

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note : 

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

### Session 2022

**Épreuve E2 : Étude d'une (ou de) situation(s)  
professionnelle(s)**  
**Partie : Technologie**  
**Durée : 30 minutes**  
**Coefficient : 2**

Le sujet se compose de 8 pages, numérotées de 1/8 à 8/8. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus. Vous devez rendre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans détacher les pages.

MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES	2206-MC3 PGCCS E2B -1	Session 2022	SUJET
EPREUVE : E2 TECHNOLOGIE	Durée : 30 mn	Coefficient : 2	Page 1 sur 8

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Sujet :**

## **Situation professionnelle :**

Vous venez de terminer votre formation en pâtisserie et vous souhaitez intégrer l'entreprise « Saines Gourmandises ». Cette pâtisserie est réputée pour sa gamme de pâtisserie. Elle propose également des pâtisseries végétaliennes et des pâtisseries BIO.

Afin de tester vos connaissances, votre futur employeur vous questionne au sujet des matières premières utilisées en pâtisserie ainsi que sur certaines techniques de fabrication.

## **La farine :**

**1. Indiquer la composition d'une farine de type 55 en fonction des pourcentages donnés :**

Composition	Pourcentage
	60 à 72%
	Moins de 16%
	8 à 12%
	1 à 2%
	1,2 à 1,4%
	0,45 à 0,60%

**2. Indiquer dans le tableau ci-dessous les farines en face de leur utilisation en pâtisserie :**

Farine de seigle	Farine de gruau	Farine T 55	Farine de soja	Farine de blé noir	Farine de fève
<b>Utilisation en pâtisserie</b>			<b>Farine</b>		
Réalisation d'une pâte sucrée					
Fabrication de pains d'épices					
Utilisation pour des gâteaux à usage diététique					
Fabrication d'une pâte levée					
Utilisation comme améliorant dans les pâtes					
Réalisation de galettes					

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Le saccharose

3. Citer un des rôles du saccharose dans chacune des fabrications suivantes.  
(Citer quatre rôles différents).

Fabrications	Rôles
Dans les pâtes.	
Dans les crèmes.	
Dans les glaces.	
Dans les confiseries.	

## Les œufs et les ovoproduits

4. Pour la fabrication de vos crèmes en pâtisserie, vous utilisez des ovoproduits.  
Donner la définition d'un ovoproduit :

Définition : .....

.....

.....

.....

.....

## Le lait

5. Le lait est une matière première sensible.  
Présenter deux causes d'altération du lait :

-.....

.....

.....

-.....

.....

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**La crème**

**6. Lors de la réalisation d'une crème chantilly pour décorer un entremets, vous montez de la crème liquide entière.**

**Expliquer le problème que vous allez rencontrer si :**

La crème n'est pas suffisamment montée : .....

.....

.....

La crème est trop montée .....

.....

.....

**Le beurre**

**7. Expliquer le terme barattage correspondant à une phase de la fabrication du beurre.**

.....

.....

.....

**8. Nommer les deux produits obtenus à la fin du barattage :**

- .....

- .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Les matières grasses

9. Citer deux huiles fluides et deux huiles concrètes ainsi qu'un exemple d'utilisation en pâtisserie :

Catégories	Appellation	Exemple d'utilisation en pâtisserie
Huiles fluides :	.....	.....
	.....	
Huiles concrètes :	.....	.....
	.....	

## Chocolaterie, confiserie, glacerie

10. Vous devez réaliser des moulages en chocolat.

Citer 4 précautions que vous devrez prendre afin d'obtenir un moulage de qualité.

-.....  
.....  
.....

-.....  
.....  
.....

-.....  
.....  
.....

-.....  
.....  
.....



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Foisonnement :** .....

.....

.....

.....

.....

**Extrait.Sec.Total.(E.ST.) :** .....

.....

.....

.....

.....

**Les spiritueux**

**13.Nommer les fruits ou les plantes qui servent à élaborer les spiritueux suivants :**

<b>Spiritueux</b>	<b>Fruits ou plantes utilisés</b>
Kirsch	
Rhum	
Calvados	
Curaçao	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Les additifs alimentaires**

**14. La pectine est un produit souvent utilisé en pâtisserie, confiserie.**

- Citer deux fabrications à base de pectine.**
- Préciser le rôle de la pectine et ses conditions d'utilisation.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**La production biologique**

**15. Vous produisez quelques préparations avec des matières premières issues de l'agriculture biologique.**

**Citer trois règles à respecter lors de la fabrication de produits BIO dans un laboratoire de pâtisserie :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....