

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1 Les matières premières

1.1 Donnez la composition du beurre en complétant le tableau ci-dessous. (2 pts)

Composition du beurre	
Matière grasse	
	16 % maximum
Lactose, caséine	
Vitamines	

1.2 Qu'appelle t-on ovoproduits ? (1 pt)

1.3 Donnez trois exemples. (1,5 pt)

- _____
- _____
- _____

1.4 Chaque jour vous utilisez des œufs. Complétez les quantités suivantes. (1,5 pt)

Nombre d'œufs dans 1 litre : _____

Nombre de jaune dans 1 litre : _____

Nombre de blancs dans 1 litre : _____

1.5 On peut utiliser différentes sortes de lait en pâtisserie. Indiquez la couleur de la capsule par rapport au lait. (1,5 pt)

- Lait entier : capsule : _____

- Lait demi écrémé : capsule : _____

- Lait écrémé : capsule : _____

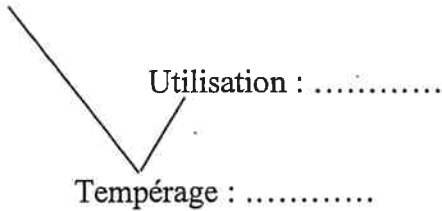
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

SUJET	EPREUVE EP1: TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1 heure	Page : 2/6
SESSION 2006		Coef. : 1	

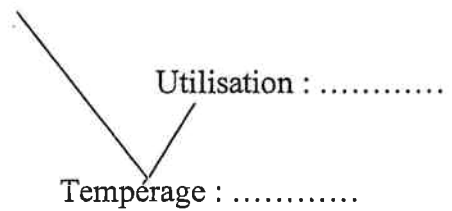
NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

- 1.6 Lorsqu'on utilise de la couverture de chocolat, on doit être précis avec les températures. Complétez les courbes de températures ci-dessous. (1,5 pt)

Fonte :



Fonte :



2 Techniques de réalisations

- 2.1 Vous devez réaliser de la pâte sablée. Présentez la fiche technique de réalisation de cette pâte. (1 pt)

Ingrédients (pas les pesées)
-
-
-
-
-

Détaillez les étapes de fabrication

(2 pts)

Étapes de réalisation (2 méthodes)	
1 ^{ère} méthode	2 ^{ème} méthode
-	-
-	-
-	-
-	-

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2.2 Donnez deux utilisations de la pâte sablée. (1 pt)

-
-

2.3 Donnez les ingrédients pour réaliser de la crème d'amande. (1 pt)

-
-
-
-

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Organisation et méthodes de travail

3.1 Donnez la définition des termes techniques suivants, avec un exemple d'utilisation. (3 pts)

Définition :	Exemple :
Chiqueter :	
Tourer :	
Clarifier :	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4. Le matériel

4.1 Donnez la définition des matériels suivants et pour chacun un exemple d'utilisation. (3pts)

Définition :	Exemple :
Densimètre :	
Spatule :	
Ecumoire :	
Etuve :	
Econome :	
Palette :	