

DANS CE CADRE

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

NE RIEN ÉCRIRE

SESSION 2007

## C.A.P. Pâtissier –Glacier – Chocolatier – Confiseur

Code : 50 22124

### EP1 : Technologie Professionnelle

*Durée : 1 heure    Coefficient : 1*

*Les réponses sont à rédiger sur les documents.  
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 5

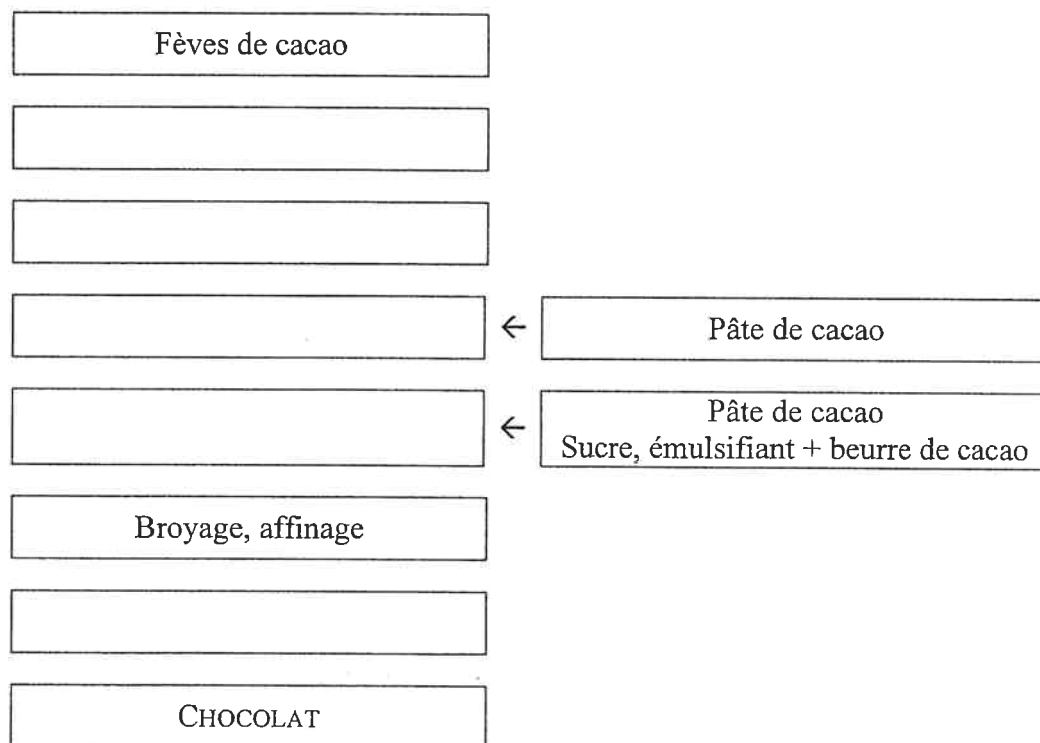
NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1. Matières premières 6 points

1.1 Complétez le schéma de fabrication du chocolat.

(2 pts)



1.2 Complétez la composition de la farine.

(2 pts)

- amidon ..... à ..... %
- ..... 8 à 12 %
- Matières grasses 1,2 à 1,4 %
- ..... 0,45 à 0,60 %
- Sucres 1 à 2 %
- Eau moins de ..... %
- Vitamines B1, B2, PP, E

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1.3 Complétez les différentes commercialisations du saccharose. (1 pt)

- Sucre.....
- Sucre.....
- Sucre glace
- Sucre .....
- Sucre candi
- Vergeoise
- C.....
- Sucre liquide

1.4 Expliquez la différence entre une levure biologique et une poudre levante chimique. (1 pt)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2. Fabrication 4 points**

2.1 Citez les composants nécessaires à la réalisation d'une pâte à brioche. (3 pts)

.....

.....

.....

2.2 Quel poids de pâte doit être réalisé pour confectionner 50 petites brioches à tête. (1 pt)

.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. **Glacerie** 2 points

3.1 Citez deux stabilisateurs autorisés par la législation française. (1 pt)

.....  
.....

3.2 Quel pourcentage minimum de fruit la législation française autorise-t-elle ? (1 pt)

Pour les fruits doux : .....

Pour les fruits acides : .....

4. **Confiserie** 2 points

4.1 Expliquez un mode de fabrication de la nougatine. (1 pt)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

4.2 Expliquez l'utilisation d'un sirop à candir. (1 pt)

.....  
.....  
.....  
.....

5. **Conservation** 2 points

Citez quatre techniques de conservation par le froid. (2 pts)

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