

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

Total :	/40
Note CAP total/2 :	/20

SESSION 2006

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. Quel est le rôle du sel dans nos fabrications ? (4 pts)

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

2. Citer les dix exigences de la profession pour devenir un bon professionnel. (5 pts)

- -
- -
- -
- -
- -
- -

3. Donner la composition de la farine en vous aidant du tableau. (7 pts)

	Glucides	60 à 72 %
		Moins de 16 %
	Protides	8 à 12 %
	Glucide	1 à 2 %
	Lipides	1,20 à 1,40 %
	Phosphore, potassium, magnésium, calcium	0,45 à 0,60 %
	B1, B2, P.P., E	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4. Citer les principales plantes saccharifères et donner leur origine. (1 pt)

Plante saccharifère	Origine
.....	Plante des climats :
.....	Plante des climats :

5. Citer une utilisation pour chaque degré de cuisson du sucre cuit. (3 pts)

Petit boulé :

Gros boulé :

Sucre d'orge :

6. Donner deux exemples d'ovoproduits. (2 pts)

.....

7. Donner la composition du beurre. (3 pts)

..... 82 % minimum

..... 16 % maximum

Matière sèche non grasse lactose et caséine 2 % maximum

..... A et D

8. Quelle est la différence entre le chocolat et la couverture de chocolat ? (2 pts)

Le chocolat :

La couverture :

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

9. Le pâtissier utilise dans son travail, deux sortes de levures à caractère différents (chimique ou biologique).
Indiquez celle que vous devez utiliser dans ces fabrications. (3 pts)

Pâte sablée : Croissants :
 Pain au lait : Madeleine :
 Cakes : Brioche :

10. Citer trois pâtes friables. (3 pts)
Donner leur composition en mettant une croix dans les cases correspondant aux ingrédients utilisés.

	Farine	Sel	Sucre	Eau	Œufs	Arôme
Pâte						
Pâte						
Pâte						

11. Enumérer au moins quatre appareils différents destinés à la cuisson. (2 pts)

Appareils à gaz :

 Appareils électriques :

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

12. Compléter le tableau concernant les termes techniques professionnels du métier. (5 pts)

-	Refroidir rapidement et fortement un liquide, une crème, une liqueur.
-	Etat d'un liquide presque à ébullition, le dessus semble trembler.
Tremper	- - -
-	Enlever, au moyen d'un couteau spécial ou autrement, la fine pellicule colorée d'un citron ou d'une orange, en vue d'extraire l'arôme.
-	Etat d'une pâte après pétrissage. S'apprécie par sa tenue, son élasticité, sa résistance à l'extension comme à la compression. Il est directement lié à la quantité et à la qualité du gluten de la farine
-	Travailler sans arrêt à la spatule, sur le feu, une pâte (pâte à choux par exemple) afin d'en faire partir l'eau ou l'humidité.
-	Mélange de plusieurs substances entrant dans la composition d'un dessert avant sa cuisson.
-	Taillader et marquer au couteau le tour d'une pièce de feuilletage, avant sa cuisson, en vue d'un développement plus régulier.