

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
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; min-height: 100px;"> Note : </div>	

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 situation professionnelle
Partie Technologie
Durée : 30 minutes
Coefficient : 2

Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6. 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 collège » est autorisé.

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

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES	Code : AP 2206-MC3 PGCCS E2B-1	Session 2022	SUJET
ÉPREUVE : E2 - Technologie	Durée : 30 min	Coefficient : 2	Page 1/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle :

Vous travaillez dans une pâtisserie chocolaterie « Aux délices de Bérénice ». Pour tester vos connaissances et votre maîtrise de la profession, le chef d'entreprise vous demande d'élaborer une charlotte fruits rouges pour huit personnes, des macarons glacés au citron et des bonbons au chocolat.

Pour ces différentes fabrications, vous utiliserez les ingrédients suivants : œufs, sucre, farine, crème, pulpe de fruits et le chocolat en nappage.

Les œufs

Les mentions obligatoires : le code imprimé sur les œufs se compose de 8 à 9 caractères.
Ex : 3FR43801. Le premier chiffre de ce code désigne le mode d'élevage de la poule.

1. Indiquer le mode d'élevage correspondant à chacun des numéros ci-dessous :

0 :

1 :

2 :

3 :

2. Donner le poids moyen d'un œuf :

.....

3. Préciser le poids moyen du blanc et du jaune :

Jaune :

Blanc :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les sucres et autres matières sucrantes

Vous allez utiliser du sucre pour la réalisation de votre charlotte, votre chef d'entreprise vous questionne sur cette matière première.

4. Citer trois différentes présentations du saccharose et leur utilisation en pâtisserie (autre que le sucre glace).

Ex : sucre glace : sert à, décorer, fabriquer de la glace à l'eau et de la glace royale.

- :
- :
- :

5. Définir le « pouvoir sucrant » d'un édulcorant, et donner deux exemples :

Définition :

.....
.....

Exemples :

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

6. Citer un édulcorant de synthèse :

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La farine

La farine que vous utilisez pour le biscuit de votre charlotte fruits rouges est une farine de blé.
La farine se classe en différents types.

7. Citer au moins trois types de farine de blé.

.....

.....

.....

8. Indiquer celle que vous utiliserez pour l'élaboration de votre biscuit.
Justifier votre réponse.

.....

.....

La crème

Vous utilisez de la crème d'origine animale pour confectionner la mousse de votre charlotte.

9. Présenter la composition moyenne de la crème en précisant les différents composants et leur pourcentage.

COMPOSANTS	
Eau%
.....	30%
Lactose ou glucide%
.....	2,5%
Vitamines

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les fruits

Vous avez besoin de framboises fraîches ainsi que de pulpe de framboise pour votre entremets. Il existe plusieurs variétés de fruits frais.

10. Classer les fruits suivants dans le tableau.

Bigarreau, canneberge, mirabelle, cédrat, kumquat, coing, melon, groseille, fraise, raisin, nectarine, orange, abricot, pamplemousse, golden, mûre.

Agrumes	Fruits à pépins	Fruits à noyaux	Fruits rouges

Chocolat

Pour la réalisation de vos bonbons au chocolat vous avez à votre disposition différentes matières premières issues du cacao.

11. Citer deux des principaux pays producteurs de cacao dans le monde :

-
-

12. Nommer quatre produits dérivés du cacao :

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Glacerie

Pour la réalisation du sorbet qui garnira vos macarons glacés citron vous utiliserez des stabilisateurs.

13. Énumérer quatre stabilisateurs autorisés en glacerie et expliquer leur rôle.

-
-
-
-

Confiserie

Des petits éclats de nougatine viendront agrémenter la crème glacée au citron des macarons.

14. Décrire le procédé de fabrication de la nougatine.

-
-
-
-
-
-
-
-