

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées
E2- Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles
technologie

Sujet

Situation – Vous travaillez dans une pâtisserie et votre responsable vous confie la commande de 300 mignardises à l'occasion d'un vin d'honneur:

- 100 choux à la crème chantilly
- 100 éclairs au chocolat
- 100 verrines de profiteroles glacées au chocolat.



Source internet - delectablehodgepodge.com

L'eau

1. Définir ce qu'est une eau potable.

2 points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

METROPOLE – REUNION - MAYOTTE		Session 2012		Facultatif : code 12LP115
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées				
Intitulé de l'épreuve Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie				
Type	SUJET	Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total 1/6

La farine

2. Citer les qualités physiques d'une farine T55.

2 points

-
-
-
-

Les œufs et les ovoproduits

3. Compléter le tableau suivant

2 points

Les catégories de poids des œufs	
.....	< 53g
.....	De 53g à 63g
L
XL

METROPOLE - REUNION - MAYOTTE	Session 2012	Facultatif : code 12LP115	
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées			
Intitulé de l'épreuve Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie			
Type SUJET	Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total 2/6

4. Quelle est la définition des ovoproduits ?

2 points

.....

.....

.....

.....

5. Donner deux avantages et deux inconvénients à l'utilisation des ovoproduits.

2 points

Avantages	Inconvénients
.....
.....

La crème

6. Expliquer le foisonnement de la crème fouettée.

1,5 points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

METROPOLE – REUNION - MAYOTTE		Session 2012		Facultatif : code 12LP115	
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées					
Intitulé de l'épreuve Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie					
Type	SUJET	Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total 3/6	

Le beurre

7. Donner la composition du beurre.

1 point

Composition	Pourcentage
.....
.....
.....

Le cacao

8. Donner le nom de la fève de cacao correspondant à sa qualité organoleptique.

2 points

.....	Cacao fin, chaleureux, puissant, peu amer, très parfumé et long en bouche
.....	Cacao corsé, amer, acide, assez brute et rustique.

METROPOLE - REUNION - MAYOTTE	Session 2012	Facultatif : code 12LP115
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées		
Intitulé de l'épreuve Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie		
Type SUJET	Durée : 30 minutes	Coefficient : 2 N° de page/total 4/6

Les additifs alimentaires

9. Citer 2 stabilisateurs utilisés en glacerie et donner leur rôle.

2 points

-
-

Rôle :

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

Les préparations

10. Citer les composants de la nougatine et décrire le procédé de fabrication.

2 points

Composants :

.....
.....

Etablir le procédé de fabrication :

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

METROPOLE – REUNION - MAYOTTE	Session 2012	Faculté : code 12LP115
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées		
Intitulé de l'épreuve Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles - technologie		
Type SUJET	Durée : 30 minutes	Coefficient : 2 N° de page/total 5/6

