

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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/> Note :	

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 2021

Épreuve E2 : Étude d'une situation professionnelle Partie Technologie Durée : 30 minutes Coefficient : 2

Le sujet se compose de six 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 collègue » 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 PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES	2106-MC3 PGCCS E2B 1	Session 2021	SUJET
ÉPREUVE : E2- Technologie	Durée : 30 min	Coefficient : 2	Page 1/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle :

Suite à l'obtention de votre diplôme, vous désirez évoluer en pâtisserie de restauration. Vous êtes appelé(e) à travailler dans un restaurant étoilé. Le chef change souvent la carte des desserts de ce restaurant et souhaite utiliser des ingrédients issus de la production biologique. Il est donc primordial de mettre en avant vos connaissances technologiques et scientifiques sans oublier la législation en vigueur.

La culture technologique

Éducation sensorielle

- 1) Vous souhaitez confectionner des tartelettes au chocolat dans cette carte (pâte sablée nature avec une ganache chocolat noir).

Citer trois critères de qualité organoleptique attendus dans ces 2 fabrications :

La pâte :

-
-
-

La ganache :

-
-
-

Les Produits de base

Les œufs et les ovoproduits

- 2) Lors de la fabrication de la pâte sablée, vous utilisez des œufs.

Énoncer quatre règles d'entreposage des œufs :

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La farine

3) Lorsque l'on abaisse la pâte sablée pour le fond de tarte, la pâte se rétracte au laminage. Vous utilisez une farine T 45.

a. Indiquer si le choix de cette farine est pertinent. Justifier.

b. Expliquer le phénomène lié à ce rétrécissement.

La levure biologique

4) Dans une assiette gourmande que vous allez présenter, vous proposez un kougelhopf. Vous utilisez donc de la levure biologique.

Énumérer les qualités et les défauts possibles de la levure.

Moyens d'appréciations	Qualités	Défauts
Couleur		
Odeur		
Goût		
Texture		
À l'utilisation		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les produits secondaires

Les autres matières sucrantes

5) Le pain d'épices qui vous servira au montage d'un petit gâteau contient un **sucre inversé naturel**.

➤ Indiquer le nom de ce sucre ?

➤ Citer trois des rôles de cet ingrédient dans la préparation.

Les additifs alimentaires

6) L'assiette que vous composez comporte, en plus de la tartelette chocolat, une petite forme en pâte de fruits citron. Vous constatez à la cuisson que votre masse est pleine de grains de pectine gélifiée.

a. Identifier deux causes possibles.

b. Présenter deux remédiations à apporter.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie générale

Sauces et coulis

7) Une sauce caramel liquide accompagne un des desserts à l'assiette de cette carte.

- Citer quatre composants de base de la sauce caramel.

- Décrire la technique de fabrication de cette sauce.

Moulages

8) Une sphère en chocolat compose en partie l'assiette gourmande.

Citer quatre étapes nécessaires à l'obtention d'un moulage lisse et brillant, en chocolat de couverture noire.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la création de la nouvelle carte des desserts, vous réalisez une coupe glacée vanille.

9) Expliquer les étapes de la fabrication d'une glace aux œufs vanille.

Étapes	Explications
Mélanger une partie du sucre avec le stabilisateur	
Pasteuriser le mix	
Maturer le mix	
Turbiner	