

Académie GRENOBLE	Spécialité : bac professionnel boulangier pâtissier	Session 2012
Épreuve E1 : Epreuve technologique et scientifique		CCF

GRILLE DE NOTATION	
120 points	Nom du Candidat

technologie:	/60 points
Sciences appliquées	/60 points
TOTAL	120 points



PARTIE 1 : Technologie

Vous travaillez à la boulangerie-pâtisserie « Le Florentin » de 4h du matin à 13h. Lucas, un stagiaire doit prochainement être évalué. Vous décidez de lui poser quelques questions afin de vérifier ses connaissances.

1) Donner la définition des termes suivants : /4

- Clarifier
.....
.....
.....
- Blanchir
.....
.....
.....
- Ebauchoir
.....
.....
- Crémer :.....
.....

2) Donner le dosage de poudre à lever préconisé pour 1kg de farine: /2

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

3) Donner l'origine du glucose et donner son rôle principal en confiserie : /4

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



4) Donner les composants principaux de la margarine et donnez un avantage et un inconvénient par rapport à son utilisation : /4

La margarine fut mise au point en France en 1869, à la suite d'un concours lancé par Napoléon III pour la recherche d'un « corps gras semblable au beurre, mais de prix inférieur, apte à se conserver longtemps sans s'altérer en gardant sa valeur nutritive » propre à suppléer au beurre qui, à cette époque, était cher, rare et se conservait mal. Le pharmacien français Mège-Mouriès réalisa une émulsion blanche baptisée « margarine » (à partir du grec *margaron* : « blanc de perle » et du nom polyalcool-glycérine). Le brevet est déposé en 1872 et la commercialisation de la margarine va alors se développer. <http://fr.wikipedia.org/wiki/Margarine>

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

5) Qu'est-ce que des ovo produits et citer trois avantages par rapport à leurs utilisations : /4

Le chef lève les bras au ciel lorsqu'on lui parle de servir 5 000 œufs à la coque ! La préparation rapide d'omelettes individuelles pose de grandes difficultés et lorsqu'il s'agit de cuire et d'éplucher 1 000, 2 000 ou 10 000 œufs durs, le problème était tel que le chef y renonçait se privant par là d'une économie. La modernisation de l'équipement des cuisines, avec notamment l'installation des fours à vapeur, et l'apparition d'ovo produits faciles à servir et sécurisants allaient bouleverser le paysage de la restauration en participant au développement de la « cuisine d'assemblage ». Il a cependant fallu vaincre la réticence de certains chefs et de certains économes conservateurs. <http://www.techniques-ingenieur.fr>

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

6) Pourquoi une crème liquide est-elle épaisse : /2

.....
.....

7) Donner le pourcentage minimum de matières grasses pour foisonner une crème : /2

.....
.....

8) Que signifie les degrés bloom d'une gélatine : /2

.....
.....

9) Donner 2 techniques de mise au point d'un chocolat de couverture : /2

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

10) Donner la différence au niveau du procédé de réalisation entre une génoise et un biscuit cuillère : /2

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

11) Expliquez le phénomène de la photosynthèse : /2

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