

<b>Académie GRENOBLE</b>	<b>Spécialité : bac professionnel alimentation</b>	<b>Session 2012</b>
<b>Épreuve E1 : Epreuve technologique et scientifique coef :4</b>		<b>CCF</b>

<b>GRILLE DE NOTATION</b>	
<b>50 points</b>	<b>Nom du Candidat</b> .....

<b>technologie: pâtisserie (15points) pages 2 à 8 et boulangerie (10points) pages 9 et 10</b>	<b>/25points</b>
Pâtisserie note sur 90/ 6 = /15	
Boulangerie note sur 20 / 2 = /10	
<b>Sciences appliquées</b>	<b>25/points</b>
<b>TOTAL</b>	<b>50 points</b>

## Carte d'identité de l'entreprise

SARL DEMOULIN
Gérant monsieur Joan Francés Tisnèr.
Pâtisserie VERD E BLU
2012 quai de la NIVE
64100 BAYONNE

## Situation professionnelle de l'épreuve

Ouvrier pâtissier, vous êtes responsable de la fabrication.

S1.6

Vous avez des croissants (150 pièces) tous les week-ends à faire pour votre 2<sup>ème</sup> magasin.

Gardez le ou les équipements correspondant aux tâches, rayer les équipements inutiles : /3

tâches	équipements	
<i>pétrissage</i>	<i>mélangeur</i>	<i>mixeur</i>
<i>tourage</i>	<i>rouleau</i>	<i>laminoir</i>
<i>stockage</i>	<i>congélateur</i>	<i>cellule</i>
<i>fermentation</i>	<i>panetton</i>	<i>chambre de fermentation</i>
<i>cuisson</i>	<i>four à sole</i>	<i>four vapeur</i>
<i>livraison</i>	<i>cagette bois</i>	<i>cagette plastique</i>

S2 1 6

Votre patron vous demande d'utiliser de la margarine pour la viennoiserie.

Définition de la margarine. /2

-----  
-----

Donner sa composition : /3


Pouvez- vous lui donner votre avis ? /2

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

S2 1 8

Donner les propriétés (3) du sucre inverti en pâtisserie. /3

<i>rôle</i>

S2 1 7

Donnez 2 avantages et 2 inconvénients des ovo-produits. /4

2 Avantages :-----  
-----

2 Inconvénients :-----  
-----

#### S2.2.1

Il existe des P.A.I. pouvant faire gagner du temps pour la commande de viennoiserie et votre patron hésite.

Le ou lesquels P.A.I peut (-vent) être utilisé(s) ? /2

-----

Que décideriez-vous à la place de votre patron ? Justifiez. /2

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

Donnez 2 avantages et 2 inconvénients des P.A.I. /4

2 Avantages :-----  
-----

2 Inconvénients :-----  
-----

Donner les composants de base des P.A.I suivants : /6

Le fondant :

-----

La pâte d'amandes 50% :

-----

Le praliné :

-----

La tartelette sucrée :

-----

Votre patron vous demande de choisir obligatoirement un P.A.I pour des éclairs vanille.

Quelles sont ces P.A.I que l'on peut utiliser et donnez-en un d'obligatoire même si vous ne voulez pas en utiliser.

P.A.I : /2

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

Obligatoire : /1

-----

S2.3.2

Citer 4 additifs utilisés en pâtisserie et leurs utilisations. /8

additifs	exemple d'utilisation

S2 1 9

Indiquer 3 méthodes de mise au point de la couverture. /3

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

Donner les étapes de la récolte des fèves de cacao. /4

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

Suivant les couvertures, donnez une utilisation différente pour chaque produit et justifier.  
/10

<i>couverture</i>	<i>utilisation</i>	<i>justification</i>
44%		
55%		
72%		
99%		
30%		

Qu'indique le pourcentage des couvertures ? /2

-----

S2 1 10

Donner les conditions de stockage des fruits suivants : /4

fruits	stockage	saisonnalité
Noisette		
Prune		
Kiwi		
Angélique		

### S2.3.5

Donner 3 exemples d'utilisation en pâtisserie, pour chaque spiritueux : /6

Eau de vie :

-----

Liqueurs :

-----

Vins :

-----

### S2.3.3

Justifier le rôle de la gélatine dans une mousse aux fruits : /2

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

Donner 2 conditions de stockage pour la gélatine en feuille : /2

-----

Indiquer les différentes formes de commercialisation de la gélatine : /2

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

### S3.1.4

Donner 2 dérivés de la crème anglaise et une fabrication pour chaque : /4

<i>dérivés</i>	<i>fabrication</i>

Il y a des erreurs ou des choses qui ne vous comblent pas dans ces deux recettes pour faire des éclairs vanille trouvez- les, corrigez et justifiez. /3

<i>ingrédients</i>	<i>poïds</i>	<i>correction</i>
<i>farine</i>	<i>200gr</i>	
<i>oeufs</i>	<i>4-5gr</i>	
<i>eau</i>	<i>250 l</i>	
<i>sucré</i>	<i>5gr</i>	
<i>beurre</i>	<i>100gr</i>	

justification : /1-----  
-----  
-----

/3

<i>ingrédients</i>	<i>poïds</i>	<i>correction</i>
<i>lait de chèvre</i>	<i>1000gr</i>	
<i>jaunes</i>	<i>4 pièces</i>	
<i>poudre à crème</i>	<i>90gr</i>	
<i>margarine</i>	<i>50gr</i>	
<i>sucré</i>	<i>250gr</i>	
<i>vanille gousse</i>	<i>50gr</i>	

justification : /1-----  
-----  
-----  
-----



Votre patron décide de développer son chiffre d'affaire en rajoutant l'activité boulangerie. Manque de chance c'est vous qui êtes nommé responsable de cette activité. Vous décidez de réaliser toute votre fabrication en **tradition française**.

**Les prévisions sont :**

**100 baguettes à 250g et 40 flûtes à 400g pour le matin dès l'ouverture et tenir jusqu'à la fournée suivante de 200 baguettes à 250g et 80 flûtes à 400g réalisée sur poolish de la veille.**

1/ Quelle technique allez-vous utiliser afin d'avoir votre 1<sup>ière</sup> fournée à l'ouverture sans vous lever trop tôt ? /3

Justifiez votre réponse en donnant les avantages et inconvénients, expliquez en détail la réalisation de cette technique (sans le calcul de quantité) ainsi que le matériel utilisé.

2/ Réalisez la fiche technique de votre fournée sur poolish avec les temps /4

Coefficient :

ingrédients	Recette de base	Recette avec coef		

Pétrissage 1<sup>ère</sup> :

Pétrissage 2<sup>ème</sup> :

Pointage

Apprêt

3/ Vous constatez un manque de force dans votre tradition, quel améliorant pouvez-vous rajouter pour corriger ce défaut ? /2

4) Lors de l'enfournement vous injectez de la buée dans votre four, citez 4 rôles de cette dernière sur votre pain. /2

5) En fonction des quantités prévues :

Choisissez votre pétrin en précisant le volume de la cuve minimum ainsi que son type et justifiez vos réponses (type et volume) /3

Choisissez également votre four sachant que la 2<sup>ème</sup> fournée doit être cuite en 2 tours de four.

Justifiez vos réponses (type de four et mode de chauffage) et présentez vos calculs. /3

Dressez la liste de tout le matériel nécessaire à la réalisation de ces panifications. /3