

BREVET TECHNIQUE DES METIERS

DOMAINE PROFESSIONNEL

SEPTEMBRE 2012Epreuve : **1/4**

L'épreuve comporte 1 référence

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEURSujet : **1101****TECHNOLOGIE - Durée : 2 h 30**

SUJET

- 1° Suite à un auto contrôle, une flore aérobie a été décelée dans un cul de poule.
 - a) Que s'est-il passé ?
 - b) Que faites-vous pour y remédier ?

- 2° Pour la fabrication de la brioche, vous utilisez de la farine.
 - a) Donnez la composition de la farine.
 - b) Quels sont les critères de qualité de la farine que vous retenir pour réaliser cette brioche ?

- 3°
 - a) Donnez le pourcentage minimum de matière grasse de la crème fleurette.
 - b) Quelles différences y a-t-il avec l'utilisation d'une crème épaisse ?

- 4° Indiquez les composants d'une pâte de fruits et expliquez son procédé de fabrication. Quels sont les différentes sortes de pectine ? Justifiez leurs utilisations.

- 5° Lors de la fabrication d'une meringue italienne, vous constatez que votre sucre cuit cristallise en cours de cuisson. Quels remèdes pouvez-vous utiliser pour éviter ce problème ?

- 6° Vous sortez votre brioche du four. Vous vous apercevez qu'elle n'a pas de couleur et qu'elle ne s'est pas développée comme d'habitude. Quel est votre constat ? Argumentez.

- 7°
 - a) Donnez la définition d'un ovo produit.
 - b) Citez deux avantages et deux inconvénients sur ce type de produit.

- 8°
 - a) Comment fabrique-t-on le glucose ?
 - b) Expliquez son rôle dans diverses préparations en pâtisserie, confiserie et glacerie.

- 9°
 - a) Dans quelles circonstances une crème mousseline peut-elle commencer à trancher ?
 - b) Comment peut-on la rattraper ?

- 10° Lors d'une mise au point d'une couverture, vous vous apercevez qu'elle a épaissi et pourtant la température est bonne.
 - a) Que s'est-il passé ?
 - b) Que pouvez-vous faire pour éviter ce phénomène ?

Barème de notation sur 200 points (*donné à titre indicatif*)

Question 1	20
Question 2	20
Question 3	20
Question 4	20
Question 5	20
Question 6	20
Question 7	20
Question 8	20
Question 9	20
Question 10	20