

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**TECHNOLOGIE - Durée : 2h30**

**15 638 - Réf. 1101**

**Domaine Professionnel**

**Septembre 2015**

**Epreuve 1/4**

L'épreuve comporte 2 références

Sujet	1101
Support	1102

**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

## SUJET

- 1** Quels sont les éléments indispensables à la vie des micro-organismes ?
- 2** a) Comment détermine-t-on les différents types de farines ?  
b) Indiquez les composants de la farine et leurs pourcentages respectifs.
- 3** a) Qu'est-ce qu'une hydrolyse ?  
b) Quelles sont les différences entre le sucre inverti et le sirop de glucose ?  
c) Quels sont les rôles et avantages du sucre inverti en pâtisserie, glacerie ?
- 4** a) Quels sont les objectifs de la mise au point du chocolat de couverture ?  
b) Indiquez au moins deux méthodes de mise au point.
- 5** a) Dessinez et annotez le schéma de l'œuf.  
b) Quels sont les rôles technologiques du jaune d'œuf ? Citez-en trois.  
c) Quels sont les rôles technologiques du blanc d'œuf ? Citez-en trois.
- 6** Donnez la recette et la progression de la fabrication des caramels mous.
- 7** Etablissez sur le support (Réf. 1102) la table analytique d'un sorbet plein fruit fraise à 60 %, composé de :
  - Fraises fraîches (à 11 % d'extrait sec)
  - Glucose atomisé à 5 %
  - Sucre inverti à 1 %
  - Stabilisateur à 0,3 %Régler au réfractomètre à 32 % B.  
Recette pour 10 kg de mix.

**VOIR AU VERSO**

- 8 En pâtisserie de nombreux types de beurre sont utilisés.
- Donnez la composition du beurre.
  - Expliquez la différence entre un beurre fractionné et un beurre concentré ainsi que leurs utilisations respectives.
- 9 Votre employeur vous demande de mettre en place l'HACCP dans le laboratoire. Expliquez ce qu'est l'HACCP (*vous pouvez illustrer votre réponse à l'aide d'une recette*).
- 10 Certains produits sont réalisés avec une sauce béchamel ou un velouté.
- Rédigez la fiche technique de la béchamel.
  - Quelle différence existe-t-il entre la sauce béchamel et le velouté ?