BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

TECHNOLOGIE – Durée : 2 heures

19 678 - Réf. **1201**

Domaine professionnel

Septembre 2019

L'épreuve comporte **1** sujet

Sujet	**1201**

1° Qu'est-ce que la maturation ? Développez votre réponse.

Ne pas détacher, ni plier - Réservé APCMA

B.T.M. GLACIER
Nom :
Prénom :

Technologie

N° candidat :

2° Indiquez, selon le code loyal, les critères permettant d'avoir droit à l'appellation :

a) **Crème glacée.**
b) **Glace aux œufs.**
c) **Sorbet plein fruits.**

NE RIEN INSCRIRE

3° *a)* **En glacerie, quels sont les rôles du stabilisant ?**

b) **Citez-en 5 pouvant être utilisés comme stabilisant dans la fabrication d'une glace.**

NE RIEN INSCRIRE

4° Lors du service en magasin du sorbet Cointreau, la vendeuse constate que celui-ci reste difficile à servir, la texture étant très molle.
En consultant la table analytique ci-dessous, donnez la ou les causes de ce problème. Proposez une ou des solutions pour le corriger.

(50 % alcool en volume et 15 % E.S.T pour le Cointreau)

Matières premières	Poids	Sucres	MG	ESDL	Arômes	stab/emul	PS	EST
Eau	**610**							
Poudre de lait								
Saccharose	**250**	250					250	250
Glucose								
Sucre inverti	**50**	50					63,50	39
Dextrose								
Cointreau	**87**	13,05			87		13,05	13,05
Stabilisant	**3**					3		3
TOTAL en g	**1 000**	313,05			87	3	326,55	305,05
Pourcentage	**100**	**31,31**			**8,70**	**0,30**	**32,66**	**30,51**

NE RIEN INSCRIRE

5° Complétez le tableau ci-dessous, concernant les édulcorants utilisés en glacerie.

Sucres	EXTRAIT SECS	Pouvoir sucrant	Influence sur le point de congélation	Origine
SACCHAROSE	**100 %**	**100 %**	**Référence**	**Betterave ou canne à sucre**
GLUCOSE ATOMISE				
GLUCOSE SIROP				
LACTOSE				
MIEL				
DEXTROSE				
SUCRE INVERTI				
FRUCTOSE				
SORBITOL *(polyols)*	**100 %**	**60 %**	**Abaisse**	**Sorbier**

6° Donnez les compositions des produits glacés, ci-dessous, selon le guide des appellations.

LES FRUITS GIVRES	
LA PLOMBIERE	
LA PECHE MELBA	
LA POIRE BELLE HELENE	

NE RIEN INSCRIRE

7° Votre employeur souhaite se lancer dans la production de glace bio et vous demande de lui donner une définition sur ce qu'est un produit biologique ?

8° Donnez la composition du lait entier, le rôle de chacun de ses composants ainsi que les différentes méthodes de conservation.

NE RIEN INSCRIRE

NE RIEN INSCRIRE

9° Qu'est-ce que la méthode HACCP ? Citez 4 actions concernant cette méthode.

10° Quelles sont les obligations légales d'étiquetage sur un bac de 2,5 litres de crème glacée ? *(10 réponses attendues).*

NE RIEN INSCRIRE

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

Question 1	10
Question 2	30
Question 3	30
Question 4	12
Question 5	28
Question 6	20
Question 7	20
Question 8	20
Question 9	10
Question 10	20

NE RIEN INSCRIRE