

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 1	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacierie, chocolaterie, confiserie		Coefficient	2
			Durée	3 h
			Page	1/1

En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux réalisations suivantes :

CONFISERIE

☞ Cuire 300 g de sucre pour réaliser un disque en sucre coulé pour présenter vos bonbons chocolat (diamètre 20 cm maximum) et les 2 roses en pâte d'amandes.

☞ Réaliser 2 roses et feuilles en pâte d'amandes.

(Critères évalués : organisation, attitude, modelage, cuisson et coulage du sucre, aspect final de l'ensemble, hygiène)

CHOCOLATERIE

☞ Réaliser des intérieurs chocolat à partir de 200 g de pâte d'amandes en 3 formes différentes. (forme de votre choix)

- A partir de 1 kg de couverture noire fournie fondue :

☞ Réaliser la mise au point de la couverture

☞ Détailler et tremper les intérieurs dans la couverture

☞ Réaliser des décors chocolat pour le décor de la glace

(Critères évalués : organisation, attitude, détaillage, mise au point couverture, maintien de la mise au point, détaillage, trempage, décors, hygiène)

GLACERIE

☞ Réaliser ½ litre de glace aux œufs vanille.

☞ Chemiser et monter un entremets glacé de 18 cm de diamètre (2 fonds de meringue fournis par le centre).

☞ Décercler et décorer avec de la Chantilly (250 g fournie) et les éléments de décors en chocolat que vous avez réalisés.

(Critères évalués : organisation, préparation du mix, cuisson, chemisage, démoulage, présentation décor, hygiène)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.