

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : E1C1.U13		Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C	
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	1/5

Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur

Vous disposez d'un temps global de 6 h 30 pour cette sous épreuve qui comporte 2 phases :

- **Une phase de conception – organisation sous forme écrite.**
- **Une phase de transformation – réalisation sous forme pratique.**

ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

TECHNIQUE P.G.C.C

Appel des candidats	7 h 45	Installation du candidat
Début de l'épreuve	8 h 00	Distribution du sujet
		Transformation - réalisation
Arrêt de l'épreuve	12 h 30	
		Pause déjeuner : REPAS (coupure obligatoire d'une heure)
Reprise de l'épreuve (suite)	13 h 30	
		Transformation – réalisation
Fin de l'épreuve	15 h 30	
		Remise en état du poste de travail et du laboratoire.

**NB : Tout questionnement particulier est à diriger vers le président du jury.
Le carnet personnel de recettes est autorisé.**

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PTS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet : 2/5	

PHASE 1 - CONCEPTION ET ORGANISATION

1. Réaliser la fiche technique de fabrication de l'entremets (**ANNEXE 1**) à partir du bon d'économat (**ANNEXE 2**).
2. Établir l'organisation que vous prévoyez pour votre journée d'examen (**ANNEXE 3**).

PHASE 2 - RÉALISATIONS SUR LE THÈME Les Jeux Olympiques

(carnet de recettes et fiches techniques personnels autorisés)

Coupure obligatoire de : **1 heure** (prise au froid)

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 croquembouche fantaisie de 60 choux environ, garnis crème mousseline vanille. Écriture au cornet obligatoire. • 1 entremets glacé de forme demi sphérique chemisé sorbet fraise, intérieur parfait vanille. • 0,500 kg de petits fours macarons. • Une plaque de bonbons moulés chocolat, garniture ganache framboise. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser la crème mousseline vanille à partir ½ de lait. • Confectionner une nougatine pour le croquembouche (masse totale 1 kg max.) • Garnir, glacer, monter et décorer le croquembouche (choux fournis par le centre).Ecrire au cornet. • Chemiser un moule demi sphérique de sorbet fraise (fourni par le centre) et garnir l'intérieur avec un parfait vanille à partir de 4 jaunes (biscuit fourni). • Démouler, décorer (glaçage fourni). • Réaliser une pâte à macarons, dresser, cuire. • Réaliser un intérieur framboise à partir de 0,100 kg de crème. • Mouler, garnir, démouler les bonbons en chocolat de couverture noir. • Respecter le thème.

Points importants :

- Tous les éléments du décor doivent être réalisés sur place au moment de l'épreuve.
- La présentation doit se faire sur un emplacement d'environ 1 m 50.
- L'habillage du présentoir est autorisé avec nappe blanche de 2 m ainsi que des dentelles pour mettre en valeurs les différents travaux.
- Les supports de thèmes de décors personnels sont autorisés : gabarit, formes, ...
- S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve, utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail.
- L'utilisation de transferts est autorisé de façon raisonnée et ne peut pas être l'élément principal de la pièce.

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PTS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	3/5

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)
Carnet de recettes et fiche technique autorisés

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Croquembouche fantaisie	
Matières d'œuvre	Techniques
Pâte à Choux :	
Garniture :	
Nougatine:	
Sucre cuit :	
Éléments de décors :	
Schéma de montage:	Remarques : (repérer les points critiques)

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			MAL TS C PTS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	4/5

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

BON D'ÉCONOMAT

Produits à votre disposition			
60 petits choux pour le croquembouche. 3/4 litre de sorbet fraise. 1 fond de dacquoise, 18 cm de diamètre. Glace royale.			
Matériel à votre disposition			
1 demi sphère de 18 cm de diamètre. 1 plaque de bonbons moulés.			
Denrées à votre disposition			
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Beurre	0,500 kg	Purée de framboises	0,150 kg
Œufs	10 pcs.	Fraises (petites)	0,125 kg
Blancs d'œufs	0,125 kg	Chocolat de couverture noir fondu	1 kg
Lait entier	1 l	Chocolat de couverture lacté fondu	0,500 kg
Crème UHT	0,5 l	Chocolat blanc	0,500 kg
Sucre semoule	2 kg	Beurre de cacao	0,200 kg
Sucre glace	0,250 kg	Sorbitol	0,005 kg
Fondant	0,600 kg	Vanille gousse	2 pcs
Sirop de glucose	0,500 kg	Gélatine feuille	5 pcs
Amandes effilées	0,300 kg	Pâte d'amandes décors	0,100 kg
Amandes hachées	0,400 kg	Glaçage neutre	0,200 kg
Amandes poudre blanche	0,400 kg		
Poudre à crème	0,080 kg		

Pour mémoire :

Nappe blanche de 2 m
Papiers à cornets
Papiers siliconés
rhodoïd (1 feuille)

Ronds cartons or et dentelles à disposition
Feuille guitare
1 feuille carton rigide (60x40)
1 plat creux (ovale ou rond)

Colorants à sucre et à chocolat, colorant blanc ou oxyde de titane, alcools, sel, vanille, crème de tartre, sucre inverti, isolmalt, vinaigre blanc...

