

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	1/5

**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 recette est autorisé.**

<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>			MAL TS C PTS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet : 2/5	

<b>PHASE 1 - CONCEPTION ET ORGANISATION</b>	<b>PHASE 2 - RÉALISATIONS SUR LE THÈME</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Réaliser la fiche technique de fabrication de <b><u>CROQUEMBOUCHE</u></b> (<b>ANNEXE 1</b>) à partir du bon d'économat (<b>ANNEXE 3</b>).</li> <li>Établir l'organisation que vous prévoyez pour votre journée d'examen (<b>ANNEXE 2</b>).</li> </ol>	<p><b><u>20 ANS ANNIVERSAIRE MARIAGE</u></b></p> <p>(carnet de recettes et fiches techniques personnels autorisés)</p>

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

<b>COMMANDE</b>	<b>ON VOUS DEMANDE DE</b>
<p>M. et Mme BLANCHARD commandent pour leurs 20 ans de Mariage, un "CROQUEMBOUCHE".</p> <p>Pour la fin de soirée, ils ont aussi prévu un entremets glacé Framboise, ainsi que des bonbons chocolat présentés dans un coffret.</p> <p>Commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 croquembouche, parfum "Grand Marnier" avec base et éléments de décors nougatine pour 15 personnes.</li> <li>1 écriture obligatoire glace royale.</li> <li>1 entremets glacé pour 8 personnes (framboise) Ø 18 cm. Hauteur 6 cm.</li> <li>0.3 kg de bonbons moulés garnis ganache, présentés dans un coffret chocolat ou une bonbonnière.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser une nougatine à partir de 0.3 kg d'amandes hachées ou effilées maximum.</li> <li>Réaliser un sorbet framboise à partir de 0.5 kg de pulpe.</li> <li>Réaliser une ganache vanille pour les bonbons 0.3 kg de masse.</li> <li>Garnir les choux pour la pièce montée.</li> <li>Glacer les choux avec le sucre cuit 0.5 kg de sucre.</li> <li>Monter et décorer le croquembouche.</li> <li>Monter et de décorer l'entremets glacé.</li> <li>Réaliser les bonbons moulés.</li> <li>Réaliser le coffret chocolat.</li> <li>Respecter la commande et le thème.</li> </ul>

**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.

Toutes académies		Session 2005	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIER 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)

CANDIDAT N°

Carnet de recettes et fiches techniques autorisés

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

<b>Croquembouche</b>	
Matières d'œuvre	Techniques
<b><u>Pâte à choux :</u></b>	
<b><u>Garniture :</u></b>	
<b><u>Nougatine :</u></b>	
<b><u>Glacage :</u></b>	
<b><u>Éléments de décors :</u></b>	
<b><u>Schéma :</u></b>	<b><u>Repérer les points critiques :</u></b>



<b>Toutes académies</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIER 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 :	5/5

**ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)**

**BON D'ÉCONOMAT**

<b><u>Produits à votre disposition</u></b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 60 choux.</li> <li>- 3/4 l crème pâtissière.</li> <li>- 1 fond Joconde Ø 16.</li> <li>- 1 bande biscuit imprimé.</li> <li>- 0,1 l sirop 1.262 D.</li> <li>- Glace royale.</li> <li>- Couverture amère fondue à 45°C : 1 kg.</li> <li>- Chocolat de couverture lactée et ivoire à disposition.</li> </ul>			
<b><u>Matériel à votre disposition</u></b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 moule à génoise.</li> <li>- 1 cercle Ø 18, hauteur 6 cm.</li> <li>- Emporte-pièce nougatine + rouleau.</li> <li>- Une plaque à bonbons chocolat moulés.</li> <li>- Moule à croquembouche.</li> </ul>			
<b><u>Denrées à votre disposition</u></b>			
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
- Pulpe framboise	0,5 kg	- Stabilisateur	0,002 kg
- Dragées	0,05 kg	- Amandes hachées ou effilées	0,3 kg
- Sucre	1,5 kg	- Huile d'arachide	0,03 kg
- Glucose	0,5 kg	- Beurre	0,05 kg
- Crème liquide	0,25 kg	- Beurre de cacao	0,025 kg.
- Sucre inverti	0,05 kg	- Framboises surgelées	0,05kg.
- Glucose Atomisé	0,03 kg	- Grand-Marnier	0,03 l
- Glaçage neutre	0,15 kg.	- Oxyde de titane	QS
- Fondant	0,5 kg.	- Colorants à sucre	QS
- Pâte d'amandes décors	0,15 kg.	- Alcool de framboise	0,02 L
- Chocolat plastique	0,15 kg	- Chocolat pistole	0,2 kg
- Sucre grain	0,15 kg	- Gousse vanille	1 pièce

**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, colorant blanc ou oxyde de titane, alcools, sel, vanille, crème de tartre, sucre inverti et vinaigre blanc, stabilisateur à glace...