

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 1	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle		Page	1/1
2^{ème} partie : Pâtisserie courante				

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

PÂTE FEUILLETÉE

- À partir de 400 g de détrempe fournie :
 - ☞ réaliser une pâte feuilletée
 - ☞ abaisser, détailler et confectionner :
 - un Pithiviers 6/8 personnes
 - une tarte aux pommes (Ø 20 cm) garniture compote, rosace de pommes

(Techniques évaluées : beurrage et tourrage du pâton, détaillage, cuisson, présentation et commercialisation)

PÂTE À CHOUX : (cuisson réalisée par le centre)

- À partir de 1/4 de litre d'eau :
 - ☞ réaliser une pâte à choux
 - ☞ dresser, dorer, rayer, cuire 12 religieuses
 - ☞ dresser le reste en chouquettes
 - ☞ garnir de crème mousseline et glacer des religieuses au café (crème au beurre fournie par le centre)

(Techniques évaluées : réalisation de la pâte, dressage, garniture et glaçage)

CRÈMES

- À partir de 1 litre de lait :
 - ☞ réaliser une crème mousseline
- À partir de 100 g de beurre :
 - ☞ réaliser une crème d'amandes

(Techniques évaluées : réalisation et cuisson, hygiène spécifique, foisonnement, dégustation)

ENTREMETS

- À partir de 3 œufs :
 - ☞ réaliser une génoise
 - ☞ monter un fraisier en cercle, fraises apparentes Ø 18 cm, crème mousseline au kirsch (sirop fourni par le centre)
- À partir de 100 g de pâte d'amandes :
 - ☞ colorer, abaisser, détailler un disque pour décorer le fraisier
 - ☞ inscription au cornet obligatoire « **Fraisier** » (pâte à écrire fournie)

(Techniques évaluées : réalisation, cuisson, montage de l'entremets, détaillage, écriture au cornet, présentation et commercialisation)

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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
Consignes centre N°1	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2^{ème} partie : Pâtisserie courante		Coefficient	4
			Durée	4 h 30
			Page	2/1

SUJET N° 1

CONSIGNES AU CENTRE D'EXAMEN

Pour un candidat

PRÉPARATIONS À PRÉVOIR :

- 450 g de détrempe à feuilletage
- 300 g de sirop (densité 1260)
- 50 g de pâte à écrire
- 100 g de crème au beurre café
- 200 g de compote de pomme

Les ingrédients nécessaires à ces préparations sont comptabilisés dans la matière d'œuvre par candidat.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
Matière d'œuvre N° 1	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2^{ème} partie : Pâtisserie courante		Coefficient	4
			Durée	4 h 30
			Page	3/1

MATIÈRE D'ŒUVRE DU SUJET N° 1

À PRÉVOIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN POUR UN CANDIDAT

Denrées	Qté
Lait entier	1 litre
Poudre de lait	
Crème fraîche fleurette 35% MG	
Beurre tracé	
Beurre fin	0,600 kg
M.G. Croissant	
M.G. Brioche	
M.G. Feuilletage	0,250 kg
Œufs	20
Farine T 45	
Farine T 55	0,500 kg
Levure biologique	
Poudre à lever	
Autre farine :	
Sucre semoule	0,500 kg
Sucre glace	0,100 kg
Sucre en grains n° 10	0,200 kg
Sucre inverti	
Fondant	0,300 kg
Glucose	
Sirop de glucose	
Cacao poudre	
Pâte de cacao	
Beurre de cacao Mycryo	
Chocolat ganache	
Bâtons lune	
Pailletés chocolat	
Couverture fondante	
Couverture lactée	
Couverture ivoire	
Couverture de chocolat noir non fondue	

Denrées	Qté
Couverture rose	
Couverture verte	
Couverture bleue	
Nappage blond	0,100 kg
Nappage fraise	
Pâte à glacer	
Pâte à glacer brune	
Cacao décor	
Café grains	
Café soluble	
Extrait café	
Vanille liquide	
Vanille gousse	
Pâte à pistache	
Pâte à praliné	
Autre parfum :	
Amandes entières brutes	
Praline Amandes	
Amandes effilées	
Amandes hachées	
Poudre amandes blanches	0,100 kg
Pâte d'amandes 20 %	0,100 kg
Pâte d'amandes 33 %	
Autres fruits secs :	
Rhum	
Cointreau	
Kirsch	0,030 kg
Grand Marnier	
Autre alcool :	
Pâte chocolat pour cornet	0,020 kg
Caissettes papier longues	

Denrées	Qté
Caissettes 1207	
Fonds carton Ø 22	2
Fonds carton Ø 20	1
Semelle bûche 30 cm	
<i>Autres : papier cornet</i>	
Dentelle	2
Citron fruit	
Cerises à l'alcool	
Bigarreaux confits	
Poires sirop	
Compote pommes	0,200 kg
Purée cassis	
Pulpe fraises	
Pulpe framboises sucrée	
<i>Pulpe autres fruits :</i>	
Pommes	0,750 kg
<i>Angéliques confites</i>	
Fraises	0,500 kg
<i>Autres spécialités à base de fruits :</i>	
Amidon / fécule	
Poudre à crème	0,110 kg
Émulsifiant	
Stabilisant	
Acide citrique	
Acide tartrique	
Crème de tartre	
Stabilisateur à glace	
Sel	0,025 kg
Gélatine en feuilles	
Colorant alim. jaune	
Colorant alim. rouge	0,010 kg
Colorant alim. vert	

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
Grille de notation individuelle N°1	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante		Coefficient	4
			Durée	4 h 30
			Page	4/1

GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°.....
PÂTE FEUILLETÉE		
- Tourage	0, 1, 2, 3	
- Abaisser et détailler un Pithiviers	0, 1, 2, 3	
- Fonçage d'une tarte	0, 1, 2, 3	
- Garnissage et présentation de la tarte	0, 1, 2, 3	
- Cuisson et glaçage du Pithiviers	0, 1, 2, 3	
CRÈMES		
- Réalisation et cuisson de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3	
- Foisonnement de la crème mousseline	0, 1, 2, 3	
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3	
- Réalisation de la crème d'amandes	0, 1, 2, 3	
PÂTE À CHOUX		
- Réalisation	0, 1, 2, 3	
- Dressage religieuses	0, 1, 2, 3	
- Garniture	0, 1, 2, 3	
- Glaçage	0, 1, 2, 3	
ENTREMETS		
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3	
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3	
- Montage de l'entremets	0, 1, 2, 3	
- Présentation, coloration, abaisse pâte d'amandes	0, 1, 2, 3	
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3	
ENSEMBLE DES FABRICATIONS		
- Hygiène	0, 1, 2, 3	
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3	
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3	
TOTAL (T) →		
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →		

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRÉNOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

0 : aucune maîtrise
1 : maîtrise insuffisante
2 : conforme aux exigences
3 : supérieur aux exigences

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
Grille de notation collective N° 1	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante		Coefficient	4
			Durée	4 h 30
			Page	5/1

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
									
PÂTE FEUILLETÉE									
- Tourage	0, 1, 2, 3								
- Abaisser et détailler un Pithiviers	0, 1, 2, 3								
- Fonçage d'une tarte	0, 1, 2, 3								
- Garnissage et présentation de la tarte	0, 1, 2, 3								
- Cuisson et glaçage du Pithiviers	0, 1, 2, 3								
CRÈMES									
- Réalisation et cuisson de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3								
- Foisonnement de la crème mousseline	0, 1, 2, 3								
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3								
- Réalisation de la crème d'amandes	0, 1, 2, 3								
PÂTE À CHOUX									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage religieuses	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
ENTREMETS									
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Montage de l'entremets	0, 1, 2, 3								
- Présentation, coloration, abaisse pâte d'amandes	0, 1, 2, 3								
- Ecriture au cornet	0, 1, 2, 3								
ENSEMBLE DES FABRICATIONS									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →									

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

0 : aucune maîtrise
1 : maîtrise insuffisante
2 : conforme aux exigences
3 : supérieur aux exigences

NOM :

NOM :

PRÉNOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
Matériel centre N° 1	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle		Page	6/1
	2^{ème} partie : Pâtisserie courante			

SUJET N° 1

MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN POUR CHAQUE CANDIDAT

- 3 culs de poule
- 2 bassines
- 2 grilles inox
- 3 casseroles (grande, moyenne, petite)
- 3 plaques noires
- 2 plaques inox
- 1 saupoudreuse à sucre glace
- 1 balance (pour 2 candidats)
- 1 tamis à farine
- 1 balayette
- 1 cercle en inox (Ø 18 cm et 6 cm de haut)
- Papier cuisson
- Film étirable
- Papier absorbant
- Poches jetables
- 1 fouet
- Papier cornet
- 2 cartons (22 cm ou 24 cm)
- 1 nécessaire de nettoyage (lavette, produit bactéricide, etc.)
- 1 carton Ø 20 cm
- 1 cercle à tarte Ø 20 cm
- 1 batteur mélangeur

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
Matériel candidat	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle		Page	7/1
2^{ème} partie : Pâtisserie courante				

MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Le petit matériel :

- 1 thermomètre à sucre
- 1 thermomètre à chocolat (facultatif)
- 1 rouleau
- 1 couteau de tour
- 1 couteau d'office
- 1 fourchette à tremper
- 2 spatules
- 2 palettes
- 2 pinceaux
- 1 paire de ciseaux
- 1 jeu de douilles cannelées
- 1 jeu de douilles unies
- 1 triangle
- 1 fouet
- 2 cornes
- 1 poche
- 1 stylo
- 1 carnet de recettes personnel
- 1 couteau scie

La tenue professionnelle :

- 1 ou 2 vestes blanches
- 1 pantalon
- 1 ou 2 tabliers
- 1 toque ou 1 calot
- 1 paire de chaussures de sécurité
- 1 torchon

CONVOCATION ET CARTE D'IDENTITÉ