

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 "Ambiance festive" Inauguration du salon des Métiers de Bouche (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"> • Un entremets de 8 pers. diamètre 20 cm hauteur 4,5 cm à base de mousse au chocolat et d'un insert parfum noisette (écriture obligatoire). • Un présentoir en sucre coulé pour la mise en valeur de l'entremets. • 8 gâteaux glacés individuels garnis de sorbet abricot et parfait pistache. • Une plaque de bonbons moulés intérieur ganache parfum Grand-Marnier ®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une mousse au chocolat (noir, lacté ou ivoire) et un insert à la noisette (crémeux ou autre). • Monter l'entremets en cercle (fonds de dacquoise fournis), décercler et le glacer entièrement (glaçage chocolat fourni) • Décorer (macarons, chocolat, etc....) • Confectionner un présentoir à partir de 1.500 kg de sucre. • Chemiser 8 cercles individuels de biscuit Joconde et garnir de sorbet abricot (fournis par le centre). • Réaliser un parfait à la pistache à partir de 0.250 kg de crème. • Garnir, décercler et décorer (glaçage neutre fourni) • Confectionner une ganache au Grand-Marnier ® à partir de 0.150 kg de crème. • Mouler, garnir, démouler les bonbons en chocolat de couverture (couleur au choix). • 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 valeur 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

Entremets chocolat / noisette	
Matières d'œuvre	Techniques
<u>Dacquoise noisette :</u>	
<u>Garnitures :</u>	
<u>Finition :</u>	
<u>Éléments de décors :</u>	
<u>Coupe :</u>	<u>Remarques :</u>

Toutes académies		Session 2008	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL 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 :	4/5

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

BON D'ÉCONOMAT

Produits à votre disposition			
2 fonds de biscuits dacquois noisette de 18 Ø. ½ plaque de biscuit Joconde imprimé de couleur orangé (20 cm X 60 cm). ¾ de litre de sorbet abricot. Glaçage chocolat noir 0.600 kg.			
Matériel à votre disposition			
1 cercle à entremets de 20 cm de diamètre et 4.5 cm de haut. 8 cercles de 6 cm de diamètre et 4 cm de haut. Règles métalliques ou autres éléments pour le sucre coulé. 1 plaque de bonbons moulés.			
Denrées à votre disposition			
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Couverture foncée	1 kg	Alcool de Grand-Marnier ®	Disposition
Couverture à 70 % en pistoles	0.250 kg	Gélatine feuilles(2g)	6 pcs
Couverture lactée	0,500 kg	Glaçage neutre	0.100 kg
Couverture ivoire	0.500 kg	Fruits frais pour décors :	
Beurre de cacao	0.050 kg	Fraises	0.200 kg
Pâte de noisette	0.060 kg	Nectarines	2 pcs
Noisettes entières brutes	0.100 kg	Groseilles grappes	0.100 kg
Pâte de pistache	0.060 kg	Kiwis	2 pcs
Pistaches entières	0.050 kg	Abricot	0.100 kg
Crème liquide pasteurisée	1litre		
Lait	½ litre		
Sucre semoule	1 kg		
Sucre morceaux	2 kg		
Poudre d'amandes blanche	0.250 kg		
Sucre glace	0.250 kg		
oeufs	10 pcs		
Glucose sirop	0.250 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...

