

**B.E.P. Alimentation**  
**option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur**  
**et double candidature**

Code 510-22104

**(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)**

**EP1 1A : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée : 3 heures      Coefficient : 2*

**EP1 (1ère partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée : 3 heures      Coefficient : 4*

Sujet n° 14

## Glacerie

- Réaliser, turbiner, mouler ½ litre de glace aux œufs parfum vanille
- Décorer avec motifs chocolat
- Finition pochage chantilly

## Chocolaterie

Avec 500 gr de couverture noire à 50°, mettre au point, réaliser :

- un trempage de 10 intérieurs pâte d'amandes (fournis)
- motifs en couverture pour le décor de la glace

## Confiserie

Avec 400 gr de sucre et 80 gr de glucose, réaliser :

- 1 disque en sucre coulé diamètre 20 avec bordure et inscription « ST MICHEL » à la glace royale (glace royale fournie)
- Rose(s) et feuilles en pâte d'amandes à présenter sur le socle

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 14
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuves : EP1 1A Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (1ère partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie	
Temps alloué : 3 h 00	Coefficients : CAP 4 BEP 2	Document : 1 / 1	

**B.E.P. Alimentation**  
**option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur**  
**et double candidature**  
Code 510-22104  
**(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)**

**EP1 1A : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée : 3 heures      Coefficient : 2*

**EP1 (1ère partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée : 3 heures      Coefficient : 4*

Sujet n° 10

## Glacerie

A partir de ½ litre de lait réaliser une glace chocolat

- Mouler cette glace dans un cercle de 15 cm de diamètre
- Décorer cette glace avec de la crème chantilly et 10 petites cigarettes chocolat
- Inscription sur plaquette Joyeux Noël
- Réalisation d'une rose en pâte d'amande avec 3 feuilles pour décorer l'ensemble de votre glace.

## Chocolaterie

Avec 750 grs de couverture chocolat (noir)

- Réaliser 10 cigarettes chocolat pour décorer la glace
- Tremper 10 intérieurs en pâte d'amandes
- Mouler un sujet de Noël

*La couverture sera fournie fondue.*

## Confiserie

A partir de 400 grs de sucre  
100 grs d'eau  
100 grs de glucose

- Réaliser un disque en sucre coulé neutre
- Réaliser sur le disque une bordure glace royale

<b>Sujet interacadémique</b>	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 10
Spécialités : <b>BEP Alimentation option PGCC</b> <b>CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur</b>		Epreuves : <b>EP1 1A Glacerie, chocolaterie, confiserie</b> <b>EP1 (1ère partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>	
Temps alloué : 3 h 00	Coefficients : CAP 4 BEP 2	Document : 1 / 1	

**B.E.P. Alimentation**  
**option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur**  
**et double candidature**

Code 510-22104

**(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)**

**EP1 1A : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée* : 3 heures      *Coefficient* : 2

**EP1 (1ère partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée* : 3 heures      *Coefficient* : 4

Sujet n° 2

## Glacerie

### Réaliser

- un sorbet aux fruits doux sur une base de 300 gr de sirop et 200 gr de pulpe de fraise. Chaque candidat devra titrer son sorbet.  
Montage en cercle avec 1 disque de meringue.

### *Finition décoration*

- Décercler, glaçage "gelfix" et décor fruits frais mélangé.

## Chocolaterie

- Mettre au point une couverture fondante.
- Mouler un oeuf
- Détailler un petit disque en couverture et des éléments de décor pour présenter et mettre en valeur votre moulage.

*La couverture sera fournie fondue*

## Confiserie

- Avec de la pâte d'amande fondante réaliser 4 animaux de votre choix, puis réaliser une plaquette avec inscription "Joyeuses Pâques".

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 2
Spécialités : <b>BEP Alimentation option PGCC</b> <b>CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur</b>		Epreuves : <b>EP1 1A Glacerie, chocolaterie, confiserie</b> <b>EP1 (1ère partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>	
Temps alloué : 3 h 00	Coefficients : CAP 4 BEP 2	Document : 1 / 1	

# FICHE DE NOTATION

EP1

N° du candidat **C. A. P.**

--	--	--	--	--	--	--	--

Postes de notation	Note /20	Coef.	Note coefficientée
- Dessin		1	/ 20
- Technologie		1	/ 20
- Glacerie		4	/ 80
- Chocolaterie Confiserie			

N

..... / 120

Émargement des Correcteurs

Note à transmettre pour  
le **C. A. P.**

$\frac{N}{6} = \dots\dots\dots /20$   
en points entiers

**ACADÉMIE DE LILLE**

Année 2000

Spécialité : Patissier - Glacier - Chocolaterie - Confiseur

Épreuve : EP1

Coefficient :

**C. A. P.**

FN

Folio

1 / 1

N° du sujet : .....

Temps maximum alloué : .....

# FICHE DE NOTATION

EP1

N° du candidat **B. E. P.**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

N° du candidat **C. A. P.**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Postes de notation	Note/20	Coef.	B. E. P.	Coef.	C. A. P.
<u>1ère Partie</u>					
- Dessin		1	/ 20	1	/ 20
- Technologie		2	/ 40	1	/ 20
- Glacerie		2	/ 40	4	/ 80
- Chocolaterie Confiserie					
<u>2ème Partie</u>					
- Pâtisserie courante		4	/ 80		

N 1 ..... /180

N 2 ..... /120

Émargement des Correcteurs

Note à transmettre pour le **B. E. P.**

N 1 = ..... /20  
9 en points entiers

Note à transmettre pour le **C. A. P.**

N 2 = ..... /20  
6 en points entiers

**ACADÉMIE DE LILLE**

Année 2000

Spécialité : .....ALIMENTATION Dom.....: Patissier..Glacier..Chocolaterie Confiseur

Épreuve : ...EP1.....

Coefficient :

<b>B. E. P.</b>
<b>C. A. P.</b>

FN

Folio

N° du sujet : .....

Temps maximum alloué : .....

C.A.P. .... B.E.P. ....

1 / 1



# NOTATION DES PRODUITS

Correcteurs	
Noms	Signatures

**Date :**

CANDIDATS n°	Pts										
<b>PRODUCTION</b>											
<b>GLACERIE (30 points)</b>											
• présentation d'ensemble	10										
• moulage, démoulage											
• éléments de décor	10										
• pochage chantilly	10										
• fours secs											
<b>Note N CAP sur 30</b>	<b>30</b>										
<b>Note N2 BEP sur 15 (CAP : 2) *</b>											

<b>CHOCOLATERIE (15 points)</b>											
• mise au point (brillance)	5										
• régularité (trempage)	10										
• truffes											
• disque en chocolat											
• décors											
<b>TOTAL sur 15</b>	<b>15</b>										
<b>CONFISERIE (15 points)</b>											
• Cuisson du sucre / sucre coulé	5										
• Nougatine / présentation											
• Plaquette en pâte d'amandes / inscription											
• Fleurs, feuilles	5										
• Animaux											
• Fruits déguisés											
• Cornet, bordure, inscription	5										
<b>Total sur 15</b>	<b>15</b>										
<b>Note N3 CAP sur 30</b>	<b>30</b>										
<b>Note N3 BEP sur 15 (CAP : 2) *</b>											

\* ces notes ne doivent pas être arrondies

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Sujet n° 14
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur		Épreuve : Glacerie, chocolaterie, confiserie CAP : EP1 BEP : EP1 (Partie A)	
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : CAP : 4 – BEP : 2	<b>GRILLE D'ÉVALUATION</b>	

# NOTATION DES PRODUITS

Correcteurs	
Noms	Signatures

Date :

PRODUCTION	CANDIDATS n°	Pts												
	<b>GLACERIE (30 points)</b>													
• Présentation d'ensemble		10												
• Moulage, démoulage		10												
• Éléments de décor, découpage		10												
Note <b>N 2</b> CAP sur 30		30												
Note <b>N 2</b> BEP sur 15 (CAP : 2) *														

<b>CHOCOLATERIE (20 points)</b>														
• Mise au point		5												
• Moulage		5												
• Truffes														
• Disque en chocolat														
• Décors, présentation d'ensemble		10												
<b>TOTAL sur 20</b>		<b>20</b>												
<b>CONFISERIE (10 points)</b>														
• Cuisson du sucre / sucre coulé														
• Nougatine / présentation														
• Plaquette en pâte d'amandes / inscription		5												
• Fleurs, feuilles														
• Animaux		5												
• Fruits déguisés														
• Cornet, bordure, inscription														
<b>Total sur 10</b>		<b>10</b>												
Note <b>N 3</b> CAP sur 30		30												
Note <b>N 3</b> BEP sur 15 (CAP : 2) *		15												

\* ces notes ne doivent pas être arrondies

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Sujet n° 2
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur		Épreuve : Glacierie, chocolaterie, confiserie CAP : EPI BEP : EP1 (Partie A)	
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : CAP : 4 – BEP : 2	<b>GRILLE D'ÉVALUATION</b>	

**BORDEREAU RECAPITULATIF DES NOTES**

N° CANDIDAT												
<b>CAP EPI GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE</b>												
N 1	sur 20											
N 2	sur 30											
N 3	sur 30											
N1 + N2 + N3 sur 80												
NOTE FINALE SUR 20* (total : 4)												

CAP EP2 REALISATION												
N 1'	sur 20											
N 2'	sur 200											
N1' + N2' sur 220												
NOTE FINALE SUR 20* (total : 11)												

BEP EPI PATISSERIE COURANTE ET GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE												
<i>EPI (partie A)</i>												
N 1	sur 10											
N 2	sur 15											
N 3	sur 15											
N1 + N2 + N3 (total 1) sur 40												
<i>EPI (partie B)</i>												
N 1'	sur 10											
N 2'	sur 70											
N1' + N2' (total 2) sur 80												
Total épreuve (totaux 1 + 2) sur 120												
NOTE FINALE SUR 20* (total : 6)												

**NB : seule la note finale sur 20 (CAP ou BEP) doit être arrondie à l'entier supérieur**

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option PGCC		Épreuve : pratique professionnelle CAP : EPI et EP2 BEP : EPI (Parties A et B)
Coefficients : CAP : 10 – BEP : 6		<b>RECAPITULATIF DES NOTES</b>

# OBSERVATION EN COURS DE PRODUCTION

Correcteurs	
Noms	Signatures

**Date :**

Totalement maîtrisé 3	Maîtrisé 2	En cours de maîtrise 1	Non maîtrisé 0
<b>CANDIDATS N°</b>			
<b>ORGANISATION</b> (Évaluer 3 critères, dont obligatoirement l'autonomie)			
• Peser, mesurer, quantifier			
• Choisir, utiliser le matériel			
• Ordonnancer les préparations			
• Travailler en autonomie			
<b>HYGIÈNE - PROPRETÉ - SÉCURITÉ</b> (Évaluer 3 critères)			
• Tenue vestimentaire			
• Respect de la sécurité			
• Tenue du matériel en état de propreté			
• Tenue du plan de travail en état de propreté			
<b>APTITUDE PROFESSIONNELLE</b> (Choisir dans le sujet les 4 techniques majeures à évaluer)			
• Pâte d'amandes modelage			
• Décors cornet/pinceau			
• Sucre cuit/sucre coulé			
• Nougatine/détail			
• Cuisson glace aux oeufs			
• Préparation sorbet aux fruits rouges			
• Moulage/Démoulage			
• Mise au point couverture (méthode)			
• Découpage/Supports			
• Découpage/Boulage intérieur choco			
• Moulage/Trempage			
• Façonnage pâte d'amandes			
<b>Total des 10 indices de performance sur 30</b>			
<b>Note CAP N1 sur 20 (total : 1,5)*</b>			
<b>Note BEP N1 sur 10 (total : 3)*</b>			

\* Ces notes ne doivent pas être arrondies

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Tout sujet
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur		Épreuve : Glacerie, chocolaterie, confiserie CAP : EPI BEP : EPI (Partie A)	
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : CAP : 4 – BEP : 2	<b>GRILLE D'ÉVALUATION</b>	

# NOTATION DES PRODUITS

Correcteurs	
Noms	Signatures

Date :

CANDIDATS n°		Pts													
<b>PRODUCTION</b>															
<b>GLACERIE (30 points)</b>															
• rose	5														
• présentation d'ensemble	5														
• moulage, démoulage	5														
• éléments de décor / inscription	5														
• réalisation cigarettes chocolat	5														
• rose pâte d'amande	5														
<b>Note N 2 CAP sur 30</b>	<b>30</b>														
<b>Note N 2 BEP sur 15 (CAP : 2) *</b>															

<b>CHOCOLATERIE (20 points)</b>															
• mise au point (brillance) moulage	5														
• régularité (trempage)	10														
• moulage	5														
• décors															
<b>TOTAL sur 20</b>	<b>20</b>														
<b>CONFISERIE (10 points)</b>															
• Cuisson du sucre / sucre coulé	5														
• Nougatine / présentation															
• Plaque en pâte d'amandes / inscription															
• Fleurs, feuilles															
• Animaux															
• Fruits déguisés															
• Cornet, bordure, inscription	5														
<b>Total sur 10</b>	<b>10</b>														
<b>Note N 3 CAP sur 30</b>	<b>30</b>														
<b>Note N 3 BEP sur 15 (CAP : 2) *</b>	<b>15</b>														

\* ces notes ne doivent pas être arrondies

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Sujet n° 10
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur		Épreuve : Glacerie, chocolaterie, confiserie CAP : EP1 BEP : EP1 (Partie A)	
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : CAP : 4 – BEP : 2	<b>GRILLE D'ÉVALUATION</b>	