

ACADÉMIE DE POITIERS		<i>Session Juin 2000</i>	
<i>EXAMEN</i>	BEP Alimentation - Option Pâtissier CAP Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur	Coef. BEP → 2 Coef. CAP → 4	Durée BEP et CAP 3 heures 00
<i>EPREUVE</i>	BEP → EP1 - 1^{ère} partie	CAP → EP1 - Travaux pratiques	<i>Feuille 1 / 1</i>

SUJET 1

TRAVAUX PRATIQUES

GLACERIE

- A partir de 250 g de pulpe de Fraise :
 - * Calculer la formule sur la table analytique fournie.
 - * Réaliser le sirop du mix.
- A partir de la formule fournie
 - * Réaliser le mix de glace aux œufs parfum pistache

Monter en Omelette Norvégienne pour 6 personnes sur fond rectangulaire
(biscuit et meringue fournis)

CHOCOLATERIE

- A partir d'une couverture fournie fondue à 50°
 - * réaliser une mise au point
 - * mouler un sujet (poule ou œuf etc...)
 - * réaliser une plaque en forme de cœur sur rodhoïde pour décorer une boîte de diamètre 18 cm.

CONFISERIE

- * Réaliser un décor de fleurs en pâte d'amandes sur le cœur en chocolat
- * frise et inscription obligatoire « Saint Valentin »
(glace royale fournie)

TABLEAU ANALYTIQUE – SORBET N° 1

Ingrédients	%	Poids	% extrait sec	Poids d'E.S.	
PULPE	50		12		
SUCRE					
GLUCOSE ATOMISÉ					
STABILISATEUR					
EAU					
TOTAL					

<i>EXAMEN</i>	BEP Alimentation - Option Pâtissier CAP Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur	Coef. BEP → 2 Coef. CAP → 4	Durée BEP et CAP 3 heures 00
<i>EPREUVE</i>	BEP → EP1 - 1^{ère} partie	CAP → EP1 - Travaux pratiques	<i>Feuille 1 / 1</i>

SUJET 1

TRAVAUX PRATIQUES

GLACE AUX ŒUFS PISTACHE

Lait entier	½ litre
Lait écrémé en poudre à 0 % de MG	27
Crème fraîche à 35 % MG	45
Jaunes d'œufs	61
Sucre	140
Glucose atomisé	35
Pure pâte de pistache	35

<i>EXAMEN</i>	BEP Alimentation - Option Pâtissier CAP Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur	Coef. BEP → 2 Coef. CAP → 4	Durée BEP et CAP 3 heures 00
<i>EPREUVE</i>	BEP → EP1 - 1^{ère} partie	CAP → EP1 - Travaux pratiques	<i>Feuille 1 / 1</i>

SUJET 2

TRAVAUX PRATIQUES

GLACERIE

➤ A partir de 250 g de pulpe d'abricot

- * calculer la formule sur la table analytique fournie
- * réaliser le sirop du mix

➤ A partir de la formule fournie

- * réaliser le mix de glace aux œufs, parfum vanille-miel

Monter un Vacherin en cercle de diamètre 16
(fonds de meringue et chantilly fournis)

CHOCOLATERIE

➤ A partir d'une couverture fournie fondue à 50°

- * réaliser une mise au point
- * tremper 15 intérieurs à la fourchette (intérieurs fournis)

CONFISERIE

➤ A partir de 250 g de sucre

- * cuire la masse au grand cassé (145°)
- * colorer en vert et couler ce sucre sur papier aluminium
- * modeler une famille de lapins en pâte d'amandes
- * disposer vos modelages sur le socle
- * inscription et frise obligatoires "Anniversaire"

TABLEAU ANALYTIQUE – SORBET N° 2

Ingrédients	%	Poids	% extrait sec	Poids d'E.S.	
PULPE	50		16		
SUCRE					
GLUCOSE ATOMISÉ					
STABILISATEUR					
EAU					
TOTAL					

<i>EXAMEN</i>	BEP Alimentation - Option Pâtissier CAP Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur	Coef. BEP → 2 Coef. CAP → 4	Durée BEP et CAP 3 heures 00
<i>EPREUVE</i>	BEP → EP1 - 1^{ère} partie	CAP → EP1 - Travaux pratiques	<i>Feuille 1 / 1</i>

SUJET 2

TRAVAUX PRATIQUES

GLACE AUX ŒUFS VANILLE - MIEL

Lait entier	½ litre
Lait en poudre à 0 % de MG	33
Crème fraîche à 35 % MG	74
Jaunes d'œufs	63
Sucre	116
Glucose atomisé	35
Miel	45
Vanille	½ gousse

ACADÉMIE DE POITIERS		<i>Session Juin 2000</i>	
<i>EXAMEN</i>	BEP Alimentation - Option Pâtissier CAP Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur	Coef. BEP → 2 Coef. CAP → 4	Durée BEP et CAP 3 heures 00
<i>EPREUVE</i>	BEP → EP1 - 1^{ère} partie	CAP → EP1 - Travaux pratiques	<i>Feuille 1 / 1</i>

SUJET 5

TRAVAUX PRATIQUES

GLACERIE

- A partir de deux pamplemousses coupés par moitié
 - * extraire le jus
 - * calculer la formule sur la table analytique fournie
 - * réaliser le sirop du mix
 - * garnir les coques du sorbet à la douille cannelée
 - * décorer avec des copeaux de chocolat

CHOCOLATERIE

- A partir d'une couverture fournie fondue à 50°
 - * réaliser une mise au point
 - * tremper les palets nougatine à la fourchette
 - * mouler un sujet (poule ou œuf etc...)
 - * réaliser des copeaux pour les pamplemousses

CONFISERIE

- A partir de 200 g de sucre et 100 g de glucose
 - * réaliser une nougatine
 - * détailler des palets carrés de 2 cm (environ 15)
 - * réaliser une base pour disposer le moulage
 - * décorer glace royale fournie

TABLEAU ANALYTIQUE – SORBET N° 5

Ingrédients	%	Poids	% extrait sec	Poids d'E.S.	
PULPE	50		10		
SUCRE					
GLUCOSE ATOMISÉ					
STABILISATEUR					
EAU					
TOTAL					

ACADÉMIE DE POITIERS		<i>Session Juin 2000</i>	
<i>EXAMEN</i>	BEP Alimentation - Option Pâtissier CAP Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur	Coef. BEP → 2 Coef. CAP → 4	Durée BEP et CAP 3 heures 00
<i>EPREUVE</i>	BEP → EP1 - 1^{ère} partie	CAP → EP1 - Travaux pratiques	<i>Feuille 1 / 1</i>

SUJET 6

TRAVAUX PRATIQUES

GLACERIE

- A partir de 250 g de pulpe de fruit de la passion
 - * calculer la formule sur la table analytique fournie
 - * réaliser le sirop du mix
 - * monter en entremets dans un cercle de diamètre 18 (fond de succès fourni)
 - * décorer à la meringue italienne (fournie)

CHOCOLATERIE

- A partir d'une couverture fournie fondu à 50°
 - * réaliser une mise au point
 - * mouler une plaque de friture et un moulage

CONFISERIE

- A partir de 200 g de sucre et 100 g de glucose
 - * réaliser une nougatine
 - * détailler une bonbonnière de 12 cm de diamètre
 - * décorer glace royale

TABLEAU ANALYTIQUE – SORBET N° 6

Ingrédients	%	Poids	% extrait sec	Poids d'E.S.	
PULPE	35		15		
SUCRE					
GLUCOSE ATOMISÉ					
STABILISATEUR					
EAU					
TOTAL					

ACADÉMIE DE POITIERS		<i>Session Juin 2000</i>	
<i>EXAMEN</i>	BEP Alimentation - Option Pâtissier CAP Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur	Coef. BEP → 2 Coef. CAP → 4	Durée BEP et CAP 3 heures 00
<i>EPREUVE</i>	BEP → EP1 - 1^{ère} partie	CAP → EP1 - Travaux pratiques	<i>Feuille 1 / 1</i>

SUJET 7

TRAVAUX PRATIQUES

GLACERIE

- A partir de 250 g de pulpe de Cassis
 - * calculer la formule sur la table analytique fournie.
 - * réaliser le sirop du mix.
- A partir de la formule fournie
 - * réaliser le mix de glace aux œufs, parfum vanille
 - * monter en moule à bûche
 - * décorer à la chantilly (fournie) et avec des copeaux de couverture

CHOCOLATERIE

- A partir d'une couverture fournie fondue
 - * réaliser une mise au point
 - * tremper les intérieurs fournis
 - * réaliser les copeaux du décor de la glace

CONFISERIE

- A partir de 200 g de pâte d'amandes
 - * Réaliser un ensemble de roses et boutons avec leurs feuilles.

TABLEAU ANALYTIQUE – SORBET N° 7

Ingrédients	%	Poids	% extrait sec	Poids d'E.S.	
PULPE	35				
SUCRE					
SUCRE INVERTI	4		78		
GLUCOSE	4				
STABILISATEUR					
EAU					
TOTAL					

<i>EXAMEN</i>	BEP Alimentation - Option Pâtissier CAP Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur	Coef. BEP → 2 Coef. CAP → 4	Durée BEP et CAP 3 heures 00
<i>EPREUVE</i>	BEP → EP1 - 1^{ère} partie	CAP → EP1 - Travaux pratiques	<i>Feuille 1 / 1</i>

SUJET 7

TRAVAUX PRATIQUES

GLACE AUX ŒUFS VANILLE

Lait entier	½ litre
Lait écrémé en poudre à 0 % de MG	35 g
Crème fraîche à 35 % MG	70 g
Jaunes d'œufs frais	61 g
Sucre	139 g
Glucose atomisé	34 g
Gousse de Vanille	1/2