

## EP1 Pratique professionnelle

### 1) Glacerie :

- A partir de 300 g de pulpe, fabriquer un sorbet fraise.
- Avec le morceau de biscuit de 30×40 cm fourni par le centre d'examen, monter, masquer une omelette norvégienne de 6 personnes.
- Réaliser une meringue suisse, à partir de 100 g de blanc d'œuf pour décorer.

### 2) Chocolaterie et confiserie :

- Avec les colorants et la pâte d'amande (100 g) mis à votre disposition, façonner une rose, son bouton et ses feuilles.
- A partir de 150 g de pâte d'amande, détailler 12 intérieurs, puis les tremper dans la couverture noire.
- Mettre au point la couverture fondue.
- Réaliser 10 cigarettes régulières en chocolat..
- Mouler un demi-œuf.

ACADEMIE DE CAEN		Session 2005	
BEP ALIMENTATION / CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur			
EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
SUJET	Durée : 3 heures	Coef. :	Page : 1/1