

B.E.P. ALIMENTATION

**Option : Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature**

Code 510-22104

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

Code 500-22124

EP1 : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3h00

Coefficient : 2

EP1 (1^{ère} partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3h00

Coefficient : 4

SUJET N° 1

Glacerie

À partir d'un demi-litre de lait, réaliser une glace aux œufs vanille (4 jaunes).

Mouler dans un cercle de 14 ou 16 cm de diamètre avec un fond de meringue (fourni par le centre).

Découper et décorer avec des décors chocolat préalablement réalisés en couverture.

La crème anglaise sera notée froide.

Chocolaterie

À partir de 800 g de couverture fondante fournie fondue, réaliser :

- 1 demi-œuf
- 1 plaque de friture
- quelques copeaux
- des éléments de décor pour l'entremets (découpage, cornet...)

Confiserie

Réaliser un motif floral avec 3 fleurs et feuilles, coloré au choix du candidat.

Réaliser un parchemin, écrire « Bonne Fête » au cornet (pâte à écrire fournie).

Présenter l'ensemble sur un carton en imaginant que celui-ci est un dessus d'entremets.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET N° 1
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (partie A) EP1
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : BEP : 2 – CAP : 4	DOCUMENT CANDIDAT 1/1

B.E.P. ALIMENTATION

**Option : Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature**

Code 510-22104

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

Code 500-22124

EP1 : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3h00

Coefficient : 2

EP1 (1^{ère} partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3h00

Coefficient : 4

SUJET N° 2

Glacerie

À partir d'un demi-litre de lait, réaliser une glace aux œufs chocolat (4 jaunes).

Mouler dans un cercle de 14 ou 16 cm de diamètre avec un fond de biscuit amandes (fourni par le centre).

Découper et décorer avec des décors chocolat préalablement réalisés en couverture.

La crème anglaise sera notée froide.

Chocolaterie

À partir de 600 g de couverture fondante fournie fondue, réaliser :

- 1 demi-œuf
- 1 dizaine de cigarettes
- quelques copeaux
- des éléments de décor pour l'entremets glacé (découpage, cornet...)

Confiserie, décor

Sur une base de 250 g de sucre, réaliser un disque de 20 cm de diamètre en sucre coulé, cuisson sucre d'orge.

Réaliser une bordure et écrire « Bonne retraite » au cornet avec de la glace royale (fournie par le centre).

Réaliser un motif floral avec feuilles, coloré au choix du candidat.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET N° 2
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (partie A) EP1
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : BEP : 2 – CAP : 4	DOCUMENT CANDIDAT 1/1

B.E.P. ALIMENTATION

**Option : Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature**

Code 510-22104

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

Code 500-22124

EP1 : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3h00

Coefficient : 2

EP1 (1^{ère} partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3h00

Coefficient : 4

SUJET N° 3

Glacerie

À partir d'un demi-litre de lait, réaliser une glace aux œufs café (4 jaunes).

Mouler dans un cercle de 14 ou 16 cm de diamètre avec un fond de meringue (fourni par le centre).

Découper et décorer avec de la crème chantilly (fournie par le centre).

La crème anglaise sera notée froide.

Chocolaterie

À partir de 800 g de couverture fondante fournie fondue, réaliser :

- 2 demi-œufs
- 1 disque de 16 cm de diamètre
- des éléments de décor (découpage, cornet...)

Après réalisation, assembler les deux moitiés d'œufs et coller l'ensemble sur le disque.

Décorer avec les éléments en chocolat pour mettre en valeur votre montage de façon harmonieuse.

Les demi-œufs seront notés avant assemblage.

Confiserie

Réaliser un disque de pâte d'amandes de 18 cm de diamètre.

Décorer ce disque et réaliser une inscription « Fraisier » en imaginant que celui-ci est un dessus d'entremets (pâte à écrire fournie).

La coloration est souhaitée et laissée au choix du candidat.

Présenter l'ensemble sur un carton.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET N° 3
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (partie A) EP1
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : BEP : 2 – CAP : 4	DOCUMENT CANDIDAT 1/1

B.E.P. ALIMENTATION
Option : Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature
Code 510-22104

(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)
Code 500-22124

EP1 : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3h00

Coefficient : 2

EP1 (1^{ère} partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3h00

Coefficient : 4

SUJET N° 4

Glacerie

À partir d'un demi-litre de lait, réaliser une glace aux œufs praliné (4 jaunes).

Mouler dans un cercle de 14 ou 16 cm de diamètre avec un fond de biscuit amandes (fourni par le centre).

Décercler et décorer avec des décors chocolat préalablement réalisés en couverture.

Chocolaterie

À partir de 200 g de pâte d'amandes, détailler au couteau 12 bonbons de deux formes différentes.

Pour l'épaisseur, l'utilisation de règles à fondant est permise.

À partir de 800 g de couverture fondante fournie fondue, réaliser :

- 1 demi-œuf
- 1 disque de 16 cm de diamètre
- le trempage des bonbons
- des éléments de décor pour l'entremets glacé (découpage, cornet...)

Présenter quelques bonbons sur le disque.

Confiserie

À partir de 150 g de pâte d'amandes, réaliser 4 fruits différents.

Réaliser un parchemin, écrire « Joyeux anniversaire » au cornet (pâte à écrire fournie).

Présenter l'ensemble sur un carton.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET N° 4
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (partie A) EP1
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : BEP : 2 – CAP : 4	DOCUMENT CANDIDAT 1/1