

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 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE

Durée : 4h30

Coefficient : 4

EP2 : RÉALISATIONS

Durée : 4h30

Coefficient : 6

SUJET N° 1

Pâte levée

A partir de 500 g de détrempe à croissants.
Beurrer et tourer un pâton.
Détailler en pains au chocolat.
Le candidat effectuera la pousse et la cuisson de ses produits.

Pâte feuilletée

A partir de 400 g de détrempe à feuilletage.
Tourer un pâton.
Détailler une plaque de millefeuilles qui sera coupée en 6 parts.
(Taille de la plaque 40/30 cm).
(Cuisson réalisée par le candidat), finition marbrage.

Pâte à choux

A partir d'¼ de litre de pâte à choux.
Dresser 16 salambos au kirsch qui seront glacés au sucre cuit.
(La pâte à choux sera cuite par le Jury).

Crème pâtissière

Confectionner à partir d'1 litre, un crème pâtissière vanille qui servira, une partie pour le millefeuille et l'autre, pour les salambos.

Entremets

A partir d'une génoise (fournie par le Centre) :
Préparer une ganache à partir d'1/4 de litre de crème et 500 g de chocolat de laboratoire.
Monter un entremets ganache au cercle.
Inscription au cornet « Ganache ».
Décor 1 rose pâte d'amandes blanche et ses feuilles.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET N° 1
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : Pâtisserie courante et régionale EP1 : (PARTIE B) EP2 : Réalisations
Temps alloué : 4h30	Coefficients : BEP : 4 – CAP : 6	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 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE

Durée : 4h30

Coefficient : 4

EP2 : RÉALISATIONS

Durée : 4h30

Coefficient : 6

SUJET N° 2

Pâte levée feuilletée

Avec 500 g de détrempe fournie : beurrer, tourer, puis réaliser :

- 10 croissants (taille magasin).

Fermentation et cuisson par le candidat.

Pâte feuilletée

A partir de 500 g de détrempe fournie, beurrer, tourer, puis détailler :

- 1 galette de 8 personnes (la crème d'amande est fournie par le centre)
- 4 chaussons aux pommes.

Galette et chaussons à cuire par le candidat.

Pâte à choux

Réaliser ¼ de litre de pâte à choux puis dresser, garnir et glacer :

- 1 plaque d'éclairs chocolat (16 à 18 pièces).
- Présenter les coques vides (à part)

Cuisson par le jury.

Crème pâtissière

Réaliser ½ litre de crème pâtissière pour le garnissage des éclairs.

Entremets

Sur la base de 200 g de purée de fruits et 300 g de crème U.H.T., réaliser une mousse aux fruits pour 8 personnes (montage en cercle), finition glaçage.
Décor fruits.

Réaliser 1 plaquette en pâte d'amandes, inscription « JOYEUX ANNIVERSAIRE » ;

Un disque de génoise et le sirop seront fournis par le centre.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET N° 2
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : Pâtisserie courante et régionale EP1 : (PARTIE B) EP2 : Réalisations
Temps alloué : 4h30	Coefficients : BEP : 4 – CAP : 6	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 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE

Durée : 4h30

Coefficient : 4

EP2 : RÉALISATIONS

Durée : 4h30

Coefficient : 6

SUJET N° 3

Pâte brisée

- Faire une pâte brisée sur une base de 250 g de farine
- Foncer, pincer une tarte de 6 personnes
- Garniture poires + crème d'amande (fournie)
- Cuisson de la tarte par le candidat

Pâte feuilletée

- Réaliser avec une détrempe de 500 g (fournie)
- 1 galette fourrée de 6 personnes

Pâte à choux

Avec ¼ de pâte à choux, réaliser :

- 18 salambos au rhum
- réaliser un sucre cuit sur une base de 300 g pour glacer les salambos

Crème pâtissière

Réaliser 1 litre de crème pâtissière pour garnir les salambos

Entremets

Avec une génoise de 6 personnes et de la crème au beurre (fournie), réaliser :

- un entremets au chocolat monté à la palette
- un rayage au couteau scie sur le dessus
- décor poche + pailleté chocolat sur les bords de l'entremets
- réaliser une plaquette en pâte d'amande, inscription « chocolat ».

*Toutes les fabrications sont à cuire par le centre d'examen **sauf la tarte dont la cuisson est assurée par le candidat.**

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET N° 3
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : Pâtisserie courante et régionale EP1 : (PARTIE B) EP2 : Réalisations
Temps alloué : 4h30	Coefficients : BEP : 4 – CAP : 6	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 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE

Durée : 4h30

Coefficient : 4

EP2 : RÉALISATIONS

Durée : 4h30

Coefficient : 6

SUJET N° 4

Pâte levée

A partir de 300 g de pâte à brioche (fournie par le centre) :

- détailler et façonner 6 brioches à tête.

Le candidat effectuera la pousse et la cuisson de ses produits.

Pâte feuilletée

A partir de 500 g de détrempe à feuilletage :

- beurrer, tourer un pâton,
- détailler une galette de 6 personnes (crème d'amandes fournie),

Cuisson réalisée par le candidat.

Pâte à choux

A partir d'¼ de litre de pâte à choux :

- dresser 16 éclairs (cuisson par le jury),
- garnir de crème pâtissière chocolat,
- glacer au fondant.

Crème pâtissière

Confectionner une crème pâtissière au chocolat à partir d'1 litre de lait.

Entremets

A partir d'¼ de litre de pulpe de fraise, réaliser une charlotte décorée fraise, (le sirop et les biscuits cuillères seront fournis par le centre).

Ajouter une plaque de pâte d'amandes avec inscription « Bonne Fête Maman ».

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET N° 4
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : Pâtisserie courante et régionale EP1 : (PARTIE B) EP2 : Réalisations
Temps alloué : 4h30	Coefficients : BEP : 4 – CAP : 6	DOCUMENT CANDIDAT 1/1