

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet		0606 MALTSCTS	
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication option : PGCC			
Coefficient : 4	Durée :	Feuillet :	1/1

ÉPREUVE TECHNIQUE / NOTE AUX CANDIDATS

SPÉCIALITÉ : PÂTISSERIE

Votre épreuve comporte deux phases :

- **Phase 1** :

- une phase écrite de conception et d'organisation qui précède la pratique.
Établir votre fiche technique en fonction du bon d'économat qui vous est fourni avec le sujet.

- **Phase 2** :

- une phase pratique de transformation-réalisation.

Les documents que vous avez élaborés en phase 1 sont photocopiés et vous sont rendus. Au cours de votre réalisation pratique, vous pouvez être amené à modifier l'organisation que vous aviez prévue en phase 1 :

- en cas d'incident indépendant de votre volonté (matériel...),
- dans l'objectif d'améliorer votre réalisation.

Ces modifications doivent être signalées et justifiées par écrit sur vos documents de la phase 1.

Vos documents sont à présenter avec vos produits finis.

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		0606 MAL TS C PTS 07/06/06	
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	1/5

Vous disposez d'un temps global de 6 h 30 pour cette sous épreuve qui comporte 2 phases :

- Une phase de conception – organisation sous forme écrite.
- Une phase de transformation – réalisation sous forme pratique.

ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

TECHNIQUE P.G.C.C

Appel des candidats	7 h 45	Installation du candidat
Début de l'épreuve	8 h 00	Distribution du sujet
		Transformation - réalisation
Arrêt de l'épreuve	12 h 30	
		Pause déjeuner : REPAS (coupure obligatoire d'une heure)
Reprise de l'épreuve (suite)	13 h 30	
		Transformation – réalisation
Fin de l'épreuve	15 h 30	
		Remise en état du poste de travail et du laboratoire.

NB : Tout questionnement particulier est à diriger vers le président du jury.
Le carnet personnel de recettes est autorisé.

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0606 MAL TS C PTS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C			07/06/06
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet : 2/5	

PHASE 1 - CONCEPTION ET ORGANISATION	PHASE 2 - RÉALISATIONS SUR LE THÈME
<ol style="list-style-type: none"> Réaliser la fiche technique de fabrication du mille-feuille (ANNEXE 1) à partir du bon d'économat (ANNEXE 3). Établir l'organisation prévue pour la journée d'examen (ANNEXE 2). 	Carnaval (carnet de recettes et fiches techniques personnels autorisés)

Coupure obligatoire de : **1 heure** (prise au froid)

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<ul style="list-style-type: none"> Un mille-feuille rond pour 8 personnes garniture crème mousseline. Un entremets glacé réalisé dans un moule ½ sphérique de 8/10 personnes chemisé de glace pistache, intérieur parfait vanille. L'entremets sera décoré avec des éléments en chocolat de couverture. Un disque en sucre coulé, pour présenter le dessert glacé. Une plaque de bonbons moulés en chocolat de couverture noire intérieur ganache café. Un présentoir en chocolat couverture décoré sur le thème. Élaborer une inscription au choix et la présenter sur une des réalisations. 	<ul style="list-style-type: none"> Façonner les abaisses nécessaires à la réalisation du mille-feuille (0,800 kg de pâte feuilletée fournie, pâton à 6 tours). Réaliser une crème mousseline à partir de ½ l de lait. Monter un mille-feuille rond, glacer au fondant et marbrer. Chemiser un moule demi sphérique avec de la glace pistache (fournie). Élaborer un appareil à parfait vanille à partir de 4 jaunes, garnir le moule à glace chemisé de glace pistache. Confectionner des éléments de décors en chocolat de couverture pour le dessert glacé. Réaliser un intérieur ganache café à partir de 0,150 kg de crème pour garnir la plaque de bonbons moulés en chocolat de couverture. Confectionner un présentoir en chocolat couverture et disposer les bonbons chocolat.

Points importants :

- Tous les éléments du décor doivent être réalisés sur place au moment de l'épreuve.
- La présentation doit se faire sur un emplacement d'environ 1 m 50.
- L'habillage du présentoir est autorisé avec nappe blanche de 2 m ainsi que des dentelles pour mettre en valeurs les différents travaux.
- Les supports de thèmes de décors personnels sont autorisés : gabarit, formes, ...
- S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve, utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail.

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C			0606 MAL TS C PTS 07/06/06
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	3/5

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)
Carnet de recettes et fiche technique autorisés

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Mille-feuille crème mousseline	
Matières d'œuvre	Techniques
<u>Pâte feuilletée beurre:</u>	
<u>Crème mousseline:</u>	
<u>Finition :</u>	
<u>Éléments de décors :</u>	
<u>Coupe :</u>	<u>Repérer les points critiques</u>

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		0606 MAL TS C PTS 07/06/06	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	5/5

ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

BON D'ÉCONOMAT

Produits à votre disposition			
0.5 l de crème fouettée. 0.800 kg de pâte feuilletée au beurre (pâton à 6 tours). Chocolats de couverture noire, lactée et ivoire à 40 ° C. ¼ litre de glace à la pistache. Glace royale à disposition. Sirop à disposition (1262 D).			
Matériel à votre disposition			
Moule ½ sphérique. Plaque de bonbons (24 pièces environ).			
Denrées à votre disposition			
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Sucre semoule	3 kg	Farine	0.100 kg
Sucre glace	0,100 kg	Framboise pépins	0.100 kg
Sirop de glucose	0.400 kg	Extrait de café	0.02 l
Crème UHT	0.5 l	Café soluble	0.020 kg
Lait	1/2 l	Pistaches mondées	0.005 kg
Poudre à crème	0.060 kg	Vanille gousse	2
Œufs	12 pcs		
Beurre	0.500 kg		
Kirsch	0.15 l		
Nappage neutre	0.100 kg		
Amandes hachées	0,100 kg		
Fondant	0,500 kg		
Chocolat de couverture noire	1.500 kg		
Chocolat de couverture lactée	0.500 kg		
Chocolat de couverture ivoire	0.500 kg		
Pâte d'amandes confiseur	0.200 kg		

Pour mémoire :

Nappe blanche de 2 m

Papiers à cornets

Papiers siliconés

rhodoïd (1 feuille)

Colorants à sucre, colorant blanc ou oxyde de titane, alcools, sel, vanille, crème de tartre, sucre inverti et vinaigre blanc...

Ronds cartons or et dentelles à disposition

Feuille guitare

1 feuille carton rigide (60x40)

1 plat creux (ovale ou rond)