

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 1	Examen : BEP		Coefficient	2
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EPI – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de 250 g de sucre :
 - ☞ Réaliser un sucre cuit, le colorer, puis le couler dans un cercle huilé de 20 cm Ø
(ce disque servira de support pour présenter les chocolats trempés)
 - ☞ Décorer d'une bordure au cornet de glace royale (fournie par le centre)
- À partir de 200 g de pâte d'amandes :
 - ☞ Détailler au couteau 18 intérieurs de trois formes différentes

(Techniques évaluées : organisation, attitude, cuisson du sucre, technique de détaillage, régularité des intérieurs, aspect final de la confiserie)

GLACERIE

- À partir de 1/2 litre de lait :
 - ☞ Réaliser une glace aux œufs café (glace turbinée par le centre)
 - ☞ Monter un entremets glacé en cercle de 16 cm Ø à partir de la meringue fournie
(2 disques de 16 cm Ø)
 - ☞ Décorer l'entremets glacé avec la chantilly fournie et les éléments de décor réalisés

(Techniques évaluées : hygiène de fabrication, préparation du mix, cuisson, chemisage ou montage, présentation décor)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire fournie non fondue :
 - ☞ Réaliser une mise au point (la technique de cristallisation du chocolat est laissée à l'appréciation du candidat)
 - ☞ Tremper les intérieurs confectionnés
 - ☞ Réaliser des éléments de décor pour la glace

(Techniques évaluées : organisation, attitude, mise au point couverture, trempage des intérieurs, éléments de décor)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.