

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 3	Examen : BEP		Coefficient	2
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de 200 g de pâte d’amandes :
 - ☞ Détailler 18 intérieurs en trois formes différentes (ces intérieurs ne seront pas trempés)
- À partir de 150 g de pâte d’amandes :
 - ☞ Réaliser quatre sujets :
 - Modèles : - 2 fleurs
 - 2 fruits

GLACERIE

- À partir de 1/2 litre de lait :
 - ☞ Réaliser une glace aux œufs parfum café (glace turbinée par le centre d’examen)
 - ☞ Monter et décorer un vacherin (avec les deux fonds de meringue et la chantilly fournis)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire :
 - ☞ Réaliser :- une mise au point (la technique de la mise au point est laissée au choix du candidat)
 - le moulage de deux demi-coquilles non collées
 - un support simple pour présenter votre production

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