

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	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 350 g de sucre :
 - ☞ Réaliser un sucre cuit, le colorer, puis le couler dans un cercle huilé de 22 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 250 g de pâte d'amandes :
 - ☞ Confectionner 20 bonbons en pâte d'amandes de deux formes géométriques au choix (détail au couteau)

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

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire fournie à 45°C fondue :
 - ☞ Réaliser une mise au point (la technique de cristallisation du chocolat est laissée à l'appréciation du candidat)
 - ☞ Tremper les bonbons à la fourchette
 - ☞ Réaliser des éléments de décor pour la glace

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

GLACERIE

- À partir de 3/4 litre de lait :
 - ☞ Réaliser une glace aux œufs aromatisée vanille (glace turbinée par le coordinateur du centre d'examen)
 - ☞ Monter un entremets glacé en cercle de 16 cm Ø, le fond de l'entremets glacé est en meringue, celui-ci vous est fourni.
(1 disque de 16 cm Ø)
 - ☞ Décorer l'entremets glacé vanille avec la chantilly fournie et les éléments de décor réalisés en chocolat

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

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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE 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

CENTRE :

**GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE
1^{ÈRE} PARTIE**

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°.....
CHOCOLATERIE – CONFISERIE		
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3	
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité...)	0, 1, 2, 3	
- Technique de détaillage	0, 1, 2, 3	
- Cuisson du sucre	0, 1, 2, 3	
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3	
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3	
- Technique de trempage	0, 1, 2, 3	
- Bordure au cornet	0, 1, 2, 3	
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3	
- Hygiène	0, 1, 2, 3	
GLACERIE		
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3	
- Préparation du mix et cuisson du mix	0, 1, 2, 3	
- Chemisage ou montage	0, 1, 2, 3	
- Présentation décor	0, 1, 2, 3	
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3	
TOTAL (T) →		
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) →		

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE 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

CENTRE :

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE
1^{ÈRE} PARTIE**

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
CHOCOLATERIE – CONFISERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité...)	0, 1, 2, 3								
- Technique de détaillage	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du sucre	0, 1, 2, 3								
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3								
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3								
- Technique de trempage	0, 1, 2, 3								
- Bordure au cornet	0, 1, 2, 3								
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3								
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
GLACERIE									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Préparation du mix et cuisson du mix	0, 1, 2, 3								
- Chemisage ou montage	0, 1, 2, 3								
- Présentation décor	0, 1, 2, 3								
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) →									

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences
