

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 4	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 :

- ☞ Réaliser 4 sujets en pâte d'amandes 2 fleurs et 2 fruits au choix.

(Techniques évaluées : organisation, attitude, technique de modelage, aspect final de la confiserie, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1,500 kg de couverture noire fournie fondue :

- ☞ Réaliser une mise au point (la technique de cristallisation du chocolat est laissée à l'appréciation du candidat)
- ☞ À partir de 250 g d'un intérieur praliné (fourni par le centre), détailler 20 intérieurs de 10 g environ de 3 formes différentes.
- ☞ Enrober les intérieurs ; décorer à la fourchette.
- ☞ Réaliser un socle simple pour la présentation des bonbons.
- ☞ 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 1/2 litre de lait :

- ☞ Réaliser un mix aux œufs vanille (glace turbinée par le centre)
- ☞ Monter un entremets glacé en cercle de 16 cm de Ø à partir de la meringue fournie (2 disques de 16 cm de 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, hygiène)

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° 4	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	
- Modelage sujets	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	
- Réalisation du support	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	0, 1, 2, 3	
- Cuisson du mix	0, 1, 2, 3	
- Montage de la glace dans l'entremets	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) / 48) →		

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

<p>0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences</p>

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 4	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								
- Modelage sujets	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								
- Réalisation du support	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	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du mix	0, 1, 2, 3								
- Montage de la glace dans l'entremets	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) / 48) →									

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
