

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 5	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 sucre ou fondant :
 - ☞ Cuire, façonner et détailler un support en nougatine de forme géométrique libre.

(Ce disque servira de support pour présenter les sujets en pâte d'amandes, hygiène)
- À partir de 150 g de pâte d'amandes :

- ☞ Réaliser 2 roses avec des feuilles et 2 fruits différents.

(Critères évalués : organisation, attitude, hygiène, cuisson, détaillage, modelage, aspect final de l'ensemble, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg (maximum) de couverture noire fournie fondue :
 - ☞ Réaliser une mise au point (la technique de cristallisation du chocolat est laissée à l'appréciation du candidat).
 - ☞ Réaliser un moulage (2 coques présentées démoulées).
 - ☞ Réaliser des éléments de décor pour la glace.

(Critères évalués : organisation, attitude, mise au point couverture, maintien de la mise au point, moulage, éléments de décors, hygiène)

GLACERIE

- À partir de 1/2 litre de lait :
 - ☞ Réaliser un mix à la vanille (le turbinage sera réalisé par le responsable technique).
 - ☞ Après turbinage, chemiser et monter un entremets dans un cercle à vacherin de 16 cm Ø, avec 2 disques de meringue et 12 petites coques (fournis par le centre).
- À partir de 250 g de crème :
 - ☞ Monter une crème chantilly et décorer l'entremets glacé, décerclé avec les éléments de décor en chocolat.

(Critères évalués : organisation, hygiène, préparation du mix, cuisson, 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° 5	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	
- Cuisson de la nougatine	0, 1, 2, 3	
- Détaillage de la nougatine	0, 1, 2, 3	
- Modelage des sujets en pâte d'amandes	0, 1, 2, 3	
- Mise au point et maintien de la couverture	0, 1, 2, 3	
- Technique de moulage	0, 1, 2, 3	
- Réalisation des éléments de décor	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	
- Chemisage et montage d'une glace	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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 5	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								
- Cuisson de la nougatine	0, 1, 2, 3								
- Détaillage de la nougatine	0, 1, 2, 3								
- Modelage des sujets en pâte d'amandes	0, 1, 2, 3								
- Mise au point et maintien de la couverture	0, 1, 2, 3								
- Technique de moulage	0, 1, 2, 3								
- Réalisation des éléments de décor	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								
- Chemisage et montage d'une glace	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