

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET N° 5</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		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.*

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE N° 5</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE  
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE  
1<sup>ÈRE</sup> PARTIE**

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°.....
<b>CHOCOLATERIE – CONFISERIE</b>		
- 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	
<b>GLACERIE</b>		
- 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	
<b>TOTAL (T) →</b>		
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 48) →</b>		

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>ÈME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 5</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	1/1

CENTRE : .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE  
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE  
1<sup>ÈRE</sup> PARTIE**

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>CHOCOLATERIE – CONFISERIE</b>									
- 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								
<b>GLACERIE</b>									
- 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								
<b>TOTAL (T) →</b>									
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 48) →</b>									

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>ÈME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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