

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 1	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle		Page	1/1
2^{ème} partie : Pâtisserie courante				

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

PÂTE FEUILLETÉE

- À partir de 400 g de détrempe fournie :
 - ☞ réaliser une pâte feuilletée
 - ☞ abaisser, détailler et confectionner :
 - un Pithiviers 6/8 personnes
 - une tarte aux pommes (Ø 20 cm) garniture compote, rosace de pommes

(Techniques évaluées : beurrage et tournage du pâton, détaillage, cuisson, présentation et commercialisation)

PÂTE À CHOUX : (cuisson réalisée par le centre)

- À partir de 1/4 de litre d'eau :
 - ☞ réaliser une pâte à choux
 - ☞ dresser, dorer, rayer, cuire 12 religieuses
 - ☞ dresser le reste en chouquettes
 - ☞ garnir de crème mousseline et glacer des religieuses au café (crème au beurre fournie par le centre)

(Techniques évaluées : réalisation de la pâte, dressage, garniture et glaçage)

CRÈMES

- À partir de 1 litre de lait :
 - ☞ réaliser une crème mousseline
- À partir de 100 g de beurre :
 - ☞ réaliser une crème d'amandes

(Techniques évaluées : réalisation et cuisson, hygiène spécifique, foisonnement, dégustation)

ENTREMETS

- À partir de 3 œufs :
 - ☞ réaliser une génoise
 - ☞ monter un fraisier en cercle, fraises apparentes Ø 18 cm, crème mousseline au kirsch (sirop fourni par le centre)
- À partir de 100 g de pâte d'amandes :
 - ☞ colorer, abaisser, détailler un disque pour décorer le fraisier
 - ☞ inscription au cornet obligatoire « Fraisier » (pâte à écrire fournie)

(Techniques évaluées : réalisation, cuisson, montage de l'entremets, détaillage, écriture au cornet, présentation et commercialisation)

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°1	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante		Page	1/1

GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°.....
PÂTE FEUILLETÉE		
- Tourage	0, 1, 2, 3	
- Abaisser et détailler un Pithiviers	0, 1, 2, 3	
- Fonçage d'une tarte	0, 1, 2, 3	
- Garnissage et présentation de la tarte	0, 1, 2, 3	
- Cuisson et glaçage du Pithiviers	0, 1, 2, 3	
CRÈMES		
- Réalisation et cuisson de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3	
- Foisonnement de la crème mousseline	0, 1, 2, 3	
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3	
- Réalisation de la crème d'amandes	0, 1, 2, 3	
PÂTE À CHOUX		
- Réalisation	0, 1, 2, 3	
- Dressage religieuses	0, 1, 2, 3	
- Garniture	0, 1, 2, 3	
- Glaçage	0, 1, 2, 3	
ENTREMETS		
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3	
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3	
- Montage de l'entremets	0, 1, 2, 3	
- Présentation, coloration, abaisse pâte d'amandes	0, 1, 2, 3	
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3	
ENSEMBLE DES FABRICATIONS		
- Hygiène	0, 1, 2, 3	
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3	
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3	
TOTAL (T) →		
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63) →		

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{EME} 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° 1	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante		Coefficient	4
			Durée	4 h 30
			Page	1/1

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :									
	
PÂTE FEUILLETÉE											
- Tourage	0, 1, 2, 3										
- Abaisser et détailler un Pithiviers	0, 1, 2, 3										
- Fonçage d'une tarte	0, 1, 2, 3										
- Garnissage et présentation de la tarte	0, 1, 2, 3										
- Cuisson et glaçage du Pithiviers	0, 1, 2, 3										
CRÈMES											
- Réalisation et cuisson de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3										
- Foisonnement de la crème mousseline	0, 1, 2, 3										
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3										
- Réalisation de la crème d'amandes	0, 1, 2, 3										
PÂTE À CHOUX											
- Réalisation	0, 1, 2, 3										
- Dressage religieuses	0, 1, 2, 3										
- Garniture	0, 1, 2, 3										
- Glaçage	0, 1, 2, 3										
ENTREMETS											
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3										
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3										
- Montage de l'entremets	0, 1, 2, 3										
- Présentation, coloration, abaisse pâte d'amandes	0, 1, 2, 3										
- Ecriture au cornet	0, 1, 2, 3										
ENSEMBLE DES FABRICATIONS											
- Hygiène	0, 1, 2, 3										
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3										
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3										
TOTAL (T)											→
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 63)											→

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{EME} EXAMINATEUR

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

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :