

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

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

### PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

- À partir de 450 g de détrempe fournie et de 150 g de matière grasse de tourage :
  - ☞ réaliser 5 pains au chocolat
  - ☞ réaliser 5 croissants

*(Techniques évaluées : tourage, détaillage et façonnage, suivi de fermentation, cuisson)*

### PÂTE SUCREE

- À partir de 250 g de farine :
  - ☞ réaliser une pâte sucrée
  - ☞ foncer une tarte en cercle de 18 cm de Ø
  - ☞ confectionner une tarte aux poires façon Bourdaloue

*(Techniques évaluées : réalisation de la pâte, fonçage et garnissage, cuisson et présentation)*

### CRÈMES

- À partir de 1 litre de lait :
  - ☞ réaliser une crème mousseline
  - ☞ réaliser une crème d'amandes à partir de 50 g de beurre

*(Techniques évaluées : réalisation et cuisson de la crème mousseline, règles d'hygiène spécifiques, réalisation de la crème d'amandes)*

### PÂTE A CHOUX

- À partir de 1/4 litre de litre d'eau :
  - ☞ réaliser une pâte à choux
  - ☞ confectionner ensuite 12 éclairs café (crème mousseline au café)
  - ☞ confectionner des chouquettes avec le reste de pâte.

*(Techniques évaluées : réalisation, dressage, garniture, glaçage)*

### ENTREMETS

- À partir d'une génoise de 3 œufs que vous réaliserez et de sirop (fourni) :
  - ☞ Confectionner un framboisier (montage en cercle de 18 cm de Ø) :
    - Génoise coupée en trois et imbibée (sirop au kirsch)
    - Garniture crème mousseline aromatisée au kirsch (avec le reste de crème, lisser le dessus de l'entremets)
    - Amandes effilées grillées autour.
    - Recouvrir le dessus de l'entremets avec 1 disque de pâte d'amande rose et bordure.
    - Inscription sur le disque de pâte d'amandes rose « *Framboisier* »

*(Techniques évaluées : réalisation de la génoise, cuisson, montage, finition, écriture au cornet)*

*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° 2</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle</b>		Page	1/1
	<b>2<sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante</b>			

**GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2<sup>e</sup> PARTIE**

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°.....
<b>PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE</b>		
- Tourage	0, 1, 2, 3	
- Détaillage et façonnage	0, 1, 2, 3	
- Suivi de la fermentation	0, 1, 2, 3	
- Cuisson	0, 1, 2, 3	
<b>PÂTE FRIABLE</b>		
- Réalisation de la pâte sucrée	0, 1, 2, 3	
- Fonçage et garnissage	0, 1, 2, 3	
- Garnissage et présentation	0, 1, 2, 3	
<b>CRÈMES</b>		
- Réalisation et cuisson de la crème	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	
- Réalisation de la crème mousseline	0, 1, 2, 3	
<b>PÂTE À CHOUX</b>		
- Réalisation	0, 1, 2, 3	
- Dressage	0, 1, 2, 3	
- Garniture et dégustation de la crème mousseline	0, 1, 2, 3	
- Glaçage	0, 1, 2, 3	
<b>ENTREMETS</b>		
- Réalisation du biscuit (génoise)	0, 1, 2, 3	
- Cuisson du biscuit	0, 1, 2, 3	
- Montage	0, 1, 2, 3	
- Finition pâte d'amande	0, 1, 2, 3	
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3	
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>		
- Hygiène	0, 1, 2, 3	
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3	
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3	
<b>TOTAL (T) →</b>		
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 69) →</b>		

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

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

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2<sup>e</sup> PARTIE**

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE</b>									
- Tourage	0, 1, 2, 3								
- Détaillage et façonnage	0, 1, 2, 3								
- Suivi de la fermentation	0, 1, 2, 3								
- Cuisson	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE FRIABLE</b>									
- Réalisation de la pâte sucrée	0, 1, 2, 3								
- Fonçage et garnissage	0, 1, 2, 3								
- Garnissage et présentation	0, 1, 2, 3								
<b>CRÈMES</b>									
- Réalisation et cuisson de la crème	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								
- Réalisation de la crème mousseline	0, 1, 2, 3								
<b>PÂTE À CHOUX</b>									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage	0, 1, 2, 3								
- Garniture et dégustation de la crème	0, 1, 2, 3								
- Glaçage	0, 1, 2, 3								
<b>ENTREMETS</b>									
- Réalisation du biscuit (génoise)	0, 1, 2, 3								
- Cuisson du biscuit	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Finition pâte d'amande	0, 1, 2, 3								
- Écriture au cornet	0, 1, 2, 3								
<b>ENSEMBLE DES FABRICATIONS</b>									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
<b>TOTAL (T) →</b>									
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 69) →</b>									

DATE : ..... 1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>EME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

PRENOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

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