

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 2	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 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.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
Grille de notation individuelle N° 2	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			

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

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°.....
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE		
- 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	
PÂTE FRIABLE		
- Réalisation de la pâte sucrée	0, 1, 2, 3	
- Fonçage et garnissage	0, 1, 2, 3	
- Garnissage et présentation	0, 1, 2, 3	
CRÈMES		
- 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	
PÂTE À CHOUX		
- 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	
ENTREMETS		
- 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	
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) / 69) →		

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° 2	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 COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2^e PARTIE

CRITERES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE									
- 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								
PÂTE FRIABLE									
- Réalisation de la pâte sucrée	0, 1, 2, 3								
- Fonçage et garnissage	0, 1, 2, 3								
- Garnissage et présentation	0, 1, 2, 3								
CRÈMES									
- 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								
PÂTE À CHOIX									
- 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								
ENTREMETS									
- 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								
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) / 69) →									

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
