

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET N° 3</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 et de 150 gr matière grasse mises à votre disposition :
  - ☞ réaliser une pâte levée feuilletée
  - ☞ confectionner 10 chocolaines

*(Techniques évaluées : beurrage et tournage du pâton, détaillage, suivi de la fermentation, présentation et commercialisation)*

### PÂTE SUCREE

- À partir de 250 g de farine :
  - ☞ réaliser une pâte sucrée
  - ☞ confectionner une tarte façon Bourdaloue de 22 cm Ø
- À base de crème d'amandes et de poires (la crème d'amandes étant fournie par le centre)
  - ☞ Napper

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

### PÂTE À CHOUX

- À partir de 1/4 de litre d'eau :
  - ☞ réaliser une pâte à choux
  - ☞ confectionner :
    - 8 éclairs café (à garnir mousseline café)
    - 8 cygnes chantilly

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

### CRÈME MOUSSELINE

- À partir de 1 litre de lait :
  - ☞ réaliser une crème mousseline

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

### CRÈME CHANTILLY

- À partir de 0,400 litre de crème liquide :
  - ☞ réaliser une crème chantilly et garnir les cygnes

*(Techniques évaluées : réalisation)*

### ENTREMETS

- ☞ Confectionner un entremets à base de crème mousseline et de pêches (Ø 20 cm et 4,5 cm de haut)

Pour cela vous devez :

- ☞ Confectionner une génoise nature (4 œufs) **cuite par vos soins**
- ☞ Monter l'entremets en cercle et rhodoïd
- ☞ Décorer l'entremets (à disposition : meringue italienne et pêches)
- ☞ Écrire au cornet sur une plaquette en pâte d'amandes « **Bonne fête Papa** »

*(Techniques évaluées : réalisation du biscuit cuiller, cuisson du biscuit, mousse, montage, écriture au cornet, présentation et commercialisation)*

*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 collective N° 3</b>	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 <sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante		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	0, 1, 2, 3										
- Suivi de la fermentation	0, 1, 2, 3										
<b>PÂTE FRIABLE</b>											
- Réalisation de la pâte	0, 1, 2, 3										
- Fonçage	0, 1, 2, 3										
- Garnissage et présentation	0, 1, 2, 3										
<b>CRÈMES</b>											
- Réalisation et cuisson de la crème pâtissière	0, 1, 2, 3										
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3										
- Réalisation de la mousseline	0, 1, 2, 3										
- Réalisation de la crème chantilly	0, 1, 2, 3										
<b>PÂTE À CHOUX</b>											
- Réalisation	0, 1, 2, 3										
- Dressage	0, 1, 2, 3										
- Garniture	0, 1, 2, 3										
- Glaçage	0, 1, 2, 3										
<b>ENTREMETS</b>											
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3										
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3										
- Montage	0, 1, 2, 3										
- Dégustation de la crème mousseline	0, 1, 2, 3										
- Ecriture 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) / 66)</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