

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
SUJET N°4	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 À BRIOCHE

- À partir de 250 g de pâte à brioche fournie par le centre:
 - ☞ Réaliser 5 petites brioches à tête
 - ☞ Contrôler la fermentation et débarrasser en fin de cuisson

Techniques évaluées : façonnage, suivi de fermentation, cuisson

PÂTE FRIABLE : TARTE AUX FRAISES

- À partir de 250 g de farine :
 - ☞ Réaliser une pâte sucrée
 - ☞ Cuire le fond
 - ☞ Confectionner une tarte aux fraises Ø 20 cm garnie de crème mousseline
 - ☞ Napper

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

PÂTE À CHOUX : RELIGIEUSES VANILLE / CHOIX CHANTILLY

- À partir de 1/4 de litre d'eau :
 - ☞ Réaliser une pâte à choux
 - ☞ Confectionner :
 - 6 religieuses vanille (la crème au beurre est fournie par le centre d'examen) et 8 choux garnis crème chantilly

Techniques évaluées : réalisation, dressage, garniture, glaçage.

CRÈME

- À partir de 1/2 litre de crème liquide :
 - ☞ Réaliser une crème chantilly
- À partir de 1 litre de lait :
 - ☞ Réaliser une crème mousseline vanille qui servira à garnir l'entremets, les religieuses et la tarte

Techniques évaluées : réalisation et cuisson de la crème, règles d'hygiène spécifiques, dégustation de la crème mousseline, réalisation de la crème chantilly

ENTREMETS : FRAMBOISIER

- ☞ Confectionner un framboisier (Ø 20 cm et 4,5 cm de haut)
- ☞ Confectionner une génoise (4 œufs) et cuire la génoise
- ☞ Monter l'entremets en cercle avec la crème mousseline
- ☞ Masquer d'un disque de pâte d'amandes colorée rose
- ☞ Écrire au cornet sur une plaquette en pâte d'amandes « Framboisier »
(Le sirop est fourni par le centre d'examen)

Techniques évaluées : Réalisation de la génoise, cuisson de la génoise, montage, masquage, 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° 4	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Coefficient	4
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante		Durée	4 h 30
			Page	1/1

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

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°.....
BRIOCHES		
- Détaillage / façonnage	0, 1, 2, 3	
- Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3	
- Cuisson	0, 1, 2, 3	
PÂTE FRIABLE		
- Réalisation de la pâte	0, 1, 2, 3	
- Fonçage	0, 1, 2, 3	
- Garnissage et présentation	0, 1, 2, 3	
CRÈMES		
- 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	
- Dégustation de la crème mousseline	0, 1, 2, 3	
- Réalisation de la crème chantilly	0, 1, 2, 3	
PÂTE À CHOUX		
- Réalisation	0, 1, 2, 3	
- Dressage	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	0, 1, 2, 3	
- Masquage	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) / 66) →		

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{EME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

<p>0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences</p>

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
Grille de notation collective N° 4	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 :									
	
BRIOCHES											
- Façonnage	0, 1, 2, 3										
- Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3										
- Cuisson	0, 1, 2, 3										
PÂTE FRIABLE											
- Réalisation de la pâte	0, 1, 2, 3										
- Fonçage	0, 1, 2, 3										
- Garnissage et présentation	0, 1, 2, 3										
CRÈMES											
- 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										
- Dégustation de la crème mousseline	0, 1, 2, 3										
- Réalisation de la crème chantilly	0, 1, 2, 3										
PÂTE À CHOUX											
- Réalisation	0, 1, 2, 3										
- Dressage	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	0, 1, 2, 3										
- Masquage	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) / 66) →											

DATE : 1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{EME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRENOM :

PRENOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

<p>0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences</p>
