

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 5	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, effectuer les réalisations suivantes :

PATE FEUILLETEE

- ☞ Réaliser à partir de 1,200 kg de feuilletage à 4 tours (fourni par le centre) :
- ☞ 1 pithiviers de 6 personnes (crème d'amandes fournie par le centre d'examen).
- ☞ 4 chaussons aux pommes.
- ☞ Avec les rognures foncer et pincer une tarte de 18 cm Ø, présentée crue.

***Techniques évaluées :** réaliser la détrempe, tourer, détailler et monter le pithiviers, rayer le pithiviers, détailler et monter les chaussons, foncer et pincer la tarte, apprécier le produit fini.*

PATE A CHOUX

- A partir de ¼ de litre de pâte à choux :
- ☞ Dresser 7 éclairs et 7 religieuses chocolat.
- ☞ Garnir les éclairs et religieuses avec la crème pâtissière chocolat.
- ☞ Glacer au fondant.

***Techniques évaluées :** réaliser la pâte à choux, dresser à la poche, garnir, mettre au point le fondant, apprécier le produit fini.*

CREME PATISSIERE

- A partir de ¾ de litre de lait :
- ☞ Confectionner une crème pâtissière chocolat.

***Techniques évaluées :** réaliser et cuire la crème pâtissière, dégustation de la crème pâtissière.*

GENOISE

- A partir de 3 œufs :
- ☞ Réaliser et cuire une génoise.

***Techniques évaluées :** réaliser et cuire la génoise.*

ENTREMETS

- ☞ Monter sans cercle, imbiber et masquer un moka café de 6 personnes, chemisage à mi-hauteur de pailleté (crème au beurre et sirop fournis par le centre d'examen).
- ☞ Décorer à la poche.
- ☞ Réaliser une plaquette en pâte d'amandes avec une inscription « Joyeux Anniversaire » (pâte à écriture fournie par le centre d'examen).

***Techniques évaluées :** montage de l'entremets, masquage de l'entremets, décor à la poche, écriture au cornet, apprécier le produit fini.*

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° 5	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		
• Tourer	0, 1, 2, 3	
• Détailler et monter le pithiviers	0, 1, 2, 3	
• Rayer le pithiviers	0, 1, 2, 3	
• Détailler et monter les chaussons	0, 1, 2, 3	
• Cuisson	0, 1, 2, 3	
• Foncer et pincer la tarte	0, 1, 2, 3	
• Apprécier le produit fini	0, 1, 2, 3	
PÂTE À CHOUX		
• Réaliser la pâte à choux	0, 1, 2, 3	
• Dresser à la poche	0, 1, 2, 3	
• Garnir	0, 1, 2, 3	
• Mettre au point un fondant	0, 1, 2, 3	
• Apprécier le produit fini	0, 1, 2, 3	
CRÈME PÂTISSIERE		
• Confectionner la crème pâtissière	0, 1, 2, 3	
• Dégustation de la crème	0, 1, 2, 3	
ENTREMETS		
• Réaliser et cuire la génoise	0, 1, 2, 3	
• Monter l'entremets	0, 1, 2, 3	
• Masquer l'entremets	0, 1, 2, 3	
• Décor à la poche	0, 1, 2, 3	
• Ecriture au cornet	0, 1, 2, 3	
• Apprécier le produit fini	0, 1, 2, 3	
CRITÈRES GÉNÉRAUX		
• Hygiène générale	0, 1, 2, 3	
• Attitude professionnelle	0, 1, 2, 3	
• Organisation dans le temps et l'espace	0, 1, 2, 3	
• Régularité, dextérité.	0, 1, 2, 3	
TOTAL (T) →		
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 72) →		

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{EME} EXAMINATEUR

Nom : Nom :

Prénom : prénom :

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

Signature : signature :

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	510-221 04.E
Grille de notation collective N° 5	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 :							
	
PATE FEUILLETEE									
• Tourer	0, 1, 2, 3								
• Détailler et monter le pithiviers	0, 1, 2, 3								
• Rayer le pithiviers	0, 1, 2, 3								
• Détailler et monter les chaussons	0, 1, 2, 3								
• Cuisson	0, 1, 2, 3								
• Foncer et pincer la tarte	0, 1, 2, 3								
• Apprécier le produit fini	0, 1, 2, 3								
PATE A CHOUX									
• Réaliser la pâte à choux	0, 1, 2, 3								
• Dresser à la poche	0, 1, 2, 3								
• Garnir	0, 1, 2, 3								
• Mettre au point un fondant	0, 1, 2, 3								
• Apprécier le produit fini	0, 1, 2, 3								
CREME PATISSIERE									
• Confectionner la crème pâtissière	0, 1, 2, 3								
• Dégustation de la crème	0, 1, 2, 3								
ENTREMETS									
• Réaliser et cuire la génoise	0, 1, 2, 3								
• Monter l'entremets	0, 1, 2, 3								
• Masquer l'entremets	0, 1, 2, 3								
• Décor à la poche	0, 1, 2, 3								
• Ecriture au cornet	0, 1, 2, 3								
• Apprécier le produit fini	0, 1, 2, 3								
CRITERES GENERAUX									
• Hygiène générale	0, 1, 2, 3								
• Attitude professionnelle	0, 1, 2, 3								
• Organisation dans le temps et l'espace	0, 1, 2, 3								
• Régularité, dextérité.	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T)		→							
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 72)		→							

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{EME} EXAMINATEUR

Nom : Nom :

Prénom : prénom :

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

Signature : signature :