



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C PTS BIS
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C.			
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet : 1/4	

ÉVALUATION DE LA PHASE ÉCRITE

Critères	Non conforme	Insuffisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
Fiche technique	0	1	3	4
Organisation	0	1	3	4
Utilisation rationnelle des matières premières	0	1	3	4
Total				

Total des points obtenus :	/ 12
-----------------------------------	-------------

Observations éventuelles (pour expliciter si inférieur à 6 points) :

Nom du jury

Émargement :

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C PTS BIS
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C.			
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillelet :	2/4

ÉVALUATION DU TRAVAIL

	Non réalisé ou très insuffisant	Insuffisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
ENTREMETS OU CROQUEMBOUCHE				
Organisation		1	2	4
Réalisation de la garniture	0	1	2	4
Montage	0	1	3	4
Finition	0	1	3	5
Hygiène et comportement conforme au métier		0	2	3
CHOCOLATERIE				
Organisation		0	1	2
Cristallisation		0	1	2
Montage de la pièce. Moulage, trempage	0	1	3	4
Hygiène et comportement conforme au métier		0	1	2
CONFISERIE				
Organisation		0	1	2
Cuisson des sucres	0	1	2	3
Montage de pièce Technique de travail	0	1	2	3
Hygiène et comportement conforme au métier		0	1	2
GLAÇERIE				
Préparation du mix. Équilibrage du sorbet	0	1	2	3
Organisation et technique	0	1	3	4
Hygiène et comportement conforme au métier		0	1	3
TOTAL	X			

Total des points obtenus :

/ 50

Observations éventuelles (pour expliciter si inférieur à 25 points) :

Nom du jury

Émargement :

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C PTS BIS
		MÉTIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C.			
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuille : 3/4	

ÉVALUATION DE LA COMMANDE
Respect de la commande, présentation, dégustation

	Non réalisé ou très insuffisant	Insuffisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
ENTREMETS OU CROQUEMBOUCHE				
Découpe et dégustation	0	1	2	3
Aspect commercial	0	1	2	3
Écriture au cornet, sens artistique		0	2	3
PRÉSENTOIR				
Aspect du chocolat de couverture	0	1	2	3
Socle : originalité, sens artistique.	0	1	2	3
CONFISERIE/BONBONS				
Aspect, texture et goût	0	2	4	5
Originalité, assortiment, ...	0	1	2	3
GLAÇERIE				
Aspect commercial		0	2	3
Texture et goût	0	1	2	3
Finition	0	1	2	3
PRÉSENTATION GLOBALE				
Respect du thème	0	1	2	3
Présentation du travail, mise en valeur de la commande	0	1	2	3
TOTAL	X			

TOTAL DES POINTS OBTENUS : / 38

Observations éventuelles (pour expliciter si inférieur à 19 points) :

Nom du jury

Émargement :

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION		MAL TS C PTS BIS
	Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C.		
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet : 4/4	

RÉCAPITULATIF

POINTS OBTENUS À LA PHASE ÉCRITE	
	/ 12
	+
POINTS OBTENUS EN SUIVI DU TRAVAIL	
	/ 50
	+
POINTS OBTENUS EN RESPECT DE LA COMMANDE / PRÉSENTATION FINALE	
	/ 38
	= <u> </u> / 100
	5
= NOTE FINALE :	/ 20

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		MAL TS C PTS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C		Feuillet 1/1

MATÉRIEL OUTILLAGE DOCUMENTS À APPORTER PAR LE CANDIDAT

(Ces indications sont données au candidat lors de sa convocation à l'examen)

ATTENTION !

1. Le port de chaussures de type "Basket ou Tennis" est interdit lors de la pratique professionnelle.
2. Vous devez porter des chaussures répondant aux règles d'hygiène et de sécurité dans les métiers de l'alimentation.

- Fouet à sauce L 300
- Spatule composite (exoglass) L 350
- Spatule Elvea L 350
- Spatule Elvea L 250
- Spatule Elvea L 450
- Spatule bois L 300
- Éplucheur économe
- Palette inox L 180
- Palette inox L 300
- Palette triangle L 70
- Pinceau plat LG 50
- Pinceau plat LG 30
- 1 corne plastique
- Douilles unies N°7, 10, 14
- Douilles cannelées N°E7, C8, A8
- Louche D 80
- Couteau d'office L 100
- Couteau scie à entremets L 300
- Couteau de tour
- Bouteille à puncher
- Brosse de tour
- 1 Boîte de découpoirs exoglass
- Pince à tarte
- Rouleau à pâte L 500
- Tapis de cuisson 60/40
- Ciseaux simples L 180
- Peigne à chocolat
- Lampe à sucre (facultatif) Pistolet couverture
- Petites règles confiseur Cartons pour gabarits
- Thermomètres sucre et chocolat Rhodoïd
- Matériel pour le décor en sucre
- Essuie mains jetables
- Poches
- Carnet de recettes personnelles autorisé à **l'exclusion de tout ouvrage professionnel**
- Tenue professionnelle complète
- Supports de thèmes personnels autorisés (Gabarit, formes etc...)
- L'utilisation de transferts est autorisée de façon raisonnée et ne peut pas être l'élément principal de la pièce.

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		MAL TS C PTS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C		

Matière d'œuvre Matériel Outillage Préparations Centre d'examen	Feuillet: 1/1
--	-------------------------

Préciser la quantité par candidat (Ce document est envoyé aux centres d'examen pour la préparation de l'épreuve ; si une partie du sujet est nécessaire à cette préparation, ne pas omettre de la rajouter sur ce document.)

Matières premières à prévoir par le centre d'examen par candidat :

- 2 fonds de biscuit Joconde diamètre 18 cm.
- Un disque de meringue diamètre 16 cm.
- ¾ litre de glace vanille
- 0,2 litre de sirop à 1.262 D.

Matériel à votre disposition

- Un cadre pour pâte de fruit
- 1 cercle inox diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm
- 1 cercle inox diamètre 18 cm, hauteur 6 cm.

Denrées à fournir à chaque candidat

Denrées	Quantités	Denrées	Quantités
Œufs	15 pcs	Gélatine feuille	6 pcs
Sucre semoule	3 kg	Pulpe de framboise	0,500 kg
Lait	½ L	Framboises surgelées	0,200 kg
Crème	1 L	Nappage neutre	0,100 kg
Poudre à crème	0,050 kg	Glaçage chocolat (souple)	0,600 kg
Chocolat de couverture noire fondu	2 kg	Glucose	0,400 kg
Chocolat blanc	0,500 kg	Vanille (gousse)	1 pc
Chocolat de couverture lactée	0,500 kg	Acide citrique	à disposition
Pectine jaune	0,020 kg	Trimoline (sucre inverti)	à disposition
Citron jaune	1 pc	Framboises fraîches	0,400 kg

Pour mémoire :

Nappe blanche de 2 m
Papiers à cornets
Papiers siliconés
rhodoïd (1 feuille)

Ronds cartons or et dentelles à disposition
Feuille guitare
1 feuille carton rigide (60x40)
1 plat creux (ovale ou rond)

Colorants à sucre et à chocolat, colorant blanc ou oxyde de titane, alcools, sel, vanille, crème de tartre, sucre inverti, isomalt, vinaigre blanc...

Le centre d'examen doit mettre à disposition l'ensemble du matériel que le laboratoire possède.