



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.

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			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet : 2/5	

<p align="center">PHASE 1 - CONCEPTION ET ORGANISATION</p> <ol style="list-style-type: none"> Réaliser la fiche technique de fabrication de l'entremets (ANNEXE 1) à partir du bon d'économat (ANNEXE 2). Établir l'organisation que vous prévoyez pour votre journée d'examen (ANNEXE 3). 	<p align="center">PHASE 2 - RÉALISATIONS SUR LE THÈME</p> <p align="center">"Inauguration d'un parc à thème pour enfants." (carnet de recettes et fiches techniques personnels autorisés)</p>
--	---

Coupure obligatoire de : **1 heure** (prise au froid)

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
<ul style="list-style-type: none"> Un entremets de 8 personnes Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm composé d'une mousse au chocolat et d'une garniture framboise (texture libre). Écriture au cornet obligatoire. Une plaque de bonbons moulés à base de praliné. Un présentoir en chocolat pour mettre en valeur les bonbons moulés. Une coupe en nougatine de 8 personnes garnie de glace aux œufs pistache et de sorbet framboise. 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser les différentes garnitures de l'entremets. Monter l'entremets (biscuit joconde fourni) Décorer l'entremets (glaçage ou flocage fournis). Écrire au cornet. Réaliser un intérieur pour garnir la plaque de bonbons à partir de 0,150 kg de praliné. Mouler, garnir, obturer, démouler la plaque de bonbons moulés. Réaliser un présentoir chocolat pour mettre en valeur les bonbons. Fabriquer une nougatine (masse totale 0,600 kg) et façonner une coupe. Confectionner une glace aux œufs pistache à partir de ¾ l de lait. Garnir la coupe nougatine avec la glace aux œufs pistache et le sorbet framboise (fourni). Respecter la commande et le thème.

Points importants :

- Tous les éléments de décor doivent être réalisés sur place au moment de l'épreuve, à l'exception d'une feuille de transfert utilisable sur une seule présentation et ne pouvant être l'élément principal de la pièce.
- La présentation doit se faire sur un emplacement d'environ 1 m 50.
- L'habillage du présentoir est autorisé avec nappe blanche de 2 m ainsi que des dentelles pour mettre en valeurs les différents travaux.
- Les supports de thèmes de décors personnels sont autorisés : gabarits, formes, ...
- S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve, utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION			
Épreuve : E1C1.U13		Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C	
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	1/5

Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur

Vous disposez d'un temps global de 6 h 30 pour cette sous épreuve qui comporte 2 phases :

- **Une phase de conception – organisation sous forme écrite.**
- **Une phase de transformation – réalisation sous forme pratique.**

ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

TECHNIQUE P.G.C.C

Appel des candidats	7 h 45	Installation du candidat
Début de l'épreuve	8 h 00	Distribution du sujet
		Transformation - réalisation
Arrêt de l'épreuve	12 h 30	
		Pause déjeuner : REPAS (coupure obligatoire d'une heure)
Reprise de l'épreuve (suite)	13 h 30	
		Transformation – réalisation
Fin de l'épreuve	15 h 30	
		Remise en état du poste de travail et du laboratoire.

**NB : Tout questionnement particulier est à diriger vers le président du jury.
Le carnet personnel de recettes est autorisé.**

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			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	3/5

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)
Carnet de recettes et fiche technique autorisés

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets Chocolat/Framboise	
Matières d'œuvre	Techniques
<u>Biscuit joconde imprimé :</u>	
<u>Garnitures:</u>	
<u>Finition :</u>	
<u>Éléments de décors :</u>	
<u>Coupe :</u>	<u>Remarques :</u>

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			
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	4/5

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

BON D'ÉCONOMAT

Produits à votre disposition			
<p>½ plaque de biscuit Joconde imprimé (20 cm X 60 cm). ¾ de litre de sorbet framboise. Glaçage chocolat 0,200 kg Flocage noir fondu. Nappage neutre 0,100 kg</p>			
Matériel à votre disposition			
<p>1 cercle inox Ø 20 cm, hauteur 4.5 cm. Moules et emporte pièces divers pour la nougatine (visibles lors de la phase écrite). Une plaque à bonbons chocolat (24 pièces environ). Une cuillère à glace.</p>			
Denrées à votre disposition			
Denrées	Quantités	Denrées	Quantités
Œufs	12 pcs	Praliné	0.150 kg
Crème fleurette	¾ l.	Beurre de cacao	0.050 kg
Lait	1 l.	Fondant blanc	0.400 kg
Beurre	0.050 kg	Glucose	0.500 kg
Sucre semoule	1.5 kg	Amandes effilées	0.200 kg
Purée de framboises	0.250 kg	Amandes hachées	0,200 kg
Framboises billes	0.150 kg	Monostéarate	À disposition
Alcool de framboise	2 cl.	Stabilisateur à glace	À disposition
Gélatine feuille	5 pcs	Lait en poudre à 0 %	0,050 kg
Vanille gousse	½ pc	Pâte de pistache	0.080 kg
Chocolat de couverture noire fondu	2 kg	Sucre inverti	0.050 kg
Chocolat de couverture lactée	0.500 kg	Pâte d'amandes 33 %	0.075 kg
Chocolat blanc	0.500 kg		

Pour mémoire :

Nappe blanche de 2 m	Ronds cartons or et dentelles à disposition
Papiers à cornets	Feuille guitare
Papiers siliconés	1 feuille carton rigide (60x40)
Rhodoïd (1 feuille)	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...	

