



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.

|   |                     |                     |                   |
|---|---------------------|---------------------|-------------------|
| <b>Toutes académies</b>   |                     | <b>Session 2009</b> | Code(s) examen(s) |
| <b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> 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      |                   |

|  |   |
|--|---|
| <b>PHASE 1 - CONCEPTION ET ORGANISATION</b>  | <b>PHASE 2 - RÉALISATIONS SUR LE THÈME<br/>Baptême pour le lancement d'un bateau.</b> |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>Réaliser la fiche technique de fabrication de l'entremets (<b>ANNEXE 1</b>) à partir du bon d'économat (<b>ANNEXE 2</b>).</li> <li>Établir l'organisation que vous prévoyez pour votre journée d'examen (<b>ANNEXE 3</b>).</li> </ol> | (carnet de recettes et fiches techniques personnels autorisés)                        |

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

| COMMANDE   | ON VOUS DEMANDE DE  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Un entremets 8 pers. (diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm) garniture chocolat noir (bavaroise, mousse, etc...) et framboises, recouvert entièrement d'un glaçage chocolat.<br/>Ecriture au cornet obligatoire.</li> <li>Un présentoir en sucre coulé pour la mise en valeur de l'entremets.</li> <li>Des pâtes de fruits framboise dont 20 bonbons trempés chocolat de couverture noire et le reste finition sucrée.</li> <li>Un entremets glacé diamètre 20 cm, hauteur 6 cm, chemisé glace vanille et garni parfait chocolat.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser les différentes garnitures de l'entremets.</li> <li>Monter l'entremets (Fonds de joconde fournis).</li> <li>Décorer et écrire au cornet.</li> <li>Réaliser le présentoir en sucre coulé (2kg de sucre maximum).</li> <li>Réaliser des pâtes de fruits framboise sur la base de 0.500 kg de pulpe.</li> <li>Tremper les bonbons et rouler le reste dans le sucre.</li> <li>Réaliser un présentoir en chocolat.</li> <li>Chemiser un cercle de glace vanille (glace et joconde fournis).</li> <li>Confectionner le parfait chocolat à partir de 4 jaunes d'œufs.</li> <li>Respecter la commande et le thème.</li> </ul> |

**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 valeur les différents travaux.
- Les supports de thèmes de décors personnels sont autorisés : gabarit, 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.

|  |                     |  |                   |
|--|---------------------|--|-------------------|
| <b>Toutes académies</b>  |                     | <b>Session 2009</b>                          | Code(s) examen(s) |
| <b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b><br>MÉTIERS 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 <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b><br>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**

| <b>Entremets chocolat framboise</b> |                           |
|-------------------------------------|---------------------------|
| <b>Matières d'œuvre</b>             | <b>Techniques</b>         |
| <b><u>Biscuit Joconde:</u></b>      |                           |
| <b><u>Garnitures:</u></b>           |                           |
| <b><u>Punchage :</u></b>            |                           |
| <b><u>Finition :</u></b>            |                           |
| <b><u>Éléments de décors :</u></b>  |                           |
| <b><u>Coupe :</u></b>               | <b><u>Remarques :</u></b> |

|  |                     |                     |                   |
|--|---------------------|---------------------|-------------------|
| <b>Toutes académies</b>  |                     | <b>Session 2009</b> | Code(s) examen(s) |
| <b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b><br>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**

| <b>Produits à votre disposition</b>  |           |                           |               |
|--|-----------|---------------------------|---------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 fonds de biscuit Joconde diamètre 18 cm.</li> <li>• Un disque de meringue diamètre 16 cm.</li> <li>• ¾ litre de glace vanille</li> <li>• 0,2 litre de sirop à 1.262 D.</li> </ul> |           |                           |               |
| <b>Matériel à votre disposition</b>  |           |                           |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un cadre pour pâte de fruit</li> <li>• 1 cercle inox diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</li> <li>• 1 cercle inox diamètre 18 cm , hauteur 6 cm.</li> </ul>                              |           |                           |               |
| <b>Denrées à votre disposition</b>   |           |                           |               |
| 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...

