



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	

PHASE 1 - CONCEPTION ET ORGANISATION	PHASE 2 - RÉALISATIONS SUR LE THÈME Baptême pour le lancement d'un bateau.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Réaliser la fiche technique de fabrication de l'entremets (ANNEXE 1) à partir du bon d'économat (ANNEXE 2). 2. Établir l'organisation que vous prévoyez pour votre journée d'examen (ANNEXE 3). 	(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"> • 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. Ecriture au cornet obligatoire. • Un présentoir en sucre coulé pour la mise en valeur de l'entremets. • Des pâtes de fruits framboise dont 20 bonbons trempés chocolat de couverture noire et le reste finition sucrée. • Un entremets glacé diamètre 20 cm, hauteur 6 cm, chemisé glace vanille et garni parfait chocolat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les différentes garnitures de l'entremets. • Monter l'entremets (Fonds de joconde fournis). • Décorer et écrire au cornet. • Réaliser le présentoir en sucre coulé (2kg de sucre maximum). • Réaliser des pâtes de fruits framboise sur la base de 0.500 kg de pulpe. • Tremper les bonbons et rouler le reste dans le sucre. • Réaliser un présentoir en chocolat. • Chemiser un cercle de glace vanille (glace et joconde fournis). • Confectionner le parfait chocolat à partir de 4 jaunes d'œufs. • 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 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.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL 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 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:</u>	
<u>Garnitures:</u>	
<u>Punchage :</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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 votre disposition			
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...

