



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Campagne 2009

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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 1	Examen : BEP		Coefficient	2
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux réalisations suivantes :

CONFISERIE

☞ Cuire 300 g de sucre pour réaliser un disque en sucre coulé pour présenter vos bonbons chocolat (diamètre 20 cm maximum) et les 2 roses en pâte d'amandes.

☞ Réaliser 2 roses et feuilles en pâte d'amandes.

(Critères évalués : organisation, attitude, modelage, cuisson et coulage du sucre, aspect final de l'ensemble, hygiène)

CHOCOLATERIE

☞ Réaliser des intérieurs chocolat à partir de 200 g de pâte d'amandes en 3 formes différentes. (forme de votre choix)

- A partir de 1 kg de couverture noire fournie fondue :

☞ Réaliser la mise au point de la couverture

☞ Détailler et tremper les intérieurs dans la couverture

☞ Réaliser des décors chocolat pour le décor de la glace

(Critères évalués : organisation, attitude, détaillage, mise au point couverture, maintien de la mise au point, détaillage, trempage, décors, hygiène)

GLACERIE

☞ Réaliser ½ litre de glace aux œufs vanille.

☞ Chemiser et monter un entremets glacé de 18 cm de diamètre (2 fonds de meringue fournis par le centre).

☞ Décercler et décorer avec de la Chantilly (250 g fournie) et les éléments de décors en chocolat que vous avez réalisés.

(Critères évalués : organisation, préparation du mix, cuisson, chemisage, démoulage, présentation décor, hygiène)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 2	Examen : BEP		Coefficient	2
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux réalisations suivantes :

CONFISERIE

- A partir de 200 g de pâte d'amandes, modeler 2 fleurs et 2 fruits différents.
- A partir de 300 g de sucre, réaliser une cuisson de sucre pour couler un disque de 18 cm Ø, couleur libre, sur lequel vous présenterez vos modelages.

(Techniques évaluées : organisation, attitude professionnelle, modelage, cuisson du sucre, aspect final, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de chocolat de couverture fondue et de la masse praliné fournis :
 - ☞ Réaliser le trempage de 18 intérieurs praliné que vous aurez détaillés en deux formes différentes.

(Techniques évaluées : organisation, attitude professionnelle, détaillage, mise au point couverture, maintien de la mise au point, trempage des intérieurs, hygiène)

GLACERIE

- À partir d' ½ litre de lait réaliser une glace aux œufs vanille (turbinée par le centre).
 - ☞ Chemiser et mouler un entremets glacé de 18 cm Ø (2 disques de meringue fournis)
 - ☞ Décercler et décorer à l'aide de crème chantilly (fournie par le centre d'examen).

(Techniques évaluées : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, présentation décor, hygiène)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 3	Examen : BEP		Coefficient	2
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de 350 g de pâte d'amandes :

- ☞ Réaliser en modelage : 2 fleurs, des feuilles et 2 fruits différents.
- ☞ Détailler au couteau 12 intérieurs de deux formes différentes.

(Techniques évaluées : organisation, attitude, modelage, aspect final de l'ensemble, régularité des intérieurs, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire fournie fondue :

- ☞ Réaliser une mise au point (la technique de cristallisation du chocolat est laissée à l'appréciation du candidat).
- ☞ Tremper les intérieurs confectionnés.
- ☞ Réaliser un demi-moulage d'œuf.

(Techniques évaluées : organisation, attitude, détaillage, mise au point couverture, maintien de la mise au point, trempage des intérieurs, moulage en chocolat : finesse, brillance, hygiène)

GLACERIE

- À partir de 1/2 litre de lait :

- ☞ Réaliser un mix à glace aux œufs vanille (glace turbinée par le centre).
- ☞ Chemiser et mouler un vacherin de 20 cm Ø (2 fonds de meringue fournis).
- ☞ Décercler et décorer à l'aide de crème chantilly que vous réaliserez à partir de 250 g de crème, décor libre.

(Techniques évaluées : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, présentation décor, hygiène)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 4	Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Coefficient	2
			Durée	3 h
			Page	1/1

En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de 300 g de pâte d'amandes :
 - ☞ Réaliser en modelage : 2 fruits, et 2 fleurs différentes.
 - ☞ Détailler au couteau 12 intérieurs de 2 formes différentes.

(Techniques évaluées : organisation, attitude, modelage, aspect final de l'ensemble, régularité des intérieurs, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire fournie fondue :
 - ☞ Réaliser une mise au point (la technique de cristallisation du chocolat est laissée à l'appréciation du candidat).
 - ☞ Tremper les intérieurs confectionnés.
 - ☞ Réaliser ½ moulage.

(Techniques évaluées : organisation, attitude, détaillage, mise au point couverture, maintien de la mise au point, trempage des intérieurs, réalisation du ½ moulage : épaisseur et régularité, aspect final, hygiène)

GLACERIE

- À partir de 1/2 litre de pulpe fraise :
 - ☞ Réaliser un sorbet (glace turbinée par le centre).
 - ☞ Chemiser et mouler un cercle glacé de 18 cm Ø (2 fonds de meringue fournis).
 - ☞ Décercler et décorer à l'aide de crème chantilly que vous réaliserez à partir de 250 g de crème, décor libre.

(Techniques évaluées : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, présentation décor, hygiène)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 5	Examen : BEP		Coefficient	2
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de 400 g de pâte d'amandes :
 - ☞ Réaliser en modelage 2 légumes et 2 fruits.
 - ☞ Détailler au couteau 15 intérieurs de 3 formes différentes.

(Techniques évaluées : organisation, attitude, modelage, aspect final de l'ensemble, régularité des intérieurs, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire fournie fondue :
 - ☞ Réaliser une mise au point (la technique de cristallisation du chocolat est laissée à l'appréciation du candidat).
 - ☞ Tremper les intérieurs confectionnés.
 - ☞ Réaliser le moulage d'une bonbonnière qui servira de contenant aux bonbons de chocolat.

(Techniques évaluées : organisation, attitude, détaillage, mise au point de la couverture, maintien de la mise au point, trempage des intérieurs, moulage d'un sujet creux, originalité et solidité, hygiène présentation (aspect final)).

GLACERIE

- À partir de ½ litre de lait :
 - ☞ Réaliser un mix glace aux œufs café (glace turbinée par le centre).
 - ☞ Chemiser et mouler un entremets glacé d'un diamètre de 160 (2 fonds de meringue fournis).
 - ☞ Décercler et décorer à l'aide de crème chantilly fournie par le centre (décor libre).

(Techniques évaluées : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, présentation, décor de l'entremets, hygiène)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 6	Examen : BEP		Coefficient	2
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de 300 g de sucre :
 - ☞ Réaliser un disque en sucre coulé de 20 cm de diamètre.
 - ☞ Détailler 16 intérieurs en pâte d'amandes en 2 formes (au couteau, intérieurs non trempés).
 - ☞ Modeler 2 roses avec feuilles.

(Critères évalués : organisation, attitude, cuisson du sucre, détaillage, modelage, aspect final de l'ensemble, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1kg de couverture noire fondue :
 - ☞ Réaliser un moulage sur le thème de Pâques (1/2 coquille).
 - ☞ Réaliser un disque en chocolat pour coller le moulage.
 - ☞ Réaliser des éléments de décor pour agrémenter la glace.

(Critères évalués : organisation, attitude, mise au point de la couverture, maintien de la mise au point, moulage, hygiène)

GLACERIE

- ☞ Réaliser un sorbet framboise avec 500 g de pulpe.
- ☞ Chemiser dans un cercle de 16 cm de diamètre garni de 2 fonds de meringue (fournis par le centre).
- ☞ Décercler, décorer avec des éléments de décor en chocolat de couverture et de crème chantilly (fournie par le centre).

(Critères évalués : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, préparation décor, hygiène)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 7	Examen : BEP		Coefficient	2
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1^{ère} partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de 300 g de sucre :
 - ☞ Réaliser un disque de sucre coulé de 18 cm Ø.
- A partir de 200 g de pâte d'amandes :
 - ☞ Détailler 15 intérieurs pistache. (Les intérieurs ne seront pas trempés)

(Techniques évaluées : organisation, attitude, modelage, cuisson coloration, régularité des intérieurs, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire fournie :
 - ☞ Réaliser une mise au point (la technique de cristallisation du chocolat est laissée à l'appréciation du candidat).
 - ☞ Tremper les intérieurs confectionnés.
 - ☞ Réaliser un moulage de pâques. (une demi-coquille)

(Techniques évaluées : organisation, attitude, mise au point couverture, maintien de la mise au point, trempage des intérieurs, moulage en chocolat, aspect final., hygiène)

GLACERIE

- À partir de 1/2 litre de lait :
 - ☞ Réaliser un mix glace aux œufs pistache (glace turbinée par le centre).
 - ☞ Chemiser et mouler un entremets glacé de 20 cm Ø (2 fonds de dacquois fournis).
 - ☞ Décercler et décorer à l'aide de crème chantilly que vous réaliserez à partir de 250 g de crème, décor libre (50 g de pâte d'amandes à disposition).

(Techniques évaluées : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, présentation décor, hygiène)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.