



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.

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET N° 1</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle</b>		Page	1/1
<b>2<sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante</b>				

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

**PÂTE FEUILLETÉE** : (cuissons réalisées par le centre)

- À partir de 750 g de pâte feuilletée à 4 tours fournie :

- ☞ Tourer, abaisser, détailler et confectionner :

- un Pithiviers 6/8 personnes

- une tarte aux pommes (Ø 20 cm) garniture compote, rosace de pommes

*(Techniques évaluées : tourage du pâton, détaillage, garnissage, rayage, présentation et commercialisation)*

**PÂTE À CHOUX** : (cuisson réalisée par le centre)

- À partir de 1/4 de litre d'eau :

- ☞ réaliser une pâte à choux

- ☞ dresser, dorer, rayer, cuire 10 religieuses

- ☞ dresser le reste en chouquettes

- ☞ garnir de crème mousseline et glacer des religieuses au café (crème au beurre fournie par le centre)

*(Techniques évaluées : réalisation de la pâte, dressage, garniture et glaçage)*

**CRÈMES**

- À partir de 1 litre de lait :

- ☞ réaliser une crème mousseline

- À partir de 100 g de beurre :

- ☞ réaliser une crème d'amandes

*(Techniques évaluées : réalisation et cuisson de la crème pâtissière, règles d'hygiène spécifiques, dégustation de la mousseline, réalisation de la crème d'amandes)*

**ENTREMETS**

- À partir de 4 œufs :

- ☞ réaliser une génoise en moule à manqué de 18 ou 20 cm Ø

- ☞ monter un framboisier, crème mousseline au kirsch (sirop fourni par le centre)

- À partir de 200 g de pâte d'amandes :

- ☞ colorer, abaisser, recouvrir le framboisier entièrement de pâte d'amande

- ☞ inscription au cornet obligatoire « **Framboisier** » (pâte à écrire fournie)

*(Techniques évaluées : réalisation, cuisson, montage de l'entremets, écriture au cornet, présentation et commercialisation)*

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

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET N° 2</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle 2 <sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante		Page	1/1

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

**PÂTE FEUILLETÉE :**

- À partir d'un pâton de 750 g (fournie par le centre) :
  - ☞ abaisser, détailler et confectionner :
    - un Pithiviers 6/8 personnes
    - une tarte aux pommes (Ø 20 cm) garniture compote et pommes

*La cuisson sera réalisée par le centre d'examen*

*(Techniques évaluées : Tourage du pâton, détaillage Pithiviers, fonçage, garnissage tarte aux pommes, présentation et commercialisation)*

**PÂTE À CHOUX :**

- À partir de 1/4 de litre d'eau :
  - ☞ réaliser une pâte à choux
  - ☞ dresser, dorer, rayer, cuire 14 religieuses
  - ☞ dresser le reste en chouquettes
  - ☞ garnir de crème mousseline et glacer les religieuses au café (crème au beurre fournie par le centre)

*La cuisson sera réalisée par le centre*

*(Techniques évaluées : réalisation de la pâte, dressage, garniture et glaçage)*

**CRÈMES :**

- À partir de 1 litre de lait :
  - ☞ réaliser une crème mousseline
- À partir de 100 g de beurre :
  - ☞ réaliser une crème d'amandes

*(Techniques évaluées : réalisation et cuisson, hygiène spécifique, réalisation crème d'amandes, dégustation mousseline)*

**ENTREMETS :**

- À partir de 4 œufs :
  - ☞ réaliser une génoise en moule à manqué de 20 cm Ø
  - ☞ monter un framboisier de 6 personnes, Ø 20 cm, crème mousseline au kirsch, (sirop fourni par le centre)
- À partir de 150 g de pâte d'amandes :
  - ☞ colorer une abaisse de pâte d'amandes pour recouvrir le framboisier
  - ☞ inscription au cornet obligatoire « **Framboisier** » (pâte à écrire fournie)

*(Techniques évaluées : réalisation de la génoise, cuisson de la génoise, montage de l'entremets, détaillage pâte d'amandes, écriture au cornet, présentation et commercialisation)*

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

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET N° 3</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle</b>		Page	1/1
	<b>2<sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante</b>			

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

### PÂTE FEUILLETÉE

- ☞ À partir d'un pâton de feuilletage de 750 g à 4 tours :
  - ☞ Détailler 2 fonds de galette Ø 22 cm
- ☞ Réaliser une galette frangipane 4 personnes (200 g crème amandes fournie)
  - ☞ Avec les chutes, réaliser des palmiers

*La cuisson sera réalisée par le centre d'examen*

*(Techniques évaluées : tourage du pâton, détaillage galette, détaillage palmiers, rayage galette, présentation et commercialisation)*

### PÂTE À CHOUX

- ☞ À partir de 1/4 de litre d'eau
  - ☞ Réaliser une pâte à choux
  - ☞ Dresser 12 choux Chantilly
  - ☞ Dresser le reste en chouquette

*La cuisson sera réalisée par le centre d'examen*

*(Techniques évaluées : réalisation de la pâte, dressage, garniture et finitions)*

### CRÈMES

- ☞ À partir de ½ litre de crème UHT, réaliser une crème chantilly
  - ☞ Garnir les choux chantilly
- ☞ À partir de ¼ litre de lait, réaliser une crème mousseline
  - ☞ A utiliser pour garnir et monter le fraisier

*(Techniques évaluées : réalisation et cuisson de la pâtissière, règles d'hygiène spécifiques, dégustation de la mousseline, réalisation de la crème chantilly)*

### ENTREMETS

- ☞ A partir de 4 œufs, réaliser une génoise nature pour la confection d'un fraisier de 6 personnes 20 cm Ø
  - ☞ Monter en cercle avec la crème mousseline
  - ☞ Puncher la génoise kirsch avec le sirop (fourni par le centre d'examen)
  - ☞ Montage libre avec disque pâte d'amande dessus
  - ☞ Faire une bordure au cornet et respecter le thème « anniversaire d'enfant »

*(Techniques évaluées : réalisation, cuisson, montage de l'entremets, détaillage, écriture au cornet, présentation et commercialisation)*

*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	Coefficient	4
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle		Durée	4 h 30
	2 <sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante		Page	1/1

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

**PÂTE LEVÉE** (Cuisson réalisée par le centre)

- À partir de 700 g. de pâte à brioche fournie :
  - ☞ Réaliser 8 petites brioches à tête
  - ☞ Une brioche Nanterre 4 personnes de 300 g

*(Techniques évaluées : façonnage, suivi de fermentation, présentation et commercialisation)*

**PÂTE FRIABLE**

- À partir de 250 g de farine :
  - ☞ Réaliser une pâte brisée, abaisser, foncer et confectionner :
  - ☞ Une tarte aux pommes de 6 personnes (20 cm Ø)  
Garniture compote de pommes (fournie par le centre)  
(La cuisson sera assurée par le centre)

*(Techniques évaluées : réalisation, fonçage, garniture et présentation)*

**PÂTE À CHOUX**

- À partir de ¼ de litre d'eau réaliser une pâte à choux et dresser :
  - ☞ 16 éclairs
  - ☞ Garnir 16 éclairs au café
  - ☞ Glacer au fondant et présenter.

*(Techniques évaluées : réalisation, dressage, garniture et glaçage)*

**CRÈMES**

- À partir de 1 litre de lait :
  - ☞ Réaliser une crème pâtissière,
  - ☞ Garnir la pâte à choux.
- À partir de ¼ de litre de lait :
  - ☞ Réaliser une crème bavaroise vanille.
- La crème amande sera fournie par le centre d'examen

*(Techniques évaluées : réalisation et cuisson de la crème pâtissière, hygiène spécifique et dégustation de la crème pâtissière, réalisation de la bavaroise)*

**ENTREMETS**

- Réaliser un biscuit cuillère à partir de 4 œufs pour une charlotte de 20 cm de Ø et 6 cm de hauteur.
- Garnir à partir de votre bavaroise vanille.
- Décorer avec des framboises (fraîches ou congelées).
- Ecrire au cornet sur plaquette pâte d'amandes « **Bonne fête** »

*(Techniques évaluées : Réalisation du biscuit, cuisson du biscuit, montage de l'entremets, écriture au cornet, façonnage de la décoration florale)*

*Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène, l'organisation du travail et la présentation*

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET N° 5</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle</b>		Page	1/1
	<b>2<sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante</b>			

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

### PÂTE FEUILLETÉE (cuisson réalisée par le centre)

- À partir de 750 g de pâte feuilletée à 4 tours (fournie par le centre)
  - ☞ abaisser, détailler et confectionner :
    - une galette 6/8 personnes
    - des chaussons garniture compote avec le restant du feuilletage

*(Techniques évaluées : tourage du pàton, détaillage galette, détaillage chaussons présentation et commercialisation)*

### PÂTE À CHOUX (cuisson réalisée par le centre)

- À partir de 1/4 de litre d'eau :
  - ☞ réaliser une pâte à choux
  - ☞ dresser, dorer, rayer, cuire 16 éclairs vanille
  - ☞ garnir de crème mousseline et glacer les éclairs au fondant

*(Techniques évaluées : réalisation de la pâte, dressage, garniture, glaçage)*

### CRÈMES

- À partir de 1 litre de lait :
  - ☞ réaliser une crème mousseline
- À partir de 100 g de beurre :
  - ☞ réaliser une crème d'amandes

*(Techniques évaluées : réalisation et cuisson, règles d'hygiène spécifique, dégustation, réalisation de la crème d'amandes)*

### ENTREMETS

- À partir de 4 œufs :
  - ☞ réaliser une génoise
  - ☞ monter un fraisier en cercle, fraises apparentes Ø 20 cm, crème mousseline (sirop fourni par le centre)
- À partir de 100 g de pâte d'amandes :
  - ☞ colorer, abaisser, détailler un disque pour décorer le fraisier
  - ☞ inscription au cornet obligatoire « Fraisier » (pâte à écrire fournie)

*(Techniques évaluées : réalisation de la génoise, cuisson de la génoise, montage de l'entremets, écriture au cornet, présentation et commercialisation)*

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

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET N° 6</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle</b>		Page	1/1
	<b>2<sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante</b>			

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

### PÂTE FEUILLETÉE

- À partir de d'un pâton de 750 g à 4 tours
  - ☞ Tourer, abaisser et détailler :
  - ☞ 5 palmiers
  - ☞ 1 tarte aux pommes 20 cm de Ø
  - ☞ 5 chaussons aux pommes

*Techniques évaluées :*

*Tourage, abaisser et détailler les palmiers, abaisser et détailler les chaussons, fonçage tarte aux pommes, garnissage et finition tarte aux pommes, rayer les chaussons.*

*(La cuisson sera réalisée par le centre d'examen)*

### PÂTE À CHOUX

- À partir de ¼ de litre d'eau :
  - ☞ Dresser 16 éclairs chocolat
  - ☞ Dresser le reste en chouquettes
  - ☞ Garnir de crème pâtissière chocolat et glacer les éclairs

*Techniques évaluées :*

*Réaliser la pâte à choux, dresser à la poche, garniture des éclairs, mettre au point un fondant et glacer.*

*(La cuisson sera réalisée par le centre)*

### CRÈMES

- À partir de 1 de litre de lait :
  - ☞ Réaliser une crème pâtissière
- À partir de ¼ de litre de lait :
  - ☞ Confectionner un appareil à bavaroise chocolat

*Techniques évaluées :*

*Réalisation et cuisson de la crème pâtissière, confectionner l'appareil à bavaroise, règles d'hygiène spécifiques.*

### ENTREMETS

- ☞ Réaliser un biscuit cuillère à partir de 4 œufs pour la confection d'une charlotte de 20 cm de Ø et 6 cm de hauteur
- ☞ Garnir de bavaroise chocolat
- ☞ Glacer l'entremets avec du glaçage chocolat (fourni par le centre)
- ☞ Ecrire au cornet sur plaquette pâte d'amandes « **Anniversaire Emma** »

*Techniques évaluées : Réaliser la pâte à biscuit, cuisson du biscuit, monter l'entremets, glacer l'entremets, écriture au cornet.*

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

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2009</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET N° 7</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle</b>		Page	1/1
	<b>2<sup>ème</sup> partie : Pâtisserie courante</b>			

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

**PÂTE FEUILLETÉE :**

- À partir de 750 g de pâte feuilletée fournie à 4 tours et de 400 g de crème d'amandes (fournie par le centre)

- ☞ abaisser, détailler et confectionner :

- une bande de frangipane (découper, présenter 8 à 10 parts)

*(Techniques évaluées : tourage, détaillage, garnissage, découpe et présentation)*

**PÂTE À CHOUX :**

- À partir de 1/4 de litre d'eau :

- ☞ réaliser une pâte à choux

- ☞ dresser, dorer, rayer, 16 salambos

- ☞ garnir les salambos de crème pâtissière au rhum

- ☞ glacer au caramel brun clair (250 g de sucre environ)

*(Techniques évaluées : réalisation de la pâte, dressage, garniture et glaçage) (La cuisson sera réalisée par le centre)*

**CRÈMES :**

- À partir de 1 litre de lait :

- ☞ réaliser une crème pâtissière

- À partir de 1/4 litre de lait et 1/4 de litre de crème fleurette montée :

- ☞ réaliser une crème bavaroise vanille

*(Techniques évaluées : réalisation, cuisson et dégustation de la pâtissière, règles d'hygiène spécifiques, réalisation de la bavaroise)*

**ENTREMETS :**

- À partir de 5 œufs :

- ☞ réaliser et cuire un biscuit cuillère, dresser une bande et 2 fonds de 20 cm Ø

- ☞ monter une charlotte en cercle, Ø 20 cm et 4,5 cm de haut

- ☞ imbiber le biscuit (sirop fourni)

- ☞ incorporer 150 g de framboises

- ☞ finition : glaçage ou marguerite en biscuit cuillère, (décor fruits rouges fourni)

- À partir de 30 g de pâte d'amandes :

- ☞ abaisser, détailler une plaquette pour décorer la charlotte

- ☞ inscription au cornet obligatoire « charlotte » (pâte à écrire fournie)

*(Techniques évaluées : réalisation, cuisson, montage de l'entremets, dressage biscuit, écriture au cornet, présentation et commercialisation)*

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