



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 2010	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			1009 MAL TS C PTS
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 deux 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 2010		Code(s) examen(s)	
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION</b>				1009 MAL T S C P T S	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C					
Coefficient : 4		Durée : 6 heures 30		Feuillet : 2/5	

<p><b>PHASE 1 - CONCEPTION ET ORGANISATION</b></p> <p>1. Réaliser la fiche technique de fabrication de l'entremets (<b>ANNEXE 1</b>) à partir du bon d'économat (<b>ANNEXE 2</b>).</p> <p>2. Établir l'organisation que vous prévoyez pour votre journée d'examen (<b>ANNEXE 3</b>).</p>	<p><b>PHASE 2 - RÉALISATIONS SUR LE THÈME "Souvenirs des Antilles"</b></p> <p><b>Réception en l'honneur d'une personne de retour en métropole.</b></p> <p>(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"> <li>• Un entremets pour 8 personnes (diamètre 20 cm hauteur 4,5 cm) mousse mangue avec une garniture ananas. Finition libre. Écriture au cornet obligatoire.</li> <li>• Un présentoir en sucre coulé à partir de 1,5 kg de sucre maximum pour présenter l'entremets.</li> <li>• Un entremets glacé demi sphérique de 8 personnes, glace caramel.</li> <li>• Une plaque de bonbons moulés en chocolat de couverture noire, intérieur ganache Poire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser une mousse mangue.</li> <li>• Monter l'entremets "Exotique" : biscuit joyonde imprimé et de dacquoise (fournis), garni mousse mangue et salpicon d'ananas (dés) flambés au rhum.</li> <li>• Décorer et écrire au cornet.</li> <li>• Réaliser un présentoir en sucre coulé à partir de 1,5 kg de sucre.</li> <li>• Réaliser la glace caramel à partir de 1 litre de lait.</li> <li>• Garnir un moule demi sphérique avec la glace caramel.</li> <li>• Décorer l'entremets glacé (dacquoise).</li> <li>• Floquer l'entremets (appareil à pistolet fourni).</li> <li>• Réaliser un intérieur ganache poire à partir de 0,150 kg de crème.</li> <li>• Respecter 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.

Toutes académies		Session 2010	Code(s) examen(s)
Sujet <b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			1009 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 Mangue-Ananas"</b>	
<b>Matières d'œuvre</b>	<b>Techniques</b>
<b><u>Dacquoise :</u></b>	
<b><u>Biscuit Joconde imprimé :</u></b>	
<b><u>Garnitures :</u></b>	
<b><u>Finition :</u></b>	
<b><u>Éléments de décor :</u></b>	
<b><u>Coupe :</u></b>	<b><u>Remarques :</u></b>

Toutes académies		Session 2010	Code(s) examen(s)
<b>Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			1009 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**

2 bandes de biscuit joconde imprimé.  
2 fonds de dacquoise de 18 Ø  
Appareil à flochage.

**Matériel à votre disposition**

1 moule ½ sphérique 8 pers. diamètre 18 cm.  
1 cercle inox Ø 20 cm, Hauteur 4,5 cm.  
Plaque de bonbons (24 pièces environ).  
Rhodoïd Hauteur 4,5 cm.  
Pistolet chocolat.

**Denrées à votre disposition**

Denrées	Quantités	Denrées	Quantités
Sucre semoule	0,5 kg	Glaçage neutre	0,100 kg
Sirop de Glucose	0,200 kg	Eau de Vie de Poire	0,050 L
Crème UHT	1 L	Boîte Ananas Sirop 4/4	½
Lait	1 L	Purée de Poire	0,150 kg
Œufs	12pcs	Purée de Mangue	0,400 kg
Beurre	0,100 kg	Mangue fraîche	½ pc.
Chocolat de Couverture Noire	1 kg	Groseilles grappes	0,050 kg
Chocolat de Couverture Lactée	0,250 kg	Pâte d'amande décor	0,100 kg
Chocolat Blanc	0,250 kg	Stabilisateur à glace	QS
Rhum	0,050 L		
Sucre Roux	0,050 kg		

**Pour mémoire :**

Nappe blanche de 2 m  
Papiers à cornets  
Papiers siliconés

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...

