



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> MÉTIER DE L'ALIMENTATION			1009 MAL TS C PTS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication option : PGCC			
Coefficient : 4	Durée :	Feuillet :	1/1

## ÉPREUVE TECHNIQUE : NOTE AUX CANDIDATS

### SPÉCIALITÉ : PÂTISSERIE

Votre épreuve comporte deux phases :

- **Phase 1** :

- une phase écrite de conception et d'organisation qui précède la pratique. Établir votre fiche technique en fonction du bon d'économat qui vous est fourni avec le sujet.

- **Phase 2** :

- une phase pratique de transformation-réalisation.

Les documents que vous avez élaborés en phase 1 sont photocopiés et vous sont rendus.

Au cours de votre réalisation pratique, vous pouvez être amené à modifier l'organisation que vous aviez prévue en phase 1 :

- en cas d'incident indépendant de votre volonté (matériel...),
- dans l'objectif d'améliorer votre réalisation.

**Ces modifications doivent être signalées et justifiées par écrit sur vos documents de la phase 1.**

**Vos documents sont à présenter avec vos produits finis.**