



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Clermont- Ferrand
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.

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Mention Complémentaire Pâtisserie, Glaceries, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

Epreuve : E 1 : Partie Pratique professionnelle

Session 2014

Durée : 4h00

Coefficient : 8

Le sujet se compose de 3 pages, numérotées de 1/3 à 3/3. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Objectifs de l'épreuve :

Cette épreuve vise à s'assurer que le candidat est capable :

- d'organiser et de conduire une production à partir d'une commande comprenant des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie et de confiserie,
- de présenter sa production en rapport avec un thème imposé,

de faire état de ses connaissances technologiques.

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2014		Facultatif : code 12LP105
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées				
Intitulé de l'épreuve EPREUVE : E1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET	Date et heure	Durée : 4h00	Coefficient : 8	N° de page/total Page 1/3

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

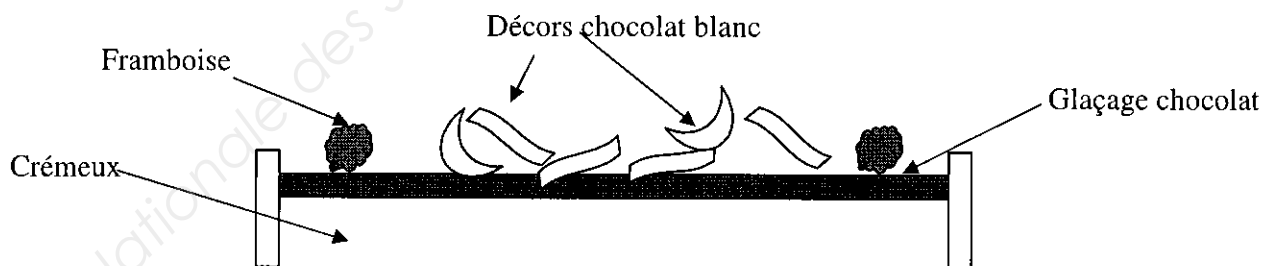
Dans le cadre d'un tournoi : « le Golf des trois vallées », vous devez réaliser un buffet composé de tartes au chocolat framboise et 4 desserts sur assiettes identiques composés d'une orange givrée, d'un coulis framboise, de cigarettes russes et de décor pâte d'amandes. Des pâtes de fruit abricot sur la base de 500 gr de purée de fruit seront à présenter à part.

Réaliser une tarte chocolat framboise – 220 mm de diamètre

- Pâte sucrée chocolat (cuisson à blanc)
- Crèmeux framboise (cuire comme une crème anglaise)
- Glaçage chocolat (fourni par le centre)
- Décor chocolat blanc obligatoire et framboises fraîches
- Plaquette en chocolat avec l'inscription « trophée golf 2014 »

Pâte sucrée chocolat	Crèmeux framboise
75 g - Beurre	210 g – Purée framboise
68 g - Sucre glace	53 g – Jaunes
22 g - Œufs	45 g – Sucre
6 g - Jaunes	3 g – Gélatine
128 g - Farine	60 g - Beurre
18g - Cacao poudre	
22 g - Poudre d'amandes	

Suggestion de présentation



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour votre présentation sur assiette, réalisez :

- un sorbet orange (sur la base de 6 pièces dont 4 à présenter)
- un coulis fruit rouge (100 g de purée)
- des cigarettes russes

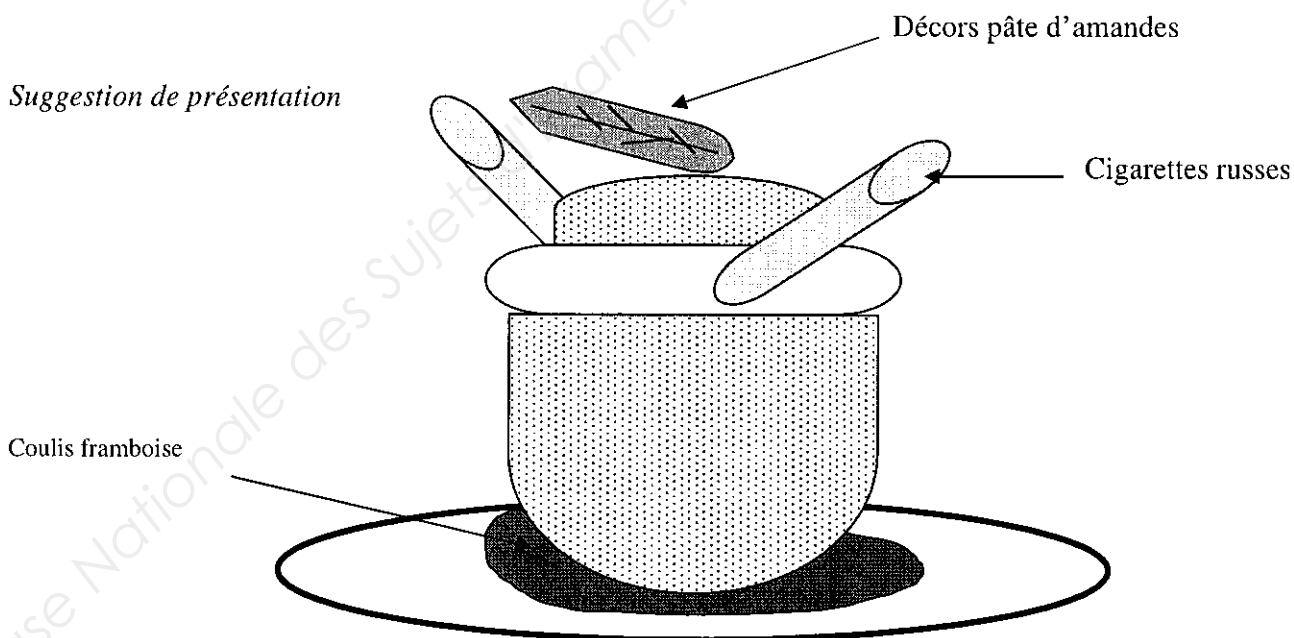
Cigarettes russes :

- 30 g – Blancs
- 35 g – Beurre pommade
- 30 g – Sucre glace
- 25 g – Farine
- QS – Vanille

Sorbet orange (à modifier en fonction de votre pulpe d'orange obtenue)

Matières premières	Recette de base	Pulpe d'orange obtenue
Pulpe orange	100g	
Sucre	19g	
Glucose atomisé	6g	
Stabilisateur	0.3g	
Eau	25 ml	

Suggestion de présentation



Pâte de fruits abricot :

- Purée d'abricot 500 gr
- Pectine 10 gr
- Sucre 50 gr
- Sucre 500 gr
- Glucose cristal 50 gr
- Acide citrique (solution) 6 gr

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISEES

SUJET

SESSION 2014

EPREUVE : E1 – Pratique Professionnelle

Page 3/3