

SUJET N°1

GLACERIE

Réaliser une glace aux œufs vanille à partir d'un demi litre de lait (5 jaunes).
Mouler, démouler, décorer chantilly (fournie par le centre).

CHOCOLATERIE

A partir de 200 g de pâte d'amandes, détailler au couteau 12 bonbons en deux formes différentes.
Avec 500 g de couverture fondante, tremper les bonbons, réaliser un demi moulage et confectionner 8 cigarettes de 8 cm de long environ.

CONFISERIE

A partir de 200 g de pâte d'amandes blanche, réaliser une composition florale. Présenter sur carton.
A partir de 300 g de sucre, réaliser un sucre coulé coloré (au choix du candidat) cercle de 200 de Ø.
Inscription à la glace royale réalisée par le candidat JOYEUX ANNIVERSAIRE.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES				
EXAMEN	CODE	EPREUVE	DUREE	COEF
BEP ALIMENTATION option PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	51 221 04	EP1 1 ^{ère} PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	3 H 00	2
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	50 221 24	EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	3 H 00	4
SESSION 1999		SUJET N°1		PAGE 1/1

SUJET N°2

GLACERIE

Réaliser une glace aux œufs vanille à partir d'un demi litre de lait.

Parfum café.

Mouler, démouler, décorer avec les petits sujets réalisés en couverture de chocolat.

CHOCOLATERIE

Détailler au couteau 12 intérieurs de bonbons en pâte d'amandes (3 formes).

Mettre au point 500 g de couverture chocolat fondant,

mouler ½ œuf,

trempier les bonbons chocolat,

réaliser des petits sujets au cornet pour décorer la glace.

CONFISERIE

Réaliser 3 roses en pâte d'amandes à présenter avec feuilles et tiges sur un carton avec parchemin, inscription « Joyeux Anniversaire ».

A partir d'1/4 de litre d'eau réaliser un sirop à 1260° D.

Ce sirop sera contrôlé au pèse sirop (jugé froid).

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES				
EXAMEN	CODE	EPREUVE	DUREE	COEF
BEP ALIMENTATION option PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	51 221 04	EP1 1 ^{ère} PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	3 H 00	2
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	50 221 24	EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	3 H 00	4
SESSION 1999		SUJET N°2		PAGE 1/1

SUJET N°3

GLACERIE

Réaliser une glace aux œufs à partir d'un demi litre de lait (5 jaunes) parfum vanille.
Mouler, démouler, décorer avec les copeaux de chocolat.

CHOCOLATERIE

A partir de 500 g de couverture chocolat, mettre au point
Mouler un demi œuf.
Détailler au couteau 12 bonbons pâte d'amandes en deux formes qui seront à tremper.
Réaliser quelques copeaux.

CONFISERIE

Réaliser 3 fleurs en pâte d'amandes que vous présenterez sur un carton avec feuilles et tiges.
Un parchemin – inscription Bonne Fête.

A partir d'1/4 de litre de sirop fourni, contrôler sa densité.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES				
EXAMEN	CODE	EPREUVE	DUREE	COEF
BEP ALIMENTATION option PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	51 221 04	EP1 1 ^{ère} PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	3 H 00	2
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	50 221 24	EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	3 H 00	4
SESSION 1999		SUJET N°3		PAGE 1/1

SUJET N°4

GLACERIE

- A partir ½ litre de lait et 5 jaunes d'œufs, réaliser une crème anglaise vanille (celle-ci sera turbinée par le centre)
- Démouler, décorer à l'aide de cigarettes chocolat, et de crème fouettée sucrée.

CHOCOLATERIE

- Mettre au point 700 g de couverture(la couverture est fondue à 50°C)
- A partir de la ganache (fournie par le centre) réaliser une plaque de bonbons moulés.
- Garnir, obturer puis démouler.
- Mouler une demi forme creuse.

CONFISERIE

- Sur une bande rectangulaire de pâte d'amandes inscrire « Pâques » avec de la couverture cristallisée, style d'écriture libre.
- Réaliser une composition florale en pâte d'amandes.
- Présenter sur carton or l'inscription et le décor floral.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES				
EXAMEN	CODE	EPREUVE	DUREE	COEF
BEP ALIMENTATION option PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	51 221 04	EP1 1 ^{ère} PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	3 H 00	2
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	50 221 24	EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	3 H 00	4
SESSION 1999		SUJET N°4		PAGE 1/1