

## SUJET N°1

### PÂTE BRISÉE

A partir de 250 g de pâte brisée fournie, réaliser une tarte aux pommes garnissage en rosace dans un Ø 200. La crête sera pincée. Cuisson par le candidat.

### FEUILLETAGE

A partir de 400 g de détrempe fournie, réaliser 5 croûtes de bouchée individuelles. Cuisson par le candidat.

### PÂTE A CHOUX (cuisson par le jury)

¼ de litre  
Dresser 20 éclairs

### CRÈME MOUSSELINE

½ Litre de lait.  
Garnir, glacer 10 éclairs au café.  
Les éclairs restant seront présentés non garnis.

### ENTREMETS

Génoise de Ø 180 fournie par le centre.  
Avec la crème mousseline restante parfumée au kirsch, monter en cercle Ø 200, hauteur 4,5, façon fraisier avec des ananas.  
Présenter les bords lisses, le dessus pâte d'amande jaune.  
Inscription BONNE FÊTE PAPA avec bordure.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES				
EXAMEN	CODE	EPREUVE	DUREE	COEF
BEP ALIMENTATION option PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	51 221 04	EP1 2 <sup>ème</sup> PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	4 H 30	4
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	50 221 24	EP2 REALISATION	4 H 30	6
SESSION 1999		SUJET N°1		PAGE 1/1

## SUJET N°2

### FEUILLETAGE

A partir de 500 g de détrempe fournie par le centre d'examen, réaliser un pâton de feuilletage.  
Détailler et cuire un Dartois (longueur 60 cm).  
La crème d'amandes sera fournie par le centre d'examen.

### PÂTE LEVÉE

A partir de 350 g de pâte fournie par le centre d'examen, façonner et cuire 8 petites brioches à tête.  
Cuisson réalisée par le candidat.

### CRÈME

Fabriquer ½ litre de crème mousseline.

### PÂTE A CHOUX

Réaliser ¼ de litre de pâte à choux.  
Dresser 18 éclairs.  
La cuisson sera réalisée par le jury.  
Garnir crème mousseline et glacer 9 éclairs café.

### ENTREMETS

A partir d'une génoise de 18 cm (fournie par le centre d'examen) garnir, monter, décorer un entremets ananas avec fruits apparents dans un cercle inox de 18 cm de diamètre.  
Finition du dessus par un disque en pâte d'amandes.  
Inscription écriture anglaise « BONNE FÊTE » et bordure au cornet.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES				
EXAMEN	CODE	EPREUVE	DUREE	COEF
BEP ALIMENTATION option PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	51 221 04	EP1 2 <sup>ème</sup> PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	4 H 30	4
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	50 221 24	EP2 REALISATION	4 H 30	6
SESSION 1999		SUJET N°2	PAGE 1/1	

## SUJET N°3

### PÂTE LEVÉE

Fabrication : à partir de 800 g de détrempe à croissants fournie par le centre d'examen, après beurrage, tourage, détailler 16 pains au chocolat.

Fermentation et cuisson seront réalisées par le candidat.

### FEUILLETAGE

Fabrication : à partir de 500 g de détrempe à feuilletage fournie par le centre d'examen, après beurrage, tourage, détailler un Pithiviers 6 personnes. Crème d'amandes fournie par le centre.

La cuisson sera réalisée par le candidat.

### PÂTE A CHOUX

A partir ¼ de litre de pâte à choux.

La cuisson sera réalisée par les formateurs.

Dresser 16 religieuses.

Garnir et glacer 8 religieuses.

### CRÈME

Fabrication ½ litre de crème mousseline dont la moitié sera parfumée au café, l'autre moitié sera parfumée au kirsch pour l'entremets.

### ENTREMETS

Montage d'un entremets en cercle de 18 cm avec fruits apparents (la génoise sera fournie par le centre).

Recouvrir d'un disque en pâte d'amandes.

Le décor de cet entremets comprendra une bordure et une inscription en écriture anglaise (fraisier).

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES				
EXAMEN	CODE	EPREUVE	DUREE	COEF
BEP ALIMENTATION option PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	51 221 04	EP1 2 <sup>ème</sup> PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	4 H 30	4
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	50 221 24	EP2 REALISATION	4 H 30	6
SESSION 1999		SUJET N°3		PAGE 1/1

## SUJET N°4

### PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

- A partir de 500 g de détrempe (fournie par le centre), réaliser 10 pains au chocolat (l'évolution de la fermentation, et la cuisson sont à la charge du candidat).

### PÂTE A CHOUX

- A partir d'¼ de litre d'eau réaliser 15 pièces de Paris Brest (cuisson par le centre).

### CRÈME MOUSSELINE

- A partir d'un litre de lait, réaliser une crème mousseline au praliné (amandes, noisettes), celle-ci servira au montage de l'entremets, puis avec le reste de crème vous garnirez les Paris Brest.

### ENTREMETS

- A l'aide d'une génoise de Ø de 20 cm de diamètre (fournie par le centre, ainsi que le sirop rhum) réaliser un entremets praliné, montage en cercle, décorer sur le pourtour à mi hauteur d'amandes hachées grillées.
- Disposer un disque de pâte d'amandes (Ø 10 cm de diamètre), sur le dessus de l'entremets.  
Inscrire « *Praliné* » en écriture anglaise.  
Réaliser un décor à la poche pour mettre en valeur le disque de pâte d'amandes.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES				
EXAMEN	CODE	EPREUVE	DUREE	COEF
BEP ALIMENTATION option PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	51 221 04	EP1 2 <sup>ème</sup> PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	4 H 30	4
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR	50 221 24	EP2 REALISATION	4 H 30	6
SESSION 1999		SUJET N°4		PAGE 1/1