

B.E.P. ALIMENTATION Option PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR**

EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin

Durée : 3 heures

Coef. : 2

page 1/1

SUJET

PRATIQUE

PREMIERE PARTIE

En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :

- 1 - de l'attitude professionnelle*
- 2 - de l'hygiène générale*
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité*
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace*
- 5 - du produit conforme au sujet*
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène*

CHOCOLATERIE Coef. : 1 avec confiserie

Réaliser 1 œuf et 18 intérieurs (3 formes différentes) à partir d'un kilo de couverture chocolat.

Les intérieurs seront trempés et décorés à la fourchette.

CONFISERIE

Réaliser 3 sortes de légumes à partir de 400 g de pâte d'amandes blanche.

GLACERIE Coef. : 1

Réaliser un sorbet moulé à partir de 250 g de pulpe de framboise.

Nota : La couverture est fondue par le centre d'examen.

B.E.P. ALIMENTATION Option PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR**

EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin

Durée : 4 h 30

Coef. : 4

Page 1/1

SUJET**PRATIQUE****DEUXIEME PARTIE**

En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :

- 1 - de l'attitude professionnelle
- 2 - de l'hygiène générale
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace
- 5 - du produit conforme au sujet
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau)

- ♦ Confectionner des éclairs et des salambos à la pièce garnis à la crème pâtissière, glacés au fondant.

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette
- ♦ Garniture crème pâtissière : fruits abricots
- ♦ Finition : meringue italienne (4 blancs).

PÂTE A FONCER

(Base : 250 g de farine)

- ♦ Réaliser une tarte aux pommes.
- ♦ Mouler 8 tartelettes individuelles.

DECORS

- ♦ Inscription sur parchemin "Joyeuses fêtes"

CREME PÂTISSIERE

- ♦ Réaliser une crème pâtissière base : 1 litre de crème