

**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