

B.E.P. Alimentation
option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature

Code 510-22104

(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)

EP1 1A : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 heures *Coefficient* : 2

EP1 (1ère partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 heures *Coefficient* : 4

Sujet n° 2

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Glacerie

Réaliser

- un sorbet aux fruits doux sur une base de 300 gr de sirop et 200 gr de pulpe de fraise. Chaque candidat devra titrer son sorbet.
Montage en cercle avec 1 disque de meringue.

Finition décoration

- Décercler, glaçage "gelfix" et décor fruits frais mélangé.

Chocolaterie

- Mettre au point une couverture fondante.
- Mouler un oeuf
- Détailler un petit disque en couverture et des éléments de décor pour présenter et mettre en valeur votre moulage.

La couverture sera fournie fondue

Confiserie

- Avec de la pâte d'amande fondante réaliser 4 animaux de votre choix, puis réaliser une plaquette avec inscription "Joyeuses Pâques".

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 2
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuves : EP1 1A Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (1ère partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie	
Temps alloué : 3 h 00	Coefficients : CAP 4 BEP 2	Document : 1 / 1	

**B.E.P. Alimentation
option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature**

Code 510-22104

(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)

EP1 1A : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 heures Coefficient : 2

EP1 (1ère partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 heures Coefficient : 4

Sujet n° 10

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Glacerie

A partir de ½ litre de lait réaliser une glace chocolat

- Mouler cette glace dans un cercle de 15 cm de diamètre
- Décorer cette glace avec de la crème chantilly et 10 petites cigarettes chocolat
- Inscription sur plaquette Joyeux Noël
- Réalisation d'une rose en pâte d'amande avec 3 feuilles pour décorer l'ensemble de votre glace.

Chocolaterie

Avec 750 grs de couverture chocolat (noir)

- Réaliser 10 cigarettes chocolat pour décorer la glace
- Tremper 10 intérieurs en pâte d'amandes
- Mouler un sujet de Noël

La couverture sera fournie fondue.

Confiserie

A partir de 400 grs de sucre
100 grs d'eau
100 grs de glucose

- Réaliser un disque en sucre coulé neutre
- Réaliser sur le disque une bordure glace royale

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 10
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuves : EP1 1A Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (1ère partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie	
Temps alloué : 3 h 00	Coefficients : CAP 4 BEP 2	Document : 1 / 1	

B.E.P. Alimentation
option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature

Code 510-22104

(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)

EP1 1A : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 heures *Coefficient* : 2

EP1 (1ère partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 heures *Coefficient* : 4

Sujet n° 13

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Glacerie

A partir de 200 g de purée de fraises et 300 gr de sirop :

- Faire un sorbet fraise, moulage en cercle avec un fond de meringue fourni (sirop fourni)
- Décor à la poche chantilly (chantilly fournie)
- Finition avec motifs en couverture fondante

Chocolaterie

Avec 800 g de couverture fondante à 50°, mettre au point, réaliser :

- 1 œuf à présenter debout sur un disque de couverture diamètre 20 cm
- des motifs en couverture pour la glace

Confiserie

- Avec 100 gr de pâte d'amandes, façonner 4 animaux différents :
- Découper une plaquette en pâte d'amandes, écrire au cornet chocolat « JOYEUSES PAQUES »

Présenter la confiserie sur le disque de couverture avec l'œuf.

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 13
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuves : EP1 1A Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (1ère partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie	
Temps alloué : 3 h 00	Coefficients : CAP 4 BEP 2	Document : 1 / 1	

B.E.P. Alimentation
option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature

Code 510-22104

(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)

EP1 1A : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 heures Coefficient : 2

EP1 (1ère partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 heures Coefficient : 4

Sujet n° 14

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Glacerie

- Réaliser, turbiner, mouler ½ litre de glace aux œufs parfum vanille
- Décorer avec motifs chocolat
- Finition pochage chantilly

Chocolaterie

Avec 500 gr de couverture noire à 50°, mettre au point, réaliser :

- un trempage de 10 intérieurs pâte d'amandes (fournis)
- motifs en couverture pour le décor de la glace

Confiserie

Avec 400 gr de sucre et 80 gr de glucose, réaliser :

- 1 disque en sucre coulé diamètre 20 avec bordure et inscription « ST MICHEL » à la glace royale (glace royale fournie)
- Rose(s) et feuilles en pâte d'amandes à présenter sur le socle

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 14
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuves : EP1 1A Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (1ère partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie	
Temps alloué : 3 h 00	Coefficients : CAP 4 BEP 2	Document : 1 / 1	

B.E.P. Alimentation
option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature
Code 510-22104

(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)

EP1 1A : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 heures Coefficient : 2

EP1 (1ère partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 heures Coefficient : 4

Sujet n° 5

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Glacerie

A partir de 200 g de purée de fraises et 300 gr de sirop :

- Faire un sorbet fraise, moulage en cercle avec un fond de meringue fourni (sirop fourni)
- Décor à la poche chantilly (chantilly fournie)
- Finition avec motifs en couverture fondante

Chocolaterie

Avec 800 g de couverture fondante à 50°, mettre au point, réaliser :

- 1 œuf à présenter debout sur un disque de couverture diamètre 20 cm
- des motifs en couverture pour la glace

Confiserie

- Avec 100 gr de pâte d'amandes, façonner 4 animaux différents :
- Découper une plaquette en pâte d'amandes, écrire au cornet chocolat « JOYEUSES PAQUES »

Présenter la confiserie sur le disque de couverture avec l'œuf.

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 5
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuves : EP1 1A Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (1ère partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie	
Temps alloué : 3 h 00	Coefficients : CAP 4 BEP 2	Document : 1 / 1	

B.E.P. Alimentation
option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature

Code 510-22104

(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)

EP1 1A : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 heures Coefficient : 2

EP1 (1ère partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 heures Coefficient : 4

Sujet n° 9

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Glacerie

A partir de ½ litre de lait réaliser une glace praliné

- Mouler cette glace dans un cercle de 15 cm de diamètre
- Décorer cette glace avec de la crème chantilly et 6 petits cornets nougatine
- Inscription sur plaquette Praliné
- Réalisation d'une rose en pâte d'amande avec 3 feuilles pour décorer l'ensemble de votre glace.

Chocolaterie

Avec 750 grs de couverture chocolat noir :

- Tremper 10 intérieurs en pâte d'amandes (fournis)
- Mouler un sujet de Pâques

La couverture sera fournie fondue par le centre

Confiserie

A partir de 500 grs de nougatine (fournie)

- Réaliser un disque nougatine de 22 cm de diamètre
- Détailler 6 cornets pour décorer la glace
- Réaliser une bordure glace royale sur le disque nougatine

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 9
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuves : EP1 1A Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (1ère partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie	
Temps alloué : 3 h 00	Coefficients : CAP 4 BEP 2	Document : 1 / 1	