

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

Code 510-22104

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

**EP1 1B : PATISSERIE COURANTE ET REGIONALE**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 4

**EP2 : REALISATIONS**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 6

Sujet n° 1

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

## Pâte à foncer

Tarte aux pommes :

- Réaliser la pâte sur la base de 250 grs de farine.
- Foncer un cercle à tarte O22 et utiliser la pince à chiqueter.
- Garnir d'un léger fond de crème d'amande et de compote. Disposer les pommes. Après cuisson, finition nappage.
- Avec le reste de pâte, foncer des moules à croustade. Les fonds seront notés crus.

## Feuilletage

Avec 1 kg de détrempe (fournie par le centre), beurrer, tourer, détailler :

- 1 galette de 6 pers fourrée
- 5 croûtes de bouchée
- 1 grillé aux pommes 6 personnes (garniture compote)
- 1 bande aux fruits cuits sur fond crème d'amande pour 6 personnes

## Pâte à choux

Sur la base ¼ de litre d'eau réaliser, dresser, garnir, glacer :

- 6 religieuses café
- 6 éclairs café
- le reste en chouquettes

*La crème pâtissière est à réaliser par le candidat sur la base de 0,75 litre de lait. Une note de dégustation sera attribuée sur la crème parfumée.*

## Entremets

Avec une génoise de 8 personnes (fournie) :

- Couper, imbiber, garnir de crème au beurre chocolat, masquer.
- Finition pailleté chocolat sur le pourtour (2/3), rayage couteaux scie sur le dessus. Décorer avec une bordure au cornet + 1 fleur et feuilles en pâte d'amandes ou "Barry décors".

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 1
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuves : EP1 1B Pâtisserie courante et régionale EP2 Réalisations	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP 6 BEP 4	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 1B : PATISSERIE COURANTE ET REGIONALE**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 4

**EP2 : REALISATIONS**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 6

Sujet n° 10

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

<b>Pâte levée feuilletée</b>
Avec 500 g de détrempe fournie, détailler
<ul style="list-style-type: none"> <li>• le pâton en croissants (taille magasin)</li> </ul>

<b>Pâte feuilletée</b>
Avec 1 kg de détrempe fournie, réaliser :
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 pithiviers diamètre 20 cm</li> <li>• 4 croûtes de bouchées rondes</li> <li>• 4 chaussons aux pommes</li> <li>• 1 grillé aux pommes de 6 personnes rond</li> </ul>

<b>Crème Pâtissière</b>
Réaliser
• 1 l de crème pâtissière (1 note de dégustation sera attribuée)

<b>Pâte à chou</b>
Sur une base de ¼ de litre d'eau, réaliser une pâte à chou puis dresser, garnir et glacer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 glands au kirsch glacés blanc</li> <li>• 8 religieuses au chocolat</li> </ul>

<b>Entremets</b>
Réaliser un entremets crème au beurre à la poire (crème et génoise fournies)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• génoise 8 personnes coupée en 3, sirop poire, crème au beurre poire, cubes de poires</li> <li>• montage et masquage à la palette, amandes grillées à mi-hauteur</li> <li>• décor : à la poche, 1 fleur en pâte d'amandes, poire(s) émincée(s)</li> </ul>

<b>Sujet interacadémique</b>	<b>Examens : BEP / CAP</b>	<b>Session 2000</b>	<b>Sujet n° 10</b>
<b>Spécialités :</b> BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		<b>Epreuves :</b> EP1 1B Pâtisserie courante et régionale EP2 Réalisations	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP 6 BEP 4	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 1B : PATISSERIE COURANTE ET REGIONALE**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 4

**EP2 : REALISATIONS**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 6

Sujet n° 11

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

## Pâte à foncer

Tarte aux pommes :

- Réaliser la pâte sur la base de 250 grs de farine.
- Foncer un cercle à tarte O22 et utiliser la pince à chiqueter.
- Garnir d'un léger fond de crème d'amande et de compote. Disposer les pommes. Après cuisson, finition nappage.
- Avec le reste de pâte, foncer des moules à croustade. Les fonds seront notés crus.

## Feuilletage

Avec 1 kg de détrempe (fournie par le centre), beurrer, tourer, détailler :

- 1 galette de 6 pers fourrée
- 5 croûtes de bouchée
- 1 grillé aux pommes 6 personnes (garniture compote)
- 1 bande aux fruits cuits sur fond crème d'amande pour 6 personnes

## Pâte à choux

Sur la base ¼ de litre d'eau réaliser, dresser, garnir, glacer :

- 6 religieuses café
- 6 éclairs café
- le reste en chouquettes

*La crème pâtissière est à réaliser par le candidat sur la base de 0,75 litre de lait. Une note de dégustation sera attribuée sur la crème parfumée.*

## Entremets

Avec une génoise de 8 personnes (fournie) :

- Couper, imbiber, garnir de crème au beurre chocolat, masquer.
- Finition pailleté chocolat sur le pourtour (2/3), rayage couteaux scie sur le dessus. Décorer avec une bordure au cornet + 1 fleur et feuilles en pâte d'amandes ou "Barry décors".

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 11
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuves : EP1 1B Pâtisserie courante et régionale EP2 Réalisations	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP 6 BEP 4	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 1B : PATISSERIE COURANTE ET REGIONALE**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 4

**EP2 : REALISATIONS**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 6

Sujet n° 12

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

**Pâte levée feuilletée**

Avec 500 g de détrempe fournie, détailler

- le pâton en croissants (taille magasin)

**Pâte feuilletée**

Avec 1 kg de détrempe fournie, réaliser :

- 1 pithiviers diamètre 20 cm
- 4 croûtes de bouchées rondes
- 4 chaussons aux pommes
- 1 grillé aux pommes de 6 personnes rond

**Crème Pâtissière**

Réaliser

- 1 l de crème pâtissière (1 note de dégustation sera attribuée)

**Pâte à choux**

Sur une base de ¼ de litre d'eau, réaliser une pâte à choux puis dresser, garnir et glacer

- 8 glands au kirsch glacés blanc
- 8 religieuses au chocolat

**Entremets**

Réaliser un entremets crème au beurre à la poire (crème et génoise fournies)

- génoise 8 personnes coupée en 3, sirop poire, crème au beurre poire, cubes de poires
- montage et masquage à la palette, amandes grillées à mi-hauteur
- décor : à la poche, 1 fleur en pâte d'amandes, poire(s) émincée(s)

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 12
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuves : EP1 1B Pâtisserie courante et régionale EP2 Réalisations	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP 6 BEP 4	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 1B : PATISSERIE COURANTE ET REGIONALE**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 4

**EP2 : REALISATIONS**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 6

Sujet n° 6

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

## Brioche

Façonner, avec 500 g de pâte fournie :

- une parisienne de 250 g
- une nanterre de 250 g

## Feuilletage

Réaliser, avec 1 kg de détrempe fournie :

- 6 chaussons
- 1 pithiviers 6 personnes
- 4 croûtes de bouchées carrées
- 1 millefeuille glacé marbré rond de 6 personnes

## Pâte à choux

Réaliser, avec ¼ l d'eau ; garnir et glacer :

- 10 éclairs café
- 8 religieuses café

## Crème pâtissière

Réaliser 1 l ¼ de crème pour garnissage pâte à choux.  
Une note de dégustation sera attribuée.

## Entremets

Réaliser une mousse aux fruits exotiques pour 6 personnes (montage en cercle). Finition glaçage gelfix ou nappage.

- décor : fruits émincés

Agrémenter avec :

- plaquette "exotic" sur pâte d'amandes

*(biscuit fourni par le centre)*

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 6
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur	Epreuves : EP1 1B Pâtisserie courante et régionale EP2 Réalisations		
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP 6 BEP 4	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 1B : PATISSERIE COURANTE ET REGIONALE**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 4

**EP2 : REALISATIONS**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 6

Sujet n° 8

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

## Pâte sablée

Avec 250 g de farine, réaliser 1 pâte sablée :

- foncer 1 amandine aux poires pour 6 personnes
- détailler 6 sablés pièce

## Pâte feuilletée

Avec 1 kg de détrempe fournie, réaliser :

- 1 galette fourrée 8 personnes (crème d'amandes fournie)
- 6 chaussons aux pommes
- 4 croûtes de bouchées
- 1 bande pour 6 personnes de mille feuilles glacés fondant

## Crème Pâtissière

Réaliser

- 1 l ½ de crème pâtissière

## Pâte à choux

Sur une base de ¼ de litre d'eau, réaliser une pâte à choux puis dresser,  
Garnir et glacer

- 10 éclairs chocolat
- 6 religieuses chocolat

## Entremets

Réaliser un « fraisier » pour 8 personnes (crème au beurre et génoise fournies)

- couper la génoise en deux
- imbiber sirop kirsch (fourni), garnir et masquer à la palette de crème au beurre kirsch
- décor : amandes grillées à mi-hauteur, décor à la poche et fraises

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 8
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuves : EP1 1B Pâtisserie courante et régionale EP2 Réalisations	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP 6 BEP 4	Document : 1 / 1	