

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

Code 510-22104

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

Code 500-22124

**EP1 : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée : 3 H 00*

*Coefficient : 2*

**EP1 (1<sup>ÈRE</sup> PARTIE) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée : 3 H 00*

*Coefficient : 4*

**Sujet n° 1**

## Glacerie

- ◆ Réaliser une glace aux œufs pralinée sur une base de 0,5 litre de lait.  
*montage en cercle avec 1 disque de meringue sur le fond*
- ◆ Décercler, décorer à la poche avec une crème chantilly et sujets en chocolat (ex. petites formes géométriques, disque portionné, fleurons).

## Chocolaterie

- ◆ Mettre au point une couverture fondante.
- ◆ Mouler un ½ œuf.
- ◆ Détailler un socle de forme libre pour présenter le moulage et des éléments du décor pour la glace pralinée.

*La couverture sera fournie fondue.*

## Confiserie

Avec 300 g de sucre + 50 g de glucose, réaliser un disque de 18 cm de Ø en sucre coulé.

- ◆ Pour présenter 3 roses et des feuilles réalisées en pâte d'amandes ou chocolat avec bordure glace royale plastique "Barry décor".

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET N° 1
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, option " Pâtisserie " C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		ÉPREUVE : EPI 1A : Glacerie, chocolaterie, confiserie EPI (1 <sup>ère</sup> partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie	
TEMPS ALLOUÉ : 3 heures	Coef. C.A.P. 4 - B.E.P. 2	DOCUMENT CANDIDAT 1/1	

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

Code 510-22104

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

Code 500-22124

**EP1 : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée : 3 H 00*

*Coefficient : 2*

**EP1 (1<sup>ÈRE</sup> PARTIE) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée : 3 H 00*

*Coefficient : 4*

**Sujet n° 2**

## Glacerie

### Réaliser

- ◆ un sorbet aux fruits doux sur une base de 200 gr de sirop et 300 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 1 œuf.
- ◆ 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'amandes fondante réaliser 3 animaux de votre choix, puis réaliser une plaquette avec inscription "Joyeuses Pâques".

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET N° 2
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, option " Pâtisserie " C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		ÉPREUVE : EPI 1A : Glacerie, chocolaterie, confiserie EPI (1 <sup>ère</sup> partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie	
TEMPS ALLOUÉ : 3 heures	Coef. C.A.P. 4 - B.E.P. 2	DOCUMENT CANDIDAT 1/1	