

**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° 3**

## Glacerie

### Réaliser

- ♦ ½ l de glace aux œufs parfum pistache et mouler en cercle.  
Décercler décorer à la chantilly et décorer avec :
  - 10 tuiles aux amandes
  - chantilly et appareil à tuile fourni

## Chocolaterie

A l'aide d'une couverture fondante :

- ♦ Mouler une moitié œuf.
  - ♦ Tremper 10 bonbons de pâte d'amande (intérieurs fournis).
- Couverture fournie fondue.*

## Confiserie

Réaliser un disque en sucre coulé :

- ♦ Avec 500 gr de sucre, 80 gr de glucose et 150 gr d'eau.

*Réaliser une bordure au cornet, glace royale fournie.*

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET N° 3
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, option " Pâtisserie " C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		ÉPREUVE : EP1 1A : Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (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° 4**

## Glacerie

### Réaliser :

- ♦ avec 6 oranges (fournies Vides), réaliser un sorbet à partir de 500 g de purée d'orange pour faire des oranges givrées.
- ♦ garnir et décorer les oranges (pâtes d'amandes), vous devez les présenter sur un disque en sucre coulé.

*Le sirop de base pour le sorbet est fourni par le centre d'examen.*

## Chocolaterie

- ♦ Vous devez faire un moulage (poule ou oeuf) et une dizaine de cigarettes.

*La couverture sera fournie fondue.*

## Confiserie

Vous devez réaliser un sucre coulé avec 100 g de glucose et 400 g de sucre.

- ♦ Confectionner un disque de 20 cm environ avec une bordure en glace royale, pour présenter les oranges.

*La glace royale est fournie par le centre d'examen.*

- ♦ Vous devez également réaliser une rose pour la présentation.

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET N° 4
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	