

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^{ÈRE} PARTIE) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 H 00 *Coefficient : 4*

Sujet n° 5

Glacerie

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

Chocolaterie

Avec 750 gr de couverture noire fondue, 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 grs de sucre et 80 gr de glucose, réaliser :

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

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET N° 5
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, option " Pâtisserie " C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		ÉPREUVE : EP1 1A : Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (1 ^{ère} 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^{ÈRE} PARTIE) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 H 00

Coefficient : 4

Sujet n° 6

Glacerie

Réaliser :

- ♦ ½ l de sorbet framboise sur la base de 300 gr de sirop et 200 gr de purée (mouler en cercle)
- ♦ Finition :
Décor : chantilly + framboises + 1 rose et 3 feuilles pâte d'amandes
La chantilly est fournie par le centre.

Chocolaterie

Mettre au point une couverture fondante

- ♦ mouler une poule entière
 - ♦ la poser sur le support en chocolat avec 12 carrés de pâte d'amandes fournis trempés à la fourchette.
- ★ *la couverture sera fournie fondue.*

Confiserie

- ♦ réaliser un support en sucre coulé, décoré au cornet par une bordure chocolat (forme libre)
- ♦ poser 4 animaux en pâte d'amandes sur ce support + décoration glace royale

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET N° 6
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, option " Pâtisserie " C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		ÉPREUVE : EP1 1A : Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (1 ^{ère} 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^{ÈRE} PARTIE) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3 H 00 *Coefficient : 4*

Sujet n° 7

Glacerie

Réaliser, turbiner, mouler en cercle ½ litre de glace aux œufs parfum café

- ♦ décorer avec motifs en chocolat réalisés au cornet
- ♦ un pochage chantilly

Chocolaterie

Avec 600 g de couverture à 50°, mettre au point, réaliser :

- ♦ le moulage d'une poule ou d'un œuf
- ♦ un trempage de 10 intérieurs pâte d'amandes fournis
- ♦ des copeaux de chocolat avec le reste de la couverture
- ♦ des motifs en chocolat pour le décor de la glace

Confiserie

Avec 100 g de glucose et 400 g de fondant, réaliser :

- ♦ un disque de diamètre 22 cm
- ♦ un décor au cornet glace royale sur le disque sucre coulé, bordure et inscription "FIANÇAILLES"
- ♦ une rose en pâte d'amandes avec des feuilles

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET N° 7
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, option " Pâtisserie " C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		ÉPREUVE : EP1 1A : Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (1 ^{ère} partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie	
TEMPS ALLOUÉ : 3 heures	Coef. C.A.P. 4 - B.E.P. 2	DOCUMENT CANDIDAT 1/1	