

**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° 8**

## Glacerie

A partir de ½ litre de lait réaliser une glace café

- ♦ Mouler cette glace dans le cercle
- ♦ Décorer cette glace avec de la crème chantilly et 10 petites tuiles fours secs (appareil fourni)
- ♦ Inscription sur plaquette "bonne fête"

## Chocolaterie

Avec 750 grs de couverture fondante

- ♦ Réaliser 1 œuf de Pâques
- ♦ Tremper 10 intérieurs en pâte d'amandes à la fourchette

*La couverture sera fournie fondue.*

*Intérieurs fournis par le centre.*

## Confiserie

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

Réaliser un disque en sucre coulé neutre Ø 22.

Réaliser sur le disque une bordure en glace royale et agrémenter avec 1 rose pâte d'amande et 3 feuilles.

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET N° 8
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° 9**

## Glacerie

A partir de ½ litre de lait réaliser une glace praliné

- ♦ Mouler cette glace dans un cercle de Ø 160 / 180
- ♦ Décorer cette glace avec une crème chantilly et motifs en chocolat.
- ♦ Réalisation d'une rose en pâte d'amande avec 3 feuilles pour décorer l'ensemble de votre glace.

## Chocolaterie

Avec 750 g 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.*

- ♦ Réaliser un cornet : motifs chocolat pour décors glace praliné

## Confiserie

A partir de 400 g de sucre

- ♦ Réaliser un disque sucre coulé de 22 cm de diamètre
- ♦ Réaliser une bordure glace royale sur le disque en sucre coulé, inscription "Joyeuses Pâques"

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET N° 9
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	