

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° 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 avec bordure glace royale.

Réaliser une bordure de glace royale

EXAMENS : BEP / CAP		SESSION 2002	SUJET N° 1
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 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE

Durée : 4 H 30

Coefficient : 4

EP2 : RÉALISATIONS

Durée : 4 H 30

Coefficient : 6

Sujet n° 1

Pâte à foncer

Tarte aux pommes :

- ◆ Réaliser la pâte sur la base de 250 grs de farine.
- ◆ Foncer un cercle à tarte Ø 22 et utiliser la pince à chiqueter.
- ◆ Garnir d'un léger fond de crème d'amandes 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.

Pâte feuilletée

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

- ◆ 1 galette de 6 pers fourrée à cuire par le candidat.
- ◆ 6 chaussons aux pommes.
- ◆ 1 bande aux fruits cuits sur fond crème d'amandes pour 6 personnes.

Pâte à choux

Sur la base d' ¼ de litre d'eau réaliser, dresser, garnir, glacer 16 éclairs café.

La crème pâtissière est à réaliser par le candidat sur la base de 1 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. Décor à la poche.
- ◆ Inscription au cornet chocolat sur pâte d'amandes "Bonne fête"

* toutes les fabrications sont à cuire par le centre d'examen sauf la galette dont la cuisson est assurée par le candidat.

EXAMENS : BEP / CAP		SESSION 2002	SUJET N° 1
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, option " Pâtisserie " C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		ÉPREUVE : EP1 IB : Pâtisserie courante et régionale EP2 : Réalisations	
TEMPS ALLOUÉ : 4 h 30	Coef. C.A.P. 6 - B.E.P. 4	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° 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".

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET N° 2
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 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE

Durée : 4 H 30

Coefficient : 4

EP2 : RÉALISATIONS

Durée : 4 H 30

Coefficient : 6

Sujet n° 2

Pâte levée

- ♦ Brioche (base 500 gr de pâte)
- ♦ Façonner 1 brioche "Nanterre" avec 300 gr de pâte
- ♦ Avec le reste de la pâte, détailler et façonner 5 petites brioches.

Feuilletage

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

- ♦ 1 Pithiviers de 6 personnes
- ♦ 5 croûtes de bouchée
- ♦ 5 chaussons aux pommes.

Pâte à choux

Avec $\frac{1}{4}$ de litre réaliser, garnir, glacer :

- ♦ 8 glands
- ♦ 8 éclairs café

La crème pâtissière est à réaliser par le candidat sur la base de 1 litre de lait. Une note de dégustation sera attribuée.

Entremets

Avec une génoise de 8 personnes et crème (fournie) :

- ♦ couper, imbiber, garnir de crème au beurre chocolat, masquer.
Pailleté chocolat sur le pourtour (2/3).
- ♦ décor à la poche + fleur et feuilles au choix en pâte d'amandes ou chocolat "barry décor".

* toutes les fabrications sont à cuire par le centre d'examen sauf les petites brioches, dont la cuisson sera assurée par le candidat.

EXAMENS : BEP / CAP		SESSION 2002	SUJET N° 2
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, option " Pâtisserie " C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		ÉPREUVE : EP1 1B : Pâtisserie courante et régionale EP2 : Réalisations	
TEMPS ALLOUÉ : 4 h 30	Coef. C.A.P. 6 - B.E.P. 4	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° 3

Glacerie

Réaliser

- ♦ ½ l de glace aux œufs parfum pistache et mouler en cercle.
- Découper 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 un œuf.
- ♦ Tremper 10 bonbons de pâte d'amande (intérieurs fournis).

Couverture fournie fondue.

Confiserie

Réaliser un disque en sucre coulé :

- ♦ Avec 300 gr de sucre, 80 gr de glucose et 150 gr d'eau.

Réaliser une bordure au cornet, glace royale fournie.

Inscription "Bonne Fête"

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET N° 3
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, option " Pâtisserie " C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur	ÉPREUVE : EPI 1A : Glacerie, chocolaterie, confiserie EPI (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 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE

Durée : 4 H 30

Coefficient : 4

EP2 : RÉALISATIONS

Durée : 4 H 30

Coefficient : 6

Sujet n° 3

Pâte feuilletée

Réaliser avec 1 kg de détrempe fournie

- ♦ 1 Pithiviers pour 6 personnes (crème d'amande fournie)
- ♦ 5 croûtes bouchées
- ♦ 5 chaussons pommes

Pâte levée feuilletée

Réaliser avec 700 gr de détrempe fournie

- ♦ 8 / 10 croissants
- ♦ 8 / 10 pains au chocolat

Pâte à choux

Réaliser ¼ l de pâte à choux

Dresser, cuire et garnir 16 éclairs café.

Crème pâtissière

Réaliser 1 l de crème.

Entremets

Réaliser une charlotte poire sur la base ¼ de litre de lait

Biscuit fourni + disque

- ♦ Décorer poires émincées
- ♦ Plaque "Maman"
Réserver de la bavaroise pour la dégustation
- ♦ Finition : 1 rose pâte d'amandes + feuilles

* toutes les fabrications sont à cuire par le centre d'examen sauf les croissants dont la cuisson est assurée par le candidat.

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET N° 3
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, option " Pâtisserie " C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur	ÉPREUVE : EP1 1B : Pâtisserie courante et régionale EP2 : Réalisations	
TEMPS ALLOUÉ : 4 heures 30	Coef. C.A.P. 6 – B.E.P. 4	DOCUMENT CANDIDAT 1/1