

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° 4

Glacerie

Réaliser :

- ♦ réaliser un sorbet à partir de 500 g de purée d'orange.
- ♦ mouler en cercle avec un disque de meringue.

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

Crème chantilly fournie par le centre.

Chocolaterie

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

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.

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

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

EXAMENS : BEP / CAP		SESSION 2002	SUJET N° 4
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° 4

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Pâte brisée

A partir de 300 grs de farine, réalisez une tarte aux pommes de 6 - 8 pers.

Feuilletage

Réaliser, avec 750 grs de détrempe :

- ♦ 1 bande de jalousies 6 parts
- ♦ 4 croûtes de bouchées
- ♦ 4 chaussons aux pommes

Pâte à choux

Avec $\frac{1}{4}$ l, dresser, garnir et glacer 16 glands

Glaçage au fondant sur une base de 500 g

Crème pâtissière

Réaliser 1 l de crème pour garnissage pâte à choux + note de dégustation (glands)

Entremets

Monter un entremet crème au beurre chocolat 8 personnes.

- ♦ Décor : crème au beurre
- ♦ Plaquette pâte d'amandes "Bonne Fête"

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

EXAMENS : BEP / CAP		SESSION 2002	SUJET N° 4
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, option " Pâtisserie " C.A.P. Pâtissier, Glaciers, Chocolatier, Confiseur		ÉPREUVE : EPI 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° 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.
- ◆ moulage d'un sujet poule ou un oeuf

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.

EXAMENS : BEP / CAP		SESSION 2002	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 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE

Durée : 4 H 30

Coefficient : 4

EP2 : RÉALISATIONS

Durée : 4 H 30

Coefficient : 6

Sujet n° 5

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 ou à tarte.
- ♦ Garnir d'un léger fond de compote. Disposer les pommes. Après cuisson, finition nappage (*cuisson par le candidat*).
- ♦ Avec le reste de pâte, foncer des moules à croustade. (4 à 6 fonds qui seront notés crus).

Feuilletage

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

- ♦ 1 Pithiviers 6 personnes
- ♦ 6 croûtes de bouchée
- ♦ 1 bande aux fruits cuits sur fond crème d'amande pour 6 personnes la présenter coupée en part.

Crème d'amande fournie par le centre

Pâte à choux

Sur la base ¼ de litre d'eau réaliser, dresser, garnir, glacer :

- ♦ 12 éclairs café
- ♦ le reste en chouquettes.

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 (fourni par le centre), masquer
- ♦ Finition pailleté chocolat sur le pourtour (2/3), rayage couteaux scie sur le dessus. Décorer avec une bordure au cornet ou poche + 1 fleur et feuilles en pâte d'amandes ou "Barry décors".

* toutes les préparations sont à cuire par le centre d'examen sauf la tarte aux pommes dont la cuisson sera réalisée par le candidat.

EXAMENS : BEP / CAP		SESSION 2002	SUJET N° 5
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° 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 à la glace royale.
- ◆ poser 2 animaux en pâte d'amandes sur ce support.

EXAMENS : BEP / CAP		SESSION 2002	SUJET N° 6
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, option " Pâtisserie "		ÉPREUVE :	
C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		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° 6

Brioche
<p>Façonner, avec 600 g de pâte fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ une nanterre maximum 300 g (selon taille des moules) ♦ le reste en petites parisiennes individuelles <p><i>Nanterre à cuire par le candidat, le reste par le centre.</i></p>
Feilletage
<p>Réaliser, avec 1 kg de détrempe fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ 4 chaussons ♦ 1 pithiviers 6 personnes (crème d'amande fournie) ♦ 4 croûtes de bouchées <p><i>Produits à cuire par le centre.</i></p>
Pâte à choux
<p>Réaliser, avec ¼ l d'eau, garnir, et glacer 16 religieuses café.</p> <p><i>Produits à cuire par le centre.</i></p>
Crème pâtissière
<p>Réaliser 1 l de crème pour garnissage pâte à choux.</p> <p>Une note de dégustation sera attribuée.</p>
Entremets
<p>Sur une base de 250 gr de purée de fraise et 400 gr de crème U.H.T., réaliser une charlotte aux fruits fraise pour 8 personnes (montage en cercle). Finition glaçage gelfix ou nappage neutre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ décor : fruits émincés <p>Agrémenter avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ 1 plaquette sur pâte d'amandes inscription "joyeux anniversaire" <p><i>Fournis par le centre : biscuit 1 bande et 1 disque.</i></p>

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

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET N° 6
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	