

**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° 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 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

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET N° 7
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

**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° 7**

<b>Pâte levée feuilletée</b>
Avec 500 g de détrempe fournie, détailler 10 croissants (taille magasin)
<b>Pâte feuilletée</b>
Avec 1 kg de détrempe fournie, réaliser : <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ 1 pithiviers diamètre 20 cm</li> <li>♦ 4 croûtes de bouchées rondes</li> <li>♦ 4 chaussons aux pommes.</li> </ul>
<b>Pâte à choux</b>
Sur la base ¼ de litre d'eau, réaliser une pâte à choux puis dresser, garnir et glacer : <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ 8 glands au kirsch glacés blanc</li> <li>♦ 8 religieuses au chocolat.</li> </ul>
<b>Entremets</b>
Réaliser un entremets crème au beurre à la poire (crème et génoise fournies) : <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ génoise 8 personnes coupée en 2, sirop poire, crème au beurre poire, cubes de poires</li> <li>♦ montage et masquage à la palette, amandes grillées à mi-hauteur</li> <li>♦ décor : à la poche, 1 fleur en pâte d'amande, poire(s) émincée(s) + feuilles.</li> </ul>
<b>Crème Pâtissière</b>
Réaliser <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ 1 l de crème pâtissière (1 note de dégustation sera attribuée)</li> </ul>

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

EXAMENS : BEP / CAP		SESSION 2002	SUJET N° 7
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 : 3 heures	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<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.

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

*Durée : 4 H 30*

*Coefficient : 4*

**EP2 : RÉALISATIONS**

*Durée : 4 H 30*

*Coefficient : 6*

**Sujet n° 8**

## Pâte sablée

Avec 250 g de farine, réaliser 1 pâte sablée :

- ♦ foncer une amandine aux poires pour 6 personnes (cuisson par le candidat)
- ♦ détailler 3 fonds de tartelettes ou cercle individuel, note de fonçage à cru.

## Pâte feuilletée

Avec 1 kg de détrempe fournie, réaliser :

- ♦ 1 pithiviers fourré 8 personnes (crème d'amandes fournie)
- ♦ 4 croûtes de bouchées
- ♦ 4 chaussons.

## Pâte à choux

Sur la base  $\frac{1}{4}$  de litre d'eau, réaliser une pâte à choux puis dresser, garnir et glacer :

- ♦ 8 éclairs chocolat
- ♦ 8 religieuses chocolat

## Entremets

Réaliser un "fraisier" pour 8 personnes (crème au beurre et génoise fournies)

- ♦ Couper la génoise en deux.
- ♦ Imbiber sirop kirsch (fourni), montage en cercle fraises apparentes.
- ♦ Décor : pâte d'amande – bordure au cornet et fruits.

## Crème Pâtissière

Réaliser

- ♦ 1 l de crème pâtissière

\* toutes les préparations sont à cuire par le centre d'examen sauf l'amandine poire dont la cuisson sera assurée par le candidat.

EXAMENS : BEP / CAP		SESSION 2002	SUJET N° 8
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<sup>ÈRE</sup> PARTIE) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée : 3 H 00*

*Coefficient : 4*

**Sujet n° 9**

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

## 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 au 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"

EXAMENS : BEP / CAP		SESSION 2002	SUJET N° 9
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 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE**

*Durée : 4 H 30*

*Coefficient : 4*

**EP2 : RÉALISATIONS**

*Durée : 4 H 30*

*Coefficient : 6*

**Sujet n° 9**

## Pâte levée briochée

Avec 600 gr de pâte à brioche fournie, façonner :

- ◆ 1 brioche parisienne de 300 à 400 g maximum (selon taille des moules).  
Cuisson par le candidat.
- ◆ Le reste en petites brioches individuelles (parisiennes)

## Pâte feuilletée

Avec 1 kg de détrempe fournie, réaliser : (*à cuire par le centre*)

- ◆ 1 tarte aux fruits cuits de 6 personnes (crème d'amandes fournie)  
marguerite (Bordure en fleurons)
- ◆ 6 croûtes de bouchées rondes
- ◆ 6 chaussons aux pommes

## Pâte à choux

Sur la base  $\frac{1}{4}$  de litre d'eau, réaliser une pâte à choux puis dresser, garnir et glacer (*à cuire par le centre*)

- ◆ 10 éclairs chocolat
- ◆ 6 religieuses chocolat

## Entremets

Sur une base de  $\frac{1}{4}$  de litre de lait, réaliser :

- ◆ une crème bavaroise aromatisée poire
- ◆ avec une bande de biscuit cuillère et un fond de biscuit, monter une charlotte aux poires de 8 personnes
- ◆ décor : poires émincées, glaçage neutre  
(Biscuits cuillère fournis) Inscription "Bonne Fête"

## Crème Pâtissière

Réaliser :

- ◆ 1 l de crème pâtissière (1 note de dégustation sera attribuée)

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

EXAMENS : BEP / CAP		SESSION 2002	SUJET N° 9
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<sup>ÈRE</sup> PARTIE) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée : 3 H 00*

*Coefficient : 4*

**Sujet n° 10**

## Glacerie

A partir de ½ litre de lait réaliser une glace aux œufs pralinés.

- ♦ Mouler un cercle.
- ♦ Décorer chantilly. Rose en pâte d'amande avec feuilles.

## Chocolaterie

Mettre au point de la couverture 700 g.

- ♦ Tremper 12 intérieurs
- ♦ Mouler un sujet de Pâques

## Confiserie

Avec 400 g de sucre  
100 g de glucose

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

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET N°10
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 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE**

*Durée : 4 H 30*

*Coefficient : 4*

**EP2 : RÉALISATIONS**

*Durée : 4 H 30*

*Coefficient : 6*

**Sujet n° 10**

<b>Pâte levée feuilletée</b>
Réaliser avec 500 gr de détrempe fournie : <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 6 pains au chocolat. Cuisson par le candidat.</li> <li>◆ 6 croissants.</li> </ul>
<b>Pâte feuilletée</b>
Réaliser avec 1 kg de détrempe fournie : ( <i>à cuire par le centre</i> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 1 Pithiviers pour 6 personnes (crème d'amandes fournie)</li> <li>◆ 4 chaussons aux pommes</li> <li>◆ 4 croûtes de bouchées</li> </ul>
<b>Pâte à choux</b>
Réaliser avec ¼ l. de pâte à choux Dresser, garnir et glacer <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 8 glands</li> <li>◆ 1 Paris-Brest de 6 personnes (crème mousseline fournie)</li> </ul>
<b>Entremets</b>
Réaliser une charlotte poires sur une base ¼ de litre de lait en bavaroise <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Décor avec des poires émincées</li> <li>◆ Rose et feuilles en pâte d'amandes</li> <li>◆ Plaquette Anniversaire</li> </ul>
<b>Crème Pâtissière</b>
Réaliser 0.5 l. de crème pour garnissage des glands (note de dégustation)

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

EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2002	SUJET N°10
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