

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 : 3h00

Coefficient : 2

EP1 (1^{ère} partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3h00

Coefficient : 4

SUJET N° 1

Glacerie

À partir d'un demi-litre de lait, réaliser une glace vanille ; mouler et démouler.
Décor Chantilly.

Chocolaterie

Mettre au point 600 g de couverture noire et mouler ½ œuf + 1 socle rond.

Présenter le ½ œuf collé dessus avec quelques décors faits au cimet.
Tremper 8 bonbons (fournis).

Confiserie

Avec 350 g de sucre et 50 g de glucose, réaliser un sucre coulé.
Au cimet et à la tombante, réaliser une bordure et une inscription « St Valentin ».
De plus, réaliser une rose et des feuilles façonnées dans 100 g de pâte d'amande.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION JUIN 2003	SUJET N° 1
Spécialités :		
BEP Alimentation, option « Pâtisserie »		
CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		
Temps alloué : 3 heures		
Coefficients : BEP : 2 – CAP : 4		
Épreuve :		
EP1 1A : Glacerie, chocolaterie, confiserie		
EP1 (1 ^{ère} partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie		
DOCUMENT CANDIDAT 1/1		