

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° 2

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

Glacerie

- Réaliser une glace aux œufs parfumée au café, sur une base d'un demi litre de lait.
- Monter la glace en cercle avec, au fond, un disque de meringue fourmie par le centre d'examen.
- Décorteler et décorer avec une poche de crème Chantilly. (Crème Chantilly fourmie par le centre d'examen).
- Décorer avec des petits sujets de formes géométriques (en chocolat) réalisés par le candidat.

Confiserie

- A partir de 150 g de pâte d'amande fondante nature, détailler 15 intérieurs de bonbons en trois formes différentes.
- Réaliser avec 100 g de pâte d'amande fondante une rose + feuilles + un parchemin.
- Inscription au comet (pâte à décor chocolat) « Saint Jean » sur le parchemin

Chocolaterie

- Mettre au point une couverture noire (base 750 g fondue par le centre d'examen).
- Enrober de couverture les intérieurs de bonbons.
- Mouler une forme en couverture (1/2 œuf).
- Réaliser des petits sujets de formes géométriques pour décorer la glace.

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