

**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<sup>ère</sup> partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

*Durée : 3h00*

*Coefficient : 4*

**SUJET N° 3**

### Glacerie

Réaliser une glace portative d'un demi litre aux œufs à partir d'un demi-litre de lait (5 jaunes) parfum vanille.

Mouler, démouler, décorer avec de la Chantilly (fournie par le centre d'examen).

### Chocolaterie

A partir de 700 g de couverture de chocolat fondu, mettre au point.

Mouler une forme (1/2 œuf) en chocolat.

Détailler au couteau 12 bonbons pâte d'amande en 2 formes qui seront à tremper.

Présenter votre forme sur un socle en couverture.

### Confiserie

Réaliser un disque en sucre coulé, 250 g de sucre – 50 g de glucose.

Réaliser 3 fleurs en pâte d'amande que vous présenterez sur le disque en sucre coulé.

Réaliser une bordure en glace royale (fournie par le centre)

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