

B.E.P. ALIMENTATION *EP1*
Option : Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature
Code 510-22104

(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur) *EP2*
Code 500-22124

EP1 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE

Durée : 4h30 *Coefficient : 4*

EP2 : RÉALISATIONS

Durée : 4h30 *Coefficient : 6*

SUJET N° 2

Pâte Brisée

À partir de 250 g de farine, réaliser une tarte aux pommes (7 à 8 personnes) en cercle, dont le bord sera pincé.

Finition nappage.

Pâte feuilletée

Avec 500 g de détrempe fournie par le centre d'examen, réaliser une ½ bande de « Dartois ».

La crème d'amandes sera fournie par le centre d'examen.

Avec le reste de pâte, réaliser des chaussons aux pommes.

Pâte à choux

À partir d'un quart de litre d'eau, réaliser une pâte à choux.

Dresser 18 à 20 éclairs.

À partir d'un litre de lait, réaliser une crème pâtissière au chocolat pour garnir les éclairs.

Glaçage au fondant, mise au point par le candidat.

Entremets

Monter un entremets crème au beurre café pour 7 à 8 personnes.
(Génoise, sirop et crème au beurre fournis par le centre d'examen.)

* Décoration à la poche.

Inscription « Bonne Fête » sur plaquette en pâte d'amandes.

Toutes les cuissons sont réalisées par le centre d'examen, sauf la tarte aux pommes et le Dartois dont la cuisson sera assurée par le candidat.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION JUIN 2003	SUJET N° 2
Spécialités :		Épreuve :
BEP Alimentation, option « Pâtisserie »		EP1 1B : Pâtisserie courante et régionale
CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		EP2 : Réalisations
Temps alloué : 4h30	Coefficients : BEP : 4 – CAP : 6	DOCUMENT CANDIDAT 1/1