

SUJET

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

PREMIERE PARTIE

En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :

- 1 - de l'attitude professionnelle
- 2 - de l'hygiène générale
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace
- 5 - du produit conforme au sujet
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène

CHOCOLATERIE

A partir d'un kilogramme de couverture fondante, tremper trois sortes de bonbons (18) en pâte d'amandes, décors fourchette.

Mouler un sujet (selon les modèles du centre), en chocolat de couverture, présenter démoulé sur rond festonné.

CONFISERIE

A partir de 300 g de pâte d'amandes fournie, modeler 3 sortes de fleurs.

A partir de 250 g de sucre, réaliser une assiette en sucre coulé de 18 cm de diamètre pour présenter les fleurs.

GLACERIE

A partir de 300 g de pulpe, réaliser un sorbet fraise.

Mouler et démouler sur rond festonné.

Groupement académique du Grand Est	Session 2004	SUJET N°1	
B.E.P. Alimentation Option Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle – Technologie - Dessin	Durée Totale. : 9 h 30	Coef Total BEP: 9	page 1/1
PRATIQUE PROFESSIONNELLE – PREMIERE PARTIE	Durée: 3 heures	Coef : 2	

SUJET

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

DEUXIEME PARTIE

En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :

- 1 - de l'attitude professionnelle
- 2 - de l'hygiène générale
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace
- 5 - du produit conforme au sujet
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau)

- ♦ Confectionner 8 religieuses au chocolat (taille petits gâteaux)
- ♦ Avec le reste réaliser des chouquettes.
- ♦ Garniture crème pâtissière à partir d'½ litre de lait, glacé fondant.

ENTREMETS

(Base crème au beurre : 375 g de beurre)

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 œufs pour 8 personnes.
- ♦ Montage à la palette, punchage vanille.
- ♦ Garniture crème au beurre praliné.
- ♦ Finition masquage à la palette avec bord apparent.
- ♦ Décor : Joyeux anniversaire.

PETITS FOURS

(Base : 100 g de beurre)

- ♦ Réaliser une série de palets aux raisins.

PÂTE A FONCER

(Base : 250 g de farine)

- ♦ Confectionner une pâte à foncer, foncer et pincer un cercle de 20 cm de diamètre.
- ♦ Réaliser une tarte aux pommes, napper.

Groupement académique du Grand Est		Session 2004	SUJET N°1
B.E.P. Alimentation Option Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur			
Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – Technologie - Dessin	Durée Totale : 9 h 30	Coef Total : 9	page 1/1
PRATIQUE PROFESSIONNELLE – DEUXIEME PARTIE	Durée : 4 h 30	Coef. : 4	