

MC Pâtisserie , glacerie, chocolaterie, confiserie.

Sujet épreuve pratique professionnelle

EP1

sujet 2

1 Réalisez deux charlottes aux poires l'une de 8 personnes pour la présentation et l'autre de 4 personnes pour le jury de dégustation.

- Fabrication d'un appareil à base de purée de fruits.
- Garniture et décor poires caramélisées au miel.
- Puncher sirop kirsch .
- Biscuit fourni par le centre.
- Éléments de décoration : cigarettes bicolores, plissés chocolat à votre choix.

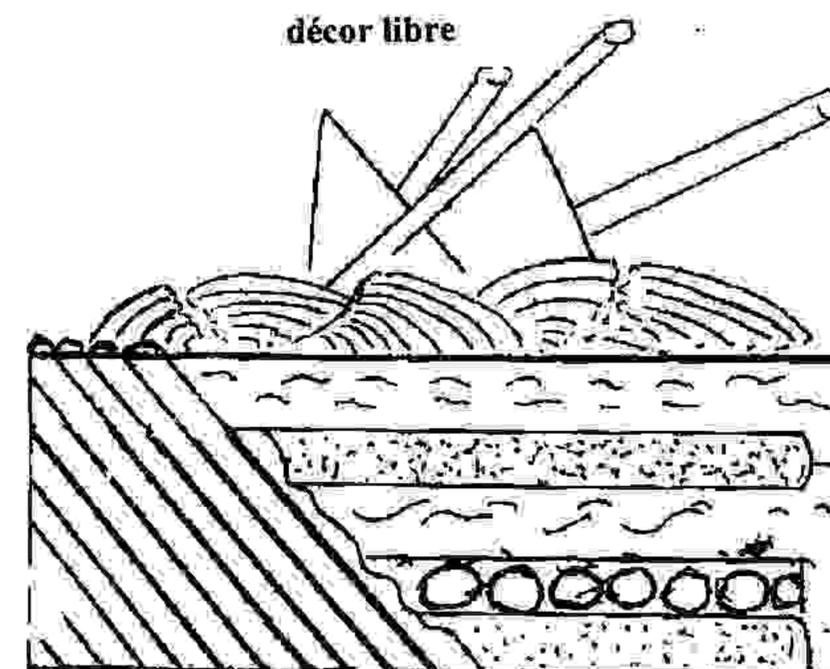
2 Dessert à l'assiette

- Réalisez 4 assiettes de desserts glacés, dressage dans 4 petites marmites en nougatine de boules ou de quenelles de sorbet framboises.
- Décorer l'assiette d'un coulis de framboises et d'une garniture de fruits .

SUJET N°2

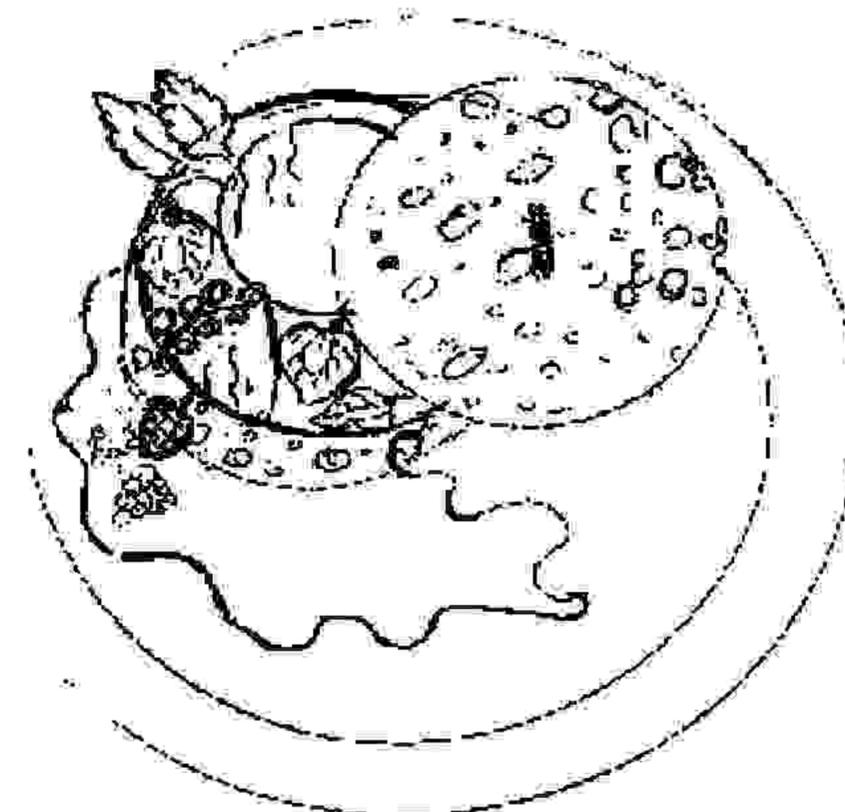
A) ENTREMETS :

**Biscuit cuiller
Mousse poire
Poire au caramel
Paires nappées**



B) DESSERT A L'ASSIETTE

**Boule de sorbet
Marmite
nougatine
Décor fruits
Coulis
Feuilles de menthe**



M.C.

Spécialité : Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie

Code Spécialité :

Durée :

5 h maxi

Session

2001

Épreuve : EP1 : Epreuve pratique Professionnelle

N° Sujet : 01-231

Coefficient:

Folio

1/1

MC Pâtisserie , glacerie, chocolaterie, confiserie.

Sujet épreuve pratique professionnelle

EP1

sujet 1

I Réaliser 1 entremets royal chocolat de 8 personnes Ø 20cm hauteur 4 cm ainsi que quatre petits gâteaux individuels moulés en cercles, même composition que l'entremets.

- Fabrication d'un praliné feuilleté.
- Fabrication d'une mousse chocolat.
- Finition autour de l'entremets et des petits gâteaux bandeau de chocolat faux-bois.
- Biscuit de base fourni par le centre d'examen.
- L'entremets sera en présentation le dessus de l'entremets sera poudré cacao
- Pour les petits gâteaux, poudrés cacao présentation obligatoire sur quatre assiettes.
- Sauce d'accompagnement : crème anglaise vanille et cacao poudre.
- Eléments de décoration : plissés, éclats de chocolat deux couleurs (couverture ivoire et fondante), bouclettes chocolat.....

II Réaliser un sorbet fraise (base ½ litre de pulpe)

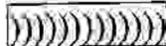
- Présentation sur trois assiettes en tulipes individuelles à faire.
- Sauce d'accompagnement coulis ainsi que composition de fruits frais. Sucre filé.
- Décoration au choix

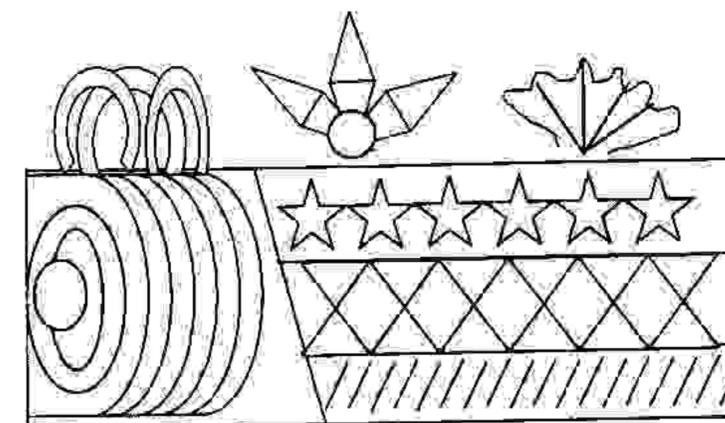
ÉPREUVE PRATIQUE

SUJET N°1

Décor poudrer cacao, bouclettes et plissés chocolat, fruits frais (physalis)

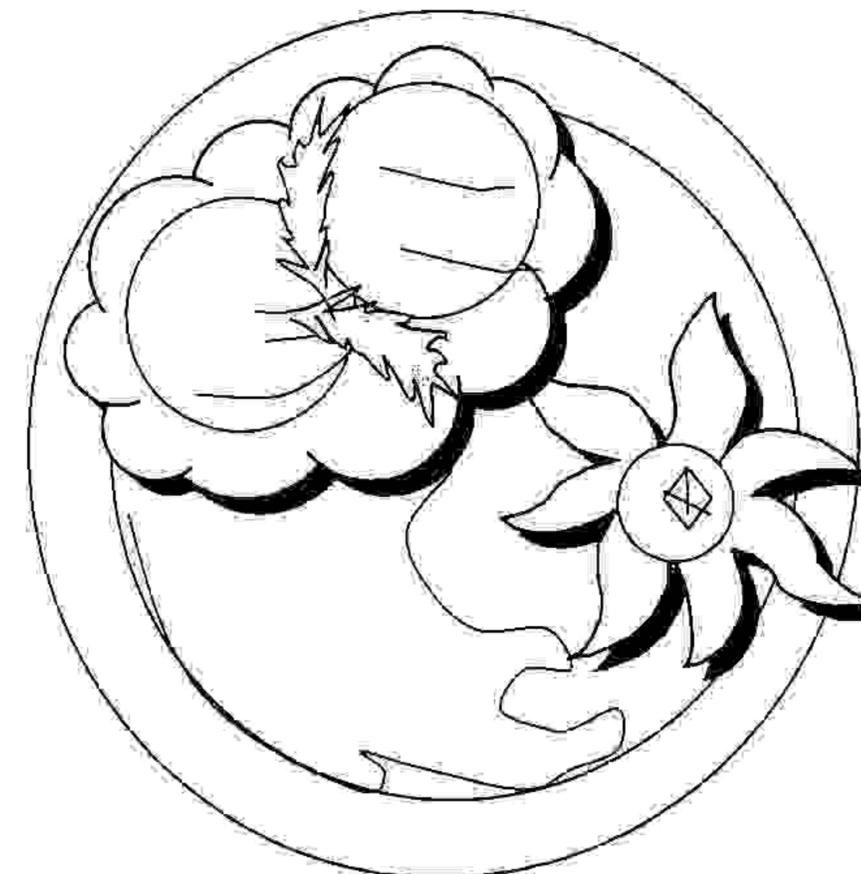
A) ENTREMETS :

-  Décor faux bois
-  Mousse chocolat
-  Feuilletine praliné
-  Biscuit amandes



B) DESSERT À L' ASSIETTE :

- Boules ou quenelles
- Coulis
- Tulipe
- Sucre filé
- Feuilles de menthe
- Fruits frais



M.C.	Spécialité : Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Code Spécialité :	Durée : 5 h Maxi	Session 2001
Épreuve : EP1 : Epreuve pratique Professionnelle N° Sujet : 01-230		Coefficient:	Folio 1/1

GRILLE D'ÉVALUATION

N° DE CANDIDAT.....

N° DE POSTE DE TRAVAIL.....

ORGANISATION

METHODE DE TRAVAIL	OBSERVATIONS	EVALUATION			
Estimation quantitative et qualitative des produits		0	1	2	3
Enchaînement logique		0	1	2	3
Ordre du poste de travail		0	1	2	3
Hygiène et sécurité		0	1	2	3
Respect de l'envoi		0	1	2	3

Total des pointsx 2 =/30

REALISATION ENTREMETS

Respect des cuissons ou des densité		0	1	2	3
Montage et équilibre		0	1	2	3
Respect des techniques		0	1	2	3
Hygiène dans la fabrication		0	1	2	3

Total des points.....x 3.5 =/42

REALISATION GLACE

Respect des cuissons ou des densités		0	1	2	3
Montage et équilibre		0	1	2	3
Respect des techniques		0	1	2	3
Hygiène dans la fabrication		0	1	2	3

Total des points.....x 3.5 =/42

M.C.

Spécialité : Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie
Code Spécialité :Durée : Session
2001Épreuve : EP1 : Epreuve pratique Professionnelle
Grille d'évaluation

N° Sujet : 01-230

Coefficient: Folio
1/3

GRILLE D'ÉVALUATION

N° DE CANDIDAT.....

N° DE POSTE DE TRAVAIL

PRESENTATION ET DEGUSTATION

ENTREMETS

METHODE DE TRAVAIL	OBSERVATIONS	EVALUATION			
Aspect et netteté du produit		0	1	2	3
Maîtrise des techniques dans les éléments de décor		0	1	2	3
Dressage, disposition du décor		0	1	2	3
Dégustation (texture goût)		0	1	2	3

Total des points.....x 2 =/24

GLACE

Aspect et netteté du produit		0	1	2	3
Maîtrise des techniques les Les éléments de décor		0	1	2	3
Dressage et disposition du décor		0	1	2	3
Dégustation (texture goût)		0	1	2	3

Total des points.....x 2 =/24

M.C.

Spécialité : Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie
Code Spécialité :Durée : Session
2001Épreuve : EP1 : Epreuve pratique Professionnelle
Grille d'évaluation

N° Sujet : 01-230

Coefficient: Folio
2/3

TOTAL DES GRILLES D'EVALUATION

N° DE CANDIDAT.....

N° DE POSTE.....

GRILLE DE TRAVAIL

Organisation :/30
Réalisation entremets :/42
Réalisation glace :/42
A : total de la grille de travail =/114

GRILLE DEGUSTATION ET PRESENTATION

Entremets :/24
Glace :/24
B total de la grille de dégustation=/48

TOTAL DE LA GRILLE A+ B=...../160

NOTE SUR 20 = A+B ÷ 8 =...../20

M.C.

Spécialité : Pâtisserie, Glaceries, Chocolaterie, Confiserie
Code Spécialité :

Durée :

Session
2001

Épreuve : EP1 : Épreuve pratique Professionnelle
Grille d'évaluation

N° Sujet : 01-230

Coefficient:

Folio
3/3