

## EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

### SUJET N° 2

I- Réalisez un dessert à l'assiette Sorbet Pêche de Vigne

Dressage : 4 assiettes

Base : ½ litre de pulpe de pêche de vigne

Décor : Oreillons de pêches poêlées, flambés et caramélisés  
au miel de Provence  
Julienne de citron vert  
Sucre bullé

Sauce d'accompagnement : coulis de framboise, ¼ litre de pulpe

II- Réalisez une mousse au chocolat noir, base ½ l de crème

- Mouler un cercle de 6 personnes, le reste en cercles individuels
- Présenter le dessert à l'assiette ; 4 assiettes obligatoires
- Sauce d'accompagnement : crème anglaise
- Présentation et décor libre
- Biscuits fournis
- Utilisation obligatoire de 2 couvertures de chocolat pour les éléments de décoration et de fruits rouges.

M.C.

Spécialité : PÂTISSERIE, GLACERIE,  
CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Code Spécialité :

Durée :  
5 h

Session  
2002

Épreuve : EP1 - Pratique Professionnelle

N° Sujet :

Coefficient :

Folio  
1 / 1

## EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

### SUJET N° 1

I- 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.

II - Réalisez 4 assiettes de desserts glacés, dressage dans 4 petites marmites en nougatine de boules ou de quenelles de sorbet framboises.

- Décorez l'assiette d'un coulis de framboises et d'une garniture de fruits.

M.C.

Spécialité : PÂTISSERIE, GLACERIE,  
CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Code Spécialité :

Durée :  
5 h

Session  
2002

Épreuve : EP1 - Pratique Professionnelle

N° Sujet :

Coefficient :

Folio  
1 / 1



**GRILLE D'ÉVALUATION**

N° DE CANDIDAT \_\_\_\_\_

N° DE POSTE DE TRAVAIL \_\_\_\_\_

**ORGANISATION**

MÉTHODE DE TRAVAIL	OBSERVATIONS	ÉVALUATION			
		0	1	2	3
Estimation quantitative et qualitative des produits		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 points \_\_\_\_\_ × 2 = \_\_\_\_\_ / 30

**RÉALISATION DES ENTREMETS**

MÉTHODE DE TRAVAIL	OBSERVATIONS	ÉVALUATION			
		0	1	2	3
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 \_\_\_\_\_ × 3,5 = \_\_\_\_\_ / 42

**RÉALISATION GLACE**

MÉTHODE DE TRAVAIL	OBSERVATIONS	ÉVALUATION			
		0	1	2	3
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 \_\_\_\_\_ × 3,5 = \_\_\_\_\_ / 42

M.C.	Spécialité : PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE	Code Spécialité :	Durée :	Session
			5h	2002
Épreuve : EP1 - Pratique Professionnelle			Coefficient :	Folio
N° Sujet :				1 / 1

**GRILLE D'ÉVALUATION**

N° DE CANDIDAT \_\_\_\_\_

N° DE POSTE DE TRAVAIL \_\_\_\_\_

**PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION****ENTREMETS**

MÉTHODE DE TRAVAIL	OBSERVATIONS	ÉVALUATION			
		0	1	2	3
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 \_\_\_\_\_ × 2 = \_\_\_\_\_ / 24

**GLACE**

MÉTHODE DE TRAVAIL	OBSERVATIONS	ÉVALUATION			
		0	1	2	3
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 \_\_\_\_\_ × 2 = \_\_\_\_\_ / 24

M.C.	Spécialité : PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE	Code Spécialité :	Durée :	Session
			5h	2002
Épreuve : EP1 - Pratique Professionnelle			Coefficient :	Folio
N° Sujet :				1 / 1

# TOTAL DES GRILLES D'ÉVALUATION

N° DE CANDIDAT \_\_\_\_\_

N° DE POSTE DE TRAVAIL \_\_\_\_\_

## GRILLE DE TRAVAIL

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

## GRILLE DÉGUSTATION ET PRÉSENTATION

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

TOTAL DE LA GRILLE A + B = \_\_\_\_\_ / 160

TOTAL SUR 20 =  $\frac{A+B}{8}$  = \_\_\_\_\_ / 20

M.C.

Spécialité : PÂTISSERIE, GLACERIE,  
CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Code Spécialité : \_\_\_\_\_

Durée :  
5 h

Session  
2002

Épreuve : EP1 - Pratique Professionnelle

N° Sujet : \_\_\_\_\_

Coefficient : \_\_\_\_\_

Folio  
1 / 1