

Sujet n° 1

Epreuve : EP1 Pratique professionnelle

Durée : 5 heures

Coefficient : 8

1^{ère} partie : DESSERTS SUR ASSIETTE OU EN COUPE (coef. 3)

2^{ème} partie : FABRICATION TRADITIONNELLE OU SPECIALISEE (coef 5)

Groupement Interacadémique II	Session 2005	Facultatif : Code		
Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE				
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées				
Intitulé de l'épreuve E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE				
Type SUJET 1	Facultatif : date et heure	Durée 5 h 00	Coefficient 8	N° de page/total 1/4

Desserts sur assiettes ou en coupe

Fours secs

A partir de 100 g de blancs, réaliser des macarons au café.

Présenter les macarons sur plateau mis à disposition.

Desserts sur assiettes

Réaliser une sauce chocolat à partir de 100 g de chocolat.

Dresser les petits gâteaux sur fond de sauce chocolat (3 assiettes).

Agrémenter la présentation assiette d'un marbrage et de tout élément à l'initiative du candidat.

Chocolaterie

Réaliser des muscadines

Enrober ces muscadines.

Présentation sur assiette.

Fabrication traditionnelle ou spécialisée

A partir des recettes de la fiche technique jointe, fabriquer, mouler et décorer :

- Un entremets poires, de diamètre 20 cm et de 4,5 cm de hauteur,
- Trois gâteaux individuels de diamètre 6,5 cm,

Finition glaçage neutre et quartiers de poires caramélisés.

Faire apparaître l'inscription le «williams », au cornet, sur un élément de décor chocolat à réaliser. Cet élément doit être intégré dans la décoration finale de l'entremets.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

2/4

Annexe 1 :

Fiche technique : entremets poires le «williams »

Composition :biscuit joconde, bavaroise poires, dés de poires ;
Glaçage neutre, sirop à 1.260D, fournis par le centre

Biscuit joconde sans beurre imprimé en vagues

Œufs 125 g	Monter le t p t avec les œufs et la farine Ajouter les blancs montés et serrés avec le sucre. Etaler le joconde sur la base imprimée ; .plaque 60/40 sur silpat (pâte à décor fournie)
Sucre glace 62 g	
Poudre d'amandes 62 g	
Farine 25 g	
Blancs d'œufs 162 g	
Sucre 40 g	

Appareil à bavaroise

lait	375 g
Sucre	110 g
Jaunes	6 unités
Feuilles de gélatine	4 unités
Crème UHT	375 g
Alcool de poires	15 g

Ajouter en garniture des dés de poires, réserver des quartiers de poires pour la finition.

Macarons café

Sucre glace	225 g
Poudre d'amande	100 g
Café trablit	10 g
Blancs	100 g

Sauce chocolat

Couverture noire	100 g
Crème fleurette	150 g

Muscadines

Crème	60 g
Glucose	20 g
Couverture lait	100 g
Beurre de cacao	25 g
Cointreau	20 g
Praliné	170 g

MENTION COMPLEMENTAIRE

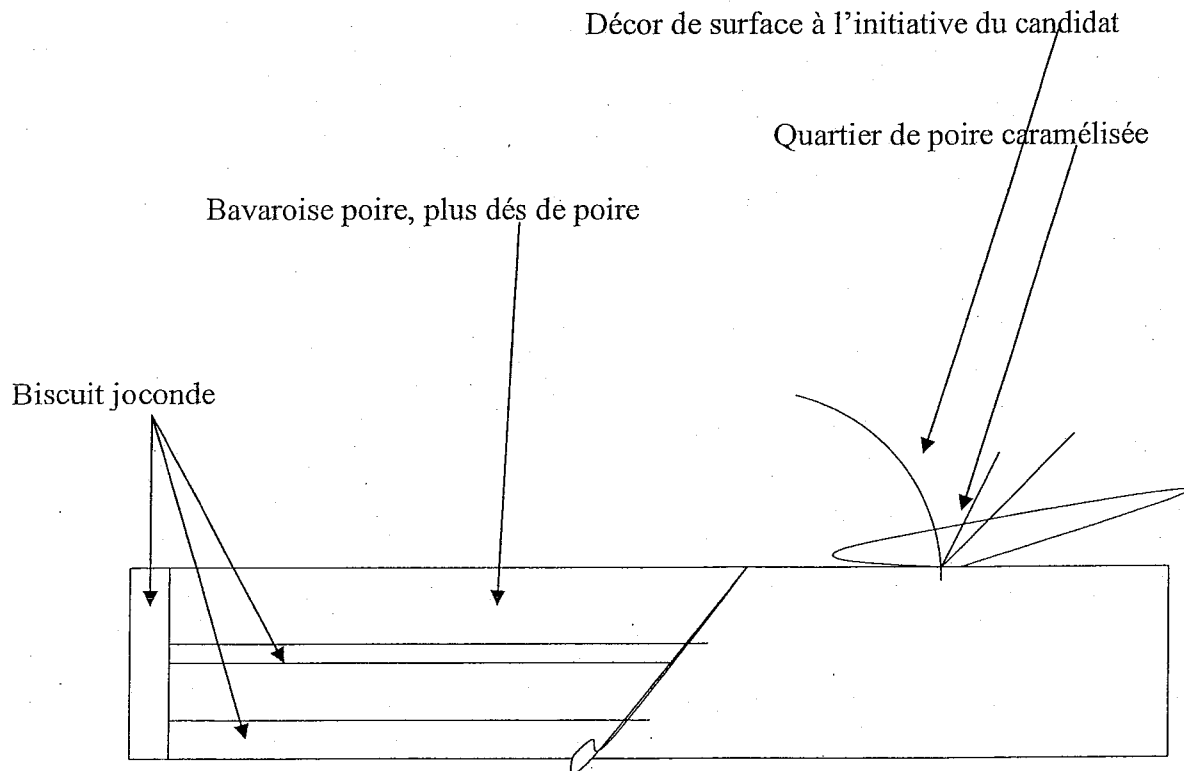
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

3/4

Schéma de montage



MENTION COMPLÉMENTAIRE

Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

4/4

Echelle d'évaluation	
TI	Très Insuffisant
I	Insuffisant
C	Conforme aux exigences
S	Supérieur aux exigences

MENTION COMPLEMENTAIRE

SESSION 2005

Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

1. Un ou des desserts sur assiette ou en coupe :

Candidat n°

PHASES	POINTS A EVALUER	EXIGENCES	1				2				3				4				5			
			TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S
Fabrication	Base	Fabrication de la masse	Respect de la progression																			
			Homogénéité, tenue																			
		Garnissage	Régularité, netteté																			
		Organisation du travail	Respect de la chaîne du froid																			
	Garnitures	Tulipes en pâte à cigarette	Appareil : homogénéité																			
			Détailler : forme, régularité																			
			Cuisson : couleur																			
	Coulis	Couleur, consistance																				
Décor	Choix des décors	Finesse, régularité																				
		Créativité, originalité, couleurs, formes																				
	Présentation sur assiette	Harmonie, disposition, découpe																				
Dégustation	Goût	Equilibre																				
	Texture	Consistance, onctuosité																				
	Température	Température selon la recette																				
Nombre de croix																						
Valeur des croix X			0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
SOUS TOTAL																						
Total des points obtenus																						
Note / 20 = (Total obtenus x 20 / 42)			/ 20				/ 20				/ 20				/ 20				/ 20			
TOTAL 1 (Coeff. 3)			/ 60				/ 60				/ 60				/ 60				/ 60			

Groupement Interacadémique II	Session 2005	Facultatif : Code
Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées		
Intitulé de l'épreuve E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE		
Type	GRILLE D'EVALUATION (sujet1)	Facultatif : date et heure
Durée	5 h 00	Coefficient 8
N° de page/total	1/2	

Date :

Centre d'examen :

Mention complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées

Récapitulatif des notes – EP1 Pratique professionnelle

		CANDIDAT N°												
DESSERT SUR ASSIETTE	/ 60													
ENTREMETS	/ 100													
TECHNOLOGIE	/ 40													
ARTS APPLIQUES	/ 40													
TOTAL	/240													
Note / 20 = <u>Total sur 240</u> 12 (exprimée en points entier ou en ½ point)														

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II	SESSION 2005	FACULTATIF : CODE			
EXAMEN ET SPÉCIALITÉ MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES					
INTITULÉ DE L'ÉPREUVE E.P.1 – PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE					
TYPE	RÉCAPITULATIF DES NOTES	FACULTATIF : DATE ET HEURE	DURÉE 5 H 00	COEF. 8	N° DE PAGE/TOTAL 1/1