



Chambres  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

FRANCE

# **BREVET DE MAITRISE** **PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

SESSION JUIN 2021

## **NOTE D'ORGANISATION** **21 - 738**

### **Module professionnel**

<b>Barème de notation</b>	<b>1000</b>
<b>1 - Commande journalière</b>	
Viennoiserie / Feuilletage	1101
Traiteur	1102
Entremets et déclinaison	1103
Glacerie	1104
<b>2 - Commande particulière</b>	
Pièce de maîtrise / de vitrine	1201
Croquembouche	1202
<b>3 - Spécialité</b>	
Sujet	1301
<b>4 - Technologie</b>	
Sujet	1401
<b>Corrigé</b>	<b>1402</b>
<b>5 - Etude de prix</b>	
<b>Etude de prix – Partie 1</b>	
Sujet	1501
Annexe	1502
Support	1503
<b>Etude de prix – partie 2</b>	
Sujet	1504
<b>Corrigé</b>	<b>1505</b>

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté - Égalité - Fraternité

**CMA FRANCE**

12, avenue Marceau - 75008 Paris - +33 1 44 43 10 00

www.apcma.fr - info@apcma.fr

 www.artisanat.fr

Décret n° 2004-1164 du 2 novembre 2004

## REMARQUES GENERALES

Dates nationales des épreuves pratiques pour la session de **JUIN 2021** :

Epreuves	Dates	Horaires
Technologie	03/05/21	9 h à 11 h
Bon d'économat – Etude de prix	03/05/21	14 h à 16 h
Pratique professionnelle	Du 28/06/21 au 09/07/21	
Epreuve orale ( <i>spécialité</i> )	A la fin des épreuves pratiques	

Début impératif des épreuves pratiques le 28/06/21.

## REGLEMENT PARTICULIER D'EXAMEN

*Le règlement particulier d'examen est aussi disponible dans l'INTRACMA.*

Extrait du règlement particulier :

MODULE PROFESSIONNEL		
Epreuves terminales	Notes éliminatoires sur 20 points	Durées maximales
<b>COMMANDE JOURNALIERE</b> Viennoiserie Traiteur Entremets et déclinaison en petites pièces Glacerie	- 12	20h00 maxi (1)
<b>COMMANDE PARTICULIERE</b> Pièce de maîtrise Croquembouche Spécialité <b>Présentation de la spécialité Oral</b>		0h15 maxi
<b>Technologie</b>	- 12	2h00 maxi
<b>Etude de prix – partie 1</b>	- 12	2h00 maxi
<b>Etude de prix – partie 2 (2)</b>		

(1) Dont 2 heures de mise en place du labo et prise de contact avec l'apprenti

(2) A présenter le jour de l'épreuve pratique

Les représentants de la **Confédération national des artisans pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, glacières, traiteurs de France** offrent la possibilité aux chambres de métiers et de l'artisanat qui le souhaitent d'attribuer des mentions et de distinguer un major de promotion en « BM pâtissier ».

**Pour le module professionnel :**

- La mention « **bien** » sera attribuée aux candidats ayant obtenu une moyenne générale comprise entre 14 et 16.
- La mention « **très bien** » pour une moyenne générale supérieure à 16.

### COMPOSITION DU JURY

- **Un jury de fabrication** composé de deux professionnels et un formateur (*un jury pour 4 à 6 candidats maximum*).
- **Un jury de dégustation** composé d'un professionnel du goût, des métiers de bouche (*restaurateur*) et un professionnel de la pâtisserie **OU** de deux professionnels dont un professionnel du goût et un formateur.
- **Un jury de présentation-décoration** composé d'un professionnel de la pâtisserie et un vendeur (euse) ou un(e) conjoint(e) collaborateur (trice).

**Nota :** les professionnels constituant le jury sont titulaires du BM et/ou du titre de maître artisan de préférence.

## DEROULEMENT DE L'EXAMEN

### EPREUVES PROFESSIONNELLES

Le barème de notation (Réf. 1000) s'applique à l'ensemble du domaine professionnel.

- **Durée totale des épreuves pratiques : 20 heures** (dont 2h00 maximum de mise en place du laboratoire et prise de contact avec l'apprenti).

Le centre d'examen devra remettre aux candidats les sujets (Réf. 1101 à 1503 – sauf 1401) le **03 mai 2021** avant la tenue des épreuves terminales.

- **Assistance**

Durant les épreuves pratiques le candidat devra être assisté d'un apprenti.

**Profil de l'apprenti :**

- **Mention complémentaire ou BTM 1<sup>ère</sup> année** : 4 ans d'expérience maximum (temps d'apprentissage compris) et âgé de moins de 22 ans.
- Les apprentis devront être choisis et désignés par le centre de formation. Le tirage au sort des apprentis devra être réalisé le premier jour des épreuves pratiques.

**Nota :** au sein d'un même centre d'examen, les apprentis devront avoir le même profil.

Le candidat devra encadrer et/ou montrer un geste technique à l'apprenti. Ses capacités de maître d'apprentissage seront évaluées formellement.

### 1 - COMMANDE JOURNALIERE

Sujets : **1101 à 1104**

L'ensemble des produits réalisés pour la **commande journalière** devra être présenté sur une table de présentation de **1,80 x 0,80 m** ou **2,00 x 0,80 m**. Le centre d'examen devra mettre à disposition une nappe blanche par candidat. Le candidat aura la possibilité d'apporter des surnappes et le matériel qu'il jugera nécessaire pour mettre en valeur ses produits dans le cadre d'une prestation professionnelle. Tout élément de décor devra tenir sur la table.

- **Feuilletage** : le candidat doit réaliser deux variétés de feuilletage (*une imposée traditionnelle et une libre dans un même type de pâte feuilletée*).
- **Traiteur** : le candidat doit réaliser une prestation traiteur en vue d'un buffet dinatoire. Il doit réaliser un assortiment de produits traiteur à partir d'un produit ou d'une saveur déterminée.
- **Entremets et déclinaison en petites pièces** : le candidat doit réaliser un entremets de pâtisserie et sa déclinaison en petites pièces sur un thème défini le jour de la commission de choix de sujet.

- **Glacerie** : le candidat doit réaliser tout type de glaces turbinées ou non turbinées, avec mise en valeur sous toutes formes possibles (*hormis l'entremets glacé*).

**Nota** : le centre d'examen devra prévoir tout le matériel nécessaire au métier de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.

## 2 - COMMANDE PARTICULIERE

Sujets : 1201 et 1202

L'ensemble des produits réalisés pour la **commande particulière** devra être présenté sur une table de présentation de 1,80 x 0,80 m ou 2,00 x 0,80 m. Le centre d'examen devra mettre à disposition une nappe blanche par candidat. Le candidat aura la possibilité d'apporter des surnappes et le matériel qu'il jugera nécessaire pour mettre en valeur ses produits dans le cadre d'une prestation professionnelle. Tout élément de décor devra tenir sur la table.

- **Pièce de maîtrise / vitrine** : le candidat doit réaliser une pièce de vitrine et ses déclinaisons en chocolat et/ou sucre. Son travail doit obligatoirement comporter un travail au cornet et être personnalisé, comestible et en rapport avec le thème du sujet.
- **Croquembouche** : le candidat doit réaliser une pièce montée originale dans le respect du thème. Un travail de nougatine sera demandé avec obligatoirement une mise en valeur par le sucre d'art.

**Nota** : le centre d'examen devra prévoir tout le matériel nécessaire au métier de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.

## 3 - SPECIALITE

Sujet : 1301

Le candidat doit réaliser sa spécialité de confiserie, de sucre ou de confiserie de chocolat avec sa mise en valeur (*commerciale, marketing, packaging*).

**Oral – Durée : 0h15 maxi**

Durant cette épreuve le candidat devra argumenter oralement sa réalisation en présence du jury de présentation-dégustation.

**4 - TECHNOLOGIE – Durée : 2 heures****Sujet : 1401**

- Prévoir par le centre d'examen : feuilles de copie, feuilles de brouillon.

Denrées nécessaires, par candidat, à fournir par le centre d'examen.

La liste établie ci-après est fournie à titre indicatif.

Matières premières	PU H.T. (en €)	Unité de vente
Farine boulangère	78,70 €	Quintal
Farine de gruau	92,30 €	Quintal
Levure boulangère	2,13 €	kg
Sel	0,20 €	kg
Poudre à crème	3,20 €	kg
Amidon	1,97 €	kg
Fécule	2,63 €	kg
Sucre semoule	1,05 €	kg
Sucre cristallisé	1,13 €	kg
Sucre glace	1,37 €	kg
Sucre en morceaux	1,89 €	kg
Isomalt	5,98 €	kg
Glucose atomisé	3,26 €	kg
Sirop de glucose	3,28 €	kg
Sucre inverti	21,58 €	7 kg
Sucre grain	1,75 €	kg
Œufs coquilles	70,08 €	Le carton de 360
Blanc d'œuf	7,46 €	2 litres
Jaune d'œuf	14,16 €	2 litres
Eau	2,95 €	m <sup>3</sup>
Beurre	10,04 €	kg
Beurre de tourage	9,64 €	kg
Lait	1,04 €	litre
Lait en poudre 0 % MG	4,98 €	kg
Crème liquide 35 % MG	4,57 €	litre

- **Glacerie** : le candidat doit réaliser tout type de glaces turbinées ou non turbinées, avec mise en valeur sous toutes formes possibles (*hormis l'entremets glacé*).

**Nota** : le centre d'examen devra prévoir tout le matériel nécessaire au métier de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.

## 2 - COMMANDE PARTICULIERE

Sujets : 1201 et 1202

L'ensemble des produits réalisés pour la **commande particulière** devra être présenté sur une table de présentation de 1,80 x 0,80 m ou 2,00 x 0,80 m. Le centre d'examen devra mettre à disposition une nappe blanche par candidat. Le candidat aura la possibilité d'apporter des surnappes et le matériel qu'il jugera nécessaire pour mettre en valeur ses produits dans le cadre d'une prestation professionnelle. Tout élément de décor devra tenir sur la table.

- **Pièce de maîtrise / vitrine** : le candidat doit réaliser une pièce de vitrine et ses déclinaisons en chocolat et/ou sucre. Son travail doit obligatoirement comporter un travail au cornet et être personnalisé, comestible et en rapport avec le thème du sujet.
- **Croquembouche** : le candidat doit réaliser une pièce montée originale dans le respect du thème. Un travail de nougatine sera demandé avec obligatoirement une mise en valeur par le sucre d'art.

**Nota** : le centre d'examen devra prévoir tout le matériel nécessaire au métier de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.

## 3 - SPECIALITE

Sujet : 1301

Le candidat doit réaliser sa spécialité de confiserie, de sucre ou de confiserie de chocolat avec sa mise en valeur (*commerciale, marketing, packaging*).

**Oral – Durée : 0h15 maxi**

Durant cette épreuve le candidat devra argumenter oralement sa réalisation en présence du jury de présentation-dégustation.

**4 - TECHNOLOGIE – Durée : 2 heures**

Sujet : 1401

- Prévoir par le centre d'examen : feuilles de copie, feuilles de brouillon.

Denrées nécessaires, par candidat, à fournir par le centre d'examen.

La liste établie ci-après est fournie à titre indicatif.

Matières premières	PU H.T. (en €)	Unité de vente
Farine boulangère	78,70 €	Quintal
Farine de gruau	92,30 €	Quintal
Levure boulangère	2,13 €	kg
Sel	0,20 €	kg
Poudre à crème	3,20 €	kg
Amidon	1,97 €	kg
Fécule	2,63 €	kg
Sucre semoule	1,05 €	kg
Sucre cristallisé	1,13 €	kg
Sucre glace	1,37 €	kg
Sucre en morceaux	1,89 €	kg
Isomalt	5,98 €	kg
Glucose atomisé	3,26 €	kg
Sirop de glucose	3,28 €	kg
Sucre inverti	21,58 €	7 kg
Sucre grain	1,75 €	kg
Œufs coquilles	70,08 €	Le carton de 360
Blanc d'œuf	7,46 €	2 litres
Jaune d'œuf	14,16 €	2 litres
Eau	2,95 €	m <sup>3</sup>
Beurre	10,04 €	kg
Beurre de tourage	9,64 €	kg
Lait	1,04 €	litre
Lait en poudre 0 % MG	4,98 €	kg
Crème liquide 35 % MG	4,57 €	litre

Matières premières (suite)	PU H.T. (en €)	Unité de vente
Amandes effilées	10,37 €	kg
Poudre d'amandes	9,00 €	kg
Noisettes brutes	12,45 €	kg
Amandes brutes	11,48 €	kg
Noix de coco râpée	5,02 €	kg
Pistaches émondées	39,76 €	kg
Pâte de pistaches	35,29 €	kg
Pâte de noisettes	25,67 €	kg
Cacao en poudre	9,10 €	kg
Pâte d'amandes 50 %	15,92 €	kg
Pâte d'amande 33 %	12,20 €	kg
Nappage blond	4,64 €	kg
Stabilisateur à glace	22,24 €	kg
Emulsifiant	8,24 €	kg
Crème de tartre	12,22 €	kg
Pectine NH	45,00 €	kg
Gélatine feuille	24,34 €	kg
Gélatine poudre	15,80 €	kg
Grand Marnier	15,36 €	litre
Cointreau	15,93 €	litre
Kirsch	19,00 €	litre
Chocolat de couverture noire	7,12 €	kg
Chocolat de couverture lactée	8,44 €	kg
Chocolat blanc	8,77 €	kg
Chocolat de laboratoire	4,51 €	kg
Beurre de cacao	14,29 €	kg
Pâte de cacao	10,64 €	kg
Bâton de pain à chocolat	7,00 €	kg
Vanille gousse	87,43 €	140 g (50 gousses)
Pulpe de griottes	11,00 €	kg
Griottes	12,00 €	kg
Pulpe de fraises	6,25 €	kg
Fraises fraîches	11,00 €	kg
Pulpe de framboises	6,30 €	kg
Pulpe de passion	6,50 €	kg
Pulpe de mangue	6,45 €	kg

**IMPORTANT** : le candidat pourra éventuellement apporter ses matières premières pesées.

**5 - BON D'ÉCONOMAT - ETUDE DE PRIX – Première partie - Durée : 2 heures****Sujet : 1501****Annexe : 1502****Support : 1503**

Le candidat doit réaliser un bon d'économat et une étude de prix sur des produits déterminés. Le centre d'examen devra remettre au candidat, à l'issue de l'épreuve, une photocopie de son bon d'économat et de son étude de prix réalisés au cours des deux heures.

**Prévoir par le centre d'examen :** feuilles de copie.

**Prévoir par le candidat :** feuilles de brouillon, calculatrice électronique non programmable, documentation personnelle, livre de recettes, mercuriale de produits pâtissier, ordinateur portable (*sans connexion internet*).

**■ ETUDE DE PRIX – Deuxième partie****Sujet : 1504**

***Le candidat devra remettre au centre d'examen, sous forme de dossier :***

- Le prix de vente de chaque produit.
- Une facture globale de la commande détaillée.
- Un étiquetage tarifaire pour chaque produit pour l'ensemble des épreuves pratiques.

**Le dossier complet devra être remis au centre de formation le jour des épreuves pratiques.**