

BREVET DE MAITRISE

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ÉPREUVE PRATIQUE – Durée totale : 20 heures + 0h15 (oral)
(dont 2h00 maxi de mise en place du laboratoire)

22 738 - Réf. 1101

Module Professionnel

Juin 2022

Epreuve 1/5

L'épreuve comporte 4 références

Sujets	1101 à 1104

Toute réalisation non traitée entraînera l'élimination à l'ensemble des épreuves pratiques.

THÈME : L'univers des pirates

Durant les épreuves professionnelles, vous serez assisté(e) d'un(e) apprenti(e). Cet(te) apprenti(e) vous sera attribué(e) par tirage au sort. Vous serez évalué(e) sur votre compétence de maître d'apprentissage tout au long de ces épreuves.

La mise en place du buffet est comprise dans les 20 heures de l'examen.

COMMANDE JOURNALIERE

■ VIENNOISERIE / FEUILLETAGE

▪ Travail imposé

Réalisez en pâte levée briochée :

- Une brioche tressée à 5 branches de 350 g de pâte crue, finition libre.
- Une couronne de 250 g de pâte crue, finition libre.
- 6 brioches à tête individuelle (45 g maximum de pâte crue).

Jury de dégustation : 2 brioches à tête.

▪ Travail libre

Réalisez en pâte levée briochée :

- 12 viennoiseries individuelles innovantes et garnies avant et/ou après cuisson.
- Poids fini : entre 65 et 75 g.
- Parfum et présentation libre.

Jury de dégustation : 2 pièces de viennoiseries individuelles innovantes et garnies.

Réalisez à partir de pâte feuilletée :

- 12 milles feuilles individuels innovants en termes de parfum et/ou de forme.

Jury de dégustation : 2 milles feuilles.

BREVET DE MAITRISE

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

22 738 - Réf. 1504

Module Professionnel

Juin 2022

Epreuve 5/5

L'épreuve comporte 4 références

Sujet	1501
Annexe	1502
Support	1503
Sujet	1504

ETUDE DE PRIX – Deuxième partie

Après avoir déterminé le prix de revient de chaque produit, établissez une facture globale de la commande journalière et particulière, en détaillant les prix de chaque produit. Il est attendu un étiquetage tarifaire pour chaque produit.

Nota :

- Vous réaliserez l'ensemble sous forme de **dossier**. Vous devrez remettre ce dossier complet le **premier jour** des épreuves pratiques.
- Vous devrez intégrer à votre buffet une fiche complémentaire mentionnant les allergènes de l'ensemble des fabrications ou intégrer les allergènes présents à chaque fabrication sur l'étiquetage tarifaire.

Données :

- Taux horaire de la main d'œuvre : 17,00 € (grille de salaire coefficient 210).
- Taux horaire de l'apprenti : 6,93 €.
- Charges patronales sur les salaires : 45 %.
- Taux de charge de production : 30 % (sur le coût de la matière première).
- Taux de charge de distribution : 20 % (sur le coût de la matière première).
- Taux de marge de l'entreprise : 20 %.
- Taux de TVA : 5,5 % (pour la simplification de l'exercice).

BREVET DE MAITRISE

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

EPREUVE PRATIQUE

22 738 - Réf. 1103

Module Professionnel

Juin 2022

Epreuve 1/5

L'épreuve comporte 4 références

Sujets	1101 à 1104

Toute réalisation non traitée entraînera l'élimination à l'ensemble des épreuves pratiques.

COMMANDE JOURNALIERE (suite)

■ ENTREMEMETS ET DECLINAISON EN PETITES PIECES

Vos fabrications auront pour base : le **chocolat** et les **noisettes**.

■ Réalisez :

- 2 entremets (*6 parts chacun*) de forme libre, composés de 4 textures différentes minimum.
- Glaçage intégral obligatoire (*parfum de votre choix*).
- Un décor en chocolat est obligatoire en rapport avec le thème : **L'univers des pirates**.

■ Déclinaisons en petites pièces :

- 10 gâteaux individuels déclinés de l'entremets, composés au minimum de 4 textures différentes.
- 12 petits fours individuels composés au minimum de 3 textures différentes.

Jury dégustation : 1 entremets, 2 gâteaux individuels et 2 petits fours.

Nota :

- Les deux seuls parfums ressentis en dégustation doivent être le chocolat et la noisette.
- Toutes les préparations doivent être réalisées sur place.

BREVET DE MAITRISE

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

EPREUVE PRATIQUE

22 738 - Réf. 1102

Module Professionnel

Juin 2022

Epreuve 1/5

L'épreuve comporte 4 références

Sujets	1101 à 1104

Toute réalisation non traitée entraînera l'élimination à l'ensemble des épreuves pratiques.

COMMANDE JOURNALIERE (suite)

■ TRAITEUR

Réalisez un buffet dînatoire, pour 25 personnes, à raison de 4 pièces par personne (3 salées et 1 sucrée) :

Pièces salées

1. Une pièce végétarienne
2. Une pièce à base de viande ou de poisson servie chaude.
3. Une pièce à base de fromage.

Pièce sucrée

4. Une pièce sucrée à base de fruit(s).

Jury de dégustation : 2 pièces de chaque sorte.

- Le prix de vente ne devra pas dépasser 20 € HT par personne.

SAVEUR : LES PRODUITS DE VOTRE REGION

Nota :

- Les supports de présentation sont libres (*verrine, cuillère, brochette, marmite, ...*).
- Les bases (*pains, pâtes ou autres*) devront être réalisées par vos soins pendant l'épreuve.

BREVET DE MAITRISE

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

EPREUVE PRATIQUE

22 738 - Réf. 1104

Module Professionnel

Juin 2022

Epreuve 1/5

L'épreuve comporte 4 références

Sujets	1101 à 1104

Toute réalisation non traitée entraînera l'élimination à l'ensemble des épreuves pratiques.

COMMANDE JOURNALIERE (suite)

■ GLACERIE

Réalisez :

- 20 produits glacés individuels avec comme composition un appareil turbiné au chocolat et un appareil moelleux à la noisette.
- Le reste de la composition est libre, ainsi que la présentation et la finition.

Jury de dégustation : 2 produits glacés.

Nota : pour la présentation les verrines et les autres contenants sont interdits.

BREVET DE MAÎTRISE

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ÉPREUVE PRATIQUE

22 738 - Réf. 1201

Module Professionnel

Juin 2022

Épreuve 2/5

L'épreuve comporte 2 références

Sujets	1201 et 1202

Toute réalisation non traitée entraînera l'élimination à l'ensemble des épreuves pratiques.

COMMANDE PARTICULIÈRE

■ PIÈCE DE MAÎTRISE / DE VITRINE

Pièce de maîtrise :

Réalisez une pièce de vitrine en chocolat.

Déclinaison :

Réalisez deux petites pièces identiques commercialisables de 150 à 300 g chacune dont une qui devra s'intégrer dans la pièce de vitrine.

Vos pièces devront obligatoirement être en rapport avec le thème « L'univers des pirates ».

Techniques obligatoires : moulage, découpe et modelage.

Dimension maximum de la pièce :

- Longueur : 0,40 m.
- Largeur : 0,40 m.
- Hauteur : 1,20 m.

Nota : les poudres scintillantes et les autres colorants sont à utiliser avec modération uniquement en surface pour la pièce artistique et interdits pour les pièces commerciales.

BREVET DE MAÎTRISE

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ÉPREUVE PRATIQUE

22 738 - Réf. 1202

Module Professionnel

Juin 2022

Épreuve 2/5

L'épreuve comporte 2 références

Sujets	1201 et 1202

Toute réalisation non traitée entraînera l'élimination à l'ensemble des épreuves pratiques.

COMMANDE PARTICULIÈRE (suite)

■ CROQUEMBOUCHE

- Réalisez, pour 25 personnes (4 choux par personne), une pièce montée originale de choux garnis de mousseline à la noisette et dans le respect du thème « L'univers des pirates ».
- Réalisez un travail de nougatine aux amandes effilées avec obligatoirement une mise en valeur par :
 - Au moins un décor en sucre paille.
 - Au moins un décor en ruban.
 - Au moins un décor en sucre soufflé.Ces trois points, devront représenter au moins 10 % du visuel du croquembouche.
- Vous devrez réaliser un travail au cornet pour apporter de l'élégance à la nougatine.
- Votre croquembouche devra être agrémenté de pastillage (300 g maximum).

Jury de dégustation : 3 choux et 3 morceaux de nougatine identique.

Nota :

- Il vous est possible de mettre votre croquembouche en valeur en y apportant un socle en polystyrène masqué ou nappé.
- Le pastillage pourra être amené blanc ou coloré dans la masse, détaillé et sec. Son détaillage devra être réalisé manuellement. Le jury pourra éventuellement vous demander de reproduire une ou plusieurs pièces de votre pastillage en cas de doute sur la fabrication manuelle.
- L'utilisation de l'isomalt est interdite sauf pour le collage des pièces en pastillage.

BREVET DE MAÎTRISE

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ÉPREUVE PRATIQUE

22 738 - Réf. 1301

Module Professionnel

Juin 2022

Epreuve 3/5

L'épreuve comporte 1 référence

Sujet	1301

SPÉCIALITÉ

Réalisez votre spécialité de confiserie (500 à 750 g de produit fini) de sucre ou de confiserie de chocolat avec sa mise en valeur :

- commerciale,
- marketing,
- packaging fermé (obligation d'étiquetage « allergènes »).

Votre réalisation devra s'accompagner d'un dossier comprenant :

- le bon d'économat,
- la fiche technique,
- la progression,
- le prix de revient,
- la proposition d'un prix de vente,
- l'étude marketing.

■ ORAL – Durée : 0h15 maxi

Argumentez votre réalisation oralement en présence du jury de présentation-dégustation.