

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

PRATIQUE : 14 heures

23 638 - Réf. 1211

BLOC 4 - Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-vienniserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur

Juin 2023

BLOC 1

L'épreuve comporte 11 références

Sujet	1201
Sujet Bon Economat	1202
Supports	1203 à 1210
Sujet Pratique	1211

Barème de notation sur 200 points

Fabrication	100
Présentation	45
Dégustation	45
Dégustation pendant la fabrication	10

Vous devez faire preuve d'originalité dans la fabrication, la composition et la présentation.

■ **Le jury de fabrication aura en charge de déguster et de noter 4 productions :**

- **Glacerie** : 1 part d'omelette norvégienne.
- **Traiteur** : navettes mignardises garnies mousse de saumon.
- **Pâte levée feuilletée** : croissants bicolores.
- **Confiserie** : 3 pâtes de fruits.

■ **Le jury de dégustation aura en charge de déguster et de noter 5 productions :**

- **Spécialité** : 3 gâteaux pâtisseries
- **Gâteau de voyage** : ½ gâteau de voyage.
- **Tarte - Entremets** : 3 parts.
- **Chocolaterie** : 3 bonbons.
- **Croquembouche** : 3 choux garnis et glacés, 3 morceaux de nougatine identiques.

Une association événementielle ainsi que des organisations territoriales de votre région vous sollicitent afin d'organiser un buffet autour d'un événement : « *Le Festival du film d'Aventure* ».

THEME : Le festival du film d'aventure

■ **PATE LEVEE FEUILLETEE**

- Réalisez une pâte levée feuilletée pour la confection de :
 - 16 croissants bicolores cacao, non garnis, de 60 à 80 g de pâte crue.

Pour le jury de fabrication : 3 croissants.

■ **SPECIALITÉ**

- Proposez votre spécialité pour cette occasion, sous forme de 20 petits gâteaux pâtisseries conformément à la fiche technique remise lors du bon d'économat (*produits se conservant à 4° C*).
- La spécialité ne peut pas être élaborée dans un contenant type verrine ou ramequin.

Pour le jury de dégustation : 3 gâteaux pâtisseries

■ **GATEAUX DE VOYAGE**

- 2 gâteaux de voyage identiques, forme et parfum libre, de 350 à 450 g de masse crue.

TRAVAIL DU COMMIS

Votre commis réalisera la masse du gâteau de voyage à partir des informations que vous lui aurez fournies sur une fiche technique réalisée en amont.

Une fiche technique, claire et précise, devra être fournie en **double exemplaire**, l'une pour le commis, l'autre pour le jury de fabrication.

Le dressage n'est pas obligatoirement à la tâche du commis.

Nota : vous devez prévenir le jury avant la réalisation de cette production.

Pour le jury de dégustation : ½ gâteau

■ CROQUEMBOUCHE

- Un croquembouche sur le thème, pour 20 personnes, de 80 à 100 choux montés.
- **Garniture** : crème pâtissière ou mousseline aromatisée.
- Une nougatine aux amandes (*1,600 kg de masse finie maxi*).
- Vous devrez agrémenter votre croquembouche d'au moins **deux techniques obligatoires** de sucre d'art (*hors pastillage*) : sucre coulé, tiré, soufflé, (*le sucre doit représenter au minimum 10 % du volume du croquembouche*).
- Décor pastillage obligatoire (*de 150 à 300 g maximum*).
- Ecriture au cornet sur le thème.
- La pièce sera présentée sur un socle en polystyrène ne dépassant pas 0,30 x 0,30 x 0,10 m.
- Le socle sera apporté le jour de l'examen, masqué et décoré de glace royale non colorée.

Pour le jury de fabrication : 3 choux garnis et 3 morceaux de nougatine identiques.

■ TARTES / ENTREMETS

- 2 tartes pour 6/8 personnes Ø 200 / 220 mm.

Vous devrez respecter la méthode de base suivante :

- Un fond de pâte sucrée (*fonçage traditionnel obligatoire et parfum libre*).
- Un biscuit fin (*parfum libre*).
- Un crémeux base chocolat.
- Une garniture travaillée de fruits de saison.
- Un glaçage et un cerclage en chocolat obligatoires du crémeux (*hauteur libre en harmonie avec le reste de la tarte entremets*).
- Décor libre (*fruits / chocolats, ...*) sur le thème.

Nota : vos masses de garniture doivent être proportionnelles pour un bon équilibre de dégustation.

Pour le jury de dégustation : 3 parts.

■ CONFISERIE

Réalisez une pâte de fruits à partir de 500 g de purée de fruits, dont une partie servira à la réalisation du bonbon bicouche. Le reste sera coulé en cadre, détaillé à la guitare et enrobé de sucre.

Nota : les pâtes de fruits devront être ensachées et étiquetées conformément à la législation en vigueur.

Pour le jury de fabrication : 3 pâtes de fruits.

■ CHOCOLATERIE

- 500 g de bonbons enrobés de couverture fondante à la fourchette avec 2 textures différentes dont une pâte de fruits.
- Décor des bonbons à la fourchette ou à la douille.
- **2 structures commerciales identiques** sur le thème de 300 g (± 50 g).

Pour le jury de dégustation : 3 bonbons.

Nota :

- Proportions et hauteur libre des masses mais dans un souci de bon équilibre pour la dégustation.
- Les masses des bonbons hors enrobage ne doivent pas dépasser les 10 g.

■ GLACERIE

- Sur une base de 900 à 1 100 g de sorbet framboise, réalisez une omelette Norvégienne pour 8/10 personnes.
- Biscuit libre.
- Finition meringue italienne, décor poche à douille libre.

Pour le jury de fabrication : 1 part d'omelette Norvégienne

■ TRAITEUR

- 50 navettes mignardises de 12 à 15 g de pâte levée garnies de 15 à 20 g de mousse de saumon (garniture à réaliser sur place).

Pour le jury de fabrication : 3 navettes

■ BUFFET

- Taille du buffet : 2,00 x 0,80 m.
- Nappage de couleur unie, noire ou blanche, obligatoire (*fourni par vos soins, support sous la nappe autorisé*).
- Présentation sur plateaux (*or, argent, miroir, ardoise, ...*) n'excédant pas 3 cm de hauteur (*limité à 4 plateaux maximum par candidat*).
- L'apport de pastillage servant de support ou de décor sur le thème est vivement conseillé pour mettre davantage en valeur votre buffet (*entre 0,5 et 1 kg*). Il sera apporté découpé, non coloré (*ou coloré dans la masse*) et non collé. Il vous est possible de réaliser sur place d'autres supports (*chocolat, sucre*).
- Sucre tassé, réalisé au préalable, autorisé.

■ Nota

- Le pastillage sera apporté découpé **manuellement ou avec emporte-pièces**, non collé et non coloré (*ou coloré dans la masse*).
- Le socle en polystyrène pour la pièce montée sera apporté masqué de glace royale blanche.
- Vous devez prévoir autant d'étiquettes informatives nécessaires par produit, pour la présentation de votre buffet et pour les assiettes de dégustation.
- Les masses de sucres doivent être cuites sur place.
- Tous les glaçages seront apportés.
- Les beurres de cacao déjà colorés sont autorisés.
- Le chocolat fondu non tempéré est autorisé.

- L'isomalt est uniquement autorisé pour les collages de précision du pastillage et du sucre d'art.
- Les colorants peuvent être utilisés dans le respect de la législation en vigueur.
- Pour la réalisation de la nougatine, les colorants sont interdits.