BREVET DE MAITRISE

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

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

24 738 - Réf. 2101

**BLOC 2 – Concevoir la production
du laboratoire**

Juin 2024

BLOC 2

L'épreuve comporte **7** références

Sujets	2101 à 2107

THÈME : L'EGYPTE DES PHARAONS

Durant les épreuves pratiques, 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.

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

COMMANDE JOURNALIERE

■ VIENNOISERIE / PATE A CHOUX

1. TRAVAIL IMPOSE

Réalisez en pâte levée feuilletée :

- 12 brioches feuilletées individuelles.
- 2 brioches feuilletées (250 à 300 g)

Jury de dégustation : 2 brioches individuelles et 1/2 brioche feuilletée.

2. TRAVAIL LIBRE

Réalisez en pâte levée feuilletée :

- 12 brioches feuilletées individuelles innovantes et garnies avant et/ou après cuisson.
Poids fini : entre 70 et 90 g.
- Parfum et présentation libre.

Jury de dégustation : 2 pièces de viennoiseries individuelles.

Réalisez à partir de pâte à choux :

- 12 éclairs individuels garnis :
 - Minimum 2 textures.
 - Glaçage obligatoire.
 - Craquelin et moules interdits.
 - Parfum et présentation libre.

Jury de dégustation : 2 éclairs.

BREVET DE MAITRISE

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

EPREUVE PRATIQUE

24 738 - Réf. 2102

**BLOC 2 – Concevoir la production
du laboratoire**

Juin 2024

BLOC 2

L'épreuve comporte **7** références

Sujets	2101 à 2107

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 tranche de mini pâté en croûte (garniture libre).
2. Une pièce à base de légumes associée à une épice.
3. Une pièce à base de fromage servie chaud.

Pièce sucrée

1. Une pièce sucrée réalisée sans moule et finition à la poche obligatoire.

Jury de dégustation : 2 pièces de chaque sorte.

- Le prix de vente ne devra pas dépasser 23 € HT par personne.

SAVEUR : TRADITION FRANCAISE

Nota :

- Les supports de présentation sont libres en accord avec la législation (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

24 738 - Réf. 2103

**BLOC 2 – Concevoir la
production du laboratoire**

Juin 2024

BLOC 2

L'épreuve comporte **7** références

Sujets	2101 à 2107

COMMANDE JOURNALIERE (suite)

ENTREMETS ET DECLINAISON EN PETITES PIECES

Vos fabrications auront pour saveur de base : **FRUITS FRAIS DE SAISON**

- **Réalisez :**
 - 2 entremets (6 parts chacun) de forme libre, composés de 4 textures différentes minimum.
 - Glaçage intégral obligatoire.
 - Un décor en chocolat est obligatoire.
- **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 : 1/2 entremets, 2 gâteaux individuels et 2 petits fours.

Nota : toutes les préparations doivent être réalisées sur place et **sans colorants**.

BREVET DE MAITRISE

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

EPREUVE PRATIQUE

24 738 - Réf. 2104

**BLOC 2 – Concevoir la production
du laboratoire**

Jun 2024

BLOC 2

L'épreuve comporte **7** références

Sujets	2101 à 2107

COMMANDE JOURNALIERE (suite)

GLACERIE

Réalisez :

- 20 produits glacés individuels avec comme composition une glace aux œufs et un appareil moelleux, parfums libres.
- Le reste de la composition et la finition sont libres.
- Les produits glacés seront présentés sur 2 supports en nougatine.

Jury de dégustation : 2 produits glacés.

Nota :

- Présentez au jury de fabrication votre table analytique pour la glace aux œufs.
- Les verrines et les autres contenants sont interdits pour la présentation.

BREVET DE MAITRISE

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

EPREUVE PRATIQUE

24 738 - Réf. 2105

**BLOC 2 - Concevoir la production
du laboratoire**

Juin 2024

BLOC 2

L'épreuve comporte **7** références

Sujets	2101 à 2107

COMMANDE PARTICULIÈRE

PIECE DE MAITRISE / DE VITRINE

Pièce de maîtrise :

Réalisez une pièce de vitrine en chocolat en intégrant des éléments de sucre d'art.
Avec au minimum :

- Un élément en sucre coulé.
- Une fleur artistique en sucre.

Nota : le pastillage apporté est autorisé pour agrémenter votre pièce.

La pièce devra obligatoirement être en rapport avec le thème « **L'EGYPTE DES PHARAONS** ».

Techniques obligatoires : moulage, découpe et modelage.

Dimension maximum de la pièce :

- Base : 0,40 x 0,40 m
- Hauteur : 1,20 m

Nota : les poudres scintillantes et les autres colorants sont à utiliser avec modération pour le chocolat et uniquement en surface.

BREVET DE MAITRISE

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

EPREUVE PRATIQUE

24 738 - Réf. 2106

BLOC 2 – Concevoir la production
du laboratoire

Jun 2024

BLOC 2

L'épreuve comporte 7 références

Sujets	2101 à 2107

COMMANDE PARTICULIÈRE (suite)

CROQUEMBOUCHE

- Réalisez une pièce montée originale, pour 25 personnes (4 choux par personne), de choux garnis de mousseline au choix et dans le respect du thème **L'EGYPTE DES PHARAONS** ».
- Réalisez un travail de nougatine aux amandes avec obligatoirement une mise en valeur par :
 - Au moins une fleur en sucre tiré.
 - Au moins un décor en ruban.
 - Au moins un décor en sucre soufflé.**Tous les éléments en sucre devront représenter au moins 20 % 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 identiques.

Nota :

- Il vous est possible de mettre votre croquembouche en valeur en y apportant un socle alimentaire (le socle alimentaire ne devra pas dépasser 15 cm de hauteur).
- 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.
- Pour le sucre tiré, l'utilisation de l'isomalt est autorisée à condition qu'il soit associé à du saccharose.
- L'utilisation de l'isomalt pur est autorisé uniquement pour le collage des pièces en pastillage.

BREVET DE MAITRISE

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

EPREUVE PRATIQUE

24 738 - Réf. 2107

**BLOC 2 – Concevoir la production
du laboratoire**

Juin 2024

BLOC 2

L'épreuve comporte **7** références

Sujets	2101 à 2107

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 selon la réglementation en vigueur).

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