

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

PRATIQUE : 14 heures

24 638 - Réf. 4202

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

Juin 2024

BLOC 4

L'épreuve comporte **2** références

Note aux examinateurs	4201
Sujet	4202

Barème de notation sur 200 points

Fabrication	120
Présentation	35
Dégustation	35
Dégustation pendant la fabrication	10

Tout candidat n'ayant pas présenté une partie de sa commande ou n'ayant pas achevé l'épreuve peut se voir retirer de 0 à 5 points sur la note de fabrication.

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** : 2 verrines glacées.
- **Traiteur** : ½ quiche.
- **Pâte levée feuilletée** : 2 couques de chaque sorte.
- **Confiserie** : 4 morceaux de pâte d'amande identiques.

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

- **Spécialité** : 2 gâteaux pâtisseries
- **Pâte à choux** : 2 Paris-Brest.
- **Entremets** : ½ entremets.
- **Chocolaterie** : 4 bonbons.
- **Croquembouche** : 4 choux garnis et glacés, 4 morceaux de nougatine identiques.

Vous devez réaliser un buffet sur le thème suivant :

THEME : LA CONQUETE DE L'ESPACE

1. PATE LEVEE FEUILLETEE

- 16 couques crémees en 2 variétés (60 à 80 g de pâte crue).
- Garniture avant et/ou après cuisson.

Pour le jury fabrication : prévoir 2 couques de chaque sorte

2. 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 : 2 gâteaux pâtisseries

3. PÂTE À CHOUX

- 14 Paris-Brest de forme traditionnelle (taille magasin), garniture crème mousseline au praliné (le praliné est à réaliser sur place).
Il vous sera possible d'ajouter une ou plusieurs garnitures selon vos envies.

4. TRAVAIL DU COMMIS

- Votre commis réalisera la cuisson de la crème pâtissière destinée à la mousseline à partir des informations que vous lui aurez fournies sur une fiche technique, claire et précise, réalisée en amont.
- Un deuxième exemplaire de cette fiche devra être remise au jury de fabrication.

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

Pour le jury de dégustation : 2 Paris-Brest

5. CROQUEMBOUCHE

- Un croquembouche sur le thème, pour 20 personnes, de 80 à 100 choux montés.
- **Garniture** : crème pâtissière ou mousseline aromatisée au choix du candidat.
- Une nougatine aux amandes (1,600 kg de masse finie maxi).
- L'utilisation du sucre tiré est **obligatoire** (sucre tiré et/ou soufflé – ruban, roses et feuilles, fleurs, ...). Ces décors devront représenter 10 % du visuel total du croquembouche.
- L'utilisation de sucre coulé est **obligatoire**.
- Décor pastillage obligatoire (de 150 à 300 g maximum).
- Ecriture au cornet sur le thème.
- La pièce pourra être présentée sur un socle en polystyrène ou tout autre matière plus « écologique » (bois, verre, chocolat, sucre, ...) ne dépassant pas 0,40 x 0,40 x 0,15 m.
- Le socle sera apporté terminé le jour de l'examen.

Pour le jury de dégustation : 4 choux garnis et 4 morceaux de nougatine identiques.

6. ENTREMETS

- 2 entremets originaux à base de fruits rouges de formes libres, pour 6 à 8 personnes, comprenant 3 textures différentes au minimum (biscuit compris).
 - **Présentation** : Un entremets sera découpé en 2 parties.
 - Écriture au cornet obligatoire sur le thème.
 - Glaçage intégral obligatoire (pistolet interdit).

Un entremets entier et une moitié sera présentée sur le buffet et l'autre pour le jury dégustation.

Pour le jury de dégustation : ½ entremets

7. CONFISERIE

- 400 g de pâte d'amandes confiseur à 33 % que vous utiliserez selon votre choix pour la confection des bonbons enrobés bicouche (voir **travail 8** ci-dessous).
- Vous avez la possibilité de l'aromatiser au choix.

Nota : le restant de pâte d'amandes devra être utilisé dans le reste de la commande, selon votre convenance.

Pour le jury de fabrication : 4 morceaux de pâte d'amandes identiques

8. CHOCOLATERIE

- 30 bonbons chocolat bicouche composés d'une ganache de votre choix, à cadrer, et d'un fond en pâte d'amande que vous avez réalisé précédemment. Ils seront trempés à la fourchette dans le chocolat de couverture de votre choix, décors libres.
- Réalisez 2 structures commerciales identiques sur le thème de 200 à 300 g.

Pour le jury de dégustation : 4 bonbons

Nota : proportions et hauteur libre des masses mais dans un souci de bon équilibre pour la dégustation du bonbon bi-couche.

9. GLACERIE

- Réalisez un sorbet à partir de fruits frais entiers de votre choix.
- Réalisez 8 verrines glacées individuelles (taille magasin), agrémentés de différentes garnitures selon votre inspiration (2 textures minimum en plus du sorbet).

Pour le jury de fabrication : 2 verrines glacées

10. TRAITEUR

- A partir d'une pâte brisée ; réalisez 2 quiches Ø 20 cm.
- Fonçage traditionnel et bordure chiquetée obligatoire.
- Garniture selon votre inspiration.

Une quiche entière et une moitié seront présentée sur le buffet.

Pour le jury de fabrication : ½ quiche

11. 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).
- 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.
- Le chocolat fondu non tempéré est autorisé.
- Les colorants peuvent être utilisés dans le respect de la législation en vigueur.
- Tous les glaçages sont à réaliser sur place.
- Vous devez prévoir les verrines pour la partie glacerie.
- Pour la réalisation de la nougatine, les colorants sont interdits.
- Les beurres de cacao sont à colorer sur place.
- L'isomalt est uniquement autorisé pour le collage du pastillage et du sucre d'art.