

24 638 - Réf. 4101

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

TECHNOLOGIE – Durée : 2h30

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

Juin 2024

BLOC 4

L'épreuve comporte 1 référence

Sujet	4101

Barème de notation sur 200 points

Question 1	
a)	10
b)	10
Question 2	
a)	6
b)	12
c)	5
Question 3	
a)	5
b)	7
c)	15
Question 4	
a)	10
b)	10
Question 5	
a)	15
b)	5
Question 6	
a)	10
b)	10
Question 7	20
Question 8	
a)	5
b)	5
Question 9	
a)	10
b)	10
Question 10	
a)	10
b)	10

BTM Pâtissier

TECHNOLOGIE

N° candidat :

Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

Prénom :

N° candidat :

Après la réalisation d'une pâte d'amande, il se trouve qu'elle est trop dure.

1. a) **Donnez la composition d'une pâte d'amandes confiseur.**

b) **Quelles peuvent être les causes de ce problème, et comment y remédiez-vous ?**

Votre fournisseur habituel vient de vous livrer de la crème allégée. Vous la renvoyez, mais votre apprenti vous demande pourquoi ne pas l'utiliser.

2. a) **Donnez la définition d'une crème légère.**

Votre employeur vous sollicite afin de développer la gamme de sorbets de la boutique. N'étant pas du métier, il vous pose plusieurs questions sur le sujet et vous demande d'équilibrer une recette à partir de fruits frais.

3. a) Qu'est-ce qu'un sorbet plein fruit ?

b) Quelle sont les normes d'hygiène à respecter pour une production d'un sorbet à base de fruits frais ? (7 réponses attendues)

Votre apprenti hésite entre la pectine jaune et la pectine NH pour la réalisation du nappage.

8. a) Quelle est la différence entre ces deux produits ?

b) Laquelle choisissez-vous pour réaliser ce nappage ? Pourquoi ?

Vous utilisez du chocolat de couverture pour tremper vos intérieurs.

9. a) Quelle est la différence entre un chocolat de laboratoire et un chocolat de couverture ?

b) Quelle est la différence entre le cacao maigre et le cacao en poudre ?
