

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER

ÉTUDE DE CAS 1

25 638 - Réf. 3106

BLOC 3 - Animer et gérer une équipe au quotidien

Juin 2025

BLOC 3

L'épreuve comporte 6 références

Thème	3101
Sujet	3102
Annexes	3103 à 3106

## L'ÉPOQUE MÉDIÉVALE

L'époque médiévale, également appelée le Moyen Âge, est une période de l'histoire de l'Europe qui s'étend approximativement du Ve au XV<sup>ème</sup> siècle. Elle commence avec la chute de l'Empire romain et se termine par des événements marquants comme la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb en 1492 ou la chute de l'empire Byzantin en 1453.

### Caractéristiques de l'époque médiévale :

- **Société féodale** : Organisation sociale basée sur la hiérarchie et les obligations entre seigneurs et vassaux.
- **Religion omniprésente** : Le christianisme domine la vie quotidienne, l'éducation, l'art, et la politique.
- **Art et culture** : L'art médiéval est principalement religieux, avec des influences byzantines, romanes et gothiques. Les manuscrits enluminés, la sculpture religieuse et l'architecture des cathédrales sont des exemples marquants.
- **Guerres et conflits** : De nombreuses guerres, tant internes (guerres de succession, guerres féodales) qu'externes (croisades), marquent la période.
- **Vie rurale** : La majorité de la population vit à la campagne, travaillant dans l'agriculture sous la domination des seigneurs.

Le Moyen Âge est souvent perçu comme une période de transition entre l'Antiquité et la Renaissance.

## LES TERMES MÉDIÉVAUX USITÉS

A l'époque médiévale les hiérarchies sociales étaient différentes de ce que nous connaissons actuellement.

Du Roi et de sa cour (duc, comte, baron) au seigneur chevalier et son écuyer, sans oublier le clergé, la bourgeoisie (marchands, artisans,) les paysans et les gueux (pauvres et mendiants) ... Ces différentes classes sociales avaient des rôles

bien définis et étaient interconnectées dans le système médiéval. Chacune contribuait à la structure complexe de la société, avec des privilèges et des obligations spécifiques.



Le vocabulaire usité à cette époque ne vous est pas inconnu, ...

- Oyé, Oyé = Bonjour à tous
- Sire = Monsieur
- Gente dame et gentilhomme = Madame et Monsieur de haute lignée
- Festoyer = Prendre part à une fête, à un festin
- Mangeailler = Manger
- Bonne pitance = Bon repas
- Faire ripaille / ripailler = Manger copieusement
- Le jour d'Hui = Ce jour
- Ourdir = Entendre
- Rechaudir = Réchauffer
- Prestement = Rapidement
- Talmelier ou Tamisier = Boulanger
- Subtilité = sucrerie
- Oublie = pâtisserie faite de pain cuite comme une gaufrette entre deux fers
- Dariole = flan léger
- Poupelin ou popelin = pâtisserie avec une base de pâte à chou
- Rissolle = pâte feuilletée garnie (viande ou poisson) et frite
- Tavernes = Lieux de rencontre où les voyageurs et les habitants pouvaient se restaurer, boire et discuter
- Echoppes = Petites boutiques, prolongations d'ateliers servant à la vente
- Tournoi = Compétition médiévale où les chevaliers s'affrontaient dans des épreuves de combat telles que le joute et la mêlée. Ces événements étaient aussi des spectacles pour le public

## INGREDIENTS ET MATIERES ASSOCIES A L'EPOQUE MEDIEVALE

La nourriture médiévale en Europe était variée et dépendait de plusieurs facteurs, notamment la classe sociale, la région, et la saison.

### Ingrédients de base

---

#### Céréales :

- **Pain** : Aliment de base pour toutes les classes sociales. Le type de pain variait selon le statut social : les nobles mangeaient du pain blanc à base de farine de blé, tandis que les paysans consommaient du pain plus grossier à base de seigle, d'orge ou d'avoine.
- **Porridge et bouillies** : Fabriqués à partir de céréales comme l'avoine, le blé ou l'orge, souvent servis avec du lait ou du bouillon.
- **Tourtes et Pâtés** : Des viandes, légumes ou fruits enfermés dans une pâte et cuits au four, souvent pour les banquets.

### Le salé

---

#### Viande et Poisson :

- **Viande** : La viande était plus abondante chez les nobles qui chassaient le gibier (cerf, sanglier, lièvre). Les paysans élevaient des porcs, et des poulets, et consommaient moins de viande.
- **Poisson** : Consommé en grande quantité, surtout lors des jours maigres (jours où la consommation de viande était interdite pour des raisons religieuses). Le poisson pouvait être frais, séché, ou salé.  
**Charcuterie** : Les saucisses et le jambon étaient courants, notamment pour leur conservation.

### **Légumes et Légumineuses :**

Les légumes racines (carottes, radis noirs, navets, panais, rutabaga), les choux, les poireaux, et les oignons étaient des aliments de base. Les légumes étaient souvent consommés sous forme de potages ou de ragoûts. Les légumineuses comme les pois, fèves, lentilles, et haricots étaient largement consommées, surtout par les classes inférieures.

### **Épices :**

Les épices comme le poivre, le gingembre, la cannelle, et le clou de girofle étaient très prisées, mais coûteuses, ce qui les réservait souvent aux riches.

### **Le sucré**

---

#### **Tartes et compotées de fruits :**

Les tartes aux fruits et compotes étaient populaires, souvent faites avec des pommes, des poires, des prunes, ou des coings ou fruits à coques (noix, amandes, noisettes), sucrées au miel. Les fruits étaient parfois au préalable, cuits dans du vin ou du cidre.

#### **Pain d'Épices :**

Un gâteau dense, sucré avec du miel et épicé avec du gingembre, de la cannelle, et d'autres épices. Ce gâteau était souvent préparé pour les fêtes.

#### **Beignets, crêpes et tourteaux :**

A la farine d'épeautre, servis avec du miel, du sucre, ou une sauce aux fruits.