

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

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

Juin 2025

BLOC 4

L'épreuve comporte 2 références

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

PRATIQUE – Durée : 14 heures

Note aux examinateurs	4201
Sujet	4202

Barème de notation sur 200 points

Fabrication	120
Présentation	35
Dégustation	30
Dégustation pendant la fabrication	15

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 :

1. **Glacerie** : 2 coupes glacées
2. **Traiteur** : 50 g de chaque tartinable et 3 crackers de chaque sorte.
3. **Vienniserie** : 2 brioches feuilletées individuelles.
4. **Confiserie** : 1 cuillère de dégustation par jury.

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

1. **Spécialité** : 1 spécialité par jury avec votre fiche technique.
2. **Gâteaux de voyage** : 1 individuel par jury.
3. **Entremets** : 1 part d'entremets par jury.
4. **Chocolaterie** : 1 bonbon par jury.
5. **Croquembouche** : 1 chou garni et glacé, 1 morceau de nougatine identique par jury.

Vous devez réaliser un buffet sur le thème suivant :

THEME : L'EPOQUE MEDIEVALE

1. VIENNOISERIE

- 2 brioches feuilletées avec une garniture libre **obligatoire** avant ou après cuisson. (300 g de pâte crue/pièce). Forme et finition libre.
- 8 brioches feuilletées individuelles, garniture identique aux grosses pièces (60 g de pâte crue/pièce). Forme et finition libre.

Pour le jury fabrication : prévoir 2 brioches feuilletées individuelles.

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 : 1 spécialité par jury.

3. GÂTEAUX DE VOYAGE

- 12 gâteaux de voyage individuels (70 g de pâte crue à +/- 10 g) se conservant à température ambiante.
- Votre commis réalisera la base de votre gâteau de voyage 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 remis au jury de fabrication.
- Il vous est imposé d'ajouter un insert avant ou après cuisson. Forme et parfum libre.

Pour le jury de dégustation : 1 gâteau de voyage par jury.

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

4. CROQUEMBOUCHE

- Un croquembouche sur le thème, pour 20 personnes (80 choux montés à +/- 5 choux).
- **Garniture** : crème pâtissière ou mousseline aromatisée à la gousse de vanille.
- Une nougatine aux amandes (1,600 kg de masse finie maxi).

Contraintes à respecter :

- L'utilisation du sucre d'art (sucre tiré et/ou soufflé). Ces décors devront représenter 10 % minimum du visuel total du croquembouche.
- L'utilisation de sucre coulé.
- Des décors en pastillage sur une base de 1 kg de masse, 150 à 300 g maximum serviront pour le décor du croquembouche et le reste pour agrémenter la mise en valeur de votre buffet.
- Des décors au cornet et une écriture en glace royale sur le thème.
- La pièce devra être présentée sur un socle en polystyrène ne dépassant pas 0,40 x 0,40 x 0,20 m.
- Le socle sera apporté le jour de l'examen, masqué et décoré de glace royale blanche ou colorée dans la masse.
- Tout travail de finition (aérographe, collage ...) devra être réalisé sur place.

Pour le jury de dégustation : 1 chou garni et glacé, 1 morceau de nougatine identique par jury.

5. ENTREMETS

2 entremets de forme libre, pour 6 à 8 personnes, comprenant **au minimum** :

- Une mousse de fruits et un insert au fruit. Ces deux réalisations devront être élaborées à partir de fruits frais de saison et transformés sur place (PAI de fruits interdit).
- Un biscuit.

Nota :

- Écriture au cornet obligatoire sur le thème.
- Glaçage intégral obligatoire.

Un entremets entier et une moitié seront présentés sur le buffet, l'autre moitié sera coupée en parts pour le jury dégustation.

Pour le jury de dégustation : 1 part d'entremets par jury.

6. CONFISERIE

4 pots de caramel à tartiner. Pots de 250 g de produit fini (prévoir en plus la quantité suffisante pour la dégustation).

Vous avez la possibilité de l'aromatiser selon votre choix.

Nota : les pots devront être étiquetés conformément à la législation en vigueur.

Pour le jury de fabrication : 1 cuillère de dégustation par jury.

7. CHOCOLATERIE

- 40 à 50 bonbons chocolat moulés bicouche composés d'une base de caramel et d'une autre garniture libre.
- Réalisez 2 structures commerciales identiques sur le thème de 250 g (+/- 50 g)

Pour le jury de dégustation : 1 bonbon par jury.

8. GLACERIE

A partir de 1,500 kg de mix, réalisez une crème glacée vanille.

Dressez 6 coupes glacées composées au minimum de :

- Une crème glacée.
- Un coulis élaboré à partir de fruits frais de saison et transformés sur place (PAI de fruits interdit).
- Un élément à base de pâte à cigarette.

Nota : le reste des composants, le montage, la finition des coupes glacées sont libres et à l'initiative du candidat. Vous devez conditionner le restant de la crème glacée en bac, en respectant la réglementation en vigueur.

Pour le jury de fabrication : 2 coupes glacées

9. TRAITEUR

- 2 sortes de « tartinables » de 350 g chacun à présenter dans un contenant de votre choix (1 végétarien et 1 libre ; 300 g pour la présentation et 50 g pour le jury).
- 2 sortes de crackers salés (30 pièces de chaque à +/- 5 pièces).

Pour le jury de fabrication : 50 g de chaque tartinable et 3 crackers de chaque sorte. (Le contenant pour le jury vous sera fourni)

10. BUFFET

- Taille du buffet : 2,00 x 0,80 m.
- Nappage de couleur unie, 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).
- Le pastillage 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 coupes et des bacs de stockage pour la partie glacerie.
Pour la réalisation de la nougatine, les colorants sont interdits
- L'isomalt est uniquement autorisé pour le collage du pastillage et du sucre d'art.