

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

TECHNOLOGIE – Durée : 2h30

25 638 - Réf. 4101

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

Juin 2025

BLOC 4

L'épreuve comporte 1 sujet

Barème de notation sur 200 points

Question 1	
a)	13
b)	7
Question 2	
a)	8
b)	12
Question 3	
a)	4
b)	16
Question 4	
a)	14
b)	6
Question 5	
a)	7
b)	6
c)	7
Question 6	
a)	5
b)	7
c)	4
d)	4
Question 7	
a)	8
b)	4
c)	8
Question 8	
a)	14
b)	6
Question 9	20
Question 10	
a)	5
b)	10
c)	5

BTM Pâtissier

TECHNOLOGIE

N° candidat :

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

Nom :

Prénom :

N° candidat :

3. Vous utilisez du sucre inverti dans vos produits de pâtisserie, confiserie et chocolaterie.

a) **Donnez la définition du sucre inverti.**

c) **Quelles sont les 4 informations indispensables à mettre à disposition des clients pour la vente de produits non emballés ?**

8. Un client intolérant au lactose vous commande des éclairs au chocolat sans lactose.
a) **Citez les ingrédients ainsi que les procédés de fabrication pour la pâte à choux et la crème pâtissière** (des pesées jusqu'au produit fini).

Pâte à choux	
Ingrédients	Procédé de fabrication

9. Dans la fabrication du chocolat de couverture certaines étapes sont nécessaires.
Expliquez les différentes étapes ci-dessous.

Étapes	Explications
Fermentation	
Séchage	
Broyage	
Malaxage	
Conchage	

10. La farine est un produit de base pour la pâtisserie. Répondez aux questions suivantes.
a) **Qu'est-ce que le taux d'extraction ?**
