

BREVET TECHNIQUE DES METIERS**PATISSIER**

BON D'ECONOMAT – ETUDE DE PRIX

DOMAINE PROFESSIONNEL

EPREUVE : 2/4

L'épreuve comporte 11 références

Sujet : 1201
Supports : 1202 à 1209
Annexes : 1210 et 1211

2008

Vous devez faire preuve d'originalité dans la fabrication, la composition et la présentation.

■ Commande journalière :

- 100 mini-viennoiseries, en 5 variétés différentes.
- Une spécialité régionale à base de pâte à brioche pour 6 personnes, en deux exemplaires (*une pour la présentation et une pour la dégustation*).

■ Commandes particulières

Mme DUPRES organise un repas de famille à l'occasion des noces d'or de ses parents et vous confie sa commande.

SUJET**■ Traiteur**

En pâte feuilletée au beurre :

- 2 dartois garnis d'une mousseline de poisson, pour 6 personnes, en forme de poisson (*un pour la dégustation et un pour la présentation*)

■ Pâtisserie

- 12 « vol au vent » individuels, non garnis
- 12 parts de millefeuilles garnis, de conception et composition originales.

■ Petits fours secs et moelleux

- 500 g de macarons garnis (*produit fini*), parfum au choix
- 250 g de financiers, parfum au choix.

VOIR AU VERSO

■ Croquembouche

- Un croquembouche garni de crème mousseline, forme en fonction du thème, avec nougatine, pour 20 personnes.

Inscription en conséquence, décor glace royale et sucre artistique obligatoires (*prévoir 6 petits choux pour la dégustation*).

Utilisation possible de pastillage apporté découpé et non-collé, blanc ou teinté dans la masse ; la coloration de ce pastillage se fera sur place le jour de l'épreuve.

Présentation du croquembouche : sur socle en polystyrène, que vous apporterez découpé et habillé : taille maximum : 50 x 50 cm et 15 cm de hauteur.

■ Chocolaterie :

- 2 bonbonnières identiques sur le thème, dans lesquelles vous répartirez les 40 bonbons.
- 40 bonbons, trempés à la fourchette, à double compositions (*2 couches différentes*), forme au choix.

■ Entremets :

- Deux entremets originaux identiques, à base de chocolat blanc :
 - Un de 10 parts pour la présentation,
 - Un de 6 parts pour la dégustation.

Recette et décor personnalisés créés pour la circonstance.

Présentation de l'entremets de 10 parts sur un présentoir en sucre moulé. Mise en valeur avec du sucre d'art.

■ Confiserie

- Un plateau de confiseries (*500 g de produit fini*) d'après une recette inédite de votre composition.

■ Glacerie :

- Deux entremets glacés, forme demi-sphérique, composés de glace aux œufs vanille et parfait pistache, pour 6 personnes.
Glaçage et décor à votre convenance.

Nota : Les matières premières nécessaires à la réalisation de cette épreuve de conception originale n'ont pas été prévues dans la fourniture préparée par le CFA. Il vous appartient d'apporter vous-même ces éléments, conformément au bon éconamat que vous aurez rédigé.

Le pastillage peut être apporté sec non coloré ou assemblé et devra être refait lors de l'épreuve.

Chaque réalisation sera accompagnée d'une fiche commerciale de présentation produit (*descriptive*).