

BREVET TECHNIQUE DES METIERS

PATISSIER- CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

PRATIQUE

DOMAINE PROFESSIONNEL

Epreuve : **3/4**

L'épreuve comporte 2 références

Sujet : 1301
Annexe : 1302

NOTE AUX EXAMINATEURS (*suggestion*)

Selon les possibilités d'organisation des différents centres, la dégustation de certaines fabrications de l'épreuve pratique peut être prévue à heures fixes.

Pour la session 2009, le jury de fabrication aura en charge de déguster et de noter quatre productions : les couques, le produit traiteur, la tarte et les caramels.

Par exemple :

Deuxième journée

Viennoiserie	9 heures
Traiteur	12 heures
Entremets	14 heures
Chocolats, fours secs, glaces et moelleux	15 heures

Si tel est le cas, chaque candidat doit être prévenu de ces conditions imposées sur une fiche qui lui sera remise dès la distribution de l'épreuve de bon d'économat.

BREVET TECHNIQUE DES METIERS

PATISSIER- CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

PRATIQUE

DOMAINE PROFESSIONNEL

Epreuve : **3/4**

L'épreuve comporte 2 références

Sujet : 1301
Annexe : 1302

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

SUJET

■ Commande journalière :

Croquembouche

- Un croquembouche de 20 personnes transportable garni de crème mousseline à base de fruits exotiques, présenté sur un socle en polystyrène ne dépassant pas 50 X 50 cm, le socle pourra être amené fini le jour de l'examen (*peut être masqué, teinté*).
- Décor nougatine, fleur en sucre tiré et glace royale sont obligatoires.
- Six choux seront réservés à la dégustation.

Pâtisserie

- 2 tartes de 8 personnes devant être chacune à la pomme et à la rhubarbe.

■ Commandes particulières :

Dans le cadre d'une réception, le conseil régional vous demande de réaliser un buffet européen des pays fondateurs en mettant en avant certains clichés d'un ou de plusieurs ces pays (*couleurs, culture, histoire*).

Pâte à choux

- 8 religieuses au parfum exotique et 30 petits fours frais élaborés, de trois sortes différentes (3 x 10), parfum et décor libres.

En pâte à couque

- 30 pièces en trois sortes de couque aux fruits en utilisant les fruits frais suivants : bananes, poires, ananas. Les fruits doivent être passés au four.

VOIR AU VERSO

Entremets

- Réalisez deux entremets de huit personnes sur une base d'un biscuit au choix. La garniture doit être composée des deux parfums suivants : chocolat et amande avec deux textures différentes. Un des entremets sera présenté sur un présentoir en sucre coulé, maximum 2 kg de pastillage. Le pastillage pourra être amené, découpé mais non collé et non teinté. Vous écrirez au cornet en couverture ivoire sur l'entremets le thème de votre buffet.

Petits fours secs

- 300 g de petits fours sablés au citron.

Chocolaterie

- 50 bonbons, ganache au thé, trempés à la fourchette.
- Réalisez, sur le thème, une pièce en chocolat ne dépassant pas 2 kg, pour mettre en valeur quelques bonbons.
- 5 bonbons seront réservés pour la dégustation.

Confiserie

- 500 g de caramel au chocolat présenté en bouchée.
- 1 confiture à partir de 500 g de fruits rouges, parfumée avec une herbe ou une fleur, le tout présenté dans des pots.

Glacerie

- 2 omelettes norvégiennes de six personnes, parfum : crème glacée vanille, parfait framboise.

Traiteur

- Une tourte de 8 personnes aux champignons et aux blancs de volaille. Deux parts seront prélevées pour la dégustation.

Verrines

- A partir d'un panier garni de produits traditionnels, remis le matin de l'épreuve, réalisez 12 verrines (15 à 20 cl).

Poudre d'amandes	200 g	Crème liquide	1 litre	Pâte de pistache	100 g
Sucre semoule	500 g	Oranges	200 g	Gélatine	20 g
Farine	250 g	Citrons	100 g	Beurre	600 g
Blancs d'œufs	250 g	Chocolat	500 g	Sel	QS
Jaunes d'œufs	125 g	Vanille	2 gousses	Framboises	250 g

Nota : Pour l'épreuve, il vous appartient d'apporter vous-même certains de ces produits : le thé, la fleur ou l'herbe pour la confiture et tout autre produit ne figurant pas sur la mercuriale.

Barème de notation sur 200 points (donné à titre indicatif)

Fabrication	100
Présentation	50
Dégustation	50