

Toutes académies		Session 2000		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL				0006	
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION				MAL TS CPTS	
Épreuve : E1C1.U13		Techniques de fabrication - Option : Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie		Feuillelet : 1/3	
Coefficient : 4		Durée : 6 heures 30			

PHASE 1 - CONCEPTION ET ORGANISATION

(carnet de recettes personnel autorisé.)

1. Réaliser la fiche technique de fabrication CHARLOTTE POIRE (annexe 1)
2. Réaliser l'organigramme de votre journée d'examen (annexe 2)

PHASE 2 - REALISATIONS SUR LE THEME « GARDEN PARTY »

(carnet de recettes personnel autorisé.)

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE	ON VOUS DONNE
<ul style="list-style-type: none"> * 1 Pithiviers 6 personnes * assortiment de petits fours feuilletés sucrés * 1 Charlotte poires 8 personnes (Diam. 20.22 cm, hauteur 4,5 cm) * 1 Présentoir en sucre coulé pour présenter la charlotte (26 cm maxi de hauteur) * Des bonbons chocolat intérieur Praliné * 1 Coffret ou une bonbonnière chocolat (20 cm*15 cm maxi ou diam 20 cm maxi) * 1 Vacherin Vanille Cassis 8 personnes (20 cm Ø) * 12 fruits déguisés (3 sortes) 	<ul style="list-style-type: none"> * Une garniture frangipane * Un appareil à bavaroise "1 quart de L de lait" * Un sucre cuit * Une bordure et une écriture au cornet * Un intérieur praliné pour les bonbons chocolats à partir de 250 g de praliné * Un sorbet cassis : 250 g de pulpe * Un feuilletage (500 g farine) * Un biscuit à partir de 4 à 6 oeufs * Chantilly 	<ul style="list-style-type: none"> * crème pâtissière. Crème d'amandes * Couvertures fondues à 45 °C * Praliné amandes noisettes (250 g) * Sirop à 1260 de densité * Un demi-litre glace aux oeufs vanille * Fonds et coquilles de meringue. 300g * Glace royale * Glace pilée à disposition pour exécuter 1 socle (facultatif) * Fruits secs, séchés et confits

- Le candidat doit prévoir un échantillon de chaque fabrication pour la dégustation.

- S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve, utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail.

- Tous les éléments du décor doivent être réalisés sur place au moment de l'épreuve. Supports de thèmes de décors personnel autorisés : gabarit, formes etc...

- La présentation de l'ensemble est faite à l'emplacement du poste de travail 1,50 m linéaire.

- L'habillage du présentoir est autorisé, 1 nappe blanche de 2 m est fournie par le centre d'examen.

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		0006 MAL TS CPTS		
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION				
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication				
Option : Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie				
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30	Feuillet :	3/3	

Annexe 2

ORGANISATION DE VOTRE JOURNÉE D'EXAMEN.