

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

TECHNOLOGIE - Durée : 2h30

17 638 - Réf. 1101

Domaine Professionnel

Jun 2017

Epreuve **1/4**

L'épreuve comporte **1** référence

Sujet	1101

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

Question 1	20
Question 2	20
Question 3	20
Question 4	20
Question 5	20
Question 6	20
Question 7	20
Question 8	20
Question 9	20
Question 10	20

SUJET

1° Comme pour tous les métiers de bouche, vous êtes soumis à un ensemble de textes en matière d'hygiène.

a) Comment appelle-t-on cet ensemble ? Quels sont ses trois objectifs et comment les professionnels peuvent-ils y répondre ?

B.T.M. Pâtissier

Technologie

N° candidat :

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

Nom :

Prénom :

N° candidat :

b) Lors d'un contrôle de la Direction Départementale de la Protection des Populations on peut vous demander de présenter certains documents du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
Citez-les.

NE RIEN INSCRIRE

4° Citez minimum 5 critères définissant les sorbets en France ?

5° En glacerie, vous utilisez des stabilisateurs et des émulsifiants.

a) Comment utilisez-vous ces deux produits ?

NE RIEN INSCRIRE

b) Quels sont leurs rôles ?

6° En partant de la recette imposée, ci-dessous, vous constatez que votre nougat une fois détaillé devient coulant et collant. Selon vous pourquoi ?

Quelles solutions proposeriez-vous pour remédier à ce problème ?

Amandes torréfiées	450 g
Oranges confites	75 g
Blanc d'œuf	50 g
Miel	225 g
Sucre semoule	300 g
Glucose	150 g
Eau	100 g

NE RIEN INSCRIRE

A series of 28 horizontal dotted lines spaced evenly down the page, providing a template for handwriting practice.

NE RIEN INSCRIRE

8° a) Quelles sont les différences entre le sucre inverti et le sirop de glucose ?

b) Quels sont les rôles et avantages du sucre inverti en pâtisserie, glacerie et chocolaterie ?

NE RIEN INSCRIRE

9° Certaines de vos fabrications demandent d'être émulsionnées.

a) Qu'est-ce qu'une émulsion ? Citez deux exemples.

b) Citez deux produits émulsifiants utilisés en pâtisserie.

10° Vous observez une déformation des fonds en pâte sucrée lors de la cuisson. Donnez les causes possibles de ce phénomène.

NE RIEN INSCRIRE