

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

TECHNOLOGIE - Durée : 2h30

18 638 - Réf. 1101

Domaine Professionnel

Juin 2018

Epreuve **1/5**

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

B.T.M. Pâtissier

Technologie

N° candidat :

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

Nom :

Prénom :

N° candidat :

1° Complétez le tableau ci-dessous, en indiquant les causes et les remèdes des défauts constatés lors du travail du chocolat de couverture.

Défauts constatés	Causes	Remèdes
La couverture s'épaissit pendant le travail		
Le démoulage des pièces est difficile		
Les produits manquent de brillance		
Le chocolat blanchit		
Des empreintes et souillures apparaissent sur les produits		

NE RIEN INSCRIRE

4° Un client est intolérant au saccharose et souhaiterait un gâteau d'anniversaire sans saccharose. Citez quatre substituts du saccharose et argumentez (*origine, pouvoir sucrant, ...*).

5° Etablissez la fiche technique (*recette et procédé*) d'une croustade aux fruits de mer.

Pâte feuilletée		Procédé
Ingrédients	Poids	
Farine	300 g	

NE RIEN INSCRIRE

Garniture fruits de mer sur une base de béchamel		Procédé
Ingrédients	Poids	
Base liquide	1 litre	

NE RIEN INSCRIRE

6° a) Suivant l'analyse bactériologique ci-dessous, analysez et commentez les résultats.

Critères microbiologiques des pâtisseries Crème mousseline vanille							
Nature des analyses	Méthodes	Résultats	Critères	Grille de classement			
				S	A	NS	C/T
Microorganisme à 30°C incubés 48 h/g	NFiso4833NV08-100	250000	300000	X			
Coliformes à 30°C/g	NFiso4833NV08-100	7000	1000			X	
Coliformes thermo tolérants/g	NFV08-060	>2	1			X	
Staphylocoques à coagulase positive/g	NF en ISO 6888-2	70	100	X			
Bactéries sulfite - réductrices à 46°C/g	XPV08-061	<10	10	X			
Salmonelles dans 25 g	TEC-24/2-04/03	Absence	Absence	X			

NE RIEN INSCRIRE

8° Expliquez l’objectif et la technique du confisage.

NE RIEN INSCRIRE

