BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

TECHNOLOGIE – Durée : 2 h 30

19 638 - Réf. **1101**

Domaine Professionnel

Juin 2019

Epreuve **1/5**

L'épreuve comporte **1** référence

Sujet	**1101**

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

Question 1	
a)	20
b)	10
Question 2	
a)	10
b)	10
c)	10
Question 3	
a)	7
b)	3
c)	7
d)	3
Question 4	
a)	5
b)	25
Question 5	
a)	5
b)	15
Question 6	
a)	5
b)	5
Question 7	
a)	20
b)	10
Question 8	
a)	5
b)	5
Question 9	
a)	10
b)	10

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° Vous sortez vos croissants du four.

a) **Vous vous apercevez qu'ils n'ont pas de couleur et qu'ils ne se sont pas développés comme d'habitude. Quel est votre constat ? Argumentez.**

b) **La fabrication du croissant nécessite une fermentation panaire. Expliquez ce qui se passe au sein de la pâte levée. Développez votre réponse.**

NE RIEN INSCRIRE

2° Vous utilisez régulièrement de la couverture de chocolat dans vos fabrications.

a) **Qu'attendez-vous de la mise au point d'une couverture de chocolat ? Expliquez le phénomène ?**

b) **Déclinez 3 différents moyens permettant de cristalliser une couverture de chocolat** *(avantages et inconvénients).*

NE RIEN INSCRIRE

c) **Vous constatez des traces** *(blanchiment)* **sur vos produits de chocolat. Expliquez les causes probables, les moyens de les éviter et d'y remédier.** *(Deux cas de figure peuvent se présenter).*

NE RIEN INSCRIRE

3° Lors de la fabrication d'une pâte de fruits, votre apprenti vous pose plusieurs questions sur les ingrédients et le matériel de cette recette.

a) **Quel est l'intérêt d'utiliser un réfractomètre et à quoi sert - il ?**

b) **Quel est le pourcentage d'extrait sec requis pour une conservation optimale de la pâte de fruits ?**

c) **Précisez le rôle de l'acide incorporé dans la cuisson.**

d) **Quel est le pourcentage réglementaire minimal de fruits ?**

NE RIEN INSCRIRE

4° Vous venez de recevoir l'analyse bactériologique ci-dessous.

a) **Qu'en pensez-vous ?**

Recherche	Résultats	Critères légaux
Salmonelles /25	Absence	Absence
Staphylocoques pathogènes / 1 g	< 100	100
Coliformes fécaux / 1 g	21	1
Coliformes totaux / 1 g	< 1 000	1 000
Anaérobies sulfito-réducteurs / 1 g	< 10	10
Flore aérobie mésophile / 1 g	< 1 000	300 000

b) **Indiquez les moyens à mettre en œuvre afin d'éviter ce genre de problème.**

NE RIEN INSCRIRE

5° Votre apprenti réalise une pâte à choux, celle-ci a craqué pendant la cuisson.

a) **Quelles sont les causes de ce phénomène ?**

b) **Quelles sont les solutions pour résoudre ce problème ?**

NE RIEN INSCRIRE

6° *a)* **Qu'est-ce que le guide GBPH ?**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b) **A quoi sert-il ?**

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN INSCRIRE

7° Votre employeur vous demande de réaliser un sorbet plein fruit pêche à 60 %.

a) **Complétez la table analytique ?**

Table analytique :

- Pêche fraîche *(à 14 % d'extrait sec)*
- Glucose atomisé à 4 %
- Stabilisateur à sorbet à 0,5 %
- Extrait sec total à 34 %

Recette pour 10 kg de mix

Extrait sec matière	Matière première	% d'utilisation	Poids (g)	sucre	Extrait sec total
14 %	Pêche				
100 %	Saccharose				
95 %	Glucose atomisé				
100 %	Stabilisateur				
	Eau				
	Poids total (g)				
	Pourcentage				

b) **Quel est le rôle des stabilisateurs dans un sorbet ?**

.

NE RIEN INSCRIRE

8° *a)* **Citez 4 agents conservateurs naturels ?**

b) **Indiquez dans quel cas les utilise-t-on et pourquoi ?**

9° *a)* **Etablissez la fiche technique d'une crème diplomate à la vanille pour 1 litre de lait.**

b) **Indiquez la progression ?**

NE RIEN INSCRIRE