

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**TECHNOLOGIE** – Durée : 2 h 30

**20 638 - Réf. 1101**

**Domaine Professionnel**

**Juin 2020**

Epreuve **1/5**

L'épreuve comporte **1** référence

Sujet	<b>1101</b>

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

Question 1	
a)	10
b)	10
Question 2	
a)	5
b)	15
Question 3	
a)	5
b)	10
Question 4	
a)	5
b)	10
Question 5	
a)	7
b)	8
Question 6	
a)	5
b)	5
c) Fabrication	10
Nettoyage	10
Question 7	
a)	5
b)	10
Question 8	
a)	5
b)	10
c)	10
Question 9	
a)	5
b)	10
c)	10
Question 10	
a)	5
b)	5
c)	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 :**







*Depuis le 14 décembre 2014, la législation oblige les artisans d'indiquer la liste des allergènes contenus dans les fabrications.*

**4° a) Citez 8 familles d'allergènes pouvant être inscrits sur les produits pré-emballés.**

<b>1</b>	
<b>2</b>	
<b>3</b>	
<b>4</b>	
<b>5</b>	
<b>6</b>	
<b>7</b>	
<b>8</b>	

**b) Indiquez pourquoi il est important d'inscrire les allergènes contenus dans les fabrications.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**NE RIEN INSCRIRE**

*Vous venez de recevoir l'analyse bactériologique d'une part de mille feuilles au lait cru.*

Recherche	Résultats	Critères légaux
Flore aérobie 30°C	200 000	1 000 000 u/g
Flore lactique	Néant	A rechercher
Ratio Flore/ Lactique	10	100 u/g
Bacillus cereus	10	100 u/g
Escherichia coli	25	10 u/g
Staphylocoque doré	130	100 u/g
Salmonella	Néant	Absence /25g

5° a) **Qu'en pensez-vous ?**

---



---



---



---

b) **Faites une analyse de ces résultats et donnez les solutions à apporter à ce problème.**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

**NE RIEN INSCRIRE**

L'hygiène dans notre profession est une chose primordiale. Par exemple, lors de la fabrication d'une crème pâtissière, il y a beaucoup de risques de contamination (fabrication, refroidissement, stockage, locaux, ...). Les précautions sont indiquées dans le GBPH.

**6° a) Donnez la définition du GBPH.**

.....  
 .....  
 .....

**b) De quoi est-il composé ?**

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

**NE RIEN INSCRIRE**

c) A l'aide des tableaux ci-après, indiquez les différents protocoles à respecter :

- lors de la fabrication de la crème pâtissière,
- lors de la désinfection des mains.

■ GBPH lors de la fabrication d'une crème pâtissière.

	DANGER	MOYENS DE MAITRISE
Milieu de travail	<i>Local : contamination par les déplacements d'air.</i>	
		<i>Nettoyer et désinfecter. Entretien le matériel.</i>
Cuisson		
Refroidissement	<i>Recontamination après cuisson. Multiplication due à un refroidissement trop lent.</i>	
Conservation		<i>Assurer une protection de la crème par filmage sur le produit. Contrôle des cycles de dégivrage. Entretien du matériel.</i>
Utilisation	<i>Séjour prolongé à température ambiante. Utilisation d'un ustensile mal désinfecté.</i>	

**NE RIEN INSCRIRE**



■ GBPH lavage et désinfection des mains

	Lavabo	Distributeurs		
		Savon liquide	Gel à base d'alcool	Papiers jetables
<i>Equipement</i>				
<i>Fréquence</i>				
<i>Mode d'emploi</i>				

**NE RIEN INSCRIRE**

*Vous réalisez un praliné noisettes 63 %.*

**7° a) Donnez une recette pour la confection de ce praliné par la méthode du sablage.**

---

---

---

---

---

---

---

---

**b) Expliquez le procédé de fabrication avec cette méthode.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*Vous utilisez des œufs coquilles. Votre apprenti(e) repère l'inscription inscrite en rouge sur la coquille :  
1 FR NHC 01.*

**8° a) Expliquez-lui à quoi correspond cette inscription.**

---

---

---

---

**b) Expliquez-lui la signification de cette inscription.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**NE RIEN INSCRIRE**

c) **Donnez les numéros correspondant aux différents modes d'élevage avec leur dénomination respective.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*Vous réalisez une ganache à partir d'un chocolat noir. Celle-ci, lors de son élaboration, tranche.*  
9° a) **Donnez la signification du terme professionnel « trancher ».**

---

---

---

---

b) **Expliquez les propriétés physico-chimiques de cette réaction.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**NE RIEN INSCRIRE**

**c) Quelles sont les solutions à apporter pour rectifier ce problème ?**

**NE RIEN INSCRIRE**

