

# 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 :**













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
<b>Milieu de travail</b>	<i>Local : contamination par les déplacements d'air.</i>	
		<i>Nettoyer et désinfecter. Entretien le matériel.</i>
<b>Cuisson</b>		
<b>Refroidissement</b>	<i>Recontamination après cuisson. Multiplication due à un refroidissement trop lent.</i>	
<b>Conservation</b>		<i>Assurer une protection de la crème par filmage sur le produit. Contrôle des cycles de dégivrage. Entretien du matériel.</i>
<b>Utilisation</b>	<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**







