

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

TECHNOLOGIE

15 638 - Réf. 1102

Domaine Professionnel

Septembre 2015

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 2 références

Sujet	1101
Support	1102

Extrait sec matières	Matière première	Pourcentage d'utilisation	Poids	Sucre	Extrait sec Total
11 %	Fraises	60 %			
100 %	Saccharose				
95 %	Glucose atomisé	5 %			
78 %	Sucre inverti	1 %			
100 %	Stabilisateur	0.3%			
	Eau				
	Poids total		10 kg		
	Pourcentage	100 %	100 %		

B.T.M. Pâtissier

Technologie

N° candidat :

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

Nom :

Prénom :

N° candidat :