

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

BON D'ECONOMAT – Durée : 2 h 30

19 638 - Réf. 1201

Domaine Professionnel

Juin 2019

Epreuve 2/5

L'épreuve comporte 9 références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1208
Sujet pratique	1209

Chaque candidat pourra conserver le sujet de pratique (Réf. 1209) à la fin de l'épreuve.

THEME

Cette épreuve a pour thème la réalisation des fabrications de l'épreuve pratique.

BON D'ECONOMAT

Rédigez la liste quantitative concernant les matières premières nécessaires pour réaliser toutes les fabrications imposées dans l'épreuve pratique.

Indiquez pour toutes les recettes le poids réel utilisé et non le poids utilisé pour être à l'aise dans votre travail.

Utilisez les supports (Réf. 1202 à 1208).

Nota : En fin d'épreuve, remettez aux examinateurs les supports (Réf. 1202 à 1208) et la fiche technique de votre spécialité (de façon anonyme).

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

BON D'ECONOMAT

19 638 - Réf. 1203

Domaine Professionnel

JUIN 2019

Epreuve 2/5

L'épreuve comporte 9 références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1208
Sujet pratique	1209

SPECIALITE

Croquis de compréhension de votre spécialité :

B.T.M. Pâtissier

Bon d'économat

N° candidat :

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

Nom :

Prénom :

N° candidat :

Crème mousseline chocolat		Caramel pour choux (<i>glaçage + collage</i>)	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Poids total		Poids total	

Pastillage		Sucre d'art	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Poids total		Poids total	

NE RIEN INSCRIRE

Cornet et divers		Socle Polystyrène et glace royale	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Poids total		Poids total	

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

BON D'ÉCONOMAT

19 638 - Réf. 1205

Domaine Professionnel

Juin 2019

Epreuve 2/5

L'épreuve comporte 9 références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1208
Sujet pratique	1209

TARTE ET TARTELETTES

Pâte pour fonçage		Texture base exotique	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Poids total		Poids total	
Texture 2		Décor et finition	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Poids total		Poids total	

B.T.M. Pâtissier

Bon d'économat

N° candidat :

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

Nom :

N° candidat :

Prénom :

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

BON D'ECONOMAT

19 638 - Réf. 1206

Domaine Professionnel

Juin 2019

Epreuve 2/5

L'épreuve comporte 9 références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1208
Sujet pratique	1209

CHOCOLATERIE / CONFISERIE

Coque en chocolat		Ganache pour bonbon	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Poids total		Poids total	
Pièces commerciales		Pâte à tartiner	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Poids total		Poids total	

B.T.M. Pâtissier

Bon d'économat

N° candidat :

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

Nom :

Prénom :

N° candidat :

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

BON D'ECONOMAT

19 638 - Réf. 1207

Domaine Professionnel

Juin 2019

Epreuve 2/5

L'épreuve comporte 9 références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1208
Sujet pratique	1209

GLACERIE

Sorbet exotique		Meringue	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Poids total		Poids total	
Décor et finition			
Ingrédients	Poids		
Poids total		Poids total	

B.T.M. Pâtissier	Bon d'économat - Etude de prix	N° candidat :	
<i>Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat</i>			
Nom :		N° candidat :	
Prénom :			

