

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

BON D'ECONOMAT – Durée : 2 h 30

20 638 - Réf. 1201

Domaine Professionnel

Juin 2020

Epreuve **2/5**

L'épreuve comporte **10** références

| | |
|--------------------|--------------------|
| Sujet | 1201 |
| Supports | 1202 à 1209 |
| Sujet Bon Economat | 1210 |
| | |
| | |

Chaque candidat devra remettre l'ensemble des feuilles dans sa copie d'examen, à la fin de l'épreuve. Il s'assurera d'avoir reçu le sujet de pratique lorsqu'il quittera la salle d'examen (Réf. 1402).

THEME

Cette épreuve a pour thème la réalisation d'une commande pour l'inauguration d'une nouvelle entreprise « **PROD'LOCAUX** » dans votre ville. Elle a la particularité de vendre des produits locaux.

BON D'ECONOMAT

Votre entreprise valorisant les produits de qualité, vous devrez utiliser des matières premières locales (fruits, légumes, alcool, ... sauf pour la viennoiserie, les fours secs et votre spécialité), pour confectionner l'ensemble de la commande

- 1° Rédigez la liste quantitative concernant les matières premières nécessaires pour réaliser toutes les fabrications de cette commande (Réf. 1202 à 1208).**

La quasi-totalité de cette commande est réalisée dans votre pâtisserie.

Toutefois, pour un souci de fraîcheur et de transport, une fabrication devra être terminée sur place.

*L'entreprise « **PROD'LOCAUX** » ne vous met à disposition que les tables et le nappage pour présenter vos produits. La présentation se déroulera dans un local n'ayant que l'électricité (pas de gaz, pas d'eau).*

La production, à terminer sur place, est l'assemblage final et la décoration du croquembouche.

- 2° Etablissez une liste de matériels à ramener sur place pour présenter le buffet et de pouvoir réaliser le montage et le décor du croquembouche (Réf. 1209).**

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 1209).

Nota : en fin d'épreuve, remettez aux examinateurs les supports (Réf. 1201 à 1210) et récupérez le sujet de pratique (Réf. 1402).

MILLE FEUILLES Parfum au choix (10 à 12 parts)

| Feuilletage Traditionnel | | Garniture et Finition | |
|--------------------------|-------|-----------------------|-------|
| | | Nom de la garniture : | |
| | | Parfum : | |
| Ingrédients | Poids | Ingrédients | Poids |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Poids total | | Poids total | |

| PETITS FOURS SECS | | | |
|-----------------------------|-------|-------------|-------|
| Masse | | Finition | |
| Nom des petits fours secs : | | | |
| Ingrédients | Poids | Ingrédients | Poids |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Poids total | | Poids total | |

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

BON D'ECONOMAT

20 638 - Réf. 1203

Domaine Professionnel

JUIN 2020

Epreuve **2/5**

L'épreuve comporte **10** références

| | |
|--------------------|-------------|
| Sujet | 1201 |
| Supports | 1202 à 1209 |
| Sujet Bon Economat | 1210 |
| | |
| | |

SPECIALITÉ

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 :

| Cornet et divers | | Socle en bois et tissus | |
|--------------------|-------|-------------------------|-------|
| Ingrédients | Poids | Ingrédients | Poids |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Poids total | | Poids total | |

NE RIEN INSCRIRE

| Pièces commerciales | | Enrobage + Finition | |
|---------------------|-------|---------------------|-------|
| Ingrédients | Poids | Ingrédients | Poids |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Poids total | | Poids total | |

NE RIEN INSCRIRE

