

# 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).

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**BON D'ECONOMAT**

**20 638 - Réf. 1202**

**Domaine Professionnel**

**Juin 2020**

**Epreuve 2/5**

L'épreuve comporte **10** références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1209
Sujet Bon Economat	1210

<b>VIENNOISERIES (100 mini croissants pur beurre)</b>			
<b>Pâte levée feuilletée</b>		<b>Finition</b>	
<b>Ingrédients</b>	<b>Poids</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Poids</b>
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	

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

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 :**

Intitulé de la recette :		Intitulé de la recette :	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Intitulé de la recette :		Intitulé de la recette :	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids

Recettes pour 20 petits gâteaux.

**NE RIEN INSCRIRE**



# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**BON D'ECONOMAT**

**20 638 - Réf. 1204**

**Domaine Professionnel**

**Jun 2020**

Epreuve **2/5**

L'épreuve comporte **10** références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1209
Sujet Bon Economat	1210

## CROQUEMBOUCHE

Pâte à choux		Nougatine	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	

**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 :**

<b>Crème Parfum au choix</b>		<b>Caramel pour choux (glaçage + collage)</b>	
Nom de votre crème :			
Parfum :			
<b>Ingrédients</b>	<b>Poids</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Poids</b>
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	

<b>Pastillage</b>		<b>Sucre d'art</b>	
<b>Ingrédients</b>	<b>Poids</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Poids</b>
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	

**NE RIEN INSCRIRE**



Cornet et divers		Socle en bois et tissus	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	

**NE RIEN INSCRIRE**

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**BON D'ECONOMAT**

**20 638 - Réf. 1205**

**Domaine Professionnel**

**Juin 2020**

**Epreuve 2/5**

L'épreuve comporte **10** références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1209
Sujet Bon Economat	1210

## ENTREMETS

<b>Biscuit chocolat</b>		<b>Texture et Garniture 1</b> <i>Parfum au choix</i>	
<i>Nom du biscuit :</i>		<i>Nom de la garniture :</i>	
		<i>Parfum :</i>	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	

<b>B.T.M. Pâtissier</b>	<b>Bon d'économat</b>	<b>N° candidat :</b>	
-------------------------	-----------------------	----------------------	--

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

Nom :		<b>N° candidat :</b>	
Prénom :			

Texture et Garniture 2 <i>Parfum au choix</i>		Décor et finition	
<i>Nom de votre garniture :</i>			
<i>Parfum :</i>			
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	

**NE RIEN INSCRIRE**

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

BON D'ECONOMAT

20 638 - Réf. 1206

Domaine Professionnel

Juin 2020

Epreuve 2/5

L'épreuve comporte 10 références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1209
Sujet Bon Economat	1210

## CHOCOLATERIE / CONFISERIE

Praliné		Texture et parfum Parfum au choix	
		Nom de la seconde texture :	
		Parfum :	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	

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

Pièces commerciales		Enrobage + Finition	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	

**NE RIEN INSCRIRE**

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

BON D'ECONOMAT

20 638 - Réf. 1207

Domaine Professionnel

Juin 2020

Epreuve 2/5

L'épreuve comporte 10 références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1209
Sujet Bon Economat	1210

## GLACERIE

Glace aux œufs vanille		Caramel	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	
Croustillant		Finition Décor	
Ingrédients	Poids		
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	

**B.T.M. Pâtissier**

Bon d'économat - Etude de prix

N° candidat :

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

Nom :

Prénom :

N° candidat :

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**BON D'ECONOMAT**

**20 638 - Réf. 1208**

**Domaine Professionnel**

**Jun 2020**

Epreuve **2/5**

L'épreuve comporte **10** références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1209
Sujet Bon Economat	1210

## TRAITEUR

Pâte à foncer		Feuilletage traditionnel	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	
Garniture volaille et champignons		Décor et finition	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
<b>Poids total</b>		<b>Poids total</b>	

**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'ÉCONOMAT**

**20 638 - Réf. 1209**

**Domaine Professionnel**

**JUIN 2020**

**Epreuve 2/5**

L'épreuve comporte **10** références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1209
Sujet Bon Economat	1210

## MATERIELS

MISE EN PLACE DU BUFFET	MONTAGE ET FINITION DU CROQUEMBOUCHE
Petits et gros matériels	Matériels et matières premières

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