

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE TECHNIQUE – Durée : 4 h 30

18 678 - Réf. 1101

Domaine professionnel

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 6 références

Sujets	1101 et 1102
Supports	1103 à 1105
Mercuriale	1106

L'usage de toute documentation est interdit pour cette question

PREMIERE PARTIE

Etablissez une table analytique d'une **crème glacée pistache pure pâte** (*matière grasse de la pâte 55 %*) sur **2,000 kg** (Réf. 1103) et une table analytique d'un **sorbet griottes plein fruits** (*brix de la purée 22 %*) sur **2,000 kg** (Réf. 1104).

Nota : La deuxième partie de cette épreuve ne vous sera remise que lorsque vous aurez rendu ce premier travail aux examinateurs.

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE TECHNIQUE

18 678 - Réf. 1102

Domaine professionnel

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 6 références

Sujets	1101 et 1102
Supports	1103 à 1105
Mercuriale	1106

Le sujet (Réf. 1102) ne doit être remis aux candidats que lorsqu'ils auront rendu aux examinateurs la première partie de leur travail.

THEME

Cette épreuve a pour thème la réalisation des fabrications de l'épreuve pratique « exemplaire candidat » (Réf. 1301).

DEUXIEME PARTIE

1 En vous appuyant sur votre documentation personnelle, réalisez l'économat du buffet de l'épreuve pratique, **sans inclure les 4 coupes glacées, les 90 petits fours glacés et les 2 tartes glacées « modernes »**, sur le support (Réf. 1105).

Utilisez la mercuriale afin de réaliser le devis en incluant les données suivantes :

- Prix de l'heure de main d'œuvre facturée : 12,90 €
- Coefficient multiplicateur appliqué sur le coût de production : 1,5
- Taux de TVA : 20 %

2 Réalisez un courrier d'accompagnement de votre devis à l'attention de votre client.

Coordonnées du client :

OCEANOPOLIS
Rue de la Marine
29000 BREST

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE TECHNIQUE

18 678 - Réf. 1103

Domaine professionnel

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 6 références

Sujets	1101 et 1102
Supports	1103 à 1105
Mercuriale	1106

TABLE ANALYTIQUE SORBET

Ne pas détacher, ni plier - Réservé APCMA

B.T.M. GLACIER

Nom :

Prénom :

Etude technique

N° candidat :

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE TECHNIQUE

18 678 - Réf. 1104

Domaine professionnel

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 6 références

Sujets	1101 et 1102
Supports	1103 à 1105
Mercuriale	1106

TABLE ANALYTIQUE - CREME GLACEE

Ne pas détacher, ni plier - Réservé APCMA

B.T.M. GLACIER

Nom :

Prénom :

Etude technique

N° candidat :

TABLE ANALYTIQUE CREME GLACEE PISTACHE PURE PATE

M.G.	E.S.D.L	P.S.	E.S.T.	MATIERE PREMIERE	POIDS	M.G.B.	M.G.T.	E.S.D.L	SUCRE	JAUNE	STAB.	MONO.	AROME	P.S.	E.S.T.	PRIX
3,6 %	8,4 %	$\frac{ESDL}{2} \times 16\%$	12 %	Lait entier												
		100 %	100 %	Saccharose												
		127 %	78 %	Sucre inverti												
		47 %	95 %	Glucose atomisé												
55 %			100 %	Pâte de pistache pure												
33 %			50 %	Jaunes												
35 %	6 %	$\frac{ESDL}{2} \times 16\%$	41 %	Crème à 35 %												
82 %	2 %	$\frac{ESDL}{2} \times 16\%$	84 %	Beurre laitier												
0,08 %	97 %	$\frac{ESDL}{2} \times 16\%$	97 %	Lait poudre écrémé												
Législation 1 % maxi	Législation Stab.		100 %	Stabilisateur												
Législation 0,3 % maxi	+ Mono = 1 % maxi		100 %	Monostéarate												
				Eau												
				Total												
				%												

Glace aux œufs () Crème glacée (X) Glace à () arôme

M.G. = Matière grasse ; M.G.B. = Butyrique ; M.G.T. = Totale
 E.S.D.L. = Extraits secs dégraissés au lait
 P.S. = Pouvoir sucrant
 E.S.T. = Extrait sec total

STAB = Stabilisateur
 Monostéarate = Emulsifiant
 E.S.D.L. contient 50 % de lactose – pouvoir sucrant : 16 %

TABLE ANALYTIQUE CREME GLACEE PISTACHE PURE PATE

M.G.	E.S.D.L	P.S.	E.S.T.	MATIERE PREMIERE	POIDS	M.G.B.	M.G.T.	E.S.D.L	SUCRE	JAUNE	STAB.	MONO.	AROME	P.S.	E.S.T.	PRIX
3,6 %	8,4 %	$\frac{ESDL}{2} \times 16\%$	12 %	Lait entier												
		100 %	100 %	Saccharose												
		127 %	78 %	Sucre inverti												
		47 %	95 %	Glucose atomisé												
55 %			100 %	Pâte de pistache pure												
33 %			50 %	Jaunes												
35 %	6 %	$\frac{ESDL}{2} \times 16\%$	41 %	Crème à 35 %												
82 %	2 %	$\frac{ESDL}{2} \times 16\%$	84 %	Beurre laitier												
0,08 %	97 %	$\frac{ESDL}{2} \times 16\%$	97 %	Lait poudre écrémé												
Législation 1 % maxi	Législation Stab.		100 %	Stabilisateur												
Législation 0,3 % maxi	+ Mono = 1 % maxi		100 %	Monostéarate												
				Eau												
				Total												
				%												

Glace aux œufs () Crème glacée (X) Glace à () arôme

M.G. = Matière grasse ; M.G.B. = Butyrique ; M.G.T. = Totale
 E.S.D.L. = Extraits secs dégraissés au lait
 P.S. = Pouvoir sucrant
 E.S.T. = Extrait sec total

STAB = Stabilisateur
 Monostéarate = Emulsifiant
 E.S.D.L. contient 50 % de lactose – pouvoir sucrant : 16 %

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE TECHNIQUE

18 678 - Réf. 1105

Domaine professionnel

Septembre 2018

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 6 références

Sujets **1101 et 1102**

Supports **1103 à 1105**

Mercuriale **1106**

BON D'ECONOMAT			DEVIS		
Produit fabriqué	Matière utilisée	Quantité nécessaire	Prix d'achat unitaire	Total achat (H.T.)	Temps

Ne pas détacher, ni plier - Réservé APCMA

B.T.M. GLACIER

Nom :

Prénom :

Etude technique

N° candidat :

BON D'ECONOMAT			DEVIS		
Produit fabriqué	Matière utilisée	Quantité nécessaire	Prix d'achat unitaire	Total achat (H.T.)	Temps

Ne pas détacher, ni plier - Réserve APCMA

NE RIEN INSCRIRE

BON D'ECONOMAT			DEVIS		
Produit fabriqué	Matière utilisée	Quantité nécessaire	Prix d'achat unitaire	Total achat (H.T.)	Temps

Ne pas détacher, ni plier - Réservé APCMA

NE RIEN INSCRIRE

BON D'ECONOMAT			DEVIS		
Produit fabriqué	Matière utilisée	Quantité nécessaire	Prix d'achat unitaire	Total achat (H.T.)	Temps

Ne pas détacher, ni plier - Réservé APCMA

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

ETUDE TECHNIQUE

18 678 - Réf. 1106

Domaine professionnel

Septembre 2018

Epreuve **1/4**

L'épreuve comporte **6** références

Sujets	1101 et 1102
Supports	1103 à 1105
Mercuriale	1106

EXTRAIT DE LA MERCURIALE DES PRIX (Hors T.V.A.)

Cette mercuriale ne concerne que l'étude technique

VOIR AU VERSO

Désignation	Unité	Prix (€)	Désignation	Unité	Prix (€)
■ CREMERIE			■ PUREES DIVERSES		
- Beurre	kg	5,95	- Toutes	kg	4,90
- Crème de lait 35 % MG	kg	2,35			
- Lait entier	litre	0,99	FRUITS FRAIS		
- Poudre de lait 0 % MG	kg	3,28	- Citron	kg	1,07
- Œufs entier	pièce	0,09	- Fraise	kg	2,97
- Jaune pasteurisé	litre	3,05	- Framboise	kg	5,34
- Blanc pasteurisé	litre	2,10	- Groseille en grappe	kg	4,50
- Lait concentré sucré	kg	9,00	- Menthe	kg	1,05
■ SUCRE			- Ananas	kg	3,81
- Saccharose	kg	0,78	- Mangue	kg	3,98
- Sucre glace	kg	0,98			
- Sucre morceaux	kg	1,45	■ ALCOOLS		
- Sirop de glucose	kg	4,51	- Grand Marnier	75 cl	10,52
- Glucose atomisé 36 39 DE	kg	4,42	- Alcool d'abricot	litre	9,27
- Glucose atomisé 20 23 DE	kg	4,88	- Kirsch	litre	21,40
- Sucre inverti	kg	1,75	- Cointreau	75 cl	9,15
- Miel	kg	6,10	- Rhum	75 cl	10,06
- Dextrose	kg	4,57	- Litchi	kg	5,00
- Fondant	kg	1,37			
			■ DIVERS		
■ CHOCOLAT ET MASSES			- Café en grains	kg	8,23
- Couverture noire	kg	8,79	- Café soluble	kg	12,20
- Couverture ivoire	kg	6,12	- Extrait de café	litre	11,43
- Couverture lactée	kg	7,18	- Gousse de vanille	kg	651,00
- Cacao poudre	kg	10,21	- Vanille liquide	litre	21,34
- Pâte de cacao	kg	6,57	- Ecorce d'orange confite	kg	7,17
- Beurre de cacao	kg	10,67	- Colorants	kg	4,57
- Pâte à glacer brune	kg	2,90	- Gélatine	500 g	18,29
- Pâte à glacer ivoire	kg	2,59	- Stabilisateur	litre	9,15
- Pâte de pistaches	kg	19,55	- Emulsifiant	kg	3,81
- Pâte d'amandes 50 %	kg	3,98	- Crémodant SE 30	kg	3,81
- Praliné noisette	kg	9,24	- Crémodant SL 64	kg	3,81
- Pâte de noisettes	kg	13,46	- Crémodant TEF 4	kg	3,81
- Praliné amandes	kg	9,01	- Crème de tartre	kg	3,05
- Feuilletines	kg	4,00	- Acide citrique	kg	3,05
■ FRUITS SECS			- Bloc de glace 1,00 x 0,50 x 0,25	unité	60,98
- Amande entière blanchie	kg	13,72	- Sel	kg	1,07
- Amande effilée	kg	6,02	- bigarreaux	kg	7,00
- Amande hachée	kg	7,76	- Pectine NH	kg	30,00
- Amande poudre	kg	7,95	- Fruits confits entiers	kg	20,00
- Pistache	kg	17,00	■ MATERIEL		
- Noisette entières blanchies	kg	13,72	- Papier cuisson	pièce	0,07
- Noisette poudre	kg	11,43	- Rond carton or	pièce	0,11
- Arachide	kg	5,00	- Poche jetable	pièce	0,20
- Raisin sec	kg	4,50	- Bac à glace (2 litres)	pièce	0,69
■ FARINE			- Ruban rodhoïd	mètre	0,07
- Farine type 45	kg	0,70	- Verrines plastiques	pièce	0,10