

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**PRATIQUE : 14 heures**

**18 638 - Réf. 1209**

**Domaine Professionnel**

**Juin 2018**

**Epreuve 2/5**

L'épreuve comporte 9 références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1208
Sujet pratique	1209

## **Barème de notation sur 200 points (donné à titre indicatif)**

Fabrication	100
Présentation	40
Dégustation	50
Dégustation pendant la fabrication	10

**Toute commande non achevée peut entraîner jusqu'à 5 points de pénalité sur votre note finale.**

**Vous devez faire preuve d'originalité dans la fabrication, la composition et la présentation.**

Le jury de fabrication dégustera **quatre de vos productions** au cours de cette épreuve :

- *La brioche feuilletée.*
- *Pâte de fruits.*
- *les mini-brioques salées.*
- *La crème glacée avant et après turbinage.*

**VOIR AU VERSO**

## SUJET

Votre entreprise vient d'être retenue afin d'organiser un buffet pour **l'inauguration du salon du jouet**. On vous demande d'être créatif sur le thème mais aussi de fournir un travail régulier et de qualité.

### THEME : SALON DU JOUET

#### ■ Pâte levée feuilletée :

- 3 brioches feuilletées identiques pesées chacune à 250 g de pâte, libres en forme et parfum.  
*Pour le jury fabrication : Prévoir une brioche feuilletée.*

#### ■ Feuilletage :

- 6 mille-feuilles, individuels, traditionnels, glacés au fondant et marbrés.
- 6 mille-feuilles, individuels, garniture et finition libre.
- 12 palmiers individuels.  
*Pour le jury dégustation : 1 palmier + 1 mille-feuilles de chaque.*

#### ■ SPECIALITE :

- **Proposez votre spécialité pour cette occasion sous forme de 20 petits gâteaux pâtisseries (produits se conservant à 4° C).**
- **La spécialité ne peut être élaborée dans un contenant type verrine ou ramequin.**

- *Pour le jury dégustation : 2 de vos spécialités.*

#### ① CROQUEMBOUCHE

- Un croquembouche sur le thème pour 20 personnes (80 à 100 choux devront être tous montés).
  - Garniture crème chocolat.
  - Une nougatine aux amandes (1,200 kg de masse maxi).
  - L'utilisation du sucre d'art est obligatoire (sucre tiré et/ou soufflé).
  - Décor pastillage obligatoire.
  - Ecriture au cornet obligatoire « **salon du jouet** ».
  - La pièce sera présentée sur un socle en polystyrène ne dépassant pas 0,30 x 0,30 x 0,10 m (ou 0,09 m<sup>2</sup>).
  - Le socle sera apporté fini (masqué mais non coloré, non décoré et non poché) le jour de l'examen.
- *Pour le jury dégustation : 5 choux garnis et glacés et 5 morceaux identiques de nougatine.*

## 2 ENTREMETS

- 2 charlottes identiques de diamètre 20 cm (*biscuit cuillère imposé*), aux fruits de saison et composé de 2 textures différentes hors biscuit.
- **Intervention du commis** : réalisation du « biscuit cuillère » sous vos consignes techniques et technologiques. Vous devez prévenir le jury avant réalisation.

■ **Pour le jury dégustation** : 1/2 charlotte.

## 3 CHOCOLATERIE / CONFISERIE

- A partir de 500 g de pulpe, réalisez une pâte de fruit passion.
- La moitié de la masse sera enrobée de sucre et l'autre moitié sera enrobée partiellement à la fourchette avec une couverture de votre choix.
- 2 structures commerciales identiques sur le thème (*200 à 300 g maxi chacune*).

■ **Pour le jury fabrication** : 2 pâtes de fruits de chaque sorte.

## 4 GLACERIE

- Sur une base d'un litre de lait, réalisez une crème glacée vanille pour une omelette norvégienne de 8 personnes. Forme libre.

■ **Pour le jury fabrication** : la crème glacée sera dégustée avant et après turbinage.

## 5 TRAITEUR

- 30 mini-brioche salées pesées à 20 g de pâte, en 2 variétés, garniture libre à réaliser sur place.

■ **Pour le jury fabrication** : 3 mini-brioche de chaque.

### Nota :

- Le pastillage (*500 g maximum*) sera apporté découpé, non coloré (*sauf une couleur qui peut être teintée dans la masse*) et non collé.
- Il sera utilisé pour la pièce montée, mais aussi pour agrémenter vos présentations.
- Le socle en polystyrène pour la pièce montée sera apporté masqué blanc, non décoré et non poché.
- Vous devez prévoir des étiquettes informatives en double exemplaire pour toutes vos productions (*pour le buffet et pour les assiettes de dégustation*).
- Toutes les cuissons de sucre seront faites sur place.
- L'ensemble des glaçages est à réaliser sur place, le chocolat fondu non tempéré est autorisé.
- Isomalt interdit.