

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

SUJET PRATIQUE BON D'ECONOMAT - 14 heures

20 638 - Réf. 1210

Domaine Professionnel

Juin 2020

Epreuve **2/5**

L'épreuve comporte **10** références

Sujet	1201
Supports	1202 à 1209
Sujet Bon Economat	1210

**Ce sujet de pratique est destiné exclusivement à l'examen du bon d'économat.
Il n'est pas destiné au sujet de pratique à l'examen pratique.**

Le sujet de pratique, pour l'évaluation de l'examen pratique, vous sera remis à la sortie de la salle d'examen.

SUJET BON ECONOMAT

■ **PÂTE LEVÉE**

100 mini viennoiseries (*croissants pur beurre*).

■ **FOURS SECS**

500 g de fours secs.

■ **VOTRE SPECIALITE** (*produits se conservant à 4°C*).

20 petits gâteaux pâtisseries de votre création.

■ **FEUILLETAGE**

10 à 12 parts de mille feuilles vanille.

■ **CROQUEMBOUCHE**

- Un croquembouche pour 90 personnes, avec 4 choux et 105 g de nougatine par personne.
- Une crème pâtissière vanille.
- Une nougatine aux amandes.
- Décor sucre d'art (*sucre tiré et/ou soufflé*).
- Décor pastillage (*de 150 à 300 g maximum*).
- La pièce sera présentée sur un socle en bois recouvert d'un tissu.

■ **ENTREMETS**

2 entremets identiques de 8 personnes sur base biscuit chocolat avec deux textures en deux parfums différents (*hors biscuit chocolat*).
Finition velours au pistolet.

■ **CHOCOLATERIE/CONFISERIE**

- 2 pièces de vitrines de 3 250 g maximum chacune.
- 750 g de bonbons bicouche praliné avec ganache citron.

■ **GLACERIE**

10 verrines glace aux œufs vanille avec croustillant et caramel.

■ **TRAITEUR**

1 tourte pour 8 personnes à base de volaille et de champignons.