

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PATISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

PRATIQUE : 14 heures

19 638 - Réf. 1209

Domaine Professionnel

Juin 2019

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	45
Dégustation	45
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 :

- Viennoiseries garnies.
- Vacherin.
- Pâte à tartiner.
- Canapé, 2 sortes.

SUJET

A l'occasion des 500 ans de l'arrivée des fèves de cacao en Europe (1519 par Hernando Cortès), l'organisateur du salon du chocolat de Paris vous demande de réaliser un buffet sur le thème suivant : **Les civilisations anciennes** (Mayas, Aztèques, Incas).

Toutes vos productions doivent contenir obligatoirement au moins un ingrédient cacaoté hors décoration (sauf pour votre spécialité et les produits traiteurs).

■ PATE LEVEE FEUILLETEE

16 viennoiseries identiques de forme libre, garnies d'un insert avant cuisson, 60 g (± 10 g) en pâte.

■ PATE A CHOUX

12 éclairs au chocolat sans moule.

- Garniture libre.
- Glaçage au fondant obligatoire.

■ GATEAUX DE VOYAGE

3 gâteaux de voyage identiques de 450 g (± 50 g) de masse avant cuisson.

- Garniture obligatoire avant ou après cuisson.
- Finition libre.

■ SPECIALITE

Proposez votre spécialité 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.

■ CROQUEMBOUCHE

- Un croquembouche sur le thème pour 20 personnes de 80 choux montés (± 10 choux).
- Garniture crème mousseline 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 (*de 150 à 300 g maximum*).
- **Écriture au cornet** : *Les civilisations anciennes*
- La pièce sera présentée sur un socle en polystyrène ne dépassant pas 0,30 x 0,30 x 0,10 m.
- Le socle sera masqué et décoré de glace royale sur place le jour de l'examen.

■ TARTES

- 1 tarte et 10 tartelettes.
- Forme et montage identique pour la tarte et les tartelettes (*ronds, carrés, ...*).
- Taille **de la tarte** : 18 à 20 cm de diamètre ou de côtés.
- Taille **des tartelettes** : 7 à 9 cm de diamètre ou de côtés.
- Fonçage à bords obligatoire.
- 2 textures différentes minimum (*hors pâte*) dont une garniture à base de fruits exotiques.

■ CHOCOLATERIE/CONFISERIE

- 2 plaques de bonbons chocolat (*40 à 50 bonbons au total*).
- Ganache obligatoire.
- Parfum et finition libre.
- 3 structures commerciales identiques sur le thème de 300 g (± 40 g).
- Pâte à tartiner sur une base caramel de 500 g de masse finie. Présentation commerciale libre.

■ GLACERIE

- 2 vacherins traditionnels de diamètre 18 cm fini.
- Sur la base de 1000 g de purée exotique, réalisez un sorbet pour le montage du vacherin.
 - Montage traditionnel (*meringue sèche chocolatée + sorbet + chantilly*).
 - Finition libre avec un travail de pochage obligatoire.

Travail du commis : réalisation de la « meringue chocolatée » sous vos consignes techniques et technologiques. Vous devez prévenir le jury avant réalisation. L'organisation de la cuisson de la meringue sera précisée par votre centre d'examen.

■ TRAITEUR

- Réalisez 40 canapés en 2 variétés (*2 x 20 pièces*).
- Base pain de mie obligatoire (*à réaliser sur place*).
- 1 sorte de canapé sur les produits de la mer et l'autre en garniture libre.

■ BUFFET

- Taille du buffet 2,00 x 0,80 m.
- Nappage noir obligatoire (*fourni par vos soins avec aucun support sous la nappe*).
- Présentation sur plateau (*or, argent, miroir, ardoise, ...*) n'excédant pas 3 cm de hauteur (*limité à 4 plateaux maximum par candidat*).
- Apport de pastillage servant de support ou de décor sur le thème obligatoire (*entre 0,5 et 1 kg*). Il sera apporté découpé, non coloré (*ou coloré dans la masse*) et non collé.
- Possibilité d'utiliser des supports ou décors sur le thème en chocolat sur le buffet (*réalisation obligatoire pendant l'épreuve*).
- Sucre tassé autorisé et réalisé au préalable.
- Possibilité d'apporter le pastillage ou le sucre tassé s'ils sont colorés dans la masse, travail de l'aérographe si besoin pendant l'épreuve.

■ Nota

- Le pastillage sera apporté découpé, non coloré et non collé.
- Le socle en polystyrène pour la pièce montée sera apporté découpé brut, non décoré, non poché.
- Vous devez prévoir 4 étiquettes informatives par produits pour la présentation de votre buffet et les assiettes de dégustation.
- Toutes les cuissons de sucre seront faites sur place.
- Les glaçages seront à réaliser sur place.
- Les beurres de cacao déjà colorés sont autorisés.
- Le chocolat fondu non tempéré est autorisé.
- L'Isomalt est uniquement autorisé pour le collage du pastillage.