

Certificat d'Aptitude Professionnelle

PÂTISSIER

EP2 - Fabrication de pâtisseries

Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.

SUJET

1^{ère} partie : écrit (30 min)	
Phase écrite : compléter l'organigramme d'ordonnancement des étapes de fabrication et estimation du temps (<i>document 1 page 7</i>)	10 points
2^{ème} partie : pratique (6h30)	
Phase de fabrication : réaliser et présenter dans le temps imparti les 4 fabrications suivantes (6h)	130 points
<ul style="list-style-type: none"> ➤ un entremets pour 6 personnes (Ø 20 cm) : L'exotique, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : Le carnaval de Rio ➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : Tarte à l'ananas ➤ une fabrication à base de pâte feuilletée : 6 parts de Dartois aux amandes ➤ une production de viennoiseries : 16 roulés à la noix de coco 	
Phase d'évaluation orale : répondre oralement aux questions liées aux fabrications réalisées sur la technologie de la pâtisserie et les sciences de l'alimentation (2 x 15 min)	40 points
Phase de présentation artistique	20 points
Phase de présentation commerciale et de dégustation	20 points
Total	220 points

Votre cahier de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication) est autorisé.

Vous devez respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la réalisation des fabrications de pâtisseries.

Votre travail écrit doit être soigné.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 15	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

L'épreuve se compose :

- **d'une phase écrite** de 30 minutes maximum,
- **d'une phase pratique** de 6h30 maximum, **dont une phase orale** d'évaluation en technologie de la pâtisserie et sciences de l'alimentation (2 fois 15 minutes maximum), à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury.

Une pause-déjeuner de 30 minutes, laissée à l'appréciation des membres du jury, n'est pas comprise dans le temps de fabrication et sera précisée en début d'épreuve.

Commande

- un entremets pour 6 personnes (Ø 20 cm) : **L'exotique**, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : **Le carnaval de Rio**
- une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : **Tarte à l'ananas**
- une fabrication à base de pâte feuilletée : **6 parts de Dartois aux amandes**
- une production de viennoiseries : **16 roulés à la noix de coco**

À l'issue de l'épreuve, les fabrications seront **disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation** et seront évaluées en termes de présentation et de dégustation.

1^{ère} PHASE : ORGANISATION ÉCRITE (durée : 30 minutes maximum)

Vous disposez de la commande ci-dessus, de 4 fiches techniques (annexes 1, 2, 3 et 4) et de l'organigramme (document 1). Vous devez :

- **Compléter l'organigramme (document 1) en planifiant vos 4 fabrications dans le temps imparti (6h) et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.**

2^{ème} PHASE : FABRICATION (durée : 6h maximum)

Vous disposez des 4 fiches techniques (annexes 1, 2, 3 et 4) et de l'organigramme complété précédemment (document 1). Vous devez :

- **Réaliser et présenter dans le temps imparti les 4 fabrications de la commande.**

3^{ème} PHASE : ÉVALUATION ORALE (durée : 30 minutes maximum)

Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase de fabrication, d'une durée maximale de 15 minutes chacune, et à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

4^{ème} PHASE : PRÉSENTATION ARTISTIQUE

À l'issue des fabrications, à l'emplacement du poste de travail et sans matériel supplémentaire, la présentation des 4 fabrications du sujet sera évaluée par un jury composé d'un enseignant d'arts appliqués et d'un enseignant de la discipline professionnelle ou d'un professionnel pâtissier.

5^{ème} PHASE : PRÉSENTATION COMMERCIALE ET DÉGUSTATION

Après la phase de présentation, les 4 fabrications seront dégustées et analysées par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

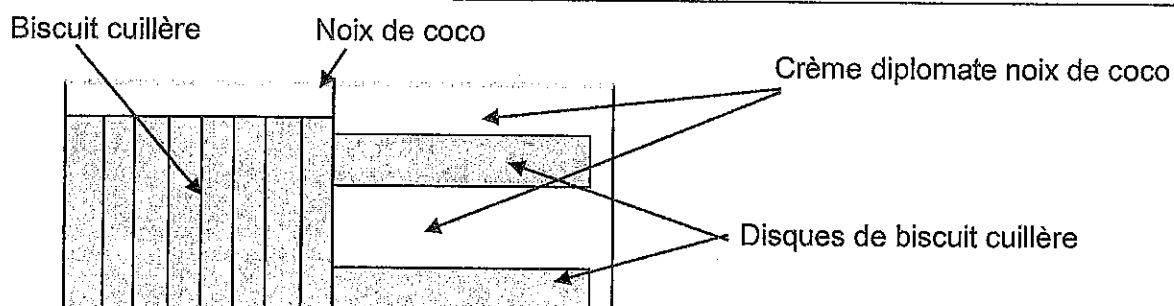
Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 15	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

L'exotique (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature</u> Blanc d'œuf 150 g Sucre semoule 125 g Jaune d'œuf 100 g Farine T55 125 g Sucre glace QS</p> <p><u>Crème diplomate noix de coco</u> Lait entier 350 g Lait de coco 350 g Sucre semoule 140 g Jaune d'œuf 140 g Poudre à crème 70 g Gélatine 200 bloom 6 g Crème liquide UHT 500 g Vanille gousse 1 pièce</p> <p><u>Punch rhum</u> Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g Rhum 20 g</p> <p><u>Finition et décor</u> Pâte d'amandes (33%) 200 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 100 g Couverture (noire, lactée, ivoire) 300 g Citron vert 1 pièce Noix de coco râpée 150 g Vanille gousse 1 pièce</p>		<p><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> la cartouchière (saupoudrée de noix de coco + deux disques de Ø 18 cm)</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière noix de coco</p> <p><u>RÉSERVER</u> 400 g de crème pâtissière noix de coco pour les roulés</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème diplomate noix de coco</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p><u>SAUPOUDRER</u> de noix de coco</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres selon le thème du sujet</p> <p>À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor.</p> <p>Une inscription au cornet est demandée.</p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 15	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte à l'ananas (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine T55 200 g Sel 3 g Sucre glace 80 g Œuf 40 g Beurre 120 g</p> <p><u>Garnitures</u> Compote d'ananas 300 g Tranche d'ananas au sirop 12 pièces Cannelle en poudre 2 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage blond 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> le cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte (voir schéma)</p> <p><u>SAUPOUDRER</u> de cannelle en poudre</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>DÉBARRASSER</u></p> <p><u>NAPPER</u></p>
<p>Le diagramme illustre la structure de la tarte. À la base, une couche de pâte sucrée est représentée par des hachures diagonales. Au-dessus, une couche de compote d'ananas est indiquée par des points. Ensuite, plusieurs tranches d'ananas au sirop sont disposées en rangées. Enfin, le tout est recouvert d'un nappage blond, représenté par des points fins.</p>		

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 15	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

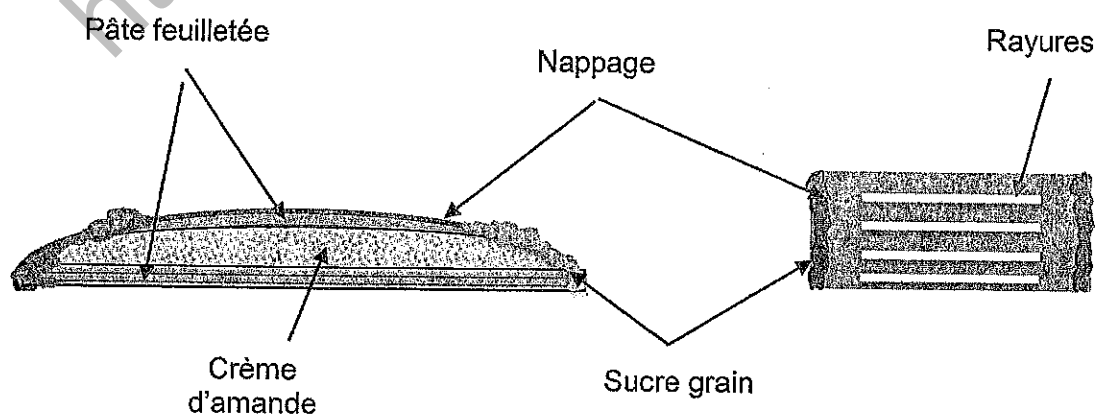
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

6 parts de Dartois aux amandes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine T55 375 g Sel 7 g Eau 185 g</p> <p>Beurre de tourage 250 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 100 g Sucre semoule 100 g Œuf 100 g Poudre d'amandes 100 g Farine T55 10 g Rhum 5 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Sirop à 60° Brix (fourni) 100 g Œuf (dorure) 50 g Sucre grain 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la détrempe</p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>REPOSER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> en deux abaisses égales 15 cm sur 40 cm</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR ET MONTER</u> les dartois</p> <p><u>REPOSER</u></p> <p><u>DORER, RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>DETAILLER</u> en 6 parts</p> <p><u>DÉCORER</u> napper et décorer</p> <p><u>RÉSERVER</u></p>

Vue en coupe

Vue de dessus

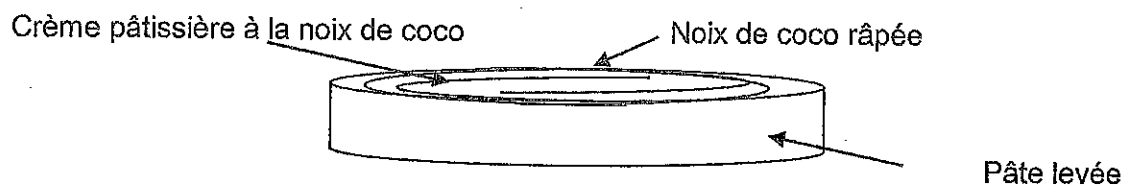


Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 15	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

16 roulés à la noix de coco

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Détrempe</u> Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Poudre de lait 12 g Levure biologique 20 g Beurre 50 g Eau 260 g</p> <p><u>Tourage</u> Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière à la noix de coco</u> Crème pâtissière noix de coco 400 g</p> <p><u>Garniture</u> Noix de coco râpée 100 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte à croissant</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>BEURRER</u></p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>ABAISSE</u></p> <p><u>GARNIR</u> de crème pâtissière à la noix de coco réservée de l'entremets et parsemer de noix de coco râpée</p> <p><u>ROULER</u> l'abaisse</p> <p><u>DÉTAILLER</u> 16 portions</p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 15	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

Centre d'examen : Date :

N° candidat :

DOCUMENT 1 (à compléter)

Sur l'organigramme ci-dessous, les candidats positionnent :

- la pause de 30 min obligatoire, précisée par les membres du jury en début d'épreuve (le candidat doit hachurer les cases correspondantes),
- les étapes relatives à la fabrication des 4 préparations (6 h).

Ni l'oral (2 fois 15 min), ni la phase écrite (30 min) **ne doivent** figurer sur l'organigramme.

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS

Heure	Horaire par 30 min	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte feuilletée	VIENNOISERIE
1 heure					
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
6 h 30					

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 15	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11