

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'ordonnement 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) : Forêt noire, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : Les 20 ans de la Cité de l'espace ➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : Tarte normande ➤ une fabrication à base de pâte feuilletée : 10 parts de mille-feuilles à la framboise ➤ une production de viennoiseries : 8 brioches individuelles à l'orange et 2 couronnes de 300 g 	
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° 17	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) : **Forêt noire**, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : **Les 20 ans de la Cité de l'espace**
- une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : **Tarte normande**
- une fabrication à base de pâte feuilletée : **10 parts de mille-feuilles à la framboise**
- une production de viennoiseries : **8 brioches individuelles à l'orange et 2 couronnes de 300 g**

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.

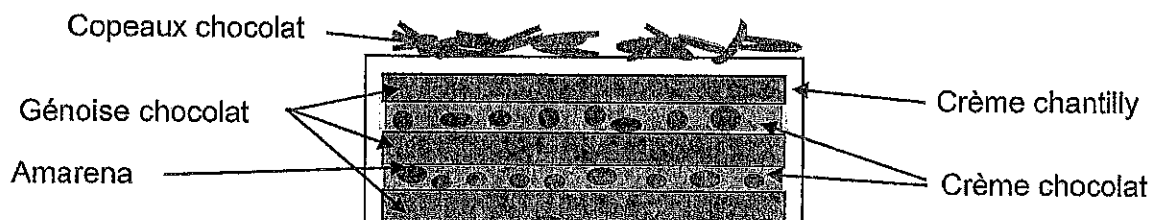
Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 17	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Forêt noire (Ø 20 cm)

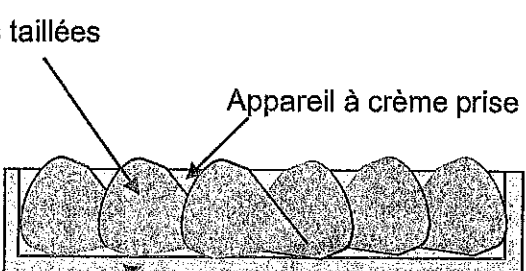
Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Génoise chocolat</u>		<u>RÉALISER</u> une génoise chocolat
Œuf	200 g	
Sucre	125 g	<u>GARNIR</u> un moule à manqué de Ø 20 cm
Farine T55	60 g	
Fécule	50 g	<u>CUIRE</u>
Cacao en poudre	15 g	<u>RÉSERVER</u>
<u>Crème chocolat</u>		<u>DÉTAILLER</u> en 3 parties la génoise
Couverture noire	150 g	
Crème fouettée	200 g	<u>REALISER</u> la mousse au chocolat
Crème liquide	100 g	
<u>Crème Chantilly</u>		<u>GARNIR</u> les premiers disques de génoise avec la crème chocolat et les griottes.
Crème	750 g	
Sucre glace	100 g	<u>MASQUER</u> de chantilly
Vanille	15 g	<u>RÉSERVER</u>
<u>Imbibage</u>		<u>FINITION & DÉCOR</u> libres selon le thème du sujet
Sirop à 60° Brix (fourni)	250 g	À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor.
Kirsch	20 g	Une inscription au cornet est demandée.
<u>Garniture</u>		
Amarena	150 g	
<u>Décor</u>		
Cacao poudre	20 g	
Couverture chocolat noir	200 g	
Sucre semoule	100 g	
Sucre glace	100 g	
Glucose	100 g	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté)	200 g	
Pâte d'amandes décor	100 g	
Colorants divers	QS	



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 17	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

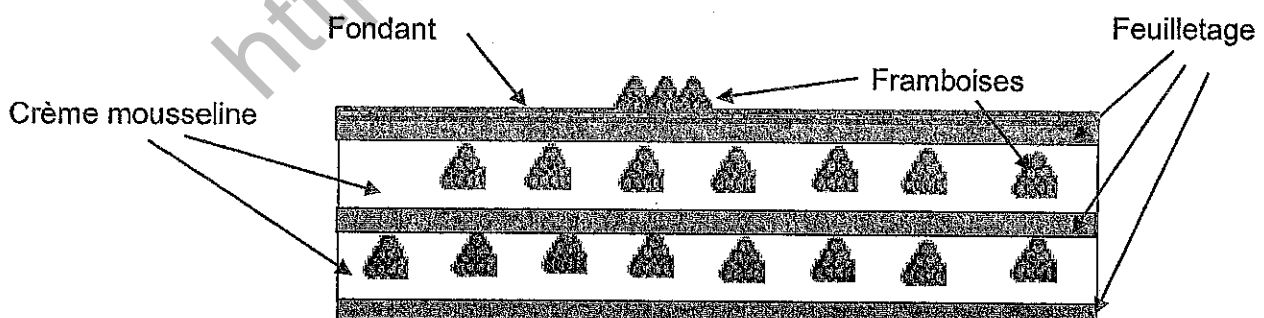
TARTE

Tarte normande (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte à foncer</u> Farine T55 Beurre Sucre glace Œuf Sel</p> <p><u>Crème prise</u> Œuf Crème Lait Sucre semoule Vanille liquide</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Pomme</p> <p><u>Finition</u> Sucre glace</p>	<p>200 g 100 g 10 g 50 g 4 g</p> <p>100 g 125 g 125 g 50 g 2 g</p> <p>450 g</p> <p>50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à foncer</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>PINCER</u></p> <p><u>COUPER</u> les pommes en quartiers</p> <p><u>DISPOSER</u> les quartiers de pommes sur le fond de tarte</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème prise</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>SAUPOUDRER</u> avec le sucre glace</p>
 <p>Pommes taillées</p> <p>Appareil à crème prise</p> <p>Pâte à foncer</p>		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

10 parts de mille-feuilles à la framboise

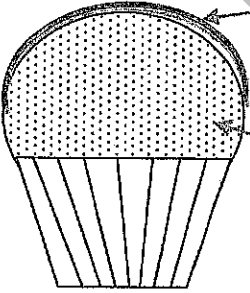
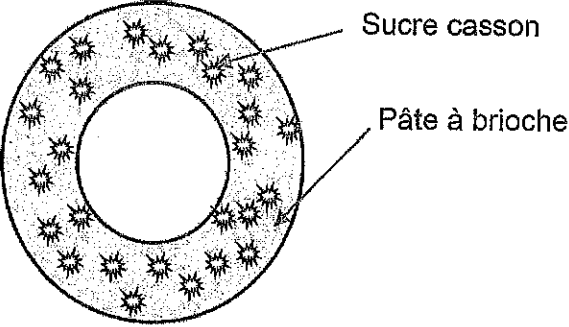
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine T55 400 g Sel 8 g Eau 200 g Matière grasse de tourage 300 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait entier 750 g Jaune d'œuf 150 g Sucre semoule 190 g Poudre à crème 75 g Gousse vanille ½ pièce Beurre 450 g</p> <p><u>Garniture</u> Framboise fraîche 300 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Fondant blanc 300 g Sirop à 60° Brix (fourni) QS Colorant rouge QS Chocolat noir 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> une pâte feuilletée</p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> la pâte feuilletée</p> <p><u>PIQUER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>GARNIR ET MONTER</u> le mille-feuilles</p> <p><u>GLACER et MARBRER</u> le mille-feuilles</p> <p><u>DÉTAILLER</u></p> <p><u>DÉCORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 17	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches individuelles à l'orange et 2 couronnes de 300 g

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre semoule 60 g Levure biologique 20 g Œuf 300 g Beurre 250 g Zeste d'orange 2 pièces</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g Sucre casson 100 g</p> <p><u>Crumble</u> Beurre 80 g Sucre roux 80 g Farine T55 80 g Zeste d'orange 1 pièce</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte</p> <p><u>PARFUMER</u> avec les zestes d'oranges</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> le crumble à l'orange</p> <p><u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u></p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>APPLIQUER</u> un disque de crumble à l'orange sur chaque boule de brioche individuelle</p> <p><u>DORER ET CISELER</u> les couronnes, parsemer de sucre casson</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° 17

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° 17	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11