

# 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

<b>1<sup>ère</sup> partie : écrit (30 min)</b>	
Phase écrite : compléter l'organigramme d'ordonnancement des étapes de fabrication et estimation du temps ( <i>document 1 page 7</i> )	<b>10 points</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie : pratique (6h30)</b>	
Phase de fabrication : réaliser et présenter dans le temps imparti les 4 fabrications suivantes (6h)	<b>130 points</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ un entremets pour 6 personnes (Ø 20 cm) : <b>Dacquoise aux fraises</b>, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : <b>Les 20 ans de la Cité de l'espace</b></li> <li>➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : <b>Tarte au citron meringuée</b></li> <li>➤ une fabrication à base de pâte à choux : <b>8 éclairs au café et 8 religieuses au café</b></li> <li>➤ une production de viennoiseries : <b>16 pains aux raisins</b></li> </ul>	
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)	<b>40 points</b>
Phase de présentation artistique	<b>20 points</b>
Phase de présentation commerciale et de dégustation	<b>20 points</b>
<b>Total</b>	<b>220 points</b>

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° 18	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) : **Dacquoise aux fraises**, 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 au citron meringuée**
- une fabrication à base de pâte à choux : **8 éclairs au café et 8 religieuses au café**
- une production de viennoiseries : **16 pains aux raisins**

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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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° 18	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### ENTREMETS

#### Dacquoise aux fraises (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Biscuit dacquoise</u></b> Blanc d'œuf 125 g Sucre 110 g Poudre d'amandes 110 g</p> <p><b><u>Crème diplomate</u></b> Lait 300 g Gousse de vanille ½ pièce Jaune d'œuf 60 g Sucre 60 g Poudre à crème 25 g Beurre 30 g Gélatine 200 Bloom 4 g Crème fleurette 200 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b> Fraise 450 g</p> <p><b><u>Décors</u></b> Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> la dacquoise</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème diplomate</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le cercle de Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>FINITION &amp; DÉCOR</u></b> 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>

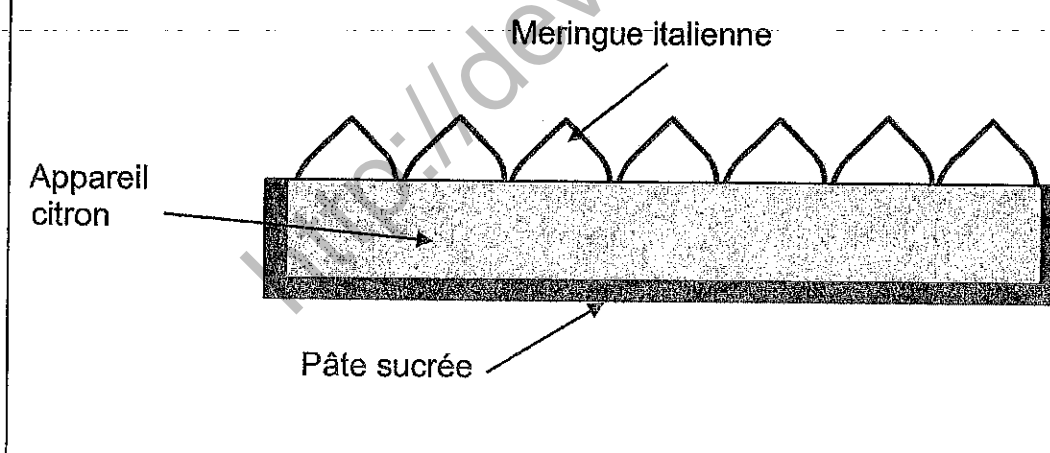
Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 18	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

## TARTE

## Tarte au citron meringuée (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<b><u>Pâte sablée d'amandes</u></b>		<b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sablée d'amandes
Farine T55	200 g	<b><u>RÉSERVER</u></b>
Beurre	120 g	
Sel	3 g	<b><u>ABAISSER</u></b>
Sucre glace	80 g	
Poudre d'amandes	20 g	<b><u>FONCER</u></b>
Œuf	40 g	
<b><u>Crème citron</u></b>		<b><u>CUIRE A BLANC</u></b>
Jus de citrons	75 g	<b><u>RÉALISER LA CREME AU CITRON</u></b> (même procédé que pour une crème pâtissière)
Œuf	200 g	
Sucre	125 g	<b><u>RÉSERVER</u></b>
Beurre	125 g	
Poudre à crème	10 g	
<b><u>Meringue italienne</u></b>		<b><u>GARNIR LE FOND</u></b>
Blanc d'œuf	120 g	<b><u>RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE</u></b>
Sucre	240 g	
Eau	80 g	<b><u>DRESSER</u></b>
		<b><u>COLORER</u></b>

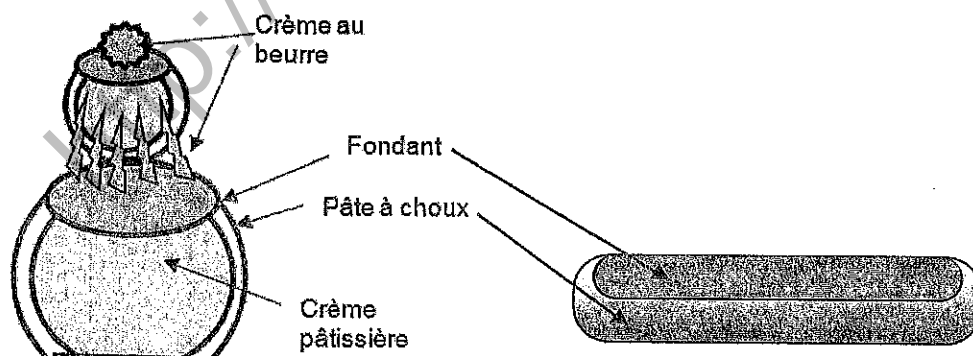


Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 18	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

### 8 éclairs au café et 8 religieuses au café

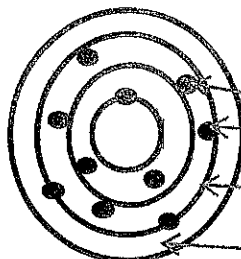
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à choux</u></b>            Eau 125 g            Lait 125 g            Beurre 100 g            Sel 3 g            Farine T55 150 g            Œuf 250 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière</u></b>            Lait 1125 g            Sucre 250 g            Œuf 250 g            Poudre à crème 115 g            Beurre 125 g            Extrait de café QS</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Fondant blanc 500 g            Sirop à 60°Brix (fourni) QS            Extrait de café QS            Crème au beurre (fournie) 200 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> les religieuses et les éclairs</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème pâtissière</p> <p><b><u>REFROIDIR</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> 400 g de crème pâtissière nature pour les pains aux raisins</p> <p><b><u>AROMATISER</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b> les choux et les éclairs</p> <p><b><u>GLACER</u></b></p> <p><b><u>DÉCORER</u></b> les religieuses à la poche avec la crème au beurre (fournie par le centre).</p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 18	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

<b>16 pains aux raisins</b>		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Détrempe</u></b>            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><b><u>Tourage</u></b>            Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b>            Crème pâtissière 400 g            Raisin sec blond 150 g</p> <p><b><u>Dorure</u></b>            Œuf 100 g</p>		<p><b><u>PÉTRIR</u></b> la détrempe</p> <p><b><u>POINTER</u></b></p> <p><b><u>ROMPRE</u></b> la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>BEURRER</u></b></p> <p><b><u>TOURER</u></b></p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b> (crème pâtissière réalisée pour les religieuses)</p> <p><b><u>ROULER</u></b> l'abaisse</p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> 16 pains aux raisins</p> <p><b><u>APPRÊTER</u></b></p> <p><b><u>DORER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>
 <div style="display: flex; justify-content: flex-end; margin-top: 10px;"> <div style="margin-right: 20px;">Raisins</div> <div style="margin-right: 20px;">Crème pâtissière</div> <div>Pâte levée feuilletée</div> </div>		

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 18	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**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 à choux	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° 18	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11