

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) : Charlotte vanille ananas, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : Les vacances à la mer ➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : Tarte à la rhubarbe meringuée ➤ une fabrication à base de pâte à choux : 16 éclairs à la pistache ➤ une production de viennoiseries : 16 croissants 	
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° 22	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) : **Charlotte vanille ananas**, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : **Les vacances à la mer**
- une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : **Tarte à la rhubarbe meringuée**
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 éclairs à la pistache**
- une production de viennoiseries : **16 croissants**

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.

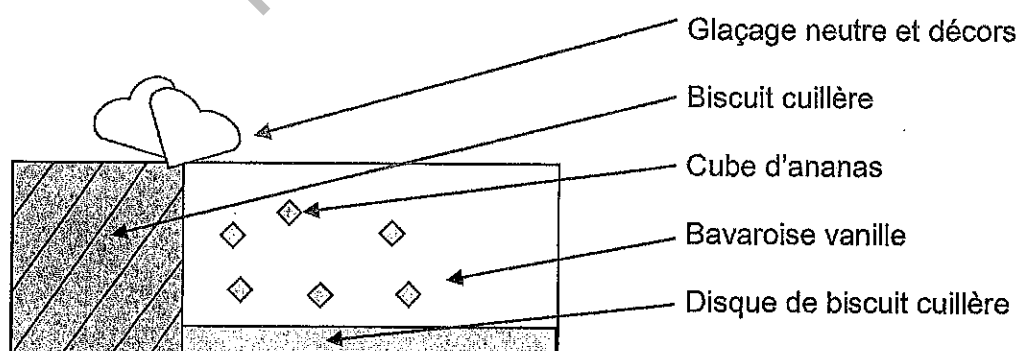
Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 22	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Charlotte vanille ananas (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre semoule 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine T55 100 g</p> <p><u>Bavaroise vanille</u> Lait entier 250 g Sucre semoule 50 g Jaune d'œuf 80 g Gélatine 200 Bloom 5 g Crème fouettée 250 g Vanille liquide 20 g</p> <p><u>Garniture</u> Ananas au sirop 300 g</p> <p><u>Punch</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Malibu 30 g</p> <p><u>Décor</u> Glaçage neutre 100 g Glucose 100 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Couverture (ivoire, lait et noire) 300 g Pâte d'amandes 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> une cartouchiere et un disque de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème bavaroise</p> <p><u>CHEMISER</u> le cercle de Ø 20 cm et de 4,5 cm de hauteur avec la cartouchiere</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets</p> <p><u>RESERVER</u></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° 22	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte à la rhubarbe meringuée (Ø 22 cm)

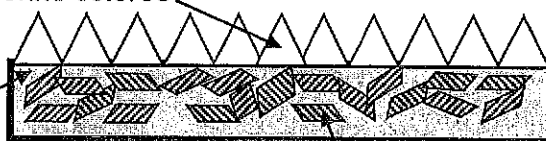
Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte à foncer</u>		<u>RÉALISER</u> la pâte à foncer
Farine T55	200 g	
Beurre	100 g	<u>RÉSERVER</u>
Sucre glace	10 g	
Œuf	50 g	<u>ABAISSER</u>
Sel	3 g	
		<u>FONCER</u>
<u>Appareil à crème prise</u>		<u>GARNIR</u>
Crème liquide	125 g	
Lait	125 g	
Sucre semoule	60 g	<u>CUIRE</u>
Œuf	125 g	
		<u>RÉALISER</u> la meringue italienne
<u>Garniture</u>		
Rhubarbe	400 g	<u>DECORER</u>
		<u>COLORER</u>
<u>Meringue italienne</u>		<u>RÉSERVER</u>
Blanc d'œuf	120 g	
Sucre semoule	240 g	
Eau	80 g	

Meringue italienne colorée

Appareil à
crème prise

Pâte à foncer

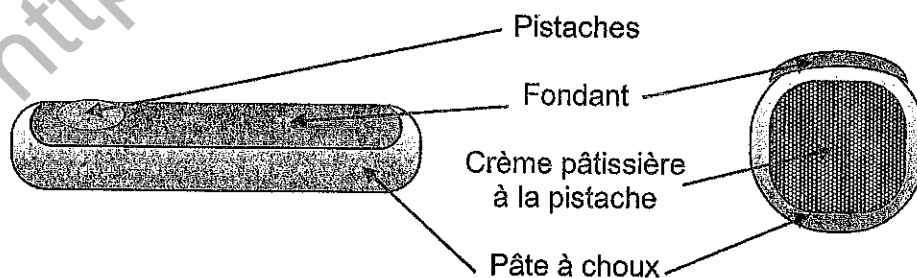
Rhubarbe



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs à la pistache

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine T55 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière pistache</u> Lait 1000 g Sucre 200 g Œuf 200 g Poudre à crème 90 g Pâte de pistache 70 g Beurre 100 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g Colorant vert QS Pistaches émondées 50 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> 16 éclairs</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière</p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>GLACER</u></p> <p><u>DÉCORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>

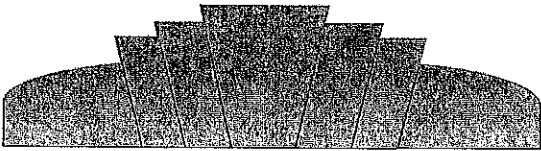


Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 22	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 croissants		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Détrempe</u>		<u>PÉTRIR</u> la détrempe
Farine de gruau	250 g	
Farine T55	250 g	<u>POINTER</u>
Sel	10 g	
Sucre	60 g	<u>ROMPRE</u>
Poudre de lait	12 g	
Levure biologique	- 20 g	<u>RÉSERVER</u>
Beurre	50 g	
Eau	260 g	<u>BEURRER</u>
<u>Tourage</u>		<u>TOURER</u>
Matière grasse de tourage	250 g	<u>ABAISSE</u>
<u>Dorure</u>		<u>DÉTAILLER</u>
Œuf	100 g	<u>FAÇONNER</u>
		<u>APPRÊTER</u>
		<u>DORER</u>
		<u>CUIRE</u>
		<u>RÉSERVER</u>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 22	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 à choux	VIENNOISERIE
1 heure					
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
6 h 30					

<http://devenirpatissier.fr>

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