

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) : Cœur de framboises, 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 chocolat framboises fraîches ➤ une fabrication à base de pâte à choux : 16 glands 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° 26	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) : **Cœur de framboises**, 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 chocolat framboises fraîches**
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 glands 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

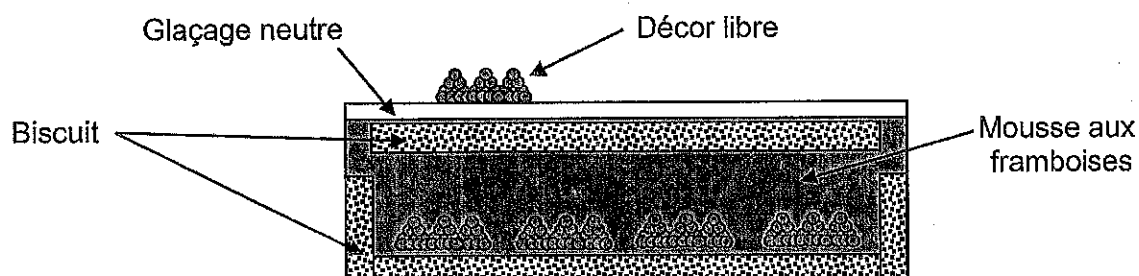
Après la phase de présentation, les 4 fabrications seront dégustées et analysées par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 26	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Cœur de framboises (Ø 20 cm)	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine T55 100 g Sucre glace QS</p> <p><u>Mousse aux framboises</u> Pulpe de framboises 250 g Sucre 50 g Gélatine 200 Bloom 8 g Crème fouettée 250 g Framboises surgelées 125 g</p> <p><u>Sirop</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Rhum 50 g</p> <p><u>Finition</u> Framboise fraîche 50 g</p> <p><u>Décor</u> 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><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> une cartouchiere et 2 disques de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> une mousse framboise</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets dans un cercle de Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><u>RÉSERVER</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. Une inscription au cornet est demandée.</p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 26	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

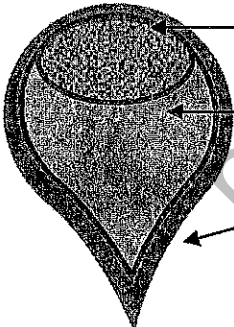
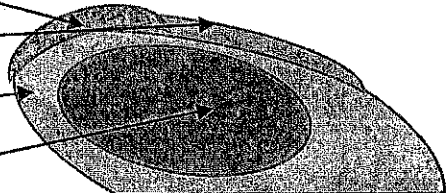
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte chocolat framboises fraîches (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine T55 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Sel 3 g Œuf 40 g</p> <p><u>Ganache</u> Crème fleurette 220 g Couverture 64 % 220 g Sucre inverti 40 g Beurre 70 g</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Framboise fraîche 300 g</p> <p><u>Finition</u> Sucre glace 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la ganache</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>DISPOSER</u> les framboises fraîches</p> <p><u>DÉCOR et FINITION</u></p>	
<p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Sucre glace</p> <p style="text-align: right; margin-right: 100px;">Framboise</p> <p style="text-align: right; margin-right: 100px;">Pâte sucrée</p> <p style="text-align: right; margin-right: 100px;">Ganache chocolat</p>		

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 26	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

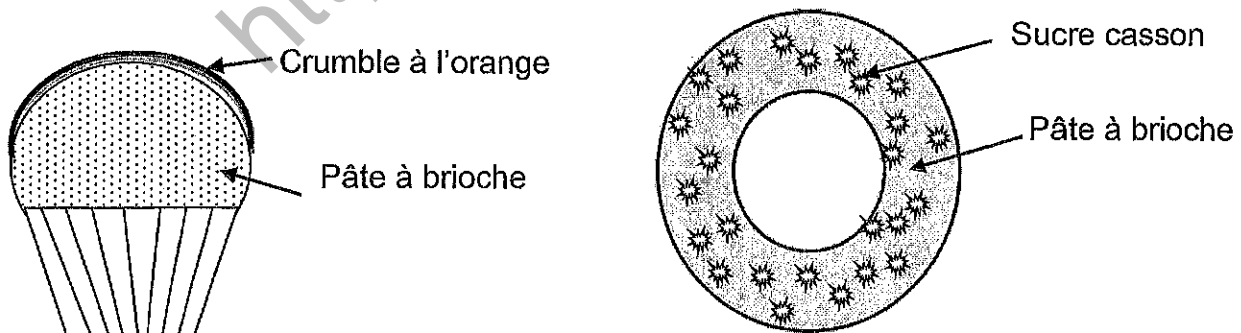
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 glands à la framboise		
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</u> Lait 1000 g Sucre 200 g Œuf 200 g Poudre à crème 80 g Beurre 80 g Alcool de framboises 35 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Pailleté chocolat 100 g Colorant rouge QS</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> 16 glands</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>LISSER ET PARFUMER</u> la crème pâtissière à l'alcool de framboises</p> <p><u>GARNIR</u> les glands</p> <p><u>GLACER</u> les glands au fondant rose et disposer le pailleté chocolat</p> <p><u>RÉSERVER</u></p>
Vue de dessus		Coupe
	<p>Pailleté chocolat</p> <p>Fondant rose</p> <p>Pâte à choux</p> <p>Crème pâtissière</p>	

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 Zestes 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 80 g Zestes 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° 26	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° 26	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11