

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 (document 1 page 7)	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) : Entremets à l'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 au citron meringuée ➤ une fabrication à base de pâte feuilletée : 12 parts de mille-feuilles ➤ une production de viennoiseries : 8 brioches longues et 8 brioches à tête individuelles 	
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° 27	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) : **Entremets à l'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 au citron meringuée**
- une fabrication à base de pâte feuilletée : **12 parts de mille-feuilles**
- une production de viennoiseries : **8 brioches longues et 8 brioches à tête individuelles**

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.

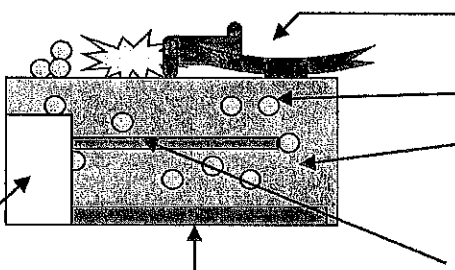
5^{ème} PHASE : PRÉSENTATION COMMERCIALE ET DÉGUSTATION

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

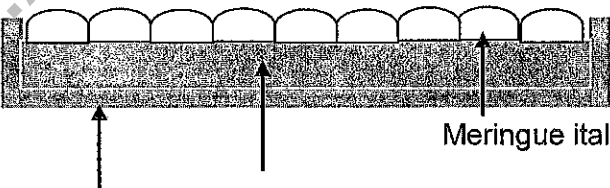
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Entremets à l'ananas (Ø 20 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit Joconde</u> Œuf 125 g Sucre glace 100 g Poudre d'amandes 100 g Beurre fondu 20 g Farine T55 25 g Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 40 g</p> <p><u>Bavaroise vanille</u> Lait 250 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Vanille gousse ½ pièce Crème fouettée 250 g Gélatine 200 bloom 6 g</p> <p><u>Garniture</u> Sirop à 60° Brix (fourni) 150 g Rhum 20 g Ananas au sirop 150 g</p> <p><u>Décors</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 Joconde</p> <p><u>DRESSER</u> sur plaque le biscuit</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la bavaroise vanille</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets en cercle de Ø 20 cm, hauteur 4.5 cm</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>
 <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Décor</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Ananas</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Crème Bavaroise</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Biscuit Joconde</p> <p style="margin-left: 50px;">Bande de biscuit Joconde</p>		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

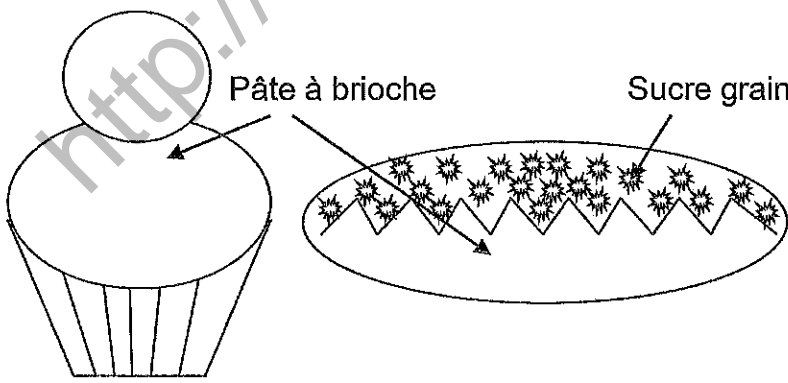
TARTE

Tarte au citron meringuée (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte sablée amandes</u></p> <p>Farine T55 200 g Beurre 120 g Sel 3 g Sucre glace 80 g Poudre d'amandes 20 g Œuf 40 g</p> <p><u>Crème citron</u></p> <p>Jus de citron 75 g Œuf 200 g Sucre 125 g Beurre 125 g Poudre à crème 10 g</p> <p><u>Meringue italienne</u></p> <p>Blanc d'œuf 120 g Sucre 240 g Eau 80 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sablée aux amandes</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> (cercle de 22 cm Ø)</p> <p><u>CUIRE A BLANC</u></p> <p><u>RÉALISER LA CRÈME AU CITRON</u> (même procédé que pour une crème pâtissière)</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>GARNIR LE FOND</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la meringue italienne</p> <p><u>DRESSER</u> à la poche pour la finition</p> <p><u>COLORER</u></p>	
 <p style="text-align: center;">Meringue italienne</p> <p style="text-align: center;">Crème au citron</p> <p style="text-align: center;">Pâte sablée</p>		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

12 parts de mille-feuilles	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine T55 500 g Sel 10 g Eau 250 g Matière grasse de tourage 375 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait entier 1000 g Jaune d'œuf 200 g Sucre semoule 200 g Poudre à crème 90 g Gousse vanille 1 pièce</p> <p><u>Montage et finition</u> Fondant blanc 400 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Couverture noire 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> une détrempe</p> <p><u>BEURRER, TOURRER, REPOSER</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 pâtissière</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> en parts</p> <p><u>RÉSERVER</u></p>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches longues et 8 brioches à tête individuelles		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Œuf 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g Sucre grain 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>RETOMBER</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 2 portions de 400 g en boudin puis diviser chaque boudin de pâte en 8</p> <p><u>FAÇONNER</u> 8 brioches têtes et 8 brioches longues</p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>	
		

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