

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) : Royal chocolat, 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 clafoutis aux cerises ➤ une fabrication à base de pâte feuilletée : 10 chaussons à la crème d'amandes ➤ une production de viennoiseries : 8 croissants et 8 pains au chocolat 	
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° 29	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) : **Royal chocolat**, 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 clafoutis aux cerises**
- une fabrication à base de pâte feuilletée : **10 chaussons à la crème d'amandes**
- une production de viennoiseries : **8 croissants et 8 pains au chocolat**

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

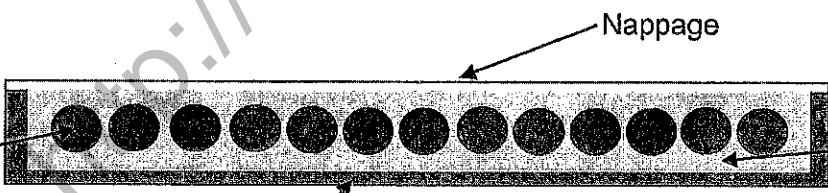
ENTREMETS

Royal chocolat (Ø 20 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Dacquoise noisette</u> Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisettes 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p><u>Croustillant</u> Couverture lactée 50 g Praliné 160 g Brisures de crêpes dentelles 90 g</p> <p><u>Mousse au chocolat</u> Crème fleurette 200 g Couverture noire 300 g Crème fouettée 400 g</p> <p><u>Décors</u> Cacao en poudre 50 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> la dacquoise noisette</p> <p><u>DRESSER</u> 2 fonds de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> le croustillant</p> <p><u>RÉALISER</u> la mousse au chocolat</p> <p><u>GARNIR</u> le 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.</p> <p>Une inscription au cornet est demandée.</p>
<p>Le diagramme illustre la structure d'un entremets royal chocolat. On voit une coupe transversale avec trois couches principales : une couche supérieure de Mousse Chocolat, une couche intermédiaire de Croustillant, et une couche inférieure de Dacquoise noisette. Des flèches pointent vers le dessus de l'entremets, indiquant l'ajout de Décor et de Cacao poudre.</p>		

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

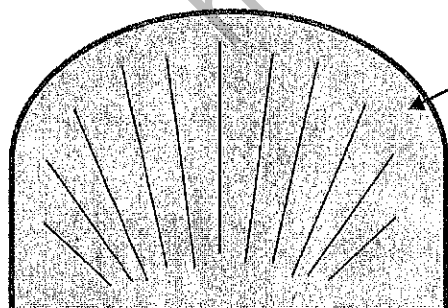
Tarte clafoutis aux cerises (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine T55 200 g Sel 3 g Sucre glace 80 g Beurre 120 g Œuf 40 g</p> <p><u>Appareil à clafoutis</u> Crème fleurette 250 g Sucre semoule 60 g Jaune d'œuf 50 g Œuf 50 g Poudre à crème 40 g</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Cerise au sirop 200 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage blond 100 g</p>	<p>200 g</p> <p>3 g</p> <p>80 g</p> <p>120 g</p> <p>40 g</p> <p>250 g</p> <p>60 g</p> <p>50 g</p> <p>50 g</p> <p>40 g</p> <p>200 g</p> <p>100 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>RÉALISER</u> l'appareil à clafoutis</p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>FINITION ET DÉCOR</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>
 <p>The diagram shows a cross-section of the tart. From top to bottom, the layers are: a thin layer of 'Nappage' (icing), a layer of 'Cerise au Sirop' (cherries in syrup), a thick layer of 'Appareil à clafoutis' (clafoutis batter), and a base of 'Pâte sucrée' (sweetened dough). Arrows point from the labels to the corresponding layers in the diagram.</p>		

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

10 chaussons à la crème d'amandes		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine T55 500 g Sel 10 g Eau 250 g Matière grasse détrempe 50 g Matière grasse de tourage 400 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 100 g Sucre semoule 100 g Vanille liquide 15 g Œuf 100 g Amandes en poudre 100 g Poudre à crème 15 g Rhum 15 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Sirop à 60° Brix (fourni) 100 g Œuf (dorure) 50 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la détrempe</p> <p><u>BEURRER</u></p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>REPOSER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u></p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>REPOSER</u></p> <p><u>DORER, RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>GLACER</u> avec le sirop</p> <p><u>RÉSERVER</u></p>

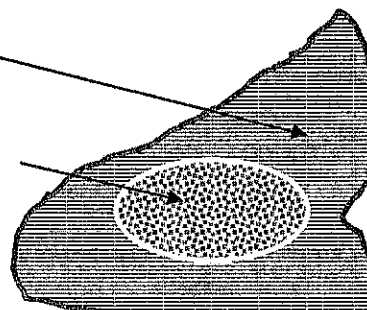
Vue de haut



Vue en coupe

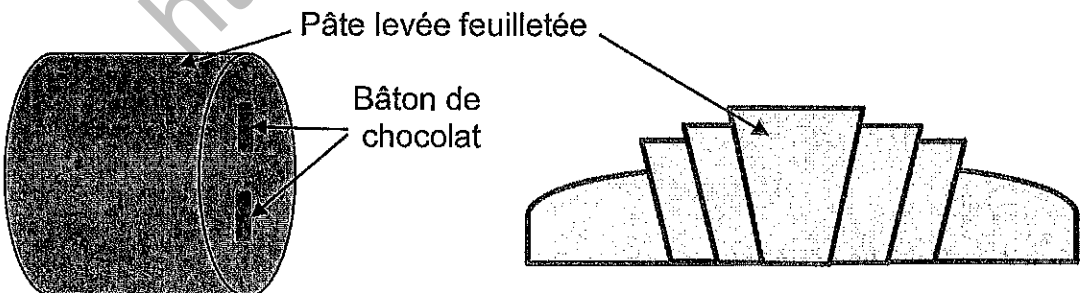
Pâte feuilletée

Crème d'amandes



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

8 croissants et 8 pains au chocolat		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Détrempe</u> Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Poudre de lait 12 g Eau 260 g Beurre 50 g</p> <p><u>Tourage</u> Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><u>Garniture</u> Bâton chocolat 16 pièces</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>		<p><u>PÉTRIR</u> la détrempe</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>BEURRER</u></p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 8 pains au chocolat et 8 croissants</p> <p><u>FAÇONNER</u></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° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11