

# 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>	
<b>Phase écrite :</b> 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>	
<b>Phase de fabrication :</b> 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>Entremets pistache fruits rouges</b>, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : <b>Les vacances à la mer</b></li> <li>➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : <b>Tarte framboises pistache crumble</b></li> <li>➤ une fabrication à base de pâte à choux : <b>14 éclairs à la framboise</b></li> <li>➤ une production de viennoiseries : <b>16 croissants</b></li> </ul>	
<b>Phase d'évaluation orale :</b> 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>
<b>Phase de présentation artistique</b>	<b>20 points</b>
<b>Phase de présentation commerciale et de dégustation</b>	<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° 30	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 pistache fruits rouges**, 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 framboises pistache crumble**
- une fabrication à base de pâte à choux : **14 éclairs à la framboise**
- 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<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° 30	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### ENTREMETS

Entremets pistache fruits rouges (Ø 20 cm)		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><b><u>Biscuit cuillère</u></b> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine T55 100 g Sucre glace QS</p> <p><b><u>Bavaroise pistache</u></b> Lait entier 250 g Pâte de pistaches 60 g Jaune d'œuf 80 g Sucre semoule 60 g Gélatine 200 Bloom 6 g Crème 300 g</p> <p><b><u>Croustillant</u></b> Couverture lactée 50 g Brisures crêpes dentelle 70 g Praliné 160 g</p> <p><b><u>Punch</u></b> Sirop à 60°C Brix (fourni) 200 g Kirsch 20 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b> Framboises congelées 100 g Fraise 100 g</p> <p><b><u>Décor</u></b> Fraise 50 g Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 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> le biscuit cuillère</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> un disque de Ø 18 cm et une cartouchière</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème bavaroise</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> le croustillant</p> <p><b><u>IMBIBER</u></b></p> <p><b><u>CHEMISER</u></b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) de biscuit cuillère</p> <p><b><u>APPLIQUER</u></b> sur le disque de biscuit cuillère la totalité du croustillant</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la bavaroise</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> l'entremets</p> <p><b><u>REFROIDIR</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>	
<p>The diagram shows a cross-section of the entremets. From bottom to top, the layers are: a thin layer of 'Croustillant' (crispy), a thicker layer of 'Bavaroise pistache' (pistachio cream), and a top layer of 'Biscuit' (cookie). The top surface is decorated with 'Fruits rouges' (red fruits) and other 'Décor' elements. Arrows point from the labels to the corresponding parts of the entremets.</p>		

Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 30

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

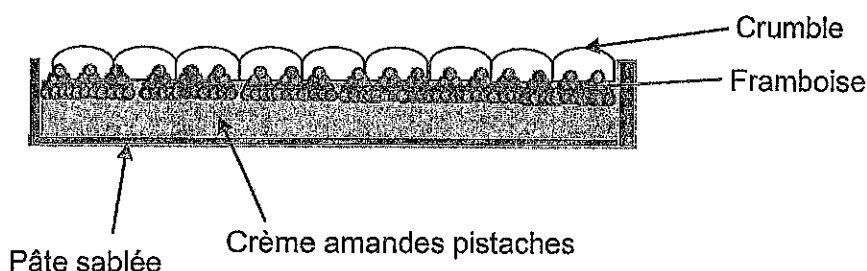
Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

## TARTE

## Tarte framboises pistache crumble (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<b><u>Pâte sucrée</u></b>		<b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sucrée
Farine T55	200 g	<b><u>RÉSERVER</u></b>
Beurre	100 g	
Sucre glace	80 g	<b><u>ABAISSER</u></b>
Œuf	40 g	
Sel	2 g	
<b><u>Crème d'amandes pistaches</u></b>		<b><u>FONCER</u></b> un cercle de Ø 22 cm
Beurre	70 g	<b><u>PRÉCUIRE</u></b> à blanc
Sucre glace	70 g	<b><u>RÉALISER</u></b> la crème d'amandes pistaches
Poudre d'amandes	70 g	
Œuf	45 g	<b><u>RÉSERVER</u></b>
Pâte de pistaches	30 g	
<b><u>Crumble</u></b>		<b><u>RÉALISER</u></b> le crumble
Beurre	60 g	<b><u>GARNIR</u></b> le fond de crème d'amandes pistaches
Farine T55	60 g	
Sucre	60 g	
Poudre d'amandes	60 g	
<b><u>Garniture de fruits</u></b>		<b><u>DISPOSER</u></b> les framboises puis le crumble
Framboise surgelée	300 g	<b><u>CUIRE</u></b>
<b><u>Finition</u></b>		<b><u>RÉSERVER</u></b>
Pistaches émondées	10 g	<b><u>DÉCOR &amp; FINITION</u></b>
Nappage	100 g	

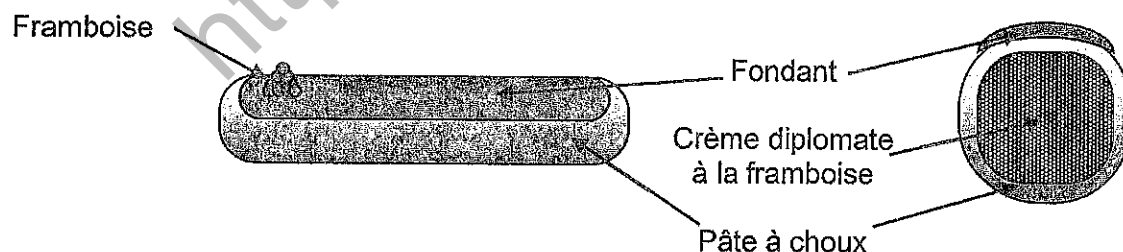


Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 30	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

### 14 éclairs à la framboise

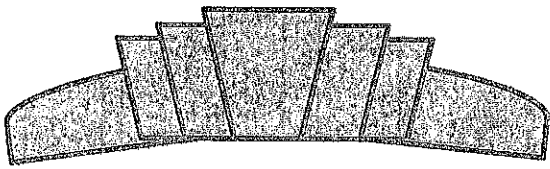
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte à choux</u></b>            Eau 125 g            Lait 125 g            Beurre 100 g            Sel 3 g            Farine T55 150 g            Œuf 250 g</p> <p><b><u>Crème princesse framboise</u></b>            Purée de framboises 750 g            Sucre 135 g            Jaune d'œuf 135 g            Poudre à crème 70 g            Beurre 40 g</p> <p>Crème 120 g            Sucre semoule 10 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Œuf (dorure) 50 g            Fondant blanc 500 g            Sirop à 60°Brix (fourni) 50 g            Colorant rouge QS            Framboise fraîche 75 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> 14 éclairs</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème princesse framboise</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b></p> <p><b><u>GLACER</u></b> les éclairs au fondant</p> <p><b><u>DÉCORER</u></b> avec une framboise</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 30	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

<b>16 croissants</b>		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Détrempe</u></b>            Farine T55 250 g            Farine de gruau 250 g            Sel fin 10 g            Sucre semoule 60 g            Levure biologique 20 g            Eau 260 g            Lait en poudre 12 g            Beurre 50 g</p> <p><b><u>Tourage</u></b>            Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><b><u>Dorure</u></b>            Œuf 100 g</p>	<p>250 g 250 g 10 g 60 g 20 g 260 g 12 g 50 g</p> <p>250 g</p> <p>100 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la détrempe</p> <p><b><u>POINTER</u></b></p> <p><b><u>RETOMBER</u></b> la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>BEURRER, TOURER</u></b></p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b></p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b></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>
<p>Vue de face</p> 		

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 30	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° 30	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

<http://devenirpatissier.fr>