

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) : Craqueline, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : Les 20 ans de la Cité de l'espace ➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : Tarte chocolat noisette ➤ une fabrication à base de pâte à choux : 16 Paris-Brest ➤ 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° 32	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) : **Craqueline**, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : **Les 20 ans de la Cité de l'espace**
- une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : **Tarte chocolat noisette**
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 Paris-Brest**
- 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° 32	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Craqueline (Ø 20 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Dacquois noisettes</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre semoule 30 g Noisette en poudre 70 g Sucre glace 70 g Féculé de pommes de terre 30 g</p> <p><u>Croustillant</u> Couverture lactée 50 g Praliné 160 g Brisures crêpes dentelles 90 g</p> <p><u>Bavarois au gianduja</u> Jaune d'œuf 60 g Sucre semoule 30 g Lait entier 250 g Gélatine 200 bloom 4 g Gianduja 150 g Crème fleurette 250 g</p> <p><u>Décor</u> Poudre de cacao 50 g Noisettes émondées 20 g Sucre semoule 100 g Sirop de glucose 20 g Sucre glace 50 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> le biscuit, parsemer de noisettes préalablement concassées grossièrement</p> <p><u>DRESSER</u> 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>CONFECTIONNER</u> le croustillant, puis le répartir uniformément sur le fond de biscuit refroidi</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème bavaroise au gianduja</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets en 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 style="text-align: left; margin-left: 20px;"> Décor libre Bavaroise au gianduja Croustillant gianduja Dacquoise aux noisettes </p>		

Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 32	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte chocolat noisette (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Beurre 100 g Sucre glace 60 g Poudre de noisettes 30 g Sel 2 g Œuf 40 g Farine T55 170 g</p> <p><u>Crème de noisette</u> Beurre 60 g Sucre 50 g Poudre de noisettes 60 g Œuf 60 g Farine T55 10 g Praliné 20 g</p> <p><u>Ganache au chocolat</u> Couverture noire 200 g Crème fleurette 250 g Beurre 50 g Glucose 25 g</p> <p><u>Finition</u> Noisettes émondées 50 g Sucre 80 g Glucose 30 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>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème de noisettes (méthode crème d'amandes)</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte de crème de noisettes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la ganache au chocolat</p> <p><u>POCHER</u> sur la tarte</p> <p><u>DISPOSER</u> des noisettes caramélisées ou sablées</p>
<p>The diagram illustrates the assembly of the tart. It shows a cross-section with four distinct layers. From bottom to top, they are: a base of 'Pâte sucrée' (sugar paste), a layer of 'Crème noisettes' (hazelnut cream), a layer of 'Ganache chocolat' (chocolate ganache), and a top layer of 'Noisettes décor' (decorative hazelnuts). Arrows point from the text labels to the corresponding layers in the drawing.</p>		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

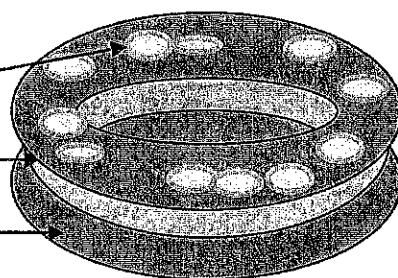
16 Paris-Brest

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel fin 3 g Farine T55 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait 500 g Sucre semoule 125 g Jaune d'oeuf 100 g Poudre à crème 50 g Beurre 300 g Praliné 150 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Amandes effilées 50 g Sucre glace 25 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u></p> <p><u>DORER ET RAYER</u></p> <p><u>PARSEMER</u> le dessus de la pâte à choux d'amandes effilées</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p> <p><u>AROMATISER</u> au praliné</p> <p><u>GARNIR ET MONTER</u> les Paris-Brest</p> <p><u>DÉCORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>

Décors (sucre, amande)

Crème mousseline

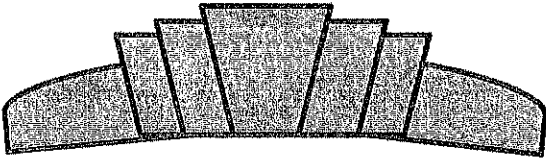
Pâte à choux



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 32	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	
<p><u>Détrempe</u> Farine T55 250 g Farine de gruau 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Poudre de lait 12 g Levure biologique 20 g Beurre 50 g Eau 260 g</p> <p><u>Tourage</u> Matière grasse de tourage 250 g</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> la pâte</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> 16 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>	
<p>Vue de face</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 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° 32	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11