

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) : Abricotier, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : Le cirque ➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : Tarte aux pommes ➤ une fabrication à base de pâte à choux : 16 éclairs au café ➤ 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 la calculatrice est autorisé, conformément à la circulaire 99-186 du 16 novembre 1999.

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 25	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) : **Abricotier**, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : **Le cirque**
- une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : **Tarte aux pommes**
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 éclairs au café**
- 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

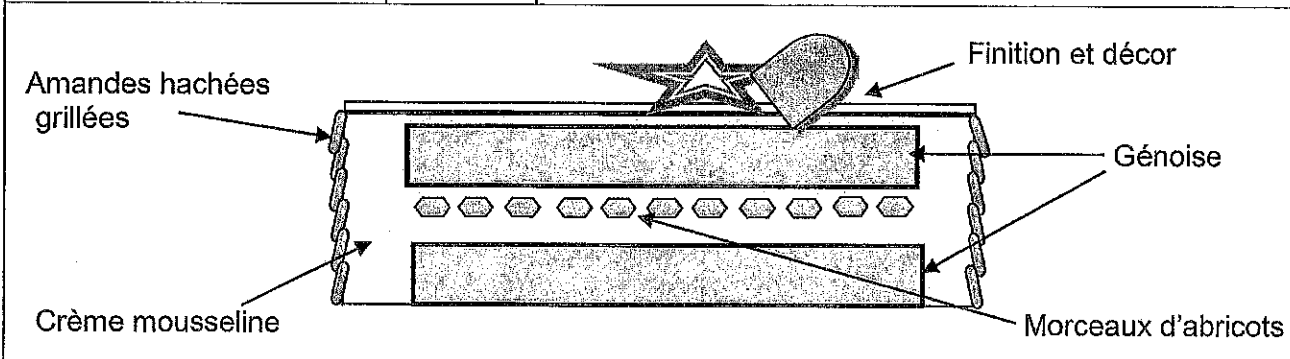
Après la phase de présentation, les 4 fabrications seront dégustées et analysées par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 25	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

ABRICOTIER (Ø 20 cm)		
sur le thème suivant : « LE CIRQUE »		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Génoise</u> Œuf 200 g Sucre 125 g Farine 100 g Fécule 25 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait entier 500 g Jaune d'œuf 100 g Sucre 150 g Poudre à crème 50 g Beurre 250 g</p> <p><u>Sirop kirsch</u> Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g Rhum 40 g</p> <p><u>Garniture</u> Abricots au sirop 300 g</p> <p><u>Décor</u> Amandes hachées 100 g Nappage neutre 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Glucose 100 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Colorants divers QS</p>		<p><u>RÉALISER</u> la génoise</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p> <p><u>IMBIBER</u> les disques de génoise</p> <p><u>COUPER</u> les abricots en morceaux (en garder pour le décor)</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets (voir croquis) dans un cercle de Ø 20 et 4,5 cm de hauteur</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;">« LE CIRQUE »</p> <p>À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de pâte d'amande, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une inscription au cornet ...)</p>



ANNEXE 2

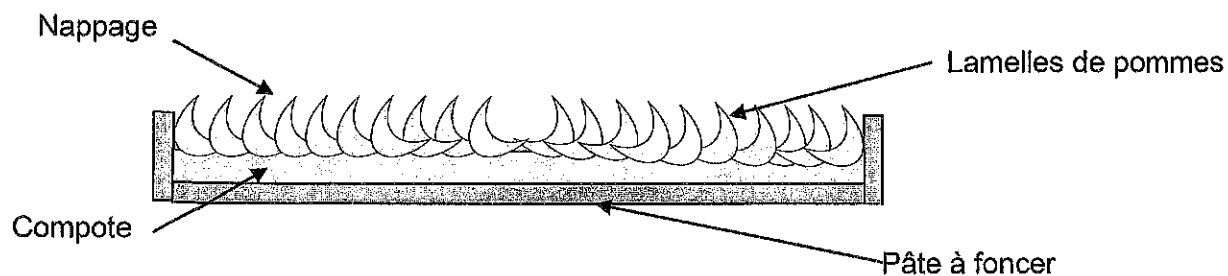
Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 25	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

TARTE AUX POMMES (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à foncer</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sel 4 g Œuf 50 g Sucre glace 10 g</p> <p><u>Garniture</u> Compote de pomme 33% 200 g Pommes 5 pièces</p> <p><u>Finition</u> Nappage abricot 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte à foncer</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de 22 cm de diamètre</p> <p><u>GARNIR</u> de compote</p> <p><u>DISPOSER</u> les tranches de pommes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>NAPPER</u></p>



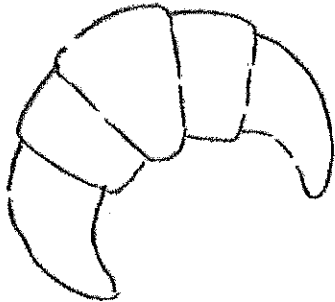
Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 25	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs au café		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait 1 litre Sucre 200 g Œuf 200 g Poudre à crème 90 g Beurre 80 g</p> <p>Extrait de café QS</p> <p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 500 g Extrait de café QS Sirop à 60°Brix (fourni) QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> 16 éclairs</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière aromatisée au café</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>GARNIR</u> les éclairs au café</p> <p><u>GLACER</u> les éclairs au fondant café</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p>	
<p>The diagram shows a side view and a top-down view of an éclair au café. Labels with lines pointing to the components are: Fondant (the top layer), Crème pâtissière au café (the filling), and Pâte à choux (the base). The top-down view shows a circular éclair with a textured surface, likely from the choux pastry.</p>		

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 25	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 de gruau 250 g Farine T55 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> au froid</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> sur grille</p>
		

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 25	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11