

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) : Succès pistache, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : L'anniversaire d'un enfant de 6 ans ➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : Tarte piémontaise ➤ une fabrication à base de pâte feuilletée : Galette ➤ une production de viennoiseries : 2 tresses 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 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° 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) : **Succès pistache**, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : **L'anniversaire d'un enfant de 6 ans**
- une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : **Tarte piémontaise**
- une fabrication à base de pâte feuilletée : **Galette**
- une production de viennoiseries : **2 tresses 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.

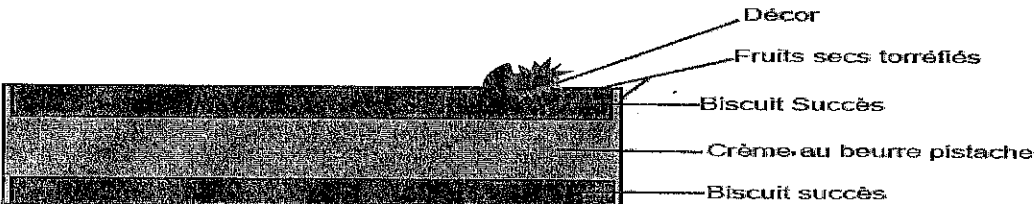
5^{ème} PHASE : PRÉSENTATION COMMERCIALE ET DÉGUSTATION

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 2017	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

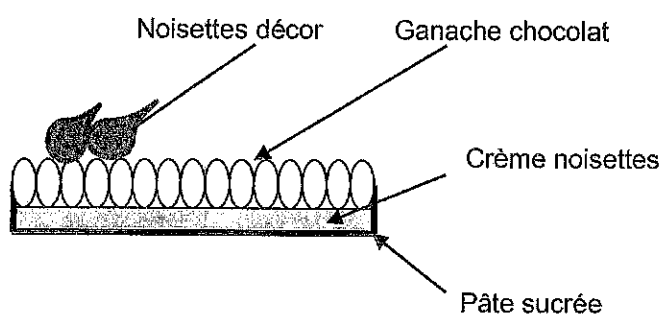
Succès pistache (Ø 20 cm)	
sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit « Succès »</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre semoule 85 g Poudre d'amandes 50 g Sucre glace 50 g</p> <p><u>Crème au beurre</u> Sucre semoule 270 g Sirop de glucose 30 g Eau 90 g Œuf 170 g Beurre 400 g Pâte de pistaches 40 g</p> <p><u>Finition</u> Amandes hachées 100 g Pistaches hachées 50 g</p> <p><u>Décor</u> Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 150 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit « Succès »</p> <p><u>DRESSER</u> 2 disques de diamètre 20 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème au beurre</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets de diamètre 20 cm</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> recouvrir les côtés et le dessus avec les fruits secs torréfiés et décorer sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;">« L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »</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 sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une inscription au cornet ...)</p>
	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte piémontaise (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sucrée</u>		<u>RÉALISER</u> la pâte sucrée
Beurre	100 g	<u>RÉSERVER</u> au froid
Sucre glace	60 g	
Poudre de noisettes	30 g	<u>ABAISSER</u>
Sel	2 g	<u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm
Œuf	40 g	<u>RÉSERVER</u> au froid
Farine	170 g	
<u>Crème de noisettes</u>		<u>RÉALISER</u> la crème de noisette, méthode crème d'amandes
Beurre	60 g	<u>GARNIR</u> le fond de tarte de crème de noisettes
Sucre	60 g	
Poudre de noisettes	60 g	<u>CUIRE</u>
Œuf	60 g	<u>RÉSERVER</u> sur grille
Farine	10 g	<u>RÉALISER</u> la ganache chocolat
Praliné	20 g	<u>GARNIR</u>
<u>Ganache chocolat</u>		
Couverture noire	200 g	<u>DISPOSER</u> des noisettes caramélisées ou sablées
Crème fleurette	250 g	
Beurre	50 g	
Glucose	25 g	
<u>Finition</u>		
Noisettes émondées	50 g	
Sucre semoule	80 g	
Glucose	30 g	

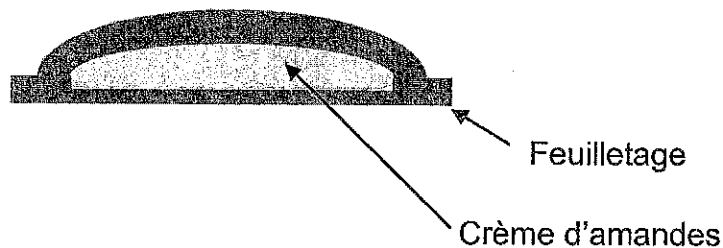


Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

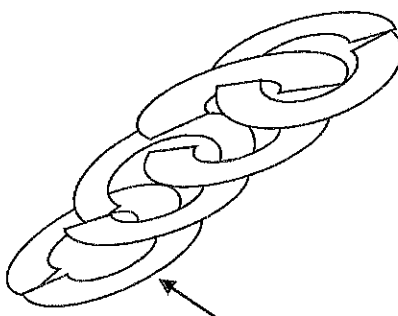
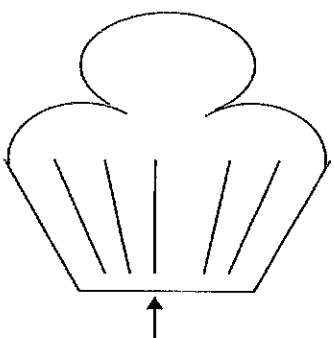
Galette (Ø 24 cm) pour 6 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine 375 g Sel 7 g Eau 185 g</p> <p>MG de tourage 250 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 75 g Sucre semoule 75 g Vanille gousse ½ pièce Œuf 75 g Poudre d'amandes 75 g Farine 10 g Rhum 10 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>TOURER</u> 5 tours</p> <p><u>REPOSER</u> au froid positif</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>PARFUMER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>DÉTAILLER</u></p> <p><u>GARNIR ET MONTER</u> la galette</p> <p><u>CHIQUETER</u></p> <p><u>REPOSER</u> au froid positif</p> <p><u>DORER, RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>GLACER</u> à la sortie du four avec le sirop</p> <p><u>RÉSERVER</u> à température ambiante</p>



Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE**

2 tresses et 8 brioches à têtes 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</p>		<p><u>PÉTRIR</u> la pâte</p> <p><u>POINTER</u> à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>PESER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 2 tresses de 300 g, 8 brioches têtes de 60 g</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>
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Tresse</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Brioche à tête</p> </div> </div>		

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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).

L'oral (2 fois 15 min) **ne doit pas** 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 2017	Code : 500 22 136	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11