

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<u>SUJET 2</u>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

Le sujet comprend 2 feuilles et 5 annexes (une par fiche technique de fabrication et un organigramme de travail vierge à compléter).

L'épreuve se compose de :

- **une phase écrite** de 30 minutes maximum ;
- **une phase pratique** de 6 h 30 maximum **dont une phase orale** d'évaluation des connaissances de technologie de la pâtisserie et des sciences de l'alimentation, de 2 fois 15 minutes maximum, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury ;
- **une pause** déjeuner non comprise dans le temps de fabrication de 30 minutes maximum laissée à l'appréciation des membres du jury.

A l'issue de l'épreuve, les fabrications sont évaluées en termes de présentation et de dégustation.

Les fabrications seront disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation.

L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice.

PHASE D'ORGANISATION ECRITE (durée : 30 minutes maximum) :

A partir des documents en annexe (commande accompagnée des 4 fiches techniques correspondantes, organigramme de travail vierge), il vous est demandé de compléter l'organigramme en planifiant vos 4 fabrications dans le temps (durée de 6h30 maximum, avec une coupure obligatoire de 30 minutes non comprise dans le temps de fabrication indiquée le jour de l'épreuve par les membres du jury), et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 10 points) : qualité du document (2 points), ordonnancement des étapes de fabrication (4 points), estimation du temps de chaque étape (4 points)

PHASE PRATIQUE (durée : 6 heures 30 minutes maximum, dont 30 minutes pour la phase d'évaluation orale) :

A partir des 4 fiches techniques données en annexe et de votre organigramme, il vous est demandé de fabriquer et de présenter dans le temps imparti :

- un entremets pour 6 personnes : **Entremet à la poire** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : « **La musique classique** »
- une tarte : **Tarte citron meringuée** pour 6 personnes,
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **16 éclairs café**
- une production de viennoiseries : **16 croissants**

L'évaluation portera sur :

- *des critères permanents d'évaluation (total sur 40 points) : organisation du poste de travail (5 points), respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité (5 points), comportement professionnel (5 points), utilisation rationnelle des matières premières (5 points), utilisation rationnelle des matériels et outillages (5 points), techniques gestuelles - rapidité, dextérité (6 points), conduite des cuissons (6 points), pesées – mesures – quantités (3 points).*
- *des critères d'évaluation spécifique à chaque fabrication (total sur 90 points) : entremets (30 points), tarte (15 points), fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux (20 points), viennoiserie (25 points).*

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<u>SUJET 2</u>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

PHASE D’EVALUATION ORALE (durée : 30 mn maximum) :

Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique dans le laboratoire 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.

L’évaluation portera sur les critères suivants (sur 40 points) : l’aptitude à communiquer et les réponses données aux questions de technologie (20 points) et aux questions de sciences appliquées à l’alimentation, à l’hygiène et à l’environnement professionnel (20 points)

PHASE DE PRESENTATION ARTISTIQUE :

A l’issue des fabrications, la présentation des 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux, viennoiserie) à l’emplacement du poste de travail et sans matériel supplémentaire, sera évaluée par un jury composé d’un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d’un professionnel pâtissier et d’un enseignant d’arts appliqués.

L’évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : équilibre de composition et dimension esthétique des fabrications (6 points), cohérence avec le thème (4 points), décors (6 points), volume (2 points), association de couleurs (2 points)

PHASE DE PRESENTATION COMMERCIALE ET DE DEGUSTATION :

Après la phase de présentation, les 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, viennoiserie) seront dégustées et analysées à l’issue de la production, par un jury composé d’un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d’un professionnel pâtissier.

L’évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : l’aspect commercial des fabrications (4 points), l’appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 2	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

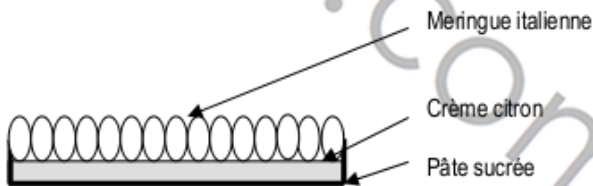
**Entremets aux poires sur le thème
« La musique classique » (6 personnes)**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise :</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 70 g Fécule 20 g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 250 g Jaune d'oeuf 40 g Sucre 75 g Poudre à crème 30 g Beurre 125 g Vanille liquide 7 g</p> <p><u>Garniture :</u> Poire (conserves) 200 g</p> <p><u>Punch Poire :</u> Sirop à 60°Brix 200 g Alcool de poire 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Poire (conserves) 200 g Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande (33%) 200 g Colorants divers QS</p>	<p>REALISER : la génoise nature</p> <p>MOULER : dans le cercle de 20 cm de Ø</p> <p>CUIRE</p> <p>REALISER : la crème mousseline</p> <p>COUPER : la génoise en trois épaisseurs</p> <p>PUNCHER</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p>GARNIR : de crème mousseline</p> <p>PARSEMER : de morceaux de poires</p> <p>FINITION : Disposer un disque de pâte d'amande sur l'entremets.</p> <p>DÉCOR : libre sur le thème « La musique classique » A 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 nougatine, une inscription au cornet ...).</p>
Croquis	<p>Disque pâte d'amande et décor libre</p> <p>Génoise</p> <p>Morceaux de poires</p> <p>Crème mousseline</p>

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 2	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte citron meringuée (6 personnes)

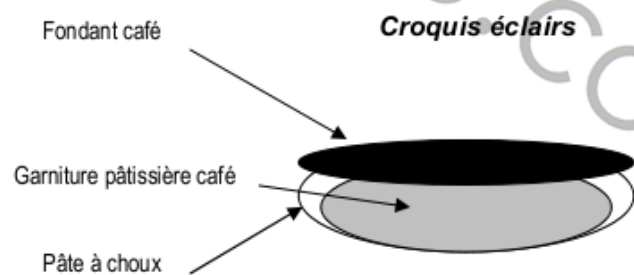
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 1 g</p> <p><u>Crème citron :</u> Jus de citron 150 g Sucre 135 g Œuf entier 150 g Poudre à crème à chaud 22 g Zeste de citron 2 Beurre 125 g</p> <p><u>Meringue italienne :</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre 200 g Eau 70 g</p>	<p>REALISER : la pâte sucrée</p> <p>RESERVER : au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>CUIRE A BLANC</p> <p>REALISER : la crème citron méthode crème pâtissière</p> <p>GARNIR : le fonds cuit à blanc de crème citron</p> <p>REALISER : la meringue italienne</p> <p>FINITION DECOR : avec la meringue italienne</p>
Croquis	 <p style="text-align: right;">Meringue italienne Crème citron Pâte sucrée</p>

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 2	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 éclairs café

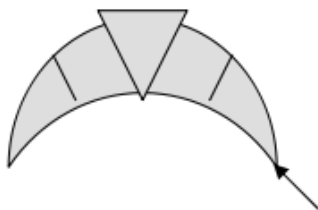
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 250 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 200 g Œuf entier 200 à 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 1000 g Sucre 200 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 90 g Extrait de café QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 400 g Sirop à 60°Brix QS Extrait de café QS Colorant jaune QS</p>	<p>REALISER : la pâte à choux</p> <p>COUCHER : les éclairs</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>REALISER : la crème pâtissière café</p> <p>PARFUMER</p> <p>GARNIR : les éclairs</p> <p>GLACER : au fondant</p>



Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 2	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (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 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 250 g Poudre de lait 25 g</p> <p><u>Tourage :</u> Margarine croissant 250 g</p>		<p>REALISER : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>ROMPRE : la pâte</p> <p>RESERVER : au froid (positif ou négatif)</p> <p>BEURRER, TOURER :</p> <p>ABAISSER : au rouleau ou au laminoir</p> <p>DETAILLER : 16 croissants</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRETER : à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
Croquis		 <p>Pâte levée feuilletée</p>

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		SUJET 2
		Coefficient : 11

Centre d'examen : Date :

N° candidat :

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS (Phase écrite)					
Heure	Horaire par 30 min	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte à choux	VIENNOISERIE
1 heure	<i>Partie écrite</i>				
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
7 heures					
7 h 30					

L'horaire de pause (30 min obligatoire) sera précisé par les membres du jury, et reporté par le candidat sur son organigramme de travail (le candidat peut hachurer les cases correspondantes).