

Session 2015	Code : 50022136	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b><u>SUJET 2</u></b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

## **SUJET 2**

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

**A l'issue de l'épreuve, le candidat remettra aux membres du jury tous les documents sur lesquels il a travaillé : sujets, brouillons éventuels.**

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 : **charlotte vanille framboises** (Ø 22 cm et 4,5 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **la route du rhum** »
- une tarte : **tarte aux fruits frais** pour 8 personnes,
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **12 religieuses à la vanille et chouquettes**
- une production de viennoiseries : **10 brioches à tête et 10 brioches longues**

<b>Session 2015</b>	<b>Code : 50022136</b>	<b>Page : 2 / 7</b>
<b>Examen : CAP Pâtissier</b>		<b>Durée : 7 heures</b>
<b>Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries</b>	<b><u>SUJET 2</u></b>	<b>Coefficient : 11</b>

*L'évaluation portera sur :*

*- des critères permanents d'évaluation (total sur 40 points) : organisation du poste de travail (sur 5 points), respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité (sur 5 points), comportement professionnel (sur 5 points), utilisation rationnelle des matières premières (sur 5 points), utilisation rationnelle des matériels et outillages (sur 5 points), techniques gestuelles - rapidité, dextérité (sur 6 points), conduite des cuissons (sur 6 points), pesées – mesures – quantités (sur 3 points).*

*- des critères d'évaluation spécifique à chaque fabrication (total sur 90 points) : entremets (sur 30 points), tarte (sur 15 points), fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).*

**PHASE D'ÉVALUATION 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 PRÉSENTATION 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 d'Arts appliqués et d'un enseignant de la discipline professionnelle ou d'un professionnel pâtissier .

*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 PRÉSENTATION COMMERCIALE ET DE DÉGUSTATION :**

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 2015	Code : 50022136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<b>SUJET 2</b>	Coefficient : 11

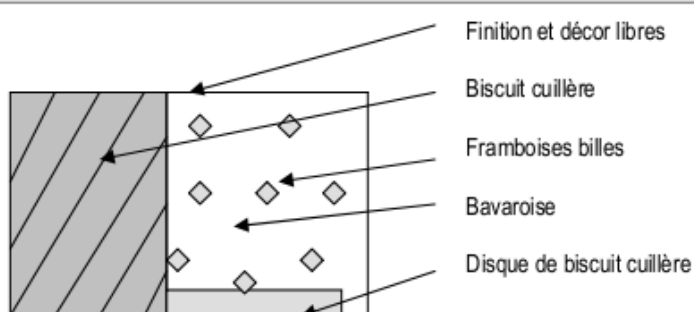
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**Entremets**

**Charlotte vanille aux framboises sur le thème de « La route du rhum » (6/8 pers. Ø 22cm)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Biscuit cuillère nature :</u>		
Blanc d'œuf	120 g	<u>REALISER</u> : le biscuit cuillère nature
Sucre	100 g	<u>COUCHER</u> : à la poche une cartouchiere et 2 disques de 20 cm
Jaune d'œuf	80 g	
Farine	100 g	
<u>Bavaroise vanille :</u>		<u>CUIRE</u> : au four
Lait	250 g	<u>PUNCHER</u> :
Jaune d'œuf	100 g	<u>REALISER</u> : la crème bavaroise
Sucre	70 g	
Gélatine feuille (200 bloom)	6 g	<u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm)
Crème fouettée	250 g	Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de framboises à l'intérieur
Vanille gousse	1 pce	
Framboises surgelées	100 g	
<u>Punch vanille:</u>		<u>FINITION &amp; DÉCOR</u> :
Sirop à 60°Brix	200 g	Framboises + libre sur le thème de « <b>la route du rhum</b> »
Alcool framboise	20 g	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 ...).
<u>Finition et Décor :</u>		
Nappage blond	150 g	
Sucre semoule, sucre glace	QS	
Blanc d'œuf, vinaigre blanc	QS	
Glucose	QS	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	150 g	
Framboises surgelées	200 g	
Amande effilée ou hachée	QS	
Beurre	QS	
Pâte d'amande (20%)	QS	
Colorants divers	QS	

**Croquis**



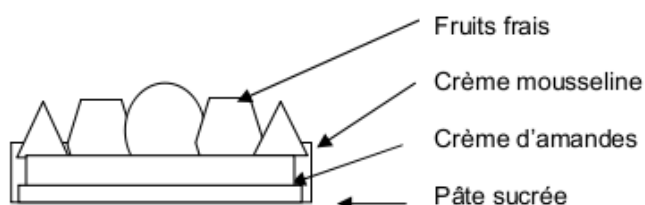
Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		<b>SUJET 2</b>
		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte aux fruits frais (8 personnes)**

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 3 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 50 g Sucre 50 g Œuf entier 50 g Poudre d'amandes 50 g</p> <p><u>Garniture :</u> Framboise 125 g Kiwi 150 g Abricot 150 g Fraise 150 g Banane 150 g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 150 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm. Piquer</p> <p><u>REALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : de crème d'amandes le fond de tarte</p> <p><u>CUIRE</u> : et refroidir sur grille</p> <p><u>RESERVER</u> :</p> <p><u>GARNIR</u> : avec 150 gr de crème mousseline parfumée au kirsch (prélevée sur la fabrication de crème mousseline du fraisier)</p> <p><u>DISPOSER</u> les fruits frais harmonieusement</p> <p><u>NAPPER</u> la tarte</p> <p><u>PRESENTER</u></p>

**Croquis**



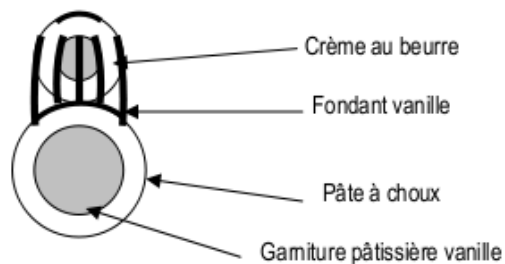
Session 2015	Code : 50022136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<b>SUJET 2</b>	Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Fabrication à base de pâte à choux**

**12 religieuses à la vanille et chouquettes**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g  <u>Crème pâtissière :</u> Lait 750 g Sucre 150 g Œuf entier 120 g Poudre à crème 70 g Beurre 75 g Vanille gousse ½ P  <u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Vanille extrait Q.S Sirop à 60°Brix 50 g Crème au beurre (fournie) 150 g Sucre casson (pour chouquettes) QS		<u>REALISER :</u> la pâte à choux  <u>COUCHER :</u> les choux (de deux tailles différentes) pour les religieuses et les chouquettes avec le reste de pâte.  <u>CUIRE :</u>  <u>RESERVER :</u> sur grille  <u>REALISER :</u> la crème pâtissière  <u>GARNIR :</u> les choux  <u>GLACER :</u> au fondant  <u>DECORER :</u> avec la crème au beurre les religieuses (avec poche et douille cannelée)

**Croquis religieuse**



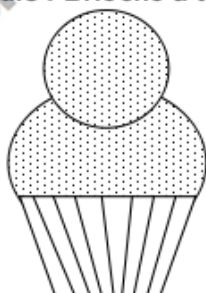
Session 2015	Code : 50022136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
<b>SUJET 2</b>		

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (pâte levée)**

**10 brioches à tête et 10 brioches longues**

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><b><u>Pâte à brioche :</u></b>            Farine de gruau 500 g            Sel 10 g            Sucre 50 g            Levure biologique 20 g            Œuf entier 300 g            Beurre 250 g</p> <p><b><u>Dorure :</u></b>            Œuf entier 50 g</p>	<p><b><u>REALISER :</u></b> la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><b><u>POINTER :</u></b> à température ambiante</p> <p><b><u>RETOMBER :</u></b> la pâte</p> <p><b><u>RESERVER :</u></b> au froid (positif ou négatif)</p> <p><b><u>DETAILLER :</u></b> 2 portions de 500 g, façonner en boudin et diviser chaque boudin de pâte en 10</p> <p><b><u>FACONNER :</u></b> 10 brioches à tête et 10 brioches longues</p> <p><b><u>APPRETER :</u></b> à l'étuve</p> <p><b><u>DORER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE :</u></b></p> <p><b><u>RESERVER :</u></b> sur grille</p>

**Croquis : Brioche à tête**



**Croquis : Brioches longues**



<b>Session 2015</b>	<b>Code : 50022136</b>	<b>Page : 7 / 7</b>
<b>Examen : CAP Pâtissier</b>		<b>Durée : 7 heures</b>
<b>Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries</b>	<b><u>SUJET 2</u></b>	<b>Coefficient : 11</b>

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					
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
7 heures					
7 h 30					

*L'horaire de pause (30 mn 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).*