

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<u>SUJET 5</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 : **charlotte framboises** (Ø 20cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : « **La musique classique** »
- une tarte : **tarte aux mirabelles** pour 8 personnes,
- une fabrication à base de pâte à choux : **8 éclairs café, 8 éclairs chantilly**
- une production de viennoiseries en pâte à brioche : **8 brioches au sucre, 8 brioches à tête**

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 5</u>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

PHASE D’EVALUATION ORALE (durée : 30 min 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.

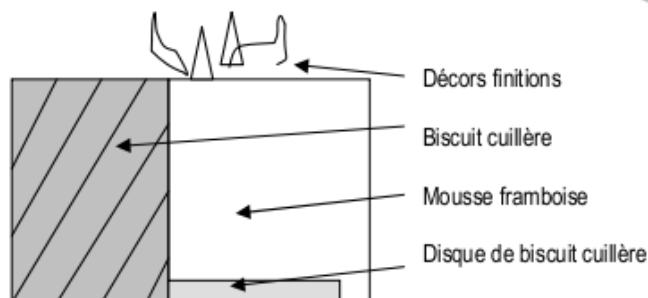
L’évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : l’aspect commercial des fabrications (4 points), l’appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 5	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Charlotte framboise sur le thème
« La musique classique » (cercle Ø 20cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> :</p> Blanc d'œuf 150 g Sucre 125 g Jaune d'œuf 100 g Farine T55 125 g	<p>REALISER : le biscuit cuillère</p> <p>DRESSER : une cartouchiere et 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p>CUIRE :</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
<p><u>Punch</u> :</p> Sirop (Fourni par le centre d'examen) 200 g Eau de vie de framboise 20 g	<p>RESERVER : sur grille</p>
<p><u>Mousse framboise</u> :</p> Purée de framboise 400 g Gélatine en feuille 12 g Crème UHT 320 g	<p>REALISER : la Mousse au fruit</p> <p>MONTER L'ENTREMETS : chemiser le cercle de biscuit cuillère, puncher au sirop de framboise, garnir de mousse framboise</p>
<p><u>Meringue Italienne</u> :</p> Blanc d'œuf 90 g Eau 60 g Sucre semoule 180 g	<p>RESERVER : au froid</p>
<p><u>Garniture et finition</u> :</p> Framboise fraîche 125 g Pâte d'amande (33 %) 150 g Colorant divers QS Chocolat de couverture 150 g Nappage neutre à froid 150 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 200 g	<p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème « La musique classique »</p> <p>A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor simple en sucre ou décor simple en chocolat, modelage, inscription au cornet.</p>



Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 5	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux mirabelles (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g Sel 4 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 70 g Sucre 70 g Poudre d'amandes 70 g Œuf entier 70 g Vanille QS</p> <p><u>Garniture de fruits :</u> Mirabelle au sirop (en boîte 4/4) 1 boîte</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 150g</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>REALISER : la crème d'amandes</p> <p>RESERVER : au froid positif</p> <p>GARNIR : le fonds de crème d'amande DISPOSER : les mirabelles égouttées</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>ABRICOTER : avec du nappage blond</p>	
Croquis		

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 éclairs café, 8 éclairs chantilly

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g Beurre 125 g Sel 4 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 500 g Sucre 80 g œuf 80 g Poudre à crème 40 g Extrait de café QS</p> <p><u>Chantilly :</u> Crème UHT 300 g Sucre 30 g</p> <p><u>Caramel :</u> Eau 80g Sucre 250 g</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 300 g Sirop à 60°Brix 100 g Extrait de café QS</p>		<p>REALISER : la pâte à choux</p> <p>COUCHER : la pâte à choux en fonction de votre commande</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>REALISER : la crème pâtissière</p> <p>REFROIDIR : en cellule de refroidissement</p> <p>PARFUMER : au café</p> <p>GARNIR : les éclairs de crème café</p> <p>GLACER : au fondant</p> <p>CUIRE : le sucre au caramel</p> <p>GLACER : les éclairs au caramel</p> <p>MONTER : la crème chantilly</p> <p>GARNIR : les éclairs avec la crème chantilly</p>
Croquis éclair		

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 5	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte à brioche)

8 brioches au sucre, 8 brioches à tête

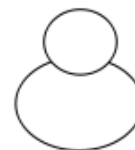
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche :</u></p> <p>Farine 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Œufs 200 g Lait 100 g Beurre 250 g</p> <p><u>Finition :</u></p> <p>Sucre casson 150 g</p> <p><u>Dorure :</u></p> <p>Oeuf 50 g</p>	<p>REALISER : la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>ROMPRE : la pâte</p> <p>RESERVER : au froid (positif ou négatif)</p> <p>PESER : Brioches au sucre : 8 x 60 g Brioches à tête : 8 x 60 g</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRETER : dans chambre de pousse</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>

Croquis

boules au sucre



brioches à tête



Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 5	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		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		Partie écrite			
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).