

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 8	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 terme 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) : ordonnancement des étapes de fabrication (5 points), estimation du temps de chaque étape (5 points)

PHASE PRATIQUE (durée : 6 heures maximum) :

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 : **Royal chocolat** (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 (Ø 20 cm),
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **8 religieuses et 8 éclairs chocolat**
- une viennoiserie : **8 navettes au sucre et 8 pains au lait au chocolat**

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 outillage (5 points), techniques gestuelles - rapidité, dextérité (5 points), conduite des cuissons (5 points), pesées – mesures – quantités (5 points).

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

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<u>SUJET 8</u>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

PHASE DE PRESENTATION ARTISTIQUE :

A l'issue des fabrications, la présentation des 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base 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) : dimension artistique des fabrications (5 points), cohérence avec le thème (1 point), décor (4 points), exploitation de la thématique (4 points), volume (2 points), organisation des garnitures (2 points), association de couleurs (2 points)

PHASE DE PRESENTATION COMMERCIALE ET 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) : la présentation générale (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).

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)

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 8	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

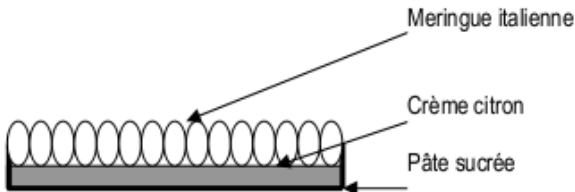
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Royal chocolat sur le thème de
« La musique classique » (6 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit dacquois noisette</u> :</p> <p>Blancs 125 g Sucre semoule 50 g Sucre glace 75 g Poudre de noisette blanche 125 g</p> <p><u>Praliné croustillant</u> :</p> <p>Couverture lactée 40 g Praliné noisette 136 g Pailleté feuilletine 80 g</p> <p><u>Mousse chocolat pâte à bombe</u> :</p> <p>Jaunes d'œufs 120 g Sirop à 30°B 100 g Couverture noire 225 g Crème fouettée 300 g</p> <p><u>Finition et Décor</u> :</p> <p>Glaçage chocolat QS Noisettes entières QS Sucre semoule QS Sucre glace QS Blanc d'œuf QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande (33%) QS</p>		<p>REALISER : le biscuit dacquois noisette COUCHER : 2 fonds de 18 cm de diamètre CUIRE</p> <p>REALISER : le praliné croustillant</p> <p>REALISER : la mousse chocolat à base de pâte à bombe (pochée) MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) comme le croquis ci-dessous</p> <p>GLACER : l'entremets</p> <p>FINITION & 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>Décor</p> <p>Glaçage chocolat</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Dacquoise</p> <p>Praliné croustillant</p>

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 8	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 250 g Beurre 125 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g</p> <p><u>Crème citron :</u> Jus de citron 80 g Œufs 160 g Sucre 150 g Zestes de citron 1 pièce Beurre 110 g</p> <p><u>Meringue italienne :</u> Blancs d'œufs 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 20 cm</p> <p>CUIRE : à blanc</p> <p>REALISER : la crème citron</p> <p>GARNIR : le fond cuit à blanc</p> <p>REALISER : la meringue italienne</p> <p>DECORER : de meringue italienne à l'aide d'une poche munie d'une douille</p> <p>RESERVER : sur grille au frais</p>	
Croquis		

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 8	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 religieuses, 8 éclairs chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression												
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <table> <tr><td>Eau</td><td>125 g</td></tr> <tr><td>Lait</td><td>125 g</td></tr> <tr><td>Beurre</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Sel</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>Farine</td><td>150 g</td></tr> <tr><td>Œuf entier</td><td>250 g</td></tr> </table>		Eau	125 g	Lait	125 g	Beurre	100 g	Sel	5 g	Farine	150 g	Œuf entier	250 g	<p>REALISER : la pâte à choux</p> <p>COUCHER : les choux (de deux tailles différentes), les éclairs</p> <p>DORER, RAYER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
Eau	125 g													
Lait	125 g													
Beurre	100 g													
Sel	5 g													
Farine	150 g													
Œuf entier	250 g													
<p><u>Crème pâtissière :</u></p> <table> <tr><td>Lait</td><td>750 g</td></tr> <tr><td>Sucre</td><td>180 g</td></tr> <tr><td>Jaune d'oeuf</td><td>120 g</td></tr> <tr><td>Poudre à crème</td><td>60 g</td></tr> <tr><td>Pâte de cacao</td><td>100 g</td></tr> </table>		Lait	750 g	Sucre	180 g	Jaune d'oeuf	120 g	Poudre à crème	60 g	Pâte de cacao	100 g	<p>REALISER : la crème pâtissière</p> <p>AROMATISER</p> <p>GARNIR : les choux, les éclairs</p>		
Lait	750 g													
Sucre	180 g													
Jaune d'oeuf	120 g													
Poudre à crème	60 g													
Pâte de cacao	100 g													
<p><u>Montage et finition :</u></p> <table> <tr><td>Fondant blanc</td><td>500 g</td></tr> <tr><td>Sirop à 60°Brix</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Crème au beurre</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Couverture noire</td><td>QS</td></tr> </table>		Fondant blanc	500 g	Sirop à 60°Brix	100 g	Crème au beurre	250 g	Couverture noire	QS	<p>GLACER</p> <p>DECORER : avec la crème au beurre les religieuses</p>				
Fondant blanc	500 g													
Sirop à 60°Brix	100 g													
Crème au beurre	250 g													
Couverture noire	QS													
<u>Croquis religieuse</u>		<u>Croquis éclair</u>												

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 8	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

8 navettes au sucre et 8 pains au lait chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à pain au lait :</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure 20 g Œufs 110 g Lait 175 g Beurre 125 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œufs 1 pièce</p> <p><u>Garniture :</u> Battons chocolat 8 Sucre casson QS</p>		<p>REALISER : la détrempe</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>ROMPRE : la pâte</p> <p>RESERVER : au froid positif</p> <p>DETAILLER</p> <p>FAÇONNER : 8 navettes au sucre et 8 pains au lait chocolat</p> <p>APPRÊTER : à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
Croquis		

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		SUJET 8
		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	Organigramme				
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).