

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

SUJET 1

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 8 personnes : **fraisier** (Ø 20 cm hauteur 4,5 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **la haute couture** »
- une tarte : **tarte chocolat** (Ø 22cm) pour 8 personnes,
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **16 éclairs café**
- une production de viennoiseries : **16 pains au lait**

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

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'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 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 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).

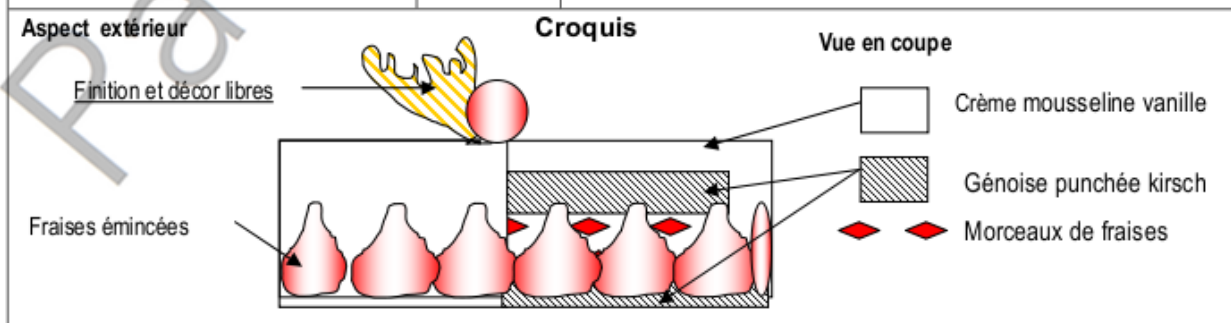
Session 2015	Code : 50022136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	SUJET 1	Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets


Fraisier sur le thème : « La haute couture » (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Génoise</u>		<u>REALISER</u> : la pâte à génoise
Œuf entier	150 g	<u>DRESSER</u> : 2 disques de 18 Ø
Sucre	90 g	<u>CUIRE</u> :
Farine	90 g	
<u>Crème mousseline:</u>		<u>REALISER</u> : le sirop
Lait	500 g	<u>RESERVER</u> : au froid
Jaune d'oeuf	80 g	
Sucre	150 g	<u>REALISER</u> : la crème mousseline
Poudre à crème	50 g	<u>RESERVER</u> : au froid
Beurre	220 g	
Kirsch	Q.S.	<u>PUNCHER</u> les biscuits :
<u>Punch kirsch :</u>		
Sucre	150 g	<u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)
Eau	115 g	Garnir l'entremets préalablement chemisé avec un ruban P.V.C. en disposant des fraises émincées sur le pourtour, et des morceaux de fraises à l'intérieur.
Kirsch	20 g	Couvrir d'une abaisse de pâte d'amande.
<u>Garniture :</u>		<u>FINITION & DÉCOR</u> :
Fraise fraîche	350 g	libres sur le thème « la haute couture »
<u>Finition et Décor :</u>		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, un modelage en pâte d'amande, une inscription au cornet ...).
Nappage à froid	150 g	
Fraise	50 g	
Sucre semoule, sucre glace	QS	
Glucose	QS	
Amandes effilées ou hachées	QS	
Chocolat de couverture (ivoire, noir)	QS	
Pâte d'amande (33%)	200 g	
Colorants divers	QS	



Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
SUJET 1		

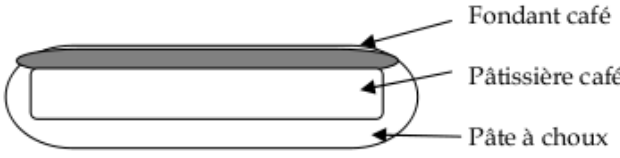
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat (8 personnes)		
Recettes (à titre indicatif)	Progression :	
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Ganache chocolat :</u> Crème liquide 125 g Sucre inverti 25 g Couverture noire 225 g Beurre 90 g</p> <p><u>Décor:</u> chocolat de couverture noir QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u> :</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de \varnothing 22 cm</p> <p><u>CUIRE</u> : à blanc</p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : avec la ganache chocolat</p> <p><u>DÉCORER</u></p>
Croquis		

Session 2015	Code : 50022136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 1	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

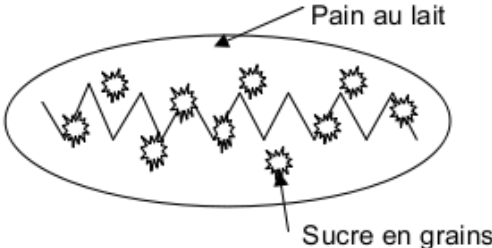
16 éclairs café

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 250 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 200 à 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 1 l Sucre 250 g Œuf entier 200 g Poudre à crème 80 g Extrait de café QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 400 g Extrait de café QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les éclairs</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs</p> <p><u>GLACER</u> :</p>
<u>Croquis</u>	 <p style="text-align: right;">Fondant café Pâtissière café Pâte à choux</p>

Session 2015	Code : 50022136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
SUJET 1		

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

16 pains au lait

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à pain au lait :</u> Farine de Gruau 500 g Poudre de lait 40 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 100 g Beurre 100 g Eau 200 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g</p> <p><u>Garniture :</u> Sucre grains (casson) 150 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à pain au lait (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 pièces</p> <p><u>FACONNER</u> : en forme de navettes</p> <p><u>APPRÊTER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER</u>, couper aux ciseaux</p> <p><u>PARSEMER</u> : de sucre en grains (casson)</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
Croquis	 <p>Le diagramme illustre un pain au lait en forme de navette, représenté par une ligne ondulée à l'intérieur d'un ovale. Des étoiles à six branches sont disposées le long de cette ligne. Des flèches pointent vers l'ensemble (étiqueté 'Pain au lait') et vers une des étoiles (étiquetée 'Sucre en grains').</p>

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