

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

## **SUJET 4**

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 : **Tutti Frutti** (Ø 20 cm et 4,5 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **la haute couture** »
- une tarte : **tarte alsacienne** pour 8 personnes (Ø 22 cm)
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **12 éclairs chantilly et le reste en chouquettes**
- une production de viennoiseries : **16 croissants**

<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 4</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'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).*

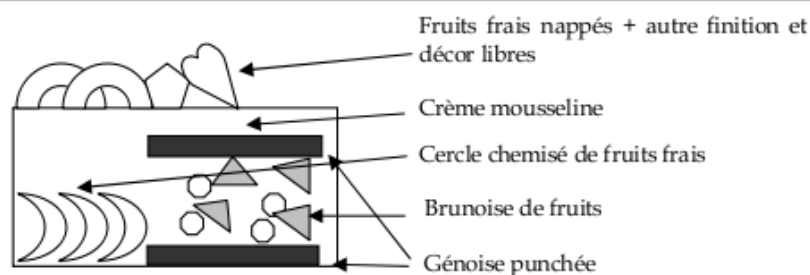
Session 2015	Code : 50022136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		<b>SUJET 4</b>
		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Entremets**

**« Tutti Frutti » sur le thème de « La haute couture » (8 personnes)**

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise nature :</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 400 g Jaune d'œufs 60 g Sucre 120 g Poudre à crème 48 g Beurre 200 g</p> <p><u>Garniture et décor :</u> Framboise fraîche 50 g Kiwi 2 pièces Abricot sirop 100 g Fraise fraîche 250 g Banane 1,5 pièce Ananas boîte 100 g Framboise fraîche 10 g Groseille grappe 1 Physalis 2 pièces</p> <p><u>Punch Kirsch :</u> Sirop à puncher 220 g Kirsch 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage abricot 150 g Sucre glace 150 g Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amande effilée ou hachée 50 g Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la génoise nature <u>GARNIR</u> : le moule <u>CUIRE</u></p> <p><u>REALISER</u> : la crème mousseline</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets en cercle Ø 20 cm et 4.5 cm de hauteur, fruits apparents sur le côté</p> <p><u>PUNCHER</u> : (<b>Sirop fourni par le centre</b>)</p> <p><u>GARNIR</u> : l'entremets de crème mousseline et de fruits coupés (en réserver pour le décor)</p> <p><u>FINITION DECOR</u> :</p> <p>A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor sur le thème de « <b>la haute couture</b> » (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> <p><u>RESERVER</u> : au frais</p>

**Croquis**



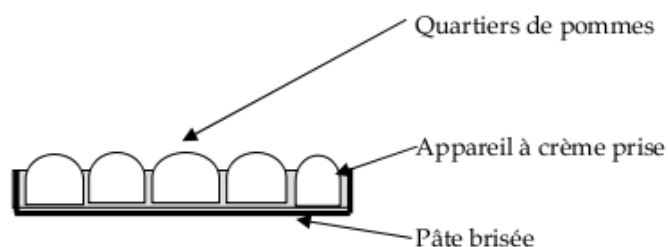
Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 4</b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte Alsacienne (Ø 22 cm)**

Recettes (à titre indicatif)			Progression :
<b>Pâte Brisée</b>			
Farine	kg	0,200	<u>REALISER</u> : la pâte Brisée
Beurre	kg	0,100	<u>RESERVER</u> : au froid
Lait	kg	0,030	<u>ABAISSER</u> : épaisseur 2 /3 mm
Jaune d'œufs	kg	0,020	<u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm
Sucre semoule	kg	0,012	<u>PRE-CUIRE</u> le fond
Sel	kg	0,003	
<b>Appareil à crème prise</b>			
Œuf entier	kg	0,125	<u>REALISER</u> : l'appareil à crème prise
Sucre semoule	kg	0,060	<u>EPLUCHER ET COUPER</u> : les pommes en quartiers (8)
Lait	kg	0,125	
Crème UHT	kg	0,125	<u>GARNIR</u> : le fonds de quartiers de pommes
Vanille liquide	l	QS	
<b>Garniture</b>			
Pommes « golden »	kg	0,500	<u>VERSER</u> l'appareil à crème prise
			<u>CUIRE</u> :
<b>Finition</b>			<u>RESERVER</u> : sur gille
Sucre glace	kg	QS	<u>FINITION</u> : saupoudrer de sucre glace


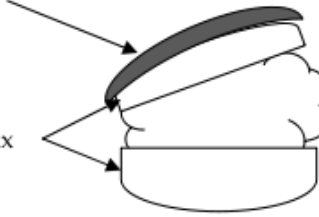
**CROQUIS**



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

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

**12 éclairs chantilly et le reste en chouquettes**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème chantilly</u> Crème liquide 750 g Sucre glace 70 g Vanille extrait QS</p> <p><u>Caramel</u> Sucre semoule 250 g Sirop de glucose 50 g Eau 75 g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les éclairs et le reste en chouquettes.</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> un caramel blond</p> <p><u>GLACER</u> les éclairs</p> <p><u>REALISER</u> : la crème Chantilly.</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs</p>
<p><b>Croquis</b></p>  <p>Vue de dessus</p>	 <p>Caramel</p> <p>Chantilly</p> <p>Pâte à choux</p> <p>Vue en coupe</p>	

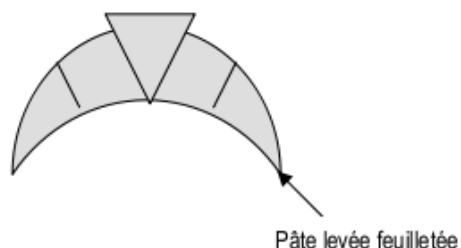
Session 2015	Code : 50022136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
<b>SUJET 4</b>		

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

**16 croissants**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Détrempe</u> :</p> <p>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> :</p> <p>Margarine croissant        250 g</p>	<p><b>REALISER</b> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><b>POINTER</b> : à température ambiante</p> <p><b>ROMPRE</b> : la pâte</p> <p><b>RESERVER</b> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><b>BEURRER, TOURER</b> :</p> <p><b>ABAISSER</b> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><b>DETAILLER</b> : 16 croissants</p> <p><b>FAÇONNER</b></p> <p><b>APPRETER</b> : à l'étuve</p> <p><b>DORER, CUIRE</b></p> <p><b>RESERVER</b> : sur grille</p>

**Croquis**



<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 4</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).*