

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

SUJET 5

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 cardinal** (Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **la route du rhum** »
- une tarte : **chocolat banane** (Ø 20 cm) pour 6 personnes,
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **16 Paris-brest**
- une production de viennoiseries : **2 tresses et 8 brioches têtes individuelles**

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

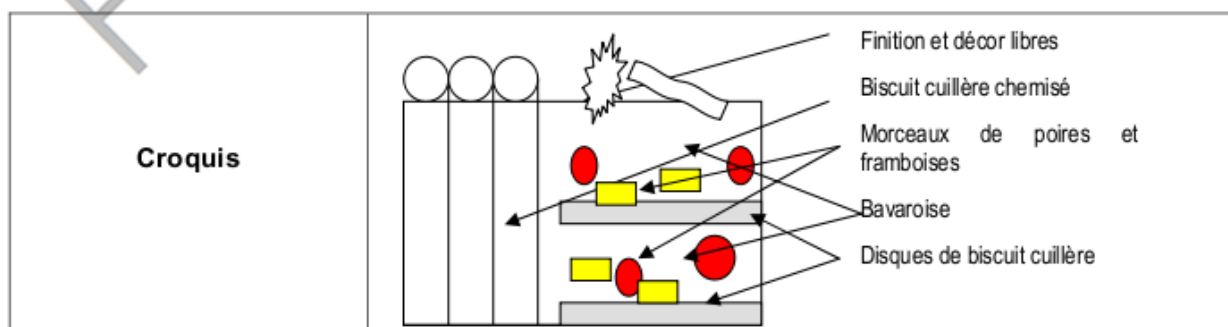
L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : l'aspect commercial des fabrications (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).

Session 2015	Code : 50022136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 5	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Charlotte Cardinal sur le thème « route du rhum » (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)			Progression
Biscuit cuillère			
Blanc d'œuf	g	120	REALISER : le biscuit cuillère
Jaune d'œuf	g	80	COUCHER : à la poche (une cartouchiere et deux disques de diamètre 18 cm)
Sucre	g	100	CUIRE :
Farine	g	100	PUNCHER :
Vanille liquide	Q.S.		REALISER : la crème bavaroise vanille
Sucre glace	g	30	Mettre au froid A 20°C incorporer la crème fouettée
Bavaroise vanille			MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) aussitôt
Lait	L	0.250	Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit et en mettant 2 fonds de biscuit à l'intérieur et en disposant des morceaux de poires et des framboises à l'intérieur
Sucre semoule	g	50	
Jaune d'œuf	g	60	FINITION & DÉCOR : libres sur le thème « route du rhum » en utilisant le reste de crème bavaroise ainsi que les matières premières mises 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 comet...).
Gélatine (200 Bloom)	g	6	
Vanille gousse	U	½	
Crème fouettée	L	0.250	
Sirop à 1260 de densité			
Sirop	g	150	
Alcool de poire	g	10	
Garniture et décor			
Poire au sirop	Bte 4/4	1/2	
Framboise surgelée	g	100	
			Mis à disposition (QS) : Glaçage neutre, Amande, Cacao poudre, Sucre semoule, sucre glace, Blanc d'œuf, Glucose, Chocolat de couverture (ivoire, lactée, noir), Pâte d'amande décor, Colorants divers

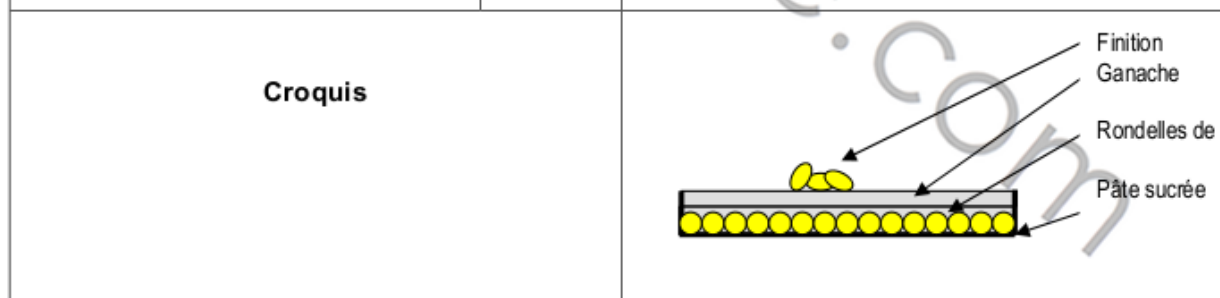


Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 5	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat - banane (Ø 20cm)

Exemple de recette (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Crème ganache:</u> Crème 200 g Chocolat de couverture noire 64% 180 g Miel 20 g Beurre 70 g</p> <p><u>Garniture :</u> Banane 2 pces Citron ½ pce</p> <p><u>Finition :</u> Chocolat de couverture (ivoire, lacté, 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 Ø 20 cm</p> <p><u>CUIRE</u> : le fond de tarte à blanc</p> <p><u>RESERVER</u> :</p> <p><u>GARNIR</u> : garnir le fond de fines rondelles de banane légèrement citronnées</p> <p><u>REALISER</u> : la ganache</p> <p><u>GARNIR</u> : en coulant la ganache à hauteur Mettre au froid Finition : décor simple à base de chocolat et/ou de fruits</p>



Session 2015	Code : 50022136	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**

16 Paris-Brest individuels

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g Beurre 100 g Sucre (facultatif) 5 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 200 à 250 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g</p> <p><u>Décor :</u> Amande effilée 50 g</p> <p><u>Crème mousseline praliné :</u> Lait 500 g Sucre 125 g Jaune d'œuf 80 g Poudre à crème 40 g Beurre (incorporé à chaud) 100 g Beurre (incorporé à froid) 100 g Praliné 125 g Sucre glace 50 g</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> 16 Paris Brest individuels</p> <p><u>DECORER :</u> avec les amandes effilées</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière</p> <p><u>CONFECTIONNER :</u> la crème mousseline avec le beurre et aromatiser avec le praliné</p> <p><u>GARNIR :</u> les Paris-Brest à l'aide d'une douille cannelée</p> <p><u>SAUPOUDRER :</u> de sucre glace</p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille au froid</p>
Croquis		

Session 2015	Code : 50022136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 5	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

2 tresses de 300 g et 8 brioches à tête individuelles

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à brioche :</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 250 g Eau Q.S Beurre 250 g</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte (pétrissage mécanique) <u>POINTER :</u> à température ambiante <u>ROMPRE :</u> la pâte <u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif) <u>DETAILLER :</u> les 2 tresses à 300 g et les 8 petites brioches à tête à 50 g <u>FACONNER ET DORER</u> <u>APPRETER :</u> à l'étuve <u>DORER, CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille</p>
Croquis		

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

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).