

Session 2017	Code : 50022136	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 1	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

Centre d'examen : **Patissier-libre.com** 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).