

Certificat d'Aptitude Professionnelle

PÂTISSIER

Fabrication de pâtisseries

EP2

SUJET



1^{ère} partie : écrit (30 min)	
Phase écrite : compléter l'organigramme d'ordonnancement des étapes de fabrication et estimation du temps (<i>document 1 page 3</i>)	10 points
2^{ème} partie : pratique (6h30)	
Phase de fabrication : réaliser et présenter dans le temps imparti les 4 fabrications suivantes (6h)	130 points
<ul style="list-style-type: none"> ➤ un entremets pour 6 personnes (Ø 20 cm) : Entremets chocolat noisette, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de la "Saint-Valentin" ➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : Tarte aux framboises ➤ une fabrication à base de pâte à choux : 16 Paris-Brest ➤ une production de viennoiseries : 8 croissants et 8 pains au chocolat 	
Phase d'évaluation orale : répondre oralement, aux questions liées aux fabrications réalisées sur la technologie de la pâtisserie et les sciences de l'alimentation (2 x 15 min)	40 points
Phase de présentation artistique	20 points
Phase de présentation commerciale et de dégustation	20 points
Total	220 points

Toutes les pages du sujet sont à rendre aux membres du jury, y compris celles qui ne seront pas traitées.

L'usage de la calculatrice est autorisé ainsi que votre cahier de recettes personnel (**sans précision des techniques de fabrication**). Vous devez respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la réalisation des fabrications de pâtisseries. Votre travail écrit doit être soigné.

Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 10	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

L'épreuve se compose :

- **d'une phase écrite** de 30 minutes maximum,
- **d'une phase pratique** de 6h30 maximum, **dont une phase orale** d'évaluation en technologie de la pâtisserie et sciences de l'alimentation (2 fois 15 minutes maximum), à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury.

Une pause-déjeuner de 30 minutes, laissée à l'appréciation des membres du jury, n'est pas comprise dans le temps de fabrication et sera précisée en début d'épreuve.

Commande

- un entremets pour 6 personnes (Ø 20 cm) : **Entremets chocolat noisette**, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de la "**Saint-Valentin**"
- une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : **Tarte aux framboises**
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 Paris-Brest**
- une production de viennoiseries : **8 croissants et 8 pains au chocolat**

À l'issue de l'épreuve, les fabrications seront **disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation** et seront évaluées en termes de présentation et de dégustation.

1^{ère} PHASE D'ORGANISATION ÉCRITE (durée : 30 minutes maximum)

Vous disposez de la commande ci-dessus, de 4 fiches techniques (annexes 1, 2, 3 et 4) et de l'organigramme (document 1). Vous devez :

- **Compléter l'organigramme (document 1) en planifiant vos 4 fabrications dans le temps imparti (6h) et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.**

2^{ème} PHASE DE FABRICATION (durée : 6h maximum)

Vous disposez des 4 fiches techniques (annexes 1, 2, 3 et 4) et de l'organigramme complété précédemment (document 1). Vous devez :

- **Réaliser et présenter dans le temps imparti les 4 fabrications de la commande.**

3^{ème} PHASE D'ÉVALUATION ORALE (durée : 30 minutes maximum)

Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase 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.

4^{ème} PHASE DE PRÉSENTATION ARTISTIQUE

À l'issue des fabrications, à l'emplacement du poste de travail et sans matériel supplémentaire, la présentation des 4 fabrications du sujet 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.

5^{ème} PHASE DE PRÉSENTATION COMMERCIALE ET DE DÉGUSTATION

Après la phase de présentation, les 4 fabrications seront dégustées et analysées par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 10	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

Centre d'examen : Date :

N° candidat :

DOCUMENT 1 (à compléter)

Sur l'organigramme ci-dessous, les candidats positionnent :

- la pause de 30 min obligatoire, précisée par les membres du jury en début d'épreuve (le candidat doit hachurer les cases correspondantes),
- les étapes relatives à la fabrication des 4 préparations (6 h).

L'oral (2 fois 15 min) **ne doit pas** figurer sur l'organigramme.

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS					
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					
6 h 30					

Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 10	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

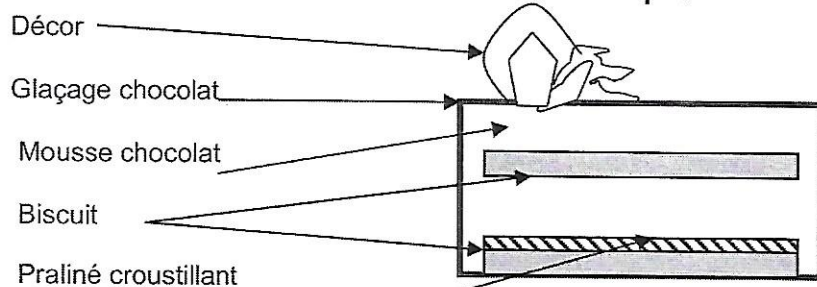
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Entremets chocolat noisette (Ø 20cm) sur le thème de la « Saint-Valentin »

Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Dacquoise noisette</u> Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisette 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p><u>Praliné croustillant</u> Couverture lactée 30 g Praliné noisette 120 g Pailleté feuilletine 60 g</p> <p><u>Mousse chocolat base crème montée</u> Couverture noire 250 g Crème fouettée 500 g</p> <p><u>Finition et décor</u> Glaçage chocolat 300 g Noisette entière 30 g sucre glace 50 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250 g Amande effilée 50 g Beurre 50 g Pâte d'amande (33%) 100 g Sucre semoule 50 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> : la dacquoise noisette</p> <p><u>COUCHER</u> : 2 fonds de 18 cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> : le praliné croustillant. Fondre la couverture au bain marie (50°C maximum). Ajouter le praliné, remuer et ajouter le pailleté feuilletine. Étaler aussitôt sur le fond de biscuit.</p> <p><u>RÉALISER</u> : la mousse chocolat. Faire fondre la couverture au bain- marie (50°C maximum). Incorporer la crème montée au « bec d'oiseau » en remuant au fouet. Finir à la maryse et monter l'entremets aussitôt.</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm). Mettre au grand froid.</p> <p><u>GLACER</u> : l'entremets</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : libres sur le thème de : « la Saint-Valentin »</p> <p>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

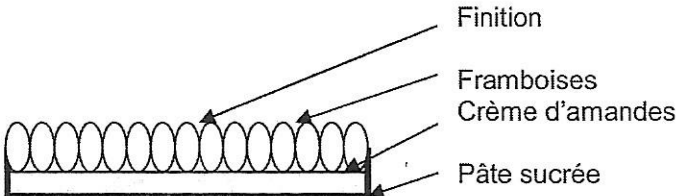


Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 10	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

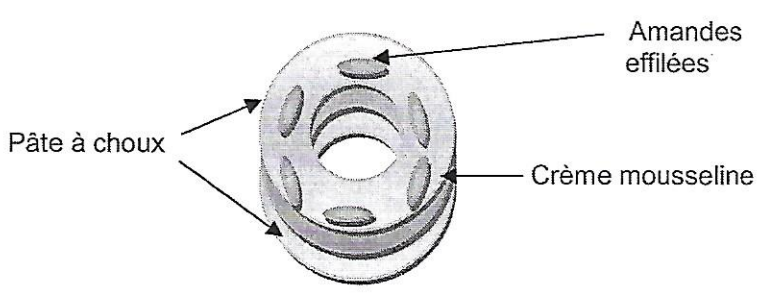
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte aux framboises (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine type 55 200 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 75 g Sucre 75 g Poudre d'amandes 75 g Œuf entier 50 g Poudre à crème 10 g Eau de vie de framboise 10 g</p> <p><u>Garniture</u> Framboise (fraîches) 375 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage rouge 150 g Sucre glace 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSE</u></p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : le fonds de crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : de framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace) ou de framboises surgelées (finition : abricoter au nappage blond).</p>	
Croquis	 <p style="text-align: right;">Finition Framboises Crème d'amandes Pâte sucrée</p>	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 Paris-Brest		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte à choux</u> Farine type 55 150 g Eau 250 g Beurre 100 g Sel 5 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait entier 750 g Sucre 200 g Œuf entier 200 g Poudre à crème 80 g Beurre 375 g Praliné 225 g</p> <p><u>Finition</u> Sucre glace 50 g Amandes effilées 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER</u> : sur plaque graissée</p> <p><u>DORER, RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> : une crème mousseline au praliné</p> <p><u>GARNIR</u> : les Paris-Brest</p> <p><u>DÉCOR</u></p>	
Croquis		
		

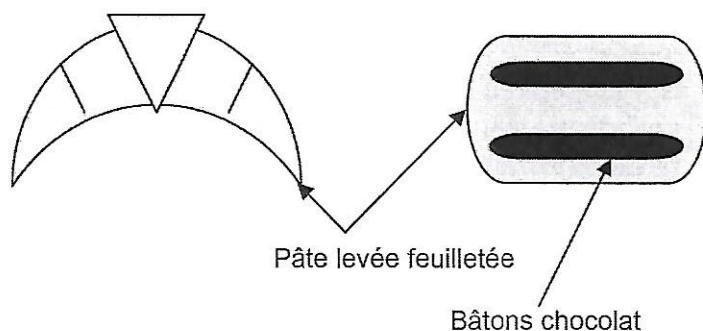
Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 10	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

8 croissants et 8 pains au chocolat

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Beurre 50 g Levure biologique 25 g Eau 125 g Lait 125 g</p> <p>Tourage Margarine de tourage ou beurre 300 g</p> <p>Garniture Bâtonnets chocolat 16 pièces</p> <p>Dorure Œuf entier 100 g</p>	<p>RÉALISER : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>ROMPRE : la pâte</p> <p>RÉSERVER : au froid (positif ou négatif)</p> <p>BEURRER</p> <p>TOURER</p> <p>ABAISSER : au rouleau ou au laminoir</p> <p>DÉTAILLER : 8 croissants, 8 pains au chocolat</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRETER : à l'étuve</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p>

Croquis



Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 10	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11