

Toutes académies	Session 0	Code(s) examen(s)
Sujet national (Épreuve ponctuelle) CAP PATISSIER		
Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES		
Coefficient : 11	Durée : 7 heures maximum	Feuillet : 7 / 7

Centre d'examen: Date:
 N° candidat: Vernon n°2

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS
Epreuve EP2 Fabrication de pâtisserie – Phase écrite

Heure	Horaire par 30 mn	ENTREMETS FRAISIER	TARTE CHOCOLAT	FABRICATION à base de pâte à choux PARIS ARIST	VIENNOISERIE BRIOCHE
1 heure			ORDONNANCEMENT		PREPARATION PATE A BRIOCHE
2 heures			PREPARATION PATE SUCREE	PREPARATION PAC + COUCHER PAC	POINTAGE
3 heures		PREPARATION GENOISE		PREPARATION CRETE MOUSSELINE	ROMPRE & DEGASER POINTAGE
4 heures		PREPARATION CRETE MOUSSELINE	ABAISSE ET FONSAE DE LA PATE		DETAILLAGE
5 heures			DETEJNER		FAÇONNAGE
6 heures			PREPARATION GANACHE CHOC & MONTAGE	GARNIR ET MONTER	APPRET
7 heures		MONTER ET DECORER			
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).

— CUISSON
 — POUSSÉ
 — REFRIGERATION
 — PRÉPARATION