



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500 221-36	Page : 1 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

Le sujet comprend 2 feuilles et 5 annexes (une par fiche technique de fabrication et un organigramme de travail vierge à compléter).

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 terme 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) : ordonnancement des étapes de fabrication (5 points), estimation du temps de chaque étape (5 points)

PHASE PRATIQUE (durée : 6 heures maximum) :

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 chocolat** (Ø 20 cm), glacé ganache, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de :
« **Joyeux Anniversaire Pierre 2 ans** »
- **une tarte POMMES** pour 6 personnes et deux tartelettes,
- **une pâte à choux** pour réaliser **8 choux caramel** et **8 éclairs vanille** (la cuisson s'effectuera sous le contrôle du centre d'examen)
- **de la pâte levée feuilletée** pour réaliser **8 croissants** et **8 pains au chocolat**

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 5 points), conduite des cuissons (sur 5 points), pesées – mesures – quantités (sur 5 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 à choux (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500 221-36	Page : 2 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

PHASE DE PRESENTATION ARTISTIQUE :

A l'issue des fabrications, la présentation des 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base 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 de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier et d'un enseignant d'Arts appliqués.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : dimension artistique des fabrications (5 points), cohérence avec le thème (1 point), décor (4 points), exploitation de la thématique (4 points), volume (2 points), organisation des garnitures (2 points), association de couleurs (2 points)

PHASE DE PRESENTATION COMMERCIALE ET 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) : la présentation générale (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).

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)

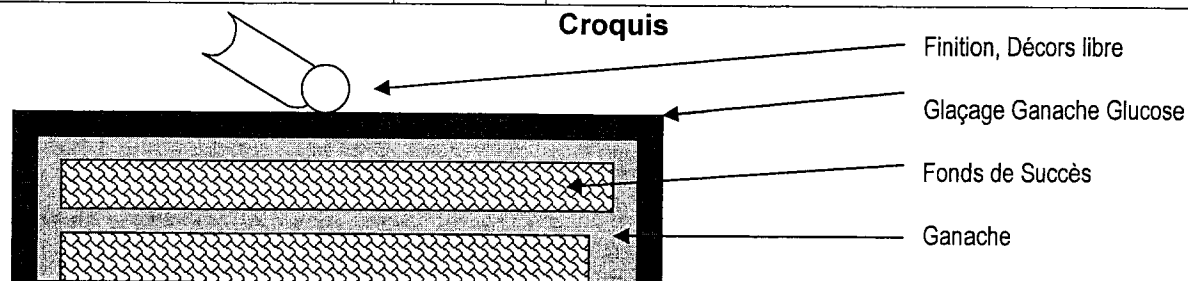
PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500 221-36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets Chocolat

(8 personnes)
sur le thème de « Joyeux Anniversaire Pierre 2 ans » Ø 20 cm

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Fonds de Succès :</u> Blanc d'oeuf 160 g Sucre 72 g Blancs séchés 15 g Poudre d'amandes 115 g Sucre glace 115 g Fécule 15 g</p> <p><u>GANACHE :</u> Crème UHT 700 g Chocolat ganache 700 g Ganache chaude 400 g Glucose 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noire) QS Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amandes (22 %) QS Colorants divers QS</p>	<p><u>Réaliser :</u> le biscuit <u>Coucher ou dresser :</u> sur feuilles des fonds de 20 cm de diamètre le reste en petits succès. Douille n° 10 Saupoudrer sucre glace <u>Cuire :</u> à 200°C <u>Détailler :</u> le biscuit à la sortie du four</p> <p><u>Réaliser :</u> la GANACHE <u>Ganache à Glacer :</u> prendre 400 g de ganache chaude et ajouter le glucose</p> <p><u>Monter :</u> l'entremets en cercle ou montage classique palette <u>Masquer</u> l'entremets <u>Glacer</u> l'entremets avec la ganache lisse et brillante</p> <p><u>Finition et Décors :</u> libres sur le thème de « Joyeux Anniversaire Pierre 2 ans » Inscription Obligatoire</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, de pâte d'amande, de chocolat, de nougatine, et une inscription au cornet ...).</p>

Croquis



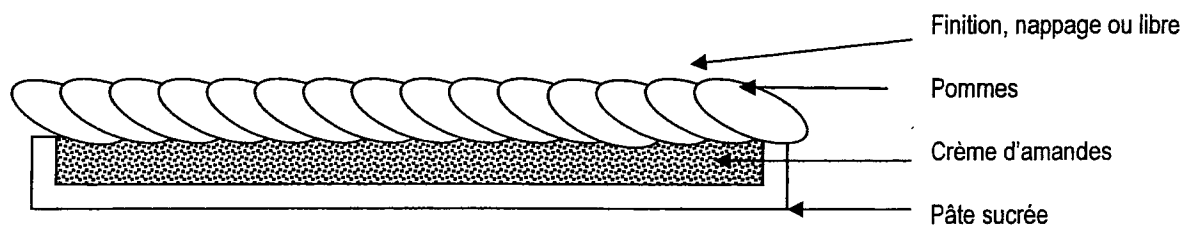
PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500 221-36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte Pommes

Tarte Pommes (6 personnes)

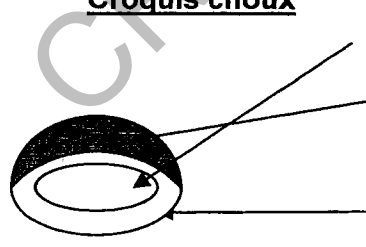
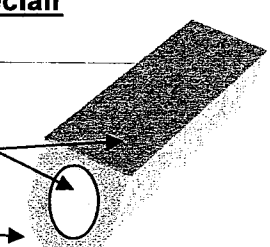
Recettes		Progression :
<u>Pâte brisée :</u>		<u>Réaliser</u> la pâte brisée
Farine	250 g	<u>Réserver</u> : au froid
Beurre	170 g	<u>Abaisser</u> :
Sucre	5 g	<u>Foncer</u> : un cercle de Ø 20 cm
Sel	3 g	<u>Piquer</u> le fond
Eau	75 g	
<u>Crème d'amandes :</u>		<u>Réaliser</u> : la crème d'amandes
Beurre	100 g	<u>Garnir</u> : le fond de crème d'amandes
Sucre glace	100 g	
Poudre d'amandes	100 g	
Œuf entier	100 g	
Crème pâtissière	180 g	
<u>Garniture :</u>		<u>Garnir</u> : de pommes (techniques au choix)
Pommes	5 pièces	<u>Cuire</u> : facultatif poudrer de sucre, mettre du beurre...
<u>Finition :</u>		<u>Napper</u> :
Nappage blond, sucre beurre	QS	<u>Réserver</u> :

Croquis



PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500 221-36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP			Durée : 7 heures
SPECIALITE : PATISSIER			Coefficient : 11
Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			SUJET N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication de la pâte à choux

6 choux glacés caramel, 6 éclairs vanille et 6 mini de chaque	
Recettes	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 250 g Beurre 150 g Sel 5 g Farine 200 g Œuf entier 300 g Dorure QS</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 1000 g Sucre 200 g Jaune d'oeuf 120 g Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Vanille Q.S</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 300 g Sirop à 60° Brix 100 g Sucre 150 g Glucose 30 g Eau QS</p>	<p><u>Réaliser :</u> la pâte à choux <u>Coucher, tailler ou dresser :</u> les choux, les éclairs et les réductions <u>Dorer et rayer</u> <u>Cuire :</u> <u>Réserver:</u> sur grille</p> <p><u>Réaliser :</u> la crème pâtissière <u>Garnir :</u> les choux, les éclairs et les réductions <u>Glacer :</u> fondant et caramel</p> <p>Conserver 180 g de crème nature pour la tarte</p>
<p><u>Croquis choux</u></p> 	<p><u>Croquis éclair</u></p> 

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500 221-36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

8 croissants et 8 pains au chocolat

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 45 g Poudre de lait 60 g Levure biologique 17 g Eau 225 g <u>Tourage :</u> Margarine de tourage 270 g <u>Garniture :</u> Bâton chocolat 16 pièces Dorure 150 g		<u>Réaliser :</u> la détrempe (pétrissage mécanique) <u>Laisser Pointer</u> 30 minutes à température ambiante <u>Retomber, rompre</u> la pâte <u>Réserver :</u> au froid (positif ou négatif) <u>Beurrer, tourer :</u> <u>Abaisser :</u> au rouleau ou au laminoir <u>Détailler :</u> 8 croissants, 8 pains au chocolat <u>Façonner :</u> <u>Dorer :</u> <u>Apprêter (faire lever) :</u> à l'étuve <u>Dorer :</u> <u>Cuire :</u> <u>Réserver :</u> sur grille

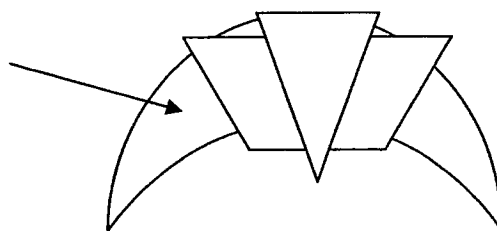
Pain chocolat



Croquis

Pâte levée feuilletée
Bâtons chocolat

Croissant



PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500 221-36	Page : 7 / 7
EXAMEN : CAP			Durée : 7 heures
SPECIALITE : PATISSIER			Coefficient : 11
Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			SUJET N° 2

Centre d'examen :

Date :

N° candidat :

**ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS
(Phase écrite)**

Heure	Horaire par 30 mn	Succès	Tarte Pommes	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).