



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° 4

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 pour 8 personnes : **un fraisier de 8 personnes** finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **Anniversaire** »
- une tarte : **Tarte chocolat** pour 8 personnes
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **un Paris-brest de 6 personnes et 6 individuels**
- une viennoiserie : **une tresse en brioche de 300 g, 8 brioches à tête et 8 brioches longues (navettes)**

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° 4

PHASE DE PRESENTATION ARTISTIQUE :

A l'issue des fabrications, la présentation des 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée, 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) :

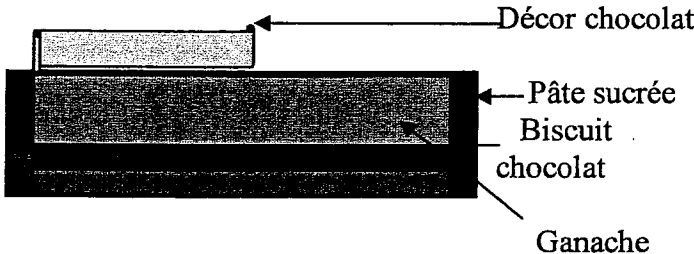
Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique dans le laboratoire de fabrication, d'une durée maximale de 15 minutes chacune, et à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

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 : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

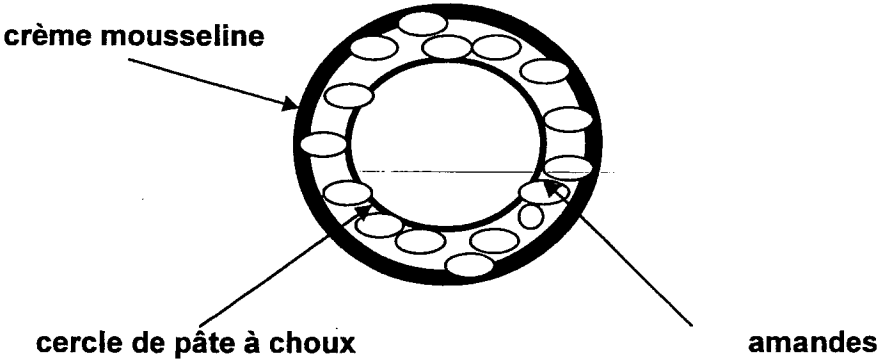
Tarte chocolat (8 personnes)

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 2 g</p> <p><u>Ganache chocolat :</u> Crème UHT 400 g Couverture noire 300 g Beurre 75 g (A disposition : un disque de biscuit chocolat)</p> <p><u>Finition :</u> Décors chocolat (au choix du candidat en rapport avec le thème) Q.S.</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 22 cm</p> <p><u>RESERVER AU FROID</u> :</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : la crème ganache chocolat</p> <p><u>INCORPORER</u> : le disque de biscuit chocolat dans le fond de tarte.</p> <p><u>GARNIR</u> : la tarte de la ganache chocolat</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille au froid</p> <p><u>DECORER</u> : avec les décors chocolat en accord avec le thème.</p>	<p align="center">Croquis</p>  <p>Le diagramme illustre la structure d'une tarte à chocolat en coupe transversale. On observe quatre couches distinctes : une couche inférieure de ganache, une couche de biscuit chocolat au-dessus, une couche de pâte sucrée au-dessus du biscuit, et une garniture de décor chocolat sur le dessus. Des flèches pointent de chaque étiquette vers sa correspondante couche dans le diagramme.</p>

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

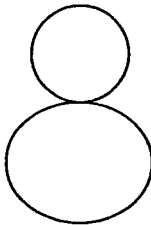


Un Paris-Brest de 6 personnes et 6 individuels

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g Beurre 125 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g Amandes effilées 100 g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 500 g Sucre 200 g Jaune d'oeuf 100 g Poudre à crème 65 g Beurre 250 g Praliné QS</p> <p><u>Montage et finition :</u> Sucre glace QS</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> le Paris-Brest de 6 personnes (20 cm Ø et le reste en individuels. Parsemer d'amandes effilées.</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>PARFUMER :</u> la crème au praliné (crème mousseline réalisée pour le Paris-Brest)</p> <p><u>GARNIR :</u> les pièces selon leurs tailles et appellation</p> <p><u>DECORER :</u> finition sucre glace</p>
<p><u>Croquis Paris -Brest</u></p>	 <p>crème mousseline</p> <p>cercle de pâte à choux</p> <p>amandes</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° 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (Pâte levée fermentée : brioche)

Une tresse de 300 g, 8 brioches à tête, 8 brioches longues (navettes)

Recettes (à titre indicatif)		Progression :		
<u>Pâte à brioche :</u> Farine 500 g Sel 12 g Sucre 60 g Levure biologique 30 g Œufs entiers 220 g Eau 60 à 80 g Beurre 200 g <u>Décor éventuel :</u> Sucre grain QS		<u>REALISER :</u> la pâte (pétrissage mécanique) <u>POINTER :</u> à température ambiante <u>RABATTRE :</u> la pâte <u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif) <u>DETAILLER :</u> la tresse, les petites brioches à têtes et les navettes <u>FACONNER ET DORER</u> <u>APPRETER :</u> à l'étuve <u>DORER UNE DEUXIEME FOIS ET CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille		
Croquis		 <u>brioche à tête</u>	 <u>Tresse 3 branches</u>	 <u>Brioche longue (navette)</u>

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

Centre d'examen :

Date :

N° candidat :

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

Heure	Horaire par 30 mn	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)