



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° 5

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 termes 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 : **Mousse Framboise** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **Jour de l'an** »
- une tarte : **Tarte Abricot** pour 8 personnes (Ø 22 cm),
- une fabrication à base de pâte à choux : **8 éclairs chocolat et 8 Salambos**.
(La cuisson de la pâte à choux se fera sous le contrôle du centre d'examen)
- une viennoiserie : **8 croissants et 8 pains aux raisins**.

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° 5

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.

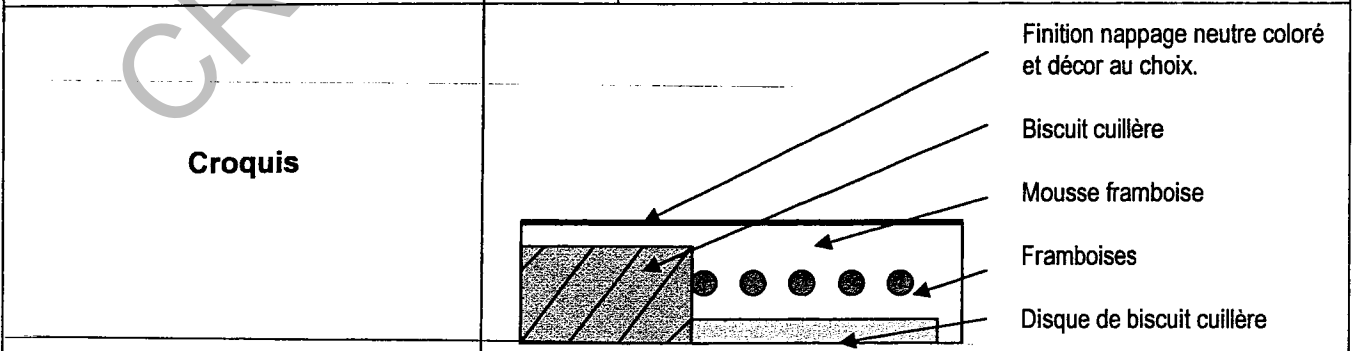
L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 40 points) : l'aptitude à communiquer et les réponses données aux questions de technologie (20 points) et aux questions de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (20 points)

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° 5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Mousse Framboise sur le thème de « Jour de l'an » (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Mousse framboise :</u> Pulpe de framboise 250 g Meringue Italienne (fournie) 175 g Gélatine feuille (200 blooms) 10 g Crème fouettée 200 g Garniture : framboises surgelées 150 g</p> <p><u>Punch :</u> Sirop à 1260 D 200 g Alcool Kirsch 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage Neutre à froid (à colorer au choix) 150 g Framboises surgelées 80 g Sucre semoule, sucre glace QS Glace royale QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Pâte d'amande (33 %) 250 g Colorants divers 50 g QS</p>	<p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère nature. <u>DRESSER :</u> <u>CUIRE :</u> <u>PUNCHER :</u> <u>REALISER :</u> la mousse framboise. <u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant les framboises à l'intérieur. <u>FINITION & DÉCOR :</u> libres sur le thème de « Jour de l'an » 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>



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° 5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte Abricot (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 5 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 60 g Fécule (facultatif) : QS Parfum (facultatif) : QS Vanille, rhum</p> <p><u>Garniture :</u> Abricot sirop 1kg</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond QS</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>REALISER :</u> la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR :</u> le fonds de crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>GARNIR :</u> Abricot au sirop (finition : abricoter au nappage blond).</p>
Croquis	<p style="text-align: right;">Finition Abricots Crème d'amandes Pâte sucrée</p>

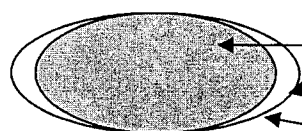
PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 éclairs chocolat et 8 salambos

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</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 litre Sucre 200 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 80 g Farine 50 g Beurre 100 g Vanille QS Rhum QS Chocolat QS</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 1260 D 100 g Pâte de cacao QS Pâte à écrire QS</p> <p><u>Caramel :</u> Sucre cristal 200 g Eau 60 g Glucose 20 g</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER :</u> les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière <i>(le reste de crème pâtissière sera conservé pour la réalisation des pains aux raisins)</i></p> <p><u>PARFUMER :</u></p> <p><u>GARNIR :</u> les salambos, les éclairs</p> <p><u>GLACER :</u></p> <p><u>DECORER :</u> Finition au choix avec les ingrédients disponibles.</p>

Croquis salambos



Croquis éclair



Fondant Chocolat
Garniture pâtissière
chocolat

Sucre cuit
Garniture pâtissière
rhum

Pâte à choux

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° 5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

8 croissants et 8 pains aux raisins

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g <u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 g <u>Garniture :</u> Crème pâtissière Reste de la pâte à choux Raisins secs 80 g		<u>REALISER :</u> la détrempe (pétrissage mécanique) <u>POINTER :</u> à température ambiante <u>RETOMBER :</u> la pâte <u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif) <u>BEURRER, TOURER :</u> <u>ABAISSER :</u> au rouleau ou au laminoir <u>DETAILLER :</u> pour 8 croissants, 8 pains aux raisins <u>FACONNER :</u> <u>APPRETER :</u> à l'étuve <u>DORER, CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille
Croquis		<p align="center">Pâte levée feuilletée Crème pâtissière et raisins secs</p>

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° 5

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).