

SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

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

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 1 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 03

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 6 h 30 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) : qualité du document : écriture, présentation (sur 2 points), ordonnancement des étapes de fabrication (4 points), estimation du temps de chaque étape (4 points)

PHASE PRATIQUE (durée : 6 heures 30 maximum dont une phase orale de 30 minutes 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 : **Entremets chocolat noisette** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de la « **Fête de la Musique**»,
- une tarte : **Tarte fraise pistache** Ø 22 cm,
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 éclairs chocolat**,
- une viennoiserie : **18 croissants**.

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 6 points), conduite des cuissons (sur 6 points), pesées – mesures – quantités (sur 3 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 ou pâte feuilletée (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 2 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 03

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) : équilibre de composition et dimension esthétique (sur 6 points), cohérence avec le thème et exploitation de la thématique (sur 4 points), décors : qualité d'exécution et finesse de la réalisation (sur 6 points), volume (sur 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 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.

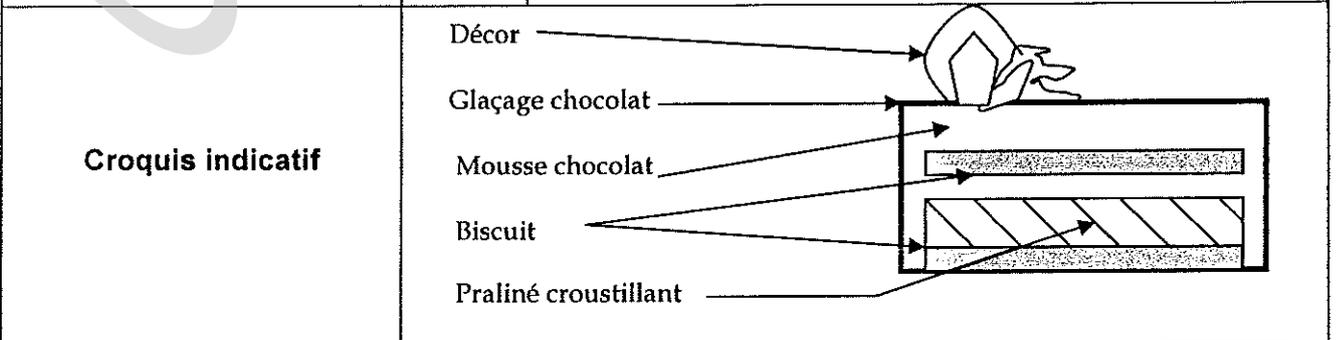
L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 40 points) : l'aptitude à communiquer et les réponses données aux questions de technologie (20 points) et aux questions de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (20 points).

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 03

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

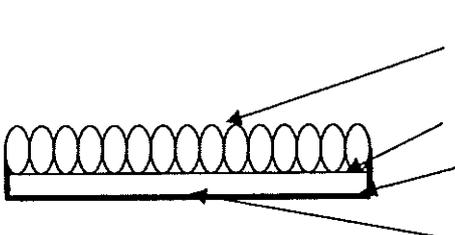
Entremets chocolat noisette sur le thème de la « Fête de la Musique » Ø 20 cm

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Appareil meringué :</u> Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g</p> <p>Sucre glace 90 g Poudre de noisette 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p><u>Praliné croustillant :</u> Couverture lactée 40 g Praliné noisette 160 g Pailleté feuilletine 80 g</p> <p><u>Mousse chocolat base pâte à bombe :</u> Jaunes d'œufs 115 g Sirop à 60° Brix 100 g Couverture noire 200 g Crème fouettée 400 g</p> <p><u>Finition et décor :</u> Glaçage chocolat 300 g Noisette entière QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amandes effilées ou hachées QS Beurre QS Pâte d'amandes (33 %) QS</p>	<p>REALISER : l'appareil meringué. COUCHER : 2 fonds de 18 cm de diamètre. CUIRE</p> <p>REALISER : le praliné croustillant. Fondre la couverture au bain marie. Ajouter le praliné noisette et incorporer le pailleté feuilletine. Etaler aussitôt sur le fond de biscuit.</p> <p>REALISER : la mousse chocolat à base de pâte à bombe. Pocher les jaunes et le sirop au bain marie. Monter au ruban. Mélanger l'appareil à la couverture fondue à 45°C, incorporer aussitôt la crème montée « au bec d'oiseau ».</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm).</p> <p>GLACER : l'entremets.</p> <p>FINITION & DÉCOR : libre sur le thème de la « Fête de la Musique ». 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 2010	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 03

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte fraise et pistache, Ø 22 cm		
Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g Œuf entier 40 g Sel 2 g		<u>REALISER</u> : la pâte sucrée. <u>RESERVER</u> : au froid. <u>ABAISSER</u> <u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm.
<u>Crème d'amandes :</u> Beurre 75 g Sucre 75 g Poudre d'amandes 75 g Œuf entier 75 g Parfum (facultatif) : Vanille, rhum QS		<u>REALISER</u> : la crème d'amandes. <u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes. <u>CUIRE</u> <u>RESERVER</u> : sur grille.
<u>Crème pistache :</u> Crème pâtissière 200 g Pâte de pistache 20 g		<u>GARNIR</u> : de crème pistache. <u>DECORER</u> : avec des fraises fraîches.
<u>Garniture :</u> Fraises fraîches 500 g		<u>NAPPER</u> : et décorer.
<u>Finition :</u> Nappage 150 g Sucre glace QS Pistache QS		
Croquis indicatif		 <p style="text-align: right;">Fraises Crème pistache Crème d'amande Pâte sucrée</p>

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 03

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 éclairs chocolat

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine ordinaire 150 g Œuf entier 200 à 250 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux. <u>COUCHER</u> : les éclairs. <u>CUIRE</u>. <u>RESERVER</u> : sur grille.</p>
<p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 000 g Sucre 200 g Jaune d'oeuf 120 g Poudre à crème 70 g Cacao pâte 30 g Couverture chocolat 120 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière au chocolat. <u>GARNIR</u> : les éclairs. <u>GLACER</u> : au fondant.</p>
<p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g</p>	
<p><u>A disposition :</u> Sirop à 60° Brix 100 g Cacao pâte 100 g Extrait de vanille QS Colorant rouge QS</p>	

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 03

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

18 croissants	
Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Détrempe :</u> Farine de force Sel Sucre Beurre Levure biologique Eau Lait</p> <p><u>Tourage :</u> Matière grasse de tourage</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf entier</p>	<p>500 g 10 g 50 g 50 g 20 g 140 g 140 g</p> <p>300 g</p> <p>QS</p> <p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique). <u>POINTER</u> : à température ambiante. <u>ROMPRE</u> : la pâte. <u>RESERVER</u> : au froid. <u>BEURRER, TOURER.</u> <u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir. <u>DETAILLER</u> : 18 croissants. <u>FACONNER.</u> <u>APPRETER</u> : à l'étuve. <u>DORER, CUIRE.</u> <u>RESERVER</u> : sur grille.</p>

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 7 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 03

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	Phase écrite (30 minutes maximum)				
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).