



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° 05

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 pour 8 personnes : **Charlotte aux framboises** (20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de « **Fête des grands-mères** »,
- une tarte : **Tarte Chocolat** (Ø 22 cm) pour 8 personnes,
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 éclairs café**,
- une viennoiserie : **16 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° 05

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 (sur 4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (4 points par fabrication).

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).

CRDP d'ALSACE

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° 05

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

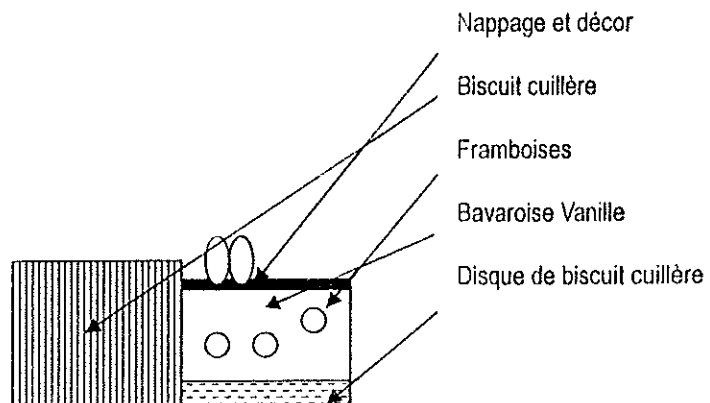
Entremets

Charlotte aux Framboises (8 personnes)

Thème « Fête des grands-mères »

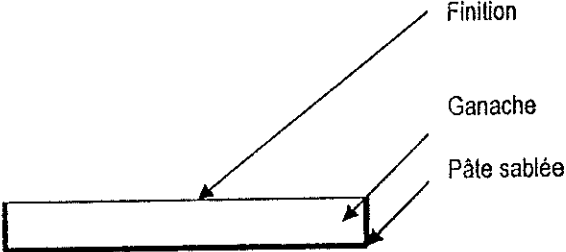
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g Sucre glace PM</p> <p><u>Crème bavaroise vanille :</u> Lait ½ écrémé 250 g Sucre semoule 100 g Jaune d'oeuf 100 g Gélatine (180 bloom) 5 g Crème liquide 250 g Vanille gousse 1 pièce</p> <p><u>Garniture :</u> Framboises surgelées 200 g</p> <p><u>Punch :</u> Sirop à 60° Brix QS</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Pâte d'amandes (22 %) 80 g Pâte cacao décor 50 g Chocolat de couverture (noire lactée, ivoire) QS Nappage neutre à froid 150 g Colorant divers QS Framboises fraîches 50 g Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'oeuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Amandes effilées ou hachées QS Beurre QS</p>	<p>REALISER : le biscuit cuillère nature.</p> <p>COUCHER : une bande de biscuit cuillère et un disque pour le fond de l'entremets.</p> <p>SAUPOUDRER : de sucre glace.</p> <p>CUIRE.</p> <p>REALISER : la crème anglaise vanille.</p> <p>MONTER : la crème fouettée.</p> <p>REALISER : la crème bavaroise.</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm).</p> <p>Mettre une bande de rondoïd à l'intérieur du cercle.</p> <p>Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant les framboises à l'intérieur (passer au surgélateur puis réserver au froid).</p> <p>FINITION & DÉCOR : Napper, décercler et décorer l'entremets avec des framboises (suivant le thème).</p> <p>A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemple : 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>

Croquis indicatif



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° 05

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte Chocolat	
Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sablée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g</p> <p><u>Ganache :</u> Crème liquide 200 g Beurre 30 g Glucose 50 g Chocolat ganache 250 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Pâte cacao décor QS Pâte d'amandes (22 %) 50 g Couverture fondante, lactée et ivoire QS</p>	<p>REALISER : la pâte sablée.</p> <p>RESERVER : au froid.</p> <p>ABAISSER.</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm.</p> <p>CUIRE : à blanc.</p> <p>RESERVER : sur grille.</p> <p>REALISER ET GARNIR : avec la crème ganache.</p> <p>DECORER : la tarte.</p>
<p>Croquis indicatif</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° 05

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 éclairs café

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 200 g à 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 750 g Sucre 150 g Jaune d'oeuf 120 g Poudre à crème 70 g Beurre 80 g Extrait café QS</p> <p><u>Finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 60° Brix 80 g Extrait café QS</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux.</p> <p><u>COUCHER :</u> les éclairs.</p> <p><u>CUIRE.</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille.</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière.</p> <p><u>AROMATISER :</u> la crème pâtissière au café. (filmer et réserver au froid)</p> <p><u>GARNIR :</u> les éclairs (réserver au froid).</p> <p><u>GLACER :</u> au fondant café.</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° 05

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

16 à 18 croissants	
Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Détrempe :</u> Farine de force 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Eau 300 g Poudre de lait 30 g Beurre 50 g</p> <p><u>Tourage :</u> Matière grasse de tourage 300 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique).</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante.</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif).</p> <p><u>BEURRER, TOURER.</u></p> <p><u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir.</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 à 18 croissants.</p> <p><u>FACONNER.</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve.</p> <p><u>DORER, CUIRE.</u></p> <p><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° 05

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).