

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° 06

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 6 personnes : **Fraisier** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de la « **Fête des grands-mères** » ;
- une tarte : **Tarte Chocolat** Ø 22 cm ;
- une fabrication à base de pâte à choux : **8 éclairs vanille et 8 choux chantilly** ;
- une viennoiserie : **une brioche Nanterre 300 g, 6 brioches têtes et le reste en brioches 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 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° 06

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 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 (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).

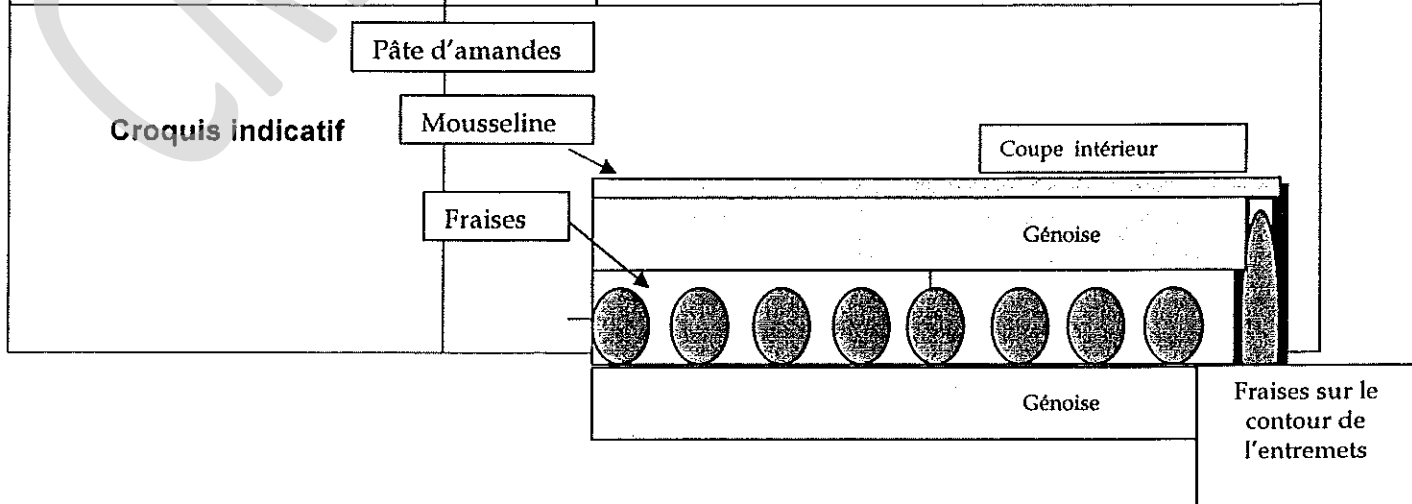
PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 06

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Fraisier

Entremets « fraisier » Ø 20 cm décoré sur le thème de la « Fête des grands-mères »

Recettes		Progression
<u>Génoise :</u> Œuf entier Sucre Farine Amidon de maïs	150 g 90 g 75 g 20 g	REALISER : la génoise. GARNIR : un moule à génoise de 18 cm Ø. CUIRE : la génoise. COUPER : la génoise refroidie en 2 disques de même épaisseur.
<u>Crème pâtissière :</u> Lait Jaune d'oeuf Sucre Poudre à crème Vanille gousse	1 kg 120 g 250 g 100 g 1	REALISER : la crème pâtissière. Une fois froide, peser 600 g pour la mousseline et 75 g pour la frangipane, le reste pour les éclairs.
<u>Crème mousseline :</u> Crème pâtissière Beurre pommade Fraises fraîches	500 g 175 g 500 g	MONTER : l'entremets dans un cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm. Chemiser le cercle des fraises coupées en deux. Les plaquer à l'aide de crème mousseline. Mettre un fond de génoise, puncher, garnir de crème mousseline, ajouter des morceaux de fraises, mettre l'autre fond de génoise. Puncher et lisser avec de la crème mousseline.
<u>Punch Kirsch :</u> Sirop à 60° Brix Alcool de Kirsch	150 g 10 g	
<u>Finition et Décor :</u> Pâte d'amandes (33 %) Pâte d'amandes (22 %) Colorants divers Nappage neutre Sucre semoule, sucre glace Blanc d'œuf, vinaigre blanc Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) Amandes effilées ou hachées Glucose	200 g 100 g QS QS QS QS QS QS	FINITION & DÉCOR : Recouvrir d'un disque de pâte d'amandes. Décorations libres sur le thème de la « Fête des Grands-Mères » 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 ...).



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° 06

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat, Ø 22 cm		Recettes	Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 1 pincée</p> <p><u>Crème frangipane :</u> Beurre 50 g Sucre 50 g Poudre d'amandes 50 g Œuf entier 50 g Crème pâtissière 75 g</p> <p><u>Ganache :</u> Crème 200 g Chocolat ganache 200 g Beurre 25 g</p> <p><u>Finition :</u> Framboises fraîches 50 g Nappage à froid ou sucre glace insoluble 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 frangipane.</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes.</p> <p><u>CUIRE</u>.</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille.</p> <p><u>GARNIR</u> : de ganache, refroidir et décorer selon le thème de framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace ou abricoter au nappage).</p>	
Croquis indicatif	<p>The diagram shows a cross-section of the tart. From bottom to top, the layers are: a dark base labeled 'Pâte sucrée', a light-colored layer labeled 'Frangipane', a darker layer labeled 'Ganache', and three fresh raspberries on top labeled 'Finition framboises'.</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° 06

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 éclairs vanille et 8 choux chantilly	
Recettes	Progression
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g Beurre 150 g Sel 3 g Farine 200 g Œuf entier 200 à 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Crème pâtissière (restante du fraisier) 700 g</p> <p><u>Crème chantilly :</u> Crème liquide 500 g Sucre 100 g Vanille QS</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 60° Brix 100 g Sucre glace QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux.</p> <p><u>COUCHER</u> : les éclairs et les choux chantilly (formes libres).</p> <p><u>CUIRE</u>.</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille.</p> <p><u>Eclairs :</u> <u>GARNIR</u> : les éclairs. <u>GLACER</u> : au fondant.</p> <p><u>Choux :</u> <u>MONTER</u> : la crème et la sucrer. <u>COUPER</u> : les choux. <u>SAUPOUDRER</u> : de sucre glace les couvercles. <u>GARNIR</u> : les choux. <u>ASSEMBLER</u> : les choux.</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° 06

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie base pâte levée fermentée

Une brioche Nanterre de 300 g, 6 brioches à tête et le reste en brioches navettes	
Recettes	Progression
<p><u>Pâte à brioche :</u> Farine de force 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 200 g Levure biologique 20 g Œuf entier 300 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf entier 50 g Lait QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la brioche (pétrissage mécanique).</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante.</p> <p><u>ROMPRE</u> : la pâte.</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid.</p> <p><u>DETAILLER</u> : - une Nanterre avec 300 g de pâte - 6 brioches à tête de 50 g - le reste en brioches navettes de 50 g</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>

CRDP d'Alsace

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° 06

Centre d'examen:.....

Date:.....

N° candidat:.....

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS (Phase écrite)					
Heur e	Horaire par 30 mn	FRAISIER	TARTE CHOCOLAT	PATE à CHOUX	BRIOCHE
1 heure	Epreuve écrite 30 minutes maximum				
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
7 heures					
7h 30					

L'horaire de pause (de 30 minutes maximum) sera précisé par les membres du jury, et reporté par le candidat sur son organigramme de travail (le candidat peut hachurer les cases correspondantes).