



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

Session 2011	Code : 500 22136	Page 1 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°1</b>

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 (4 points), estimation du temps de chaque étape (4 points), qualité du document (2 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 : **Bavarois aux poires** (Ø 20 cm), finition libre et décor à l'initiative du candidat sur le thème de : **«Le Printemps»**
- une tarte : **Tarte framboise** pour 8 personnes, (Ø 22 cm)
- une fabrication à base de pâte à choux : **12 éclairs café et le reste de la pâte en chouquettes**
- une viennoiserie : **9 croissants et 9 pains au chocolat**

*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 (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).*

Session 2011	Code : 500 22136	Page 2 sur 7
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES</b>		<b>Durée : 7 heures</b> <b>Coefficient : 11</b> <b>SUJET N°1</b>

### **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 (6 points), cohérence avec le thème et exploitation de la thématique (4 points), décors (6 points), volume (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)*

Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°1</b>

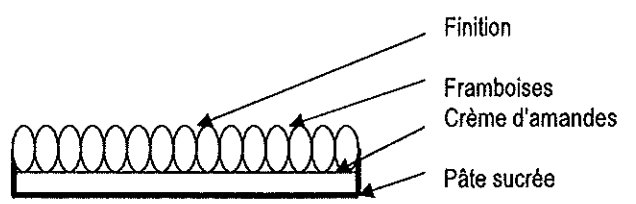
**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Entremets**

**Bavarois aux poires sur le thème du «Printemps» (8 personnes)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g <u>Bavaroise Nature :</u> Lait 250 g Jaune d'œuf 60 g Sucre 50 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème fouettée 250 g Garniture : poires (conserves) 200 g <u>Punch Poires :</u> Sirop à 60° Brix 200 g Alcool de poires 20 g <u>Finition et Décor :</u> Nappage blond 200 g Chocolat de couverture noir, lactée et ivoire 250 g Poires (conserves) 250 g Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS Sucre semoule, sucre glace, blanc d'œuf, vinaigre blanc, glucose QS Amandes effilées ou hachées QS Beurre de cacao QS		<p><b>REALISER :</b> le biscuit cuillère nature</p> <p><b>DRESSER :</b> 1 bande (cartouchière) et 1 disque</p> <p><b>CUIRE :</b></p> <p><b>PUNCHER :</b></p> <p><b>CHEMISER :</b> le cercle avec le biscuit</p> <p><b>REALISER :</b> la crème bavaroise</p> <p><b>MONTER :</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p>Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de poires à l'intérieur</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR :</b> libres sur le thème : « le printemps» A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor simple à base de sucre ou décor chocolat, ou décor à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet ....</p>
<b>Croquis</b>		Finition et décor libres Biscuit cuillère Morceaux de poires Bavaroise Disque de biscuit cuillère

Session 2011	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°1</b>

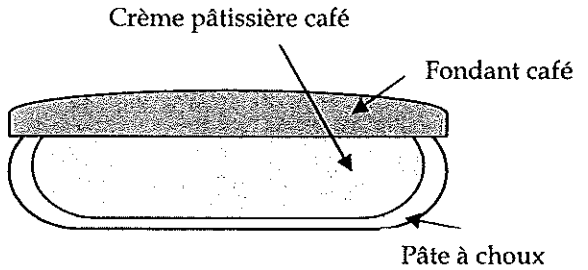
**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Tarte**

Tarte aux framboises (6 personnes)		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 75 g Sucre 75 g Poudre d'amandes 75 g Œuf entier 75 g Farine 10 g Parfum (facultatif) : Eau de vie de framboise QS</p> <p><u>Garniture :</u> Framboise (barquette de 125g) 375 g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage rouge ou sucre glace 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> : de framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace) ou de framboises surgelées (finition : abricoter au nappage blond).</p>
<b>Croquis</b>		 <p>The diagram shows a cross-section of a tart. From bottom to top, the layers are: a thick base of 'Pâte sucrée' (sugar paste), a layer of 'Crème d'amandes' (almond cream), a layer of 'Framboises' (raspberries), and a top layer of 'Finition' (icing or glaze). Arrows point from the labels to the corresponding layers in the drawing.</p>

Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°1</b>

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Fabrication à base de pâte à choux

**12 éclairs café, le reste en chouquettes**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g ou Lait 250 g Beurre 100 g Sel 4 g Farine 150 g Œuf entier 200 à 250 g Sucre 8 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 Litre Sucre 200 g Jaune d'oeuf 120 g Poudre à crème 90 g Extrait de café QS</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Extrait de café QS Colorant jaune QS Sucre en grains 100 g</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> les 12 éclairs et le reste de la pâte en chouquettes</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière</p> <p><u>PARFUMER :</u></p> <p><u>GARNIR :</u> les éclairs</p> <p><u>GLACER :</u></p>
		<p><u>Croquis éclair</u></p> 

Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°1</b>

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Viennoiserie (pâte levée feuilletée)**

9 croissants et 9 pains au chocolat		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 25 g Eau 130 g Lait 130 g</p> <p><u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 g</p> <p><u>Garniture :</u> Bâtonnets chocolat 16 pièces</p>		<p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>BEURRER</u> :</p> <p><u>TOURER</u> :</p> <p><u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER</u> : 9 croissants, 9 pains au chocolat</p> <p><u>FACONNER</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER</u> :</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<b>Croquis</b>		<p>Pâte levée feuilletée</p> <p>Bâtons chocolat</p>

Session 2011	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°1</b>

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).*