



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 SUJET N°10

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 30 maximum dont deux phases orales de 15 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 Ø 20 Ht 4,5: un **framboisier**, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **Carnaval** »
- une tarte : **Tarte chocolat** Ø22 cm
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **12 éclairs chocolat et reste de la pâte à choux en chouquettes**
- une viennoiserie : **18 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
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 10

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)

PHASE DE PRESENTATION ARTISTIQUE :

À 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).

Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Un framboisier sur le thème « Carnaval » (Ø20 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Génoise :</u> Œufs entiers 150 g Sucre 90 g Farine 90 g Beurre 30 g		<u>REALISER :</u> la génoise nature <u>CUIRE :</u> en cercle ou en moule
<u>Crème mousseline :</u> Lait 0.375 l Jaune d'oeuf 90 g Sucre 90 g Poudre à crème 45 g Beurre 180 g Framboises surgelées 125 g		<u>REALISER :</u> la crème mousseline <u>MONTER :</u> l'entremets (4,5 cm de hauteur et Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le rhodoïd, fond et milieu de génoise, garniture crème mousseline et framboises à l'intérieur suivant le schéma)
<u>Punch Framboise :</u> Sirop à 60°Brix 150 g Alcool de framboise 20 g		<u>PUNCHER :</u> au sirop framboise
<u>Finition et Décor :</u> Nappage blond QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Framboises fraîches 50 g Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (22%) 150 g Colorants divers QS		<u>FINITION & DÉCOR :</u> libres thème : « Carnaval» 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 ou un décor simple à base de chocolat ou un décor simple à base de fruits ou une nougatine ou une inscription au cornet ...).
Croquis		

Session 2011	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

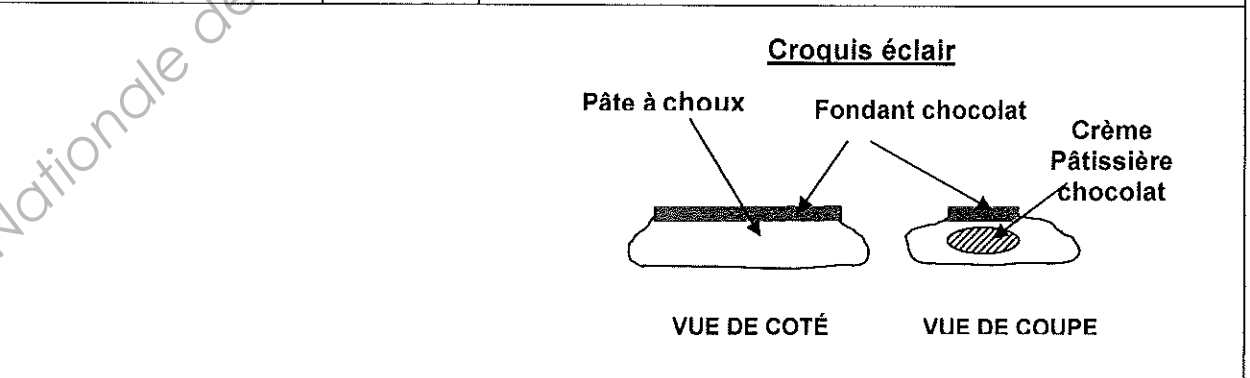
Tarte chocolat (Ø 22)		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g Œuf entier 30 g Sel 3 g</p> <p><u>Ganache chocolat :</u> Crème UHT 300 g Couverture noire 225 g Beurre 50 g</p> <p><u>Décor :</u> Chocolat Couverture QS</p>		<p><u>REALISER</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>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>CUIRE</u> : à blanc</p> <p><u>REALISER</u> : la ganache</p> <p><u>GARNIR</u> : la tarte de la ganache.</p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille au froid</p> <p><u>DECORER</u> :</p>
Croquis		

Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

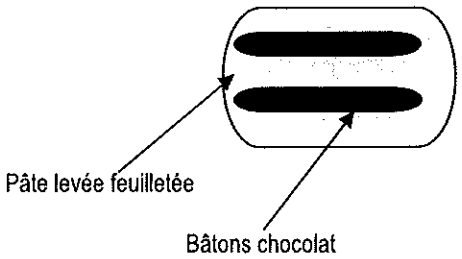
12 éclairs chocolat et reste en chouquettes

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 4 g Farine 150 g Œuf entier 200 à 250 Sucre 8 g <u>Crème pâtissière :</u> Lait 1000 g Sucre 250 g Œuf (jaune) 80 g Poudre à crème 90 g Beurre 100 g Couverture Noire 100 g Cacao Pâte ou 30 g <u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Cacao pâte 75 g Sucres en grains 100 g		<u>REALISER :</u> la pâte à choux <u>COUCHER :</u> les éclairs et le reste de la pâte à choux en chouquettes <u>CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille <u>REALISER :</u> la crème pâtissière chocolat <u>GARNIR :</u> <u>GLACER :</u> au fondant chocolat <u>RESERVER</u> au froid



Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

18 pains au chocolat		
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 200 g <u>Garniture :</u> Bâton chocolat 36 pièces		<u>REALISER :</u> la détrempe (pétrissage mécanique) <u>POINTER :</u> à température ambiante <u>ROMPRE :</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> 18 pains au chocolat <u>FACONNER :</u> <u>APPRETER :</u> à l'étuve <u>DORER, CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille
Croquis		

Session 2011	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 10

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					

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).