



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° 11

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 : **charlotte Cardinal** (vanille poires framboises) Ø20, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **Carnaval** »
- une tarte : **Tarte Alsacienne** Ø22
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **12 salambos et reste en chouquettes (Bijoux)**
- une viennoiserie **10 pains au lait**

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° 11

PHASE D'ÉVALUATION 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 :

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.

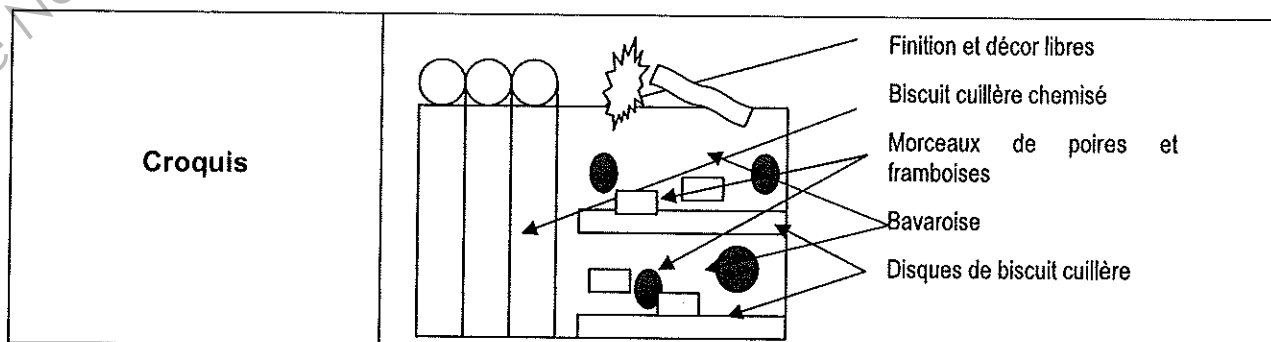
L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : la présentation générale (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).

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°11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets Charlotte Cardinal

Charlotte Cardinal sur le thème « Carnaval » (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)			Progression
Biscuit cuillère			<p>REALISER : le biscuit cuillère</p> <p>COUCHER : à la poche (une cartouchiere et deux disques de diamètre 18 cm).</p> <p>CUIRE :</p> <p>PUNCHER :</p> <p>REALISER : la crème bavaroise vanille Mettre au froid A 40°C incorporer la crème fouettée</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) aussitôt Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit et en mettant 2 fonds de biscuit à l'intérieur et en disposant des morceaux de poires et des framboises à l'intérieur</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème du «Carnaval» en utilisant le reste de crème bavaroise ainsi que les matières premières mises 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> <p>Mis à disposition (QS) : Glaçage neutre, Amande, Cacao poudre, Sucre semoule, sucre glace, Blanc d'œuf, vinaigre blanc, Glucose, Chocolat de couverture (ivoire, lactée, noir), Pâte d'amande décor, Colorants divers</p>
Blanc d'œuf	g	120	
Jaune d'œuf	g	80	
Sucre	g	100	
Farine	g	100	
Vanille liquide	Q.S.		
Sucre glace	g	30	
Bavaroise vanille			
Lait	L	0.250	
Sucre semoule	g	50	
Jaune d'œuf	g	60	
Gélatine (200 Bloom)	g	6	
Vanille gousse	U	½	
Crème fouettée	L	0.250	
Sirop à 30°			
Sirop	g	150	
Alcool de poire	g	10	
Garniture et décor			
Poire au sirop	Bte 4/4	1/2	
Framboise surgelée	g	100	

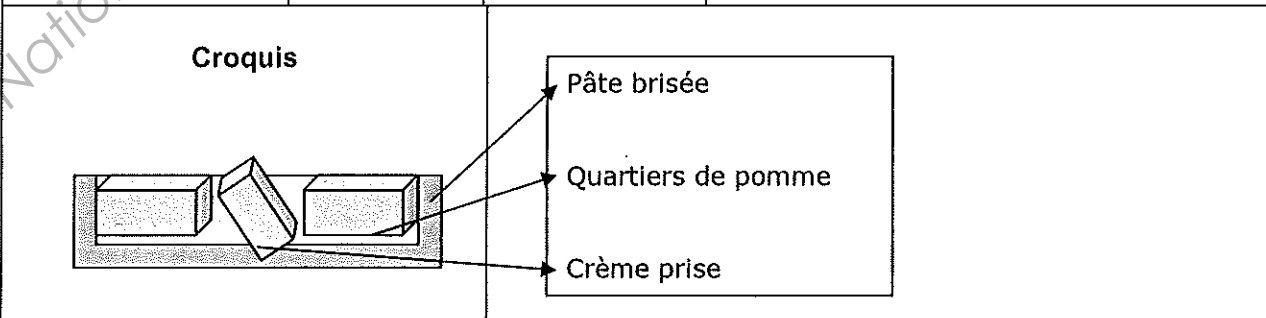


Session 2011	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

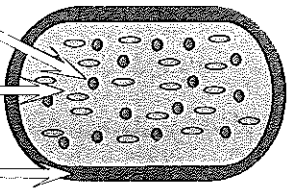
Tarte Alsacienne (Ø 22 cm)

Recettes (à titre indicatif)			Progression :
Pâte Brisée			<u>REALISER</u> : la pâte brisée <u>RESERVER</u> : au froid <u>ABAISSER</u> : épaisseur 2 /3 mm <u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm <u>PRÉ-CUIRE</u> le fond
Farine	g	200	
Beurre	g	100	
Lait	g	30	
Jaune d'œufs	g	20	
Sucre semoule	g	12	
Sel	g	3	
Appareil à crème prise			
Œuf entier	g	125	
Sucre semoule	g	60	
LAIT	g	125	
Crème UHT	g	125	
Vanille liquide	l	QS	
Garniture			<u>GARNIR</u> : le fonds de quartiers de pommes <u>VERSER</u> l'appareil à crème prise
Pommes « golden »	g	500	
Finition			<u>CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur gille <u>FINITION</u> : saupoudrer de sucre glace
Sucre glace	g	QS	
	.		



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°11

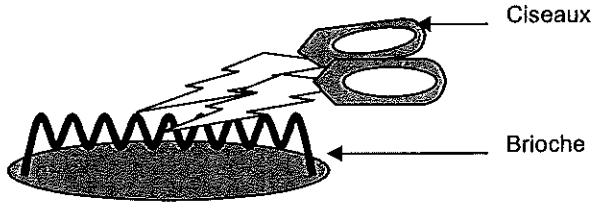
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

12 Salambos glacés au sucre cuit et des chouquettes			Progression :
Recettes (à titre indicatif)			
Pâte à choux			<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER</u> : les 12 salambos et le reste de pate à choux en chouquettes parsemées de sucre en grains</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur gille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière</p> <p><u>PARFUMER</u> : au Rhum</p> <p><u>GARNIR</u> : les salambos</p> <p><u>CUIRE LE SUCRE</u> : au caramel clair :</p> <p><u>GLACER</u> :</p> <p><u>DECORER</u> : avec les amandes effilées et les pistaches hachées grillées</p>
Eau	g	125	
Lait	g	125	
Sel	g	5	
Beurre	g	100	
Œufs	g	200 à 250	
Farine	g	150	
Crème pâtissière			
Lait	g	750	
Sucre	g	150	
Poudre à crème	g	60	
Œuf	Pièce	2	
Jaune d'oeuf	g	60	
Beurre	g	40	
Rhum	g	30	
Sucre cuit			
Sucre	g	250	
Eau	g	70	
Glucose	g	50	
Finition			
Amandes effilées	g	20	
Sucre en grains	g	100	
Pistaches hachées	g	20	
Croquis			<p>Amandes et pistaches</p> <p>Sucre cuit</p> <p>Pâte à choux</p> 

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° 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

10 pains au lait	
Recettes (à titre indicatif)	Progression :

Pâte à pain au lait			
Farine T 45	g	300	<u>REALISER</u> : la pâte à pain au lait (pétrissage mécanique)
Lait	g	110	
Oeuf entier	g	100	<u>POINTER</u> : à température ambiante
Sucre	g	30	
Sel	g	6	<u>ROMPRE</u> : la pâte
Levure biologique	g	15	<u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)
Beurre	g	85	
			<u>DETAILLER</u> : 10 boules
			<u>FACONNER</u> : en navette
			<u>DORER</u> :
			<u>APPRETER</u> : à l'étuve
			<u>DORER</u> :
			<u>COUPER</u> : aux ciseaux
			<u>CUIRE</u> :
			<u>RESERVER</u> : sur gille
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° 11

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).