



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
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES</b>		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°2</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 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 pour 8 personnes : **charlotte aux fruits rouges**(Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de la : « **Fête des pères**»
- une tarte : **Tarte pommes Ø 22cm**
- une fabrication à base de pâte à choux : **12 Paris- Brest individuels et des chouquettes**
- une viennoiserie : **8 brioches à tête et 8 brioches au sucre longues**

*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°2</b>

**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 :**

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.

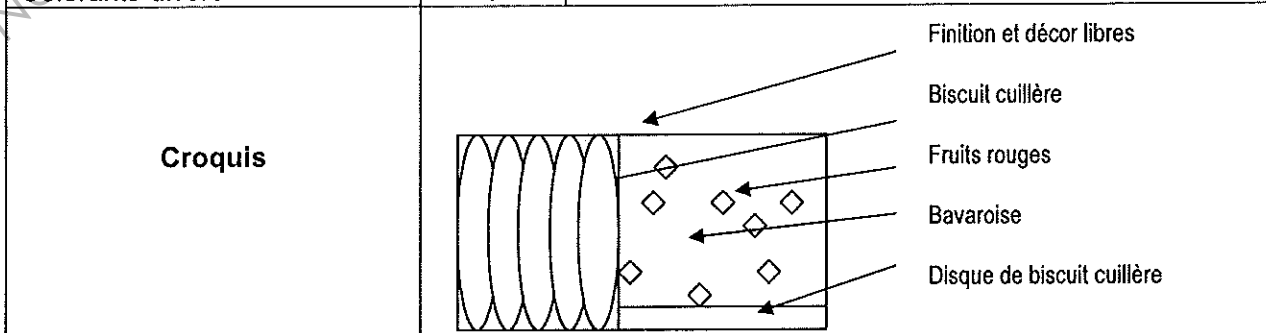
*L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : la présentation générale (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).*

Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°2</b>

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

**Charlotte aux fruits rouges sur le thème de « la fête des pères » (20cm Ø)**

Recettes (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</p> <p><u>Bavaroise Nature :</u> Lait 250 g Jaune d'oeuf 60 g Sucre 50 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème fouettée 300 g Garniture : fruits-rouges (surgelés) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><u>Punch Framboise:</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Glaçage neutre 100g Nappage blond 120g Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Fruits rouges frais (fraises, framboises, mûres, groseilles) 250 g Amande effilée ou hachée QS Beurre, QS Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS</p>	<p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère nature <u>COUCHER :</u> 1 bande de biscuit (cartouchière) + 1 disque Ø 18 cm <u>CUIRE :</u></p> <p><u>REALISER :</u> la crème bavaroise</p> <p><u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets (préalablement chemisé avec le biscuit) avec la crème bavaroise et les fruits rouges</p> <p><u>FINITION &amp; DÉCOR :</u> libres sur le thème de «la fête des pères» 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 ... )</p>



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° 2</b>

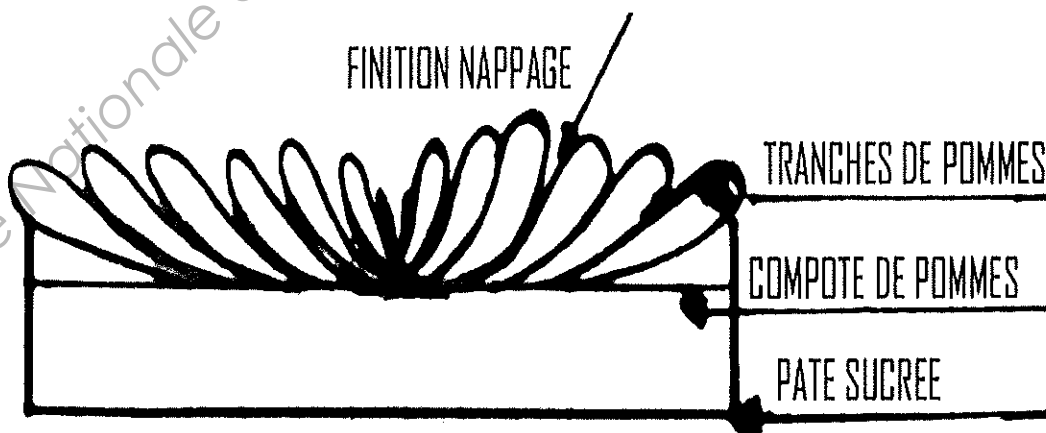
**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
TARTE**

**TARTE AUX POMMES DE 6 PERSONNES (base compote)**

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sucrée :</u> Farine faible (en protéines) 200 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g Œuf entier 30 g Sel fin Une pincée Extrait naturel de vanille QS  <u>Garniture et cuisson :</u> Sucre 60 g cannelle QS Pommes « Golden » 7 pommes  <u>Finition :</u> Nappage neutre 150g		<u>REALISER</u> : la pâte sucrée <u>RESERVER</u> : au froid  <u>ABAISSER</u> : la pâte <u>FONCER</u> : un cercle à tarte de 22 cm de diamètre (le bord de la tarte sera pincé).  <u>ÉPLUCHER</u> : les pommes Avec 3 pommes, le sucre et la cannelle réaliser une compote. <u>GARNIR</u> : le fond de tarte de compote de pommes Couper en deux le reste des pommes et trancher en fines lamelles Arranger les pommes sur la tarte en forme de rosace <u>CUIRE</u> : la tarte aux pommes <u>RESERVER</u> : sur grille  <u>ABRICOTER</u> : au nappage blond

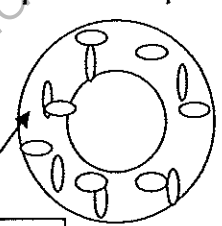
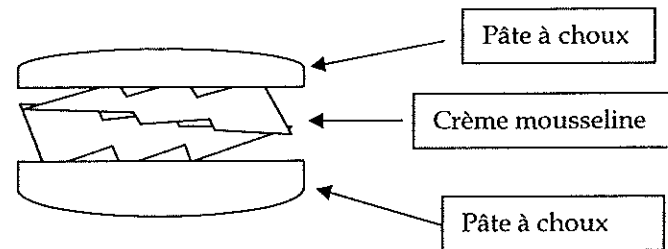
CROQUIS

TARTE AUX POMMES BASE COMPOTE DE POMMES



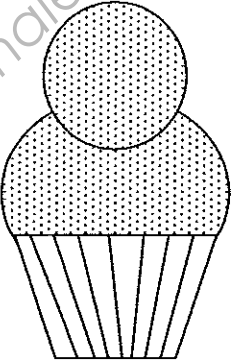
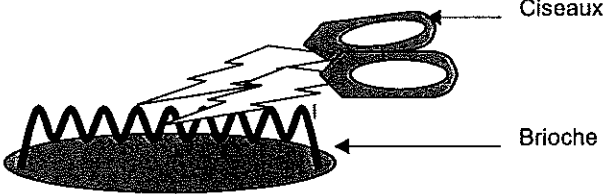
Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 2</b>

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

<b>12 Paris-Brest individuels et chouquettes</b>		
<b>Recettes (à titre indicatif)</b>	<b>Progression :</b>	
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Sucre 8 g Farine 150 g Œuf entier( 5 pièces) 250 g Amandes effilées QS Sucre en grains QS</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 500 g Sucre 120 g Jaune d'oeuf 80 g Poudre à crème 75 g Beurre 220 g Praliné 150 g</p> <p><u>Montage et finition :</u> Sucre glace QS</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> les petits Paris-brest et les chouquettes avec le reste de pâte</p> <p><u>DORER</u> disposer les amandes effilées sur les Paris-Brest et le sucre en grains sur les chouquettes</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème mousseline</p> <p><u>PARFUMER :</u> avec le praliné</p> <p><u>GARNIR :</u> les petits Paris-Brest (avec poche et douille cannulée)</p> <p><u>POUDRER</u> de sucre glace</p> <p><u>PRESENTER</u></p>	
<p>pour exemple</p>  <p>Amandes effilées</p> <p>Vue de dessus</p>	 <p>Pâte à choux</p> <p>Crème mousseline</p> <p>Pâte à choux</p> <p>Vue en coupe</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°2</b>

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

8 brioches têtes et 8 Brioches longues		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à brioche :</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf 50 g</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte (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>DETAILLER :</u> 2 portions de 400 g en boudin et diviser chaque boudin de pâte en 8</p> <p><u>FAÇONNER, MOULER :</u> 8 brioches têtes et 8 brioches longues</p> <p><u>APPRETER :</u> à l'étuve</p> <p><u>DORER</u> <u>COUPER :</u> aux ciseaux <u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p>
<p><b>Croquis : Brioche tête</b></p> 		<p><b>Croquis Brioches longues</b></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°2</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					

*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).*