



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°3

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 documents (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 6 personnes : **Charlotte aux poires** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : **«Printemps»**
 - une tarte : **Tarte chocolat** pour 6 personnes Ø 22cm
 - une fabrication à base de pâte feuilletée : **5 chaussons aux pommes**
 - une viennoiserie : **8 brioches parisiennes individuelles, 1 brioche Nanterre pour 5 personnes (350 g), 1 couronne avec le reste de pâte**

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°3

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).

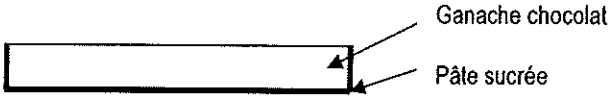
Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Charlotte aux poires sur le thème de « Printemps » (8 personnes)		
Recette (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 poire :</u> Lait entier 250 g Gousse de vanille 1/2 Sucre 50 g Jaune d'œuf 60 g Gélatine (200 Bloom) 6g Crème fouettée 350 g Alcool de poire 30 g</p> <p><u>Punch Poire :</u> Sirop à 60°Brix fourni 200 g Alcool de poire 10 g</p> <p><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) 250 g Poire (consERVE) 1bte 4/4 Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS</p>	<p>REALISER : le biscuit cuillère nature COUCHER : 1 bande de biscuit (cartouchière) + 1 disque Ø 18 cm CUIRE :</p> <p>PUNCHER :</p> <p>REALISER : la crème bavaroise</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème du «Printemps» 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>	
Croquis		

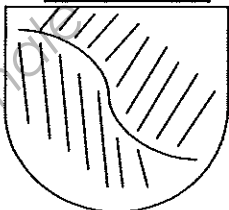
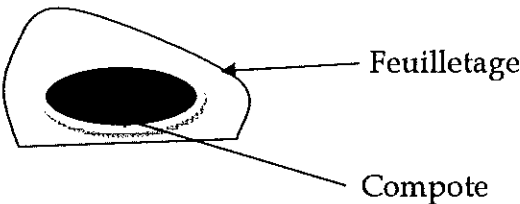
Session 2011	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat (8 personnes)		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Ganache chocolat :</u> Crème liquide 125 g Sucre inverti 25 g Chocolat de laboratoire 225 g Beurre 90 g</p> <p><u>Décor:</u> chocolat de couverture noir 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>CUIRE</u> : à blanc</p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : avec la ganache chocolat</p> <p><u>DÉCORER</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°3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée

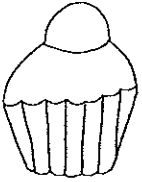
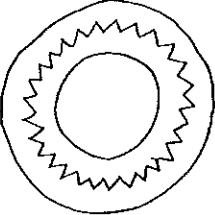
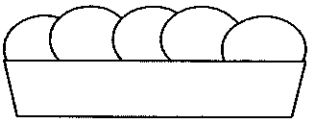
5 chaussons aux pommes		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte feuilletée :</u> Farine 250 g Sel 5 g Eau 125 g Matière grasse de tourage 175 g Compote de pomme (fournie) 300 g <u>Dorure et finition:</u> Œuf 50 g Sel Q S Sirop (1260'd) Q S		<u>REALISER :</u> une pâte feuilletée à six tours <u>DETAILLER :</u> les chaussons aux pommes <u>GARNIR :</u> <u>DORER</u> <u>RESERVER</u> au frais <u>DORER ET RAYER</u> <u>CUIRE :</u> <u>GLACER</u> au sirop à la sortie du four <u>DEBARASSER</u> sur grille
<u>Croquis du chausson aux pommes fini</u> 		<u>Coupe du chausson aux pommes</u> 

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°3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée)

- 8 brioches parisiennes individuelles, 1 brioche Nanterre 5 personnes, 1 couronne avec le reste de pâte

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à brioche :</u> Farine 400 g Sel 8 g Sucre 40 g Œuf entier 240g Levure biologique 16 g Beurre 200g		<u>REALISER</u> : la pâte à brioche (pétrissage mécanique) <u>POINTER</u> : <u>ROMPRE</u> : la pâte <u>RÉSERVER</u> : au froid (positif ou négatif) <u>DÉTAILLER</u> <u>FACONNER, MOULER</u> <u>APPRÊTER</u> à l'étuve <u>DORER</u> <u>COUPER</u> : aux ciseaux <u>CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille

Croquis : Brioche parisienne individuel 	Brioche couronne 	Brioche Nanterre 
---	--	--

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°3

Centre d'examen : Date :
N° candidat :

**ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS
(Phase écrite)**

Heure	Horaire par 30 mn	ENTREMETS	TARTE	FEUILLETAGE	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).