



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°6

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 6 personnes : **un bavarois douceur au chocolat pour 8 personnes**, finition et décor libres, avec inscription obligatoire, sur le thème de « la fête des pères »
- une tarte : **une tarte aux poires amandine 6 personnes Ø 22 cm**
- une fabrication à base de pâte feuilletée : **5 chaussons aux pommes**
- une viennoiserie : **une brioche Nanterre et 8 brioches longues individuelles.**

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°6

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).

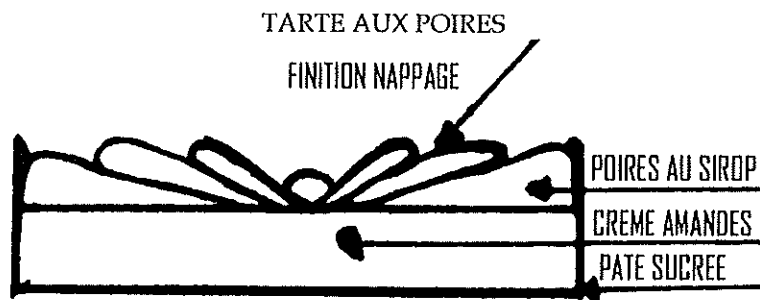
Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°6

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
TARTE**

TARTE AUX POIRES AMANDINE DE 6 PERSONNES

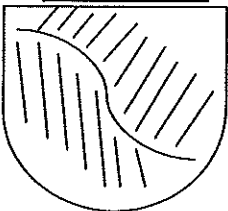
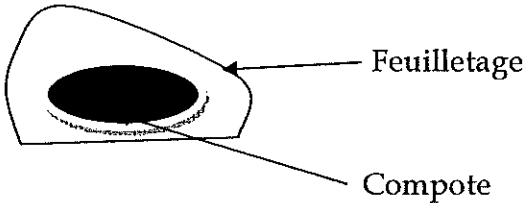
Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sucrée :</u> Farine type 55 Beurre Sucre glace Œuf entier Sel fin Extrait naturel de vanille <u>Crème d'amandes :</u> Beurre Sucre semoule Poudre d'amandes Œuf entier Poudre à crème (facultatif) Extrait naturel de vanille Rhum pâtissier 54° <u>Garniture et cuisson :</u> Poire au sirop <u>Finition :</u> Amandes effilées Nappage blond	200 g 100 g 100 g 30 g 3 g QS 75 g 75 g 75 g 50 g 10 g QS QS 6 moitiés 50 g 150 g	<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>RÉALISER</u> : la crème d'amandes <u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes <u>EMINCER</u> : les poires au sirop <u>GARNIR</u> : la tarte <u>CUIRE</u> : sur tourtière <u>RESERVER</u> : sur grille <u>ABRICOTER</u> : au nappage neutre

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°6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée

5 Chaussons aux pommes		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte feuilletée :</u> Farine 250 g Sel 5 g Eau 125 g Matière grasse de tourage 175 g Compote de pommes (fournie) 300 g</p> <p><u>Dorure et finition:</u> Œuf 50 g Sel QS Sirop (à glacer) QS</p>		<p><u>RÉALISER</u> : une pâte feuilletée à six tours</p> <p><u>DETAILLER</u> : les chaussons aux pommes</p> <p><u>GARNIR</u> :</p> <p><u>REPLIER, SOUDER</u> : les bords</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> au frais</p> <p><u>DORER ET RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>GLACER</u> au sirop à la sortie du four</p> <p><u>DEBARASSER</u> sur grille</p>
<p align="center"><u>Croquis du chausson aux pommes fini</u></p> 		<p align="center"><u>Coupe du chausson aux pommes</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 SUJET N°6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Bavarois au chocolat (diamètre 20 cm)

Recette (exemple)	Poids	Progression
<u>Biscuit Joconde</u>		
Œufs entiers	125 g	<u>REALISER</u> : le biscuit Joconde
Sucre glace	100 g	
Poudre d'amandes	100 g	<u>DRESSER</u> : le biscuit sur une demi plaque 60 x 20 cm sur un papier sulfurisé beurré
Beurre fondu	20 g	
Farine	25 g	
Blancs d'œufs	125 g	<u>CUIRE</u> :
Sucre semoule	40 g	
<u>Bavaroise chocolat</u>		<u>PREPARER</u> : la bavaroise au chocolat
Lait	200 g	
Sucre	50 g	<u>MONTER</u> : l'entremets en cercle, chemisé au $\frac{3}{4}$ avec le biscuit.
Jaunes d'œufs	60 g	<u>GARNIR</u> : bavaroise au chocolat, et de cerises
Chocolat noir bitter	150 g	
Crème fouettée	300 g	
Gélatine (200 bloom).	4 g	<u>RÉSERVER</u> : au froid
<u>Garniture</u>		
Sirop à punch	QS g	<u>FINITION & DÉCOR</u> : libres sur le thème de la «fête des pères»
Cerises griottes	250 g	A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor
<u>Finition et décor au choix</u>		<u>Exemples</u> : un décor simple à base de sucre cuit ou de chocolat ou de fruits ou une nougatine, ou glace royale ou une plaquette avec inscription au cornet.
Glaçage neutre	QS	
Cacao poudre	QS	
Sucre semoule, sucre glace	QS	
Blanc d'œuf, vinaigre blanc	QS	
Glucose	QS	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	QS	
Pâte d'amande décor	100 g	
Miroir chocolat	150 g	
Colorants divers	QS	
		Montage de l'entremets
		Décors
		Crème
		Cerise
		2 Fonds biscuit
		Bande de biscuit

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°6

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 levée	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).