



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

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°7 |

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 : **Pêcher mignon** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème du : « **Carnaval** »
- une tarte : **Tarte amandine framboise** pour 8 personnes,
une fabrication à base de pâte à choux : **12 éclairs à la chantilly et le reste en chouquettes.**
- une viennoiserie : **2 tresses de 300 g et 8 brioches à tête.**

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°7 |

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 PRÉSENTATION 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 PRÉSENTATION COMMERCIALE ET DÉGUSTATION :

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.

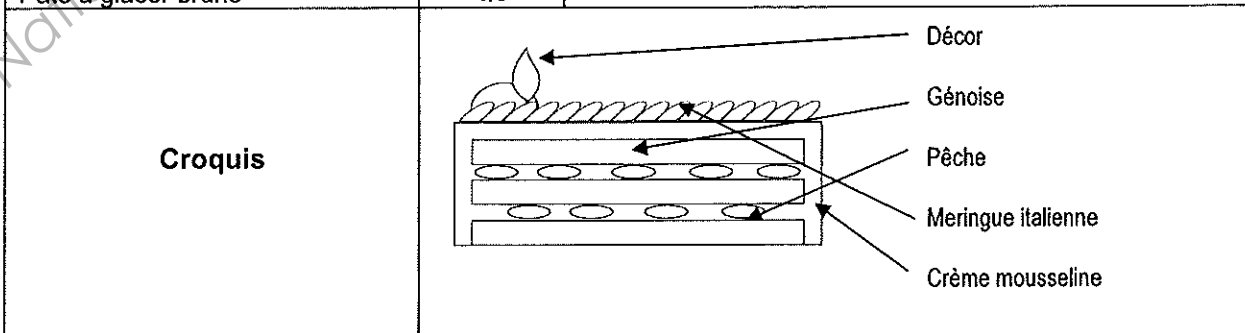
L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : la présentation générale (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).

| | | |
|--|------------------|--|
| 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°7 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

« Pêcher mignon » sur le thème du « Carnaval » 20 cm Ø

| Recette (à titre indicatif) | Progression |
|--|---|
| <p><u>Génoise</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g Beurre 30 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait 250 g Jaune d'oeuf 40 g Sucre 75 g Poudre à crème 30 g Beurre 125 g</p> <p><u>Garniture</u> : pêche (consERVE) 200 g</p> <p><u>Punch</u> : Sirop à 60°Brix 200 g Alcool kirsch 20 g</p> <p><u>Meringue italienne</u>: Blanc d'œufs 150 g Eau 100 g Sucre semoule 300 g</p> <p><u>Finition et Décor</u> : (fourni par le centre) Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Pêche (consERVE) 250 g Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (22%) QS Colorants divers QS Pâte à glacer brune QS</p> | <p><u>REALISER</u> : la génoise nature</p> <p><u>MOULER</u> : dans le cercle de 20 cm de Ø</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : la crème mousseline</p> <p><u>COUPER</u> : la génoise en trois épaisseurs</p> <p><u>PUNCHER</u> :</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p><u>GARNIR</u> : de crème mousseline</p> <p><u>PARSEMER</u> : de morceaux de pêche</p> <p><u>MASQUER</u> l'entremets de meringue et décorer à la poche à douille</p> <p><u>COLORER</u> : la meringue dans un four chaud</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : libres sur le thème du « Carnaval »</p> <p><u>VALORISER</u> : votre entremets par une finition et un décor en respectant le thème (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> |




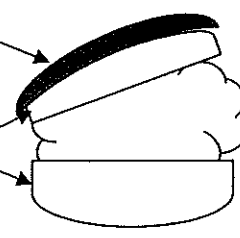
| | | |
|--|------------------|--|
| Session 2011 | Code : 500 22136 | Page 4 sur 7 |
| EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES | | Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°7 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

| Tarte amandine framboise (22 cm Ø) | | |
|--|--|---|
| Recettes (à titre indicatif) | | Progression : |
| <p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 3 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 75 g Sucre 75 g Poudre d'amandes 75 g Œuf entier 50 g Poudre à crème (facultatif) 10 g Parfum (facultatif) : QS</p> <p><u>Garniture :</u> Framboise surgelée 125 g Amande effilée 100 g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 150 g Sucre glace QS Amandes effilées 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>REALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>DISPOSER</u> les framboises dans le fond de tarte</p> <p><u>GARNIR</u> : de crème d'amandes et décorer avec les amandes effilées</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>FINITION</u> : napper la tarte avec le nappage blond et/ou décorer de sucre glace .</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°7 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

| 12 éclairs chantilly et le reste en chouquettes. | | |
|---|---|--|
| Recettes (à titre indicatif) | | Progression : |
| <u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g Sucre 8 g <u>Crème chantilly</u> Crème liquide 750 g Sucre glace 70 g Vanille extrait QS <u>Caramel</u> Sucre semoule 250 g Sirop de glucose 50 g Eau 75 g | | <u>REALISER</u> : la pâte à choux <u>COUCHER</u> : les éclairs et le reste en chouquettes. <u>CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille <u>REALISER</u> un caramel blond <u>GLACER</u> les éclairs <u>REALISER</u> : la crème Chantilly. <u>GARNIR</u> : les éclairs |
| <p align="center"><u>Croquis</u></p>  <p align="center">Vue de dessus</p> |  <p align="center">Vue en coupe</p> | <p>Caramel</p> <p>Chantilly</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°7 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée fermentée : brioche)

| 2 tresses 300 g et 8 brioches à tête | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------|-------|-----|------|-------|------|-------------------|------|------------|-------|-----|-----------|--------|-------|-----------------|----|---|--|
| Recettes (à titre indicatif) | Progression : | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p><u>Pâte à brioche.</u></p> <table border="0"> <tr><td>Farine</td><td>500 g</td></tr> <tr><td>Sel</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>Sucre</td><td>60 g</td></tr> <tr><td>Levure biologique</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>Œuf entier</td><td>220 g</td></tr> <tr><td>Eau</td><td>60 à 80 g</td></tr> <tr><td>Beurre</td><td>200 g</td></tr> </table> <p><u>Décor possible sur les tresses</u></p> <table border="0"> <tr><td>Sucre en grains</td><td>QS</td></tr> </table> | Farine | 500 g | Sel | 10 g | Sucre | 60 g | Levure biologique | 20 g | Œuf entier | 220 g | Eau | 60 à 80 g | Beurre | 200 g | Sucre en grains | QS | <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> : les 2 tresses à 300 g et les 8 petites brioches à têtes à 50 g</p> <p><u>FACONNER ET DORER</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER UNE DEUXIEME FOIS, CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> | |
| Farine | 500 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sel | 10 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sucre | 60 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Levure biologique | 20 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Œuf entier | 220 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eau | 60 à 80 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Beurre | 200 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sucre en grains | QS | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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°7 |

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).