



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<u>SUJET 1</u>	Coefficient : 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 termes 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) : qualité du document (2 points), ordonnancement des étapes de fabrication (4 points), estimation du temps de chaque étape (4 points)

PHASE PRATIQUE (durée : 6 heures 30 minutes maximum, dont 30 minutes pour la phase d'évaluation orale) :

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 chocolat** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : « **La fête des fleurs** »
- une tarte : **Tarte aux poires « Bourdaloue »** (Ø 22 cm), pour 8 personnes, et une tartelette pour la dégustation.
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **8 religieuses et 8 éclairs au chocolat**
- une production de viennoiseries : **16 pains au chocolat**

L'évaluation portera sur :

- des critères permanents d'évaluation (total sur 40 points) : organisation du poste de travail (5 points), respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité (5 points), comportement professionnel (5 points), utilisation rationnelle des matières premières (5 points), utilisation rationnelle des matériels et outillages (5 points), techniques gestuelles - rapidité, dextérité (6 points), conduite des cuissons (6 points), pesées – mesures – quantités (3 points).

- des critères d'évaluation spécifique à chaque fabrication (total sur 90 points) : entremets (30 points), tarte (15 points), fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux (20 points), viennoiserie (25 points).

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<u>SUJET 1</u>	Coefficient : 11

PHASE D’EVALUATION ORALE (durée : 30 min 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 feuilletée ou 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 des fabrications (6 points), cohérence avec le thème (4 points), décors (6 points), volume (2 points), association de couleurs (2 points)

PHASE DE PRESENTATION COMMERCIALE ET DE 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) : l’aspect commercial des fabrications (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 2014	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 1	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Charlotte chocolat sur le thème
« La fête des fleurs » (Ø 20 cm) (6 personnes)

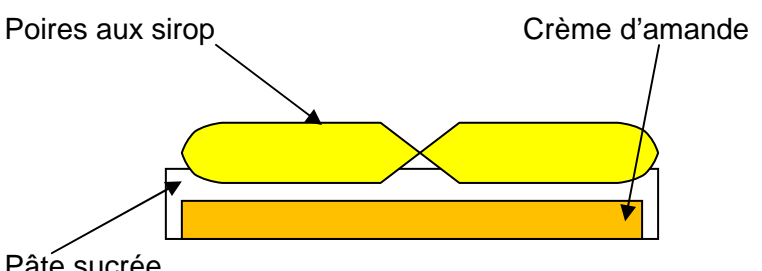
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> :</p> Blanc d'œufs 0,150 Kg Jaune d'œufs 0,100 Kg Sucre 0.062 Kg Farine 0.062 Kg Fécule 0.062 Kg <p><u>Mousse chocolat</u> :</p> 1) Couverture Noire 0.350 Kg 2) Sucre semoule 0.140 Kg 3) Eau 0.050 Kg 4) Jaunes d'œufs 0.125 Kg 5) Gélatine 0.024 Kg 6) Crème 35 % 0.500 Kg <p>Couverture noire QS Carton entremet 1 Glaçage chocolat QS</p>	<p>REALISER: Le biscuit cuillère</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une cartoucière - Deux disques d'un diamètre inférieur au chemisage du cercle avec la cartoucière <p>CUIRE</p> <p>REALISER : la mousse au chocolat à partir d'un appareil de pâte à bombe Pochée votre pâte à bombe</p> <p>IMBIBER</p> <p>CHEMISER : un cercle de 20 cm Ø par 4,5 cm de hauteur</p> <p>MONTAGE</p> <p>GLACER : le dessus de l'entremets</p> <p>DECORER : avec des décors chocolat sur le thème « La fête des fleurs »</p>	
<p align="center">Croquis (à titre indicatif)</p>		

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
<u>SUJET 1</u>		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte aux Poires « Bourdaloue » (Ø 22 cm) (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée aux amandes</u> :</p> <p>Farine 0.200 Kg Beurre 0.100 Kg Sucre glace 0.080 Kg Poudre d'amande 0.025 Kg Œuf entier 0.040 Kg Sel 0.002 Kg</p> <p><u>Crème d'amande</u> :</p> <p>Beurre 0.080 Kg Sucre 0.080 Kg Œufs 0.080 Kg Poudre d'amande 0.080 Kg</p> <p>Carton or 22 cm 1 Nappage blond 0.150 Kg Demi-poires au sirop 8 Amandes effilées QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée aux amandes</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'amande</p> <p><u>GARNIR</u> : les fonds de pâte sucrée de crème d'amande</p> <p><u>GARNIR</u> : de poire</p> <p><u>CUIRE</u> : la tarte</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>NAPPER</u> : la tarte et la disposer sur un carton or</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid positif</p>
<p>Croquis (à titre indicatif)</p>	<p>Poires aux sirop</p> <p>Crème d'amande</p>  <p>Pâte sucrée</p>

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 1	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux


8 religieuses et 8 éclairs chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 0.250 Kg Beurre 0.100 kg Sel 0.005 kg Farine 0.150 kg Œuf entier 0.250 kg</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 litre Sucre 0.250 kg Œufs entier 0.100 kg Jaune d'oeuf 0.080 kg Poudre à crème 0.090 kg Pâte de cacao 0.100 kg</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 0.500 kg Cacao pâte QS Crème au beurre 0.250 Kg</p>		<p>REALISER : la pâte à choux</p> <p>COUCHER : les éclairs et les religieuses</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>REALISER : la crème pâtissière</p> <p>PARFUMER</p> <p>GARNIR : les éclairs et les religieuses</p> <p>GLACER</p> <p>RESERVER : au froid positif</p> <p>DECORER : à l'aide de la crème au beurre les religieuses</p>
<p>Croquis (à titre indicatif)</p>		<p>Pâte à choux</p>

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 1	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

16 pains au chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte à croissant :</u> Farine 0.500 kg Sucre 0.060 kg Sel 0.012 kg Levure 0.030 kg Eau 0.240 kg Beurre tourage 0.250 kg		RÉALISER la détrempe APPRÊT TOURER ABAISSER, DÉTAILLER, FAÇONNER : 16 pains au chocolat
<u>Garniture :</u> Bâton chocolat 32		APPRÊT
<u>Dorure :</u> Œuf 1		DORER CUIRE RÉSERVER sur grille
Croquis (à titre indicatif)		

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<u>SUJET 1</u>	Coefficient : 11

Centre d'examen : Date :

N° candidat :

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS (Phase écrite)					
Heure	Horaire par 30 min	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte à choux	VIENNOISERIE
1 heure		Partie écrite			
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
7 heures					
7 h 30					

L'horaire de pause (30 min 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).