



**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	<b><u>SUJET 4</u></b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		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** déjeunée 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 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 8 personnes : **Parfait au Chocolat** (Ø 22 cm), glacé et décoré avec une bordure et une inscription au cornet ainsi que des sujets en pâte d'amandes sur le thème :  
**« La fête des fleurs »**
- une tarte : **Tarte Citron Meringuée** pour 8 personnes,
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 éclairs chocolat**
- une viennoiserie : **16 croissants au beurre** (détrempe fournie par le centre)

*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 à choux (20 points), viennoiserie (25 points).*

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b><u>SUJET 4</u></b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		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).*

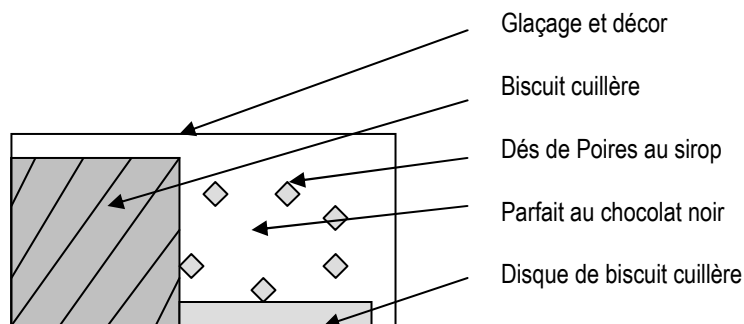
Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 4</b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

**Parfait au chocolat (8 personnes)**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Biscuit cuillère nature :</u></b> Blanc d'œuf 150 g Sucre 125 g Jaune d'œuf 100 g Farine 125 g</p> <p><b><u>Parfait au chocolat :</u></b> Jaune d'œuf 100 g Sirop à 60°Brix 150 g Chocolat de couverture noir 250 g Crème fouettée 250 g</p> <p><b><u>Garniture :</u></b> Poires au sirop 150 g</p> <p><b><u>Punch Poire :</u></b> Sirop à 60°Brix QS Eau de vie de poires 20 g</p> <p><b><u>Finition et Décor :</u></b> Pâte d'amande (33%) 200 g Cacao poudre 50 g Pâte cacao décor 100 g Glaçage noir 200 g Nappage neutre à froid 200 g Sucre glace 50 g</p>	<p><b><u>REALISER</u></b> : le biscuit cuillère</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> : cartouchiere (saupoudrée de cacao poudre + un disque pour le fond de l'entremets)</p> <p><b><u>CUIRE</u></b> :</p> <p><b><u>EGOUTTER ET COUPER LES POIRES</u></b> : Réserver au frais</p> <p><b><u>REALISER</u></b> : l'appareil à bombe</p> <p><b><u>MONTER</u></b> : la crème fouettée</p> <p><b><u>REALISER</u></b> : le parfait au chocolat</p> <p><b><u>MONTER</u></b> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Mettre une bande de rhodoïd à l'intérieur du cercle Garnir l'entremets (voir croquis ci-dessous), passer au surgélateur, réserver au froid</p> <p><b><u>FINITION &amp; DÉCOR</u></b> : Glacer, décercler et décorer l'entremets sur le thème : «<b>La fête des fleurs</b>»</p>

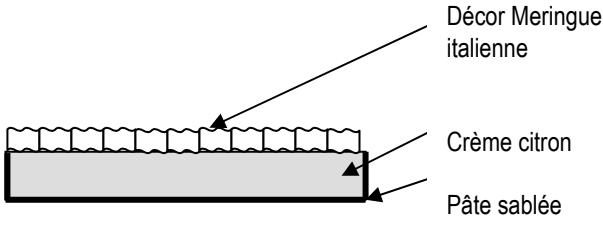
**Croquis**



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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte Citron Meringuée (8 personnes)**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sablée :</u></b> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 125 g Œuf entier 50 g Sel 5 g</p> <p><b><u>Crème Citron :</u></b> Jus de Citron 80 g Beurre 130 g Sucre 130 g Œuf entier 200 g Poudre à crème 10 g Zeste de citron (pièces) 2</p> <p><b><u>Meringue Italienne :</u></b> Blancs d'œufs 150 g Sucre semoule 300 g</p>	<p><b><u>REALISER</u></b> : la pâte sablée</p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : au froid</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> : un cercle de Ø 22 cm</p> <p><b><u>CUIRE</u></b> : à blanc le fond de tarte <b><u>RESERVER</u></b> : sur grille</p> <p><b><u>REALISER</u></b> : la crème Citron (méthode crème pâtissière)</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> : les fonds de tartes avec la crème citron</p> <p><b><u>REALISER</u></b> : la meringue Italienne</p> <p><b><u>FINITION &amp; DÉCOR</u></b> : Décorer la tarte avec la meringue Colorer la meringue</p>
<b>Croquis</b>	 <p>Décor Meringue italienne</p> <p>Crème citron</p> <p>Pâte sablée</p>

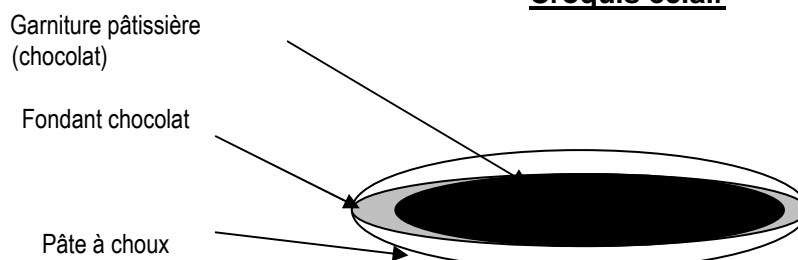
Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
<b><u>SUJET 4</u></b>		

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

**16 éclairs chocolat**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à choux :</u></b></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière :</u></b></p> <p>Lait 1 L Sucre 150 g Jaune d'œuf 160 g Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Chocolat de couverture noir 250 g</p> <p><b><u>Finition :</u></b></p> <p>Fondant blanc 400 g Sirop à 60°Brix 80 g Pâte cacao décor QS</p>	<p><b><u>REALISER</u></b> : la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> : les éclairs</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : sur grille</p> <p><b><u>REALISER</u></b> : la crème pâtissière</p> <p><b><u>AROMATISER</u></b> : la crème pâtissière au chocolat (filmer et réserver au froid)</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> : les éclairs (réserver au froid)</p> <p><b><u>GLACER</u></b> : fondant chocolat</p>

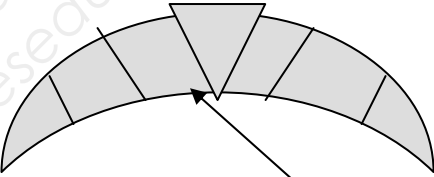
**Croquis éclair**



Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
<b><u>SUJET 4</u></b>		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

**16 croissants**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Détrempe</u> :</b> Farine T 55 Sel Sucre semoule Beurre (détrempe) Levure biologique Eau (environ)</p>	<p>500 g 10 g 50 g 50 g 20 g 250 g</p>	<p><b><u>REALISER</u></b> : La détrempe</p> <p><b><u>BEURRER, TOURER</u></b></p> <p><b><u>ABAISSER</u></b> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><b><u>DETAILLER</u></b> : 16 croissants</p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b></p> <p><b><u>APPRETER</u></b> : à l'étuve ou en cellule de fermentation</p> <p><b><u>DORER, CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : sur grille</p>
<p><b><u>Tourage</u> :</b> Beurre de tourage</p>	<p>300 g</p>	
<b>Croquis</b>	 <p style="text-align: right;">Pâte levée feuilletée</p>	

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

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).*