

Toutes académies	Session 0	Code(s) examen(s)
Sujet national (Épreuve ponctuelle) CAP PATISSIER		
Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES		
Coefficient : 11	Durée : 7 heures maximum	Feuillet : 7 / 7

Centre d'examen:..... Date:.....

N° candidat:.....

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS
Epreuve EP2 Fabrication de pâtisserie – Phase écrite

Heure	Horaire par 30 mn	ENTREMETS FRAISIER	TARTE CHOCOLAT	FABRICATION à base de pâte à choux PARIS - BREST	VIENNOISERIE BRIOCHE
8h	1 heure				
9h	2 heures				PREPARATION PÂTE BRIOCHE
10h	3 heures	PREPARATION GENOISE ↓ CUISSON	PREPARATION PÂTE SUCRÉE ↓ RESERVER AU FRAIS	PREPARATION PAC + LOUCHER PAC ↓ CUISSON	POINTAGE ↓ ROMPRE ET DEGAZER
11h	4 heures	(CREME NOUSSELINÉ cf Paris-Brest) ↓ CHABLONNER	RESERVER AU FRAIS ↓ FONGAGE ET CUISSON	PREPARATION (CREME NOUSSELINÉ PRALINÉ) ↓ RESERVER AU FRAIS LA CREME	RESERVER AU FRAIS ↓ FAÇONNAGE
12h	5 heures				
13h	6 heures			GARNIR ET MONTER	POUSSE
14h	7 heures	MONTÉ ET DECORER	PREPARATION GANACHE CHOCO ET FONDAGE		+ APPRÊT ↓ CUISSON
15h	7 h 30				

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).

— fabrication
 — réfrigération
 — pointage et pousse
 — cuisson