

Académie d'Aix-Marseille	Session 2013	Code : 50022136	Page : 1 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 1

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) : qualité du document (2points), 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 framboise** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : **« Le salon du jouet »**
- une tarte : **Tarte aux abricots et crème pistache** (Ø 22 cm),
- une fabrication à base de pâte à choux : **8 éclairs café et 8 religieuses chocolat**
- une viennoiserie : **16 pains au chocolat**

*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).*

Académie d'Aix-Marseille	Session 2013	Code : 50022136	Page : 2 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 1</b>

**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) : dimension artistique 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 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).*



Académie d'Aix-Marseille	Session 2013	Code : 50022136	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 1</b>

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

**Charlotte framboise sur le thème du « Salon du jouet » (Ø 20 cm)**

Exemple de Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Biscuit cuillère:</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g  <u>Bavaroise Framboise :</u> Purée de framboise 150 g Eau 60 g Sucre 75 g Gélatine feuille (140 bloom) 2 pièces Crème fouettée 300 g Garniture : framboises surgelées 200 g  <u>Punch framboise :</u> Eau 100 g Sucre 125 g Alcool de framboise 20 g  <u>Finition et Décor :</u> Nappage blond 100 g Sucre semoule Q.S Sucre glace Q.S Blanc d'œuf Q.S Vinaigre blanc QS Sirop de glucose Q.S Chocolat de couverture noire Q.S Framboise 200 g Amande hachée Q.S Pâte d'amande (33%) Q.S Colorants divers Q.S		<p><b>REALISER :</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>DRESSER :</b> 2 cartouchières (hauteur 4,5 cm) et 2 disques (Ø18 cm)</p> <p><b>CUIRE :</b></p> <p><b>REALISER :</b> la crème bavaroise framboise</p> <p><b>REALISER :</b> le punch framboise</p> <p><b>MONTER :</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p>Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des framboises à l'intérieur.</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR :</b> libres sur le thème du « Salon du jouet»</p> <p>A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (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>
<b>Croquis</b>		

Académie d'Aix-Marseille	Session 2013	Code : 50022136	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 1</b>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte abricot pistache (Ø 22 cm)**

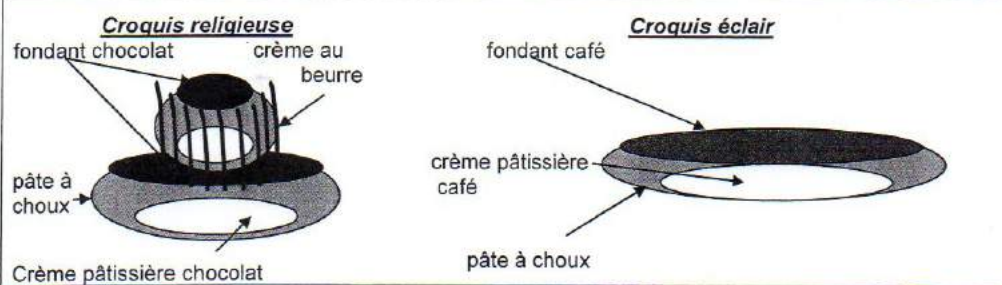
* Exemple de Recette (à titre indicatif)	Progression :
<p><b><u>Pâte sablée :</u></b> Farine T55 200 g Beurre 100 g Œuf entier 40 g Sucre glace 100 g</p> <p><b><u>Crème d'amandes pistache:</u></b> Beurre 50 g Sucre glace 50 g Œuf entier 50 g Poudre d'amandes 50 g Pâte de pistache 20 g</p> <p><b><u>Garniture :</u></b> Abricot surgelé ou au sirop 350 g</p> <p><b><u>Finition :</u></b> Nappage 100 g Sucre glace Q.S. Pistache émondée Q.S.</p>	<p><b>REALISER :</b> la pâte sablée</p> <p><b>RESERVER :</b> au froid</p> <p><b>ABAISSER :</b></p> <p><b>FONCER :</b> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><b>REALISER :</b> la crème d'amandes pistache</p> <p><b>GARNIR :</b> le fonds de crème d'amandes pistache puis disposer les abricots dessus.</p> <p><b>CUIRE :</b></p> <p><b>NAPPER et DECORER :</b></p> <p><b>RESERVER :</b> sur grille</p>
<b>Croquis</b>	<p style="text-align: right;">Abricot au sirop ou surgelé</p> <p style="text-align: right;">Crème d'amandes pistache</p> <p style="text-align: right;">Pâte sablée</p>

Académie d'Aix-Marseille	Session 2013	Code : 50022136	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Fabrication à base de pâte à choux

**8 éclairs café et 8 religieuses chocolat**

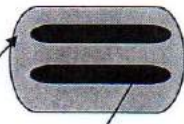
Exemple de recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><b><u>Pâte à choux :</u></b> Eau 250 g Beurre 100 g Sel 2 g Farine 200 g Œuf entier 300 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière :</u></b> Lait 1 l. Sucre 200 g Jaune d'œuf 160 g Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Extrait de café QS Pâte de cacao QS</p> <p><b><u>Montage et finition :</u></b> Fondant blanc 400 g Sirop à 1260 (densité) 100 g Extrait de café QS Pâte de cacao QS Crème au beurre 200 g</p>	<p><b><u>REALISER :</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>DRESSER :</u></b> les éclairs et les religieuses</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></p> <p><b><u>GARNIR :</u></b> les éclairs café et les religieuses chocolat</p> <p><b><u>GLACER :</u></b> au fondant pâtissier</p> <p><b><u>DECORER :</u></b> les religieuses avec la crème au beurre fournie</p>



Académie d'Aix-Marseille	Session 2013	Code : 50022136	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 1</b>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

**16 pains au chocolat**

* Exemple de recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><b>Détrempe :</b> Farine T55 500 g Sel 10 g Sucre 40 g Eau 120 g Lait 170 g Levure biologique 20 g</p> <p><b>Tourage :</b> Matière grasse de tourage 350 g</p> <p><b>Garniture :</b> Bâtons chocolat 32 p.</p> <p><b>Finition :</b> Œuf entier 1 p.</p>		<p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>BEURRER, TOURER</u> :</p> <p><u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 pains au chocolat</p> <p><u>FACONNER</u> :</p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
Croquis		 <p>Pâte levée feuilletée</p> <p>Bâtons chocolat</p>



Académie d'Aix-Marseille	Session 2013	Code : 50022136	Page : 7 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 1</b>

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

N° candidat:.....

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS (avec indication du temps de pause et hors temps d'interrogation orale)					
Heure	Horaire par 30 mn	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux	VIENNOISERIE
1 heure	ORDONNANCEMENT : Phase écrite (30 minutes maximum)				
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).
- Ne pas faire figurer sur l'organigramme l'horaire des deux évaluations orales de 15 minutes chacune