

Session 2013	Code : 50022136	Page : 1 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

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 8 personnes: **Bavarois vanille framboise** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème du : « **Marriage** »
- une tarte : **Tarte fraise – pistache** (Ø 22 cm),
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 religieuses vanille**
- une production de viennoiseries : **10 brioches à tête et 10 brioches longues**

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 feuilletée ou de pâte à choux (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).

Session 2013	Code : 50022136	Page : 2 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

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 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 PRÉSENTATION 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.

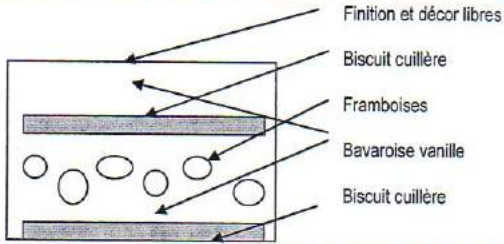
L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : l'aspect commercial des fabrications (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).

Session 2013	Code : 50022136	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets


Bavaroise vanille - framboise sur le thème du « **Mariage** » (Ø 20 cm)

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Biscuit cuillère :</p> <p>Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p>Bavaroise Vanille :</p> <p>Lait 250 g Jaune d'œuf 120 g Sucre 100 g Gélatine feuille 8 g Crème fouettée 250 g Garniture : framboise 200 g</p> <p>Punch framboise :</p> <p>Sirop à 1260 de densité 200 g Eau de vie de framboise 20 g</p> <p>Finition et Décor :</p> <p>Nappage blond ou neutre 100 g Sucre semoule, sucre glace Q.S Blanc d'œuf, vinaigre blanc Q.S Glucose Q.S Chocolat de couverture Q.S Framboise fraîche 50 g Amande effilée ou hachée Q.S Pâte d'amande (33%) Q.S Colorants divers Q.S</p>		<p><u>REALISER</u> : le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> : 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : la crème bavaroise</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p><u>PUNCHER</u> : le biscuit</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : libres sur le thème du «Mariage » 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>
Croquis	 <p>Finition et décor libres</p> <p>Biscuit cuillère</p> <p>Framboises</p> <p>Bavaroise vanille</p> <p>Biscuit cuillère</p>	

Session 2013	Code : 50022136	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

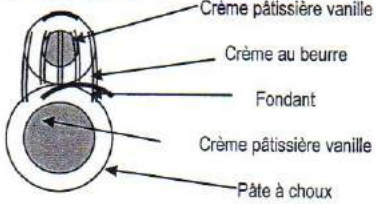
Tarte fraise - pistache (Ø 22 cm)

Exemple de recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p>Pâte sablée : Farine T55 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g Sel PM</p> <p>Crème d'amandes : Beurre 50 g Sucre glace 50 g Poudre d'amandes 50 g Œuf entier 50 g Pâte de pistache 20 g</p> <p>Garniture : Fraise 600 g</p> <p>Finition : Nappage blond 100 g Pistache émondée 25 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte sablée</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 pistache</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> :</p> <p><u>NAPPER</u> :</p> <p><u>DECORER</u> :</p>
Croquis	

Session 2013	Code : 50022136	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux


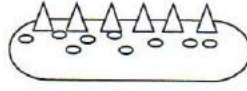
16 Religieuses à la vanille

Exemple de recettes (à titre indicatif)		Progression :
Pâte à choux :		<u>REALISER</u> : la pâte à choux
Eau	250 g	<u>DRESSER</u> : les religieuses
Beurre	100 g	<u>CUIRE</u> :
Sel	4 g	<u>RESERVER</u> : sur grille
Farine T55	150 g	
Œuf entier	250 g	
Crème pâtissière :		
Lait	1 litre	<u>REALISER</u> : la crème pâtissière
Gousse de vanille	1 pièce	
Sucre semoule	200 g	<u>GARNIR</u> : les religieuses
Jaune d'œuf	160 g	
Poudre à crème	90 g	
Beurre	100 g	
Montage et finition :		<u>GLACER</u> :
Fondant blanc	400g	<u>DECORER</u> : avec la crème au beurre fournie
Sirop à 1260 (densité)	200 g	
Crème au beurre	250 g	
<p align="center"><u>Croquis religieuse</u></p> 		

Session 2013	Code : 50022136	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée)

10 brioches à tête et 10 brioches longues

Exemple de recettes (à titre indicatif)		Progression :
Pâte Brioche		<u>REALISER</u> : le pétrissage mécanique
Farine T 55	250 g	<u>POINTER</u> : à température ambiante
Farine de gruau	250 g	<u>RABATTRE</u> : la pâte
Sel	10 g	<u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)
Sucre	75 g	<u>DETAILLER</u> : 20 boules
Levure biologique	20 g	<u>FACONNER</u> :
Œuf entier	300 g	<u>DORER</u> :
Beurre	250 g	<u>APPRETER</u> : à l'étuve
Dorure		<u>DORER, COUPER, SUCRER, CUIRE</u> :
Œuf entier	50 g	<u>RESERVER</u> : sur grille
Décors		
Sucre en grains	100 g	
Croquis	 	
	Brioche à tête	brioche longue sucrée

Session 2013	Code : 50022136	Page : 7 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 2

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