

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 1 / 7
Examen : Pâtissier	<u>SUJET 3</u>	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** 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 : **un Fraisier** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème « **La coupe du monde de football** »
- une tarte : **Tarte au chocolat** pour 8 personnes (Ø 22 cm),
- une fabrication à base de pâte feuilletée : **5 chaussons aux pommes**
- 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 à choux (20 points), viennoiserie (25 points).*

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 2 / 7
Examen : Pâtissier	<u>SUJET 3</u>	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 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 (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) : 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 : Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Fraisier sur le thème
« Coupe du monde de football » (6 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise</u> :</p> <p>Oeuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g</p> <p><u>Punch kirsch</u> :</p> <p>Sucre 150 g Eau 115 g Kirsch 20 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> :</p> <p>Lait 500 g Jaune d'oeuf 80 g Sucre 150 g Poudre à crème 50 g Beurre 250 g Kirsch Q.S.</p> <p><u>Garniture</u> :</p> <p>Fraise fraîche 350 g</p> <p><u>Finition et Décor</u> :</p> <p>Nappage à froid 150 g Fraise 50 g Sucre semoule, sucre glace QS Glucose QS Amandes effilées ou hachées QS Chocolat de couverture (ivoire, noir) QS Pâte d'amande (33%) 200 g Colorants divers QS</p>	<p>REALISER : la pâte à génoise DRESSER 3 disques de 18 Ø CUIRE</p> <p>REALISER : le sirop RESERVER : au froid</p> <p>REALISER : la crème mousseline. RESERVER : au froid</p> <p>PUNCHER les biscuits :</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec un ruban P.V.C. en disposant des fraises émincées sur le pourtour, et des morceaux de fraises à l'intérieur. Couvrir d'une abaisse de pâte d'amande.</p> <p>FINITION & DÉCOR :</p> <p>libres sur le thème « La coupe du monde de football » 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, un modelage en pâte d'amande, une inscription au cornet ...).</p>

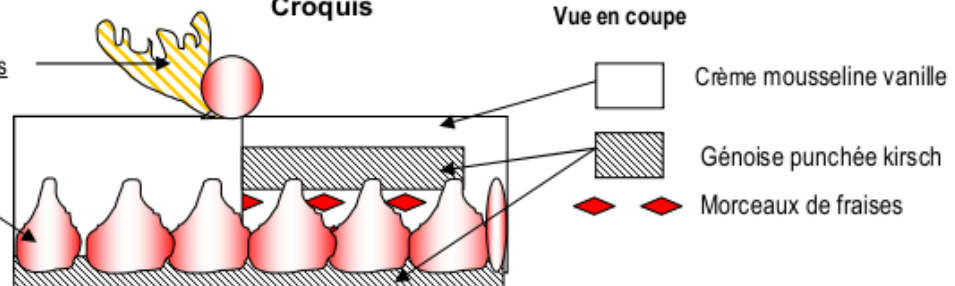
Aspect extérieur

Finition et décor libres

Fraises émincées


Croquis

Vue en coupe




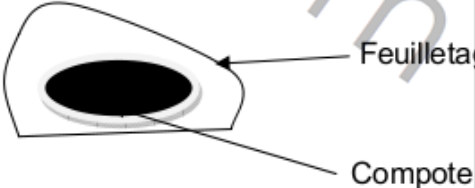
Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat (8 personnes)		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte sucrée</u> :</p> <p>Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Ganache chocolat</u> :</p> <p>Crème liquide 125 g Sucre inversé 25 g Chocolat de laboratoire 225 g Beurre 90 g</p> <p><u>Décor</u> : chocolat de couverture noir QS</p>	<p>REALISER : la pâte sucrée</p> <p>RESERVER : au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>CUIRE : à blanc</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p> <p>GARNIR : avec la ganache chocolat</p> <p>DÉCORER</p>	
Croquis	 <p>The diagram shows a rectangular cross-section of a tart. It consists of two layers: a bottom layer labeled 'Pâte sucrée' (sugar paste) and a top layer labeled 'Ganache chocolat' (chocolate ganache). Arrows point from the text labels to the corresponding layers in the diagram.</p>	

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

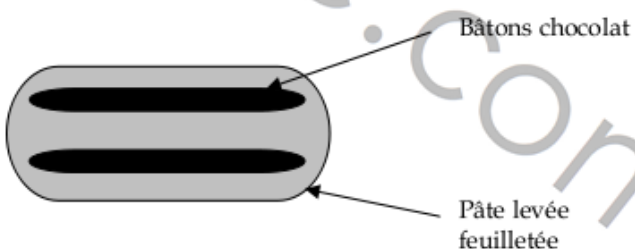
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée

5 Chaussons aux pommes																		
Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression																
<p><u>Pâte feuilletée :</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Farine</td> <td style="text-align: right;">250 g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td style="text-align: right;">5 g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td style="text-align: right;">125 g</td> </tr> <tr> <td>Matière grasse de tourage</td> <td style="text-align: right;">175 g</td> </tr> <tr> <td>Compote de pommes (fournie)</td> <td style="text-align: right;">300 g</td> </tr> </table> <p><u>Dorure et finition :</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Œuf</td> <td style="text-align: right;">50 g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td style="text-align: right;">QS</td> </tr> <tr> <td>Sirop (à glacer)</td> <td style="text-align: right;">QS</td> </tr> </table>	Farine	250 g	Sel	5 g	Eau	125 g	Matière grasse de tourage	175 g	Compote de pommes (fournie)	300 g	Œuf	50 g	Sel	QS	Sirop (à glacer)	QS		<p><u>RÉALISER</u> : une pâte feuilletée à six tours</p> <p><u>DETAILLER</u> : les chaussons aux pommes</p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>REPLIER, SOUDER</u> : les bords</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : au frais</p> <p><u>DORER ET RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>GLACER</u> : au sirop à la sortie du four</p> <p><u>DEBARASSER</u> : sur grille</p>
Farine	250 g																	
Sel	5 g																	
Eau	125 g																	
Matière grasse de tourage	175 g																	
Compote de pommes (fournie)	300 g																	
Œuf	50 g																	
Sel	QS																	
Sirop (à glacer)	QS																	
<p><u>Croquis du chausson aux pommes fini</u></p> 	<p><u>Coupe du chausson aux pommes</u></p> 																	

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : Pâtissier	SUJET 3	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
<p><u>Détrempe</u> :</p> <p>Farine 500 g Sel 10 g Sucre 75 g Levure biologique 20 g Lait 275 g</p> <p><u>Tourage</u> :</p> <p>Matière grasse de tourage 280 g</p> <p><u>Garniture</u> :</p> <p>Bâton chocolat 32 pièces</p> <p><u>Dorure</u> :</p> <p>Œuf entier 50 g</p>		<p>REALISER : la détrempe</p> <p>POINTER</p> <p>RETOMBER : la pâte</p> <p>RESERVER : au froid (positif ou négatif)</p> <p>BEURRER, TOURER :</p> <p>ABAISSER : au rouleau ou au laminoir</p> <p>DETAILLER : 16 pains au chocolat</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRETER</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
Croquis		 <p>Bâtons chocolat</p> <p>Pâte levée feuilletée</p>

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 7 / 7
Examen : Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		<u>SUJET 3</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 feuilletée	VIENNOISERIE
1 heure	<i>Partie écrite</i>				
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).