

<b>Session 2014</b>	<b>Code : 500 221 36</b>	<b>Page : 1 / 7</b>
<b>Examen : CAP Pâtissier</b>		<b>Durée : 7 heures</b>
<b>Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries</b>	<b><u>SUJET 6</u></b>	<b>Coefficient : 11</b>

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 : **Un fraisier** (Ø 22 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : « **La coupe du monde de football** »
- une tarte : **Tarte Alsacienne** pour 8 personnes,
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **16 éclairs chantilly-framboise**
- une production de viennoiseries : **10 petites brioches à tête, 2 brioches Nanterre**

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

<b>Session 2014</b>	<b>Code : 500 221 36</b>	<b>Page : 2 / 7</b>
<b>Examen : CAP Pâtissier</b>		<b>Durée : 7 heures</b>
<b>Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries</b>	<b><u>SUJET 6</u></b>	<b>Coefficient : 11</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 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		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<b>SUJET 6</b>	Coefficient : 11

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

**Un fraisier chapoté de pâte d'amande sur le thème**  
**« La coupe du monde de football » (8 personnes)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Génoise nature :</u> Œuf 150 g Sucre 100 g Farine 100 g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 500 g Jaune d'oeuf 120 g Œufs 100 g Sucre 250 g Poudre à crème 75 g Beurre 250 g Garniture : Fraise 500 g</p> <p><u>Punch :</u> Sirop à 60°Brix 200 g Kirsch 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage blond QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (33%) 150 g Colorants divers QS</p>		<p><b>REALISER</b> : la génoise <b>COUCHER</b> <b>CUIRE</b></p> <p><b>REALISER</b> : la crème mousseline</p> <p><b>PUNCHER</b> : le biscuit</p> <p><b>MONTER</b> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé de fraises avec le biscuit en disposant des morceaux de fraises à l'intérieur.</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> : libres sur le thème <b>« La coupe du monde de football »</b> 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>		<p>Finition pâte d'amande et décor libres</p> <p>Génoise</p> <p>Morceaux de fraises</p> <p>Crème mousseline</p> <p>Génoise</p> <p>Fraise</p>

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**Tarte**

**Tarte alsacienne (8 personnes)**

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à foncer</u> :</p> <p>Farine 250 g            Beurre 125 g            Sucre 25 g            Œuf entier 50 g            Sel 5 g            Eau 30 g</p> <p><u>Crème prise</u> :</p> <p>Œufs 100 g            Crème UHT 35%MG 125 g            Lait 125 g            Sucre semoule 100 g            Vanille liquide QS</p> <p><u>Garniture</u> :</p> <p>Pomme 4</p> <p><u>Finition</u> :</p> <p>Sucre glace 50 gr</p>	<p><b>REALISER</b> : la pâte à foncer</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>GARNIR</b> : le fonds de pommes</p> <p><b>REALISER</b> : la crème prise</p> <p><b>GARNIR</b> avec la crème</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RESERVER</b> : sur grille</p> <p><b>FINITION</b> : saupoudrer de sucre glace</p>
<b>Croquis</b>	<p style="text-align: right;">Finition            Pomme            Crème prise            Pâte à foncer</p>

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 6</b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11


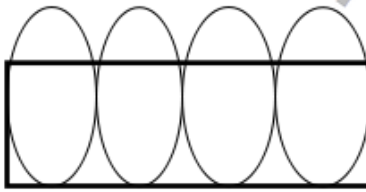
**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Fabrication à base de pâte à choux**

**16 éclairs chantilly framboise**

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème chantilly :</u></p> <p>Crème UHT 35%mg 600 g Sucre glace 80 g Vanille liquide QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Colorant rouge QS Framboises 150 g</p>	<p><b>REALISER</b> : la pâte à choux</p> <p><b>COUCHER</b> : les éclairs</p> <p><b>CUIRE</b> :</p> <p><b>RESERVER</b> : sur grille</p> <p><b>GLACER</b> : au fondant rose</p> <p><b>REALISER</b> : la crème chantilly</p> <p><b>GARNIR</b> : les éclairs de crème chantilly+ 5 framboises</p>	
<p><b>Croquis éclair</b></p> <p>Fondant rose</p> <p>Crème chantilly</p> <p>Framboise</p> <p>Pâte à choux</p>	<p>The diagram shows a cross-section of an éclair. It consists of a grey choux pastry base. On top of the base is a layer of pink fondant. Above the fondant is a layer of white chantilly cream. Finally, five red raspberries are arranged in a row on top of the cream. Arrows point from the labels on the left to the corresponding parts of the éclair.</p>	

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

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (Brioche)**

<b>10 petites brioches à tête, 2 brioches Nanterre</b>		
<b>Recettes (à titre indicatif)</b>	<b>Progression</b>	
<p><u>Détrempe</u> :</p> <p>Farine de gruau      500 g  Sel                      10 g  Sucre                    50 g  Levure biologique    25 g  Œufs                    300 g  Beurre                  250 g</p> <p><u>Finitions</u> :</p> <p>Amandes effilées    50 gr  Sucre grain            50 gr</p>	<p><b><u>REALISER</u></b> : la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><b><u>POINTER</u></b> : à température ambiante</p> <p><b><u>ROMPRE</u></b> : la pâte</p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><b><u>DETAILLER</u></b> : 10 petites brioches à 50 gr, 2 brioches Nanterre à 300 gr pièce</p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b></p> <p><b><u>APPRETER</u></b> : à l'étuve</p> <p><b><u>DORER, CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : sur grille</p>	
<b>Croquis</b>	Brioche individuelle	2 brioches Nanterre
		

<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 6</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).*