

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<u>SUJET 7</u>	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 8 personnes : **Charlotte aux pêches** (Ø 22 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : « **La fête des fleurs** »
- une tarte : **Tarte normande pommes** pour 8 personnes,
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **8 religieuses et 8 éclairs**
- une production de viennoiseries : **16 pains au lait en deux formes.**

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).*

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<u>SUJET 7</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 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 :

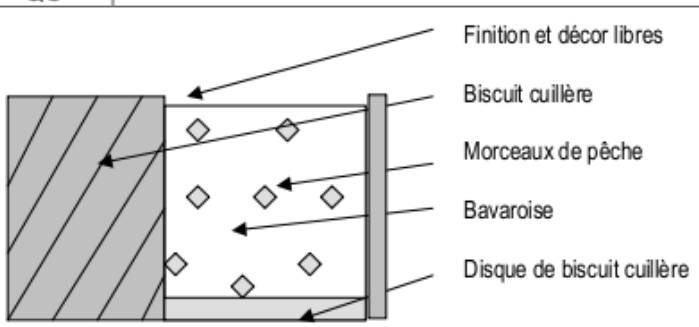
Après la phase de présentation, les 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, viennoiserie) seront dégustées et analysées à l’issue de la production, par un jury composé d’un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d’un professionnel pâtissier.

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	SUJET 7	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Charlotte aux pêches sur le thème de
«La fête des fleurs» (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 160 g Sucre 140 g Jaune d'oeuf 110g Farine 140 g</p> <p><u>Bavaroise nature :</u> Lait 340 g Jaune d'oeuf 100 g Sucre 140 g Gélatine feuille (200 bloom) 8 g Crème fouettée 340 g Garniture : pêches (conserves) 265 g</p> <p><u>Punch Pêche :</u> Sirop à 60°Brix 250 g Alcool de pêche ou sirop 25 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 Pêches (conserves) 400 g Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS</p>		<p>REALISER : le biscuit cuillère nature COUCHER : Une cartouchiere et un fond CUIRE</p> <p>PUNCHER</p> <p>REALISER : la crème bavaroise</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) GARNIR : l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de pêches à l'intérieur</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème «La fête des fleurs» 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>Diagramme croquis d'une charlotte aux pêches. Les légendes indiquent : Finition et décor libres, Biscuit cuillère, Morceaux de pêche, Bavaroise, et Disque de biscuit cuillère.</p>

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte normande aux pommes (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 1 g</p> <p><u>Appareil normand :</u> Lait 125 g Sucre 50 g Crème fraîche 125 g Œuf entier 2 P Pommes 4 P</p> <p><u>Finition :</u> Sucre glace QS</p>		<p>REALISER : la pâte sucrée</p> <p>RESERVER : au froid filmée</p> <p>ABAISSER :</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>REALISER : un appareil à crème prise</p> <p>PREPARER : les pommes</p> <p>TAILLER</p> <p>DISPOSER : les pommes sur le fond de pate sucrée</p> <p>RECOUVRIR : de la préparation normande</p> <p>CUIRE : cuisson 180°</p>
Croquis		

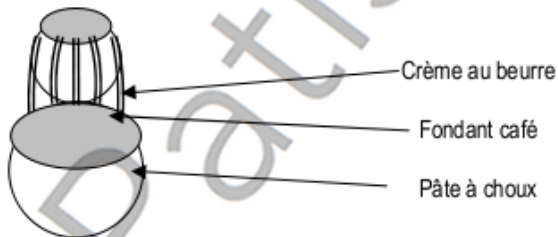
Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		SUJET 7
		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

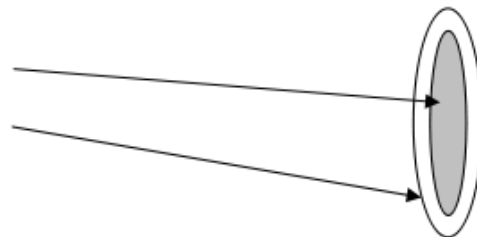
8 religieuses et 8 éclairs café

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte à choux :</u>		REALISER : la pâte à choux
Eau	300 g	COUCHER : les choux et éclairs
sucre	5 g	CUIRE
Beurre	120 g	RESERVER : sur grille
Sel	6 g	
Farine	180 g	REALISER : la crème pâtissière
Œuf entier	300 g	PARFUMER
<u>Crème pâtissière :</u>		GARNIR : les choux, les éclairs
Lait	1250 g	GLACER
Sucre	230 g	DECORER : avec la crème au beurre les religieuses
Jaune d'oeuf	200 g	
Poudre à crème	110 g	
Beurre	125 g	
Extrait de café	QS	
<u>Montage et finition :</u>		
Fondant blanc	500 g	
Sirup à 60°Brix	100 g	
Extrait de café	QS	
Crème au beurre	200 g	

Croquis religieuse




Croquis éclair



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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée)

16 pains au lait (2 formes : navette, ronde)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pains au lait :</u> Farine gruau 500g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 150 g Levure 20 g Œuf entier 110 g Lait 175 g</p> <p><u>Finition :</u> Sucre casson 200 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf 1 pièce</p>		<p>REALISER : la pâte a pains au lait</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>ROMPRE</p> <p>RESERVER : au froid (positif)</p> <p>DETAILLER : peser des pâtons de 60 g</p> <p>FAÇONNER : formes imposées navettes et rondes</p> <p>APPRETER : à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
Croquis		

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 7	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		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 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).