

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<u>SUJET 3</u>	Coefficient : 11

SUJET 3

Le sujet comprend 2 feuilles et 5 annexes (une par fiche technique de fabrication et un organigramme de travail vierge à compléter).

A l'issue de l'épreuve, le candidat remettra aux membres du jury tous les documents sur lesquels il a travaillé : sujets, brouillons éventuels.

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 **bavaroise vanille framboise** pour 6 personnes : (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème « **fête des mères** »
- une **tarte aux pommes** : pour 8 personnes, (22 cm)
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **16 éclairs café**
- une production de viennoiseries : **16 pains au chocolat**

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<u>SUJET 3</u>	Coefficient : 11

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).*

PHASE D'ÉVALUATION 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 PRÉSENTATION 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 d'Arts appliqués et d'un enseignant de la discipline professionnelle ou d'un professionnel pâtissier

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 2015	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Bavarois Vanille-Framboise sur le thème
« fête des mères » (Ø 20 cm)

Exemple de recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> :</p> <p>Blanc d'oeuf 150 g Sucre 125 g Jaune d'oeuf 100 g Farine T55 125 g</p> <p><u>Bavaroise Vanille</u> :</p> <p>Lait 250 g Jaune d'oeuf 120 g Sucre 100 g Gélatine feuille 6 g Crème fouettée 250 g Garniture: framboises fraîches 150 g</p> <p><u>Punch framboise</u> :</p> <p>Sirop à 60% brix (fourni par le centre d'examen) 200 g Eau de vie de Framboises 20 g</p> <p><u>Finition et Décor</u> :</p> <p>Nappage neutre 100 g Sucre semoule, sucre glace Q.S Blanc d'œuf, vinaigre blanc Q.S Glucose Q.S Couverture de chocolat Q.S Framboises fraîches 100 g Amande effilée ou hachée Q.S Pâte d'amande (33%) Q.S Colorants divers Q.S</p>	<p>REALISER : le biscuit cuillère</p> <p>DRESSER : une cartouchiere et 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p>CUIRE</p> <p>REALISER : la crème bavaroise</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p>PUNCHER : le biscuit</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème « fête des mères » 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 style="text-align: right;">Finition et décor libres</p>

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

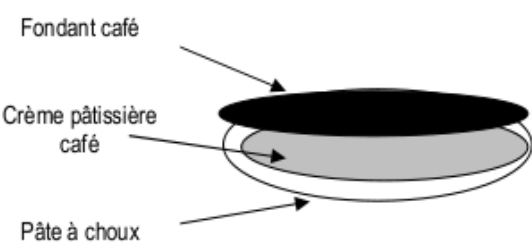
Tarte aux pommes (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> :</p> <p>Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g Sel 3 g</p> <p><u>Marmelade aux pommes</u> :</p> <p>Pommes golden 3 Pces Sucre 60 g Beurre 50 g Vanille extrait Q.S</p> <p><u>Garniture</u> :</p> <p>Pommes (pièces) 4</p> <p><u>Finition</u> :</p> <p>Nappage blond 200 g</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>REALISER une marmelade aux pommes</p> <p>GARNIR : le fond de marmelade et de pommes émincées disposées en rosace.</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>ABRICOTER : Napper et décorer la tarte</p>
Croquis	<p>Le diagramme illustre la structure d'une tarte aux pommes. On voit une base rectangulaire de pâte sucrée. Au-dessus de cette base, il y a une couche de marmelade. Ensuite, des tranches de pommes fruits sont disposées en rosace. Enfin, la tarte est recouverte d'un nappage blond.</p>

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

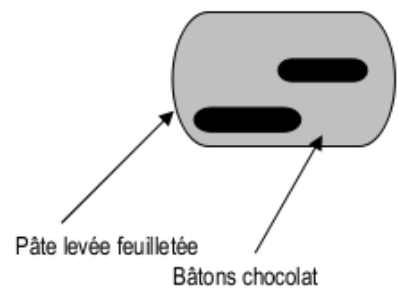
16 éclairs café

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière café :</u></p> <p>Lait 1000 g Sucre 200 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Extrait de café 30 g</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Extrait de café QS Colorant jaune QS</p>		<p>REALISER : la pâte à choux</p> <p>COUCHER : les éclairs</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>REALISER : la crème pâtissière</p> <p>PARFUMER</p> <p>GARNIR : les éclairs</p> <p>GLACER : au fondant café</p>
		<p>Croquis éclair</p>  <p>Fondant café</p> <p>Crème pâtissière café</p> <p>Pâte à choux</p>

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP 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 T 45 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g</p> <p><u>Tourage</u> :</p> <p>Beurre de tourage 300 g</p> <p><u>Garniture</u> :</p> <p>Bâton chocolat 32 pièces</p> <p><u>Dorure</u> :</p> <p>Œuf 1 P</p>		<p>REALISER : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante</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 : à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
Croquis		 <p>The diagram shows a top-down view of a pain au chocolat. It is an elongated, rounded rectangular shape. Inside, there are two dark, horizontal, slightly curved bars representing chocolate sticks. Two arrows point from the labels 'Pâte levée feuilletée' and 'Bâtons chocolat' to the respective parts of the diagram.</p>

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 7 / 7
Examen : CAP 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 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).