

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<b><u>SUJET 6</u></b>	Coefficient : 11

## **SUJET 6**

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 **Mascotte pralinée** pour 6 personnes : ( $\varnothing$  20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : « **Fête des mères** »
- une **Tarte aux poires aux amandes** : pour 8 personnes, (22cm)
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **Galette feuilletée aux amandes** : pour 8 personnes, (22cm)
- une production de viennoiseries : **16 Navettes (forme pain au lait)**

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<b>SUJET 6</b>	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'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 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 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 2015	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**

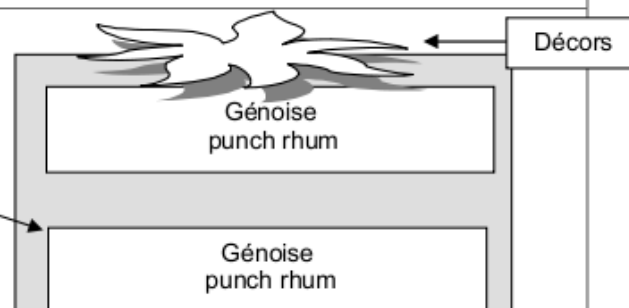
**Mascotte (praliné) sur le thème**  
**«Fête des mères » (6 personnes)**

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise :</u> Œuf entier 200 g Sucre 125 g Farine 125 g Beurre (moule) 30 g Farine (moule) 30 g</p> <p><u>Crème au beurre :</u> Beurre 250 g Meringue italienne 250 g Praliné 100 g</p> <p><u>Meringue italienne :</u> Blanc d'œuf 150 g Sucre 300 g Eau 75 g</p> <p><u>Punch rhum :</u> Sirop à 60°Brix 250 g Rhum 80 g</p> <p><u>Amandes glacées :</u> Amande effilée 200 g Sirop 25 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS Amande hachée 50 g</p>	<p><b>REALISER</b> : la génoise nature <b>CUIRE</b> : en moule</p> <p><b>REALISER</b> : la crème au beurre à base de meringue italienne</p> <p><b>REALISER</b> : la meringue italienne</p> <p>Réaliser le punch rhum <b>PUNCHER</b> : (le sirop est fourni par le centre d'examen) <b>MONTER</b> : l'entremets</p> <p>Couper la génoise en deux parties Garnir l'entremets de crème au beurre praliné Masquer à la spatule Appliquer le pourtour de l'entremets avec des amandes effilées glacées</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> : libres sur le thème « Fête des mères »</p> <p>A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : plaquette en pâte d'amande, un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, une nougatine, une inscription au cornet ...)</p>

**croquis de l'entremets en coupe**

Amandes effilées glacées

Masquer crème au  
beurre praliné



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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tartes aux poires aux amandes (8 personnes, diamètre 22 cm)**

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 4 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 100 g Poudre à crème 10 g Vanille QS</p> <p><u>Garniture :</u> Poire au sirop (boîte 4/4) 1 boîte</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 100 g Amande effilée grillée 20 g</p>	<p><b>REALISER</b> : la pâte sucrée</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>REALISER</b> : la crème d'amandes</p> <p><b>GARNIR</b> : le fonds de crème d'amandes</p> <p><b>GARNIR</b> : de poire émincée</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RESERVER</b> : sur grille</p> <p><b>ABRICOTER</b></p> <p><b>PARSEMER</b> : d'amandes effilées</p>
<b>Croquis</b>	

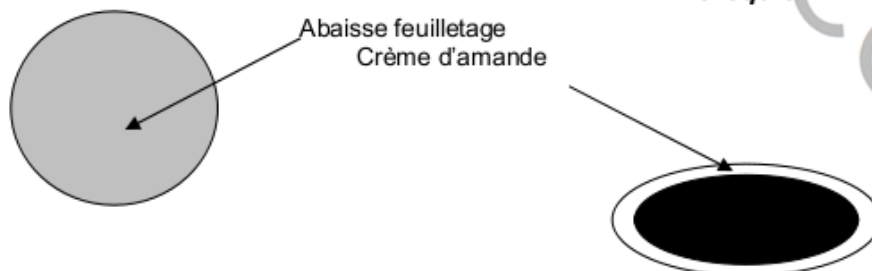
Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

**Galette feuilletée aux amandes (8 personnes, diamètre 22 cm)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte feuilletée :</u>		<b>REALISER</b> : la détrempe
Farine	250 g	<b>TOURER</b>
Eau	125 g	<b>DETAILLER</b> : la pâte feuilletée (2 abaisses rondes 22 cmØ)
Margarine feuilletage (détrempe)	50 g	
Sel	5 g	
Margarine feuilletage (tourage)	200 g	
<u>Crème d'amande :</u>		<b>REALISER</b> : la crème d'amande
Beurre	100 g	<b>PARFUMER</b> : la crème d'amande avec l'eau de vie de kirsch
Sucre	100 g	
Poudre d'amandes	100 g	<b>REALISER LA CREME FRANGIPANE</b> : ajouter la crème pâtissière à la crème d'amandes
Œuf entier	100 g	
Poudre à crème	10 g	
Eau de vie de kirsch	30 g	
<u>Crème frangipane :</u>		<b>GARNIR ET MONTER</b> : la galette feuilletée avec les deux abaisses de pâte feuilletée et la crème frangipane
Crème pâtissière (fournie par le centre d'examen)	130 g	<b>REPOSER</b> : au froid
		<b>DORER, RAYER</b> : avec de la dorure et un couteau d'office
<u>Montage et finition :</u>		<b>CUIRE</b>
Sirop à 60°Brix (fourni par le centre d'examen)	50 g	<b>GLACER</b> : au sirop
Œuf (dorure)	50 g	<b>RESERVER</b> : sur grille

**Croquis**



Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (pâte levée fermentée)**

**16 brioches longues (forme navette)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à brioche :</u>            Farine 500 g            Sel 10 g            Sucre 50 g            Levure biologique 20 g            Œuf entier 200 g            Eau (environ) 100 g            Poudre de lait 13 g            Beurre 250 g</p> <p><u>Finition :</u>            Sucre grain ou casson 100 g</p> <p><u>Dorure :</u>            Œuf 50 g</p>		<p><b>REALISER</b> : la pâte à brioche (pétrissage mécanique)</p> <p><b>POINTER</b> : à température ambiante 30 minutes environ</p> <p><b>ROMPRE</b> : la pâte</p> <p><b>RESERVER</b> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><b>DETAILLER</b> : les brioches longues de 60 gr chacune</p> <p><b>FACONNER</b></p> <p><b>APPRETER</b> : à l'étuve</p> <p><b>DORER, CUIRE</b></p> <p><b>RESERVER</b> : sur grille</p>

**Brioche longue**



Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<b>SUJET 6</b>	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		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).*