

Session 2015	Code : 50022136	Page : 1 / 8
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<u>SUJET 8</u>	Coefficient : 11

SUJET 8

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 pour 6 personnes : **Entremets à la pêche** (∅ 20 cm et 4,5cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **la route du rhum** »
- une tarte : **tarte citron meringuée** pour 6 personnes,
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **5 chaussons aux pommes**
- une production de viennoiseries : **10 brioches à tête et 1 brioche Nanterre pour 5 personnes**

Session 2015	Code : 50022136	Page : 2 / 8
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	<u>SUJET 8</u>	Coefficient : 11

L'évaluation portera sur :

- des critères permanents d'évaluation (total sur 40 points) : organisation du poste de travail (sur 5 points), respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité (sur 5 points), comportement professionnel (sur 5 points), utilisation rationnelle des matières premières (sur 5 points), utilisation rationnelle des matériels et outillages (sur 5 points), techniques gestuelles - rapidité, dextérité (sur 6 points), conduite des cuissons (sur 6 points), pesées – mesures – quantités (sur 3 points).

- des critères d'évaluation spécifique à chaque fabrication (total sur 90 points) : entremets (sur 30 points), tarte (sur 15 points), fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).

PHASE D'ÉVALUATION 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 PRÉSENTATION ARTISTIQUE :

À 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 DÉGUSTATION :

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 : 50022136	Page : 3 / 8
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		SUJET 8
		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Entremets à la pêche sur le thème de « La route du rhum » Ø 20 cm

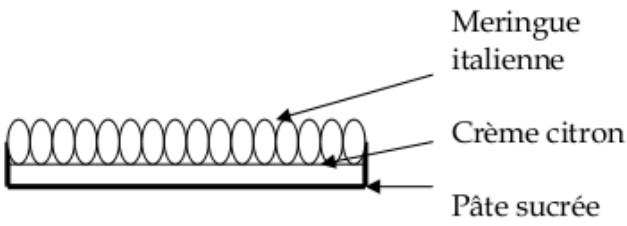
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g Beurre 30 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait 250 g Jaune d'œuf 40 g Sucre 75 g Poudre à crème 30 g Beurre 125 g</p> <p><u>Garniture</u> : pêche (consERVE) 200 g</p> <p><u>Punch</u> : Sirop à 1260 densité 200 g Alcool kirsch 20 g</p> <p><u>Meringue italienne</u>: Blanc d'œuf 150 g Eau 80 g Sucre semoule 300 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 Pêche (consERVE) 250 g Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande (22%) QS Colorants divers QS</p>	<p>REALISER : la génoise nature</p> <p>MOULER : dans le cercle de 20 cm de Ø</p> <p>CUIRE :</p> <p>REALISER : la crème mousseline</p> <p>COUPER : la génoise en trois épaisseurs</p> <p>PUNCHER :</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p>GARNIR : de crème mousseline</p> <p>PARSEMER : de morceaux de pêche</p> <p>MASQUER l'entremets de meringue et décorer à la poche à douille</p> <p>COLORER : la meringue</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème « la route du rhum »</p> <p>VALORISER : votre entremets par une finition et un décor en respectant le thème (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	

Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 8
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		SUJET 8
		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte


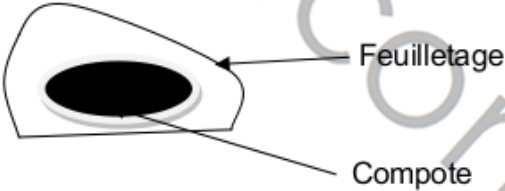
Tarte citron meringuée (6 personnes)

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Sucre glace 80 g Beurre 100 g Œuf entier 40 g</p> <p><u>Crème citron :</u> Jus de citron 80 g Œuf entier 200 g Sucre 125 g Poudre à crème 10 g Zestes de citron 2 citrons Beurre 125 g</p> <p><u>Meringue italienne :</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre 200 g Glucose 50 g Eau 70 g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de 22 cm Ø</p> <p><u>CUIRE À BLANC</u></p> <p><u>REALISER</u> : la crème citron.</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond cuit à blanc de crème citron</p> <p><u>REALISER</u> : la meringue italienne</p> <p><u>FINITION DECOR</u> : avec la meringue italienne.</p>
Croquis		 <p>Meringue italienne</p> <p>Crème citron</p> <p>Pâte sucrée</p>

Session 2015	Code : 50022136	Page : 5 / 8
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 8	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

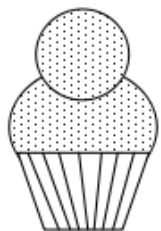

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée

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>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>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 2015	Code : 50022136	Page : 6 / 8
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 8	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

Brioche : 10 brioches à tête et 1 Nanterre de 5 personnes (300g)		
Recette (exemple)	Poids	Progression
Pâte à brioche Farine Sel fin Sucre semoule Levure biologique Œuf entier Beurre	400 g 8 g 40 g 16 g 240 g 200 g	<u>REALISER</u> : la pâte à brioche (pétrissage mécanique) <u>POINTER</u> : à température ambiante ou autre <u>ROMPRE</u> : <u>RESERVER</u> : au frais (positif ou négatif) <u>FAÇONNER</u> : les brioches à tête et mouler la brioche Nanterre <u>APPRETER</u> : ou seconde pousse <u>DORER</u> <u>COUPER</u> aux ciseaux et cuire
Croquis	Brioche à tête Brioche Nanterre	 

Session 2015	Code : 50022136	Page : 7 / 8
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
<u>SUJET 8</u>		

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					
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
7 heures					
7 h 30					

L'horaire de pause (30 mn obligatoire) sera précisé par les membres du jury, et reporté par le candidat sur son

Session 2015	Code : 50022136	Page : 8 / 8
Examen : CAP Pâtissier	<u>SUJET 8</u>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

organigramme de travail (le candidat peut hachurer les cases correspondantes).