



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

**Campagne 2009**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 1 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 8

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 terme 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) : ordonnancement des étapes de fabrication (5 points), estimation du temps de chaque étape (5 points)*

**PHASE PRATIQUE** (durée : 6 heures maximum) :

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 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **Fête des mères** »
- une tarte : **Tarte aux fruits** pour 8 personnes (Ø 20 cm),
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **8 Paris Brest individuels et 1 de 6 personnes** (Ø 20 cm).
- une viennoiserie : **8 croissants et 8 pains au chocolat**

*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 5 points), conduite des cuissons (sur 5 points), pesées – mesures – quantités (sur 5 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 à choux (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).*

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>	<b>Session 2009</b>	<b>Code : 500-221 36</b>	<b>Page : 2 / 7</b>
<b>EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES</b>			<b>Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 8</b>

### **PHASE DE PRESENTATION ARTISTIQUE :**

A l'issue des fabrications, la présentation des 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base 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) : dimension artistique des fabrications (5 points), cohérence avec le thème (1 point), décor (4 points), exploitation de la thématique (4 points), volume (2 points), organisation des garnitures (2 points), association de couleurs (2 points)*

### **PHASE DE PRESENTATION COMMERCIALE ET 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) : la présentation générale (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).*

### **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)*

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 8

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### Entremets

#### Fraisier « Fête des mères » (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Crème mousseline nature :</u> Lait 500 g Jaune d'oeuf 60 g Sucre 150 g Maïzena ou poudre à crème 40 g Beurre doux 200 g Garniture : fraises (fraîches) 200 g</p> <p><u>Punch Kirsch :</u> Sirop à 60° Brix 200 g Alcool de Kirsch 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage rouge QS Sucre semoule, sucre glace QS Glace Royale QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Fraises (fraîches) 250 g Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amandes (33 %) QS Colorants divers QS</p>	<p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère nature <u>COUCHER :</u> <u>CUIRE :</u></p> <p><u>PUNCHER :</u></p> <p><u>REALISER :</u> la crème mousseline</p> <p><u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec des moitiés de fraise et biscuit au fond, en disposant des morceaux de fraises à l'intérieur suivit d'un autre fond imbibé sirop Kirsch. Lisser de crème mousseline.</p> <p><u>FINITION &amp; DÉCOR :</u> libres sur le thème de « <b>la fête des mères</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 style="text-align: right;">Finition et décor libres</p> <p style="text-align: right;">Biscuit cuillère</p> <p style="text-align: right;">Morceaux de fraise</p> <p style="text-align: right;">Crème mousseline</p> <p style="text-align: right;">Disque de biscuit cuillère</p> <p style="text-align: right;">½ fraise</p>

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 8

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Tarte**

**Tarte aux fruits (8 personnes)**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u></p> <p>Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 5 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u></p> <p>Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 60 g Poudre à crème (facultatif) 10 g Parfum (facultatif) : QS Kirsch</p> <p><u>Garniture :</u></p> <p>Fruits au sirop 375 g</p> <p><u>Finition :</u></p> <p>Nappage blond QS</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 Ø 20 cm</p> <p><u>REALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : A partir de fruits au sirop mise à votre disposition par le centre d'examen (finition : abricoter au nappage blond).</p>
<b>Croquis</b>		

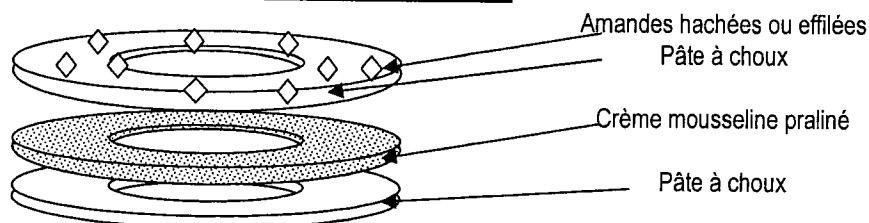
PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 8

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Fabrication à base de pâte à choux

**8 Paris Brest individuels et 1 de 6 personnes**

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g Amandes hachées ou effilées 150 g <u>Crème mousseline :</u> Lait 1000 g Jaune d'œuf 120 g Sucre 300 g Maïzena ou poudre à crème 80 g Beurre doux 400 g Praliné 200 g Amandes effilées 200 g <u>Montage et finition :</u> Sucre glace QS	<u>REALISER :</u> la pâte à choux  <u>COUCHER :</u> Coucher les petits Paris Brest et le gros (dans cercle à tarte de Ø 20 cm)  <u>CUIRE :</u>  <u>RESERVER :</u> sur grille  <u>REALISER :</u> la crème mousseline  <u>PARFUMER :</u>  <u>GARNIR :</u> les Paris Brest de crème mousseline pralinée  <u>DECORER :</u> saupoudrer de sucre glace les Paris Brest

**Croquis Paris Brest**



PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 8

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

8 croissants et 8 pains au chocolat

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g  <u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 g  <u>Garniture :</u> Bâton chocolat 16 pièces		<u>REALISER :</u> la détrempe (pétrissage mécanique)  <u>POINTER :</u> à température ambiante  <u>RETOMBER :</u> la pâte  <u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif)  <u>BEURRER, TOURER :</u>  <u>ABAISSER :</u> au rouleau ou au laminoir  <u>DETAILLER :</u> 8 croissants, 8 pains au chocolat  <u>FACONNER :</u>  <u>APPRÊTER :</u> à l'étuve  <u>DORER, CUIRE :</u>  <u>RESERVER :</u> sur grille
<p><b>Croquis</b></p>		

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>	<b>Session 2009</b>	<b>Code : 500-221 36</b>	<b>Page : 7 / 7</b>
<b>EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES</b>			<b>Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 8</b>

Centre d'examen:.....

Date:.....

N° candidat:.....

<b>ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS (Phase écrite)</b>					
Heure	Horaire par 30 mn	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 organigramme de travail (le candidat peut hachurer les cases correspondantes).*