

EP2
PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS
DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES
SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

1. MASSE DE BASE

- À partir de 150 g d'amandes, réaliser un praliné 50/50 méthode par sablage.
- Réaliser un intérieur praliné à partir de la masse ci-dessus qui vous servira à garnir vos plaques de bonbons moulés.

2. TREMPAGE

- À partir de 30 intérieurs en pâte d'amande fournis par le centre :
 - tremper 15 bonbons en méthode retournée décor fourchette 3 dents,
 - tremper 15 bonbons en méthode glissée, décor au choix du candidat.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez avec votre praliné.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage d'œuf de pâques (deux demi-coquilles) une présentée à l'endroit, l'autre à l'envers.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « PÂQUES ». (400 g au maximum).

5. CONFISERIE

- À partir de 400 g de pulpe de framboise, réaliser une pâte de fruit.
- Détailler et présenter à la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 300 g de masse de base, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- Réalisation d'un entremets (Ø 20 cm ; H 4,5 cm), composé d'une base en praliné feuilleté et d'une bavaroise praliné :
 - Réaliser un praliné feuilleté (250 g maxi).
 - Réaliser une bavaroise au praliné à partir de 250 gr de lait.
 - Réaliser le montage de l'entremets (1 disque de génoise chocolat fourni par le centre).
 - Glacer et décorer entièrement l'entremets (glaçage fourni par le centre).

Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème de « PÂQUES ».

L'ensemble de votre production devra être présenté et mis en valeur.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°1	Session 2012
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

BAREME

Sujet n°1

PAQUES

- Exploitation de la documentation 1 point
- Respect du cahier des charges 1 point
(Œuf ou ½ œuf avec éléments, sur un socle et l'harmonie de couleurs données)
- Interprétation des formes
(Formes géométriques, volumes de base) 3 points
- Rendu des volumes (ombre et lumière) 3 points
- Equilibre et esthétique de l'ensemble 2 points

BAREME	EXAMEN : CAP CHOCOLATIER CONFISEUR (EP2 : dessin d'art)		
	SESSION 2012	CODE :50 221 33	Page 1/1

**CRITERES D'EVALUATION A PRENDRE EN COMPTE PAR LES JURYS
EPREUVE EP2 /U2**

PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL:

- Désinfecter son plan de travail
- Préparer son matériel
- Organiser sa production (gauche, milieu, droite)

/5

MISE AU POINT:

- Maîtriser les techniques de mise au point
- Obtenir un chocolat brillant et cassant
- Maintenir le chocolat en température

/10

REALISATION D'UNE MASSE DE BASE:

- Respecter les cuissons ou les mélanges
- Maîtriser les goûts
- Préparer les masses pour la réalisation de bonbon (cadrage, dressage...)

/20

TREMPAGE:

- Réaliser un trempage sans pied
- Maîtriser l'épaisseur de chocolat
- Réaliser le mouvement avec dextérité

/15

MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS:

- Mouler régulièrement (épaisseur)
- Garnir une plaque
- Obturer
- Réaliser des bonbons brillants, sans bulles

/10

MOULAGE SIMPLE:

- Réaliser un moulage régulier en épaisseur
- Réaliser un moulage brillant

/10

PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT:

- Présenter, mettre en valeur la production
- Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (Sourire, maintien, regard, gestuelle)
- Avoir de l'aisance orale
- Faire preuve de connaissances techniques
- Argumenter

/10

REPONDRE AUX QUESTIONS RELATIVES AUX ENVIRONNEMENTS

- Technologique
- Scientifique
- Economique et juridique

/20

/20

/10

PIECE COMMERCIALE:

- Réaliser un montage original
- Respecter les techniques professionnelles
- Harmoniser les couleurs
- Utiliser les volumes
- Soigner la finition
- Réaliser un produit commercial

/20

CONFISERIE

- Cuire des sucres à la bonne température (bonne texture)
- Respecter les techniques professionnelles
- Donner une qualité gustative aux préparations
- Réaliser la finition et la présentation

/20

PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Respecter les techniques professionnelles
- Donner une qualité gustative aux préparations
- Réaliser un produit à la texture voulue
- Réaliser une fabrication originale
- Réaliser la finition et la présentation

/10

PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT:

- Monter l'entremets
- Réaliser le glaçage de l'entremets
- Réaliser des décors à dominante chocolat
- Réaliser un produit commercial

/10

Grille d'évaluation
EP2

N° DE CANDIDAT									
CRITERES D'EVALUATION	BAREME								

1^{ère} PARTIE:

REALISER LA PIECE COMMERCIALE SOUS LA FORME D'UN DESSIN	/10								
--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

2^{ème} PARTIE:

PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL	/5								
MISE AU POINT	/10								
REALISATION D'UNE MASSE DE BASE	/20								
TREMPAGE	/15								
MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS	/10								
MOULAGE SIMPLE	/10								
PIECE COMMERCIALE	/20								
CONFISERIE	/20								
PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT	/10								
PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT	/10								
Sous -Total 2eme partie	/130								

3^{ème} PARTIE:

PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT	/10								
TECHNOLOGIQUE	/20								
SCIENTIFIQUE	/20								
ECONOMIQUE ET JURIDIQUE	/10								
Sous -Total 3eme partie	/60								
TOTAL	/200								
TOTAL DES 3 PARTIES MULTIPLIE PAR 1,4	/280								

C.A.P CHOCOLATIER CONFISEUR				Page 1 / 1	
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat					
Durée : 11 H00	Code : 50 221 33	Coefficient : 14	Session : 2012	GRILLE DE NOTATION	