Session 2013	Code : 50022136	Page : 1 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 **SUJET N° 2**

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 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 8 personnes: **Bavarois vanille framboise** (∅ 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème du : « **Mariage** »
- une tarte **: Tarte fraise – pistache** (∅ 22 cm),
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 religieuses vanille**
- une production de viennoiseries : **10 brioches à tête et 10 brioches longues**

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'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 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) : 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 ETDE 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).

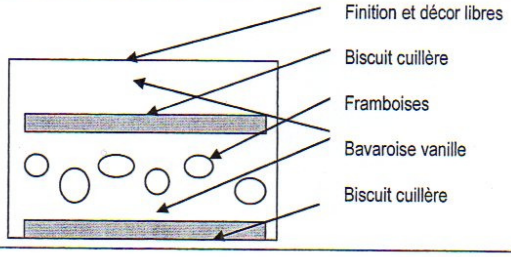
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Bavaroise vanille - framboise sur le thème du « Mariage » (∅ 20 cm)

Exemple de recette *(à titre indicatif)*		Progression
Biscuit cuillère :		REALISER : le biscuit cuillère
Blanc d'œuf	120 g	
Sucre	100 g	DRESSER : 2 cercles de Ø 18 cm
Jaune d'œuf	80 g	
Farine	100 g	CUIRE :
Bavaroise Vanille :		REALISER : la crème bavaroise
Lait	250 g	
Jaune d'œuf	120 g	MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de ∅ 20 cm)
Sucre	100 g	
Gélatine feuille	8 g	
Crème fouettée	250 g	
Garniture : framboise	200 g	
Punch framboise :		
Sirop à 1260 de densité	200 g	PUNCHER : le biscuit
Eau de vie de framboise	20 g	
Finition et Décor :		
Nappage blond ou neutre	100 g	FINITION & DÉCOR : libres sur le thème du «**Mariage** »
Sucre semoule, sucre glace	Q.S	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 …).
Blanc d'œuf, vinaigre blanc	Q.S	
Glucose	Q.S	
Chocolat de couverture	Q.S	
Framboise fraiche	50 g	
Amande effilée ou hachée	Q.S	
Pâte d'amande (33%)	Q.S	
Colorants divers	Q.S	

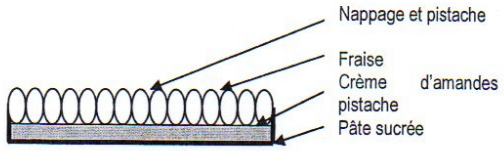
Croquis



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte fraise - pistache (∅ 22 cm)

Exemple de recettes *(à titre indicatif)*		Progression :
Pâte sablée :		
Farine T55	200 g	REALISER : la pâte sablée
Beurre	120 g	
Sucre glace	80 g	RESERVER : au froid
Œuf entier	50 g	
Sel	PM	ABAISSER :
		FONCER : un cercle de ∅ 22 cm
Crème d'amandes :		
Beurre	50 g	REALISER : la crème d'amandes pistache
Sucre glace	50 g	
Poudre d'amandes	50 g	GARNIR : le fond de crème d'amandes
Œuf entier	50 g	
Pâte de pistache	20 g	CUIRE :
		RESERVER : sur grille
Garniture :		
Fraise	600 g	GARNIR :
Finition :		NAPPER :
Nappage blond	100 g	
Pistache émondée	25 g	DECORER :
Croquis		

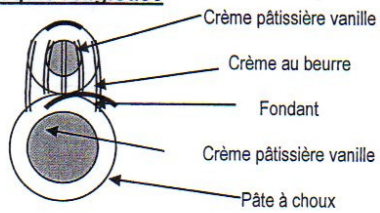
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Fabrication à base de pâte à choux

16 Religieuses à la vanille

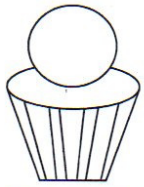
Exemple de recettes *(à titre indicatif)*		Progression :
Pâte à choux :		REALISER : la pâte à choux
Eau	250 g	DRESSER : les religieuses
Beurre	100 g	
Sel	4 g	CUIRE :
Farine T55	150 g	
Œuf entier	250 g	RESERVER : sur grille
Crème pâtissière :		
Lait	1 litre	
Gousse de vanille	1 pièce	REALISER : la crème pâtissière
Sucre semoule	200 g	
Jaune d'œuf	160 g	
Poudre à crème	90 g	GARNIR : les religieuses
Beurre	100 g	
Montage et finition :		
		GLACER :
Fondant blanc	400g	
Sirop à 1260 (densité)	200 g	DECORER : avec la crème au beurre fournie
Crème au beurre	250 g	

Croquis religieuse



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée)

10 brioches à tête et 10 brioches longues

Exemple de recettes *(à titre indicatif)*		Progression :
Pate Brioche		REALISER : le pétrissage mécanique
Farine T 55	250 g	POINTER : à température ambiante
Farine de gruau	250 g	
Sel	10 g	RABATTRE: la pâte
Sucre	75 g	
Levure biologique	20 g	RESERVER : au froid (positif ou négatif)
Œuf entier	300 g	
Beurre	250 g	DETAILLER : 20 boules
Dorure		FACONNER :
Œuf entier	50 g	DORER:
Décors		APPRETER : à l'étuve
Sucre en grains	100 g	DORER, COUPER, SUCRER, CUIRE :
		RESERVER : sur grille
Croquis		 **Brioche à tête** **brioche longue sucrée**

Session 2013	Code : 50022136	Page : 7 / 7
EXAMEN : CAP **SPECIALITE : PATISSIER** **Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES**		**Durée : 7 heures** **Coefficient : 11** **SUJET N° 2**

Centre d'examen:..... Date:.....

N° candidat:.....

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS
(avec indication du temps de pause et hors temps d'interrogation orale)

Heure	Horaire par 30 mn	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux	VIENNOISERIE
1heure		ORDONNANCEMENT : Phase écrite (30 minutes maximum)			
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
7 heures					

- *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).*
- *Ne pas faire figurer sur l'organigramme l'horaire des deux évaluations orales de 15 minutes chacune*