

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

SUJET 7

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 : **royal** (Ø 20 cm et 4,5 cm de haut), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **La haute couture** »
- une tarte : **tarte mirabelle** (Ø 22 cm) pour 8 personnes,
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **5 chaussons aux pommes**
- une production de viennoiseries : **16 pains au lait**

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

« Royal chocolat » sur le thème « La haute couture » Ø 20 cm

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Dacquoise noisette :</u> Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisette 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p><u>Praliné croustillant :</u> Couverture lactée 40 g Praliné 160 g Pailleté feuilletine 80 g</p> <p><u>Mousse chocolat base crème montée :</u> Couverture noire 300 g Crème fouettée 600 g</p> <p><u>Finition et décor :</u> Cacao poudre Q.S Sucre semoule Q.S Sirop de glucose Q.S Couverture noire Q.S Couverture lactée Q.S Amandes hachées Q.S Pâte d'amande (33%) Q.S</p>		<p><u>REALISER :</u> la dacquoise noisette <u>COUCHER :</u> 2 fonds de 18 cm de diamètre <u>CUIRE :</u></p> <p><u>RÉALISER :</u> le praliné croustillant. Fondre la couverture au bain marie (45°C maximum). Ajouter le praliné, remuer et ajouter le pailleté feuilletine. Etaler aussitôt sur le fond de biscuit.</p> <p><u>REALISER :</u> la mousse chocolat. Faire fondre la couverture au bain- marie (50°C maximum). Incorporer la crème montée au « bec d'oiseau » en remuant au fouet. Finir à la maryse et monter l'entremets aussitôt.</p> <p><u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm). Mettre au grand froid.</p> <p><u>FINITION & DÉCOR :</u> libre sur le thème «La haute couture». 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>
Croquis		<p>Décor</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Dacquoise</p> <p>Praliné croustillant</p>

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

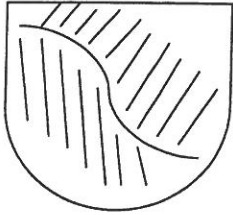
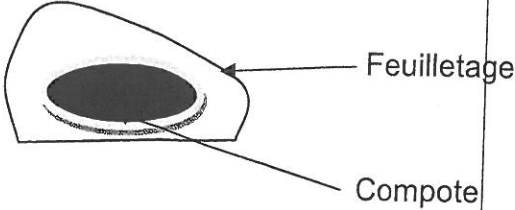
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux mirabelles (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g Sel 4 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 70 g Sucre 70 g Poudre d'amandes 70 g Œuf entier 70 g Vanille QS</p> <p><u>Garniture de fruits :</u> Mirabelle au sirop (en boîte 4/4) 1 boîte</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 150g</p>	<p>REALISER : la pâte sucrée</p> <p>RESERVER : au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>REALISER : la crème d'amandes</p> <p>RESERVER : au froid positif</p> <p>GARNIR : le fonds de crème d'amande DISPOSER : les mirabelles égouttées</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>ABRICOTER : avec du nappage blond</p>
Croquis	<p>Le diagramme illustre la structure d'une tarte aux mirabelles. On voit une base rectangulaire de pâte sucrée. Au-dessus, une couche de crème d'amande est étalée. Sur cette crème, une rangée de mirabelles est disposée. Enfin, la tarte est recouverte d'une fine couche de nappage blond.</p>

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

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> Farine 250 g Sel 5 g Eau 125 g Matière grasse de tourage 175 g Compote de pommes (fournie) 300 g</p> <p><u>Dorure et finition :</u> Œuf 50 g Sel QS Sirop (à glacer) QS</p>		<p>RÉALISER : une pâte feuilletée à 5 tours</p> <p>DETAILLER : les chaussons aux pommes</p> <p>GARNIR</p> <p>REPLIER, SOUDER : les bords</p> <p>DORER</p> <p>RÉSERVER : au frais</p> <p>DORER ET RAYER</p> <p>CUIRE</p> <p>GLACER : au sirop à la sortie du four</p> <p>DEBARASSER : sur grille</p>
<u>Croquis du chausson aux pommes fini</u>		<u>Coupe du chausson aux pommes</u>
		

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée)

16 pains au lait

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à pain au lait :</u> Farine de Gruau 500 g Poudre de lait 40 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 100 g Beurre 100 g Eau 200 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g</p> <p><u>Garniture :</u> Sucre grains (casson) 150 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à pain au lait (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 pièces</p> <p><u>FACONNER</u> : en forme de navettes</p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER</u>, couper aux ciseaux</p> <p><u>PARSEMER</u> : de sucre en grains (casson)</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>	<p style="text-align: center;">Croquis</p> <div style="text-align: center;"> </div>

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