

Certificat d'Aptitude Professionnelle

PÂTISSIER

Fabrication de pâtisseries

EP2

SUJET



1^{ère} partie : écrit (30 min)	
Phase écrite : compléter l'organigramme d'ordonnement des étapes de fabrication et estimation du temps (document 1 page 3)	10 points
2^{ème} partie : pratique (6h30)	
Phase de fabrication : réaliser et présenter dans le temps imparti les 4 fabrications suivantes (6h)	130 points
<ul style="list-style-type: none"> ➤ un entremets pour 6 personnes (Ø 20 cm) : Fraisier, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème du "Salon de l'automobile" ➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : Tarte aux fruits frais ➤ une fabrication à base de pâte feuilletée : 5 chaussons aux pommes ➤ une production de viennoiseries : 16 pains aux raisins 	
Phase d'évaluation orale : répondre oralement, aux questions liées aux fabrications réalisées sur la technologie de la pâtisserie et les sciences de l'alimentation (2 x 15 min)	40 points
Phase de présentation artistique	20 points
Phase de présentation commerciale et de dégustation	20 points
Total	220 points

Toutes les pages du sujet sont à rendre aux membres du jury, y compris celles qui ne seront pas traitées.

L'usage de la calculatrice est autorisé ainsi que votre cahier de recettes personnel (**sans précision des techniques de fabrication**). Vous devez respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la réalisation des fabrications de pâtisseries. Votre travail écrit doit être soigné.

Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 11	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

L'épreuve se compose :

- **d'une phase écrite** de 30 minutes maximum,
- **d'une phase pratique** de 6h30 maximum, **dont une phase orale** d'évaluation en technologie de la pâtisserie et sciences de l'alimentation (2 fois 15 minutes maximum), à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury.

Une pause-déjeuner de 30 minutes, laissée à l'appréciation des membres du jury, n'est pas comprise dans le temps de fabrication et sera précisée en début d'épreuve.

Commande

- un entremets pour 6 personnes (Ø 20 cm) : **Fraisier**, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème du **"Salon de l'automobile"**
- une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : **Tarte aux fruits frais**
- une fabrication à base de pâte feuilletée : **5 chaussons aux pommes**
- une production de viennoiseries : **16 pains aux raisins**

À l'issue de l'épreuve, les fabrications seront **disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation** et seront évaluées en termes de présentation et de dégustation.

1^{ère} PHASE D'ORGANISATION ÉCRITE (durée : 30 minutes maximum)

Vous disposez de la commande ci-dessus, de 4 fiches techniques (annexes 1, 2, 3 et 4) et de l'organigramme (document 1). Vous devez :

- **Compléter l'organigramme (document 1) en planifiant vos 4 fabrications dans le temps imparti (6h) et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.**

2^{ème} PHASE DE FABRICATION (durée : 6h maximum)

Vous disposez des 4 fiches techniques (annexes 1, 2, 3 et 4) et de l'organigramme complété précédemment (document 1). Vous devez :

- **Réaliser et présenter dans le temps imparti les 4 fabrications de la commande.**

3^{ème} PHASE D'ÉVALUATION ORALE (durée : 30 minutes maximum)

Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase 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.

4^{ème} PHASE DE PRÉSENTATION ARTISTIQUE

À l'issue des fabrications, à l'emplacement du poste de travail et sans matériel supplémentaire, la présentation des 4 fabrications du sujet 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.

5^{ème} PHASE DE PRÉSENTATION COMMERCIALE ET DE DÉGUSTATION

Après la phase de présentation, les 4 fabrications seront dégustées et analysées par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 11	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

Centre d'examen : Date :

N° candidat :

DOCUMENT 1 (à compléter)

Sur l'organigramme ci-dessous, les candidats positionnent :

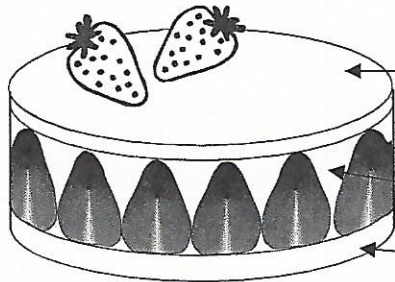
- la pause de 30 min obligatoire, précisée par les membres du jury en début d'épreuve (le candidat doit hachurer les cases correspondantes),
- les étapes relatives à la fabrication des 4 préparations (6 h).

L'oral (2 fois 15 min) **ne doit pas** figurer sur l'organigramme.

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS					
Heure	Horaire par 30 min	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte feuilletée	VIENNOISERIE
1 heure					
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
6 h 30					

Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 11	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Fraisier (Ø 20 cm)		
sur le thème du « salon de l'automobile »		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Génoise Œuf entier 150 g Sucre semoule 90 g Farine 90 g</p> <p>Crème Mousseline Lait 500 g Jaune d'œuf 100 g Sucre semoule 175 g Poudre à crème 60 g Beurre 250 g Kirsch 20 g</p> <p>Garniture Fraise fraîche 450 g</p> <p>Punch Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g</p> <p>Finition et décor Sucre semoule 100 g Sirop de glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250 g Fraise fraîche 100 g Amandes hachées 50 g Beurre 50 g Pâte d'amande (33%) 200 g Colorants divers 5 g</p>		<p>REALISER : la génoise</p> <p>MOULER</p> <p>CUIRE</p> <p>REALISER : la crème mousseline</p> <p>PUNCHER</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) avec rhodoïd Garnir l'entremets préalablement chemisé avec des fraises coupées en deux et disposées sur le 1^{er} fond de génoise imbibée</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème du : « Salon de l'Automobile »</p> <p>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>Finition et décor libres</p> <p>Fraises autour et morceaux de fraises</p> <p>Mousseline Kirsch</p> <p>Génoise</p>		

Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 11	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

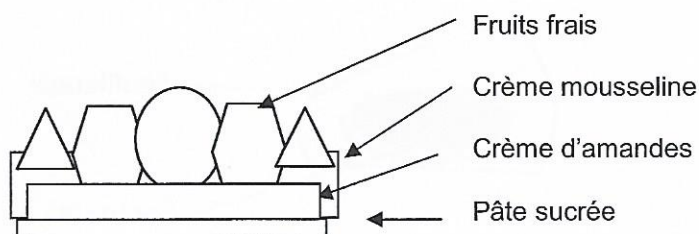
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte aux fruits frais (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 3 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 50 g Sucre 50 g Œuf entier 50 g Poudre d'amandes 50 g</p> <p><u>Garniture fruits frais</u> Framboise 125 g Kiwi 100 g Abricot 100 g Fraise 100 g Banane 100 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage blond 150 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 et piquer</p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : de crème d'amandes le fond de tarte</p> <p><u>CUIRE</u> : et refroidir sur grille</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>GARNIR</u> : avec 150 gr de crème mousseline parfumée au kirsch (fournie par le centre d'examen)</p> <p><u>DISPOSER</u> : les fruits frais harmonieusement</p> <p><u>NAPPER</u> : la tarte</p> <p><u>PRÉSENTER</u></p>

Croquis



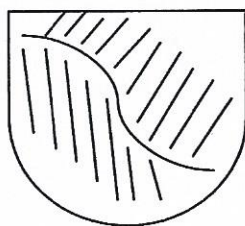
Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 11	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

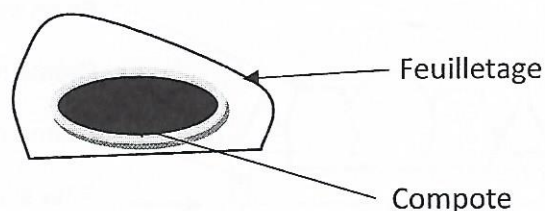
5 chaussons aux pommes

Recettes (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 Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : une pâte feuilletée à 5 tours</p> <p><u>DÉTAILLER</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>RÉSERVER</u> : sur grille</p>

**Croquis du chausson aux pommes
fini**



Coupe du chausson aux pommes



Session 2016

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET 11

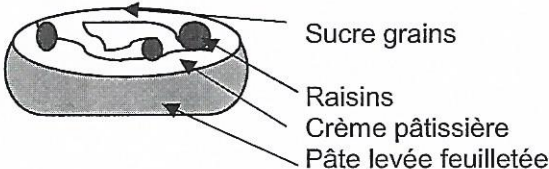
Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 pains aux raisins		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Détrempe</u> Farine 500 g Sucre 50 g Sel 10 g Levure 20 g Lait 170 g Eau 120 g Beurre 50 g</p> <p><u>Tourage</u> MG de tourage 250 g</p> <p><u>Garniture</u> <u>crème pâtissière</u> Lait 250 g Jaune d'œuf 80 g Sucre semoule 50 g Poudre à crème 20 g Rhum 10 g</p> <p>Raisins sec blonds 150 g</p> <p><u>Finition</u> Œuf dorure 50 g Sucre grains 200 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER</u> : la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème pâtissière et réserver</p> <p><u>BEURRER, TOURER</u></p> <p><u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>GARNIR</u> : étaler la crème pâtissière et parsemer de raisins. Rouler le pâton</p> <p><u>DÉTAILLER</u> : 16 à 18 pains aux raisins</p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p>
Croquis		
		

Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 11	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11