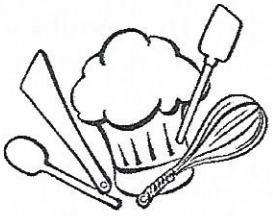
Session 2016

Certificat d'Aptitude Professionnelle

PÂTISSIER



Fabrication de pâtisseries

EP2

SUJET

1ère partie : écrit (30 min) **Phase écrite** : compléter l'organigramme d'ordonnancement des étapes de fabrication et estimation du temps (***document 1 page 3***)	**10 points**
2ème partie : pratique (6h30) **Phase de fabrication** : réaliser et présenter dans le temps imparti les 4 fabrications suivantes (6h) ➢ un entremets pour 6 personnes (∅ 20 cm) : **Framboisier,** finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème **du "Salon de l'automobile"** ➢ une tarte pour 8 personnes (∅ 22 cm) **: Tarte amandine framboise** ➢ une fabrication à base de pâte à choux : **16 éclairs au café** ➢ une production de viennoiseries : **16 pains aux raisins (crème pâtissière fournie)**	**130 points**
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.

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 (∅ 20 cm) : **Framboisier,** finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème **du "Salon de l'automobile"**
- une tarte pour 8 personnes (∅ 22 cm) **: Tarte amandine framboise**
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 éclairs au café**
- une production de viennoiseries : **16 pains aux raisins (crème pâtissière fournie)**

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.

1ère 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.**

2ème 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.**

3ème 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.

4ème 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.

5ème 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.

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 à choux	VIENNOISERIE
1 heure					
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
6 h 30					

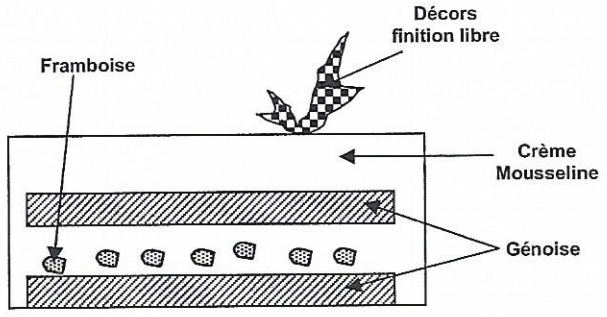
ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
ENTREMETS

Un framboisier (Ø 20 cm) sur le thème du « salon de l'automobile »

Recette (à titre indicatif)		Progression
Génoise		**RÉALISER** : la génoise nature
Œuf entier	150 g	
Sucre	90 g	**CUIRE** : en cercle ou en moule
Farine T55	90 g	
		RÉALISER : la crème mousseline
Crème mousseline		
Lait	400 g	**PUNCHER** : au sirop framboise
Jaune d'œuf	90 g	
Sucre	90 g	**MONTER** : l'entremets (4,5 cm de hauteur et ∅ 20 cm)
Poudre à crème	45 g	
Beurre	200 g	Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le rhodoïd, fond et milieu de génoise, garniture crème mousseline et framboises à l'intérieur suivant le schéma
Framboise surgelée	200 g	
Punch Framboise		
Sirop à 60°Brix (fourni)	150 g	**FINITION & DÉCOR :** libre sur le thème du :
Alcool de framboise	20 g	**« salon de l'automobile »**
Finition et Décor		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 …).
Nappage blond	100 g	
Sucre semoule, sucre glace	50 g	
Glucose	50 g	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	250 g	
Framboise fraîche	50 g	
Amande effilée ou hachée	50 g	
Beurre	50 g	
Pâte d'amande (33%)	100 g	
Colorant divers	3 g	

Croquis



ANNEXE 2

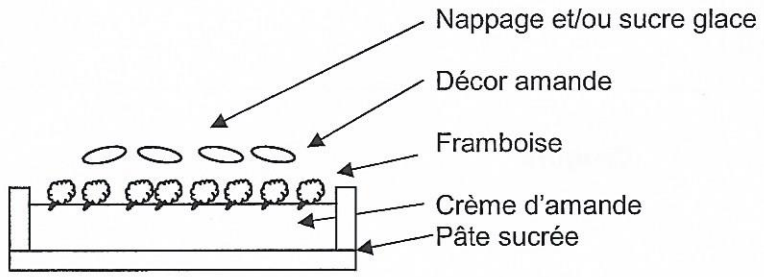
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte amandine framboise (∅ 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte sucrée		**RÉALISER :** la pâte sucrée
Farine T55	200 g	
Beurre	100 g	**RÉSERVER :** au froid
Sucre glace	80 g	
Œuf entier	40 g	**ABAISSER**
Sel	3 g	
		FONCER : un cercle de ∅ 22 cm
Crème d'amandes		
Beurre	75 g	**RÉALISER** : la crème d'amande
Sucre	75 g	
Poudre d'amande	75 g	**GARNIR :** de crème d'amande
Œuf entier	50 g	
Poudre à crème	10 g	**CUIRE**
Finition		**RÉSERVER :** sur grille
Framboise surgelée	125 g	
Nappage blond	150 g	**FINITION :** disposer les framboises, napper la tarte avec le nappage blond et/ou décorer de sucre glace.
Sucre glace	20 g	
Amande effilée	30 g	

Croquis



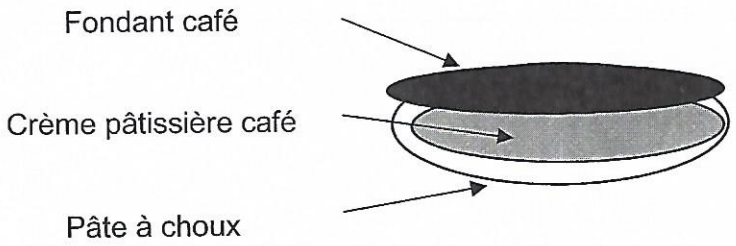
ANNEXE 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs café

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte à choux		**RÉALISER** : la pâte à choux
Eau	125 g	
Lait	125 g	**COUCHER** : les éclairs
Beurre	100 g	
Sel	5 g	**DORER**
Farine T55	150 g	
Œuf entier	250 g	**CUIRE**
Crème pâtissière café		**RÉSERVER** : sur grille
Lait	1 000 g	
Sucre	200 g	**RÉALISER** : la crème pâtissière
Jaune d'œuf	160 g	
Poudre à crème	80 g	**PARFUMER**
Beurre	100 g	
Extrait de café	30 g	**GARNIR** : les éclairs
Dorure		**GLACER** : au fondant café
œuf entier	50 g	
Montage et finition		
Fondant blanc	500 g	
Sirop à 60°Brix (fourni)	100 g	
Extrait de café	10 g	
Colorant jaune	3 g	

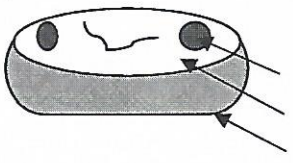
Croquis



ANNEXE 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 pains aux raisins

Recette (à titre indicatif)		Progression
Détrempe		**RÉALISER :** la détrempe (pétrissage mécanique)
Farine gruau	500 g	
Sucre	60 g	**POINTER** : à température ambiante
Sel	10 g	
Levure	25 g	**RETOMBER** : la pâte
Lait	130 g	
Eau	120 g	**RÉSERVER** : au froid (positif ou négatif)
Beurre	50 g	
		BEURRER TOURER
Tourage		
MG de tourage	250 g	**ABAISSER** : au rouleau ou au laminoir
Garniture		**GARNIR :** étaler la crème pâtissière et parsemer de raisin. Rouler le pâton
Crème pâtissière (fournie)	200 g	
Raisin sec blond	150 g	**DÉTAILLER** : 16 à 18 pains aux raisins
Finition		
Œuf dorure	50 g	**APPRETER** : à l'étuve
		DORER, CUIRE
		RÉSERVER : sur grille

Croquis