

# Certificat d'Aptitude Professionnelle

## PÂTISSIER

### EP2 - Fabrication de pâtisseries

**Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.**

## SUJET

<b>1<sup>ère</sup> partie : écrit (30 min)</b>	
Phase écrite : compléter l'organigramme d'ordonnancement des étapes de fabrication et estimation du temps ( <i>document 1 page 7</i> )	<b>10 points</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie : pratique (6h30)</b>	
Phase de fabrication : réaliser et présenter dans le temps imparti les 4 fabrications suivantes (6h)	<b>130 points</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ un entremets pour 6 personnes (Ø 20 cm) : <b>Dacquoise aux fraises</b>, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : <b>La journée de la Terre</b></li> <li>➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : <b>Tarte amandine cassis</b></li> <li>➤ une fabrication à base de pâte feuilletée : <b>10 parts de mille-feuilles à la vanille</b></li> <li>➤ une production de viennoiseries : <b>8 pains au lait et 8 boules au sucre</b></li> </ul>	
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)	<b>40 points</b>
Phase de présentation artistique	<b>20 points</b>
Phase de présentation commerciale et de dégustation	<b>20 points</b>
<b>Total</b>	<b>220 points</b>

Votre cahier de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication) est autorisé.

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'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

<b>Session 2019</b>		<b>Page : 1 / 7</b>
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET N° 34</b>	<b>Durée : 7 heures</b>
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		<b>Coefficient : 11</b>



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) : **Dacquoise aux fraises**, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : **La journée de la Terre**
- une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : **Tarte amandine cassis**
- une fabrication à base de pâte feuilletée : **10 parts de mille-feuilles à la vanille**
- une production de viennoiseries : **8 pains au lait et 8 boules au sucre**

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<sup>ère</sup> PHASE : 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<sup>ème</sup> PHASE : 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<sup>ème</sup> PHASE : 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<sup>ème</sup> PHASE : 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<sup>ème</sup> PHASE : PRÉSENTATION COMMERCIALE ET 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.

<b>Session 2019</b>		<b>Page : 2 / 7</b>
<b>Examen : CAP Pâtissier</b>	<b>SUJET N° 34</b>	<b>Durée : 7 heures</b>
<b>Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries</b>		<b>Coefficient : 11</b>



## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Dacquoise aux fraises (Ø 20 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Biscuit dacquoise</u></b> Blanc d'œuf 125 g Sucre 110 g Poudre d'amandes 110 g</p> <p><b><u>Crème diplomate</u></b> Lait 300 g Vanille liquide Q.S Jaune d'œuf 60 g Sucre 60 g Poudre à crème 25 g Beurre 30 g Gélatine 200 Bloom 4 g Crème fleurette 200 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b> Fraise 450 g</p> <p><b><u>Décors</u></b> Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> la dacquoise</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème diplomate</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le cercle de Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>FINITION</u></b></p> <p><b><u>DÉCOR</u></b> libre selon le thème du sujet</p> <p>À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor.</p> <p>Une inscription au cornet est demandée. Elle doit être en relation avec le thème du sujet.</p>

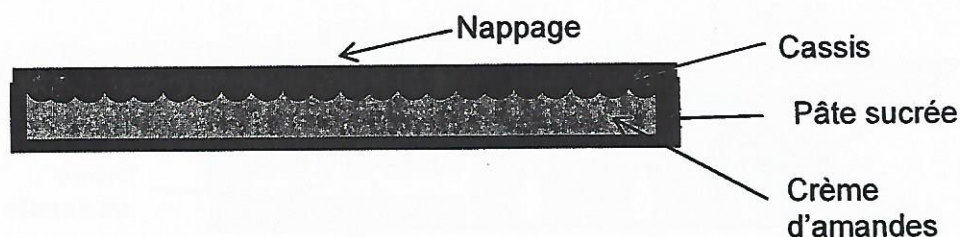
Session 2019	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 34
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	Durée : 7 heures Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

## TARTE

## Tarte amandine cassis (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<b><u>Pâte sucrée</u></b>		<b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sucrée
Farine T55	200 g	
Beurre	120 g	<b><u>RÉSERVER</u></b>
Sucre glace	80 g	
Œuf	40 g	<b><u>ABAISSER</u></b>
Sel	QS	
		<b><u>FONCER</u></b>
<b><u>Crème d'amandes</u></b>		<b><u>RÉSERVER</u></b>
Poudre d'amandes	60 g	
Beurre	60 g	
Sucre	60 g	<b><u>RÉALISER</u></b> la crème d'amandes
Œuf	60 g	
		<b><u>GARNIR</u></b>
<b><u>Garniture de fruits</u></b>		<b><u>DISPOSER</u></b> les cassis surgelés
Cassis surgelés	200 g	
		<b><u>CUIRE</u></b>
<b><u>Finition</u></b>		<b><u>RÉSERVER</u></b>
Nappage blond	150 g	
Sucre glace décor	20 g	
		<b><u>NAPPER</u></b>



Session 2019		Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 34	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11



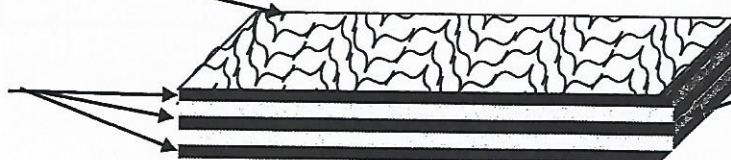
## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

### 10 parts de mille-feuilles à la vanille

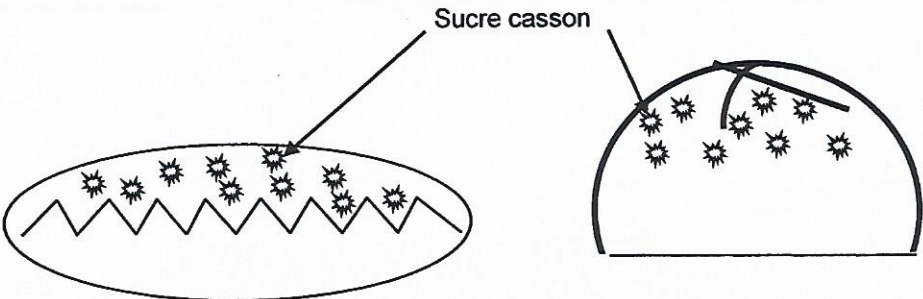
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte feuilletée</u></b> Farine T55 400 g Sel 8 g Eau 200 g Matière grasse de tourage 300 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière</u></b> Lait entier 750 g Jaune d'œuf 150 g Sucre semoule 150 g Poudre à crème 70 g Vanille liquide QS Beurre 75 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b> Fondant blanc 400 g Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g Couverture noire 50 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> une pâte feuilletée</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b></p> <p><b><u>PIQUER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème pâtissière</p> <p><b><u>REFROIDIR</u></b></p> <p><b><u>GARNIR ET MONTER</u></b> le mille-feuilles</p> <p><b><u>GLACER et MARBRER</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>

Glaçage

Feuilletage

Crème  
pâtissière

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

<b>8 pains au lait et 8 boules au sucre</b>		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte à pain au lait</u></b> Farine de gruau Sel Sucre Levure biologique Lait Œuf Beurre</p> <p><b><u>Dorure</u></b> Œuf</p> <p><b><u>Finition</u></b> Sucre casson</p>	<p>500 g 10 g 60 g 20 g 150 g 125 g 150 g</p> <p>100 g</p> <p>120 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à pain au lait</p> <p><b><u>POINTER</u></b></p> <p><b><u>ROMPRE</u></b> la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>PESER</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b></p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b></p> <p><b><u>APPRÊTER</u></b></p> <p><b><u>DORER</u></b></p> <p><b><u>COUPER</u></b></p> <p><b><u>PARSEMER</u></b> de sucre casson</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p>
		

Session 2019

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 34

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).

Ni l'oral (2 fois 15 min), ni la phase écrite (30 min) ne doivent 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 2019		Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 34	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11