

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

1^{ère} partie : écrit (30 min)	
Phase écrite : compléter l'organigramme d'ordonnancement des étapes de fabrication et estimation du temps (<i>document 1 page 7</i>)	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 : L'année du Japon ➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : Tarte poires amande ➤ une fabrication à base de pâte feuilletée : 6 chaussons aux pommes ➤ une production de viennoiseries : 8 brioches longues et 8 brioches à tête individuelles 	
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

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.

Session 2019		Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 9	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 : **L'année du Japon**
- une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : **Tarte poires amande**
- une fabrication à base de pâte feuilletée : **6 chaussons aux pommes**
- une production de viennoiseries : **8 brioches longues et 8 brioches à tête individuelles**

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 : 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 : 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 : 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 : 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.

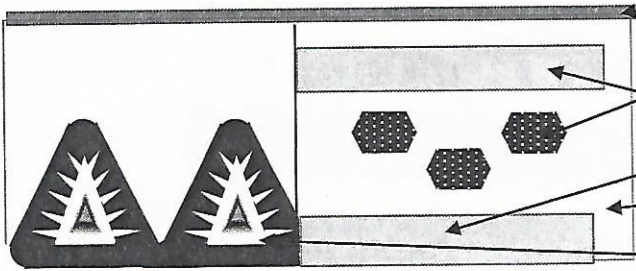
5^{ème} PHASE : PRÉSENTATION COMMERCIALE ET DÉGUSTATION

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.

Session 2019		Page : 2 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 9	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

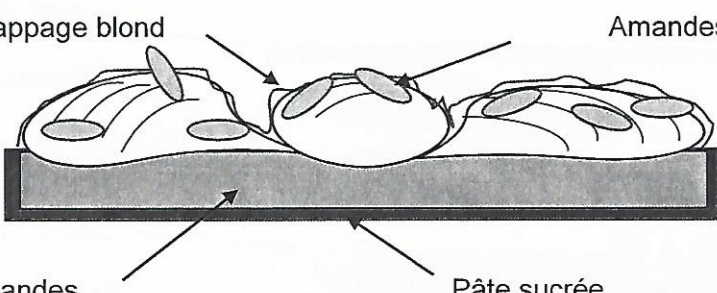
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

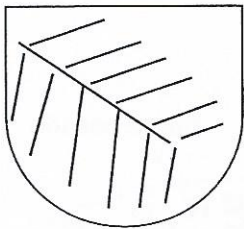
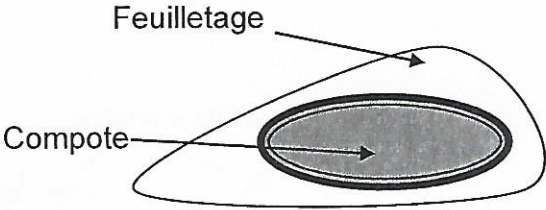
Fraisier (Ø 20 cm)	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre semoule 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine T55 100 g Sucre glace 30 g</p> <p><u>Crème mousseline vanille</u> Lait 500 g Sucre 125 g Jaune d'œuf 100 g Poudre à crème 50 g Beurre 300 g Vanille liquide 10 g</p> <p><u>Sirop</u> Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g</p> <p><u>Garniture et décors</u> Fraise 500 g</p> <p><u>Décor</u> Glaçage neutre 100 g Glucose 50 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor (33%) 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets</p> <p><u>FINITION</u></p> <p><u>DÉCOR</u> 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>
 <p style="text-align: right;">Finition et décor libres selon thème</p> <p style="text-align: right;">Morceaux de fraises</p> <p style="text-align: right;">Disques de biscuit</p> <p style="text-align: right;">Crème mousseline</p> <p style="text-align: right;">Fraises autour</p>	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte poires amandes (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine T55 Beurre Sucre glace Œuf entier Sel</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre Sucre Poudre d'amandes Œuf entier Poudre à crème Extrait vanille liquide</p> <p><u>Garniture de fruits</u> ½ poire au sirop</p> <p><u>Finition</u> Amande effilée Nappage blond Sucre décor</p>	<p>200 g 100 g 80 g 40 g QS</p> <p>60 g 60 g 60 g 50 g 10 g QS</p> <p>8 unités</p> <p>30 g 180 g 20 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>PINCER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte</p> <p><u>ÉGOUTTER</u> les poires</p> <p><u>ÉMINCER</u> et <u>DISPOSER</u> les poires</p> <p><u>PARSEMER</u> d'amandes effilées</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>NAPPER</u> avec le nappage blond et décorer au sucre glace décor</p> <p><u>RÉSERVER</u></p>
 <p style="text-align: center;">Nappage blond Amandes effilées</p> <p style="text-align: center;">Crème d'amandes Pâte sucrée</p>		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

6 chaussons aux pommes		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine T55 300 g Sel 6 g Eau 150 g Matière grasse de tourage 220 g</p> <p><u>Garniture</u> Compôte de pommes 350 g</p> <p><u>Dorure et finition</u> Œuf 50 g Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> une pâte feuilletée</p> <p><u>DÉTAILLER</u> les chaussons aux pommes</p> <p><u>GARNIR, REPLIER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>DORER, RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>GLACER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>	
<p>Chausson aux pommes</p> 	<p>Coupe du chausson aux pommes</p> 	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches longues et 8 brioches à tête individuelles		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau Sel Sucre Levure biologique Œuf entier Beurre</p> <p><u>Dorure</u> Œuf entier</p> <p><u>Garniture</u> Sucre casson</p>	<p>500 g 10 g 60 g 20 g 300 g 250 g</p> <p>100 g</p> <p>100 g</p>	<p><u>PÉTRIR</u> la pâte</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>PESER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u></p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>TAILLER</u> aux ciseaux</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>
