

# 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>	
<b>Phase écrite :</b> 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>	
<b>Phase de fabrication :</b> 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>Mousse aux fraises</b>, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : <b>Les noces d'or d'Anna et de Didier</b></li> <li>➤ une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : <b>Tarte aux quetsches</b></li> <li>➤ une fabrication à base de pâte à choux : <b>16 éclairs au café</b></li> <li>➤ une production de viennoiseries : <b>8 croissants et 8 pains au chocolat</b></li> </ul>	
<b>Phase d'évaluation orale :</b> 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>
<b>Phase de présentation artistique</b>	<b>20 points</b>
<b>Phase de présentation commerciale et de dégustation</b>	<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.

Session 2019		Page : 1 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 21	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) : **Mousse aux fraises**, finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : **Les noces d'or d'Anna et de Didier**
- une tarte pour 8 personnes (Ø 22 cm) : **Tarte aux quetsches**
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 éclairs au café**
- une production de viennoiseries : **8 croissants et 8 pains au chocolat**

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.

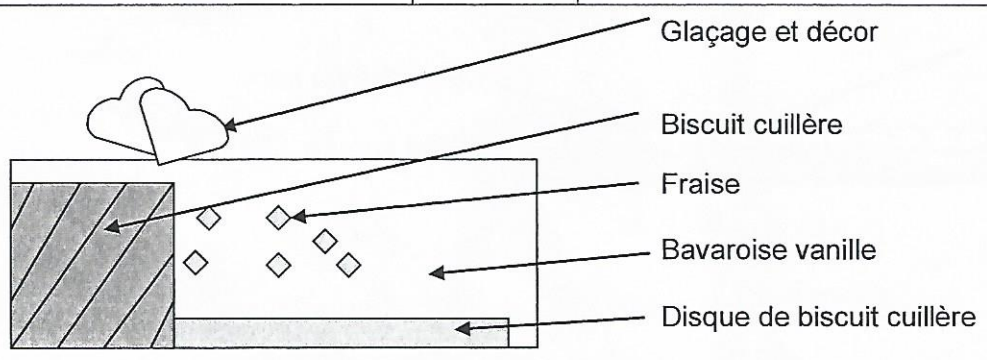
#### 5<sup>ème</sup> PHASE : PRÉSENTATION COMMERCIALE ET DÉGUSTATION

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° 21</b>	<b>Durée : 7 heures</b>
<b>Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries</b>		<b>Coefficient : 11</b>

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### ENTREMETS

Mousse aux fraises (Ø 20 cm)	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Biscuit cuillère</u></b>            Blanc d'œuf 120 g            Sucre 100 g            Jaune d'œuf 80 g            Farine 100 g            Sucre glace Q.S</p> <p><b><u>Bavaroise vanille</u></b>            Lait entier 250 g            Sucre semoule 50 g            Jaune d'œuf 100 g            Gélatine feuille 5 g            Crème fouettée 250 g            Vanille liquide Q.S</p> <p><b><u>Garniture</u></b>            Fraise 200 g</p> <p><b><u>Punch</u></b>            Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g            Vanille liquide QS</p> <p><b><u>Décor</u></b>            Glaçage neutre 100 g            Sucre glace 100 g            Sucre semoule 100 g            Glucose 50 g            Couverture (ivoire, lait et noire) 300 g            Pâte d'amandes 100 g            Colorants divers QS</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> le biscuit cuillère</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> une cartouchiere et un disque de 18 cm de diamètre</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la bavaroise</p> <p><b><u>MONTER</u></b> le cercle diamètre 20 cm, hauteur de 4,5 cm</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° 21

Durée : 7 heures

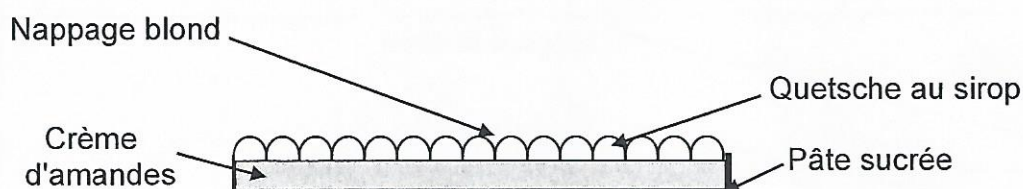
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### TARTE

Tarte aux quetsches (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><b><u>Pâte sucrée</u></b>            Farine 200 g            Beurre 120 g            Sucre glace 80 g            Œuf 40 g            Sel QS</p> <p><b><u>Crème d'amandes</u></b>            Poudre d'amandes 70 g            Beurre 70 g            Sucre 70 g            Œuf 70 g</p> <p><b><u>Garniture de fruits</u></b>            Quetsche au sirop 400 g</p> <p><b><u>Finition</u></b>            Nappage blond 150 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sucrée</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> un cercle de 22 cm de diamètre</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème d'amandes</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b></p> <p><b><u>DISPOSER</u></b> les quetsches</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>NAPPER</u></b></p> <p><b><u>FINITION ET DÉCOR</u></b></p>



Session 2019		Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 21	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

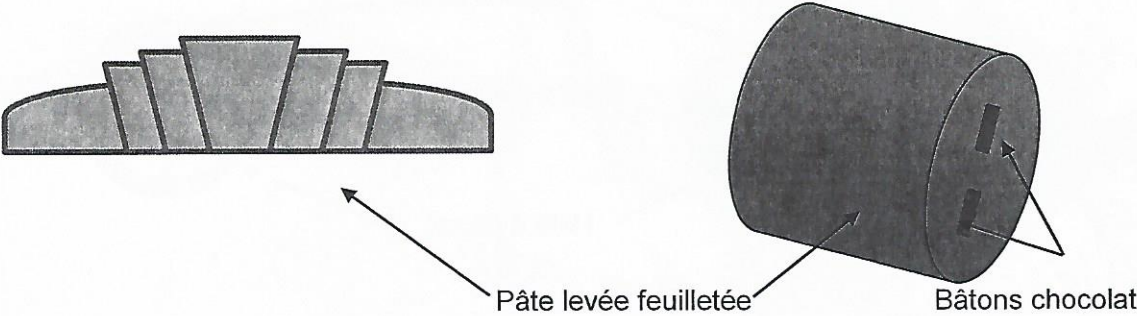
## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs à la vanille		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte à choux</u></b>            Eau 125 g            Lait 125 g            Beurre 100 g            Sel 3 g            Farine 150 g            Œuf 250 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière</u></b>            Lait 1000 g            Sucre 200 g            Jaune d'œuf 160 g            Poudre à crème 90 g            Beurre 80 g            Vanille liquide Q.S</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Œuf (dorure) 50 g            Fondant blanc 500 g            Sirop à 60°Brix (fourni) QS</p>	<p>125 g 125 g 100 g 3 g 150 g 250 g</p> <p>1000 g 200 g 160 g 90 g 80 g Q.S</p> <p>50 g 500 g QS</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> 16 éclairs</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>RESERVER</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b></p> <p><b><u>GLACER</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>
<p style="text-align: center;"> <span style="margin-right: 100px;">Fondant vanille</span> <span>Fondant vanille</span>  <span style="margin-right: 100px;">Crème pâtissière vanille</span> <span>Crème pâtissière vanille</span>  <span style="margin-right: 100px;">Pâte à choux</span> <span>Pâte à choux</span> </p>		

Session 2019		Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 21	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

8 croissants et 8 pains au chocolat		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Détrempe</u></b>            Farine de gruau 250 g            Farine T55 250 g            Sel 10 g            Sucre 60 g            Levure biologique 20 g            Poudre de lait 12 g            Eau 260 g            Beurre 50 g</p> <p><b><u>Tourage</u></b>            Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b>            Bâton chocolat 16 pièces</p> <p><b><u>Dorure</u></b>            Œuf 100 g</p>		<p><b><u>PÉTRIR</u></b> la détrempe</p> <p><b><u>POINTER</u></b></p> <p><b><u>ROMPRE</u></b> la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>BEURRER</u></b></p> <p><b><u>TOURER</u></b></p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> 8 pains au chocolat et 8 croissants</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>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>
 <p style="text-align: center;">Pâte levée feuilletée      Bâtons chocolat</p>		

Centre d'examen : ..... Date : .....

<b>Session 2019</b>	<b>Page : 6 / 7</b>
<b>Examen : CAP Pâtissier</b>	<b>SUJET N° 21</b>
<b>Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries</b>	<b>Durée : 7 heures</b>
	<b>Coefficient : 11</b>

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 à choux	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° 21
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	Durée : 7 heures Coefficient : 11