

Session 2012	Code : 500 22136	Page 1 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°2

Le sujet comprend 2 feuilles et 5 annexes (une par fiche technique de fabrication et un organigramme de travail vierge à compléter).

L'épreuve se compose de :

- **une phase écrite** de 30 minutes maximum ;
- **une phase pratique** de 6 h 30 maximum **dont une phase orale** d'évaluation des connaissances de technologie de la pâtisserie et des sciences de l'alimentation, de 2 fois 15 minutes maximum, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury ;
- **une pause** déjeuner non comprise dans le temps de fabrication de 30 minutes maximum laissée à l'appréciation des membres du jury.

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

L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice.

PHASE D'ORGANISATION ECRITE : (durée : 30 minutes maximum) :

À partir des documents en annexe (commande accompagnée des 4 fiches techniques correspondantes, organigramme de travail vierge), il vous est demandé de compléter l'organigramme en planifiant vos 4 fabrications dans le temps (durée de 6h30 maximum, avec une coupure obligatoire de 30 minutes non comprise dans le temps de fabrication indiquée le jour de l'épreuve par les membres du jury), et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 10 points) : qualité du document (2 points), ordonnancement des étapes de fabrication (4 points), estimation du temps de chaque étape (4 points)

PHASE PRATIQUE (durée : 6 heures 30 minutes maximum, dont 30 minutes pour la phase d'évaluation orale) :

À partir des 4 fiches techniques données en annexe et de votre organigramme, il vous est demandé de fabriquer et de présenter dans le temps imparti :

- un entremets pour 8 personnes : « **Tutti frutti** » (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème : « **Fêtes de fin d'année** »
- une tarte : **Tarte citron meringuée** pour 6 personnes,
- une fabrication à base de pâte à choux : **8 religieuses café et 8 éclairs café**
- une production de viennoiseries : **8 tresses au sucre et 8 brioches à tête individuelles**

L'évaluation portera sur :

- **des critères permanents d'évaluation (total sur 40 points)** : organisation du poste de travail (sur 5 points), respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité (sur 5 points), comportement professionnel (sur 5 points), utilisation rationnelle des matières premières (sur 5 points), utilisation rationnelle des matériels et outillages (sur 5 points), techniques gestuelles – rapidité, dextérité (sur 6 points), conduite des cuissons (sur 6 points), pesées – mesures – quantités (sur 3 points).

- **des critères d'évaluation spécifique à chaque fabrication (total sur 90 points)** : entremets (sur 30 points), tarte (sur 15 points), fabrication à base de pâte à choux (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).

Session 2012	Code : 500 22136	Page 2 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°2

PHASE D'EVALUATION ORALE (durée : 30 mn maximum) :

Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique dans le laboratoire 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.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 40 points) : l'aptitude à communiquer et les réponses données aux questions de technologie (20 points) et aux questions de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (20 points)

PHASE DE PRESENTATION ARTISTIQUE :

A l'issue des fabrications, la présentation des 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte à choux, viennoiserie) à l'emplacement du poste de travail et sans matériel supplémentaire, sera évaluée par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier et d'un enseignant d'arts appliqués.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : équilibre de composition et dimension esthétique (6 points), cohérence avec le thème (4 points), décors (6 points), volume (2 points), association de couleurs (2 points)

PHASE DE PRESENTATION COMMERCIALE ET DEGUSTATION :

Après la phase de présentation, les 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, viennoiserie) seront dégustées et analysées à l'issue de la production, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : l'aspect commercial des fabrications (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).

Session 2012	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES	Durée : 7 heures Coefficient : 11	SUJET N°2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

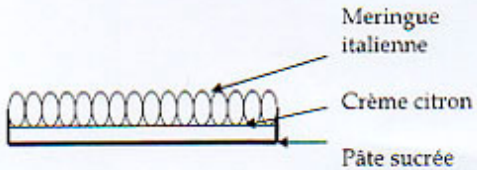
« TUTTI FRUTTI » sur le thème des « Fêtes de fin d'année » (8 personnes)

* Recettes (à titre indicatif)	Progression
<u>Génoise nature :</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g <u>Crème mousseline :</u> Lait 400 g Jaune d'œufs 60 g Sucre 120 g Poudre à crème 48 g Beurre 200 g <u>Garniture et décor :</u> Framboise surgelée 50 g Kiwi 2 pièces Abricot sirop 100 g Fraise fraîche 250 g Banane 1,5 pièce Ananas boîte 100 g Framboise fraîche 10 g Groselle grappe 1 Physalis 2 pièces <u>Punch Kirsch :</u> Sirop à puncher 220 g Kirsch 20 g <u>Finition et Décor :</u> Nappage abricot 150 g Sucre semoule, sucre glace 150 g Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amande effilée ou hachée 50 g Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS	<u>REALISER</u> : la génoise nature <u>GARNIR</u> : le moule <u>CUIRE</u> <u>REALISER</u> : la crème mousseline <u>MONTER</u> : l'entremets en cercle Ø 20 cm et 4.5 cm de hauteur, fruits apparents sur le côté <u>PUNCHER</u> : (Sirop fourni par le centre) <u>GARNIR</u> : l'entremets de crème mousseline et de fruits coupés (en réserver pour le décor) <u>FINITION DECOR</u> : A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor sur le thème des « Fêtes de fin d'année » (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 ...). <u>RESERVER</u> : au frais
Croquis	Fruits frais nappés + autre finition et décor libres Crème mousseline Cercle chemisé de fruits frais Génoise punchée Brunoise de fruits

Session 2012	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte citron meringuée (6 personnes)

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Sucre glace 80 g Beurre 100 g Œuf entier 40 g		<u>REALISER</u> : la pâte sucrée <u>RESERVER</u> : au froid <u>ABAISSER</u>
<u>Crème citron :</u> Jus de citron 80 g Œuf entier 200 g Sucre 125 g Poudre à crème 10 g Zestes de citron 2 citrons Beurre 125 g		<u>FONCER</u> : un cercle de 22 cm Ø <u>CUIRE À BLANC</u> <u>REALISER</u> : la crème citron.
<u>Meringue italienne :</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre 200 g Glucose 50 g Eau 70 g		<u>GARNIR</u> : le fond cuit à blanc de crème citron <u>REALISER</u> : la meringue italienne <u>FINITION DECOR</u> : avec la meringue italienne.
Croquis		

Session 2012	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°2

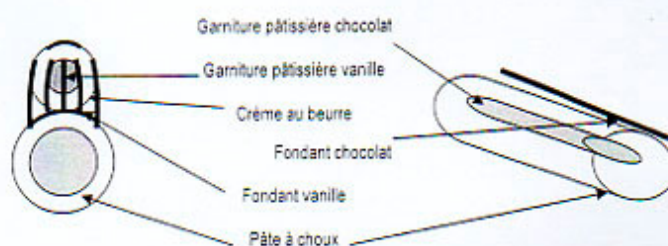
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 religieuses café, 8 éclairs café

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 160 g Œuf entier 250 g <u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 L Sucre 150 g Jaune d'œuf 160 g Poudre à crème 80 g Extrait de café Q.S. <u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Crème au beurre 200 g Extrait de café 30 g	<u>REALISER :</u> la pâte à choux <u>COUCHER :</u> les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs <u>DORER, RAYER, CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille <u>REALISER :</u> la crème pâtissière <u>PARFUMER :</u> <u>GARNIR :</u> les choux, les éclairs <u>GLACER :</u> <u>DECORER :</u> les religieuses avec la crème au beurre (fournie par le centre)

Croquis religieuse

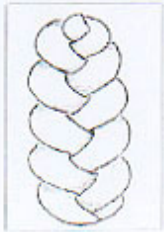
Croquis éclair



Session 2012	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte levée

8 tresses et 8 brioches à tête

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte à brioche :</u> Farine de Gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 300 g Matière grasse brioche 250 g <u>Dorure :</u> Œuf entier 1 pièce <u>Garniture :</u> Sucre casson QS		<u>REALISER :</u> la brioche <u>POINTER :</u> à température ambiante <u>ROMPRE :</u> la pâte <u>RESERVER :</u> au froid positif <u>DETAILLER :</u> en 16 <u>FACONNER :</u> 8 tresses et 8 brioches têtes <u>APPRÊTER :</u> à l'étuve <u>DORER, CUIRE</u> <u>RESERVER :</u> sur grille
Croquis		 Brioche tresse Brioche tête 

Session 2012	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°2

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

N° candidat:.....

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS (Phase écrite)					
Heure	Horaire par 30 mn	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte à choux	VIENNOISERIES
1 heure					
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
7 heures					
7 h 30					

L'horaire de pause (30 mn obligatoire) sera précisé par les membres du jury, et reporté par le candidat sur son organigramme de travail (le candidat peut hachurer les cases correspondantes).