

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° 5

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.

A 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)

A 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 maximum dont deux phases orales de 15 minutes maximum)

A 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 6 personnes: **Charlotte poire chocolat** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **L'automne** »
- une tarte : **Tarte aux fraises** (Ø 22 cm),
- une fabrication à base de pâte à choux : **16 Paris-Brest**
- une production de viennoiseries : **10 brioches à tête et 10 brioches longues**

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 feuilletée ou 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° 5

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 :

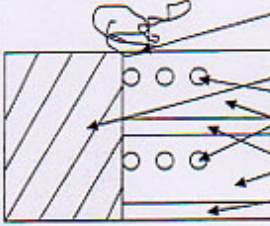
Après la phase de présentation, les 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, viennoiserie) seront dégustées et analysées à l'issue de la production, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : la présentation générale (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°5	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

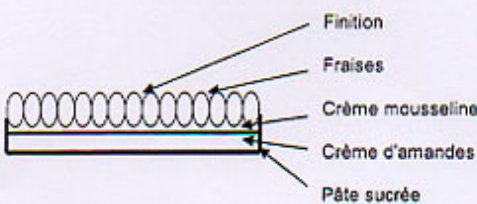
Charlotte poire - chocolat sur le thème de « l'automne » (Ø 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Biscuit cuillère :</u>		
Blanc d'œuf	120 g	REALISER : le biscuit cuillère
Sucre semoule	100 g	DRESSER : 2 cartouchières (hauteur 4,5 cm) et 2
Jaune d'œuf	80 g	disques (Ø18 cm)
Farine	100 g	CUIRE :
<u>Bavaroise chocolat :</u>		REALISER : la crème bavaroise chocolat
Lait	250 g	
Jaune d'œuf	80 g	
Sucre semoule	50 g	
Gélatine feuille (200 bloom)	5 g	
Chocolat noir	100 g	
Crème fleurette	250 g	
<u>Punch rhum :</u>		REALISER : le sirop
Eau	100 g	
Sucre	125 g	MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur
Rhum	20 g	et de Ø 20 cm)
<u>Garniture :</u>		Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le
Poire au sirop	250 g	biscuit en disposant des poires à l'intérieur.
<u>Finition et Décor :</u>		FINITION & DÉCOR : libres sur le thème
Nappage neutre	150 g	de «L'automne»
Chocolat de couverture noire	100 g	A partir des denrées à votre disposition et du thème,
Chocolat de couverture lactée	50 g	valoriser votre entremets par une finition et un décor
Poires au sirop	100 g	(exemples : un décor simple à base de chocolat, un
Pâte d'amande (22%)	50 g	décor simple à base de poires, une nougatine, une
Sucre semoule	100 g	inscription au cornet ...).
Sirop de glucose	50 g	
Amandes hachées	50 g	
Colorants divers	Q.S	
Croquis		

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°5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

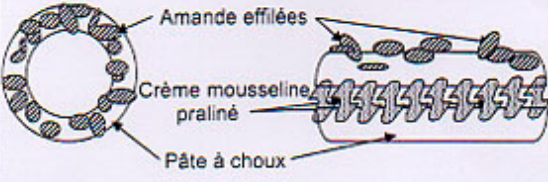
Tarte aux fraises (Ø 22 cm)

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte sucrée:</u> Farine Beurre Sucre glace Œuf entier	200 g 100 g 80 g 40 g	<u>REALISER</u> : la pâte sucrée <u>RESERVER</u> : au froid <u>ABAISSE</u> : <u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm
<u>Crème d'amandes :</u> Beurre Sucre Poudre d'amandes Œuf entier	50 g 50 g 50 g 50 g	<u>REALISER</u> : la crème d'amandes <u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes <u>CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille
<u>Crème mousseline :</u>	100 g	<u>PRELEVER</u> : 100 g de crème mousseline (Paris-Brest)
<u>Garniture :</u> Fraise fraîche	500 g	<u>GARNIR</u> : de crème mousseline et de fraises fraîches.
<u>Finition :</u> Nappage fraise Sucre glace	100 g Q.S	<u>FINITION</u> : Napper et sucrer les bords de la tarte.
Croquis		 Le diagramme illustre la structure d'une tarte aux fraises. On voit une coupe transversale avec cinq couches distinctes, identifiées par des étiquettes et des flèches : la base est la 'Pâte sucrée', suivie d'une couche de 'Crème d'amandes', puis une couche de 'Crème mousseline'. La tarte est garnie de 'Fraises' (représentées par des ovales) et terminée par une 'Finition' (un glaçage ou nappage sur les bords).

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°5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

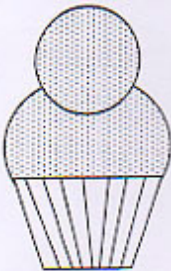
16 Paris-Brest individuels

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g Beurre 100 g Sucre (facultatif) 5 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 200 à 250 g <u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g <u>Décor :</u> Amandes effilées 50 g <u>Crème mousseline praliné :</u> Lait 500 g Sucre 125 g Jaune d'œuf 80 g Poudre à crème 40 g Beurre (incorporé à chaud) 100 g Beurre (incorporé à froid) 100 g Praliné 125 g Sucre glace 50 g		<u>REALISER :</u> la pâte à choux <u>COUCHER :</u> 16 Paris-Brest individuels <u>DECORER :</u> avec les amandes effilées <u>CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille <u>REALISER :</u> la crème pâtissière <u>CONFECTIONNER :</u> la crème mousseline avec le beurre (prélever la crème nécessaire pour la tarte aux fraises) et aromatiser avec le praliné <u>GARNIR :</u> les Paris-Brest à l'aide d'une douille cannelée <u>SAUPOUDRER :</u> de sucre glace <u>RESERVER :</u> sur grille au froid
Croquis :		

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°5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

10 brioches à tête et 10 brioches longues

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 Beurre 250 g <u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g		<u>REALISER :</u> la pâte (pétrissage mécanique) <u>POINTER :</u> à température ambiante <u>RETOMBER :</u> la pâte <u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif) <u>DETAILLER :</u> 2 portions de 500 g, façonner en boudin et diviser chaque boudin de pâte en 8 <u>FACONNER :</u> 8 brioches à tête et 8 brioches longues <u>APPRETER :</u> à l'étuve <u>DORER :</u> <u>CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille
Croquis : Brioche à tête 		Croquis : Brioche longue 