

Session 2013	Code : 500 22136	Page 1 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

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 terme 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 minutes maximum, dont 30 minutes pour la phase d'évaluation orale) :

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 8 personnes : **Bavaroise chocolat - abricot** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème du : « **Salon du jouet** ».
- une tarte : **Tarte au chocolat à la banane** (Ø 20 cm),
- une fabrication à base de pâte à choux : **12 Salambos**
- une viennoiserie : **16 pains aux raisins**

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 2013	Code : 500 22136	Page 2 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

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) : dimension artistique des fabrications (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.

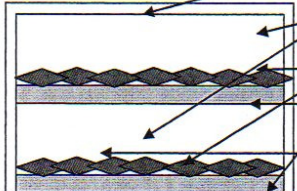
L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : la présentation générale (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).

Session 2013	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

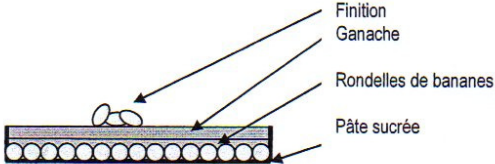
Bavaroise chocolat - abricot sur le thème du « Salon du jouet » (Ø 20 cm – Hauteur 4,5 cm)

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Génoise :</u> Œuf entier 150 g Sucre semoule 100 g Farine 100 g <u>Bavaroise Chocolat :</u> Lait entier 250 g Couverture noire 100 g Jaunes d'œuf 80 g Sucre 75 g Gélatine feuille 200 bloom 6 g Crème fouettée 250 g Abricot au sirop 400 g <u>Punch vanille :</u> Sirop à 1260 D (sirop fourni) 200 g Vanille liquide 5 g <u>Finition et Décor :</u> Abricot au sirop 50 g Glaçage chocolat 200 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Pâte d'amande décor 100 g Sucre semoule Q.S Sucre glace Q.S Blanc d'œuf Q.S Vinaigre blanc QS Sirop de glucose Q.S		<u>REALISER :</u> la génoise <u>ETALER :</u> sur une demi-feuille <u>CUIRE :</u> <u>DETAILLER :</u> 2 disques : 1 x Ø 18cm + 1 x Ø 20cm <u>REALISER :</u> la crème bavaroise chocolat <u>MONTER L'ENTREMETS :</u> Chemiser le cercle d'un rhodoïd Déposer le disque de génoise Ø 20cm au fond et imbiber. Disposer des morceaux d'oreillons d'abricots sur le biscuit. Couler la moitié de la bavaroise. Renouveler les opérations et lisser de crème bavaroise. Mettre au grand froid. <u>DÉCOR :</u> libres sur le thème du « salon du jouet » A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, des fleurs en pâte d'amande, une inscription au cornet ...).
Croquis		 Finition et décor libres Bavaroise au chocolat Lamelle d'abricots Disques de génoise Oreillons d'abricots apparents

Session 2013	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

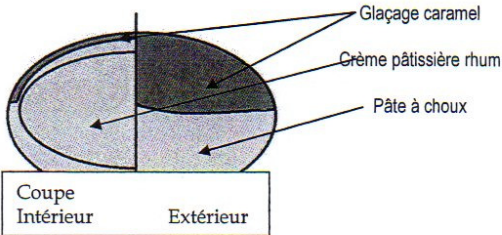
Tarte chocolat - banane (Ø 20cm)

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 2 g <u>Crème ganache :</u> Crème 200 g Chocolat de couverture noire 64% 180 g Miel 20 g Beurre 70 g <u>Garniture :</u> Banane 2 pces Citron ½ pce <u>Finition :</u> Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS		<u>REALISER :</u> la pâte sucrée <u>RESERVER :</u> au froid <u>ABAISSER :</u> <u>FONCER :</u> un cercle de Ø 20 cm <u>CUIRE :</u> le fond de tarte à blanc <u>RESERVER :</u> <u>GARNIR :</u> garnir le fond de fines rondelles de banane légèrement citronnées <u>REALISER :</u> la ganache <u>GARNIR :</u> en coulant la ganache à hauteur Mettre au froid Finition : décor simple à base de chocolat et/ou de fruits
Croquis		

Session 2013	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

12 Salambos

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 100 g Lait 25 g Sel 2 g Beurre 50 g Farine 100 g Œuf entier 150 g		<u>REALISER :</u> la pâte à choux <u>COUCHER :</u> les Salambos <u>CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille
<u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 l Sucre 200 g Jaune d'œuf 160 g Poudre à crème 90 g Rhum QS		<u>REALISER :</u> la crème pâtissière, refroidir <u>PARFUMER :</u> les 2/3 de la crème, le tiers restant servant aux viennoiseries <u>GARNIR :</u> les Salambos
<u>Montage et finition :</u> <u>Caramel :</u> Sucre 250 g Glucose 50 g Amandes effilées QS		<u>CUIRE :</u> le caramel <u>GLACER :</u> au sucre cuit
<u>Croquis</u>		

Session 2013	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

16 pains aux raisins

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sucre 50 g Sel 10 g Levure 20 g Lait 170 g Eau 120 g Beurre 50 g <u>Tourage :</u> MG de tourage 350 g <u>Garniture :</u> Crème pâtissière QS Raisins secs blonds 200 g <u>Finition :</u> Œuf dorure 50 g		<u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique) <u>POINTER</u> : à température ambiante <u>RETOMBER</u> : la pâte <u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif) <u>BEURRER, TOURER</u> : <u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir <u>GARNIR</u> : étaler la crème pâtissière et parsemer de raisins. Rouler le pâton <u>DETAILLER</u> : 16 à 18 pains aux raisins <u>APPRETER</u> : à l'étuve <u>DORER, CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille
Croquis		 Raisins Crème pâtissière Pâte levée feuilletée

Session 2013	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

Centre d'examen:.....

Date:.....

N° candidat:.....

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS
(avec indication du temps de pause et hors temps d'interrogation orale)

Heure	Horaire par 30 mn	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux	VIENNOISERIE
1 heure		ORDONNANCEMENT : Phase écrite (30 minutes maximum)			
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					