

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 1 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 02

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 6 h 30 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 : écriture, présentation (sur 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 une phase orale de 30 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: **Charlotte aux poires** (Ø 20 cm et 4.5 de hauteur), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de la « **St Valentin** »,
- une tarte : **Tarte abricot/pistache** Ø 22 cm,
- une fabrication à base de pâte à choux : **12 éclairs chocolat et le reste en chouquettes**,
- une viennoiserie : **9 croissants et 9 pains au chocolat**.

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 pâte à choux (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 2 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 02

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 (sur 6 points), cohérence avec le thème et exploitation de la thématique (sur 4 points), décors : qualité d'exécution et finesse de la réalisation (sur 6 points), volume (sur 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 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 (sur 4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (4 points par fabrication).

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)

EXAMEN : CAP

SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER

Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES

Durée : 7 heures

Coefficient : 11

SUJET N° 02

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

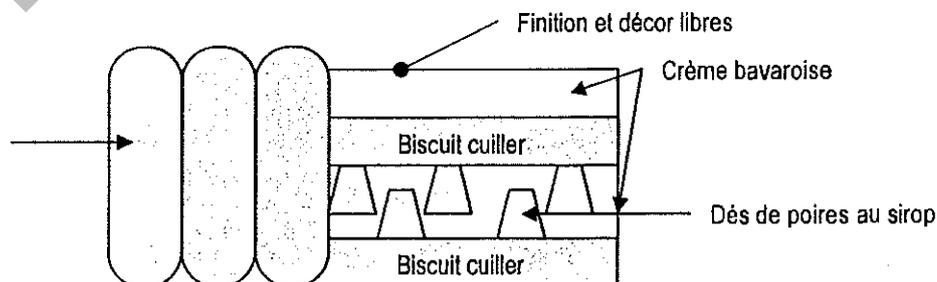
Entremets

Charlotte aux poires sur le thème de la « Saint Valentin » Ø 20 cm

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Biscuit cuillère nature :</u>		
Blanc d'oeuf	120 g	<u>REALISER</u> : le biscuit cuillère nature
Sucre	100 g	
Jaune d'oeuf	80 g	<u>COUCHER</u> : une bande et demi (cartouchière) et 2 fonds de Ø 18 cm
Farine	100 g	
Sucre glace	Q.S	<u>SAUPOUDRER</u> de sucre glace
<u>Crème bavaroise vanille :</u>		
Lait	250 g	<u>CUIRE</u>
Gousse de vanille	1 pièce	
Jaune d'œuf	80 g	<u>PUNCHER</u>
Sucre semoule	100 g	
Gélatine (180 bloom)	6 g	<u>REALISER</u> : la crème bavaroise vanille
Crème liquide	250 g	
Garniture : ½ poire au sirop	4 pièces	<u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit.
<u>Punch kirsch :</u>		
Sirop à 60° Brix	150 g	
Alcool de poire	40 g	<u>FINITION & DÉCOR</u> : libres sur le thème « La Saint Valentin »
<u>Finition et décor :</u>		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, une nougatine, une inscription au cornet ...).
½ poire au sirop	5 pièces	
Nappage blond	100 g	
Sucre semoule, sucre glace		
Blanc d'œuf, vinaigre blanc	QS	
Glucose	QS	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	QS	
Amandes effilées ou hachées	QS	
Beurre	QS	
Pâte d'amandes (33 %)	200 g	
Colorants divers	QS	

Croquis indicatif

Bande de biscuit cuiller (cartouchière)



PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 02

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte abricot/pistache Ø 22cm

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sablée amande :</u> Farine 200 g Poudre d'amandes 25 g Sel 2 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g Œuf entier 40 g		<u>REALISER</u> : la pâte sablée amande, réserver au froid. <u>ABAISSER</u> : à 2 mm d'épaisseur. <u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm. <u>REALISER</u> : la crème d'amandes pistache.
<u>Crème d'amandes pistache :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 100 g Pâte de pistache 50 g Kirsch 10 g Farine 30 g		<u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes. <u>DISPOSER</u> : harmonieusement les oreillons d'abricot bien égouttés. <u>CUIRE - REFROIDIR</u> <u>NAPPER</u> <u>RESERVER</u> : sur grille.
<u>Garniture :</u> Abricot au sirop 1bte 4/4		<u>DECORER</u> : mettre en valeur la tarte avec les éléments proposés.
<u>Finition :</u> Nappage blond 150 g Pistache 50 g Sucre glace spécial congélation QS		
Croquis indicatif		

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 02

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

12 éclairs chocolat et le reste en chouquettes

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine 150 g Œuf entier 200 g à 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 750 g Jaune d'œuf 100 g Sucre 185 g Poudre à crème 60 g Pâte de cacao 25 g Chocolat couverture 75 g</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 60° Brix QS Colorant rouge QS Cacao pâte 50 g Sucre grain QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux.</p> <p><u>COUCHER</u> : les éclairs et le reste en chouquettes.</p> <p><u>CUIRE</u> : la pâte à choux.</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière chocolat.</p> <p><u>RESERVER</u> : les éclairs et les chouquettes sur grille.</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs.</p> <p><u>GLACER</u> : au fondant les éclairs.</p>

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 02

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

9 croissants et 9 pains au chocolat		
Recettes (à titre indicatif)	Progression	
<u>Détrempe :</u> Farine de force 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 50 g Lait 225 g Beurre 50 g <u>Tourage :</u> Matière grasse de tourage 300 g <u>Dorure :</u> Œuf entier 50 g <u>Garniture :</u> Bâton chocolat 18 pièces		<u>REALISER :</u> la détrempe (pétrissage mécanique). <u>POINTER :</u> à température ambiante. <u>ROMPRE :</u> la pâte. <u>RESERVER :</u> au froid. <u>BEURRER, TOURER</u> <u>ABAISSER :</u> au rouleau ou au laminoir. <u>DETAILLER :</u> 9 croissants, 9 pains au chocolat. <u>FACONNER, DORER</u> <u>APPRETER :</u> à l'étuve. <u>DORER, CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille.

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 7 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 02

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	VIENNOISERIE
1 heure		Phase écrite (30 minutes maximum)			
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).