

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 1 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 7

Le sujet comprend 2 feuilles et 5 annexes (quatre fiches techniques 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) : ordonnancement des étapes de fabrication (5 points), estimation du temps de chaque étape (5 points)

PHASE PRATIQUE (durée : 6 heures 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 8 personnes : **une charlotte aux fruits rouges 8 personnes** (Ø 20 cm), décorée sur le thème : **« Fête des mères »**
- une tarte : **Tarte chocolat framboise** pour 8 personnes,
- une fabrication à base de pâte à choux : **8 éclairs vanille et 8 salambos vanille** (la cuisson s'effectuera sous le contrôle du centre d'examen)
- une viennoiserie : **1 tresse 3 branches et 10 pains au lait à base de pâte à brioche**

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 5 points), conduite des cuissons (sur 5 points), pesées – mesures – quantités (sur 5 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).

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 2 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 7

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 (5 points), cohérence avec le thème (1 point), décor (4 points), exploitation de la thématique (4 points), volume (2 points), organisation des garnitures (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).

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

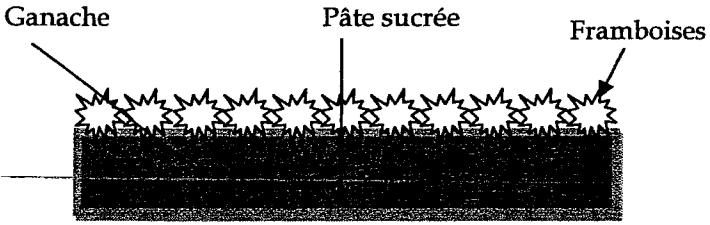
Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique dans le laboratoire de fabrication, d'une durée maximale de 15 minutes chacune, et à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

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)

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE


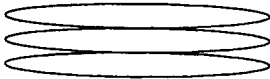
TARTE CHOCOLAT - FRAMBOISE (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 250 g Beurre 125 g Sucre semoule 125 g Œuf 50 g</p> <p><u>Ganache :</u> Crème liquide 125 g Chocolat ganache 250 g Trimoline 50 g</p> <p><u>Garniture :</u> Framboises fraîches ou congelées 100 g</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER :</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER :</u></p> <p><u>FONCER :</u> un cercle de 20 cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>REALISER :</u> la ganache</p> <p><u>GARNIR :</u> le fond de crème ganache</p> <p><u>RESERVER SUR GRILLE :</u> au froid</p> <p><u>GARNIR :</u> de framboises fraîches (finition : saupoudrer partiellement de sucre glace)</p>	
<u>Croquis</u>		

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 7

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
VIENNOISERIE (Pain au lait)**

**1 TRESSE 3 BRANCHES, 10 PAINS AU LAIT,
1 BRIOCHE NANTERRE**

RECETTE (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à brioche</u></p> <p>Farine T45 500 g Sel 10 g Sucre 85 g Levure 20 g biologique 100 g Œuf 200 g Lait 100 g Matière grasse 250 g</p>		<p><u>PETRIR</u> : la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RABATTRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>PESER, DETAILLER</u> : la tresse (3 X 100 g) et les pains au lait (10 X 50 g). Le reste de la pâte sera pour la brioche nantaise</p> <p><u>FACONNER</u> :</p> <p><u>APPRETER</u> : dans la chambre de pousse</p> <p><u>DORER, CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<u>Croquis</u>		<p>Pain au lait</p>  <p>Tresse à trois branches</p> 

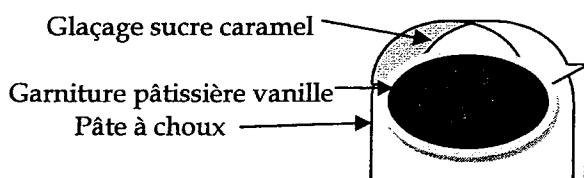
PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 7

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
FABRICATION A BASE DE PATE A CHOUX**

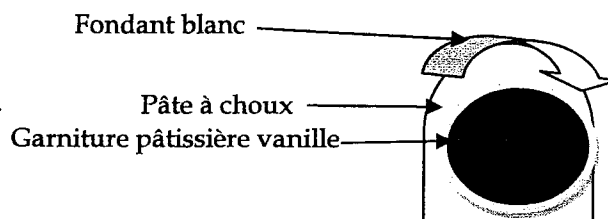
8 ECLAIRS ET 8 SALAMBOS VANILLE

RECETTE (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u>		<u>REALISER :</u> la pâte à choux
Eau	125 g	
Lait	125 g	<u>COUCHER :</u> les éclairs et les salambos
Beurre	110 g	
Sel	5 g	<u>CUIRE :</u>
Sucre	10 g	
Farine	160 g	<u>RESERVER SUR GRILLE :</u>
Œuf entier	250 g	
<u>Crème pâtissière :</u>		<u>REALISER :</u> la crème pâtissière
Lait	1 litre	
Sucre	200 g	<u>PARFUMER :</u>
Jaune d'œuf	120 g	
Poudre à crème	100 g	<u>GARNIR :</u> les éclairs et les salambos
Beurre	100 g	
Gousse de vanille	1	<u>GLACER :</u>
Rhum	30 g	
<u>Montage et finition :</u>		
Fondant blanc	250 g	
Sirop à 30° Baumé	Q.S	
Sucre caramel	250 g	

Croquis salambos



Croquis éclairs

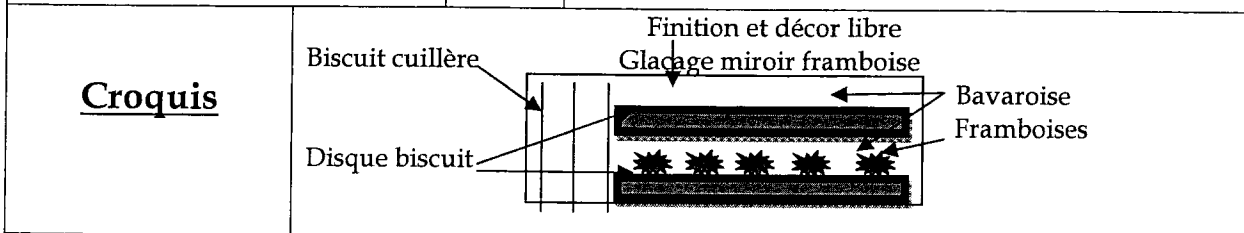


PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 7

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
ENTREMETS**

**Charlotte aux fruits rouges 8 personnes
sur le thème « Fête des mères »**

RECETTE (à titre indicatif)	Progression :
<u>Biscuit cuillère nature :</u> Jaune d'œuf 100 g Sucre 90 g Blanc d'œuf 150 g Sucre 50 g Farine 100 g Féculé 35 g <u>Bavaroise nature :</u> Lait 250 g Sucre 40 g Gousse de vanille 1 Gélatine (160 bloom) 8 g Jaune d'œuf 80 g Sucre 40 g Crème fouettée 175 g <u>Garniture</u> Fruits rouges surgelés 150 g <u>Punch framboise :</u> Sirop à 60° Brix (fourni par le centre) 150 g Alcool framboise 20 g <u>Finition et décor :</u> Miroir framboise 200 g Décor simple de chocolat Pâte d'amandes (33 %)	<u>REALISER :</u> le biscuit cuillère <u>COUCHER :</u> <u>CUIRE :</u> <u>PUNCHER :</u> <u>REALISER :</u> MONTER : un entremets (cercle de 20 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des fruits rouges à l'intérieur. <u>FINITION & DECOR :</u> sur le thème de la « Fête des Mères » A partir des denrées à votre disposition, valoriser votre entremets par un décor sur le thème.



PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 7 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 7

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					
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).