

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° 04

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 : **mousse framboise** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de « **La Saint Valentin** »,
- une tarte : **Tarte aux poires** (Ø 22 cm),
- une fabrication à base de pâte à choux : **8 salâmbos et 8 éclairs café**,
- une viennoiserie : **16 à 18 croissants**.

*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 ou de pâte feuilletée (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).*

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 2 / 7
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER</b> <b>Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES</b>			<b>Durée : 7 heures</b> <b>Coefficient : 11</b> <b>SUJET N° 04</b>

### **PHASE DE PRESENTATION ARTISTIQUE**

A l'issue des fabrications, la présentation des 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte à choux ou de pâte feuilletée, 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 de 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).*

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 04

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### Entremets

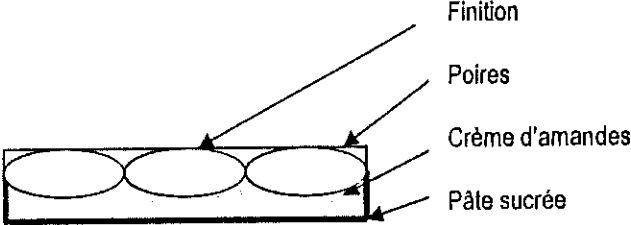
#### Mousse framboise sur le thème de « la Saint Valentin »

(cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 80 g Fécule 25 g</p> <p><u>Mousse framboise :</u> Pulpe framboise 250 g Sucre 70 g Gélatine (180 bloom) 6 g Crème fouettée 300 g Garniture : framboises congelées 200 g</p> <p><u>Punch framboise :</u> Sirop à 60° Brix 100 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage neutre à froid 200 g Pulpe de framboise 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Framboises surgelées 100 g Amandes effilées ou hachées QS Pâte d'amandes (22 %) 150 g Colorants divers QS</p>	<p><b>REALISER :</b> le biscuit cuillère. Dresser 2 fonds de biscuit de diamètre 180 mm et 1 bande pour le contour.</p> <p><b>CUIRE.</b></p> <p><b>REALISER :</b> la mousse framboise.</p> <p><b>MONTER :</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm). Mettre un rhodoïd, chemisé avec le biscuit au ¾. Mettre au fond un disque de biscuit imbibé parsemé de framboises. Ajouter la mousse framboise à moitié. Disposer le deuxième biscuit imbibé. Lisser avec le reste de mousse, mettre au grand froid.</p> <p><b>GLACER.</b></p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR :</b> libres sur le thème de « la Saint Valentin ». 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 ...).</p>
Croquis indicatif	<p style="text-align: right;">Finition et décor libres Bande de biscuit de 3 cm de haut Framboises Mousse framboise Disques de biscuit cuillère</p>

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° 04

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Tarte**

<b>Tarte aux poires façon « Bourdaloue » Ø 22 cm</b>			
<b>Recettes (à titre indicatif)</b>		<b>Progression :</b>	
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 100 g Parfum (facultatif) QS</p> <p><u>Garniture :</u> ½ Poire sirop 6 pieces Amandes effilées QS</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 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 Ø 22 cm.</p> <p><u>REALISER</u> : la crème d'amandes.</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes et disposer les poires émincées. Parsemer d'amandes effilées.</p> <p><u>CUIRE.</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille.</p> <p><u>NAPPER.</u></p>	
<b>Croquis indicatif</b>			

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° 04

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Fabrication à base de pâte à choux

**8 salâmbos et 8 éclairs café**

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 kg Sucre 200 g Oeuf 200 g Poudre à crème 90 g Extrait de café QS Kirsch QS</p> <p><u>Caramel :</u> Eau 80 g Sucre 250 g Sirop de glucose 50 g</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 300 g Sirop à 60° Brix 100 g Amandes effilées 20 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux.</p> <p><u>COUCHER</u> : les salâmbos et les éclairs.</p> <p><u>CUIRE</u>.</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille.</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière.</p> <p><u>PARFUMER</u> : selon les pièces à garnir.</p> <p><u>GARNIR</u> : les salâmbos, les éclairs.</p> <p><u>GLACER</u> : au fondant café pour les éclairs et sucre cuit au caramel pour les salâmbos.</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° 04

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

<b>16 à 18 croissants</b>		<b>Progression :</b>
<b>Recettes (à titre indicatif)</b>		
<u>Détrempe :</u> Farine de force Sel Sucre Levure biologique Eau Poudre de lait Beurre	500 g 10 g 50 g 20 g 300 g 30 g 50 g	<u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique).  <u>POINTER</u> : à température ambiante.  <u>RESERVER</u> : au froid (positif).  <u>BEURRER, TOURER.</u>  <u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir.  <u>DETAILLER</u> : 16 à 18 croissants.  <u>FACONNER.</u>  <u>APPRETER</u> : à l'étuve.  <u>DORER, CUIRE.</u>  <u>RESERVER</u> : sur grille.
<u>Tourage :</u> Matière grasse de tourage	300 g	

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° 04

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 ou pâte feuilletée	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).*