

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° 1

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) : 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 : **framboisier** (Ø 22 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **la fête des Mères** »
- une tarte : **Tarte chocolat aux fruits rouges** pour 8 personnes (Ø 22 cm)
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **8 religieuses et 8 éclairs café**
- une viennoiserie : **16 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 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° 1

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° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

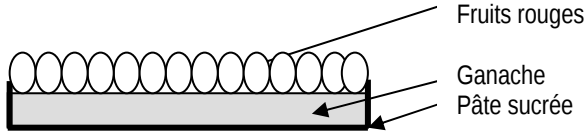
Entremets

Framboisier sur le thème de « La fête des Mères» (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Génoise :</u>		
Œuf	200 g	<u>REALISER</u> : la génoise
Sucre	125 g	<u>MOULER</u> :
Farine	125 g	<u>CUIRE</u> :
<u>Punch Framboise :</u>		
Sirop à 60° Brix	200 g	<u>TRANCHER</u> : la génoise en deux
Alcool de framboise	10 g	<u>CHABLONNER</u> un fond
		<u>PUNCHER</u> :
<u>Mousseline framboise :</u>		
Lait	500 g	<u>REALISER</u> : la crème mousseline
Œuf	100 g	
Sucre	250 g	<u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm)
Poudre à crème	80 g	
Beurre	250 g	
Garniture : framboises (congelées)	200 g	Garnir de mousseline, de framboises
		Disposer le second fond de génoise punchée
<u>Finition et Décor :</u>	QS	<u>FINITION & DÉCOR</u> : libres sur le thème de « la fête des mères»
Nappage blond	QS	
Sucre semoule, sucre glace	QS	A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor
Blanc d'œuf, vinaigre blanc	QS	(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 ...).
Glucose	QS	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)		
Framboises (fraîches)	250 g	
Amande effilée ou hachée	QS	
Beurre	QS	
Pâte d'amandes (33 %)	QS	
Colorants divers	QS	
Croquis		

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° 1

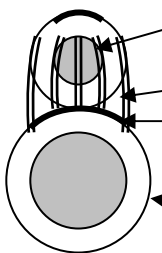
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat aux fruits rouges (8 personnes)			
Recettes (à titre indicatif)		Progression :	
<u>Pâte sucrée :</u>		<u>REALISER</u> : la pâte sucrée	
Farine	250 g	<u>RESERVER</u> : au froid	
Beurre	150 g	<u>ABAISSER</u> :	
Sucre glace	100 g	<u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm	
Œuf entier	50 g	<u>CUIRE</u> : à blanc	
Sel	5 g		
<u>Ganache :</u>		<u>REALISER</u> : la ganache	
Beurre	50 g	<u>GARNIR</u> : le fonds de tarte de ganache	
Crème liquide	250 g	<u>RESERVER</u> : sur grille	
Glucose	25 g		
Couverture noire 64%	200 g		
<u>Finition :</u>		<u>GARNIR</u> : Fruits rouges frais (finition : saupoudrer de sucre glace) ou surgelés (finition : abricoter au nappage rouge).	
Framboises	25 g		
Fraises	25 g		
Groseilles rouges	25 g		
Nappage rouge ou sucre glace	QS		
Croquis		 The diagram shows a cross-section of a tart. It consists of three distinct layers. The bottom layer is a thick, light-colored base labeled 'Pâte sucrée'. Above this is a layer of darker, textured filling labeled 'Ganache'. The top layer consists of several small, oval-shaped fruits labeled 'Fruits rouges'.	

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° 1

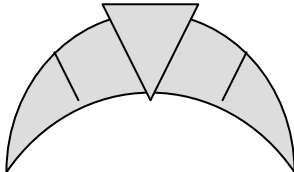
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 religieuses café et 8 éclairs café

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g <u>Crème pâtissière :</u> Lait 1000 g Sucre 150 g Jaune d'œuf 160 g Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Extrait de café QS Café soluble QS <u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 60° Brix 100 g Extrait de café QS Colorant jaune QS Crème au beurre 150 g		<u>REALISER</u> : la pâte à choux <u>COUCHER</u> : les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs <u>CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille <u>REALISER</u> : la crème pâtissière <u>PARFUMER</u> : <u>GARNIR</u> : les choux, les éclairs <u>GLACER</u> : <u>DECORER</u> : avec la crème au beurre les religieuses (avec poche et douille cannelée)
<u>Croquis religieuse</u> 		<u>Croquis éclair</u> 

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° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie

16 croissants			
Recettes (à titre indicatif)		Progression :	
<u>Pâte à croissant</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Poudre de lait 25 g Levure biologique 25 g Eau 250 g <u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 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>DETAILLER</u> : 16 croissants <u>FACONNER</u> : <u>APPRETER</u> : à l'étuve <u>DORER, CUIRE</u> : <u>NAPPER</u> <u>RESERVER</u> : sur grille	
Croquis			

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° 1

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).