

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 1	<b>Examen : CAP</b> <b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b> <b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>	Coefficient	4	
		Durée	3 h	
		Page	1/1	

**En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :**

### **CONFISERIE**

- À partir de 100 g de pâte d'amande (fournie par le centre), modeler deux fleurs avec des feuilles, les présenter sur le présentoir en chocolat.
- À partir de 160 g de pâte d'amande, détailler au couteau, 16 intérieurs aromatisés au café en 2 formes différentes.

*(Critères évalués : organisation, attitude, modelage, détaillage, aspect final de l'ensemble, hygiène)*

### **CHOCOLATERIE**

- À partir de 750 g de couverture noire (fournie par le centre) :
  - réaliser une mise au point (technique au choix du candidat)
  - tremper et marquer à la fourchette les bonbons pâtes d'amandes
- Élaborer un présentoir simple en chocolat (forme libre) présenter les bonbons sur le présentoir.
- Confectionner des éléments de décoration pour la glace.

*(Critères évalués : organisation, mise au point de la couverture, maintien de la mise au point, trempage et marquage à la fourchette, présentoir, hygiène)*

### **GLACERIE**

- À partir de 3/4 de litre de lait :
  - confectionner une glace aux œufs parfum vanille (mix turbiné par le centre) :
  - Chemiser, mouler et démouler un cercle Ø 16 cm et 4,5 cm de haut de glace
  - Monter 200 g de crème chantilly
  - Décorer avec la chantilly (fournie par le centre) et les éléments en chocolat
  - Monter l'entremets glacé à l'aide de la génoise et du sirop fournis par le centre

*(Critères évalués : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, démoulage, présentation décor, hygiène)*

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>MATÉRIEL CENTRE</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	2/1

## SUJET N° 1

<p><b>MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN POUR CHAQUE CANDIDAT</b></p>
----------------------------------------------------------------------------------

### Petit matériel :

- cercle à entremets Ø 16 cm et 6 cm de haut
- planche à découper
- cartons à entremets
- papier à cornet
- balance
- assortiment de culs de poule
- assortiment de russes
- papier cuisson
- feuilles de rhodoïd
- chinois
- 1 grille inox
- 1 chinois
- Papier absorbant
- Poches jetables
- Film alimentaire
- 1 chalumeau ou 1 pistolet thermique
- 1 batteur mélangeur
- 1 nécessaire de nettoyage (lavette jetable, détergent, bactéricide, produit vaisselle)

### Autres :

- colorants assortis

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>MATÉRIEL CANDIDAT</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	3/1

<b>MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CANDIDAT</b>
-------------------------------------------

**Le petit matériel :**

- 1 thermomètre à sucre
- 1 thermomètre à chocolat (facultatif)
- 1 rouleau
- 1 couteau de tour
- 1 couteau d'office
- 1 fourchette à tremper
- 2 spatules
- 2 palettes
- 2 pinceaux
- 1 paire de ciseaux
- 1 jeu de douilles cannelées
- 1 jeu de douilles unies
- 1 triangle
- 1 fouet
- 2 cornes
- 1 poche
- 1 stylo
- 1 carnet de recettes personnel
- 1 couteau scie

**La tenue professionnelle :**

- 1 ou 2 vestes blanches
- 1 pantalon
- 1 ou 2 tabliers
- 1 toque ou 1 calot
- 1 paire de chaussures de sécurité
- 1 torchon

**CONVOCATION ET CARTE D'IDENTITÉ**

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE SUJET N°1</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	4/1

CENTRE : .....

### GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE EP1

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N° .....
<b>CHOCOLATERIE - CONFISERIE</b>		
- Organisation du travail	0 , 1 , 2 , 3	
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité, ...)	0 , 1 , 2 , 3	
- Technique de détaillage	0 , 1 , 2 , 3	
- Mise au point de la couverture	0 , 1 , 2 , 3	
- Maintien de la mise au point	0 , 1 , 2 , 3	
- Technique de trempage et finition	0 , 1 , 2 , 3	
- Réalisation du support	0 , 1 , 2 , 3	
- Modelage des sujets en pâte d'amandes	0 , 1 , 2 , 3	
- Aspect final de l'ensemble de la production	0 , 1 , 2 , 3	
- Hygiène	0 , 1 , 2 , 3	
<b>GLACERIE</b>		
- Organisation du poste de travail	0 , 1 , 2 , 3	
- Préparation et cuisson du mix	0 , 1 , 2 , 3	
- Marquage et décor à la poche	0 , 1 , 2 , 3	
- Chemisage et montage	0 , 1 , 2 , 3	
- Présentation décor	0 , 1 , 2 , 3	
- Hygiène de fabrication	0 , 1 , 2 , 3	
<b>TOTAL (T) →</b>		
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 48) →</b>		

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>ÈME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRÉNOM : .....

PRÉNOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

<p>0 : aucune maîtrise  1 : maîtrise insuffisante  2 : conforme aux exigences  3 : supérieur aux exigences</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE SUJET N° 1</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	5/1

### GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE EP1

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>CHOCOLATERIE - CONFISERIE</b>									
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité, ...)	0, 1, 2, 3								
- Technique de détaillage	0, 1, 2, 3								
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3								
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3								
- Technique de trempage et finition	0, 1, 2, 3								
- Réalisation du support	0, 1, 2, 3								
- Modelage des sujets en pâte d'amandes	0, 1, 2, 3								
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3								
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
<b>GLACERIE</b>									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Préparation et cuisson du mix	0, 1, 2, 3								
- Marquage et décor à la poche	0, 1, 2, 3								
- Chemisage ou montage	0, 1, 2, 3								
- Présentation décor	0, 1, 2, 3								
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3								
<b>TOTAL (T) →</b>									
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 48) →</b>									

DATE : .....

1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :

2<sup>ÈME</sup> EXAMINATEUR

NOM : .....

NOM : .....

PRÉNOM : .....

PRÉNOM : .....

SIGNATURE : .....

SIGNATURE : .....

<p>0 : aucune maîtrise  1 : maîtrise insuffisante  2 : conforme aux exigences  3 : supérieur aux exigences</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>CONSIGNES CENTRE</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	6/1

## SUJET N° 1

<b>CONSIGNES AU CENTRE D'EXAMEN</b>
-------------------------------------

- 750 g de couverture noire fondue\* (par candidat)
- 260 g de pâte d'amandes
- 200 g de chantilly
- ½ feuille de génoise
- 100 g de sirop à 30°

\* Veiller à la bonne qualité de la couverture fournie au candidat.

Mettre à disposition du beurre de cacao Mycryo pour les candidats qui le souhaitent.

**Les ingrédients pour les réalisations fournis par les centres d'examen sont déjà comptabilisés dans l'annexe des matières d'œuvre.**

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>MATIÈRE D'ŒUVRE</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	4
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	7/1

**MATIÈRE D'ŒUVRE DU SUJET N° 1**

**À PRÉVOIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN POUR UN CANDIDAT**

Denrées	Qté
Lait entier	3/4 l
Poudre de lait	0,035 kg
Crème fraîche U.H.T.	0,200 kg
Beurre tracé	
Beurre fin	
M.G. Croissant	
M.G. Brioche	
M.G. Feuilletage	
Œufs	8
Jaunes d'œufs liquides	
Blanc d'œufs liquide	
Farine T 45	
Farine T 55	
Levure biologique	
Poudre à lever	
<i>Autre farine :</i>	
Sucre semoule	0,150 kg
Sucre glace	0,080 kg
Sucre en grains	
Sucre inverti	0,060 kg
Fondant	
Glucose	
Sirop de glucose	
Glucose atomisé	0,030 kg
Cacao poudre	
Pâte de cacao	
Beurre de cacao Mycryo	0,050 kg
Chocolat ganache	
Bâtons lune	
Couverture lait	
Couverture fondante	0,750 kg
Couverture lactée	
Couverture ivoire	
Couverture de chocolat noir	

Denrées	Qté
Couverture rose	
Couverture verte	
Couverture bleue	
Nappage blond	
Nappage fraise	
Pâte à glacer	
Pâte à glacer brune	
Cacao décor	
Café grains	
Café soluble	
Extrait café	
Vanille extrait	0,020 kg
Vanille gousse	1
Pâte à pistache	
Pâte à praliné	
Pralin	
<i>Autre parfum :</i>	
Amandes ent. brutes	
Praline Amande	
Amandes effilées	
Amandes hachées	
Poudre am. blanches	
Pâte d'amandes 20 %	0,260 kg
Pâte d'amandes 33 %	
<i>Autres fruits secs :</i>	
Rhum	
Cointreau	
Kirsch	
Grand Marnier	
Autre alcool :	
Caissettes papier	

Denrées	Qté
Caissettes 1207	
Fonds carton Ø 22	1
Fonds carton Ø 26	1
Semelle bûche 30 cm	
<i>Autres :</i>	
Dentelle Ø 26	
Citron fruit	
Cerises à l'alcool	
Bigarreaux confits	
Poires sirop	
Compote pommes	
Purée cassis	
Pulpe fraises	
Pulpe framboises	
<i>Pulpe autres fruits :</i>	
Pommes	
<i>Angéliques confites :</i>	
<i>Autres spécialités à base de fruits :</i>	
Amidon/fécule	
Poudre à crème	
Emulsifiant	
Stabilisant	
Acide citrique	
Acide tartrique	
Crème de tartre	
Stabilisateur à glace	0,005 kg
Sel	
Gélatine en feuilles	
Colorant alim. jaune	
Colorant alim. rouge	0,010 kg
Colorant alim. vert	
Bombe de graisse	1