

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 1	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Epreuve : EP2 – Réalisation		Page	1/1

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

PÂTE A BRIOCHE

- À partir de 500 g de pâte à brioche fournie, réaliser :
 - ☞ 10 brioches façonnées longues et coupées
 (*Techniques évaluées : façonnage, suivi de fermentation*)

PÂTE FEUILLETEE

- À partir d'un pâton de 500 g de pâte feuilletée à 4 tours
 - ☞ Détailler, garnir, rayage, cuire et lustrer une galette de 6 personnes (Crème d'amandes fournie par le centre)
 (*Techniques évaluées : tourage, détaillage et présentation*)

CRÈME MOUSSELINE

- À partir de $\frac{3}{4}$ litre de lait :
 - ☞ Réaliser une crème mousseline (250 g de beurre sera fournie afin de réaliser la crème mousseline)
 (*Techniques évaluées : réalisation et cuisson, règles d'hygiène spécifiques, dégustation*)

PÂTE À CHOUX

- À partir de $\frac{1}{4}$ de litre de liquide :
 - ☞ Réaliser une pâte à choux
 - ☞ Dresser 8 Paris-Brest individuels qui seront garnis de la crème mousseline que vous parfumerez au praliné
 - ☞ Dresser des chouquettes avec le reste de pâte
 (*Techniques évaluées : réalisation, dressage, garniture, finition*)

ENTREMETS

- À partir de 3 oeufs :
 - ☞ Réaliser une génoise nature de 6 personnes (cuisson par le candidat)
 - ☞ Couper en 2 parties
 - ☞ Puncher
 - ☞ Garnir de crème mousseline
 - ☞ Montage en cercle
 - ☞ Recouvrir le dessus de l'entremets d'un disque de pâte d'amandes
 - ☞ Inscire au cornet de chocolat « **Joyeux Anniversaire** »

(Techniques évaluées : réalisation de la génoise, cuisson, montage, écriture au cornet)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène, l'organisation du travail, la présentation et commercialisation.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
Matériel centre N° 1	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Epreuve : EP2 – Réalisation		Page	2/1

MATÉRIEL À FOURNIR

PAR LE CENTRE D'EXAMEN POUR CHAQUE CANDIDAT

- 1 moule à génoise de 6 personnes
- 2 cartons dorés de diamètre 24 cm
- Ruban de Rhodoïd
- 1 jeu d'emporte-pièce à galette

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
Consignes centre N° 1	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Epreuve : EP2 – Réalisation		Page	3/1

CONSIGNES AU CENTRE D'EXAMEN

PRÉPARATIONS À PRÉVOIR POUR CHAQUE CANDIDAT :

- ☞ 500 g de pâte à brioche
- ☞ 500 g de pâte feuilletée à 4 tours
- ☞ 300 g de crème d'amandes
- ☞ 250 g de sirop à 1.2624 D

Les ingrédients nécessaires aux préparations sont comptabilisés dans l'annexe « matière d'œuvre »

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
Matière d'œuvre N° 1	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Epreuve : EP2 – Réalisation		Page	4/1

MATIÈRE D'ŒUVRE DU SUJET N° 1

À PRÉVOIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN POUR UN CANDIDAT

Denrées	Qté
Lait entier	0,750 litre
Poudre de lait	
Crème UHT	
Margarine tourage	0,200 kg
Beurre	0,450 kg
M.G. Croissant	
M.G. Brioche	
M.G. Feuilletage	
Œufs	20
Jaunes	
Farine T 55	0,800 kg
Levure biologique	0,015 kg
Poudre à lever	
<i>Autre farine :</i>	
Poudre à biscuits	
Sucre semoule	0,700 kg
Sucre glace	0,100 kg
Sucre en grains	0,100 kg
Sucre inverti	
Fondant	
Glucose	
Sirop de glucose	
Cacao poudre	
Pâte de cacao	
Beurre de cacao Mycryo	
Chocolat ganache	
Bâtons lune	
Pailletés chocolat	
Couverture fondante	
Couverture lactée	
Couverture ivoire	
Couverture de chocolat noir non fondue	

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	
Vanille gousse	
Pistaches émondées	
Praliné	0,100 kg
<i>Autre parfum :</i>	
Amandes ent. brutes	
Praline Amandes	
Amandes effilées	
Amandes hachées	0,100 kg
Poudre amandes blanches	0,100 kg
Pâte d'amandes	0,100 kg
Pâte d'amandes 33 %	
Autres fruits secs	
Rhum	0,010 kg
Cointreau	
Kirsch	
Grand Marnier	
<i>Autre alcool : Poire</i>	
Pâte à écrire	0,020 kg
Caissettes papier	

Denrées	Qté
Caissettes 1207	
Fonds carton Ø 22	
Fonds carton Ø 26	
Semelle bûche 30 cm	
<i>Autres :</i>	
Dentelle Ø 22	
Citron fruit	
Cerises à l'alcool	
Bigarreaux confits	
Poires sirop (1 bt 4/4)	
Compote pommes	
Purée cassis	
Pulpe fraises	
Pulpe framboises	
<i>Pulpe autres fruits :</i>	
Fraises	
<i>Angéliques confites :</i>	
<i>Autres spécialités à base de fruits :</i>	
Amidon/fécule	
Poudre à crème	0,070 kg
Emulsifiant	
Stabilisant	
Acide citrique	
Acide tartrique	
Crème de tartre	
Stabilisateur à glace	
Sel	0,015 kg
Gélatine en feuilles	
Colorant alim. jaune	
Colorant alim. rouge	
Colorant alim. vert	

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
Matériel candidat	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Epreuve : EP2 – Réalisation		Page	5/1

MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
Grille de notation individuelle N° 1	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Epreuve : EP2 – Réalisation		Page	6/1

CENTRE :

GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°
BRIOCHES		
- Façonnage – Coup de ciseaux	0, 1, 2, 3	
- Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3	
PÂTE FEUILLETÉE		
- Tourage	0, 1, 2, 3	
- Détaillage	0, 1, 2, 3	
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3	
CRÈME MOUSSELINE		
- Réalisation et cuisson de la crème mousseline	0, 1, 2, 3	
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3	
- Dégustation	0, 1, 2, 3	
PÂTE À CHOUX		
- Réalisation	0, 1, 2, 3	
- Dressage	0, 1, 2, 3	
- Garniture	0, 1, 2, 3	
ENTREMETS		
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3	
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3	
- Montage	0, 1, 2, 3	
- Masquage	0, 1, 2, 3	
- Ecriture au cornet	0, 1, 2, 3	
ENSEMBLE DES FABRICATIONS		
- Hygiène	0, 1, 2, 3	
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3	
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3	
TOTAL (T) →		
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 57) →		

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

NOM :

NOM :

PRÉNOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :

SIGNATURE :

0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
Grille de notation collective N° 1	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Epreuve : EP2 – Réalisation		Page	7/1

CENTRE :

GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE DE RÉALISATION

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
	
BRIOCHE									
- Façonnage – Coup de ciseaux	0, 1, 2, 3								
- Suivi de fermentation	0, 1, 2, 3								
PÂTE FEUILLETÉE									
- Tourage	0, 1, 2, 3								
- Détaillage	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
CRÈME MOUSSELINE									
- Réalisation et cuisson de la crème mousseline	0, 1, 2, 3								
- Règles d'hygiène spécifiques (respect des températures et du conditionnement, débarrassage)	0, 1, 2, 3								
- Dégustation	0, 1, 2, 3								
PÂTE À CHOIX									
- Réalisation	0, 1, 2, 3								
- Dressage	0, 1, 2, 3								
- Garniture	0, 1, 2, 3								
ENTREMETS									
- Réalisation de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Cuisson de la génoise	0, 1, 2, 3								
- Montage	0, 1, 2, 3								
- Masquage	0, 1, 2, 3								
- Ecriture au cornet	0, 1, 2, 3								
ENSEMBLE DES FABRICATIONS									
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
- Organisation du travail	0, 1, 2, 3								
- Présentation et commercialisation	0, 1, 2, 3								
TOTAL (T) →									
NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 57) →									

0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : conforme aux exigences 3 : supérieur aux exigences

DATE :

1^{ER} EXAMINATEUR :

NOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :

2^{ÈME} EXAMINATEUR

NOM :

PRÉNOM :

SIGNATURE :