

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	Note :	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

# CAP PÂTISSIER

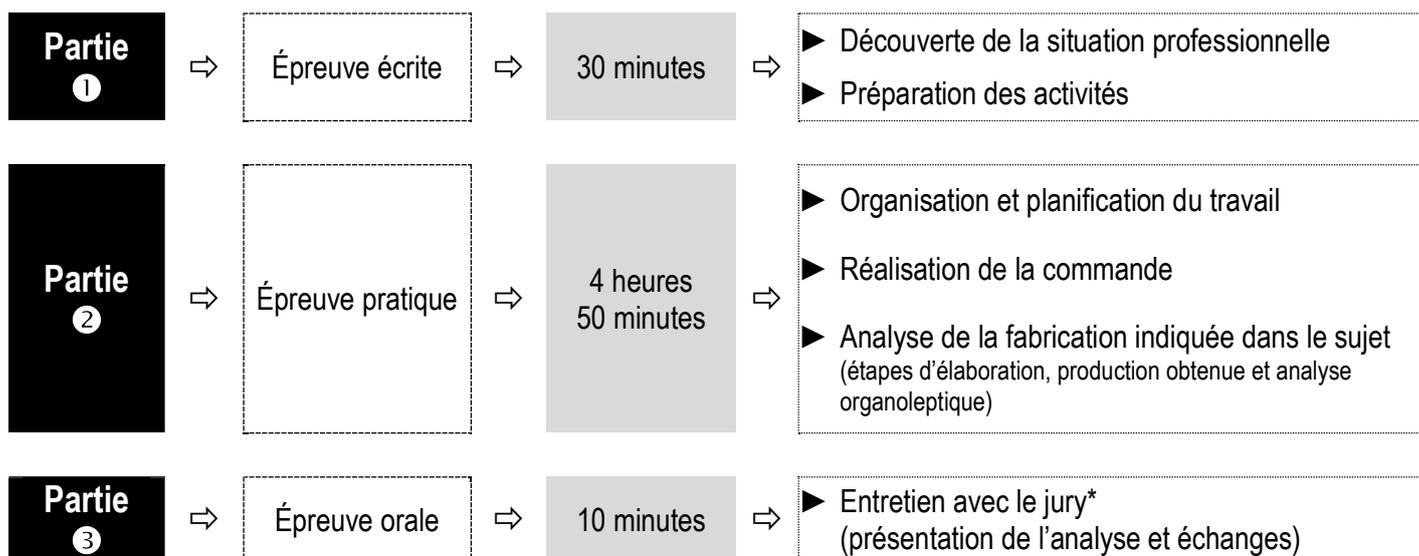
## ÉPREUVE EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

### SUJET n° 20

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant toute l'épreuve.

Cette épreuve se décompose en 3 parties :



\*L'entretien avec le jury se déroule lors de la remise en état des locaux qui est assurée par le candidat.

**Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.**

CAP Pâtissier	2206-CAP PAT EP1 1	Session 2022	SUJET n° 20
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	Durée : 5h30	Coefficient : 8	Page 1/9

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Situation professionnelle

Vous êtes ouvrier pâtissier au sein de la pâtisserie « Le péché mignon », 10 rue de la Tropézienne à Saint-Tropez dans le Var.

Cet établissement est engagé dans une démarche de développement durable et du respect de l'environnement, et valorise les circuits courts pour l'achat de ses matières premières en se fournissant auprès des producteurs locaux.

Votre cheffe d'entreprise vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.



### Partie ① - Préparation des activités

Votre responsable vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous :

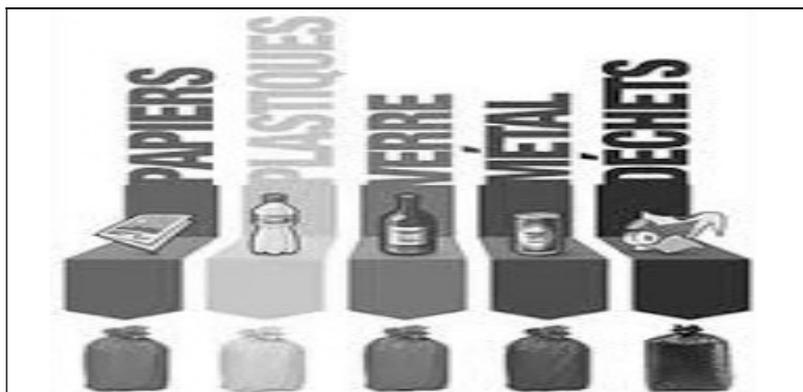
#### Bon de commande

- ▶ Une tresse de 8 personnes (pâte à brioche)
- ▶ 6 navettes
- ▶ 10 escargots briochés (roulés) aux pralines et crème pâtissière
- ▶ Une tarte normande aux pommes de 8 personnes
- ▶ Des macarons lisses garnis de framboises pépins

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre employeur et son personnel souhaitent poursuivre une démarche d'éco-responsabilité concernant le tri sélectif au sein de l'entreprise.

## 1. Identifier les différents emballages pour le recyclage des déchets.



### Liste des emballages et déchets

Bouteilles plastiques	<input type="checkbox"/>				
Bouteilles en verre	<input type="checkbox"/>				
Déchets verts	<input type="checkbox"/>				
Boîtes de conserve	<input type="checkbox"/>				
Journaux	<input type="checkbox"/>				
Briques de lait	<input type="checkbox"/>				
Seaux en plastique	<input type="checkbox"/>				
Coquilles d'œufs	<input type="checkbox"/>				

En pâtisserie, la pomme est considérée comme la reine des fruits. Ses nombreuses variétés nous donnent la possibilité de l'utiliser en toutes saisons.

## 2. Retrouver deux variétés de pommes sucrées, douces, croquantes et juteuses pour réaliser la tarte normande, en cochant dans le tableau.

	Choix
La pomme Pink Lady	<input type="checkbox"/>
La pomme Golden	<input type="checkbox"/>
La pomme Granny Smith	<input type="checkbox"/>
La pomme Gala	<input type="checkbox"/>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Indiquer un moyen de conserver les pommes pour pouvoir les utiliser hors saison.

.....

Vous préparez le matériel et les matières d'œuvre nécessaires pour la fabrication de la brioche.

4. Sélectionner les différents matériels utilisés lors de la fabrication des pâtes levées.

Gros matériel		Petits matériel	
Laminoir	<input type="checkbox"/>	Crochet	<input type="checkbox"/>
Batteur mélangeur	<input type="checkbox"/>	Corne	<input type="checkbox"/>
Chambre de fermentation	<input type="checkbox"/>	Thermomètre	<input type="checkbox"/>
Broyeuse	<input type="checkbox"/>	Fouet	<input type="checkbox"/>
Réfrigérateur	<input type="checkbox"/>	Guitare	<input type="checkbox"/>
Congélateur	<input type="checkbox"/>	Spatule	<input type="checkbox"/>
Échelle	<input type="checkbox"/>	Balance	<input type="checkbox"/>

5. Sélectionner les farines adaptées à la fabrication des pâtes levées. Justifier votre réponse.

<input type="checkbox"/> Farine de gruau	<input type="checkbox"/> Farine T45	<input type="checkbox"/> Farine de seigle	<input type="checkbox"/> Farine de maïs
<input type="checkbox"/> Farine de riz	<input type="checkbox"/> Farine T55	<input type="checkbox"/> Farine de châtaigne	<input type="checkbox"/> Farine complète

Justification : .....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La cheffe d'entreprise prévoit de tester une nouvelle levure biologique de panification pour la réalisation de sa pâte à brioche.

**6. Donner un avantage à utiliser de la levure de panification déshydratée.**

.....

**7. Préciser deux conditions favorables au développement de la levure biologique.**

- .....

- .....

**8. Indiquer dans quelles autres préparations cette levure biologique pourra être utilisée.**

Pâte à madeleine

Pâte à pain de mie

Pâte à pain d'épices

Pâte levée feuilletée



Pâte à cake

Pâte à choux

Pâte à pain au lait

Pâte à sablé breton

Vous commencez la fabrication des coques à macarons lisses.

**9. Indiquer le type de meringue adapté à la réalisation des macarons lisses. Justifier.**

Type de meringue	
Justification	..... ..... .....

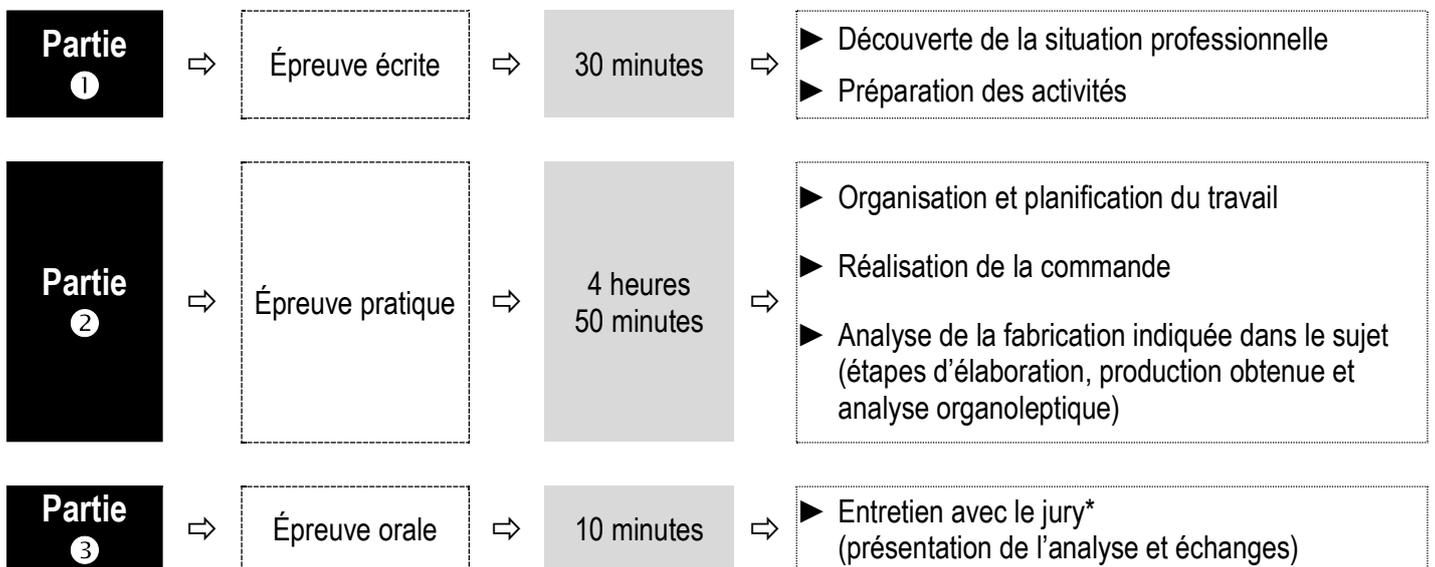
**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **SUJET n° 20**

**L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.**

**Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant toute l'épreuve.**

Cette épreuve se décompose en 3 parties :



*\*L'entretien avec le jury se déroule lors de la remise en état des locaux qui est assurée par le candidat.*

**Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.**

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Partie ② - Réalisation d'une commande

⇒ **Vous installez votre poste de travail :**

- Contrôler les denrées nécessaires à la production de la commande.
- Vérifier et mettre en place votre poste de travail.
- Sélectionner le matériel nécessaire.

Rappel de la commande :

### Bon de commande

- ▶ Une tresse de 8 personnes (pâte à brioche)
- ▶ 6 navettes
- ▶ 10 escargots briochés (roulés) aux pralines et crème pâtissière
- ▶ Une tarte normande aux pommes de 8 personnes
- ▶ Des macarons lisses garnis de framboises pépins

**Conseils pour l'organisation de votre production :**



- Réaliser les préparations communes en même temps.
- Commencer par la réalisation de la pâte à brioche.
- Réaliser ensuite la pâte à foncer.
- Respecter les temps d'apprêt avant de réaliser les cuissons.
- Laisser un temps de repos entre le fonçage et le garnissage de la tarte.
- Préparer l'appareil à crème prise, garnir la tarte au moment de la mise en cuisson.

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ Vous organisez votre production :

<p><b>Tresse</b></p> <p><b>Navettes</b></p> <p><b>Escargots briochés aux pralines</b></p>	<p>⇒</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Réaliser une pâte à brioche à partir de 500 g de farine.</li><li>➤ Réaliser une crème pâtissière à partir de 250 g de lait, pour les escargots.</li><li>➤ Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation de votre tresse à partir de 350 g de pâte.</li><li>➤ Réaliser 6 navettes pesées à 50 g.</li><li>➤ Réaliser les escargots briochés (roulés) aux pralines avec le restant de pâte.</li><li>➤ Apprêter, cuire et mettre en valeur les fabrications.</li></ul>
<p><b>Tarte normande aux pommes (Ø 22 cm)</b></p>	<p>⇒</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Réaliser une pâte à foncer à partir de 200 g de farine.</li><li>➤ Réaliser un appareil à crème prise sucrée à partir de 150 g de lait.</li><li>➤ Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation de la tarte normande.</li><li>➤ Cuire et mettre en valeur cette fabrication.</li></ul>
<p><b>Macarons lisses</b></p>	<p>⇒</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Réaliser un appareil à macarons lisses à partir de 200 g de blancs d'œufs.</li><li>➤ Effectuer les étapes nécessaires au dressage et à la cuisson.</li><li>➤ Garnir (framboises pépins fournies par le centre) et mettre en valeur les macarons.</li></ul>

⇒ Vous analysez les différentes étapes d'élaboration des **escargots briochés aux pralines** ainsi que le produit obtenu. Vous pouvez vous aider du document « Annexe » qui peut vous servir de support pour présenter votre analyse lors de l'entretien avec les membres du jury

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE

### Fiche d'analyse de la production des escargots briochés aux pralines

#### J'analyse les étapes d'élaboration.

Les règles d'hygiène et de sécurité ont-elles été respectées ?

La méthode et le temps de pétrissage ont-ils bien été respectés ? Justifier.

L'élaboration de la crème pâtissière est-elle conforme ? Justifier.

Quelle est la qualité de mon assemblage ? De mes finitions ?

Ai-je respecté les techniques de base ? Aurais-je pu améliorer ma production ?

#### J'évalue la production réalisée.

Le produit obtenu correspond-il à mes attentes ?



Visuel



Goût



Odeur