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 2024

Le sujet est remis au candidat dans son intégralité au lancement de l'épreuve.

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 :

Partie ❶	⇨	Épreuve écrite	⇨	**30 minutes**
Partie ❷	⇨	Épreuve pratique	⇨	**4 heures 50 minutes**
Partie ❸	⇨	Épreuve orale*	⇨	**10 minutes maximum**

**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

Situation professionnelle

Vous êtes employé comme ouvrier au sein de la pâtisserie « La Chocolatine » à Orléans, capitale de la région Centre-Val de Loire.

L'entreprise est particulièrement réputée pour la qualité de ses produits. Son responsable, monsieur MATHEVON, privilégie pour son approvisionnement en matières premières les circuits courts.

Il est également très attentif au 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
► 8 pains au chocolat
► 8 pains aux raisins
► 6 tartelettes aux framboises
► 1 flan aux pruneaux pour 8 personnes
► Des tuiles aux amandes

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous commencez votre travail par la réalisation des pains au chocolat. Vous utilisez plusieurs matériels électriques.

1. Indiquer six matériels électriques nécessaires à cette production.

➢	➢
➢	➢
➢	➢

Pour cette réalisation, vous utilisez également de la levure de panification.

2. Citer deux paramètres favorables au développement de cette levure.

➢ .....

➢ .....

3. Indiquer deux incidences de la levure de panification sur votre production.

➢ .....

➢ .....

Pour vos réalisations, vous utilisez de l'œuf.

4. Indiquer la ou les parties de l'œuf que vous allez utiliser pour chacune des préparations.

Préparations	**Partie de l'œuf**		
	Œuf entier	**Blanc**	**Jaune**
Crème d'amandes	☐	☐	☐
Crème pâtissière	☐	☐	☐
Dorure	☐	☐	☐
Tuiles amandes	☐	☐	☐

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Sélectionner, en entourant, la finition adaptée à vos pains au chocolat.

Rayer Sucrer Napper

Glacer Dorer Décorer

L'entreprise est soucieuse de la qualité de ses matières premières.

6. Sélectionner le lait le plus adapté pour la réalisation du flan aux pruneaux. Justifier votre choix.

Lait concentré sucré ☐	Lait entier pasteurisé ☐	Lait en poudre écrémé ☐	Lait demi-écrémé UHT ☐
Justification :			

7. Sélectionner la farine la plus adaptée pour la réalisation de la pâte sucrée. Justifier votre choix.

Farine T55 faible ☐	Farine T55 de force ☐	Farine T80 ☐
Farine T110 ☐	Farine T150 ☐	

Justification : .....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous vous préparez à réaliser les tartelettes aux framboises.

8. Identifier le lieu de stockage dans lequel vous allez trouver les matières premières suivantes :

Farine – beurre – sucre glace – ovoproduits pasteurisés – sel – poudre d'amandes – lait entamé – poudre à crème – framboises fraîches – framboises surgelées – vanille liquide – sucre semoule – nappage

Lieux de stockage	Matières premières
Réserve sèche	
Chambre froide positive	
Chambre froide négative	

Monsieur Mathevon vous demande de respecter scrupuleusement le guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie.

9. Indiquer trois bonnes pratiques d'hygiène corporelle.

- .....
- .....
- .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CAP PÂTISSIER

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

N° de poste :

SUJET n° 34

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 du bon de commande :

Bon de commande
► 8 pains au chocolat
► 8 pains aux raisins
► 6 tartelettes aux framboises
► Un flan aux pruneaux pour 8 personnes
► Des tuiles aux amandes

Conseils pour l'organisation de votre production :

- Commencer par la réalisation de la pâte levée feuilletée.
- Réaliser ensuite la pâte sucrée pour les réalisations communes.
- Réaliser une crème pâtissière pour le flan, les tartelettes et les pains aux raisins.
- Réaliser l'appareil à tuiles et réserver au froid.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇨ **Vous organisez votre production :**

8 Pains au chocolat **8 Pains aux raisins**	⇨	➢ Réaliser une pâte levée feuilletée à partir de 500 g de farine. ➢ Réaliser 8 pains au chocolat. ➢ Réaliser 8 pains aux raisins. ➢ Effectuer les étapes nécessaires à l'élaboration de cette fabrication. ➢ Cuire et mettre en valeur cette fabrication.
Flan aux pruneaux (Ø 20 cm) Hauteur 4,5 cm	⇨	➢ Réaliser une pâte sucrée à partir de 200 g de farine. ➢ Réaliser une crème pâtissière à partir de 1,5 L de lait. Prélever 250 g de crème pâtissière pour garnir vos tartelettes aux framboises et 250 g pour les pains aux raisins. ➢ Effectuer les étapes nécessaires à l'élaboration de cette fabrication. ➢ Cuire et mettre en valeur cette fabrication.
6 Tartelettes aux framboises (Ø 8 cm)	⇨	➢ Réaliser une pâte sucrée à partir de 200 g de farine. ➢ Réaliser une crème d'amandes à partir de 50 g de beurre. ➢ Garnir les fonds de crème d'amandes et cuire. ➢ Garnir de crème pâtissière et de framboises fraîches. ➢ Effectuer les étapes nécessaires à l'élaboration de cette fabrication. ➢ Mettre en valeur vos fabrications.
Tuiles aux amandes	⇨	➢ Réaliser un appareil à tuiles à partir de 100 g d'amandes effilées. ➢ Cuire et mettre en valeur cette fabrication.

⇨ **Vous analysez les différentes étapes d'élaboration des tartelettes aux framboises 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 tartelettes aux framboises

J'analyse les étapes d'élaboration.	
Les règles d'hygiène et de sécurité ont-elles été respectées ?	
Quelle méthode ai-je retenue pour effectuer la crème d'amandes ?	
La pâte sucrée est-elle bien foncée ?	
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	