

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 EP2 – Entremets et petits gâteaux

SUJET n°23

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 ①	⇒	Épreuve écrite	⇒	45 minutes
Partie ②	⇒	Épreuve pratique	⇒	4 heures et 30 minutes
Partie ③	⇒	Épreuve orale* : Exposé du candidat : Questionnement par le jury :	⇒	5 minutes maximum 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.

CAP Pâtissier	2306-CAP PAT EP2 1	Session 2023	SUJET n° 23
EP2 – Entremets et petits gâteaux	Durée : 5 h 30	Coefficient : 7	Page 1/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle

Vous êtes employé au sein de la pâtisserie « La malle aux gourmandises » à Saint Jean de Luz (Pyrénées Atlantiques).

L'entreprise est engagée dans une démarche de développement durable.

Votre responsable, madame Moulier, vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.



Partie ① - Préparation des activités

Bon de commande

- ▶ Une charlotte Vanille, Framboise & Chocolat avec l'inscription « Bonne fête Anna »
- ▶ 10 religieuses à la pistache, le reste en chouquettes

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La garniture de l'entremets est composée d'une bavaroise vanille et d'une ganache. Vous utilisez une crème d'origine laitière.

1. Expliquer la production de la crème d'origine laitière.

.....

.....

.....

2. Sélectionner la crème la plus adaptée afin d'obtenir une crème fouettée, aérienne et ferme.

- ☐ Crème liquide UHT ☐ Crème légère ☐ Crème végétale
- ☐ Crème épaisse ☐ Crème sous pression

Pour votre entremets, vous utilisez des framboises.

3. Indiquer 2 avantages et 2 inconvénients à utiliser des framboises fraîches.

	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Framboises fraîches	- -	- -

Pour la mise en valeur de votre entremets, votre chef vous demande de réaliser des éléments de décor en chocolat.

4. Préciser le type de chocolat que vous sélectionnez et justifier votre choix.

.....

Justification :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Compléter la courbe de cristallisation que vous devez respecter en fonction du chocolat que vous avez choisi en indiquant les températures.

Courbe de cristallisation du chocolat choisi en question 4

Fonte :°C

Travail :°C

Pré-cristallisation :°C

Vous devez réaliser un biscuit cuillère pour votre charlotte.

6. Identifier 2 critères de qualité et 2 défauts éventuels d'un biscuit à la cuillère.

Critères de qualité	Défauts
-	-
-	-

Lors de la réalisation de votre pâte à choux, vous constatez un certain nombre de transformations physico chimiques.

7. Donner 3 précisions sur ce qui se passe pendant la cuisson de la pâte à choux.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avant de transférer vos religieuses en boutique, vous devrez justifier de leur commercialisation.

8. Déterminer trois descripteurs de qualité de vos religieuses.

-
-
-

Votre responsable souhaite vous associer dans le calcul de la marge bénéficiaire sur la vente d'une religieuse.

9. Cocher la formule de calcul permettant d'obtenir la marge bénéficiaire.

Coût de revient - Prix de vente HT	
Prix de vente TTC – coût de revient	
Prix de vente HT- coût de production	
Prix de vente HT- coût de revient	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

N° du poste :

10. Élaborer l'organigramme de travail (en respectant un code couleur phase active/passive).

 Annexe : Organigramme de travail à compléter.

Heure	Horaire par 15 mn	Entremets passion/framboise	Religieuses et chouquettes
1 heure	15 min		
	15 min		
	15 min		
	15 min		
2 heures	15 min		
	15 min		
	15 min		
	15 min		
3 heures	15 min		
	15 min		
	15 min		
	15 min		
4 heures	15 min		
	15 min		
	15 min		
	15 min		
5 heures	15 min		
	15 min		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CAP PÂTISSIER

ÉPREUVE EP2 – Entremets et petits gâteaux

N° du poste :

.....

SUJET n°23

Partie ② - Réalisation d'une commande

Bon de commande

- ▶ Une charlotte Vanille, Framboise & Chocolat avec l'inscription « Bonne fête Anna »
- ▶ 10 religieuses à la pistache, le reste en chouquettes

⇒ **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.

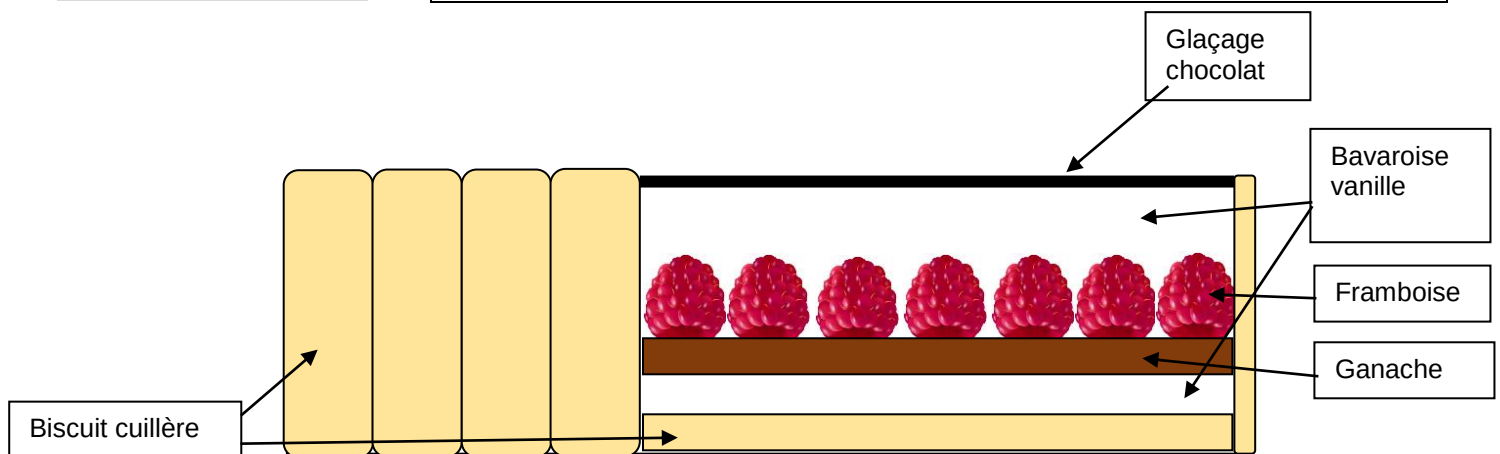
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ Vous organisez votre production :

**Charlotte Vanille
Framboise et
Chocolat
Ø 20 cm**



- Réaliser un biscuit cuillère à partir de 120 g de blancs d'œufs.
- Réaliser une bavaroise vanille pour une masse totale de 600 g.
- Vous disposerez des framboises lors du montage.
- Réaliser une ganache pour 250 g de masse totale.
- Réaliser un glaçage chocolat pour le dessus de votre entremets pour une masse totale de 150 g.
- Effectuer les étapes nécessaires au montage et à la finition de cette fabrication.
- Mettre au point 300 g de chocolat de couverture pour la réalisation d'éléments de décor valorisant votre charlotte.
- Réaliser une inscription au cornet « Bonne fête Anna » sur l'entremets.



**10 Religieuses à
la pistache et
chouquettes**



- Réaliser une pâte à choux à partir de 250 g de liquide.
- Réaliser le couchage et la cuisson de votre pâte à choux.
- Réaliser une crème pâtissière à partir de 800 g de lait.
- Aromatiser vos préparations.
- Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation de cette fabrication.
- A partir de 350 g de fondant, colorer et glacer les religieuses.
- Réaliser les finitions nécessaires à la mise en valeur de vos religieuses (crème au beurre fournie par le centre).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ Vous préparez votre entretien avec les membres du jury en analysant la gestion et l'organisation de votre travail, puis en évaluant la qualité marchande des produits que vous avez fabriqués.

Bilan du travail réalisé	
État de commercialisation de la production	
Valorisation du(des) produit(s)	