

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle

Vous êtes employé en pâtisserie au sein de l'entreprise « Les Délices » située à Chalon-sur-Saône en Bourgogne-Franche-Comté.

Votre responsable, monsieur Richard, 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 charlotte aux fraises pour 8 personnes avec l'inscription « Bonne fête Maman »
- ▶ 8 Saint-Honoré individuels

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la conception de votre entremets, vous réalisez une mousse à la fraise et vous utilisez de la gélatine.

1. Indiquer l'unité de mesure qui vous permet de connaître le pouvoir gélifiant de la gélatine.

.....

2. Justifier votre choix d'incorporer de la gélatine dans votre mousse.

.....

.....

Les fraises utilisées pour la production de votre charlotte sont issues de l'agriculture biologique et vous sont livrées par un producteur local.

3. Identifier 3 arguments commerciaux que le personnel de vente peut utiliser pour mettre en valeur cette charlotte aux fraises.

➤

.....

➤

.....

➤

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre charlotte, fabriquée avec des fraises fraîches, rencontre un franc succès. Un habitué souhaite en commander une pour l'anniversaire de son épouse, en Octobre.

4. Identifier 3 formes de commercialisation qui vous permettront d'avoir des fraises en Octobre.

-
-
-

5. Indiquer celle que vous utiliserez pour fabriquer votre entremets en octobre.

.....

6. Expliquer l'incidence qu'aura votre choix sur votre production.

.....
.....
.....
.....

Pour réaliser les Saint-Honoré individuels, vous disposez de 0,250 kg de pâte brisée.

7. Indiquer 2 défauts éventuels sur une abaisse de pâte brisée.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la finition de vos Saint-Honoré, vous réalisez un caramel.

8. Sélectionner, en cochant, les produits sucrants que vous pouvez utiliser pour réaliser ce caramel.

Sucre semoule	<input type="checkbox"/>
Glucose atomisé	<input type="checkbox"/>
Sirop de glucose	<input type="checkbox"/>
Miel	<input type="checkbox"/>
Fondant	<input type="checkbox"/>

Isomalt	<input type="checkbox"/>
Sucre inverti	<input type="checkbox"/>
Sucre cristal	<input type="checkbox"/>
Poudre à lever	<input type="checkbox"/>
Sucre morceau	<input type="checkbox"/>

9. Sélectionner, en cochant, le matériel que vous allez utiliser pour garnir les Saint-Honoré de crème Chantilly.

 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

N° de 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 min	Entremets charlotte aux fraises	Saint - Honoré 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

SUJET 2024

Partie ② - Réalisation d'une commande

Rappel du bon de commande :

Bon de commande

- ▶ Une charlotte aux fraises pour 8 personnes avec l'inscription « Bonne fête Maman »
- ▶ 8 Saint-Honoré individuels

⇒ **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 aux fraises

∅ : 20 cm
h : 4,5 cm



- Réaliser le biscuit cuillère à partir de 0,120 kg de blanc d'œuf, pour pocher une cartouchiere et 2 fonds de ∅ 18 cm.
- Réaliser la mousse aux fraises à partir de 0,300 kg de purée de fraises.
- Imbiber les fonds de biscuit cuillère avec 0,150 kg de sirop (fourni par le centre d'examen).
- Garnir et décorer avec 0,250 kg de fraises fraîches.
- Réaliser des décors et une plaquette, à partir de 0,300 kg de chocolat de couverture noir.
- Napper la charlotte avec 0,100 kg de nappage neutre.
- Ecrire au cornet « Bonne fête Maman » sur la plaquette chocolat, avec du chocolat blanc.

8 Saint-Honoré

∅ 8 cm



- Abaisser la pâte brisée (fournie par le centre d'examen) et détailler 8 disques de ∅ 8 cm.
- Réaliser la pâte à choux à partir de 0,250 kg de liquide.
- Coucher 4 choux par Saint-Honoré et des couronnes sur les disques de pâte brisée.
- Réaliser une crème Chiboust vanille à partir de 0,300 kg de lait.
- Garnir les Saint-Honoré et les choux de crème Chiboust.
- Réaliser un caramel à partir de 0,250 kg de sucre.
- Glacer les choux au caramel.
- Réaliser une crème chantilly à partir de 0,400 kg de crème liquide.

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)	