

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

ÉPREUVE EP2 : production et valorisation des
fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie
spécialisée à base de chocolat

PARTIE PRATIQUE

SESSION 2024

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	SUJET 2	Session 2024
ÉPREUVE EP2 : production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	9h30	Page sur 2
	Coef total EP2 :14	

EP2
PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS
DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PATISSERIE
SPECIALISEES A BASE DE CHOCOLAT

1. MASSE DE BASE

- A partir de 100 grammes de noisettes émondées, réaliser un gianduja noisettes lacté.
- La masse de gianduja servira pour les intérieurs d'enrobage de la partie 2 « trempage ».

2. TREMPAGE

- Cadrer votre gianduja réalisé en partie 1 et détailler 30 bonbons carrés 2 x 2 cm
- Tremper 15 bonbons en méthode retournée décor fourchette
- Tremper 15 Bonbons en méthode glissée décor libre
- Enrobage couverture chocolat noir

3. MOULAGE SIMPLE

- Réaliser 1 plaque de bonbons moulés en couverture lait que vous garnirez d'un intérieur semi liquide ganache cassis.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple en couverture noire, présenter un recto et un verso.

4. PIECE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le même thème que celui sur lequel vous avez composé en art appliqué (400 gr de chocolat environ).

5. CONFISERIE

- A partir de 500 grammes de masse totale, réaliser un caramel tendre au beurre salé. Détailler en carré de 2 x 2 cm.
- Emballer individuellement chaque bonbon en vue de sa commercialisation

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat (300 à 400 g de masse totale).

7. PATISSERIE

- Réaliser un entremets 8 personnes (Cercle de 20 cm de diamètre) à base d'une mousse chocolat noir sur pâte à bombe à partir de 375 g de crème UHT.
- 2 fonds de biscuit chocolat (*Fourni par le centre*)
- Glacer entièrement l'entremets (*Glaçage pouvant être fourni par le centre*)
- Mettre en valeur avec un décor en chocolat et une inscription obligatoire sur le même thème que celui sur lequel vous avez composé en art appliqué.

L'ensemble de votre production devra être présenté et mis en valeur.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	SUJET 2	Session 2024
ÉPREUVE EP2 : production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	9h30	Page sur 2
	Coef total EP2 :14	