

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous épreuve :	
	NOM	
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
NE RIEN ECRIRE	Prénoms :	n° du candidat
	Né(e) le :	
	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
	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 GLACIER FABRICANT

EP2 – PRODUCTION ET VALORISATION DES DESSERTS GLACÉS PARTIE ECRITE : CALCUL DE LA TABLE ANALYTIQUE

Durée : 0 h 30 – Coefficient total : 10

NB : Thématique commune à la phase pratique et à la phase graphique

Les candidats répondent directement sur le sujet.

Ce sujet comporte **2** pages numérotées de **1/2** à **2/2**. Assurez-vous que cet exemplaire est complet. S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle. Il vous appartient de le compléter et de **le rendre, sans le dégrafer, au surveillant de salle à la fin de l'épreuve.**

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

Compléter la table analytique d'un sorbet plein fruit Quetsche à partir de 600 g de purée, en tenant compte des indications fournies dans le tableau page 2/2.

CAP GLACIER FABRICANT		Session 2022	SUJET N° 2
EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés Partie : Calcul de la table analytique	Durée : 30 minutes	Coefficient : 10	Page 1/2

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SORBET PLEIN FRUIT QUETSCHES 60%

E.S.D.L	P.S.	EAU	E.S.T.	INGREDIENTS	POIDS en g	SUCRES	FRUITS	E.S.D.L.	VIN	ALCOOL	STABIL	P.S.	E.S.T.
	EST fruit X 1,25		20 %	Purée de Quetsche 100 %	600		600						
	100 %		100 %	Saccharose
	47 %	5 %	95 %	Glucose atomisé						25	57
	125 %	22 %	78 %	Sucre inverti
	75 %	8 %	92 %	Dextrose									
				Lait poudre à 0 %									
				Vin									
				Alcool									
			100 %	Stabilisant	4						4	
		100 %		Eau							
				TOTAUX	600				4
				%	100	60				32

CAP GLACIER FABRICANT		Session 2022	SUJET N° 2
Epreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés Partie : Calcul de la table analytique		Durée : 30 minutes	Page 2/2
		Coefficient : 10	