

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>	
	Prénoms :	n° du candidat
Né(e) le :		
	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
NE RIEN ECRIRE	Appréciation du correcteur	
	<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 40px; margin: 0 auto;"> <p style="margin: 0;">Note :</p> </div>	

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

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.

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

Compléter la table analytique d'un sorbet PLEIN FRUIT FRAMBOISE pour 2000 gr en tenant compte des indications fournies dans le tableau page 2/2.

CAP GLACIER FABRICANT		Session 2022	SUJET N° 3
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 FRAMBOISE (ES DU FRUIT 19%)

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 fruits x 1,25	86%	19%	Pulpe framboise sucrée à 10 %	116
	100%		100%	Saccharose	206
	47%	5%	95%	Glucose atomisé						56.4
	127%	22%	78%	Sucre inverti									
	74%	8%	92%	Dextrose									
97%	(ESDL / 2) x 16%	3%	97%	Lait poudre à 0 %									
				Vin									
				Alcool									
			100%	Stabilisant
		100%		Eau								
				TOTAUX	2000	442				7
				%	100%	52%				30.8%

CAP GLACIER FABRICANT		Session 2022	SUJET N° 3
Epreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés Partie : Calcul de la table analytique		Durée : 30 minutes	Page S 2/2
		Coefficient : 10	