

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

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 Cerise de 2000 g en tenant compte des indications fournies dans le tableau 2/2.

CAP GLACIER FABRICANT		Session 2022	SUJET N° 4
EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés Partie : CALCUL DE LA TABLE ANALYTIQUE	Durée : 30 minutes	Coefficient : 10	Page 1/2

TABLE ANALYTIQUE SORBET : PLEIN FRUIT GRIOTTE

E.S.D.L.	P.S.	EAU	E.S.T.		POIDS	SUCRES	FRUITS	E.S.D.L.	VIN	ALCOOL	STABIL.	P.S.	E.S.T.
	EST fruits X 1,25	86%	26%	Purée de griotte sucrée à 12%	1200	312
	100%		100%	Saccharose						230
	47%	5%	95%	Glucose atomisé	120
	127%	22%	78%	Sucre inverti									
	74%	8%	92%	Dextrose									
	ESDL : 2 x 16%	3%	97%	Lait poudre à 0%									
				Vin									
				Alcool									
			100%	Stabilisant						4	
		100%		Eau								
				TOTAUX	2000	494	676,4
				%	100%%.			%%

CAP GLACIER FABRICANT		Session 2022	SUJET N° 4
EPREUVE : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés Partie : CALCUL DE LA TABLE ANALYTIQUE		Durée : 30 minutes	Coefficient : 10
			Page 2/2