

DANS CE CADRE

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

NE RIEN ÉCRIRE

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

## Session 2025

### EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

### Calcul de la table analytique

# SUJET N°1

Ce sujet comporte 2 pages, numérotées de 1/2 à 2/2.

Durée : 0h30 – Coefficient : 10

#### Documents et matériel autorisés

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue », est autorisé.

Les échanges ou prêts de documents ou de matériels sont interdits pendant l'épreuve.

Les réponses seront portées directement sur le sujet.

À l'issue de la composition les candidats doivent restituer l'intégralité des documents.

**La thématique du sujet est commune à la phase graphique et à la phase pratique.**

CAP GLACIER FABRICANT		SUJET N°1		
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Calcul de la table analytique				
Session 2025	Durée : 0h30	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 1/2

## TABLE ANALYTIQUE SORBET PLEIN FRUIT CITRON

Compléter la table analytique d'un sorbet plein fruit citron en tenant compte des indications fournies dans le tableau.

E.S.D.L.	P.S.	EAU	E.S.T.	INGRÉDIENTS	POIDS en g	SUCRES	FRUITS	E.S.D.L.	VIN	ALCOOL	STABIL.	P.S.	E.S.T.
	EST fruits X1.25		8%	Purée de citron jaune 100%	375		375					.....	.....
	100%		100%	Saccharose	.....	.....						.....	335,1
	47%	5%	95%	Glucose atomisé	.....	.....						.....	85,5
	127%	22%	78%	Sucre inverti	.....	.....						38,1	.....
	75%	8%	92%	Dextrose									
				Lait poudre à 0% M.G.									
				Vin									
				Alcool									
			100 %	Stabilisant	6						6		.....
		100 %		Eau	.....								
				TOTAUX	.....	.....	375				6	.....	.....
				%	100 %	30,34%	25%				.....	.....	32%

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>			<b>SUJET N°1</b>	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Calcul de la table analytique				
Session 2025	Durée : 0h30	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 2/2