

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°3

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°3	
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 ABRICOT

Compléter la table analytique d'un sorbet abricot 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 X 1,25		12%	Purée abricot 100%		1200				
	100 %		100 %	Saccharose
	47%	5%	95%	Glucose atomisé						56,4
	127%	22%	78%	Sucre inverti									
	127%	8%	92%	Dextrose									
				Lait poudre à 0% M.G.									
				Vin									
				Alcool									
			100%	Stabilisant	4						4	
		100%		Eau								
				TOTAUX	2000	1200				4
				%	100%	24,9%				0,2%	32%

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°3	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Calcul de la table analytique				
Session 2025	Durée : 0h30	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 2/2