

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 1 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 01

Le sujet comprend 2 feuilles et 5 annexes (une par fiche technique de fabrication et un organigramme de travail vierge à compléter).

L'épreuve se compose de :

- **une phase écrite** de 30 minutes maximum ;
- **une phase pratique** de 6 h 30 maximum **dont une phase orale** d'évaluation des connaissances de technologie de la pâtisserie et des sciences de l'Alimentation, de 2 fois 15 minutes maximum, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury ;
- **une pause** déjeuner non comprise dans le temps de fabrication de 30 minutes maximum laissée à l'appréciation des membres du jury.

A l'issue de l'épreuve, les fabrications sont évaluées en terme de présentation et de dégustation. Les fabrications seront disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation.

L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice.

**PHASE D'ORGANISATION ECRITE** : (durée : 30 minutes maximum)

A partir des documents en annexe (commande accompagnée des 4 fiches techniques correspondantes, organigramme de travail vierge), il vous est demandé de compléter l'organigramme en planifiant vos 4 fabrications dans le temps (durée de 6 h 30 maximum, avec une coupure obligatoire de 30 minutes non comprise dans le temps de fabrication indiquée le jour de l'épreuve par les membres du jury), et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.

*L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 10 points) : qualité du document (écriture, présentation, (2 points), ordonnancement des étapes de fabrication (4 points), estimation du temps de chaque étape (4 points).*

**PHASE PRATIQUE** (durée : 6 heures 30 maximum dont une phase orale de 30 minutes maximum)

A partir des 4 fiches techniques données en annexe et de votre organigramme, il vous est demandé de fabriquer et de présenter dans le temps imparti :

- un entremets pour 8 personnes : **Royal chocolat** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de la « **Fête de la musique** »,
- une tarte : **Tarte citron meringuée** (Ø 22 cm),
- une fabrication à base de pâte à choux : **6 religieuses et 6 éclairs chocolat et des chouquettes**,
- une viennoiserie : **9 navettes au sucre et 9 pains au lait au chocolat**.

*L'évaluation portera sur :*

*- des critères permanents d'évaluation (total sur 40 points) : organisation du poste de travail (sur 5 points), respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité (sur 5 points), comportement professionnel (sur 5 points), utilisation rationnelle des matières premières (sur 5 points), utilisation rationnelle des matériels et outillages (sur 5 points), techniques gestuelles - rapidité, dextérité (sur 6 points), conduite des cuissons (sur 6 points), pesées – mesures – quantités (sur 3 points).*  
*- des critères d'évaluation spécifique à chaque fabrication (total sur 90 points) : entremets (sur 30 points), tarte (sur 15 points), fabrication à base de pâte à choux ou de pâte feuilletée (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).*

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 2 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 01

### **PHASE DE PRESENTATION ARTISTIQUE**

A l'issue des fabrications, la présentation des 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte à choux, viennoiserie) à l'emplacement du poste de travail et sans matériel supplémentaire, sera évaluée par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier et d'un enseignant d'Arts appliqués.

*L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : équilibre de composition et dimension esthétique (sur 6 points), cohérence avec le thème et exploitation de la thématique (sur 4 points), décors : qualité d'exécution et finesse de la réalisation (sur 6 points), volume (sur 2 points), association de couleurs (2 points).*

### **PHASE DE PRESENTATION COMMERCIALE ET DEGUSTATION**

Après la phase de présentation, les 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, viennoiserie) seront dégustées et analysées par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

*L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : la présentation générale (sur 4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (4 points par fabrication).*

### **PHASE D'EVALUATION ORALE** (durée : 30 mn maximum) :

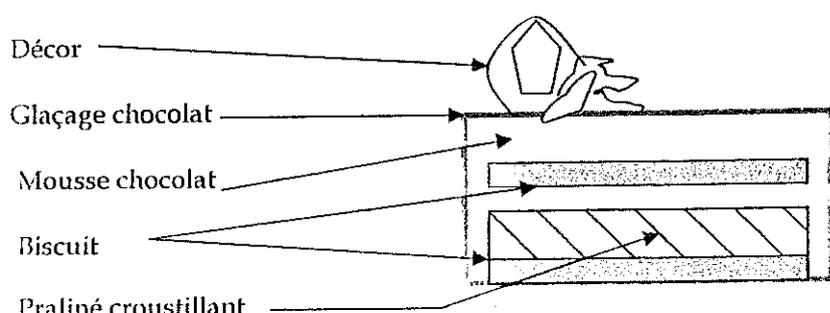
Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique dans le laboratoire de fabrication, d'une durée maximale de 15 minutes chacune, et à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

*L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 40 points) : l'aptitude à communiquer et les réponses données aux questions de technologie (20 points) et aux questions de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (20 points).*

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 317
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 01

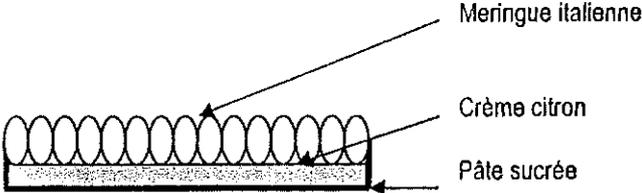
**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Entremets

**ROYAL chocolat sur le thème de la « Fête de la Musique » Ø 20 cm**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Appareil meringué :</u> Blancs 125 g Sucre semoule 35 g</p> <p>Sucre glace 90 g Poudre de noisette 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p><u>Praliné croustillant :</u> Couverture lactée 40 g Praliné noisette 160 g Pailleté feuilletine 80 g</p> <p><u>Mousse chocolat pâte à bombe :</u> Jaune d'œuf 115 g Sirop à 60° Brix fourni 100 g Couverture noire 200 g Crème liquide 35 % 400 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Glaçage chocolat fourni 300 g Noisette entière QS Sucre semoule QS Sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amandes effilées ou hachées QS Beurre QS Pâte d'amandes (22 %) QS</p>		<p><b>REALISER :</b> l'appareil meringué <b>COUCHER :</b> 2 fonds de 18 cm de diamètre <b>CUIRE :</b> 220°C</p> <p><b>REALISER :</b> le praliné croustillant. Fondre la couverture au bain marie. Ajouter le praliné noisette et incorporer le pailleté feuilletine. Etaler aussitôt sur le fond de biscuit.</p> <p><b>REALISER :</b> la mousse chocolat à base de pâte à bombe. Pocher les jaunes et le sirop au bain marie. Monter au ruban. Mélanger l'appareil à la couverture fondue à 45°C. Incorporer aussitôt la crème montée « au bec d'oiseau ».</p> <p><b>MONTER :</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p><b>GLACER :</b> l'entremets</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR :</b> libre sur le thème de la « Fête de la Musique » A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet ...).</p>
<b>Croquis indicatif</b>		 <p>Décor</p> <p>Glaçage chocolat</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Biscuit</p> <p>Praliné croustillant</p>

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 01

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Tarte

<b>Tarte citron meringuée</b>		<b>Progression</b>
<b>Recettes (à titre indicatif)</b>		
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g</p> <p><u>Crème citron :</u> Jus de citron (4) 120 g Œuf entier 240 g Sucre 225 g Zeste de citron 2 pièces Beurre 165 g</p> <p><u>Meringue italienne :</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre 200 g Eau 70 g</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER :</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER :</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>CUIRE :</u> à blanc</p> <p><u>REALISER :</u> la crème citron</p> <p><u>GARNIR :</u> le fond cuit à blanc</p> <p><u>REALISER :</u> la meringue italienne</p> <p><u>DECORER :</u> de meringue italienne à l'aide d'une poche munie d'une douille</p> <p><u>COLORER :</u> au four ou au décapeur</p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille au frais</p>
<b>Croquis indicatif</b>		 <p style="text-align: right;">Meringue italienne Crème citron Pâte sucrée</p>

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 01

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Fabrication à base de pâte à choux

6 religieuses, 6 éclairs chocolat, le reste en chouquettes		Progression
Recettes (à titre indicatif)		
<u>Pâte à choux :</u>		<u>REALISER</u> : la pâte à choux
Eau	125 g	
Lait	125 g	<u>COUCHER</u> : les choux (de deux tailles différentes), les éclairs et les chouquettes
Beurre	100 g	
Sel	1 pincée	<u>DORER, RAYER, CUIRE</u> :
Farine	150 g	<u>RESERVER</u> : sur grille
Ceuf entier	200 g à 250 g	
<u>Crème pâtissière :</u>		<u>REALISER</u> : la crème pâtissière
Lait	750 g	
Sucre	190 g	<u>PARFUMER</u>
Jaune d'oeuf	120 g	<u>GARNIR</u> : les choux, les éclairs
Poudre à crème	60 g	
Couverture noire	150 g	
<u>Montage et finition :</u>		<u>GLACER</u>
Fondant blanc	500 g	<u>DECORER</u> : les religieuses avec la crème au beurre fournie (avec poche et douille cannelée)
Sirop à 60° Brix	QS	
Crème au beurre	100 g	
Couverture noire	QS	
Sucre grain	100 g	
Cacao poudre	50 g	

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 01

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie base pâte levée fermentée

9 navettes au sucre et 9 pains au lait chocolat			
Recettes (à titre indicatif)		Progression	
<u>Pâte à pain au lait :</u> Farine gruau . Sel Sucre Levure Œuf entier Lait Beurre	500 g 10 g 50 g 15 g 110 g 175 g 125 g	<u>REALISER</u> : la pâte <u>POINTER</u> : à température ambiante <u>ROMPRE</u> : la pâte <u>RESERVER</u> : au froid positif	<u>DETAILLER</u>
<u>Dorure :</u> Œuf entier	1 pièce	<u>FACONNER</u> : 9 navettes et 9 pains au lait chocolat	
<u>Garniture :</u> Bâton chocolat Sucre grain	9 unités 100 g	<u>APPRÊTER</u> : à l'étuve <u>DORER, SUCRER, CUIRE</u> <u>RESERVER</u> : sur grille	

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 7 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 01

Centre d'examen:..... Date:.....  
N° candidat:.....

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS (Phase écrite)					
Heure	Horaire par 30 mn.	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte à choux	VIENNOISERIE
1 heure	Phase écrite: 30 minutes maximum				
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
7 heures					
7 h 30					

*L'horaire de pause (30 mn obligatoire) sera précisé par les membres du jury, et reporté par le candidat sur son organigramme de travail (le candidat peut hachurer les cases correspondantes).*