

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>	<b>Session 2009</b>	<b>Code : 500-221 36</b>	<b>Page : 1 / 7</b>
<b>EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES</b>			<b>Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3</b>

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 6h30 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) : ordonnancement des étapes de fabrication (5 points), estimation du temps de chaque étape (5 points)*

**PHASE PRATIQUE** (durée : 6 heures 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 : **entremets chocolat poire** (Ø 20 cm), glacé et décoré sur le thème : « **Anniversaire Alexis 4 ans** »
- une tarte : **Tarte Citron** pour 8 personnes,
- une fabrication à base de pâte à choux : **8 éclairs vanille et 8 éclairs chocolat** (la cuisson sera réalisée sous le contrôle du centre d'examen)
- une viennoiserie : **16 croissants**

*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 5 points), conduite des cuissons (sur 5 points), pesées – mesures – quantités (sur 5 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 (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).*

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>	<b>Session 2009</b>	<b>Code : 500-221 36</b>	<b>Page : 2 / 7</b>
<b>EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES</b>			<b>Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3</b>

**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) : dimension artistique des fabrications (5 points), cohérence avec le thème (1 point), décor (4 points), exploitation de la thématique (4 points), volume (2 points), organisation des garnitures (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 à l'issue de la production, 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 (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).*

**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 2009	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**Entremets chocolat poire (8 personnes)  
Anniversaire Alexis 4 ans**

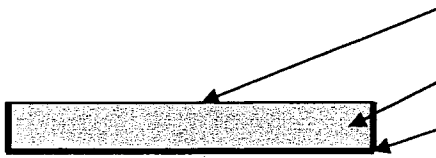
Recette (à titre indicatif)		Progression
<b><u>Biscuit cuillère nature :</u></b>		<b>REALISER :</b> le biscuit cuillère nature
Blanc d'oeuf	120 g	
Sucre	100 g	<b>COUCHER :</b> une bande (saupoudrée de cacao poudre) et un disque pour le fond d'entremets (20 cm diamètre)
Jaune d'oeuf	80 g	
Farine	100 g	<b>CUIRE :</b>
<b><u>Mousse au chocolat :</u></b>		
Jaune d'oeuf	100 g	<b>COUPER LES POIRES EN DES :</b> les faire sauter et caraméliser avec le beurre et le sucre (réserver au froid)
Sirop à 60° Brix (fourni par le centre)	150 g	
Couverture fondante 70 %	300 g	<b>REALISER :</b> l'appareil à bombe
Crème fouettée	300 g	
<b><u>Garniture :</u></b>		<b>MONTER :</b> la crème fouettée
Poire (consève)	200 g	
Beurre	30 g	<b>REALISER :</b> la mousse au chocolat
Sucre	QS	
<b><u>Punch Poire :</u></b>		<b>MONTER :</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Mettre une bande de rhodoïd à l'intérieur du cercle. Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de poires caramélisés à l'intérieur (passer au surgélateur puis réserver au froid)
Sirop à 60° Brix (fourni par le centre)	QS	
Sirop des poires	QS	<b>FINITION &amp; DÉCOR :</b> Glacer, décercler et décorer l'entremets
<b><u>Finition et Décor :</u></b>		
Minis poire (consève)	2 p.	
Pâte d'amandes (22 %)	80 g	
Pâte d'amandes (33 %)	100 g	
Cacao poudre	QS	
Pâte cacao décor	QS	
Glaçage noir	300 g	
Nappage blond	QS	
<b>Croquis</b>		<p align="right">Glaçage et décor</p> <p align="right">Biscuit cuillère</p> <p align="right">Dés de poires caramélisés</p> <p align="right">Parfait au chocolat noir</p> <p align="right">Disque de biscuit cuillère</p>

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**Tarte**

**Tarte citron (8 personnes)**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><b><u>Pâte sablée :</u></b> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 125 g Œuf entier 50 g Sel 5 g</p> <p><b><u>Crème Citron :</u></b> Jus de citron (Pulco) 150 g Beurre 100 g Sucre 150 g Œuf entier 180 g Poudre à crème 10 g</p> <p><b><u>Finition et Décor :</u></b> Nappage blond QS Pâte cacao décor QS Pâte d'amandes (22 %) 80 g Pâte d'amandes (33 %) 100 g</p>		<p><b><u>REALISER :</u></b> la pâte sablée</p> <p><b><u>RESERVER :</u></b> au froid</p> <p><b><u>ABAISSER :</u></b></p> <p><b><u>FONCER :</u></b> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><b><u>REALISER :</u></b> la crème citron</p> <p>Chauffer le jus et le beurre en morceaux Blanchir les œufs et le sucre et ajouter la poudre à crème Cuire comme une pâtisserie Filmer et réserver au froid</p> <p><b><u>CUIRE :</u></b> à blanc</p> <p><b><u>RESERVER :</u></b> sur grille</p> <p><b><u>GARNIR :</u></b> de crème citron</p> <p><b><u>FINITION &amp; DÉCOR :</u></b> Napper et décorer la tarte</p>
<b>Croquis</b>		<p style="text-align: right;">Finition</p>  <p style="text-align: right;">Crème citron</p> <p style="text-align: right;">Pâte sablée</p>

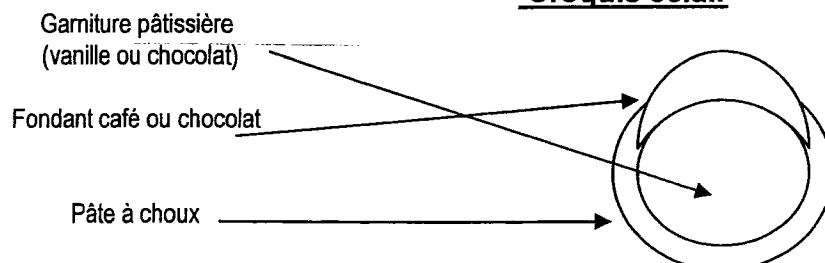
PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Fabrication à base de pâte à choux

**16 éclairs (8 vanille et 8 chocolat)**

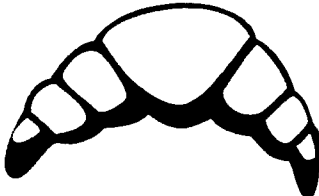
Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><b><u>Pâte à choux :</u></b>  Eau 125 g  Lait 125 g  Beurre 100 g  Sel 3 g  Farine 150 g  Œuf entier 250 g</p> <p><b><u>Crème pâtissière :</u></b>  Lait 1L  Sucre 200 g  Jaune d'oeuf 160 g  Poudre à crème 90 g  Beurre 100 g  Gousse de vanille 1 pce  Couverture fondante 125 g  55 %</p> <p><b><u>Finition :</u></b>  Fondant blanc 400 g  Sirop à 60° Brix (fourni par le centre) 80 g  Pâte cacao décor QS</p>	<p><b><u>REALISER :</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER :</u></b> les éclairs</p> <p><b><u>CUIRE :</u></b></p> <p><b><u>RESERVER :</u></b> sur grille</p> <p><b><u>REALISER :</u></b> la crème pâtissière</p> <p><b><u>AROMATISER :</u></b> la crème pâtissière au chocolat (filmer et réserver au froid)</p> <p><b><u>GARNIR :</u></b> les éclairs (réserver au froid)</p> <p><b><u>GLACER :</u></b> fondant blanc et chocolat</p>

**Croquis éclair**



PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

<b>16 croissants</b>	
<b>Recettes (à titre indicatif)</b>	<b>Progression :</b>
<p><u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g</p> <p><u>Tourage :</u> Margarine croissant 300 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>BEURRER, TOURER</u></p> <p><u>ABAISSER</u> : au rouleau</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 croissants</p> <p><u>FACONNER</u> :</p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<b>Croquis</b>	 <p style="text-align: right;">Pâte levée feuilletée</p>

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>	<b>Session 2009</b>	<b>Code : 500-221 36</b>	<b>Page : 7 / 7</b>
<b>EXAMEN : CAP</b>			<b>Durée : 7 heures</b>
<b>SPECIALITE : PATISSIER</b>			<b>Coefficient : 11</b>
<b>Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES</b>			<b>SUJET N° 3</b>

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					
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)*