

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
Sujet (Épreuve en CCF – S2) CAP PATISSIER		05/06/2013
Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES		
Coefficient : 6	Durée : 3h45 maximum	Feuillet : 1 / 4

Le sujet comprend 1 feuille et 3 annexes (une par fiche technique de fabrication et un organigramme de travail vierge à compléter). L'épreuve se compose de :

- **une phase écrite** de 15 minutes ;
- **une phase pratique** de 3h00 ;
- **une phase orale** d'évaluation des connaissances de technologie de la pâtisserie et des sciences de l'Alimentation, de 2 x 15 minutes maximum, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury

À 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 : 15 minutes maximum

À partir des documents en annexe (commande accompagnée des 2 fiches techniques correspondantes, organigramme de travail vierge), il vous est demandé de compléter l'organigramme en planifiant vos 2 fabrications dans le temps (durée de 3h00, et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 5 points) : qualité du document (1 point), ordonnancement des étapes de fabrication (2 points), estimation du temps de chaque étape (2 points)

PHASE PRATIQUE :

Durée : 3h00 - À partir des 2 fiches techniques comportant la commande et présentées en annexe :

un entremets pour 8 personnes : **Fraisier** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **Fête des mères** » et une viennoiserie : **10 brioches aux chocolat**.

et de votre photocopie de votre organigramme, il vous est demandé de fabriquer et de présenter le résultat de vos 2 fabrications dans le temps imparti.

L'évaluation portera sur :

- des critères permanents d'évaluation (total sur 10 points) : organisation du poste de travail (sur 2 points), respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité (sur 3 points), utilisation rationnelle des matières premières (sur 1 point), utilisation rationnelle des matériels et outillages (sur 1 point), techniques gestuelles - rapidité, dextérité (sur 1 point), conduite des cuissons (sur 1 point), pesées – mesures – quantités (sur 1 point).

- des critères d'évaluation spécifique à chaque fabrication (total sur 45 points) : entremets (sur 25 points), viennoiserie (sur 20 points)

PHASE DE PRESENTATION artistique

À l'issue des fabrications, la présentation des 2 fabrications (entremets, 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 esthétique des fabrications (5 points), cohérence avec le thème (1 point), exploitation de la thématique (4 points), décor (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 2 fabrications (entremets, 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 10 points) : aspect commercial et gustatif (5 points), appréciation des qualités organoleptiques (5 points).

PHASE D'EVALUATION ORALE

Durée : 30 minutes 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, hors temps de pratique et à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

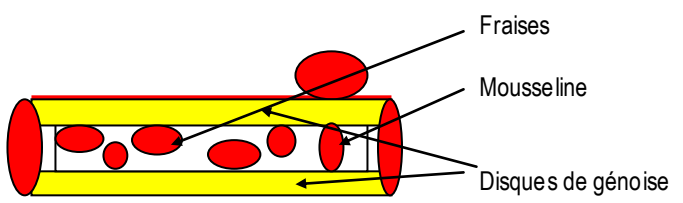
L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 40 points) : l'aptitude à communiquer et les réponses données aux questions de technologie (20 points) et aux questions de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (20 points)

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
Sujet (Épreuve en CCF – S2) CAP PATISSIER		05/06/2013
Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES		
Coefficient : 6	Durée : 3h45 maximum	Feuillet : 2 / 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

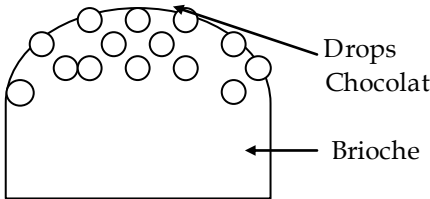
**1 Fraisier de 8 personnes
sur le thème de la « Fête des mères »**

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Génoise :</u>		<p><u>REALISER</u> : la génoise</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>DETAILLER</u> : en trois</p> <p><u>PUNCHER</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : la crème mousseline</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4.5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets avec les fraises apparentes.</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : libres sur le thème de « Fête des mères »</p> <p>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 chocolat, de fruits, de pâte d'amande, une inscription au comète...).</p>
Œufs	0.150 Kg	
Sucre	0.100 Kg	
Farine	0.100 Kg	
<u>Crème Mousseline :</u>		
Lait	0.350 Kg	
Sucre	0.105 Kg	
Œufs	0.075 Kg	
Poudre à crème	0.032 Kg	
Beurre	0.175 Kg	
Vanille	½ gousse	
<u>Élément de garniture :</u>		
Fraises	0.400 Kg	
<u>Punch Fraise :</u>		
Eau	0.100 Kg	
Sucre	0.080 Kg	
Kirch	0.015 Kg	
<u>Finition et Décor :</u>		
Nappage blond	QS	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	QS	
Fraise fraîche	0.250 Kg	
Groseille	0.050 Kg	
Pâte d'amande (33%)	QS	
Colorants divers	QS	
Pistache	0.050 Kg	
Croquis Fraisier		 <p>Fraises</p> <p>Mousseline</p> <p>Disques de génoise</p>

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
Sujet (Épreuve en CCF – S2) CAP PATISSIER		05/06/2013
Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES		
Coefficient : 6	Durée : 3h45 maximum	Feuillet : 3 / 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée)

10 Brioches au Chocolat

Recettes (à titre indicatif)	Progression :																
<p><u>Détrempe :</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Farine</td><td style="text-align: right;">0.250 Kg</td></tr> <tr><td>Sel</td><td style="text-align: right;">0.005 Kg</td></tr> <tr><td>Sucre</td><td style="text-align: right;">0.025 Kg</td></tr> <tr><td>Œufs</td><td style="text-align: right;">0.125 Kg</td></tr> <tr><td>Beurre</td><td style="text-align: right;">0.120 Kg</td></tr> <tr><td>Levure biologique</td><td style="text-align: right;">0.010 Kg</td></tr> <tr><td>Eau</td><td style="text-align: right;">QS</td></tr> </table> <p><u>Garniture :</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Drops chocolat</td><td style="text-align: right;">0.150 Kg</td></tr> </table>	Farine	0.250 Kg	Sel	0.005 Kg	Sucre	0.025 Kg	Œufs	0.125 Kg	Beurre	0.120 Kg	Levure biologique	0.010 Kg	Eau	QS	Drops chocolat	0.150 Kg	<p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RABATTRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DETAILLER</u> : 10 brioches</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>
Farine	0.250 Kg																
Sel	0.005 Kg																
Sucre	0.025 Kg																
Œufs	0.125 Kg																
Beurre	0.120 Kg																
Levure biologique	0.010 Kg																
Eau	QS																
Drops chocolat	0.150 Kg																
Croquis																	

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
Sujet (Épreuve en CCF – S2) CAP PATISSIER		05/06/2013
Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES		
Coefficient : 6	Durée : 3h45 maximum	Feuillet : 4 / 4

Centre d'examen : Le Clos D'Or

N° candidat:.....

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS
Epreuve EP2 Fabrication de pâtisserie – Phase écrite

Heure	Horaire par 15 mn	ENTREMETS	VIENNOISERIE
		1 Fraisier de 8 personnes sur le thème « Fête des mères »	10 Brioches au Chocolat
1 heure			
2 heures			
3 heures			