

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
<b>Sujet N° 3</b> (Épreuve en CCF – S1) <b>CAP PATISSIER</b>		
<b>Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES</b>		
Coefficient : 12	Durée : 3h30 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 3h15.

À l'issue de l'épreuve, les fabrications sont évaluées en termes 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

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 présentés en annexe ; et de la photocopie de votre organigramme, il vous est demandé de fabriquer et de présenter le résultat de vos 2 fabrications dans le temps imparti :

- une tarte : **1 tarte aux pommes de 8 personnes**
- une fabrication à base de pâte à choux : **18 choux glacés de caramel**
- En début d'épreuve vous disposez d'une pâte brisée, en fin d'épreuve vous devez restituer cette pâte, quantités suivant fiches techniques en annexe.

*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 25 points) : tarte (sur 10 points), fabrication à base de pâte à choux (sur 15 points)*

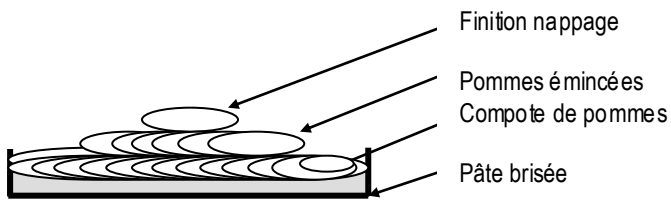
### **PHASE DE PRESENTATION commerciale et DEGUSTATION**

Après la phase de présentation, les 2 fabrications (tarte et fabrication à base de pâte à choux) 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 des fabrications (5 points).*

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
<b>Sujet N° 3</b> (Épreuve en CCF – S1) <b>CAP PATISSIER</b>		
<b>Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES</b>		
Coefficient : 12	Durée : 3h30 maximum	Feuillet : 2 / 4

## Tarte aux pommes (8 personnes)

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte Brisée:</u> Farine 250 g Beurre 125 g Sel 5 g Eau 80 g</p> <p><u>Garniture :</u> Compote de pommes 200 g Pommes fruits 400 g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 150 g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte Brisée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u> :</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø24 cm</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de compote de pommes</p> <p><u>GARNIR</u> : de pommes émincées</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>ABRICOTER</u> au nappage blond</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<p><b>Croquis</b> <b>Tarte aux pommes</b></p>		

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
<b>Sujet N° 3</b> (Épreuve en CCF – S1) <b>CAP PATISSIER</b>		
<b>Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES</b>		
Coefficient : 12	Durée : 3h30 maximum	Feuillet : 3 / 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

*Fabrication à base de pâte à choux*

## 18 choux caramel

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 0.250 kg            Beurre 0.100 kg            Sel 0.005 kg            Farine 0.150 kg            Œuf entier 0.250k g</p> <p><u>Crème pâtissière au rhum :</u></p> <p>Lait 1.000 kg            Sucre 0.200 kg            Œuf 0.150 kg            Poudre à crème 0.080 kg            Beurre (facultatif) 0.100 kg            Rhum 0.020 kg</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Sucre semoule 0.330 kg            Glucose 0.080 kg            Eau 0.110 kg</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les choux</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière</p> <p><u>LISSER, PARFUMER</u> : la crème</p> <p><u>GARNIR</u> : les choux</p> <p><u>CUIRE</u> un caramel clair</p> <p><u>GLACER</u> les choux</p>
<p><b><u>Croquis chou caramel</u></b> (vue coupée)</p>		<p>Caramel</p> <p>Crème Pâtissière Au Rhum</p> <p>Pâte à choux</p>

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
<b>Sujet N° 3</b> (Épreuve en CCF – S1) <b>CAP PATISSIER</b>		
<b>Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES</b>		
Coefficient : 12	Durée : 3h30 maximum	Feuillet : 4 / 4

Centre d'examen : Le Clos D'Or

N° candidat:.....

<b>ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS</b> <b>Epreuve EP2 Fabrication de pâtisserie – Phase écrite</b>
---

Heure	Horaire par 15 mn	TARTE aux pommes	FABRICAT ION à base de pâte à choux
1 heure	¼ d'heure		
	¼ d'heure		
	¼ d'heure		
	¼ d'heure		
2 heures	¼ d'heure		
	¼ d'heure		
	¼ d'heure		
	¼ d'heure		
3 heures	¼ d'heure		
	¼ d'heure		
	¼ d'heure		
	¼ d'heure		

**PRESENTATION DES REALISATIONS**