

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
Sujet N° 3 (Épreuve en CCF – S1) CAP PATISSIER		
Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES		
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)

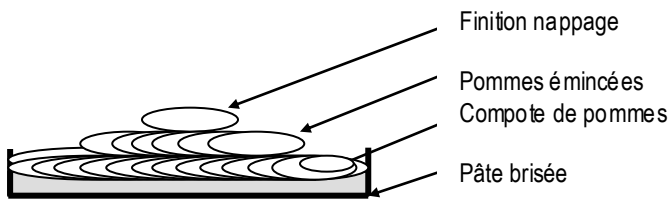
PHASE DE PRESENTATION commerciale et DEGUSTATION

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
Sujet N° 3 (Épreuve en CCF – S1) CAP PATISSIER		
Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES		
Coefficient : 12	Durée : 3h30 maximum	Feuillet : 2 / 4

Tarte aux pommes (8 personnes)

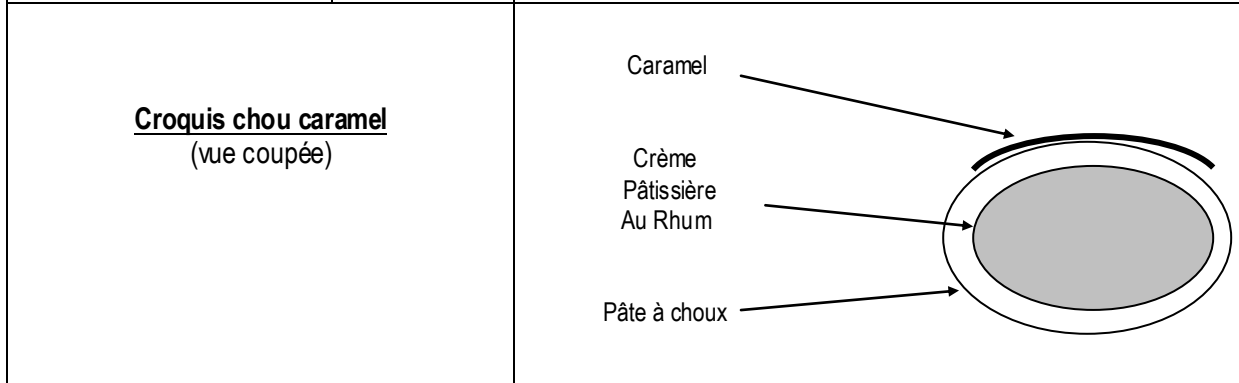
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte brisée:</u> Farine 250 g Beurre 125 g Sel 5 g Eau 80 g</p> <p><u>Garniture :</u> Compote de pommes 200 g Pommes fruits 400 g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 150 g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte brisée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <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>Croquis Tarte aux pommes</p>		

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
Sujet N° 3 (Épreuve en CCF – S1) CAP PATISSIER		
Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES		
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> <table style="width: 100%;"> <tr><td>Eau</td><td style="text-align: right;">0.250 kg</td></tr> <tr><td>Beurre</td><td style="text-align: right;">0.100 kg</td></tr> <tr><td>Sel</td><td style="text-align: right;">0.005 kg</td></tr> <tr><td>Farine</td><td style="text-align: right;">0.150 kg</td></tr> <tr><td>Œuf entier</td><td style="text-align: right;">0.250k g</td></tr> </table> <p><u>Crème pâtissière au rhum :</u></p> <table style="width: 100%;"> <tr><td>Lait</td><td style="text-align: right;">1.000 kg</td></tr> <tr><td>Sucre</td><td style="text-align: right;">0.200 kg</td></tr> <tr><td>Œuf</td><td style="text-align: right;">0.150 kg</td></tr> <tr><td>Poudre à crème</td><td style="text-align: right;">0.080 kg</td></tr> <tr><td>Beurre (facultatif)</td><td style="text-align: right;">0.100 kg</td></tr> <tr><td>Rhum</td><td style="text-align: right;">0.020 kg</td></tr> </table> <p><u>Montage et finition :</u></p> <table style="width: 100%;"> <tr><td>Sucre semoule</td><td style="text-align: right;">0.330 kg</td></tr> <tr><td>Glucose</td><td style="text-align: right;">0.080 kg</td></tr> <tr><td>Eau</td><td style="text-align: right;">0.110 kg</td></tr> </table>	Eau	0.250 kg	Beurre	0.100 kg	Sel	0.005 kg	Farine	0.150 kg	Œuf entier	0.250k g	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	Sucre semoule	0.330 kg	Glucose	0.080 kg	Eau	0.110 kg	<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>
Eau	0.250 kg																												
Beurre	0.100 kg																												
Sel	0.005 kg																												
Farine	0.150 kg																												
Œuf entier	0.250k g																												
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																												
Sucre semoule	0.330 kg																												
Glucose	0.080 kg																												
Eau	0.110 kg																												



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