

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
Sujet Épreuve en CCF CAP PATISSIER		
Épreuve EP2 S1 – FABRICATION DE PATISSERIES		
Coefficient : 05	Durée : 3h30	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.

A 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

A 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

A partir des 2 fiches techniques comportant la commande et présentées en annexe :

- une tarte : **1 tarte framboise amande de 4 personnes,**
- une fabrication à base de pâte à choux : **18 éclairs au chocolat**

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.

- En début d'épreuve vous disposez d'une pâte sucrée, 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 Épreuve en CCF CAP PATISSIER		
Épreuve EP2 S1 – FABRICATION DE PATISSERIES		
Coefficient : 05	Durée : 3h30	Feuillet : 2 / 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte Sucrée

1 Tarte framboise amande de 4 personnes

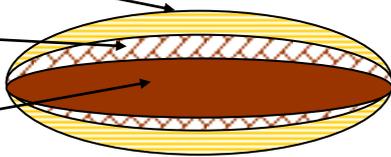
Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u></p> <p>Farine 0.250 kg Beurre 0.125 kg Sucre glace 0.125 kg Œuf entier 0.075 kg</p> <p><u>Crème d'amandes :</u></p> <p>Beurre 0.050 kg Sucre 0.050 kg Œufs 0.050 kg Poudre d'amandes 0.050 kg Extrait de vanille QS</p> <p><u>Élément de garniture :</u></p> <p>Framboises surgelées 0.250 kg</p> <p><u>Finition :</u></p> <p>Nappage rouge 0.200 kg</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> : 1 cercle de Ø20 cm</p> <p><u>GARNIR</u> : crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>GARNIR</u> : de framboises</p> <p><u>FINITION</u> : lustrer au nappage</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille à + 4°C</p>

<p>Croquis Tarte aux framboises</p>	
---	--

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
Sujet Épreuve en CCF CAP PATISSIER		
Épreuve EP2 S1 – FABRICATION DE PATISSERIES		
Coefficient : 05	Durée : 3h30	Feuillet : 3 / 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à Choux

18 Eclairs chocolat

Recettes (à titre indicatif)	Progression :																												
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Eau</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>Beurre</td><td style="text-align: right;">0.100 kg</td></tr> <tr><td>Farine</td><td style="text-align: right;">0.150 kg</td></tr> <tr><td>Œufs</td><td style="text-align: right;">0.250 kg</td></tr> </table> <p><u>Crème pâtissière chocolat:</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>Poudre à crème</td><td style="text-align: right;">0.080 kg</td></tr> <tr><td>Jaunes d'œufs</td><td style="text-align: right;">0.120 kg</td></tr> <tr><td>Cacao pâte</td><td style="text-align: right;">0.100 kg</td></tr> </table> <p><u>Glaçage chocolat:</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Fondant blanc</td><td style="text-align: right;">0.400 kg</td></tr> <tr><td>Sirup à 54°Brix</td><td style="text-align: right;">QS</td></tr> <tr><td>Cacao pâte (fondu)</td><td style="text-align: right;">QS</td></tr> <tr><td>Colorant rouge</td><td style="text-align: right;">QS</td></tr> </table>	Eau	0.250 kg	Sel	0.005 kg	Beurre	0.100 kg	Farine	0.150 kg	Œufs	0.250 kg	Lait	1.000 kg	Sucre	0.200 kg	Poudre à crème	0.080 kg	Jaunes d'œufs	0.120 kg	Cacao pâte	0.100 kg	Fondant blanc	0.400 kg	Sirup à 54°Brix	QS	Cacao pâte (fondu)	QS	Colorant rouge	QS	<p><u>REALISER</u>: la pâte à choux.</p> <p><u>COUCHER</u> : sur plaque légèrement graissée.</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille.</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière.</p> <p><u>PARFUMER</u> : à chaud.</p> <p><u>LISSER</u> : après refroidissement.</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs.</p> <p><u>METTRE AU POINT</u> : le fondant.</p> <p><u>GLACER</u> : les éclairs.</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille à +4°C.</p>
Eau	0.250 kg																												
Sel	0.005 kg																												
Beurre	0.100 kg																												
Farine	0.150 kg																												
Œufs	0.250 kg																												
Lait	1.000 kg																												
Sucre	0.200 kg																												
Poudre à crème	0.080 kg																												
Jaunes d'œufs	0.120 kg																												
Cacao pâte	0.100 kg																												
Fondant blanc	0.400 kg																												
Sirup à 54°Brix	QS																												
Cacao pâte (fondu)	QS																												
Colorant rouge	QS																												
<p>Croquis (vue de dessus)</p>	<p>Pâte à choux</p> <p>Crème pâtissière chocolat</p> <p>Glaçage chocolat</p> 																												

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
Sujet Épreuve en CCF CAP PATISSIER		
Épreuve EP2 S1 – FABRICATION DE PATISSERIES		
Coefficient : 05	Durée : 3h30	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	Fabrication à base de pâte sucrée	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			