

Académie de GRENOBLE		Session 2013	Date examen
Sujet (Épreuve en CCF – S2)		<b>CAP PATISSIER</b>	13/06/2013
<b>Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISseries</b>			
Coefficient : 12	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 point), 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 : **Mousse aux framboises** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **Joyeux Anniversaire Emma 6 ans** » et une viennoiserie : **16/18 croissants**.

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

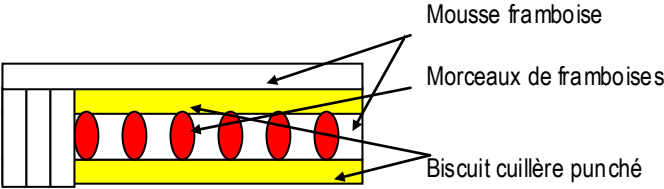
Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique dans le laboratoire de fabrication, d'une durée maximale de 15 minutes chacune, hors temps de pratique et à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du 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)	<b>CAP PATISSIER</b>	
<b>Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISseries</b>		13/06/2013
Coefficient : 12	Durée : 3h45 maximum	Feuillet : 2 / 4

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### *Entremets*

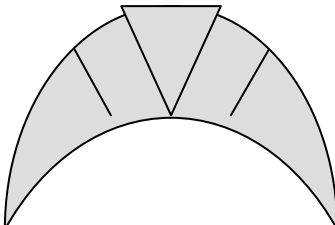
<b>Entremets aux framboises de 8 personnes sur le thème « Joyeux Anniversaire Emma 6 ans »</b>		
Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'œuf 0.120 kg Sucre 0.120 Kg Jaune d'œuf 0.080 Kg Farine 0.080 Kg Maizéna 0.040 Kg		<u>REALISER :</u> le biscuit cuillère nature  <u>COUCHER :</u> une cartoucière et deux fonds de biscuit de 18 cm  <u>CUIRE :</u>  <u>DETAILLER :</u>  <u>PUNCHER :</u>
<u>Mousse framboise :</u> Pulpe de framboises 0.250 kg Sucre 0.075 kg Gélatine feuille 0.007 Kg Crème fraîche 0.250 kg		<u>REALISER :</u> la mousse aux framboises  <u>GARNIR :</u> de framboise congelée
<u>Élément de gamiture :</u> Framboises 0.150 Kg		<u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4.5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)
<u>Punch framboise :</u> Eau 0.100 Kg Sucre 0.075 Kg Alcool de framboises 0.015 Kg		<u>FINITION &amp; DÉCOR :</u> libres sur le thème  <b>« Joyeux Anniversaire Emma 6 ans »</b>
<u>Finition et Décor :</u>  Nappage blond 0.250 Kg Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS		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 comet...).
<b>Croquis Entremets aux framboises</b>		

Académie de GRENOBLE	Session 2013	Date examen
Sujet (Épreuve en CCF – S2)	<b>CAP PATISSIER</b>	
<b>Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISseries</b>		13/06/2013
Coefficient : 12	Durée : 3h45 maximum	Feuillet : 3 / 4

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

*Vienniserie (pâte levée Feuilletée)*

## 16 à 18 Croissants

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Détrempe :</u>  Farine Sel Sucre Beurre Levure biologique Eau / lait	0.500 Kg 0.010 Kg 0.050 Kg 0.050 Kg 0.020 Kg 0.300 Kg	<u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)  <u>POINT ER</u> : à température ambiante  <u>RETOMBER</u> : la pâte  <u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)  <u>BEURRER, TOURER</u> :  <u>ABAISSER</u> : au rouleau  <u>DETAILLER</u> : 10 croissants  <u>FACONNER</u> :  <u>APPRETER</u> : à l'étuve  <u>DORER, CUIRE</u> :  <u>RESERVER</u> : sur grille
<u>Tourage :</u>  Beurre de tourage	0.250 Kg	
Croquis		

Académie de GRENOBLE		Session 2013	Date examen
Sujet (Épreuve en CCF – S2)		<b>CAP PATISSIER</b>	13/06/2013
<b>Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISseries</b>			
Coefficient : 12	Durée : 3h45 maximum		Feuillet : 4 / 4

Centre d'examen : Le Clos D'Or

N° candidat:.....

<p align="center">ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS</p> <p align="center"><b><u>Epreuve EP2 Fabrication de pâtisserie – Phase écrite</u></b></p>
--

Heure	Horaire par 15 mn	ENTREMETS <b>Entremets aux framboises</b>	VIENNOISERIE <b>16/18 croissants</b>
1 heure			
2 heures			
3 heures			