

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 1 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 1

Le sujet comprend 2 feuilles et 5 annexes (une par fiche technique de fabrication et un organigramme de travail vierge à compléter).

L'épreuve se compose de :

- **une phase écrite** de 30 minutes maximum ;
- **une phase pratique** de 6 h 30 maximum **dont une phase orale** d'évaluation des connaissances de technologie de la pâtisserie et des sciences de l'Alimentation, de 2 fois 15 minutes maximum, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury ;
- **une pause** déjeuner non comprise dans le temps de fabrication de 30 minutes maximum laissée à l'appréciation des membres du jury.

A 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 : 30 minutes maximum) :

A partir des documents en annexe (commande accompagnée des 4 fiches techniques correspondantes, organigramme de travail vierge), il vous est demandé de compléter l'organigramme en planifiant vos 4 fabrications dans le temps (durée de 6 h 30 maximum, avec une coupure obligatoire de 30 minutes non comprise dans le temps de fabrication indiquée le jour de l'épreuve par les membres du jury), et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 10 points) : ordonnancement des étapes de fabrication (5 points), estimation du temps de chaque étape (5 points)

PHASE PRATIQUE (durée : 6 heures maximum) :

A partir des 4 fiches techniques données en annexe et de votre organigramme, il vous est demandé de fabriquer et de présenter dans le temps imparti :

- un entremets pour 8 personnes : **framboisier** (Ø 22 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « **la fête des Mères** »
- une tarte : **Tarte chocolat aux fruits rouges** pour 8 personnes (Ø 22 cm)
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou à base de pâte à choux : **8 religieuses et 8 éclairs café**
- une viennoiserie : **16 croissants**

L'évaluation portera sur :
- *des critères permanents d'évaluation (total sur 40 points) : organisation du poste de travail (sur 5 points), respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité (sur 5 points), comportement professionnel (sur 5 points), utilisation rationnelle des matières premières (sur 5 points), utilisation rationnelle des matériels et outillages (sur 5 points), techniques gestuelles - rapidité, dextérité (sur 5 points), conduite des cuissons (sur 5 points), pesées – mesures – quantités (sur 5 points).*
- *des critères d'évaluation spécifique à chaque fabrication (total sur 90 points) : entremets (sur 30 points), tarte (sur 15 points), fabrication à base de pâte à choux (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).*

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 2 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 1

PHASE DE PRESENTATION ARTISTIQUE :

A l'issue des fabrications, la présentation des 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte à choux, 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 artistique des fabrications (5 points), cohérence avec le thème (1 point), décor (4 points), exploitation de la thématique (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 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, 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 20 points) : la présentation générale (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).

PHASE D'EVALUATION ORALE (durée : 30 mn 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, 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)

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 1

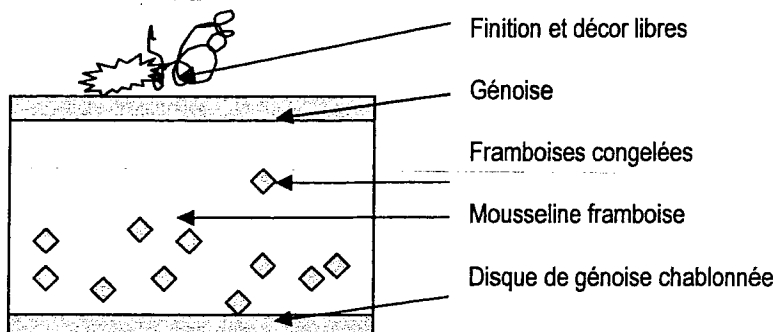
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Framboisier sur le thème de « La fête des Mères » (8 personnes)

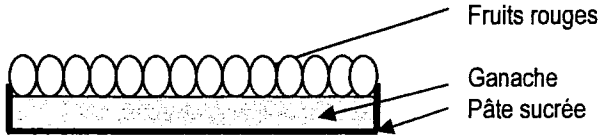
Recette (à titre indicatif)	Progression
<u>Génoise :</u> Œuf 200 g Sucre 125 g Farine 125 g <u>Punch Framboise :</u> Sirop à 60° Brix 200 g Alcool de framboise 10 g <u>Mousseline framboise :</u> Lait 500 g Œuf 100 g Sucre 250 g Poudre à crème 80 g Beurre 250 g Garniture : framboises (congelées) 200 g <u>Finition et Décor :</u> Nappage blond QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Framboises (fraîches) 250 g Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amandes (33 %) QS Colorants divers QS	REALISER : la génoise MOULER : CUIRE : TRANCHER : la génoise en deux CHABLONNER un fond PUNCHER : REALISER : la crème mousseline MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Garnir de mousseline, de framboises Disposer le second fond de génoise punchée FINITION & DÉCOR : libres sur le thème de « la fête des mères » 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 sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet ...).

Croquis



PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat aux fruits rouges (8 personnes)		Progression :
Recettes (à titre indicatif)		
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 5 g</p> <p><u>Ganache :</u> Beurre 50 g Crème liquide 250 g Glucose 25 g Couverture noire 64% 200 g</p> <p><u>Finition :</u> Framboises 25 g Fraises 25 g Groseilles rouges 25 g Nappage rouge ou sucre glace QS</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> : un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>CUIRE</u> : à blanc</p> <p><u>REALISER</u> : la ganache</p> <p><u>GARNIR</u> : le fonds de tarte de ganache</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : Fruits rouges frais (finition : saupoudrer de sucre glace) ou surgelés (finition : abricoter au nappage rouge).</p>	
Croquis		

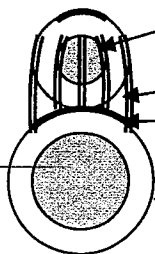
PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 religieuses café et 8 éclairs café

Recettes (à titre indicatif)	Progression :																																				
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <table border="0"> <tr><td>Eau</td><td>125 g</td></tr> <tr><td>Lait</td><td>125 g</td></tr> <tr><td>Beurre</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Sel</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>Farine</td><td>150 g</td></tr> <tr><td>Œuf entier</td><td>250 g</td></tr> </table> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <table border="0"> <tr><td>Lait</td><td>1000 g</td></tr> <tr><td>Sucre</td><td>150 g</td></tr> <tr><td>Jaune d'œuf</td><td>160 g</td></tr> <tr><td>Poudre à crème</td><td>80 g</td></tr> <tr><td>Beurre</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Extrait de café</td><td>QS</td></tr> <tr><td>Café soluble</td><td>QS</td></tr> </table> <p><u>Montage et finition :</u></p> <table border="0"> <tr><td>Fondant blanc</td><td>500 g</td></tr> <tr><td>Sirop à 60° Brix</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Extrait de café</td><td>QS</td></tr> <tr><td>Colorant jaune</td><td>QS</td></tr> <tr><td>Crème au beurre</td><td>150 g</td></tr> </table>	Eau	125 g	Lait	125 g	Beurre	100 g	Sel	3 g	Farine	150 g	Œuf entier	250 g	Lait	1000 g	Sucre	150 g	Jaune d'œuf	160 g	Poudre à crème	80 g	Beurre	100 g	Extrait de café	QS	Café soluble	QS	Fondant blanc	500 g	Sirop à 60° Brix	100 g	Extrait de café	QS	Colorant jaune	QS	Crème au beurre	150 g	<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs</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> :</p> <p><u>GARNIR</u> : les choux, les éclairs</p> <p><u>GLACER</u> :</p> <p><u>DECORER</u> : avec la crème au beurre les religieuses (avec poche et douille cannelée)</p>
Eau	125 g																																				
Lait	125 g																																				
Beurre	100 g																																				
Sel	3 g																																				
Farine	150 g																																				
Œuf entier	250 g																																				
Lait	1000 g																																				
Sucre	150 g																																				
Jaune d'œuf	160 g																																				
Poudre à crème	80 g																																				
Beurre	100 g																																				
Extrait de café	QS																																				
Café soluble	QS																																				
Fondant blanc	500 g																																				
Sirop à 60° Brix	100 g																																				
Extrait de café	QS																																				
Colorant jaune	QS																																				
Crème au beurre	150 g																																				

Croquis religieuse



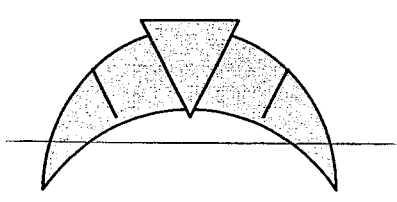
Croquis éclair



Garniture pâtissière café
Crème au beurre
Fondant café
Pâte à choux

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie

16 croissants		Progression :
Recettes (à titre indicatif)		
<p><u>Pâte à croissant</u></p> <p>Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Poudre de lait 25 g Levure biologique 25 g Eau 250 g</p> <p><u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 g</p>		<p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>BEURRER, TOURER</u> :</p> <p><u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 croissants</p> <p><u>FACONNER</u> :</p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u> :</p> <p><u>NAPPER</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
Croquis		

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 7 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 1

Centre d'examen :

Date :

N° candidat :

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS (Phase écrite)					
Heure	Horaire par 30 mn	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte à choux	VIENNOISERIE
1 heure					
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
7 heures					
7 h 30					

L'horaire de pause (30 mn obligatoire) sera précisé par les membres du jury, et reporté par le candidat sur son organigramme de travail (le candidat peut hachurer les cases correspondantes).