



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**CRDP ALSACE**

Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel

Session 2011	Code : 500 22136	Page 1 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 8</b>

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 6h30 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 (4 points), estimation du temps de chaque étape (4 points), qualité du document (2 points)*

**PHASE PRATIQUE** (durée : 6 heures 30 maximum dont deux phases orales de 15 minutes 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 : **Entremets chocolat noisette** (Ø 20 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de la « **Fête des pères** »
- une tarte : **Tarte aux fraises** Ø 22 cm
- une fabrication à base de pâte à choux : **12 éclairs chocolat, le reste de pâte en chouquettes**
- une viennoiserie : **18 pains au chocolat**

*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 6 points), conduite des cuissons (sur 6 points), pesées – mesures – quantités (sur 3 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).*

Session 2011	Code : 500 22136	Page 2 sur 7
<b>EXAMEN : CAP</b> <b>SPECIALITE : PATISSIER</b> <b>Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES</b>		<b>Durée : 7 heures</b> <b>Coefficient : 11</b> <b>SUJET N°8</b>

**PHASE D'ÉVALUATION 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)*

**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) : équilibre de composition et dimension esthétique (6 points, cohérence avec le thème et exploitation de la thématique (4 points), décors (6 points), volume (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).*

Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 8</b>

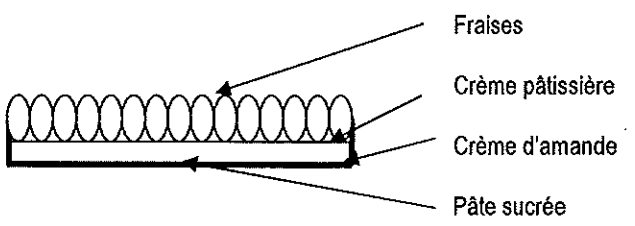
**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Entremets**

**Entremets chocolat noisette sur le thème de la « Fête des pères » Ø 20 cm**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Dacquoise noisette</u> Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisette 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p><u>Praliné croustillant :</u> Chocolat Couverture lactée 40 g Praliné noisette 160 g Pailleté feuilletine 80 g</p> <p><u>Mousse chocolat base</u> <u>crème montée :</u> Chocolat Couverture noire 300 g Crème fouettée 600 g</p> <p><u>Finition et décor :</u> Glaçage chocolat 300 g Noisette entière QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (22%) QS</p>		<p><b>REALISER :</b> la dacquoise noisette <b>COUCHER :</b> 2 fonds de 18 cm de diamètre <b>CUIRE :</b></p> <p><b>RÉALISER :</b> le praliné croustillant. Fondre la couverture au bain marie (45°C maximum). Ajouter le praliné, remuer et ajouter le pailleté feuilletine. Etaler aussitôt sur le fond de biscuit.</p> <p><b>REALISER :</b> la mousse chocolat. Faire fondre la couverture au bain- marie (50°C maximum). Incorporer la crème montée au « bec d'oiseau » en remuant au fouet. Finir à la maryse et monter l'entremets aussitôt.</p> <p><b>MONTER :</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm). Mettre au grand froid.</p> <p><b>GLACER :</b> l'entremets</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR :</b> libre sur le thème « La fête des pères » 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 ...).</p>
<b>Croquis</b>		<p>Décor</p> <p>Glaçage chocolat</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Biscuit</p> <p>Praliné croustillant</p>

Session 2011	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°8</b>

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Tarte

Tarte aux fraises Ø 22 cm		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte sucrée:</u>		<u>REALISER</u> : la pâte sucrée <u>RESERVER</u> : au froid
Farine	200 g	
Beurre	100 g	
Sucre glace	60 g	<u>ABAISSER</u> :
Œuf entier	40 g	<u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm
Sel	1 pincée	
<u>Crème d'amandes :</u>		<u>REALISER</u> : la crème d'amandes
Beurre	75 g	
Sucre	75 g	<u>GARNIR</u> : le fonds de crème d'amandes
Poudre d'amandes	75 g	
Œuf entier	75 g	<u>CUIRE</u> :
Poudre à crème (facultatif)	10 g	<u>RESERVER</u> : sur grille
Parfum (facultatif) : Vanille, Rhum	Q S	<u>GARNIR</u> : de crème pâtissière
<u>Crème pâtissière :</u>	200 g	<u>DECORER</u> : avec des fraises fraîches
<u>Garniture :</u>		
Fraise fraîche	500 g	
<u>Finition :</u>		<u>NAPPER</u> : et décorer
Nappage,	150 g	
Sucre glace	QS	
Pistache	QS	
<b>Croquis</b>		 <p>Fraises Crème pâtissière Crème d'amande Pâte sucrée</p>

Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 8</b>

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Fabrication à base de pâte à choux

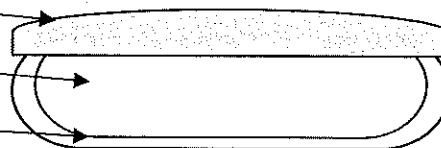
12 éclairs chocolat et des chouquettes		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u>		<u>REALISER :</u> la pâte à choux
Eau	125 g	<u>COUCHER :</u> les éclairs et dresser le reste de pâte en chouquettes
Lait	125 g	
Beurre	100 g	<u>CUIRE :</u>
Sel	3 g	
Farine	150 g	<u>RESERVER :</u> sur grille
Œuf entier	250 g	
Sucre	8 g	<u>REALISER :</u> la crème pâtissière (réserver 200 g pour la tarte)
<u>Crème pâtissière :</u>		<u>PARFUMER :</u> le reste au chocolat (pâte de cacao)
Lait	1000 g	
Sucre	150 g	<u>GARNIR :</u> les éclairs
Jaune d'oeuf	160 g	
Poudre à crème	80 g	<u>GLACER :</u>
Beurre	100 g	
Pâte de cacao	80 g	
<u>Montage et finition :</u>		
Sucre casson ou grain	100 g	
Fondant blanc	500 g	
Sirop à 60°Brix	100 g	
Pâte de cacao	100 g	
Colorant rouge	QS	

Croquis éclair

Glaçage au fondant chocolat

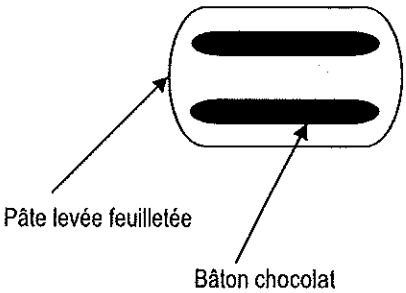
Crème pâtissière au chocolat

Pate à choux



Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°8</b>

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

18 pains au chocolat		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g  <u>Tourage :</u> Matière grasse pour tourage 200 g  <u>Garniture :</u> Bâton chocolat 36 pièces		<u>REALISER :</u> la détrempe (pétrissage mécanique)  <u>POINTER :</u> à température ambiante  <u>ROMPRE :</u> la pâte  <u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif)  <u>BEURRER, TOURER :</u> <u>ABAISSER :</u> au rouleau ou au laminoir  <u>DETAILLER :</u> 18 pains au chocolat  <u>FACONNER :</u> <u>APPRETER :</u> à l'étuve  <u>DORER, CUIRE :</u>  <u>RESERVER :</u> sur grille
<b>Croquis</b>		

Session 2011	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°8</b>

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					

*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).*