

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM :		
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
	Prénoms :	N° du candidat	
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur		
	Note :		

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP PÂTISSIER

ÉPREUVE EP2 – Entremets et petits gâteaux

SUJET n° 7

Le sujet est remis au candidat dans son intégralité au lancement de l'épreuve.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant toute l'épreuve.

Cette épreuve se décompose en 3 parties :

Partie ①	⇒	Épreuve écrite	⇒	45 minutes
Partie ②	⇒	Épreuve pratique	⇒	4 heures et 30 minutes
Partie ③	⇒	Épreuve orale* :	⇒	5 minutes maximum
		Exposé du candidat :		10 minutes maximum
		Questionnement par le jury :		

*L'entretien avec le jury se déroule lors de la remise en état des locaux qui est assurée par le candidat.

Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.

CAP Pâtissier	25-CAP-PAT-EP2-MEAG1	Session 2025	SUJET n° 7
EP2 – Entremets et petits gâteaux	Durée : 5 h 30	Coefficient : 7	Page 1/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle

Vous êtes ouvrier au sein de la pâtisserie « La Mignardise », 13 avenue du faubourg Saint-Honoré à Lille (Nord).

Votre employeur vous demande de réaliser la commande d'une cliente pour un repas d'anniversaire, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.



Partie ① - Préparation des activités

Votre responsable vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous :

Bon de commande

- ▶ Un Saint-Honoré pour 8 personnes « Joyeux anniversaire Mamie »
- ▶ 10 petits gâteaux chocolat - noisette
- ▶ Des chouquettes

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre espace de travail étant restreint, vous organisez votre production pour respecter au mieux les 5M de la démarche HACCP.

1. **Nommer la méthode de travail retenue pour éviter la contamination croisée des aliments.**

.....

Vous réalisez les différentes étapes de la production de votre Saint-Honoré en sélectionnant les matières premières et le matériel nécessaires.

2. **Sélectionner, en cochant, l'arôme qui vous semble le plus adapté pour la réalisation de la crème Chiboust. Justifier votre choix.**

Gousse de vanille de Madagascar 987 €/kg <input type="checkbox"/>	Extrait de vanille avec grains 30,90 €/L <input type="checkbox"/>	Arôme de vanille 19,90 €/L <input type="checkbox"/>
---	---	---

Justification :

.....

3. **Préciser l'impact de ce choix sur la marge obtenue lors de la vente du Saint-Honoré.**

.....

.....

.....

.....

Vous utilisez un four à air pulsé pour cuire votre fond de pâte brisée.

4. **Indiquer la température de cuisson de la pâte brisée, pour avoir une coloration uniforme à cœur.**

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Sélectionner, en les entourant dans la liste suivante, les matériels nécessaires au montage du Saint-Honoré.

Rouleau		Poche à douille		Etuve
	Corne		Mandoline	
Douille chemin de fer		Entonnoir à piston		Toile de cuisson perforée

Pour les supports d'écriture, vous disposez d'une mise en place de plaquettes en nougatine.

6. Identifier et justifier la principale précaution à prendre pour la conservation de la nougatine.

Précaution	Justification

7. Proposer les deux méthodes possibles pour écrire au cornet sur ces deux supports.

➤

➤

Pour votre Saint-Honoré, vous caramélisez les choux.

8. Justifier 3 rôles du caramel sur les choux du Saint-Honoré.

➤

➤

➤

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Une fois votre production terminée, vous l'amenez à la boutique, pour qu'elle soit proposée à la vente.

9. Décrire précisément le Saint-Honoré à votre personnel de vente.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

N° de poste :

10. Élaborer l'organigramme de travail (en respectant un code couleur phase active/passive).

 Annexe : Organigramme de travail à compléter.

Heure	Horaire par 15 min	Saint-honoré et chouquettes	Petits gâteaux chocolat-noisette
1 heure	15 min		
	15 min		
	15 min		
	15 min		
2 heures	15 min		
	15 min		
	15 min		
	15 min		
3 heures	15 min		
	15 min		
	15 min		
	15 min		
4 heures	15 min		
	15 min		
	15 min		
	15 min		
5 heures	15 min		
	15 min		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CAP PÂTISSIER

ÉPREUVE EP2 – Entremets et petits gâteaux

SUJET n° 7

Partie ② - Réalisation d'une commande

Rappel du bon de commande :

Bon de commande

- ▶ Un Saint-Honoré pour 8 personnes « Joyeux anniversaire Mamie »
- ▶ 10 petits gâteaux chocolat-noisette
- ▶ Des chouquettes

⇒ **Vous installez votre poste de travail :**

- Contrôler les denrées nécessaires à la production de la commande.
- Vérifier et mettre en place votre poste de travail.
- Sélectionner le matériel nécessaire.

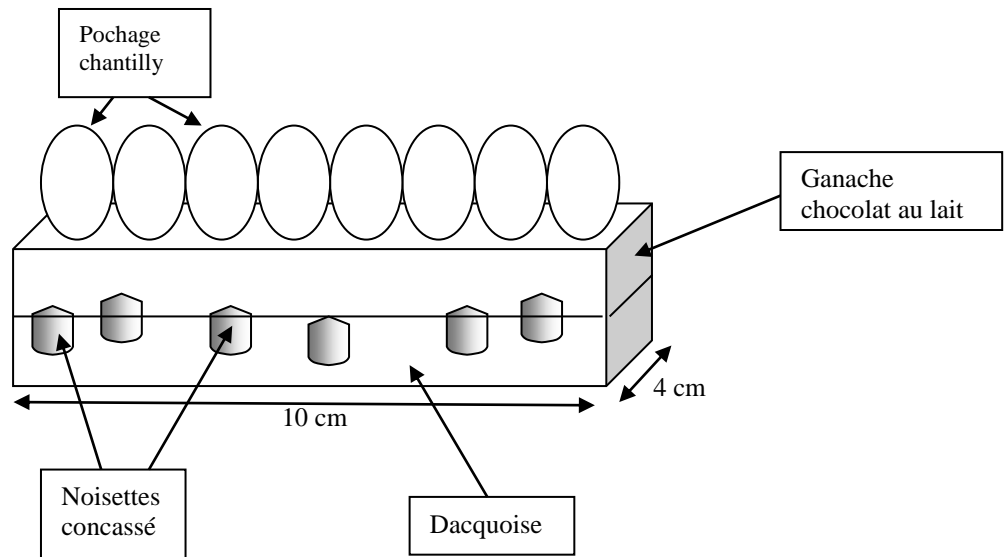
⇒ **Vous organisez votre production :**

**10
petits gâteaux
chocolat-noisette
Cadre
20 cm x 20 cm**



- Réaliser une dacquoise à partir de 150 g de blanc d'œuf et déposer dessus des noisettes concassées avant cuisson ;
- Réaliser une ganache à partir de 180 g de chocolat au lait ;
- Couler sur le biscuit dacquoise ;
- Découper 10 petits gâteaux de 4 cm x 10 cm ;
- Réaliser et pocher une Chantilly à partir de 300 g de crème.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Entremets Saint-Honoré vanille Ø 22 cm et chouquettes



- Réaliser une pâte à choux à partir de $\frac{1}{4}$ de litre de liquide ;
- Dresser et cuire les choux pour le Saint-Honoré, le reste en chouquettes ;
- Abaisser et cuire un disque de pâte brisée de Ø 22 cm (fournie) ;
- Réaliser une crème Chiboust vanille à partir de 500 g de lait ;
- Garnir les choux avec la crème Chiboust ;
- Réaliser un caramel à partir de 200 g de sucre ;
- Caraméliser les choux et les coller sur le disque ;
- Pocher et finir le montage de votre Saint-Honoré ;
- Mettre au point 300 g de chocolat de couverture noir pour réaliser une plaquette et des éléments de décor valorisant vos produits ;
- Effectuer une inscription au cornet « Joyeux anniversaire Mamie » sur la plaquette en chocolat.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ Vous préparez votre entretien avec les membres du jury en analysant la gestion et l'organisation de votre travail, puis en évaluant la qualité marchande des produits que vous avez fabriqués :

Bilan du travail réalisé	
État de commercialisation de la production	
Valorisation du (des) produit(s)	