

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° 18

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* : Exposé du candidat : Questionnement par le jury :	⇒	5 minutes maximum 10 minutes maximum

*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.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle

Vous êtes employé au sein de l'entreprise « Au fin gourmet » comme ouvrier pâtissier.

L'entreprise est située en plein centre-ville de Bordeaux (Nouvelle-Aquitaine) dans une rue commerçante.

Votre responsable, monsieur Blanc, vous demande de réaliser différentes prestations 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 entremets forêt-noire de 8 personnes avec une inscription sur plaque en pâte d'amande « Bonnes fêtes »
- ▶ 8 choux vanille et 8 éclairs café

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Différentes crèmes sont à votre disposition dans la chambre froide pour la réalisation de la crème Chantilly présente dans votre forêt-noire.

1. Sélectionner la crème la plus adaptée pour la réalisation de l'entremets. Justifier votre réponse.

		P.U. au litre ou Kg
<input type="checkbox"/>	Crème liquide UHT 35 %	4,50 €
<input type="checkbox"/>	Crème épaisse	4,00 €
<input type="checkbox"/>	Crème excellence 35 %	5,96 €
<input type="checkbox"/>	Crème allégée 12 %	4,30 €

Justifier :

.....

.....

.....

.....

2. Mesurer l'impact du choix de la crème sur le coût de revient de la forêt-noire.

.....

.....

.....

.....

Pour réaliser votre forêt-noire, vous disposez d'une mise en place de biscuit cuillère au chocolat, de génoise chocolat et de biscuit Joconde chocolat

3. Choisir le fond le plus adapté pour la réalisation d'une forêt-noire traditionnelle.

☐ Biscuit cuillère chocolat ☐ Génoise chocolat ☐ Biscuit Joconde chocolat

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. Justifier le choix du fond sélectionné et présenter un avantage sur la qualité organoleptique.

Justification du choix :

Avantage sur la qualité organoleptique :

Vous mettez une couverture au point pour la décoration de votre forêt-noire, vous réalisez des copeaux pour masquer l'entremets.

5. Indiquer la courbe de cristallisation de la couverture de chocolat noir.

T°C de fonte :

T°C de mise au point :

→ T°C de pré cristallisation : →

6. Préciser l'impact de la décoration sur le comportement du client.

.....
.....
.....
.....

Pour la réalisation de la plaquette en pâte d'amande, vous disposez d'une pâte d'amande à 33 % et d'une pâte d'amande à 70 %.

7. Sélectionner la pâte d'amande adaptée à la réalisation de la plaquette et justifier le choix.

Pâte d'amande choisie :

Justification :

.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réalisez les éclairs au café et les choux à la vanille. Lors du défournement de votre pâte à choux, vous constatez que les produits ne se sont pas développés.

8. Identifier deux causes possibles à ce résultat.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

N° de poste :

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

 Annexe : Organigramme de travail à compléter.

Heure	Horaire par 15 min	Forêt-noire 8 personnes	8 choux vanille + 8 éclairs café
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° 18

Partie ② - Réalisation d'une commande

Rappel du bon de commande :

Bon de commande

- ▶ Un entremets forêt-noire de 8 personnes avec une inscription sur plaque en pâte d'amande « Bonnes fêtes »
- ▶ 8 choux vanille et 8 éclairs café

⇒ **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 :**

**Forêt Noire
Ø20 cm**



- Réaliser une génoise chocolat à partir de 3 œufs.
- Réaliser une Chantilly à partir de 350 g de crème fleurette.
- Réaliser une mousse chocolat à partir de 250 g de masse totale.
- Réaliser un sirop pour puncher la génoise à partir de 150 g d'eau (possibilité d'utiliser le sirop des amarénas).
- Effectuer les étapes nécessaires au montage et à la finition de cette fabrication.
- Mettre au point le chocolat de couverture noir pour réaliser des copeaux en chocolat.
- Effectuer une inscription au cornet « Bonnes fêtes » sur un support en pâte d'amande.
- Disposer les éléments de décor pour mettre en valeur l'entremets.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8 Choux vanille
8 Éclairs café



- Réaliser une pâte à choux à partir de 250 g de liquide.
- Réaliser le dressage et la cuisson de votre pâte à choux.
- Réaliser une crème pâtissière à partir de 1 L. de lait.
- Garnir la pâte à choux en respectant les parfums.
- Glacer au fondant blanc pour les choux, café pour les éclairs.
- Réaliser la finition et la mise en valeur de votre production.

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)	