

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	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; min-height: 50px;"> Note : </div>		

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

CAP PÂTISSIER

ÉPREUVE EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

SUJET n° 5

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 collège » 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	⇒	30 minutes
Partie ②	⇒	Épreuve pratique	⇒	4 heures 50 minutes
Partie ③	⇒	Épreuve orale*	⇒	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 en pâtisserie au sein de l'entreprise « Douce Amande » située à Paris en Ile-de-France.

Votre responsable, madame Lecas, 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 flan parisien pour 8 personnes
- ▶ Des palmiers
- ▶ Des sablés viennois (Spritz)
- ▶ Un pain de Gênes pour 6 personnes




NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous débutez l'élaboration de votre pâte feuilletée.

1. Indiquer le nombre de tours et la méthode de tourage que vous effectuerez pour l'élaboration de votre pâte feuilletée. Justifier votre choix.

Nombre de Tours :	Méthode de tourage :
Justification :	

2. Choisir le matériel utilisé pour votre fabrication. Justifier votre choix en précisant deux incidences sur la qualité de la pâte.

Laminoir 	Rouleau à pâtisserie 	Rouleau découpoir 
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Justification :		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pendant la cuisson de la pâte feuilletée, on peut sentir une bonne odeur se dégager et observer la formation d'une croûte dorée.

3. Nommer la réaction physico-chimique responsable de ces modifications organoleptiques.

.....

4. Lister les deux constituants alimentaires de la farine qui interviennent dans cette réaction physico-chimique.

➤

➤

Vous procédez à la cuisson de vos préparations. Dans votre laboratoire, vous disposez d'un four ventilé.

5. Indiquer les couples temps / températures nécessaires à chacune de vos fabrications.

Fabrications	Cuisson	
	Temps	Température
Flan parisien		
Petits palmiers		
Sablé viennois		
Pain de Gênes		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réfléchissez à la finition de vos productions.

6. Sélectionner en reliant la finition adaptée à chacune des productions.

Flan parisien ●

Pain de Gênes ●

● Nappage neutre

● Sucre décor

● Cacao poudre

● Caraméliser

● Nappage blond

7. Indiquer deux rôles de la finition sélectionnée pour votre flan parisien.

➤

➤

Vous entamez la préparation de vos sablés viennois (Spritz).

8. Identifier, en cochant, la méthode d'incorporation du beurre dans vos sablés. Justifier votre choix en expliquant ses deux rôles dans votre production.

Beurre manié <input type="checkbox"/>	Beurre fondu <input type="checkbox"/>	Beurre pommade <input type="checkbox"/>	Beurre noisette <input type="checkbox"/>
------------------------------------------	------------------------------------------	--------------------------------------------	---------------------------------------------

Rôles dans la production :

➤

➤

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CAP PÂTISSIER

ÉPREUVE EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

N° de poste :

SUJET n° 5

Partie ② - Réalisation d'une commande

⇒ **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.

Rappel du bon de commande :

Bon de commande

- Un flan parisien pour 8 personnes
- Des palmiers
- Des sablés viennois (Spritz)
- Un pain de Gênes pour 6 personnes

⇒ **Conseils pour l'organisation de votre fabrication :**



- Commencer par la réalisation de votre pâte feuilletée.
- Prélever la moitié du votre pâton pour le fonçage de votre flan.
- Utiliser les rognures et l'autre moitié du pâton pour la réalisation de vos palmiers.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ Vous organisez votre production :

Flan parisien

Ø 20 cm
h : 4,5 cm



- Réaliser une pâte feuilletée à partir de 400 g de farine
- Réaliser un appareil à flan (méthode crème pâtissière) à partir de 750 g de lait
- Réaliser les étapes nécessaires à vos fabrications
- Réaliser les finitions

Palmiers



- Réaliser les palmiers à partir du reste de pâte feuilletée
- Cuire

Sablés viennois (Spritz)



- Réaliser un appareil à sablés viennois sur une masse totale de 500 g
- Procéder au dressage de vos sablés
- Réaliser les étapes nécessaires à la cuisson de votre fabrication
- Réaliser les finitions à la pâte à la glacer

Pain de Gênes

Ø 20 cm



- Réaliser un pain de Gênes pour une masse totale de 650 g.
- Chauffer la pâte d'amande à 40 °C et mettre dans le bol du robot muni de la feuille.
- Ajoutez les œufs l'un après l'autre, en mélangeant bien entre chaque ajout, remplacez la feuille du robot par le fouet. La pâte doit faire le ruban.
- Faites fondre le beurre.
- Incorporez délicatement les poudres à la maryse.
- Ajoutez enfin le beurre fondu froid et mélangez à la maryse.
- Beurrez le moule à manqué. Parsemez d'amandes effilées et tapotez le moule pour répartir les amandes et les faire adhérer au beurre.
- Versez la préparation dans le moule à manqué.
- Cuire.
- Décorer au sucre glace.

⇒ Vous analysez les différentes étapes d'élaboration du **Pain de Gênes** ainsi que le **produit obtenu**. Vous pouvez vous aider du document « Annexe » qui peut vous servir de support pour présenter votre analyse lors de l'entretien avec les membres du jury.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE

Fiche d'analyse de la production du Pain de Gênes

J'analyse les étapes d'élaboration.

Les règles d'hygiène et de sécurité
sont-elles été respectées ?

Ai-je respecté les étapes de
réalisation ?

Mon émulsion est-elle conforme ?

Quelle est la qualité de mon
assemblage ? De mes finitions ?

Aurais-je pu améliorer ma
production ?

J'évalue la production réalisée.

Le produit obtenu correspond-il à
mes attentes ?



Visuel



Goût



Odeur