

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° 9

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 :

<b>Partie ①</b>	⇒	Épreuve écrite	⇒	45 minutes
<b>Partie ②</b>	⇒	Épreuve pratique	⇒	4 heures et 30 minutes
<b>Partie ③</b>	⇒	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° 9
EP2 – Entremets et petits gâteaux	Durée : 5 h 30	Coefficient : 7	Page 1/9

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **Situation professionnelle**

Vous êtes employé en pâtisserie au sein de l'entreprise « Les Gourmandises de Vanille » située à Tours, dans la région du Val de Loire.

Votre responsable, monsieur Durand, vous demande de réaliser la commande ci-dessous en respectant les consignes et les règles d'hygiène de sécurité.



### **Partie ① - Préparation des activités**

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

#### **Bon de commande**

- ▶ Un entremets à la mangue pour 8 personnes avec l'inscription « Joyeux anniversaire »
- ▶ 10 éclairs Chantilly
- ▶ Des chouquettes

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre recette vous indique de réaliser votre mousse à la mangue à base de crème fouettée.

### 1. Indiquer 3 rôles de l'utilisation de la crème en pâtisserie.

- .....
- .....
- .....

Vous avez à votre disposition des mangues fraîches pour décorer votre entremets, la totalité ne sera pas utilisée.

### 2. Proposer 3 modes de conservation adaptés pour ce reste de mangues.

- .....
- .....
- .....

Votre responsable vous demande s'il est possible de remplacer la Chantilly par une autre crème. Plusieurs choix s'offrent à vous.

### 3. Indiquer, en cochant, la crème que vous allez réaliser. Justifier votre choix.

Crème Chiboust	Ganache	Crème diplomate	Crème au beurre	Crème mousseline	Pâte à bombe	Crèmeux
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Justification : .....

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour satisfaire la demande d'un client, votre responsable vous demande de remplacer les éléments de décors en chocolat de votre entremets par de la nougatine.

**4. Sélectionner, en cochant, les ingrédients nécessaires à la fabrication de la nougatine.**

Sucre Semoule 1,22€/kg	Poudre d'amande 11,05€/kg	Sirop de glucose 7,12€/kg	Farine 0,55€/kg	Fondant 6,57€/kg	Amande effilée 11,36€/kg	Chocolat 12,78€/kg	Œufs 0,22 pièce
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**5. Calculer le coût de production pour fabriquer 300 g de nougatine.**

Ingrédient	Prix unitaire	Quantité	Coût de production
Total :			

Vous devez utiliser de la gélatine pour la fabrication de votre mousse mangue. Vous disposez de gélatine en poudre et en feuilles.

**6. Indiquer les précautions d'utilisation de ces deux types de gélatine.**

Type de gélatine	Attendu possible
Poudre	
Feuille	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable prête une forte attention à l'analyse sensorielle des réalisations. Il vous informe de ce qu'il attend de votre entremets.

### 7. Indiquer un descripteur possible pour chacun des paramètres de qualité de votre entremets.

Paramètre	Descripteur
Saveur	
Texture	
Esthétisme	

Vous réalisez une écriture au cornet sur votre entremets.

### 8. Indiquer la méthode que vous allez utiliser. Justifier votre choix.

Méthode	Choix	Justification
Tombante	<input type="checkbox"/>	
Glissante	<input type="checkbox"/>	

# 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	Un entremets mangue pour 8 personnes Ø 20 cm	10 éclairs Chantilly
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° 9**

#### **Partie ② - Réalisation d'une commande**

Rappel du bon de commande :

##### **Bon de commande**

- ▶ Un entremets à la mangue pour 8 personnes avec l'inscription « Joyeux anniversaire »
- ▶ 10 éclairs Chantilly
- ▶ 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 :**

##### **Entremets à la mangue**

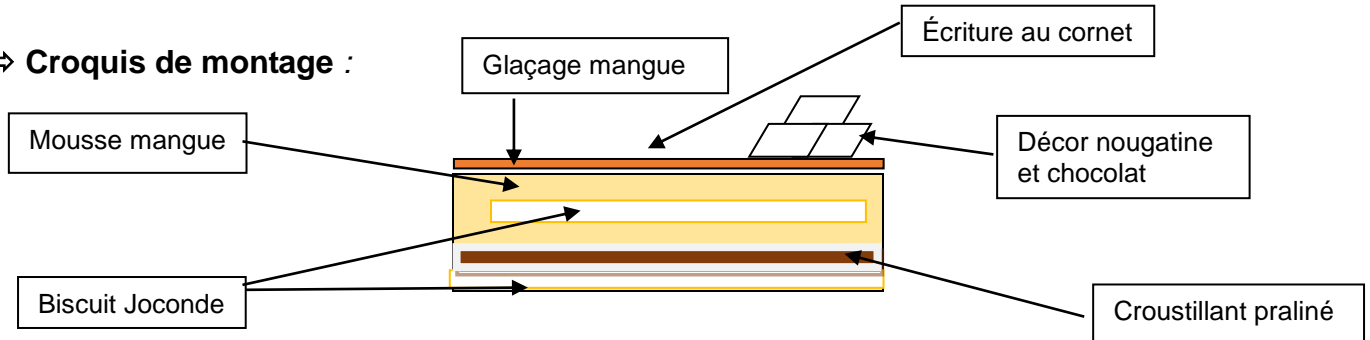
Ø : 20 cm  
h : 4,5 cm



- Réaliser un biscuit Joconde à partir de 0,150 kg de poudre d'amande.
- Réaliser un croustillant à partir de 0,100 kg de praliné.
- Réaliser une mousse à partir de 0,250 kg de pulpe mangue.
- Réaliser un glaçage aromatisé à la mangue à partir de 100 g de glaçage neutre.
- Réaliser 0,300 kg de nougatine, afin de valoriser votre entremets.
- Réaliser une mise au point pour 0,300 kg de couverture de chocolat noir pour réaliser vos éléments de décors.
- Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation de votre entremets mangue.
- Effectuer une inscription au cornet « Joyeux anniversaire » sur votre entremets.

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ **Croquis de montage :**



**Éclairs chantilly**

**Chouquettes**



- Réaliser une pâte à choux à partir de 1/4 L de liquide.
- Réaliser une crème Chantilly à partir de 0,400 kg de crème.
- Pocher joliment de crème Chantilly.
- Réaliser les finitions nécessaires à la mise en valeur de vos fabrications.
- Réaliser les chouquettes avec le reste de pâte à choux.



## 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)	