

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° 15

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° 15
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 « Aux Saveurs Sucrées » située à Saintes en Charente-Maritime.

Votre responsable, madame Deschutter, vous demande de réaliser différentes prestations pour répondre à la demande de la clientèle, tout en restant vigilant sur le respect 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 Opéra pour 8 personnes avec l'inscription « Opéra »
- ▶ 12 éclairs au café
- ▶ Des chouquettes

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous préparez une crème au beurre pour la fabrication de votre entremets Opéra. Vous constatez, en cours d'élaboration, que celle-ci est tranchée.

1. Expliquer la raison de ce défaut.

.....

2. Proposer une solution pour remédier au problème et rendre cette crème utilisable.




.....

.....

Votre production génère des déchets. On vous demande de gérer ceux-ci selon les règles de tri sélectif en vigueur.

3. Trier les déchets que votre production vous impose.

Coquille d'œuf – Brique de crème – Papier absorbant – Papier sulfurisé –
Emballage beurre – Film alimentaire – Chocolat brûlé

 Déchets non recyclables	 Bac à compost	 Tri sélectif

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour réaliser la finition de votre entremets Opéra, vous avez l'habitude d'utiliser un glaçage prêt à l'emploi à base de pâte à glacer. Votre fournisseur est en rupture d'approvisionnement de ce produit, vous devez fabriquer votre glaçage à base de chocolat de couverture.

4. Identifier, en reliant, les caractéristiques de chacun de ces deux glaçages.

Types de glaçage		Caractéristiques
		• Gain de temps
Glaçage prêt à l'emploi à base de pâte à glacer	•	• Augmentation du coût de revient
Glaçage artisanal à base de chocolat de couverture	•	• Goût de chocolat plus authentique
		• Facilité d'utilisation

Afin de valoriser votre entremets, on vous demande d'écrire au cornet « Opéra » sur le glaçage.

5. Indiquer la méthode d'écriture que vous allez utiliser. Justifier votre choix.

Méthode choisie	Justification

Vous réalisez maintenant votre pâte à choux pour les éclairs. Bien que vous ayez respecté le procédé de fabrication, vous constatez au moment de défourner que vos éclairs manquent de volume.

6. Donner deux causes possibles à ce défaut.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. Indiquer une conséquence possible sur le coût de revient du défaut de votre pâte à choux.

.....

.....

Votre production terminée, vous l'amenez en boutique. La vendeuse vous demande les allergènes présents dans votre production.

8. Informer la vendeuse des différents allergènes contenus dans votre production, à partir de la liste ci-dessous.

Gluten, poissons, crustacés, œufs, arachides, moutarde, mollusques, soja, sulfites, sésame, céleri, lupin, produits laitiers, fruits à coques.

Entremets Opéra	Éclairs au café

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	Entremets Opéra	Éclairs café et chouquettes
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° 15

Partie ② - Réalisation d'une commande

Rappel du bon de commande :

Bon de commande

- ▶ Un entremets Opéra pour 8 personnes avec l'inscription « Opéra »
- ▶ 12 éclairs au café
- ▶ 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 Opéra

Cadre : 20 × 20 cm



- Réaliser le biscuit Joconde à partir de 150 g de poudre d'amande
- Confectionner la ganache chocolat à partir de 200 g de crème
- Élaborer une crème au beurre café à partir de 250 g de beurre
- Réaliser un sirop d'imbibage café à partir de 100 g d'eau
- Effectuer les différentes étapes nécessaires au montage (schéma)
- Glacer le dessus de l'entremets avec le glaçage chocolat (fourni)
- Réaliser l'écriture « Opéra » sur le dessus de l'entremets
- Mettre au point 300 g de chocolat pour réaliser des éléments de décor pour valoriser votre entremets

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Éclairs au café Chouquettes



- Réaliser une pâte à choux à partir 0,25 L de liquide.
- Dresser 12 éclairs et le reste de pâte en chouquettes.
- Cuire votre pâte à choux.
- Réaliser une crème pâtissière à partir de 0,60 L de lait.
- Aromatiser au café.
- Garnir les éclairs.
- Effectuer la mise au point du fondant.
- Glacer les éclairs.
- Valoriser votre production.

Biscuit Joconde

Glaçage chocolat

Crème au beurre

Ganache

Carton



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)	