

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° 2

**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 :

<b>Partie ①</b>	⇒	Épreuve écrite	⇒	<b>30 minutes</b>
<b>Partie ②</b>	⇒	Épreuve pratique	⇒	<b>4 heures 50 minutes</b>
<b>Partie ③</b>	⇒	Épreuve orale*	⇒	<b>10 minutes maximum</b>

*\*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 « L'exotique » située à Point à Pitre en Guadeloupe.

Votre responsable, monsieur Dubois, 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**

- ▶ 1 tarte mangue/passion meringuée pour 8 personnes
- ▶ Des sablés à la cannelle
- ▶ 1 brownie pour 8 personnes
- ▶ 8 chaussons aux pommes
- ▶ Des feuilletés à la saucisse

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous travaillez dans une entreprise ou plusieurs postes de travail sont représentés.

### 1. Indiquer l'activité correspondant au poste de travail respectif en les reliant.

Personne s'occupant des cuissons et du four	●	●	Sous-chef ou second
Personne remplaçant le chef en cas d'absence	●	●	Tourier
Personne s'occupant du travail des pâtes	●	●	Fournier
Personne s'occupant des confiseries et du chocolat	●	●	Chocolatier

En récupérant dans votre chambre froide la matière grasse pour votre feuilletage, vous constatez plusieurs anomalies.

### 2. Identifier les conséquences de l'humidité et de l'air sur votre matière grasse.

	Conséquence de l'humidité	Conséquences de l'air
Matière grasse	- .....	- .....
	.....	.....
		- .....
		.....
		- .....
		.....

En vous rendant dans la réserve sèche pour récupérer de la compote de pommes, vous constatez qu'il n'y a plus de boîtes en stock.

### 3. Expliquer l'incidence de cette rupture de stock sur la production et l'organisation.

.....

.....

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

À la fin de la cuisson de vos chaussons aux pommes, vous constatez que le résultat est parfaitement conforme à votre attente car le processus de tourage est parfaitement maîtrisé.

### 4. Expliquer l'incidence du tourage sur la qualité du produit final.

.....

.....

.....

Pour terminer votre tarte mangue/passion meringuée, vous devez réaliser une finition à base de meringue.

### 5. Indiquer par une croix, la meringue retenue pour la réalisation.

Meringue française	Meringue italienne	Meringue suisse
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 6. Justifier votre choix.

.....

.....

.....

Vous devez réaliser des sablés à la cannelle à partir des chutes de pâte sucrée.

### 7. Repérer, en les entourant, les étapes de cette fabrication.

Sablage de la farine, sucre et levure avec le beurre / Crémage du beurre et du sucre

Battre des œufs en les tiédissant

Fonte du beurre avant incorporation / Abaisser et détailler

Pochage de l'appareil

Mise en cuisson en moule






/

Dorer, décorer et cuire

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous avez fini votre journée de travail et il vous faut nettoyer le laboratoire.

8. Remplacez dans l'ordre les étapes de l'entretien d'un plan de travail, en numérotant les étapes.

Étape N° : .....	Étape N° : .....	Étape N° : .....
 <p>Rincer à l'eau claire</p>	 <p>Laisser agir 5 minutes</p>	 <p>Racler ou sécher</p>
Étape N° : .....	Étape N° : .....	
 <p>Répandre le produit d'entretien</p>	 <p>Frotter</p>	

9. Proposer une solution en ce qui concerne le choix du produit d'entretien, qui permettrait de réduire le risque de pollution des eaux.

.....

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

# **CAP PÂTISSIER**

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

N° de poste :

## **SUJET n° 2**

### **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**

- 1 tarte mangue/passion meringuée pour 8 personnes
- Des sablés à la cannelle
- 1 brownie pour 8 personnes
- 8 chaussons aux pommes
- Des feuilletés à la saucisse

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



- Commencer par la réalisation de la détrempe de votre feuilletage.
- Réaliser la pâte sucrée.
- Réaliser le tourage.
- Foncer la tarte et réaliser vos sablés à la cannelle.
- Confectionner votre cadre de brownie.
- Réaliser votre crème mangue/passion.
- Réaliser votre meringue.
- Détailler vos chaussons et abaisse pour les feuilletés saucisse et laisser un temps de repos.
- Garnir et cuire le feuilletage.

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ Vous organisez votre production :

**Tarte  
mangue/passion  
meringuée**  
Ø 22 cm



- Réaliser une pâte sucrée à partir de 250 g de farine
- Réaliser la crème mangue/passion à partir d'un total de 150 g de purée (30 g de purée de mangue, 120 g de purée de passion)
- Réaliser une meringue de votre choix pour la finition de votre tarte à partir de 100 g de blanc d'œuf.
- Réaliser les finitions

**Sablés à la  
cannelle**

- À l'aide des chutes de pâte sucrée, confectionner des sablés à la cannelle

**8 chaussons aux  
pommes**



- Réaliser votre pâte feuilletée à partir de 400 g de farine
- Tourer et détailler vos abaisses pour les chaussons
- Garnir de compote (fournit par le centre)
- Cuire et effectuer les finitions nécessaires

**Feuilletées à la  
saucisse**

- À l'aide des chutes, confectionner des petits feuilletés à la saucisse
- Cuire

**Brownie  
pour 8 pers**



- Réaliser un appareil à brownie pour 700 g de masse totale
- Préparer un cadre de 20 x 20 cm en le chemisant
- Couler votre appareil à brownie et mettre en cuisson
- Décadrer

⇒ Vous analysez les différentes étapes d'élaboration de la tarte mangue/passion meringuée 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 de la tarte mangue/passion meringuée

#### J'analyse les étapes d'élaboration.

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

Quelle méthode de pétrissage ai-je réalisé sur la pâte sucrée ?

Quel type de meringue ai-je réalisé ? Est-elle de qualité ?

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

Ai-je respecté les techniques de base ? Aurais-je pu améliorer ma production ?

#### J'évalue la production réalisée.

Le produit obtenu correspond-il à mes attentes ?

Visuel



Goût



Odeur

