

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° 6

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 « La Madeleine de Proust » située à Paris en Ile-de-France

Votre responsable, monsieur Chausson, 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

- ▶ Une galette frangipane pour 8 personnes
- ▶ 6 chaussons individuels
- ▶ Une quiche au thon 8 personnes
- ▶ 300 g de madeleines à la vanille
- ▶ Des langues de chat

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réalisez votre galette frangipane. Vous avez à disposition différentes matières grasses.

1. Indiquer le type de matière grasse que vous allez utiliser pour cette production.

.....

2. Justifier ce choix.

.....

.....

3. Identifier, en cochant, le changement que subit la matière grasse au contact de l'air.

☐

Fusion

☐

Émulsion

☐

Oxydation

4. En déduire une condition de stockage adaptée à ce produit pour éviter ce risque.

.....

.....

Un client ayant des allergies alimentaires vous demande de réaliser une quiche sans produit laitier.

5. Proposer deux substituts végétaux du lait que vous pouvez utiliser.

➤

➤

6. Indiquer deux incidences de son utilisation sur votre produit fini.

➤

➤

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

À la fin de la cuisson, vous constatez la non-conformité de votre produit.

7. Déterminer les causes possibles aux défauts constatés.

Défauts constatés	Causes
L'appareil à quiche a coulé.	
Le produit présente une coloration très foncée.	
L'appareil est compact.	

Vous préparez les pesées pour vos madeleines. Certains ingrédients nécessitent des précautions d'emploi. Vous vous questionnez notamment sur l'emploi de la poudre à lever.

8. Choisir, en entourant, le matériel le plus adapté pour peser cette poudre.

 Balance mécanique 15 kg Précision ± 2 g	 Balance de précision Précision $\pm 0,1$ g	 Balance électronique 30 kg Précision ± 5 g
---	--	--

9. Identifier, en entourant, la quantité de poudre à lever correspondant à votre commande.

3 à 5 g

15 à 18 g

9 à 12 g

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

10. Déterminer, en les reliant, les incidences de la poudre à lever en cas de surdosage ou sous-dosage.

Surdosage



Sous-dosage



Produit dense



Conservation prolongée



Texture moelleuse



Gonflement irrégulier



Coloration excessive



Altération du goût



Produit non développé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CAP PÂTISSIER

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

N° de poste :

SUJET n° 6

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

- ▶ Une galette frangipane pour 8 personnes
- ▶ 6 chaussons individuels
- ▶ Une quiche au thon 8 personnes
- ▶ 300 g de madeleines à la vanille
- ▶ Des langues de chat

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ Vous organisez votre production :

**Galette
frangipane**
Ø 22 cm



- Réaliser une pâte feuilletée à partir de 500 g de farine
- Élaborer une crème pâtissière à partir de 200 g de lait
- Réaliser une crème d'amande à partir de 150 g de beurre
- Élaborer la crème frangipane
- Procéder aux étapes nécessaires à la réalisation
- Réaliser les finitions

6 chaussons



- Réaliser les chaussons à partir de la pâte feuilletée et de la crème fabriquée pour la galette
- Finir et cuire la production

Quiche au thon
Ø : 20 cm
H : 3,5 cm



- Réaliser une pâte à fonder à partir de 200 g de farine
- Réaliser un appareil à crème prise de 150 g d'œuf entier
- Procéder aux étapes nécessaires à la fabrication de la quiche

**Madeleines
vanille**



- Réaliser un appareil à madeleines sur une masse totale de 300 g
- Procéder aux étapes nécessaires à la fabrication

Langues de chat



- Réaliser un appareil à langues de chat sur une masse totale de 300 g
- Procéder aux étapes nécessaires à la fabrication

⇒ Vous analysez les différentes étapes d'élaboration des **mini-chaussons** 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 mini-chaussons

J'analyse les étapes d'élaboration.

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

Ai-je respecté les étapes de tourage ?

La cuisson de la crème pâtissière est-elle conforme ?

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