

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 EP2 – Entremets et petits gâteaux

### SUJET n° 36

**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	⇒	<b>45 minutes</b>
<b>Partie ②</b>	⇒	Épreuve pratique	⇒	<b>4 heures et 30 minutes</b>
<b>Partie ③</b>	⇒	<div>Épreuve orale* :</div> <div>Exposé du candidat :</div> <div>Questionnement par le jury :</div>	⇒	<b>5 minutes maximum</b> <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 salarié dans la pâtisserie « Au Palais des Délices » qui a ouvert ses portes depuis six mois maintenant.

L'entreprise est installée au centre de la Part-Dieu à Lyon.

Votre responsable, monsieur Louis, est un maître artisan pâtissier.

Il vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, tout en pratiquant le développement durable.



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

#### **Bon de commande**

- ▶ Entremets aux deux chocolats pour 8 personnes avec inscription « Joyeuses Pâques »
- ▶ 16 choux fraise Chantilly

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour concevoir votre entremets, il existe plusieurs méthodes pour réaliser une mousse au chocolat.

1. **Choisir une méthode pour réaliser votre mousse au chocolat.**  
Indiquer les points critiques à maîtriser et justifier la méthode retenue.

Méthode proposée	Points critiques	Justification du choix
<input type="checkbox"/> Sur crème anglaise		
<input type="checkbox"/> Sur crème montée		
<input type="checkbox"/> Sur pâte à bombe		

Pour la confection de votre entremets, vous avez décidé d'utiliser la gélatine en poudre.

2. **Indiquer 2 avantages de l'utilisation d'une gélatine poudre en substitut d'une gélatine feuille.**

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

3. **Citer 2 précautions à prendre lors de l'utilisation de la gélatine en poudre pour l'élaboration de votre entremets.**

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

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous utiliserez de la crème liquide pour votre mousse.

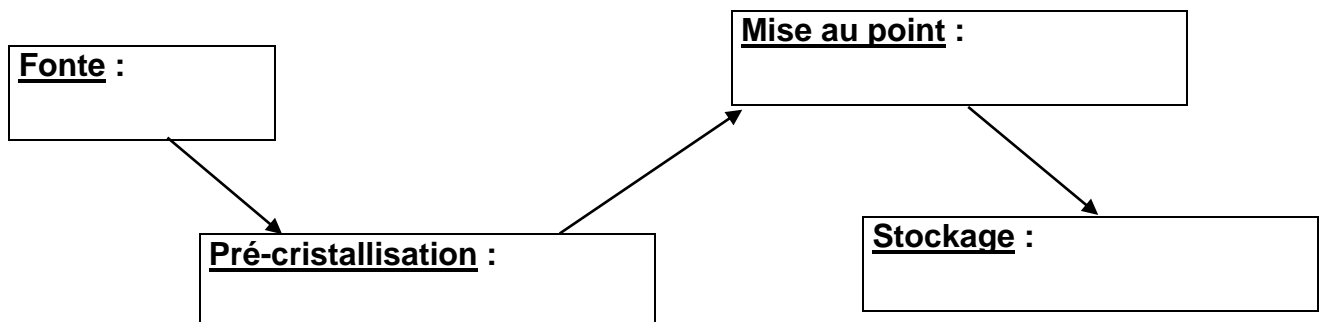
4. Sélectionner la crème vous permettant d'obtenir un bon foisonnement. Justifier votre choix.

Crème Mat. Gr.	3,5 %	12 %	15 %	35 %	75 %
Votre sélection	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Justification	<div style="border-bottom: 1px dotted black; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px dotted black; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px dotted black; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px dotted black; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px dotted black; height: 15px;"></div>				

Pour la valorisation de votre entremets, vous réaliserez des décors en chocolat noir.

5. Donner la courbe de cristallisation de la couverture noire et expliquer la pré-cristallisation.

### Courbe de cristallisation de la couverture noire



Expliquer la pré-cristallisation :

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin de commercialiser l'entremets, la vendeuse souhaiterait réaliser l'étiquetage sur lequel doivent figurer les allergènes.

### 6. Nommer 3 produits contenant des allergènes présents dans votre entremets.

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

Votre employeur veut vous sensibiliser au coût de revient d'un chou fraise Chantilly.  
La crème fait partie des matières premières qui peuvent subir des variations de prix importantes.

### 7. Mesurer l'impact d'une hausse du prix d'achat de la crème sur la fabrication d'un chou fraise Chantilly, en cochant la bonne réponse ci-dessous. Justifier votre choix.

☐ Impact sur la marge bénéficiaire ☐ Impact sur le prix de vente

Justification de votre choix :

.....  
.....

L'établissement étant dans une démarche de développement durable, le tri sélectif des déchets est appliqué au sein de l'établissement et les comportements éco-responsables sont recommandés.

### 8. Identifier les comportements éco-responsables.

Actions	Comportement éco-responsable	
	OUI	NON
Mettre tous les déchets dans la même poubelle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acheter des produits avec le moins d'emballage possible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre dans des poubelles séparées le verre, les plastiques, les métaux et les cartons.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acheter des produits avec des emballages biodégradables.	<input type="checkbox"/>	<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	► Entremets deux chocolats	► 16 choux fraise 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° 36**

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

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

- ▶ Entremets aux deux chocolats pour 8 personnes avec inscription « Joyeuses Pâques »
- ▶ 16 choux fraise Chantilly

⇒ **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.

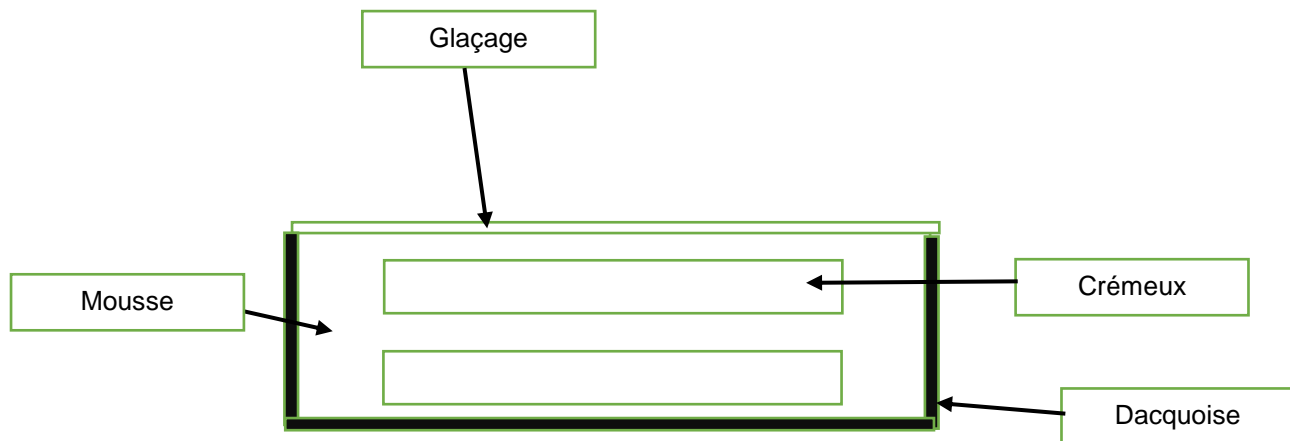
⇒ **Vous organisez votre production :**

**Entremets  
aux deux  
chocolats  
20 cm Ø  
et 4,5 cm de  
hauteur**



- Réaliser un fond de dacquoise amande à partir de 120 g de blanc d'œuf (pocher le reste du biscuit à votre convenance).
- Réaliser le crémeux chocolat noir pour 250 g de masse totale, sur base de crème anglaise.
- Réaliser la mousse chocolat lait (méthode au choix) pour obtenir environ 700 g de masse totale.
- Réaliser le glaçage chocolat noir pour 200 g de masse totale (gelée cacao).
- Effectuer les étapes nécessaires aux différentes réalisations.
- Effectuer les étapes nécessaires au montage de cette réalisation.
- Glacer l'entremets en surface.
- Effectuer le décor à partir de 300 g de chocolat noir et la mise en valeur avec une inscription au cornet « Joyeuses Pâques ».

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**



**16 choux fraise  
Chantilly**



- Réaliser la pâte à choux à partir de 0,250 L d'eau.
- Réaliser la Chantilly à partir de 0,800 L de crème.
- Effectuer les étapes nécessaires aux différentes réalisations.
- Effectuer les étapes nécessaires au montage de cette réalisation.
- Effectuer le décor et la mise en valeur.



## 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)	