

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° 14

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	⇒	<div> Épreuve orale* : <div> Exposé du candidat : Questionnement par le jury : </div> </div>	⇒	5 minutes maximum 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 « Les Délices » située à Chalon sur Saône en Bourgogne Franche Comté.

Votre responsable, monsieur Richard, 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

- ▶ Un entremets charlotte aux fraises pour 8 personnes avec l'inscription « Bonne fête Maman »
- ▶ 8 Saint-Honoré individuels
- ▶ Des chouquettes

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la conception de votre entremets, vous réalisez une mousse à la fraise et vous utilisez de la gélatine.

1. **Indiquer et expliquer l'information qui vous permet de connaître le pouvoir gélifiant de la gélatine.**

Information sur le pouvoir gélifiant	Explication de cette information

2. **Justifier votre choix d'incorporer de la gélatine dans votre mousse.**

.....

.....

Les fraises utilisées pour la production de votre charlotte aux fraises sont issues de l'agriculture biologique et vous sont livrées par un producteur local.

3. **Donner 3 arguments commerciaux pour le personnel de vente liés à l'utilisation des produits bio et l'approvisionnement en circuit court.**

➤

.....

➤

.....

➤

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre charlotte aux fraises, fabriquée avec des fruits frais, rencontre un franc succès auprès des clients. Un habitué souhaite en commander une pour l'anniversaire de son épouse en octobre.

4. Donner trois formes de commercialisation qui vous permettront d'avoir des fraises en octobre.

-
-
-

5. Indiquer celle que vous utiliserez pour fabriquer votre entremets en octobre.

.....

6. Expliquer l'incidence qu'aura votre choix sur votre production.

.....

.....

.....

.....

Pour réaliser les Saint-Honoré individuels, vous disposez de 0,250 kg de pâte brisée prête à l'emploi.

7. Indiquer deux critères de réussite d'une abaisse.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la finition de vos Saint-Honoré, vous réalisez un caramel.

8. Sélectionner, en cochant, les ingrédients d'origine naturelle pour réaliser ce caramel.

Sucre semoule	<input type="checkbox"/>
Glucose atomisé	<input type="checkbox"/>
Sirop de glucose	<input type="checkbox"/>
Miel	<input type="checkbox"/>
Fondant	<input type="checkbox"/>

Isomalt	<input type="checkbox"/>
Sucre inverti	<input type="checkbox"/>
Sucre cristal	<input type="checkbox"/>
Poudre à lever	<input type="checkbox"/>
Sucre morceau	<input type="checkbox"/>

9. Sélectionner, en cochant, le matériel que vous utiliserez pour décorer vos Saint-Honoré.

		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

N° de poste :

10. 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 charlotte aux fraises	Saint - Honoré 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° 14

Partie ② - Réalisation d'une commande

Rappel du bon de commande :

Bon de commande

- ▶ Un entremets charlotte aux fraises pour 8 personnes avec l'inscription « Bonne fête Maman »
- ▶ 8 Saint-Honoré individuels
- ▶ 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 charlotte aux fraises

Ø : 20 cm
h : 4,5 cm



- Réaliser le biscuit cuillère sur 0,150 kg de blanc d'œuf.
- Réaliser une bande et demi en cartoucière et 2 fonds de 18 cm de diamètre.
- Réaliser la mousse aux fraises sur la base de 0,300 kg de pulpe de fraises.
- Réaliser les décors et plaquette chocolat.
- Napper au nappage neutre.
- Réaliser l'inscription « Bonne fête Maman » sur la plaquette chocolat.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8 Saint-Honoré

Ø 8 cm

Chouquettes



- Réaliser l'abaisse de pâte brisée (pâte brisée fournie) et détailler les disques.
- Réaliser la pâte à choux à partir de 0,250 kg de liquide, 3 à 4 choux par Saint Honoré et éventuellement des couronnes sur la pâte brisée.
- Réaliser une crème Chiboust sur la base de 0,250 kg de lait.
- Garnir et glacer les choux sur la base de 0,250 kg de sucre.
- Réaliser une crème chantilly sur la base de 0,400 kg de crème monter et mettre en valeur.
- Réaliser des chouquettes avec les restes 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)	