

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

SUJET n°54

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	⇒	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 salarié(e) au sein de la pâtisserie « La croquante », à Caen.

L'entreprise vient d'installer une nouvelle vitrine de pâtisserie en libre-service.

Votre responsable, monsieur Clément, vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, afin d'alimenter cette vitrine.



Partie ① - Préparation des activités

Votre responsable vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous :

Bon de commande

- ▶ 8 croissants
- ▶ 8 pains au chocolat
- ▶ Une tarte au citron meringuée de 6 personnes
- ▶ Un cake au citron
- ▶ Des sablés diamants pistache

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

« La croquante » a organisé ses espaces de stockage de façon rationnelle. Vous êtes chargé ce matin du rangement de la marchandise reçue.

1. **Sélectionner le lieu de stockage adapté à chaque matière d'œuvre (cocher la bonne réponse).**

	RESERVE SECHE + 18°C	CHAMBRE FROIDE POSITIVE + 4°C	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE - 18°C
Farine T55	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oufs coquilles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nappage blond	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sucre semoule	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Citron (fruits frais)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poudre à lever	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovoproduits surgelés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beurre doux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poudre d'amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pulpe de fruits surgelés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Avant de démarrer votre production, vous déterminez le matériel dont vous aurez besoin.

2. **Sélectionner, en reliant, le matériel nécessaire à la réalisation des recettes suivantes.**

Recette à réaliser	Matériel nécessaire
Crème citron ●	● Zesteur
Pâte sucrée ●	● Cercle à tarte
Cake au citron ●	● Thermomètre
Croissants ●	● Moule à cake
Meringue italienne ●	● Chambre de fermentation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de l'élaboration de votre pâte levée feuilletée, vous utilisez du sel et de la matière grasse.

3. Indiquer trois rôles du sel dans votre pâte levée feuilletée.

-
-
-

4. Sélectionner deux matières grasses adaptées à la réalisation de votre pâte levée feuilletée (cocher les bonnes réponses) et justifier vos choix.

☐ Margarine de tourage

☐ Beurre sec

☐ Beurre allégé

☐ Beurre clarifié

☐ Beurre concentré

Justification :

.....
.....

À partir de votre carnet de recettes, vous réalisez une meringue pour décorer votre tarte au citron.

5. Sélectionner, en cochant, le type de meringue adapté à la finition de votre tarte citron meringuée. Justifier votre choix.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La tarte au citron meringuée est stockée dans une vitrine réfrigérée. Celle-ci tombe en panne, ce qui provoque une rupture de la chaîne du froid.

6. Expliquer l'incidence de la rupture de la chaîne du froid sur votre tarte au citron meringuée.

.....

.....

.....

7. En déduire la conduite à tenir.

.....

.....

Vous élaborez une pâte crémée pour réaliser le cake au citron.

8. Décrire le processus d'incorporation du beurre par crème et son intérêt sur la pâte.

Description du crémage :

.....

.....

Intérêt sur la pâte :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour réaliser vos crème citron, vous devez incorporer des œufs. Vous avez le choix entre des œufs entiers et des ovoproduits.

9. Préciser un avantage et un inconvénient à l'utilisation d'ovoproduits et d'œufs coquilles.

	Œufs coquilles	Ovoproduits
Avantage	-	-
Inconvénient	-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CAP PÂTISSIER

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

N° de poste :

SUJET n° 54

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

- ▶ 8 croissants
- ▶ 8 pains au chocolat
- ▶ Une tarte au citron meringuée de 6 personnes
- ▶ Un cake au citron
- ▶ Des sablés diamants pistache

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ Vous organisez votre production :

**8 croissants &
8 pains au
chocolat**



- Réaliser une pâte levée feuilletée à partir de 500 g de farine.
- Effectuer les étapes nécessaires pour cette fabrication.
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication.

**Tarte au citron
meringuée
(Ø 22 cm)**



- Réaliser une pâte sablée amande à partir de 200 g de farine.
- Réaliser la crème au citron à partir de 150 g de jus de citron.
- Réaliser la meringue à partir de 100 g de blanc d'œufs.
- Effectuer les étapes nécessaires au montage et décoration de cette fabrication.
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication.

Cake au citron



- Réaliser un appareil à cake à partir de 150 g de farine.
- Effectuer les étapes nécessaires au montage de cette fabrication.
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication.

**Sablés diamants
pistache**



- Réaliser une pâte à sablés diamants pistache à partir de 100 g de farine.
- Effectuer les étapes nécessaires au montage de cette fabrication.
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication.



- Commencer par la pâte levée feuilletée.
- Réaliser la pâte sablée amande.
- Réaliser la pâte à sablés diamants.
- Réaliser l'appareil à cake au citron.
- Réaliser la meringue italienne et pocher aussitôt sur la tarte.
- Décorer les différentes productions.

⇒ Vous analysez les différentes étapes d'élaboration de la tarte au citron 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 au citron meringuée

J'analyse les étapes d'élaboration

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

L'élaboration de ma meringue italienne est-elle conforme ?
Je justifie ma réponse.

L'élaboration de mon fonçage de tarte est-il conforme ?
Je justifie ma réponse.

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