

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° 23

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.**

CAP Pâtissier	2406-CAP PAT EP1 1	Session 2024	SUJET n° 23
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	Durée : 5h30	Coefficient : 8	Page 1/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle

Vous êtes employé comme ouvrier au sein de la pâtisserie « La Feuillantine », 10 quai Jeanne d'Arc à Chinon dans la région Centre-Val de Loire.

L'entreprise est engagée dans une démarche de développement durable.

Votre responsable, monsieur Simon, 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 feuilletée aux amandes pour 8 personnes
- ▶ Un flan pâtissier pour 6 personnes
- ▶ 6 tartelettes amandine abricot
- ▶ Un cake à l'orange

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous commencez votre journée de travail en préparant vos matières d'œuvre. Dans la chambre froide de l'entreprise, vous avez le choix entre différentes matières grasses.

- Sélectionner la matière grasse que vous allez utiliser pour la fabrication de la crème aux amandes de votre galette feuilletée « pur beurre ». Justifier le choix.**

Beurre d'Isigny AOP	Beurre allégé 60 % MG	Beurre doux	Margarine feuilletage
			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Justification :

.....

.....

Dans votre laboratoire vous disposez de différentes farines.

- Sélectionner, en entourant, la farine adaptée à la réalisation de la pâte feuilletée pour la confection de la galette feuilletée aux amandes**

T55 faible

T80

T110

T150

- Expliquer pourquoi vous avez choisi cette farine et pas les autres.**

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réalisez la crème pâtissière pour le flan. Le carnet de recettes de votre entreprise indique les quantités suivantes.

4. Convertir toutes les unités en gramme, dans le tableau ci-dessous.

Ingrédients	Unités	Poids en grammes
Lait	$\frac{3}{4}$ de litre	
Sucre	0,150 kg	
Œufs	0,125 L	
Poudre à crème	0,075 kg	
Vanille liquide	0,005 kg	

Monsieur Simon vous propose de commander des ovoproduits pour remplacer une partie des œufs dans la réalisation de votre flan.

5. Préciser 2 avantages et 2 inconvénients à utiliser des ovoproduits plutôt que des œufs coquilles.

Avantages	Inconvénients
➤	➤
➤	➤

Pour la réalisation du flan, vous utilisez une brique de lait U.H.T.

6. Préciser trois conditions pour la bonne conservation de cette brique entamée.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. Indiquer la durée de conservation de cette brique entamée si ces conditions sont respectées.



.....

8. Sélectionner les matériels nécessaires pour réaliser le flan.

<input type="checkbox"/> Fouet	<input type="checkbox"/> Couteau scie	<input type="checkbox"/> Cercle à tarte (haut)
<input type="checkbox"/> Fourchette à tremper	<input type="checkbox"/> Corne	<input type="checkbox"/> Tempéreuse à chocolat
<input type="checkbox"/> Casserole	<input type="checkbox"/> Mixeur plongeant	<input type="checkbox"/> Pique-vite
<input type="checkbox"/> Broyeuse	<input type="checkbox"/> Économe	<input type="checkbox"/> Plaque à induction
<input type="checkbox"/> Laminoir	<input type="checkbox"/> Rouleau à pâtisserie	<input type="checkbox"/> Turbine à glace

Le représentant commercial vous rend visite pour présenter de nouveaux produits. Il vous propose deux savons différents pour le lavage des mains.

9. Indiquer le produit adapté pour le lavage des mains dans un laboratoire. Justifier votre choix.

<p>Produit A : perfo mains</p>  <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Produit B : perfo mains antiseptique</p>  <p><input type="checkbox"/></p>
---	---

Justification de votre choix :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CAP PÂTISSIER

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

N° de poste :

SUJET n° 23

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 feuilletée aux amandes pour 8 personnes
- ▶ Un flan pâtissier pour 6 personnes
- ▶ 6 tartelettes amandine abricot
- ▶ Un cake à l'orange

Conseils pour l'organisation de votre production :



- Commencer par la détrempe de la pâte feuilletée.
- Réaliser ensuite la pâte à fonder (commune aux deux préparations).
- Laisser un temps de repos nécessaire avant la cuisson de la galette feuilletée.
- Réaliser les préparations communes aux différentes réalisations en même temps.(crème d'amande et sirop à puncher).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ Vous organisez votre production :

Galette feuilletée aux amandes

(Ø 24 cm)



- Réaliser une pâte feuilletée à partir de 0,400 kg de farine.
- Réaliser une crème d'amande à partir de 0,100 kg de beurre.
- Réaliser un sirop à lustre à partir de 50 g d'eau.
- Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation de cette fabrication.
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication.

Flan pâtissier

(Ø 22 cm)



- Réaliser une pâte à foncer à partir de 0,200 kg de farine.
- Réaliser une crème pâtissière à partir de 0,500 kg de lait.
- Effectuer les étapes nécessaires à la confection de cette fabrication.
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication.

Tartelettes amandine abricot



- Réaliser une pâte à foncer à partir de 0,200 kg de farine.
- Réaliser une crème d'amande à partir de 0,100 kg de beurre.
- Effectuer les étapes nécessaires à la confection de cette fabrication.
- Garnir et cuire.
- Napper et mettre en valeur cette fabrication.

Cake à l'orange



- Réaliser une pâte à cake sur une masse totale de 0,450 kg.
- Réaliser un sirop à puncher au Cointreau à partir de 50 g d'eau.
- Effectuer les étapes nécessaires à la confection de cette fabrication.
- Mettre en valeur cette fabrication.

⇒ Vous analysez les différentes étapes d'élaboration des **tartelettes amandine abricot** 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 des tartelettes amandine abricot

J'analyse les étapes d'élaboration.

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

Quelle méthode avez-vous retenue pour effectuer votre crème d'amande ?

La pâte sablée est-elle bien foncée ?

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