

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 EP2 – Entremets et petits gâteaux

SUJET n° 45

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	⇒	Épreuve orale* : Exposé du candidat : Questionnement par le jury :	⇒	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 comme ouvrier pâtissier dans l'entreprise « La Gourmandise de l'océan » à Hossegor dans le département des Landes.

Votre responsable, madame Anthonin, 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 royal chocolat, inscription au cornet « Bonne Fête Papa »
- ▶ 16 éclairs à la pistache

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la fabrication de votre royal chocolat, vous décidez de faire intervenir un commercial. Il vous présente une nouvelle gamme de chocolat.

1. Sélectionner trois étapes de la fabrication du chocolat parmi les propositions suivantes.

Broyage, Cristallisation, Torréfaction, Glaçage, Concassage, Conchage, Fermentation.

--	--	--

2. Identifier, en cochant, trois produits chocolatés que vous allez utiliser pour la fabrication de votre entremets. Justifier leur rôle.

Produits chocolatés	Sélection de vos produits	Rôle des produits sélectionnés dans votre entremets Royal chocolat (1 rôle attendu pour chaque produit sélectionné)
Chocolat barre	<input type="checkbox"/>	–
Chocolat de couverture lait	<input type="checkbox"/>	–
Chocolat de couverture noire	<input type="checkbox"/>	–
Drops	<input type="checkbox"/>	–
Grué de cacao	<input type="checkbox"/>	–
Pâte à glacer	<input type="checkbox"/>	–

Vous poursuivez la réalisation des différentes étapes de votre entremets.
La préparation de la mousse chocolat comporte de la crème.

3. Indiquer trois rôles de la crème lactière utilisée pour la réalisation de votre mousse.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un des marqueurs du Royal chocolat est la succession des textures à la dégustation.

4. Expliquer l'apport d'un croustillant dans un entremets.

.....

.....

.....

L'inscription « Bonne fête papa » est réalisée sur une plaquette en pâte d'amandes.

C'est la teneur en fruits qui donne la qualité à une pâte d'amandes.

5. Indiquer en cochant pour chaque type de pâte d'amandes, sa fourchette de pourcentage en teneur de fruits.

Type de pâte d'amandes	Teneur en % d'amandes			
	20 à 33 %	33 à 50 %	50 % et plus	66%
Confiseur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suprême	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Supérieure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Décor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Préciser la teneur en % d'amandes adaptée à la réalisation de la plaquette « Bonne Fête Papa ». Justifier votre réponse.

➤ Type de pâte d'amandes :

➤ Justification :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE





Les éclairs de votre production sont aromatisés à la pistache. C'est un fruit permettant de réaliser de nombreuses recettes.

7. Proposer pour chacun des produits ci-dessous une production réalisable en pâtisserie.

Produits	Production pâtissière
Poudre de pistaches	
Pâte de pistache	
Praliné pistache	
Pistaches émondées/hachées	

Les qualités organoleptiques et le prix de vente de votre entremets sont des paramètres essentiels à son succès commercial.

8. Identifier les descripteurs de qualité de votre entremets à travers les 4 sens.

Les sens	Descripteurs de qualité de l'entremets
 La vue	
 Le goût	
 L'ouïe	
 Le toucher	

9. Proposer trois critères à prendre en compte pour fixer le prix de vente de cet entremets.

-
-
-

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	1 Royal chocolat	16 éclairs à la pistache
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° 45

Partie ② - Réalisation d'une commande

Rappel du bon de commande :

Bon de commande

- ▶ Un royal chocolat, inscription au cornet « Bonne Fête Papa »
- ▶ 16 éclairs à la pistache

⇒ **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 :**

**1 Royal chocolat
Ø 20 cm et
H 4,5 cm**



- Réaliser une dacquoise amande à partir de 120 g de blancs d'œufs.
- Réaliser un croustillant pour 250 g de masse totale.
- Réaliser une mousse chocolat avec la technique « de la pâte à bombe » pour 700 g de masse totale.
- Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation et au montage de cette fabrication.
- Réaliser 200 g de glaçage au chocolat (glaçage partiel).
- Tempérer 300 g de chocolat (noir, lait, ou blanc) et réaliser les décors nécessaires à votre entremets.
- Réaliser une plaquette pâte d'amandes, avec l'inscription « Bonne fête Papa ».
- Réaliser la finition et la mise en valeur de votre entremets.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**16 éclairs à la
pistache**



- Réaliser une pâte à choux à partir de 0,250 L de liquide.
- Réaliser une crème pâtissière à partir de 1 L de lait entier.
- Garnir les éclairs.
- Glacer les éclairs à partir de 400 g de fondant coloré.
- Réaliser la finition et la mise en valeur de votre production.

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)	