

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° 46

**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> <div>Exposé du candidat :</div> <div>Questionnement par le jury :</div> </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 employé dans une pâtisserie artisanale de Bordeaux. Vous devez vous occuper d'une apprentie pâtissière qui vient d'arriver dans l'entreprise.

La pâtisserie est située en périphérie de la ville. Elle est renommée et sa clientèle est composée d'habitues.

Votre responsable, Madame Mickael, 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 réaliser la commande d'un client reçue par téléphone :

#### **Bon de commande**

- ▶ 1 entremets « miroir exotique »
- ▶ 10 Paris-Brest individuels et des chouquettes

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous commencez votre journée par une visite du laboratoire avec la nouvelle apprentie. Vous portez une attention particulière sur la gestion des déchets.

### 1. Sélectionner par une croix pour chaque déchet son mode de recyclage.

Déchets	Tri sélectif et bacs de recyclage			
	 Composteur	 Recyclage d'emballages	 Ordures ménagères	 Récupération du verre
 Conserve d'ananas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Coquilles d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Brique de lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Film étirable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Pot de confiture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

Votre entremets « miroir exotique » est composé d’ananas. Pour votre préparation, vous hésitez entre prendre de l’ananas frais ou au sirop.

**2. Identifier deux avantages et deux inconvénients à l'utilisation de l'ananas frais dans votre préparation.**

Ananas frais	
Avantages	Inconvénients

Pour fabriquer votre dacquoise aux amandes, vous utilisez du sucre. Votre apprentie vous en ramène 3 différents.

**3. Identifier deux sucres que vous utiliserez pour votre dacquoise et justifier leur rôle.**

Sucre sélectionné	Rôle dans la dacquoise

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réalisez une mousse aux fruits et utilisez des feuilles de gélatine alimentaire.

### 4. Indiquer trois précautions d'utilisation de la gélatine en feuille.

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

Dans votre mousse aux fruits, vous utilisez de la crème.

### 5. Sélectionner d'une croix la crème que vous allez utiliser et justifier votre choix.

Crème stérilisée UHT		Crème crue	
Crème sous pression		Crème fraîche pasteurisée	

**Justification :** .....

.....

.....

Afin de valoriser vos fabrications, madame Mickael vous demande de réaliser des décors en chocolat.

### 6. Choisir le produit dont vous aurez besoin pour réaliser le décor chocolat et justifier votre choix.

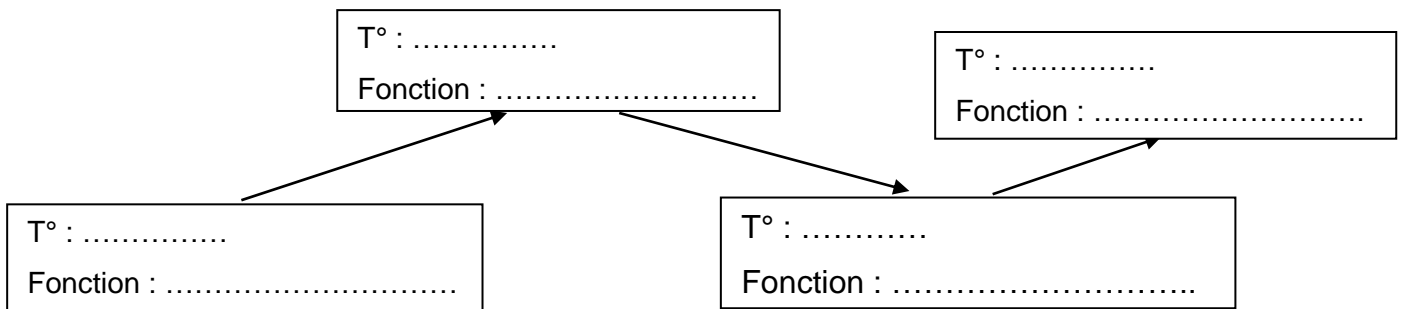
Les produits dérivés du cacao	Choix du produit	Justification de votre choix
Le beurre de cacao	<input type="checkbox"/>	
Le cacao en poudre	<input type="checkbox"/>	
Le chocolat de couverture noire	<input type="checkbox"/>	
La pâte de cacao	<input type="checkbox"/>	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour utiliser ce produit, vous devez le tempérer.

7. Compléter la courbe de tempérage de votre chocolat noir en indiquant la température (T°) et la fonction de chaque étape.

### Courbe de tempérage du chocolat noir



Votre responsable, madame Mickael, souhaite calculer le prix de vente du « Miroir exotique ».

8. Indiquer trois éléments constitutifs du prix de vente.

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

Vous réalisez la pâte à choux de vos Paris-Brest.

9. Indiquer deux phénomènes physico-chimiques observés lors de leur cuisson.

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

# 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	Miroir exotique	10 Paris-Brest individuels Des 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° 46**

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

Rappel du bon de commande :

<b>Bon de commande</b>
▶ 1 entremets « Miroir exotique »
▶ 10 Paris-Brest individuels et 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.



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ Vous organisez votre production :

**Miroir exotique  
Ø 20 cm et  
4,5 cm de haut**



- Réaliser une dacquoise aux amandes à partir de 120 g de blancs d'œufs.
- Réaliser une mousse aux fruits de la passion pour 600 g de masse totale.
- Garnir l'entremets avec 150 g d'ananas au sirop que vous aurez pris soin de préparer (découpés et caramélisés).
- Réaliser un glaçage à la passion pour 150 g de masse totale. Le glaçage sera sur le dessus de l'entremets.
- Effectuer les étapes nécessaires au montage et à la finition de l'entremets.
- Mettre au point 300 g de chocolat de couverture pour la réalisation d'éléments de décor valorisant votre entremets.
- Réaliser une plaquette et/ou un décor à partir de 100g de pâte d'amandes.
- Réaliser l'inscription « Miroir exotique » au cornet.

**10 Paris - Brest  
individuels /  
des chouquettes**



- Réaliser une pâte à choux à partir de 0,250 L de liquide.
- Dresser et cuire la réalisation de pâte à choux.
- Réaliser une crème mousseline praliné pour 800 g de masse totale.
- Garnir les Paris-Brest et réaliser la finition nécessaire à leur 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)	