

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° 29

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> <div> <div>Exposé du candidat :</div> <div>Questionnement par le jury :</div> </div>	⇒	<div>5 minutes maximum</div> <div>10 minutes maximum</div>

**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 travaillez en tant qu'ouvrier pâtissier ou pâtissière, vous êtes chargé de la confection des entremets et gâteaux individuels dans la pâtisserie « Les Délices du Crouzet ». Votre patron vous charge de l'exécution d'une commande à réaliser rapidement avant l'arrivée du client en fin de matinée.

Vous devez réaliser ces 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 pistache/praliné avec inscription « Joyeux anniversaire Nicolas »
- ▶ 16 Paris-Brest

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes accompagné d'un stagiaire présent dans l'entreprise pour une découverte du milieu professionnel.

Dans le cahier de recettes de l'entreprise, vous sélectionnez le biscuit pour la réalisation de l'entremets. Pendant la cuisson, vous indiquez au stagiaire les critères de contrôle du biscuit.

1. Sélectionner le biscuit utilisé pour votre entremets.

☐ Génoise ☐ Biscuit cuillère ☐ Joconde ☐ Succès

2. Indiquer 2 critères de contrôle pour la bonne cuisson du biscuit.

-
-

Pour réaliser le montage de votre entremets, vous regroupez le matériel nécessaire et vous présentez au stagiaire les différentes textures composant votre entremets.

3. Sélectionner le matériel adapté au montage de l'entremets.

☐ Cercle de Ø20 cm x 2 cm ☐ Moule à manquer ☐ Moule en dôme flexipan

☐ Cadre 20x20 cm ☐ Cercle de Ø20 cm x 4,5 cm

4. Présenter l'intérêt d'insérer un croustillant à l'intérieur de l'entremets.

.....

.....

.....

.....

5. Citer un autre croustillant réalisable avec les mêmes ingrédients de base que le praliné.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réalisez une plaquette en chocolat mentionnant « Joyeux anniversaire Nicolas ».

6. Citer les 2 méthodes d'écriture au cornet à retenir pour réaliser la plaquette.

- ▶
- ▶

Vous réalisez vos Paris-Brest. Vous présentez aux personnels de vente l'histoire de ce petit gâteau, afin que ce dernier puisse avoir des arguments de vente auprès de la clientèle.

7. Présenter l'histoire du Paris-Brest.

.....

.....

.....

.....

.....

Votre stagiaire vous explique que lorsqu'il réalise de la pâte à choux à la maison, elle est plate à la sortie du four. Vous cherchez avec lui les différentes causes possibles.

8. Présenter deux causes possibles.

-
-
-
-

Suite à l'augmentation des prix des matières premières, vous contrôlez la conformité du prix de vente de vos Paris Brest.

9. Indiquer les éléments qui entrent en compte dans le prix de vente du Paris-Brest.

<input type="checkbox"/>	Coefficient multiplicateur	<input type="checkbox"/>	Mode de règlement	<input type="checkbox"/>	T.V.A.
<input type="checkbox"/>	Charge salariale	<input type="checkbox"/>	Coût matière	<input type="checkbox"/>	Retard de règlement du client
<input type="checkbox"/>	Retard de livraison	<input type="checkbox"/>	La saisonnalité	<input type="checkbox"/>	Coût de production

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 pistache/praliné Ø 20cm	16 Paris Brest
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° 29

Partie ② - Réalisation d'une commande

Rappel du bon de commande :

Bon de commande

- ▶ Un Entremets pistache/praliné avec l'inscription « Joyeux anniversaire Nicolas »
- ▶ 16 Paris-Brest

⇒ **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 :**

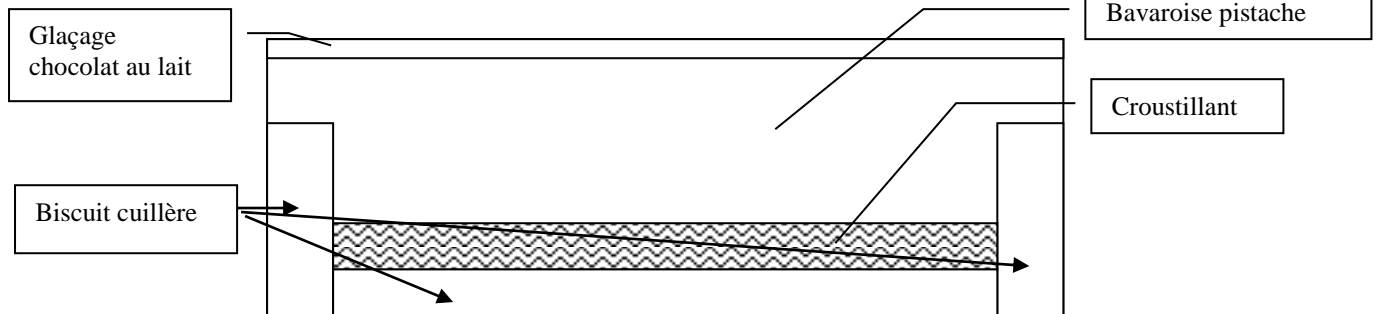
**Entremets
Pistache/Praliné
Ø 20cm**



- Réaliser un biscuit cuillère à partir de 4 blancs d'œufs.
- Réaliser une crème bavaroise à la pistache à partir de 0,200 kg de lait.
- Réaliser un insert croustillant au praliné de 0,150 kg de masse totale.
- Effectuer les étapes nécessaires au montage de l'entremets.
- Réaliser un glaçage chocolat lait de 0,200 kg de masse totale.
- Glacer le dessus de l'entremets.
- Réaliser une mise au point de 0,300 kg de chocolat lait pour la réalisation de décors et d'une plaquette pour l'inscription

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

« Joyeux anniversaire Nicolas »



16 Paris-Brest



- Réaliser une pâte à choux à partir de 0,250 kg de liquide.
- Réaliser une crème mousseline au praliné à partir 0,750 kg de lait.
- Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation des 16 Paris-Brest.
- Réaliser les finitions.

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)	