

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

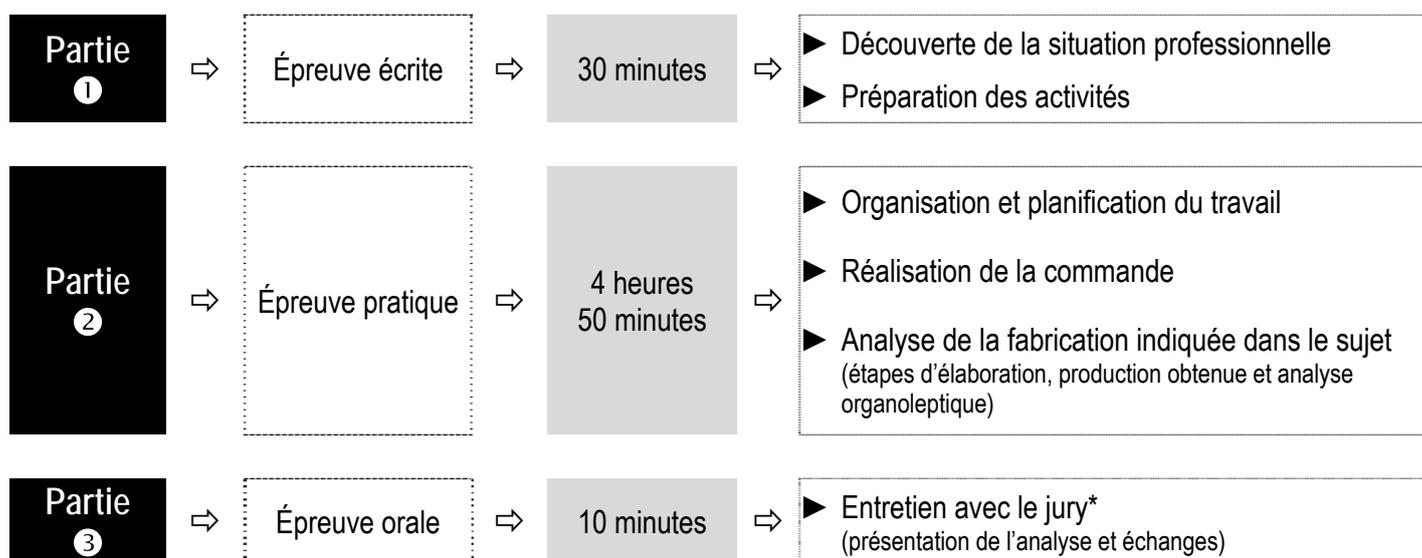
ÉPREUVE EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

ÉPREUVE ÉCRITE - SUJET n° 2

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.

Compétences globales visées



*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	2106-CAP PAT EP1 1	Session 2021	SUJET n° 2
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	Durée : 5 h 30	Coefficient : 8	Page 1/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) comme ouvrier(ère) au sein de la « Pâtisserie du soleil », avenue du port à Menton, dans les Alpes-Maritimes.

L'entreprise est sensible au développement durable et travaille en circuits courts, privilégiant les produits locaux. La spécialité emblématique de cette boutique est la tarte au citron meringuée.

Votre responsable, monsieur Cédrat, 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

- ▶ 1 tarte au citron meringuée pour 6 personnes
- ▶ Des sablés diamants
- ▶ 8 parts de millefeuille (finition libre)
- ▶ 1 cake aux fruits confits

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable vient de réceptionner des marchandises qu'il vous demande de ranger.

1. Ranger, en cochant, les produits dans le lieu de stockage approprié :

Matières premières	Réserve sèche	Chambre froide positive	Chambre froide négative
Ovoproduits congelés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovoproduits pasteurisés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sucre semoule	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Citron bio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gélatine feuille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vous constatez sur des citrons trouvés dans la réserve sèche un début de développement de moisissures.

2. Indiquer l'effet de la température sur le développement des micro-organismes en réalisant les associations qui conviennent par des flèches.

Températures réglementaires	Développement des micro-organismes
<+4°C ●	● développement ralenti
+15°C à +18°C ●	● développement arrêté
-18°C ●	● développement maximal

3. Indiquer si vous allez utiliser ces citrons pour votre production. Justifier votre réponse.

J'utilise		Justification
OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour élaborer votre crème citron, vous utilisez du beurre.

4. Déterminer l'impact (texture et goût) de chaque beurre puis sélectionner celui qui vous semble le plus adapté à votre fabrication.

	Impact		Cocher le beurre sélectionné
	Texture	Goût	
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>

Vous préparez votre matériel pour la réalisation de la crème citron.

5. Identifier, en les entourant, les matériels nécessaires à la préparation de la crème citron dans la liste suivante :

- casserole
- éplucheur/économome
- plaque à pâtisserie
- rouleau
- poche à douille
- cul de poule
- triangle
- pinceau
- corne
- thermomètre
- râpe micro plane
- mixeur plongeant
- presse-agrumes
- couteau d'office
- pique vite
- fouet

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous devez réaliser une meringue pour la tarte au citron.

6. Sélectionner une meringue adaptée pour la réalisation d'une tarte au citron et justifier ce choix.

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

Vous réalisez la crème pâtissière pour le millefeuille à partir de 0,750 kg de lait.

7. Sélectionner en cochant les produits nécessaires à cette préparation et les quantifier :

X	Matières premières	Quantités (Préciser l'unité)
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait entier ou ½ écrémé	0,750 kg
<input type="checkbox"/>	Œufs	
<input type="checkbox"/>	Jaunes d'œufs	
<input type="checkbox"/>	Sucre semoule	
<input type="checkbox"/>	Poudre à crème à chaud	
<input type="checkbox"/>	Poudre à crème à froid	
<input type="checkbox"/>	Amidon de maïs	
<input type="checkbox"/>	Farine	
<input type="checkbox"/>	Gousse de vanille	
<input type="checkbox"/>	Extrait de vanille	
<input type="checkbox"/>	Beurre	
<input type="checkbox"/>	Alcool (à préciser) _____	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans le cadre de la sensibilisation au développement durable, différentes actions sont mises en œuvre dans l'entreprise.

8. Réaliser le tri sélectif des déchets cités en cochant le container adapté pour chacun.

	Container emballages 	Container verre 	Compost Déchets recyclables
Sachet papier de farine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bouteille en plastique du lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gousse de vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bouteille en verre de l'extrait de vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coquilles d'œuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Boîte carton de l'amidon de maïs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Boîte de conserve de fruits au sirop	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pelures de citron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

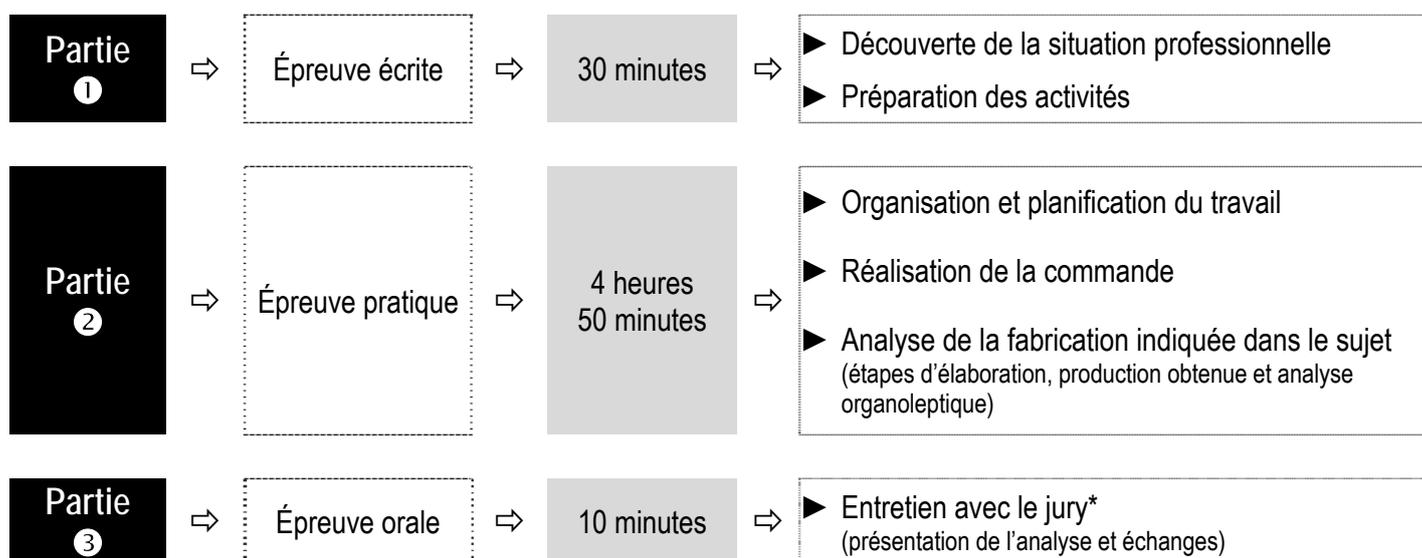
ÉPREUVE EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

ÉPREUVE PRATIQUE - SUJET n° 2

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.

Compétences globales visées



*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	2106-CAP PAT EP1 1	Session 2021	SUJET n° 2
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	Durée : 5 h 30	Coefficient : 8	Page 7/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

- ▶ 1 tarte au citron meringuée pour 6 personnes
- ▶ Des sablés diamants
- ▶ 8 parts de millefeuille (finition libre)
- ▶ 1 cake aux fruits confits

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ Vous organisez votre production :

Tarte au citron meringuée et sablés diamants	⇒ <ul style="list-style-type: none">➤ Réaliser une pâte sucrée à partir de 0,200 kg de farine.➤ Foncer et cuire à blanc.➤ Réaliser un crémeux citron.➤ Réaliser une meringue à partir de 0,100 kg de blancs d'œufs.➤ Effectuer les étapes nécessaires au montage et décoration de cette fabrication.➤ Réaliser des sablés diamants avec les chutes de pâte sucrée.
Millefeuille (8 parts)	⇒ <ul style="list-style-type: none">➤ Réaliser une pâte feuilletée à partir de 0,350 kg de farine.➤ Abaisser en 40 x 30 cm et cuire le feuilletage.➤ Réaliser une crème pâtissière vanille à partir de 0,750 kg de lait.➤ Effectuer les étapes nécessaires au montage de cette fabrication.➤ Mettre en valeur cette fabrication.
Cake aux fruits confits	⇒ <ul style="list-style-type: none">➤ Réaliser une pâte crémée à partir de 0,200 kg de farine.➤ Chemiser et garnir aux 2/3 un moule à cake.➤ Cuire et mettre en valeur cette fabrication.
	⇒ <ul style="list-style-type: none">➤ Commencer par la réalisation de la détrempe de pâte feuilletée.➤ Réaliser la pâte sucrée.➤ Laisser un temps de repos au froid avant la cuisson à blanc de la pâte sucrée.➤ Respecter les temps de repos au froid du pâton entre les tours.➤ Réaliser une crème pâtissière par cuisson.➤ Fariner les fruits confits avant de les incorporer à l'appareil à cake.

La fabrication de la **tarte au citron meringuée** sera analysée et abordée lors de l'entretien avec le jury. Vous complétez la fiche proposée en annexe.

⇒ 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 de la tarte au citron meringuée

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

La crème citron est-elle trop acide ?
Sa texture est-elle conforme ?

Le type de meringue est-il adapté à la préparation ?
Est-elle conforme (tenue, aspect) ?

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