

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	
	Note : <input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP PÂTISSIER

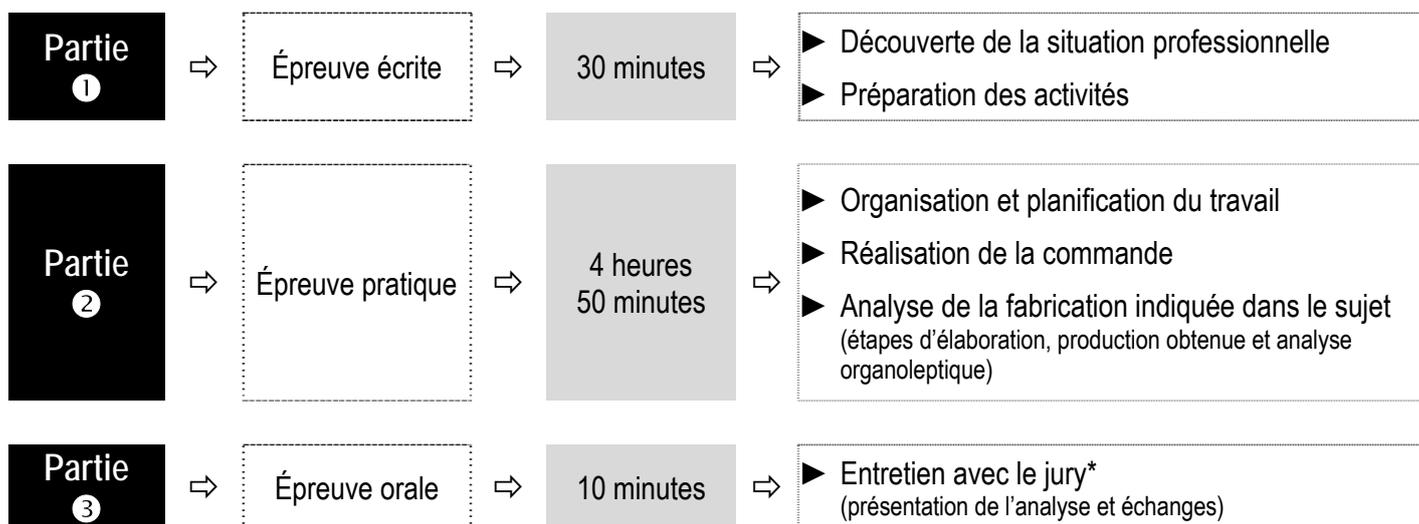
ÉPREUVE EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

ÉPREUVE ÉCRITE - SUJET n° 5

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.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

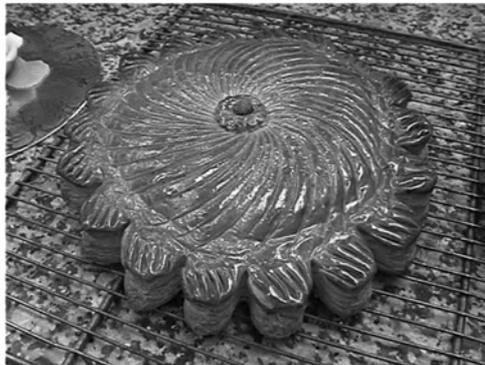
Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) comme ouvrier(e) au sein de la pâtisserie « L'Orléanaise », 27 rue Jeanne d'Arc à Orléans.

Cet établissement est engagé dans une démarche de qualité et de développement durable.

Votre responsable vous demande de réaliser différentes prestations et en particulier une recette de Pithiviers.

Vous respectez les consignes, les règles d'hygiène et de sécurité, pour l'ensemble des fabrications.



Partie ① - Préparation des activités

Votre responsable vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous :

Bon de commande

- ▶ 1 Pithiviers
- ▶ 8 quiches lorraine individuelles
- ▶ 1 tarte aux pommes
- ▶ 1 cake citron

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour réaliser vos fabrications vous avez passé commande auprès d'un fournisseur de matières premières professionnelles. Vous réceptionnez la marchandise commandée avant de la stocker.

Nous sommes le 12 mai 2021. Pour réaliser vos fabrications, vous contrôlez les dates mentionnées sur différentes marchandises que vous devrez utiliser.

1. Indiquer (en cochant) si vous pouvez utiliser chacun des produits. Justifier vos choix.

Produits	Dates	Votre réaction		Justification
		J'utilise le produit	Je n'utilise pas le produit	
Poudre d'amandes	DDM 10 mai 2021	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dés de jambon	DLC 11 mai 2021	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Œufs	DCR 09 mai 2021	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La commande étant incomplète, votre responsable vous demande de commander des œufs de qualité. Votre fournisseur vous propose de choisir parmi quatre catégories.

2. Identifier le mode d'élevage pour chaque catégorie d'œuf.

N° de Catégorie	Mode d'élevage
0	Œufs de poules élevées
1	Œufs de poules élevées
2	Œufs de poules élevées
3	Œufs de poules élevées

3. Préciser la catégorie d'œufs que vous allez commander. Justifier votre réponse.

N° de la catégorie commandée	Justification

Pour réaliser votre Pithiviers vous devez élaborer une pâte feuilletée. Elle contient notamment du sel et une matière grasse. Vous vous interrogez sur ces ingrédients et sur la méthode du tourage.

4. Indiquer (en cochant) 2 intérêts d'utiliser du sel dans la réalisation de votre pâte feuilletée.

Conservation <input type="checkbox"/>	Moussant <input type="checkbox"/>	Colorant <input type="checkbox"/>	Aérant <input type="checkbox"/>
Coagulant <input type="checkbox"/>	Émulsifiant <input type="checkbox"/>	Levant <input type="checkbox"/>	Aromatique <input type="checkbox"/>
Saveur <input type="checkbox"/>	Allégeant <input type="checkbox"/>	Sucrant <input type="checkbox"/>	Liant <input type="checkbox"/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Différencier l'origine des matières grasses à votre disposition et identifier leur point de fusion respectif (cocher la/les bonne(s) réponse(s)).

	Origine de la matière grasse		Point de fusion	
Margarine de tourage	<input type="checkbox"/>	Animale	<input type="checkbox"/>	Élevé
	<input type="checkbox"/>	Végétale	<input type="checkbox"/>	Bas
Beurre de tourage	<input type="checkbox"/>	Animale	<input type="checkbox"/>	Élevé
	<input type="checkbox"/>	Végétale	<input type="checkbox"/>	Bas

6. Indiquer le rôle du tourage sur la pâte feuilletée.

.....

Des pommes et des citrons sont utilisés dans vos préparations du jour.

7. Préciser pour ces deux fruits (en cochant) la pleine saison de production, en France.

	Saison			
	Printemps	Été	Automne	Hiver
Pomme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Citron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. Indiquer un mode de conservation qui permet de pouvoir disposer de citron tout au long de l'année.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre fiche technique du cake au citron est élaborée pour 8 pièces.

9. Adapter les proportions en grammes pour la réalisation d'un seul cake.

Recette pour 8 cakes au citron (en kilogrammes)	Recette pour 1 cake au citron (en grammes)	
1,200 kg de beurre		de beurre
1,080 kg de sucre		de sucre
0,272 kg de poudre d'amandes		de poudre d'amandes
0,840 kg d'œufs		d'œufs
0,336 kg de lait		de lait
1,400 kg de farine		de farine
0,040 kg de poudre à lever		de poudre à lever
0,280 kg de citron confit		de citron confit

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"/>
NE RIEN ÉCRIRE	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP PÂTISSIER

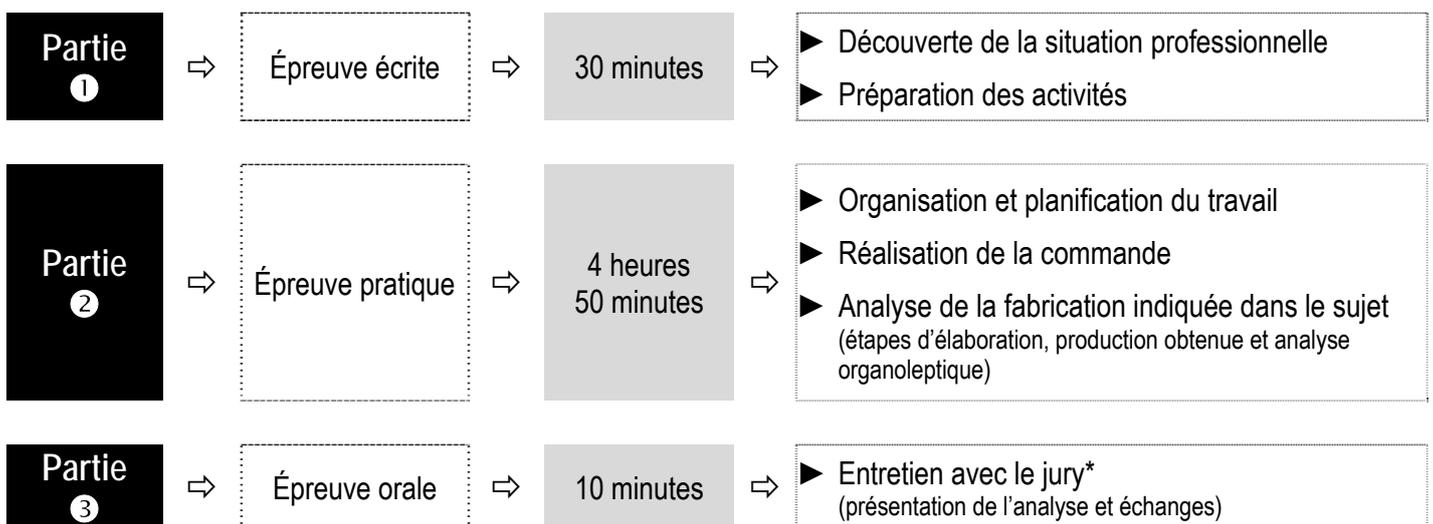
ÉPREUVE EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

ÉPREUVE PRATIQUE - SUJET n° 5

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.

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 Pithiviers
- ▶ 8 quiches lorraine individuelles
- ▶ 1 tarte aux pommes
- ▶ 1 cake citron

Votre chef vous remet une fiche technique indiquant les différentes étapes pour réaliser le montage du Pithiviers.

Indications pour réaliser le Pithiviers

Montage du Pithiviers

- Abaisser la pâte feuilletée à 24 x 48 cm.
- Détailler deux carrés à 24 x 24 cm.
- Marquer un carré de pâte feuilletée avec un cercle de 20 cm.
- Dorer l'extérieur avec de l'eau.
- Dresser la crème d'amandes dans ce cercle.
- Disposer par-dessus le second carré de pâte feuilletée puis détailler.
- Reposer et durcir au froid positif.
- Retourner le Pithiviers, dorer à l'œuf et rayer. Réaliser quelques cheminées.
- Cuire puis lustrer au sirop.
- Ressuer sur grille à la sortie du four.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

⇒ Vous organisez votre production :

Pithiviers Ø 22 cm



- Réaliser une pâte feuilletée à partir de 300 g de farine.
- Réaliser une crème d'amandes à partir de 60 g de beurre.
- Réaliser un sirop à partir de 50 g de sucre.
- Effectuer les étapes nécessaires au montage de cette fabrication.
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication.

Tarte aux pommes Ø 22 cm



- Réaliser une pâte à foncer à partir de 200 g de farine.
- Réaliser une crème pâtissière à partir de 200 g de lait.
- Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation de cette fabrication.
- Cuire, napper et mettre en valeur cette fabrication.

8 quiches lorraine individuelles



- Réaliser une pâte à foncer à partir de 200 g de farine.
- Réaliser l'appareil à crème prise à partir de 150 g de liquide.
- Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation de cette fabrication.
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication.

Cake citron



- Réaliser un appareil à cake citron à partir de 150 g de sucre.
- Réaliser un sirop au citron à partir de 50 g de sucre.
- Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation de cette fabrication.
- Cuire, imbiber, napper et mettre en valeur cette fabrication



- Commencer par la réalisation de la détrempe de pâte feuilletée.
- Réaliser la pâte à foncer en une seule fois.
- Réaliser le sirop en une seule fois. Aromatiser une partie au jus de citron.

La fabrication du **Pithiviers** 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 du Pithiviers 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 du Pithiviers

J'analyse les étapes d'élaboration du Pithiviers

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

Quelle technique de pâte feuilletée ai-je retenue ?
Ce choix est-il judicieux ?
L'ai-je bien réalisée ?

L'élaboration de la crème d'amandes est-elle conforme ?
Justifier.

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

