

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

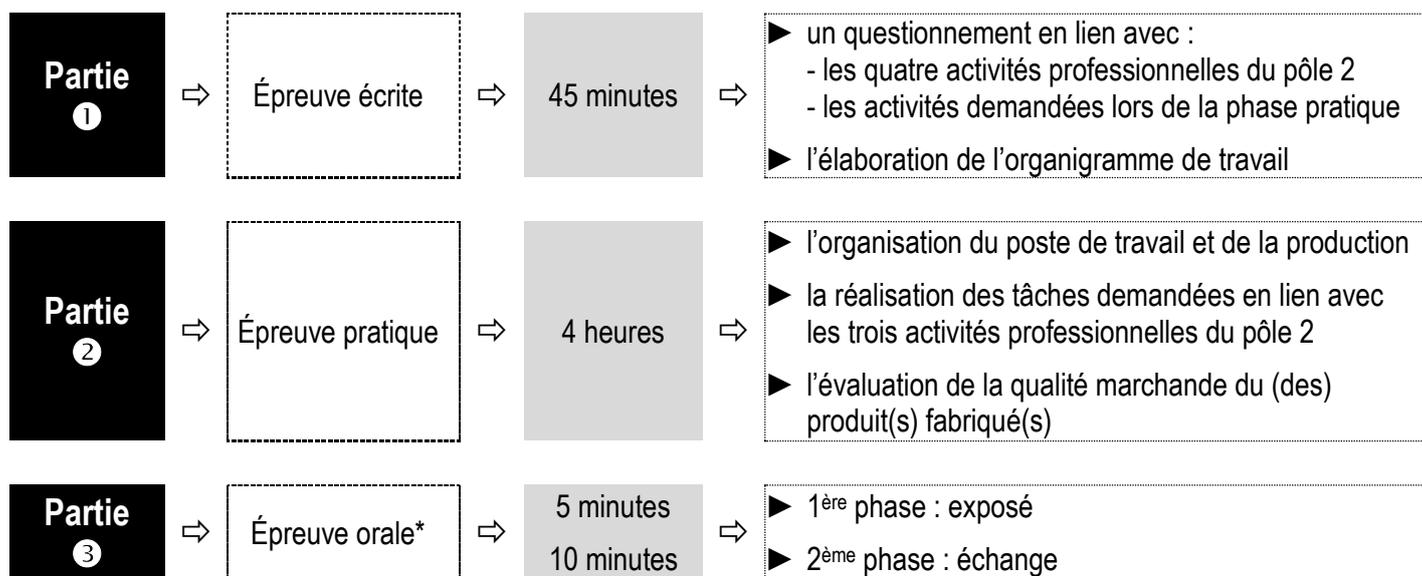
ÉPREUVE EP2 – Entremets et petits gâteaux

ÉPREUVE ÉCRITE - SUJET n° 3

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

Un 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



*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 EP2 1	Session 2021	SUJET n° 3
EP2 – Entremets et petits gâteaux	Durée : 5 h	Coefficient : 7	Page 1/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) au sein de la pâtisserie « les jolis gâteaux » à Bordeaux.

Une cliente souhaite commander un entremets chocolat noisette pour le repas d'anniversaire de son enfant prénommé Baptiste.

Elle souhaite également des salambos pour les adultes et des chouquettes.

Votre responsable 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 entremets chocolat noisette pour 8 personnes avec l'inscription « Joyeux anniversaire Baptiste »
- ▶ 8 salambos et le reste en chouquettes

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour réaliser la mousse chocolat de votre entremets, votre responsable vous demande d'utiliser de la couverture noire de grande qualité dont le cacao provient de Côte d'Ivoire, du Brésil ou du Ghana.

1. Préciser en quoi, dans ces pays, les conditions sont favorables à la culture des cacaoyers.

.....

.....

Dans la confection de votre praliné vous utilisez du beurre de cacao.

2. Indiquer à partir de quel fruit on obtient le beurre de cacao.

.....

.....

3. Indiquer le/les produit(s) de chocolat que vous utilisez pour la confection et le décor de l'entremets. Justifier vos choix.

Pistoles chocolat de couverture 64 %	Pépites de chocolat	Pistoles chocolat de laboratoire	Cacao poudre
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

Justification :

Pour la confection :

.....

.....

Pour le décor :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous utilisez une crème liquide pour réaliser la mousse au chocolat entrant dans la composition de votre entremets chocolat noisette.

4. Sélectionner la crème vous permettant d'obtenir un bon foisonnement et un produit onctueux. Justifier votre choix.

Crème Mat. Gr.	3,5 %	12 %	15 %	35 %	75 %
Votre sélection	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Justification	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>				

Suite à la réalisation des salambos et de l'entremets chocolat noisette, vous fournissez au personnel de vente les informations nécessaires à la commercialisation.

5. Replacer les descripteurs, ci-dessous, à chaque préparation.

Gélatineux / croustillant / fondant / moelleux / crémeux / croquant

Entremets	Salambos
Dacquoise →	Crème pâtissière →
Mousse chocolat →	Caramel →
Croustillant praliné feuilleté →	Pâte à choux →

Pour la réalisation de la pâte à choux, vous souhaitez vous inspirer de la recette du personnage qui serait à l'origine de sa création.

6. Indiquer le personnage qui serait à l'origine de la pâte à choux.

<input type="checkbox"/> P. Hermé	<input type="checkbox"/> C. Michalak
<input type="checkbox"/> G. Lenôtre	<input type="checkbox"/> Popelini

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre employeur veut vous sensibiliser au coût de revient d'un salambo, il vous remet deux extraits de la mercuriale des matières premières utilisées pour sa fabrication. Le beurre fait partie des produits qui peuvent subir des variations de prix.

Mercuriale 1 : 1^{er} trimestre 2021

Mercuriale 2 : 2^{ème} trimestre 2021

Ingrédients	Unités	Prix unitaire TTC
Lait ½ écrémé	Kg	0,75 €
Sucre semoule	Kg	1,25 €
Œufs	Pièce	0,13 €
Jaunes d'œuf	Kg	5,40 €
Poudre à crème	Kg	7 €
Beurre	Kg	6,40 €
Rhum	Kg	13,50 €

Ingrédients	Unités	Prix unitaire TTC
Lait ½ écrémé	Kg	0,75 €
Sucre semoule	Kg	1,25 €
Œufs	Pièce	0,13 €
Jaunes d'œuf	Kg	5,40 €
Poudre à crème	Kg	7 €
Beurre	Kg	8,10 €
Rhum	Kg	13,50 €

7. Mesurer l'impact de l'évolution du prix du beurre au 2^{ème} trimestre 2021 sur la fabrication d'un salambo en cochant la ou les bonne(s) réponse(s) ci-dessous.

- Aucun impact
- Impact sur la marge bénéficiaire
- Impact sur le prix de vente
- Impact sur la TVA

Justifier votre choix :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. 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 entremets chocolat noisette pour 8 personnes	8 salambos et le reste en 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		

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

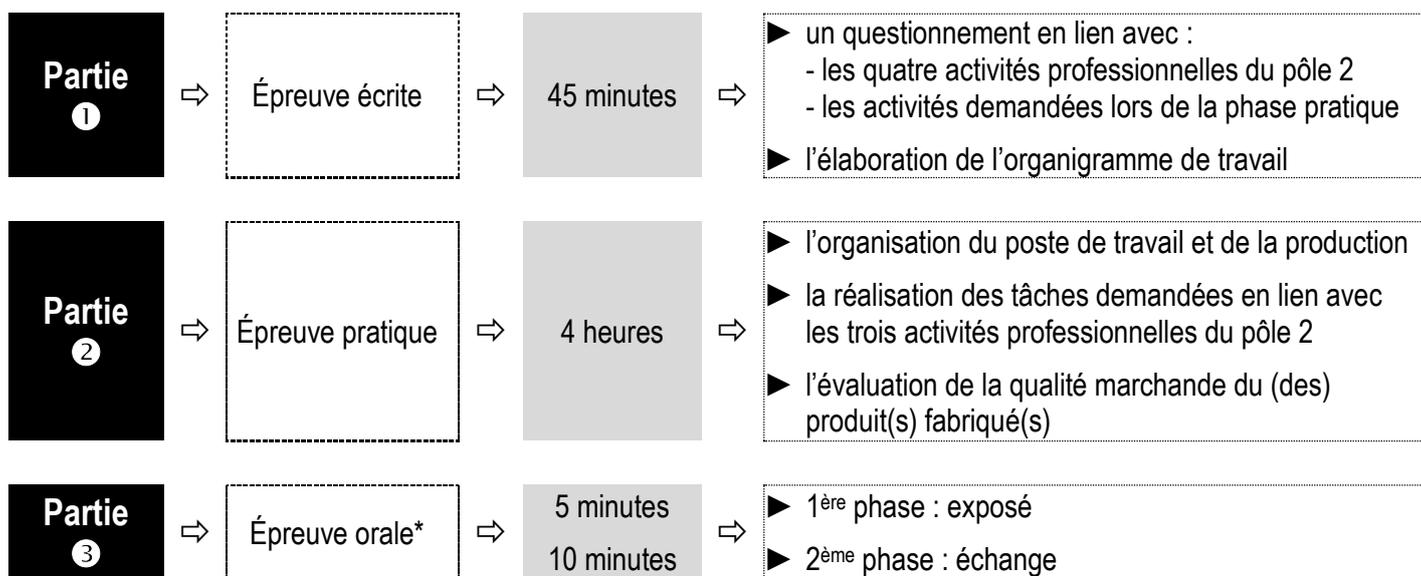
ÉPREUVE EP2 – Entremets et petits gâteaux

ÉPREUVE PRATIQUE - SUJET n° 3

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

Un 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



*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 EP2 1	Session 2021	SUJET n° 3
EP2 – Entremets et petits gâteaux	Durée : 5 h	Coefficient : 7	Page 7/9

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.

Bon de commande

- ▶ Un entremets chocolat noisette pour 8 personnes avec l'inscription « Joyeux anniversaire Baptiste »
- ▶ 8 salambos et le reste en chouquettes

⇒ **Vous organisez votre production :**

Entremets chocolat noisette (de Ø 20 cm)



- Réaliser un biscuit dacquois à partir de 0,100 kg de blancs d'œufs.
- Réaliser un croustillant pailleté feuillantine à partir de 0,080 kg de praliné.
- Réaliser une mousse chocolat noir à partir d'appareil à bombe sur la base de 0,130 kg de couverture noire 64 %.
- Réaliser un glaçage pour décorer l'entremets (poids total maximum 200 g).
- Effectuer les étapes nécessaires au montage de l'entremets.
- Glacer partiellement l'entremets.
- Mettre au point le chocolat et réaliser des éléments de décors, pour valoriser l'entremets.
- Effectuer une inscription au cornet « Joyeux anniversaire Baptiste ». (possibilité d'écrire sur l'entremets ou sur parchemin en pâte d'amandes).

Salambos et chouquettes



- Réaliser une pâte à choux à partir d'1/4 L de liquide.
- Réaliser le dressage et la cuisson de votre commande.
- Réaliser la crème pâtissière à partir de 0,500 kg lait.
- Effectuer les étapes nécessaires pour garnir les salambos.
- Réaliser la cuisson d'un sucre, glacer les salambos.
- Présenter et mettre en valeur vos productions.

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)	