

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

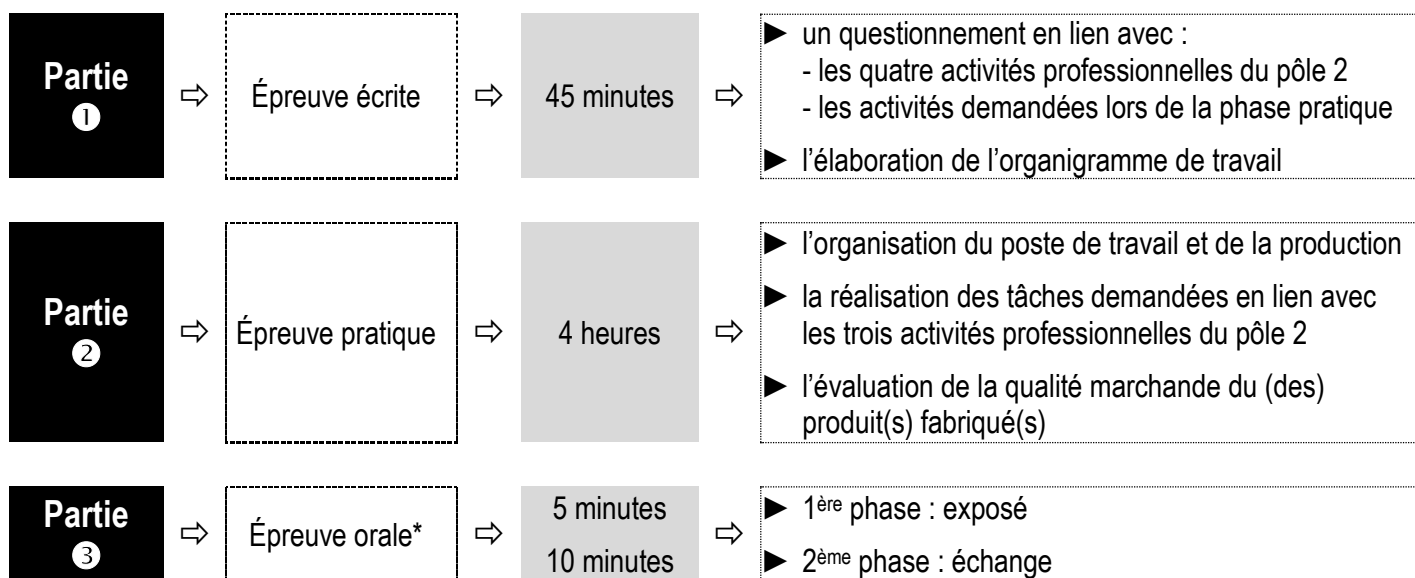
ÉPREUVE EP2 – Entremets et petits gâteaux

ÉPREUVE ÉCRITE - SUJET n° 8

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » 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° 8
EP2 – Entremets et petits gâteaux	Durée : 5 h	Coefficient : 7	Page 1/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle

Vous êtes responsable de fabrication dans un laboratoire de pâtisserie « Le Prestige », situé Avenue Gambetta 23000 Guéret.

Cet établissement est engagé dans une démarche de développement durable.
Il vous demande de travailler surtout avec des producteurs locaux et du terroir.

Votre employeur vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.



Partie ① - Préparation des activités

Bon de commande

- ▶ 1 entremets Chocolat au Lait & Framboises avec inscription au cornet chocolat « Le Prestige »
- ▶ 16 éclairs mangue / passion

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la fabrication de votre entremets, vous disposez de framboises fraîches et de framboises surgelées entières.

1. Indiquer deux autres formes de commercialisation des framboises.

-
-

2. Préciser l'utilisation de la framboise la plus adaptée à chaque étape de fabrication. Cocher la bonne réponse et justifier votre choix.

Forme de commercialisation	Montage	Finition	Justification
Framboise fraîche	☐	☐	
Framboise surgelée	☐	☐	

3. Mesurer deux avantages de l'utilisation des framboises fraîches.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous vous intéressez à la détermination du prix de vente de vos éclairs mangue / passion.

Tableau de coût matière

Ingrédients	Quantités pour 16 éclairs	Tarif au kilo	Coût de production
Lait entier BIO	225 g	0,85 €	0,19
Beurre AOP Charente Poitou	125 g	9,80 €	1,23
Œuf BIO Plein air	250 g	5,84 €	1,46
Farine	170 g	1,30 €	0,22
Purée de mangue	200 g	9,45 €	1,89
Purée de passion	200 g	9,45 €	1,89
Jaune d'œuf	110 g	6,50 €	0,72
Sucre semoule	90 g	1,32 €	0,17
Poudre à crème	40 g	6,20 €	0,25
Fondant	500 g	1,40 €	0,70
Divers : eau, sel, colorant, sirop			0,25
Coût matière de 16 éclairs			8,97
Coût matière d'un éclair			0,56

4. Identifier deux moyens pouvant être utilisés pour réduire le coût matière d'un éclair.

-
-

5. Repérer la ou les incidences de vos choix sur le produit fini (cocher la ou les cases correspondantes).

Vos choix pour réduire le coût matière	Incidences de vos choix sur le produit fini (cocher la/les cases correspondantes)					
	Réduction de la taille des éclairs	Augmentation de la taille des éclairs	Perte de qualité	Changement de dénomination commerciale	Qualité plus élevée	Augmentation de la marge
	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous avez à votre disposition de la gélatine en poudre et de la gélatine en feuille pour la réalisation de votre crème mangue / passion.

6. Repérer les précautions d'emploi correspondant à chaque forme de commercialisation de la gélatine, en les reliant par une flèche.

Poudre

Faire tremper dans un récipient d'eau froide

Feuille

Réhydrater au poids d'eau correspondant

Vous aurez à disposition pour le décor de votre entremets divers produits dérivés du cacao.

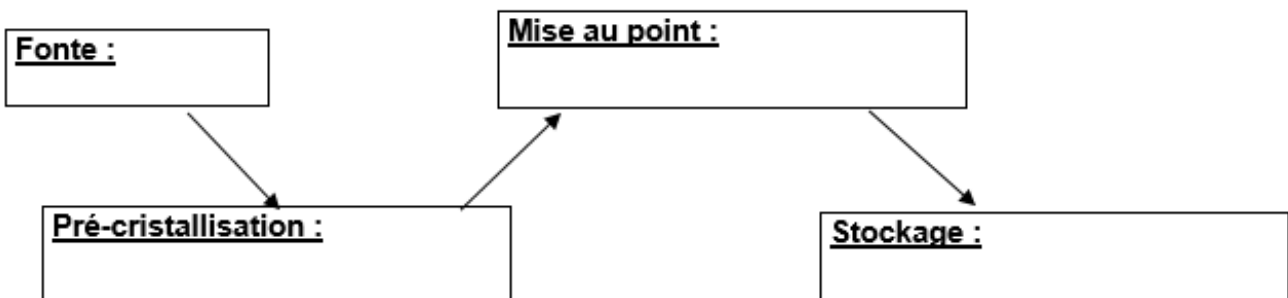
7. Indiquer le dérivé du cacao présent dans les préparations suivantes.

Utilisation en pâtisserie	Dérivés du cacao
Glaçage miroir	
	
Décors imprimés en chocolat	

Pour la décoration de votre entremets, vous mettrez votre couverture au point pour réaliser des décors chocolat que vous disposerez autour de votre entremets.

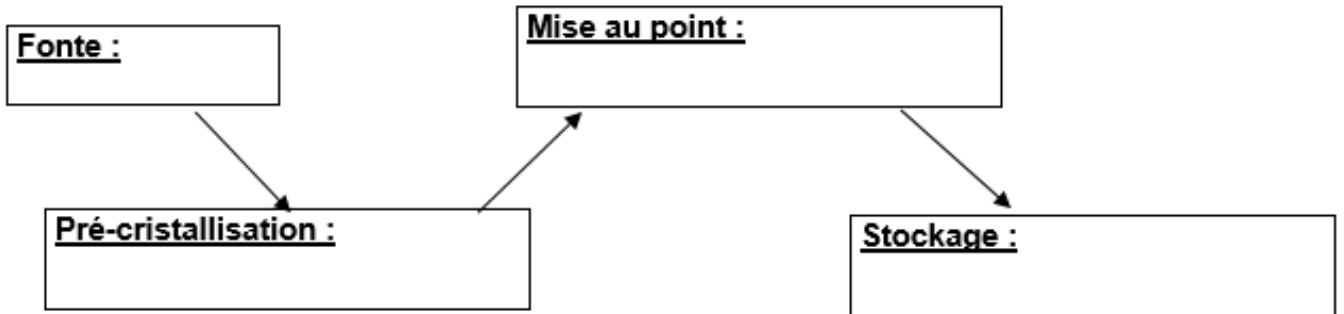
8. Identifier les courbes de cristallisation des chocolats de couverture lactée et couverture noire.

Couverture lactée :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Couverture noire :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9. 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 au Lait & Framboises	16 éclairs crème mangue / passion
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

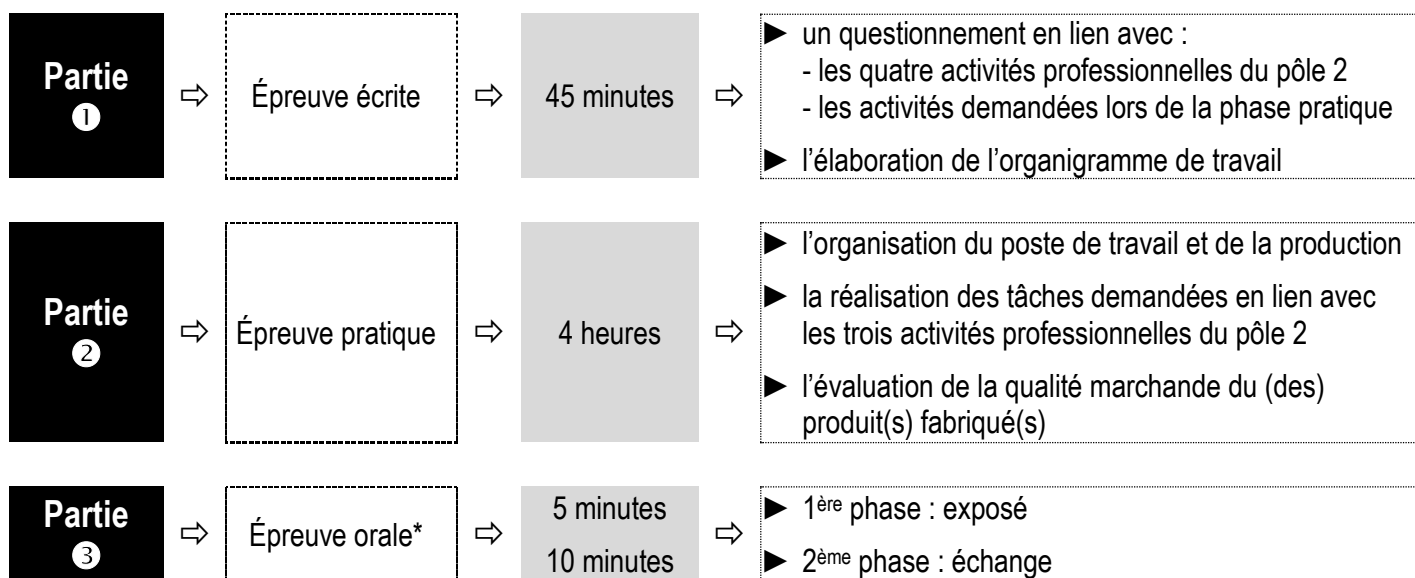
ÉPREUVE EP2 – Entremets et petits gâteaux

ÉPREUVE PRATIQUE - SUJET n° 8

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » 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° 8
EP2 – Entremets et petits gâteaux	Durée : 5 h	Coefficient : 7	Page 8/10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie ② - Réalisation d'une commande

Bon de commande

- ▶ 1 entremets Chocolat au Lait & Framboises avec inscription au cornet chocolat
« Le Prestige »
- ▶ 16 éclairs mangue / passion

⇒ 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 :

**1 entremets
Chocolat au Lait &
Framboises**

**en cercle ou cadre
de 20 cm**



- Réaliser une dacquoise à partir de 0,070 kg de poudre d'amande.
- Réaliser un croustillant praliné à partir 0,110 kg de praliné amande noisette.
- Réaliser une mousse à partir de 0,300 kg de couverture lactée.
- Incorporer 0,100 kg de framboises surgelées dans les entremets.
- Réaliser un glaçage miroir au chocolat pour la finition de votre entremets. Glacer le dessus uniquement.
- Effectuer les différentes étapes nécessaires au montage et à la finition de votre production.
- Mettre au point 0,500 kg de chocolat de couverture pour la réalisation d'éléments de décor valorisant votre production et le pourtour de votre entremets.
- Effectuer une inscription au cornet chocolat obligatoire « Le Prestige » sur l'entremets.

**16 éclairs
crème
mangue / passion**



- Réaliser une pâte à choux à partir de ¼ L de liquide.
- Réaliser le couchage et la cuisson de votre pâte à choux.
- Réaliser une crème mangue / passion à partir de 1 L de purées de fruits.
- Glacer au fondant.
- Réaliser les finitions nécessaires à la mise en valeur de vos éclairs mangue / passion.

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)	