

TEXTE DU SUJET

- 1°) A partir d'une couverture de votre choix, réaliser une mise au point.
- 2°) Réaliser une masse de Gianduja à partir de 250 g. de sucre.
La masse sera utilisée pour la garniture des bonbons moulés.
- 3°) Tremper 30 intérieurs fournis par le centre : - 15 intérieurs méthode glissée.
- 15 intérieurs méthode retournée.
- 4°) Mouler une plaque de bonbons, garnir avec la masse de Gianduja, obturer et présenter.
- 5°) Réaliser un moulage de deux demi poissons de 16/18 cm. Présenter sans les coller.
- 6°) Elaborer une pièce commerciale avec 400 g maximum de chocolat (blanc, noir, lait) sur le thème de **PÂQUES**.
- 7°) Réaliser 20 fruits déguisés au sucre cuit, dans quatre sortes différentes (noix, dattes, amandes etc....).
- 8°) Réaliser un produit de votre choix en confiserie de sucre.
- 9°) Elaborer un entremet "Opéra" monté dans un cercle de Ø 20 cm par 3,5 haut, avec inscription « Opéra » obligatoire et mis en valeur avec un décor en chocolat (crème au beurre café, punch café et biscuit Joconde fournis par le centre).

Groupement Inter académique II		Session	2004	Facultatif : Code	
Examen et spécialité					
CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR					
Intitulé de l'épreuve					
E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 2^{ème} Partie PRATIQUE - REALISATIONS					
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total	
SUJET 2		9 H 30	13 points	1/1	