

1 / RÉALISATION (6 points)

2 Kg de mix en sorbet « plein fruit » pomme verte

2 Kg de mix en crème glacée - cannelle

1 parfait calvados avec 4 jaunes d'œufs

Vous serez évalué sur :

- ↪ Le sorbet : technique de fabrication, goût et texture
- ↪ La crème glacée : technique de fabrication, goût et texture
- ↪ Le parfait : technique de fabrication, goût et texture

2 / CONFECTION DES SPÉCIALITÉS (3 points)

* Réaliser un entremets glacé de 6 personnes (forme libre) composé de :

- ↪ Crème glacée cannelle
- ↪ Sorbet pomme verte
- ↪ Biscuit cuillère

Finition : avec une plaquette en couverture écrite au cornet « plaisir normand »

Examen et spécialité		Session	Code	
CAP GLACIER FABRICANT		2006	6-0098	
Intitulé de l'épreuve				
EP1 Pratique Professionnelle				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
SUJET		8h	11	S 1/3

* Réaliser un entremets glacé de 6 personnes de forme demi – sphérique composé de :

- ↪ Sorbet pomme verte (chemisage)
- ↪ Parfait calvados (intérieur)
- ↪ Biscuit cuillère

Finition : Glaçage et décors au choix.

* Réaliser et présenter 2 desserts à l'assiette (fournies par le centre d'examen) composés de :

- ↪ Sorbet pomme verte
- ↪ Crème glacée cannelle
- ↪ Macarons cannelle

Montage et finition : au choix du candidat

Vous serez évalué sur :

- ↪ Le montage de l'entremets glacé
- ↪ Le montage de l'entremets demi-sphérique.
- ↪ Le montage des desserts à l'assiette

3 / PRÉSENTATION ET DÉCORATION (5 points)

De l'entremets glacé et de l'entremets demi-sphérique

Utiliser des socles divers et au choix :

- Soit sur un socle en glace vive
- Soit sur un présentoir en nougatine (maxi 500 g d'amandes)
- Soit sur un présentoir en chocolat de couverture (maxi 1 kg)

Vous serez évalué sur :

- ↪ La réalisation d'un socle ou d'un présentoir (technique et aspect artistique)
- ↪ Le décor de l'entremets glacé et de l'entremets demi-sphérique
- ↪ Le décor et la finition des desserts à l'assiette

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	6-0098
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique Professionnelle	S 2/3

4 / PÂTISSERIE (2 points)

Fabriquer un biscuit cuillère (4 blancs maxi) pour vos desserts glacés

Fabriquer des macarons cannelle pour accompagner et décorer vos desserts glacés (le restant sera présenté sur assiette), à partir de 6 blancs d'œufs

Vous serez évalué sur :

- ↪ La fabrication du biscuit, le dressage
- ↪ La réalisation des macarons, le dressage

5 / CHOCOLATERIE (1 point)

Mettre au point de la couverture de chocolat pour :

- ↪ Réaliser la plaquette

Vous pouvez utiliser de la couverture pour réaliser des décors

Vous serez évalué sur :

- ↪ La mise au point de la couverture

6 / HYGIÈNE ET ORGANISATION (3 points)

- ↪ Organisation du travail
- ↪ Respect des règles d'hygiène et de sécurité, équipement, matériel
- ↪ Respect des règles d'hygiène personnelle et matière d'œuvre

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	6-0098
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique Professionnelle	S 3/3