

| | | | | |
|--------------------------|--|---------------------|-------------|------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2007 | Code examen | 500-221 24 |
| SUJET N° 1 | Examen : CAP | | Coefficient | 4 |
| | Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :

CONFISERIE

- ☞ réaliser 200 g de nougatine et détailler 10 intérieurs.
- À partir de 250 g de pâte d'amandes (fournie) :
 - ☞ réaliser 2 fleurs (différentes) et 2 fruits (différents).

(Critères évalués : organisation, attitude, modelage de la pâte d'amandes, technique de détaillage de la nougatine, aspect final de l'ensemble, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 500 g de couverture non fondue :
 - ☞ réaliser une mise au point (technique au choix du candidat)
 - ☞ réaliser un moulage en chocolat (moule fourni par le centre)

(Critères évalués : organisation, attitude, détaillage, mise au point couverture, maintien de la mise au point, moulage, support, hygiène)

GLACERIE (recette fournie et glace turbinée par le centre)

- ☞ réaliser une glace aux œufs au praliné à partir de 1/2 litre de lait.
- ☞ monter un vacherin (avec ou sans cercle) à partir de la glace réalisée et de deux fonds de meringue (fournie par le centre).
- ☞ la décoration du vacherin sera laissée à l'initiative du candidat (décors en couverture, pâte à glacer, ou éléments divers fournis par le centre).

(Critères évalués : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, présentation décor, hygiène)

| | | | | |
|--------------------------|--|---------------------|-------------|------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2007 | Code examen | 500-221 24 |
| SUJET N° 2 | Examen : CAP | | Coefficient | 4 |
| | Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de 200 g de sucre semoule :
 - ☞ réaliser une nougatine (recette proposée par le centre)
 - ☞ détailler 20 intérieurs (formes libres détaillées au couteau)
 - ☞ réaliser un socle simple pour la présentation des bonbons
- À partir de 50 g de pâte d'amandes (fournie) :
 - ☞ réaliser une fleur avec feuilles

(Critères évalués : organisation, attitude, modelage, détaillage, aspect final de l'ensemble, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire non fondue :
 - ☞ réaliser une mise au point (technique au choix du candidat)
 - ☞ réaliser le trempage et le marquage à la fourchette des intérieurs en nougatine
 - ☞ réaliser des éléments de décor pour l'entremets glacé

(Critères évalués : organisation, mise au point de la couverture, maintien de la mise au point, enrobage, hygiène)

GLACERIE (recette fournie et glace turbinée par le centre)

- À partir de 250 g de pulpe de framboises :
 - ☞ réaliser un mix à sorbet (recette proposée par le centre)
 - ☞ monter un entremets glacé Ø 16 cm avec 2 disques de meringue fournis
 - ☞ glacer le dessus de l'entremets glacé avec un nappage neutre à froid
 - ☞ réaliser un décor libre à l'aide des éléments en chocolat (que vous avez réalisés) et de framboises surgelées
 - ☞ 200 g de chantilly fournie pour agrémenter l'entremets

(Critères évalués : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, présentation décor, hygiène)

| | | | | |
|--------------------------|--|---------------------|-------------|------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2007 | Code examen | 500-221 24 |
| SUJET N° 3 | Examen : CAP Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Coefficient | 4 |
| | | | Durée | 3 h |
| | | | Page | 1/1 |

En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de 250 g de sucre :
 - ☞ élaborer un disque de Ø 16 cm en sucre cuit
 - ☞ façonner 2 fleurs et 3 feuilles en pâte d'amandes

(Critères évalués : organisation, attitude, modelage, cuisson du sucre, aspect final de l'ensemble, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir d'1 kg de couverture noire non fondue (fournie par le centre) :
 - ☞ réaliser un 1/2 moulage
 - ☞ réaliser un socle de Ø 16 cm
 - ☞ confectionner divers décors pour votre entremets glacé
 - ☞ détailler 20 intérieurs en pâte d'amandes nature (2 formes coupées au couteau)
 - ☞ présenter le moulage ainsi que vos intérieurs en pâte d'amandes sur le socle simple

NB : La technique de la mise au point sera laissée à l'appréciation du candidat.

(Critères évalués : organisation, attitude, détaillage, mise au point de la couverture, maintien de la mise au point, moulage, support, hygiène)

GLACERIE

- À partir d'un 1/2 litre de lait :
 - ☞ réaliser une glace aux œufs parfum café
 - ☞ mouler dans un cercle de Ø 16 cm avec un fond de meringue (fourni par le centre)
 - ☞ décercler et décorer avec de la crème chantilly (fournie par le centre) et des décors chocolat en couverture

(Critères évalués : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, présentation décor, hygiène)

| | | | | |
|--------------------------|--|---------------------|-------------|------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2007 | Code examen | 500-221 24 |
| SUJET N° 4 | Examen : CAP | | Coefficient | 4 |
| | Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de 200 g de pâte d'amandes :
 - ☞ détailler 16 intérieurs de 3 formes différentes dont une au découpoir
- À partir de 150 g de pâte d'amandes :
 - ☞ réaliser 2 sujets modelés que vous présenterez sur un carton or
 - 1 fleur avec feuilles
 - 1 légume

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire non fondue :
 - ☞ réaliser une mise au point du chocolat
(Technique laissée à l'appréciation du candidat)
 - ☞ réaliser le trempage et le marquage à la fourchette des intérieurs en pâte d'amandes
 - ☞ réaliser un support pour la présentation des bonbons
 - ☞ réaliser des éléments de décor pour le vacherin

GLACERIE

- À partir d'un 1/2 litre de lait :
 - ☞ réaliser une glace aux œufs parfum vanille (glace turbinée par le centre)
 - ☞ réaliser un vacherin Ø 18 cm avec la meringue (fonds et coques fournis par le centre)
 - ☞ monter la crème en chantilly (200 g de crème fraîche)
 - ☞ décorer un entremets glacé (fourni) à l'aide des coques de meringue, de la chantilly et des éléments de décor en chocolat que vous avez réalisés

| | | | | |
|--------------------------|--|---------------------|-------------|------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2007 | Code examen | 500-221 24 |
| SUJET N° 5 | Examen : CAP | | Coefficient | 4 |
| | Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de 150 g de pâte d'amandes abaissée à 1 cm d'épaisseur :
 - ☞ détailler 12 bonbons carrés de 2 cm / 2 cm
- À partir du restant de pâte d'amandes que vous aurez colorée et modelée :
 - ☞ réaliser une rose (de couleur rose) avec 3 feuilles identiques

(Critères évalués : organisation, attitude, modelage, aspect final de l'ensemble, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 000 g de couverture non fondue :
 - ☞ réaliser une mise au point au chocolat (*technique laissée à l'appréciation du candidat*)
 - ☞ mouler 1/2 œuf
 - ☞ réaliser des décors en chocolat (décors libres pour décorer votre glace)

(Critères évalués : organisation, attitude, détaillage, mise au point couverture, maintien de la mise au point, moulage, support, hygiène)

GLACERIE

- À partir d'un 1/2 litre de lait :
 - ☞ réaliser un mix à glace aux œufs à la vanille (sous forme d'une 1/2 sphère)
- À partir de 200 g de crème fleurette :
 - ☞ réaliser une chantilly
 - ☞ dresser à la poche la chantilly pour décorer votre glace
 - ☞ présenter la glace avec les motifs en chocolat (que vous avez réalisés précédemment)

(Critères évalués : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, présentation décor, hygiène)

| | | | | | |
|--------------------------|--|---------------------|-------------|-------------|-----|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2007 | Code examen | 500-221 24 | |
| SUJET N° 6 | Examen : CAP | | | Coefficient | 4 |
| | Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | | Page | 1/1 |
| | | | | | |

En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de :
 - 200 g de sucre ou 200 g de fondant
 - 200 g de glucose
 - 150 g d'amandes

- ☞ réaliser une nougatine
- ☞ détailler un disque de 20 cm de diamètre
- ☞ décorer d'un décor à la glace royale (fournie)

Cuire, détailler, assembler avec goût et décorer.

(Critères évalués : organisation du poste de travail, détaillage de la nougatine, cuisson de la nougatine, hygiène, aspect final de la production)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire non fondue (fournie par le centre) :

- ☞ réaliser un moulage de Pâques
- ☞ détailler un socle en chocolat pour présenter le moulage
- ☞ réaliser des décors en chocolat pour entremets glacés

Préparer les moules, cristalliser, mouler, démouler, détailler, assembler avec goût.

(Critères évalués : attitude professionnelle, mise au point de la couverture, technique du moulage, maintien de la mise au point, réalisation du support)

GLACERIE (sorbet turbiné par le centre)

- À partir de :
 - 150 g de pulpe de citron vert (135 g de fruits + 15 g de sucre)
 - 60 g de glucose atomisé
 - 3 g de stabilisateur
 - 255 g de sucre
 - 530 g d'eau

- ☞ Réaliser, à partir de la recette, un sorbet de citron vert
- ☞ mouler un cercle de 18 cm de diamètre avec un fond sablé (fourni par le centre)
- ☞ démouler l'entremets (fourni par le centre d'examen)
- ☞ décorer d'éléments en chocolat, de rondelles de citron et de chantilly (fournis par le centre)

(Critères évalués : préparation du mix, chemisage de l'entremets glacé, organisation du poste de travail, hygiène, présentation et décor de l'entremets glacé)

Pour l'ensemble des fabrications, vous veillerez à appliquer le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie.

Le matériel présent dans le laboratoire est à la disposition des candidats.

Le nettoyage fait partie de l'examen.

| | | | | |
|--------------------------|--|---------------------|-------------|------------|
| PILOTAGE NATIONAL | | Session 2007 | Code examen | 500-221 24 |
| SUJET N° 7 | Examen : CAP | | Coefficient | 4 |
| | Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur | | Durée | 3 h |
| | Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie | | Page | 1/1 |

En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :

CONFISERIE

- À partir de 500 g de sucre :
 - ☞ réaliser un socle en sucre coulé de Ø 20 cm
 - ☞ réaliser un sucre bullé
 - ☞ coller le sucre bullé sur le socle
 - ☞ réaliser pour le décor 2 fleurs et feuilles différentes en pâte d'amandes

(Critères évalués : organisation, cuisson du sucre, modelage, aspect final de l'ensemble, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture au chocolat noir (non fondue) :
 - ☞ réaliser une mise au point au chocolat (technique laissée à l'appréciation du candidat)
 - ☞ réaliser des petits copeaux de chocolat (destinés à décorer le demi-litre de glace)
 - ☞ détailler et tremper 10 intérieurs en pâte d'amandes
 - ☞ réaliser un moulage de Pâques

(Critères évalués : organisation, mise au point de la couverture, maintien de la température de la couverture, moulage, trempage, réalisation de décor, hygiène)

GLACERIE

- À partir de 500 g de lait :
 - ☞ réaliser une glace aux œufs parfum vanille (recette proposée par le centre)
 - ☞ mouler la glace dans un moule d'un demi-litre (la glace est turbinée par le centre)
 - ☞ démouler le demi-litre de glace
 - ☞ décorer le demi-litre de glace avec de la crème chantilly (fournie)

(Critères évalués : organisation, préparation du mix, cuisson du mix, moulage, aspect final, hygiène)

Seront pris en compte dans la notation :

- *Le respect des règles d'hygiène spécifiques à l'exercice d'un métier alimentaire*
- *L'organisation du travail dans le temps et l'espace*
- *Le nettoyage du laboratoire*