

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	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

- À partir de 100 g de pâte d'amande (fournie par le centre), modeler deux fleurs avec des feuilles, les présenter sur le présentoir en chocolat.
- À partir de 160 g de pâte d'amande, détailler au couteau, 16 intérieurs aromatisés au café en 2 formes différentes.

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

CHOCOLATERIE

- À partir de 750 g de couverture noire (fournie par le centre) :
 - réaliser une mise au point (technique au choix du candidat)
 - tremper et marquer à la fourchette les bonbons pâtes d'amandes
- Élaborer un présentoir simple en chocolat (forme libre) présenter les bonbons sur le présentoir.
- Confectionner des éléments de décoration pour la glace.

(Critères évalués : organisation, mise au point de la couverture, maintien de la mise au point, trempage et marquage à la fourchette, présentoir, hygiène)

GLACERIE

- À partir de 3/4 de litre de lait :
 - confectionner une glace aux œufs parfum vanille (mix turbiné par le centre) :
 - Chemiser, mouler et démouler un cercle Ø 16 cm et 4,5 cm de haut de glace
 - Monter 200 g de crème chantilly
 - Décorer avec la chantilly (fournie par le centre) et les éléments en chocolat
 - Monter l'entremets glacé à l'aide de la génoise et du sirop fournis par le centre

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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	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 300 g de sucre et de glace royale fournie par le centre :
 - ☞ réaliser un disque en sucre (et coloré dans la masse) coulé
 - ☞ réaliser une bordure en glace royale sur le disque en sucre.

(Critères évalués : organisation, attitude, inscription, réalisation du support en sucre, aspect final de l'ensemble, hygiène)

CHOCOLATERIE

- À partir de 150 g de pâte d'amandes :
 - ☞ aromatiser la pâte d'amandes au café
 - ☞ détailler au couteau 12 intérieurs (entre 8 et 10 g) de deux formes différentes
- À partir de 1 kg de couverture noire fondue :
 - ☞ réaliser la mise au point (technique au choix du candidat)
 - ☞ réaliser un sujet moulé
 - ☞ réaliser des éléments de décor qui seront utilisés pour décorer l'entremets glacé

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

GLACERIE

- À partir de 500 g de pulpe d'abricots et d'un fond de meringue fournis par le centre :
 - ☞ confectionner un sorbet
 - ☞ réaliser un entremets glacé
 - ☞ décorer celui-ci avec une chantilly (fournie par le centre) et les éléments de décors en chocolat.

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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 3	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 (fournie par le centre) :
 - ☞ réaliser 2 fleurs avec des feuilles
 - ☞ réaliser 1 fruit
 - ☞ réaliser 1 légume

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

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire fondue et de 150 g de praliné (fournis) :
 - ☞ réaliser une mise au point (technique laissée au choix du candidat)
 - ☞ détailler au couteau 10 à 12 en intérieurs (forme au choix du candidat) et les tremper à la fourchette
 - ☞ réaliser un socle simple pour présenter les bonbons en chocolat
 - ☞ 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 (le sorbet sera turbiné par le centre d'examen)

- À partir de 500 g de pulpe de mangues :
 - ☞ confectionner un sorbet
 - ☞ mouler en cercle sur un fond (fond de meringue fourni)
 - ☞ glacer miroir neutre
 - ☞ présenter et décorer l'entremets glacé avec les éléments de décor en chocolat

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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	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

- ☞ Détailler et aromatiser au café 20 intérieurs en pâte d'amandes de 4 formes différentes (5 de chaque).
- ☞ Confectionner en modelage 2 fruits différents en pâte d'amandes (entre 40 et 50 g chaque fruits).

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

CHOCOLATERIE

À partir de 1 kg de couverture noire fondue, non à point :

- ☞ Réaliser la mise au point (la technique est à l'appréciation du candidat)
- ☞ Enrober 20 intérieurs en pâte d'amandes.
- ☞ Réaliser les éléments de décor pour votre sorbet.
- ☞ Réaliser un petit disque, présentoir ou socle pour y présenter les intérieurs.

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

GLACERIE

- ☞ Réaliser un sorbet à la fraise à partir de 300 g de pulpe.
- ☞ Garnir un cercle de 16 cm de diamètre avec le sorbet (turbiné par le centre) et (la meringue fournie par le centre)
- ☞ Décorer avec les éléments de décor en chocolat et des rosaces en chantilly (la chantilly sera fournie par le centre d'examen).

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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	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 200 g de pâte d'amandes (fournie) :
- ☞ réaliser une fleur avec feuilles présentée sur un carton or
- ☞ détailler 15 intérieurs de chocolat (forme à l'appréciation du candidat)

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

CHOCOLATERIE

- À partir de 1,200 kg de couverture noire fondue :
 - ☞ réaliser une mise au point (technique au choix du candidat)
 - ☞ réaliser le trempage et le marquage à la fourchette des intérieurs en pâte d'amandes
 - ☞ réaliser un décor en chocolat pour le dessus de l'entremets glacé
 - ☞ réaliser un socle simple pour présenter les bonbons

(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 1/2 litre de lait :
 - ☞ réaliser une glace aux œufs praliné
 - ☞ monter un entremets glacé Ø 20 cm avec 2 disques de meringue fournis
 - ☞ décorer avec la crème chantilly (fournie 200 g) et les décors chocolats (que vous avez réalisés)

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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	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 250 g de sucre semoule :
 - Réaliser une nougatine.
 - Réaliser un socle (forme libre) pour présenter des bonbons.
 - Décorer le socle de présentation à la glace royale (fournie).
- À partir de 50 g de pâte d'amandes (fournie) :
 - Réaliser une rose avec 3 feuilles.

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

CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire fournie fondue :
 - Réaliser la mise au point (technique au choix du candidat).
 - Tremper et marquer à la fourchette 10 intérieurs en pâte d'amandes (fournis par le centre).
 - Réaliser des éléments de décor pour l'entremets glacé.

(Critères évalués : organisation, mise au point de la couverture, maintien de la mise au point, trempage et marquage à la fourchette, présentoir, hygiène)

GLACERIE

- À partir de 1/2 litre de lait entier :
 - Réaliser un mix à glace aux œufs à la pistache.
 - Monter un entremets glacé Ø 16 cm avec 2 disques de meringue (fournis).
 - Décorer l'entremets glacé avec la crème chantilly (200 g fournie), et disposer les éléments de décor en chocolat (que vous avez réalisés) pour agrémenter la finition de l'entremets.

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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	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

- Réaliser une nougatine à partir de 200 g de sucre et détailler 20 intérieurs.
- À partir de 250 g de pâte d'amandes (fournie) :
 - Réaliser 1 fleur et ses feuilles, 1 fruit, et 1 légume.

(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 1 kg de couverture noire fondue (fournie par le centre) :
 - Réaliser une mise au point (technique au choix du candidat)
 - Tremper 10 des intérieurs en nougatine
 - Réaliser un demi-moulage en chocolat (moule fourni par le centre) et quelques éléments de décor.

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

GLACERIE

- Réaliser une glace aux œufs vanille à partir de 1/2 litre de lait.
- Monter une omelette norvégienne à partir de la glace réalisée (d'une génoise et meringue italienne, fournies par le centre).

Le montage et la forme restent libres et à l'initiative du candidat.

Finition et décor au choix.

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

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 8	Examen : CAP		Coefficient	4
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle :		Page	1/1
	Glacerie, chocolaterie, confiserie			

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

GLACERIE

- À partir de 500 g de lait, fabriquer une glace aux œufs pistache.
- Mouler et démouler un entremets glacé de 6 personnes, puis décorer de chantilly et de motifs de chocolat. (Chantilly, sirop et biscuit fournis par le centre)

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

CHOCOLATERIE ET CONFISERIE

- À partir de 400 g environ de pâte d'amandes et de 1 kg de couverture noire fondue (fournies par le centre) :
 - Façonner 3 légumes différents et 2 roses de 40 g chacun.
 - Détailler, chablonner puis tremper dans la couverture noire 20 intérieurs en pâte d'amandes.
 - Réaliser une mise au point (la technique de mise au point est à l'appréciation du candidat).
 - Réaliser le trempage et le marquage à la fourchette des intérieurs en pâte d'amandes.
 - Confectionner des motifs en chocolat pour décorer l'entremets glacé.
 - Réaliser un support simple pour présenter les bonbons.

(Critères évalués : organisation, attitude, modelage des légumes et des roses, détaillage, mise au point de la couverture, trempage fourchette, motifs en chocolat, aspect final de l'ensemble, hygiène)