

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 1	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Epreuve : EP2 – Réalisation		Page	1/1

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

PATE A BRIOCHE

- À partir de 500 g de pâte à brioche fournie, réaliser :
 - ☞ 10 brioches façonnées longues et coupées
 (Techniques évaluées : façonnage, suivi de fermentation)

PATE FEUILLETEE

- À partir d'un pâton de 500 g de pâte feuilletée à 4 tours
 - ☞ Détailler, garnir, rayage, cuire et lustrer une galette de 6 personnes (Crème d'amandes fournie par le centre)
 (Techniques évaluées : tourage, détaillage et présentation)

CREME MOUSSELINE

- À partir de ¾ litre de lait :
 - ☞ Réaliser une crème mousseline (250 g de beurre sera fournie afin de réaliser la crème mousseline)
 (Techniques évaluées : réalisation et cuisson, règles d'hygiène spécifiques, dégustation)

PATE A CHOUX

- À partir de ¼ de litre de liquide :
 - ☞ Réaliser une pâte à choux
 - ☞ Dresser 8 Paris-Brest individuels qui seront garnis de la crème mousseline que vous parfumerez au praliné
 - ☞ Dresser des chouquettes avec le reste de pâte
 (Techniques évaluées : réalisation, dressage, garniture, finition)

ENTREMETS

- À partir de 3 oeufs :
 - ☞ Réaliser une génoise nature de 6 personnes (cuisson par le candidat)
 - ☞ Couper en 2 parties
 - ☞ Puncher
 - ☞ Garnir de crème mousseline
 - ☞ Montage en cercle
 - ☞ Recouvrir le dessus de l'entremets d'un disque de pâte d'amandes
 - ☞ Inscrire au cornet de chocolat « **Joyeux Anniversaire** »

(Techniques évaluées : réalisation de la génoise, cuisson, montage, écriture au cornet)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène, l'organisation du travail, la présentation et commercialisation.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 2	Examen : CAP Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP2 – Réalisation		Coefficient	6
			Durée	4 h 30
			Page	1/1

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

PÂTE FEUILLETÉE

- À partir de 1 kg de feuilletage à 4 tours :
 - ☞ Réaliser 6 chaussons aux pommes et 6 palmiers (cuisson des palmiers réalisée par le candidat)

(Critères évalués : réalisation de la détrempe, tourage, détaillage (palmiers - chaussons), cuisson des palmiers, présentation, commercialisation, hygiène)

PÂTE À CHOUX

- À partir de 1/4 de litre de liquide :
 - ☞ Réaliser une pâte à choux.
 - ☞ Dresser 8 salambos et le reste en chouquettes.

(Critères évalués : réalisation, dressage, garniture, glaçage, présentation, commercialisation, hygiène)

CRÈME

- À partir de 200 g de purée de framboises :
 - ☞ Réaliser une bavaroise framboise (sirop à 1.26 D fourni)
- À partir d'1/2 litre de lait :
 - ☞ Réaliser une crème pâtissière pour garnir les salambos.

(Critères évalués : réalisation et cuisson de la crème, hygiène, réalisation de la mousse)

ENTREMETS

- À partir de 5 blancs d'œufs :
 - ☞ Réaliser un biscuit cuiller.
 - ☞ Dresser 2 fonds de 17 cm et une cartouchiere pour un entremets de 20 cm de Ø.
 - ☞ Puncher.
 - ☞ Monter une charlotte à la framboise (sirop fourni).
 - ☞ Glacer l'entremets avec un glaçage neutre fourni.
 - ☞ Décorer l'entremets avec 100 g de framboises.
 - ☞ Inscription sur parchemin en pâte d'amandes « JOYEUX ANNIVERSAIRE » (pâte à écrire fournie).

(Critères évalués : réalisation biscuit, montage, glaçage et décoration, écriture au cornet, présentation commerciale, hygiène)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène, l'organisation du travail, la présentation et commercialisation.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 3	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP2 – Réalisation		Page	1/1

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

PÂTE FEUILLETÉE

- À partir de 500 g de détrempe à feuilletage (fournie par le centre d'examen), beurrer, tourer et détailler :
 - ☞ 6 chaussons aux pommes.
 - ☞ Foncer et pincer une tarte (avec les rognures) de 18 cm de diamètre, la garnir de compote de pommes et confectionner une tarte aux pommes.

(détrempe, compote de pommes sont fournies par le centre d'examen)

(Critères évalués : beurrage, tourage, détaillage et garnissage, rayage, fonçage et pinçage, présentation et commercialisation, hygiène)

PÂTE À CHOUX

- À partir de 1/4 litre de liquide :
 - ☞ Réaliser une pâte à choux.
 - ☞ Dresser 8 éclairs et 8 religieuses qui seront garnis et glacés au fondant café (crème au beurre fournie, pour le décor des religieuses).

(Critères évalués : réalisation, dressage, garniture, glaçage, décor des religieuses, hygiène)

CRÈMES

- À partir d'1 litre de lait :
 - ☞ Réaliser une crème pâtissière, parfumer café et garnir les coques de pâte à choux.

(Critères évalués : réalisation et cuisson, règles d'hygiène spécifiques, parfum et dégustation)

ENTREMETS

- À partir de 5 œufs :
 - ☞ Réaliser un biscuit cuiller et dresser 1 bande et 2 disques.
- À partir de 300 g de lait :
 - ☞ Réaliser une bavaroise chocolat.
 - ☞ Monter une charlotte (cercle de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur fourni par le centre d'examen) (sirop fourni).
 - ☞ Glacer (glaçage chocolat fourni par le centre d'examen).
 - ☞ Inscription au cornet sur parchemin en pâte d'amandes « CHARLOTTE » (pâte à écrire fournie par le centre d'examen).

(Critères évalués : réalisation du biscuit, réalisation de la bavaroise, dressage, montage, glaçage, inscription au cornet, attitude professionnelle)

(L'ensemble des cuissons sera fait par le centre d'examen)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène, l'organisation du travail, la présentation et commercialisation.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 4	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Epreuve : EP2 – Réalisation		Page	1/1

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

PATE À PAIN AU LAIT

- À partir de 300 g de pâte à pain au lait fournie par le centre :
 - ☞ Confectionner 6 pains au lait
 - ☞ Contrôler la fermentation et débarrasser en fin de cuisson (la cuisson est réalisée par le centre d'examen)

Techniques évaluées : façonnage, suivi de fermentation

PATE À CHOUX : Choux chantilly et chouquettes

- À partir de ¼ de litre d'eau :
 - ☞ Réaliser une pâte à choux
 - ☞ Dresser 8 choux qui seront garnis à la chantilly (la cuisson est réalisée par le centre d'examen)
 - ☞ Coucher le restant de la pâte à choux en chouquettes (ou bijoux)
 - ☞ Débarrasser en fin de cuisson (la cuisson est réalisée par le centre d'examen)

Techniques évaluées : réalisation, dressage choux et chouquettes, dressage chantilly à la poche.

CRÈMES

- A partir de 250 g de crème liquide :
 - ☞ Réaliser une ganache
- À partir de 400 g de crème liquide :
 - ☞ Réaliser une crème chantilly

Techniques évaluées : règles d'hygiène spécifiques, dégustation de la ganache, réalisation de la crème chantilly

PATE SUCRÉE : Tarte chocolat

- À partir de 125 g de farine :
 - ☞ Réaliser une pâte sucrée
 - ☞ Foncer 1 cercle de Ø 18 cm. Cuire le fond
 - ☞ Garnir de ganache et décorer de pistaches hachées

Techniques évaluées : réalisation de la pâte, fonçage, cuisson, garnissage et présentation

ENTREMET : Moka

- ☞ Réaliser une génoise à partir de 3 œufs
 - ☞ Génoise coupée en 3 parties
 - ☞ Garnir de crème au beurre café masquer le tour de pailleté chocolat
 - ☞ Inscription « Moka » au cornet
- Le sirop et la crème au beurre sont fournis par le centre d'examen

Techniques évaluées : Réalisation du biscuit (appareil), cuisson, montage, finition

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène, l'organisation du travail, la présentation et commercialisation.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 5	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP2 – Réalisation		Page	1/1

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

PÂTE À BRIOCHE

- À partir de 300 g de pâte à brioche fournie par le centre :
 - ☞ Réaliser 6 brioches allongées, coupées aux ciseaux et sucrées.

(Critères évalués : façonnage, coupe aux ciseaux, fermentation, hygiène)

PÂTE À CHOUX

- À partir de 1/4 de litre de liquide :
 - ☞ Réaliser une pâte à choux.
 - ☞ Dresser 12 religieuses au café, glacer fondant café

(Critères évalués : réalisation, dressage, garniture, glaçage, hygiène)

CRÈME

- À partir d'un litre de lait :
 - ☞ Réaliser une crème pâtissière au café.

(Critères évalués : réalisation, règles d'hygiène, dégustation)

PÂTE FEUILLETÉE

- À partir de 800 g de pâte feuilletée à 4 tours fournie par le centre d'examen :
 - ☞ Réaliser 6 chaussons aux pommes.
 - ☞ Avec les chutes de feuilletage, foncer 1 cercle de 20 cm de Ø, bord pincé (laissé cru)

(Critères évalués : tourage, façonnage, fonçage, présentation et commercialisation, hygiène)

ENTREMETS

- À partir d'une génoise au chocolat que vous réaliserez sur une base de 3 œufs :
 - ☞ Réaliser un entremets au chocolat de 6 personnes.
 - ☞ Couper en 3 parties.
 - ☞ Imbiber, avec un sirop au Grand Marnier fourni par le centre.
 - ☞ Garnir de crème au beurre, masquer et lisser, décorer de pailletés à mi-hauteur.
 - ☞ Décor à la poche (crème au beurre fournie).
 - ☞ Inscription sur parchemin en pâte d'amandes « Joyeux Anniversaire ».

(Critères évalués : réalisation de la génoise, cuisson, montage, masquage, décor à la poche, écriture au cornet, hygiène)

L'ensemble des cuissons sera fait par le centre sauf la cuisson de la génoise qui sera réalisée par le candidat.

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène, l'organisation du travail, la présentation et commercialisation.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 6	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP2 – Réalisation		Page	1/1

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

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

- À partir de 900 g de détrempe à croissant fournie par le centre :
 - ☞ Réaliser : - 9 pains au chocolat,
 - 9 croissants.

Le candidat est responsable du suivi de fermentation et de la cuisson.

(Critères évalués : détaillage, pousse du produit, cuisson, façonnage, tourage, hygiène)

PÂTE SABLÉE

- À partir de 250 g de farine :
 - ☞ Réaliser une pâte sablée
 - ☞ Détailler des petits sablés (taille fours secs)
 - ☞ Finition au choix

(Critères évalués : fabrication de la pâte, finition, originalité, hygiène)

PÂTE À CHOUX

- Avec 1/4 de pâte à choux :
 - ☞ Dresser, garnir et glacer 16 à 18 éclairs café.
 - ☞ Garnir avec la moitié de la crème mousseline, (s'il reste des éclairs vides, les présenter non glacés avec les éclairs garnis).

(Critères évalués : fabrication de la pâte, dressage, glaçage, garnissage, hygiène)

CRÈME

- À partir d'1 litre de lait :
 - ☞ Réaliser une crème mousseline.
 - ☞ Diviser la crème en 2 moitiés, une pour les éclairs, l'autre pour l'entremets.

(Critères évalués : réalisation de la crème, règles d'hygiène spécifiques, dégustation de la mousseline)

ENTREMETS

- Avec une génoise de 6 personnes et un sirop (fournis par le centre), la moitié de votre crème mousseline et des fraises :
 - ☞ Réaliser un entremets fraisier (fruits apparents) monté en cercle.
 - ☞ Finition disque de pâte d'amandes sur le dessus.
 - ☞ Réaliser au cornet une bordure et écrire « FRAISIER ».

(Critères évalués : détaillage de la génoise, imbibage, bordure, montage, décors, écriture, produit fini, hygiène)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène, l'organisation du travail, la présentation et commercialisation.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 7	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Epreuve : EP2 – Réalisation		Page	1/1

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

PATE FEUILLETEE

- À partir de 1,200 kg de pâte feuilletée à 4 tours, fournie par le centre :
 - ☞ Confectionner et garnir de crème d'amandes, un pithiviers de Ø 20 cm
 - ☞ Confectionner 5 à 6 palmiers sucrés
 - ☞ Cuire et présenter les pièces en pâte feuilletée
 - ☞ Foncer, pincer et présenter à cru un fond de tarte de Ø 18 cm

(Techniques évaluées : tourage, détaillage, montage, garnissage, fonçage, présentation et commercialisation)

GARNITURES

- À partir de 100 g de beurre :
 - ☞ Réaliser une crème d'amandes,
- À partir de 3/4 litre de lait entier :
 - ☞ Réaliser une crème pâtissière
- À partir de 400 g de crème fraîche :
 - ☞ Réaliser une ganache

(Techniques évaluées : réalisation et cuisson, hygiène spécifique, dégustation, réalisation de la ganache)

PATE A CHOUX

- À partir de 250 grammes de liquide :
 - ☞ Réaliser une pâte à choux
 - ☞ Détailler, cuire, garnir et glacer au fondant :
 - 10 éclairs au café
 - Dresser le reste de la pâte en chouquette.

(Techniques évaluées : réalisation, dressage, garniture, glaçage)

ENTREMETS

- À partir de 80 g de jaunes d'œuf et de 140 g de blancs d'œuf :
 - ☞ Réaliser un biscuit à la cuillère
 - ☞ Dresser et cuire 3 disques de Ø 20 cm
 - ☞ Monter, en cercle de Ø 20 cm et 4,5 cm de hauteur, un entremets avec ces biscuits légèrement punchés avec du sirop (fourni) et la ganache
 - ☞ Glacer l'entremets avec la ganache restante
 - ☞ Ecrire sur plaquette en pâte d'amandes « SAINT MÉDARD »

(Techniques évaluées : réalisation du biscuit, cuisson, montage, masquage, écriture au cornet)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène, l'organisation du travail, la présentation et commercialisation.

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen 500-221 24
SUJET N° 8	Examen : CAP		Coefficient 6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée 4 h 30
	Épreuve : EP2 – Réalisation		Page 1/1

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

PÂTE À CHOUX

- À partir de 1/4 de litre d'eau :
 - ☞ Réaliser une pâte à choux.
 - ☞ Dresser, garnir et glacer : - 6 éclairs café
- 6 religieuses café (crème au beurre fournie par le centre).

(Critères évalués : réalisation de la pâte à choux, dressage à la poche, garniture, mettre au point un fondant, hygiène)

CRÈME

- À partir de 3/4 litre de lait :
 - ☞ Réaliser une crème pâtissière

(Critères évalués : réalisation et cuisson de la crème pâtissière, règles d'hygiène spécifiques, dégustation)

PÂTE FEUILLETÉE

- À partir de 1,2 kg de pâte feuilletée tournée à 4 tours fournie par le centre :
 - ☞ Tourer, détailler :
 - 6 chaussons (cuisson réalisée par le centre)
 - 1 Pithiviers de 6 personnes (crème d'amandes fournie, cuisson réalisée par le centre).
 - 1 tarte pour 4 personnes (18 cm de Ø), foncer, pincer et présenter à cru.

(Critères évalués : tourer, détailler, monter, foncer et pincer une tarte, garnir, rayer le Pithiviers et apprécier le produit fini, hygiène)

ENTREMETS

- À partir de 4 œufs :
 - ☞ Réaliser 2 fonds de 18 cm de Ø et un entourage de biscuit cuillère.
- À partir de 250 g de lait :
 - ☞ Réaliser une bavaroise.
 - ☞ Réaliser le montage
 - ☞ Glaçage de la charlotte vanille au glaçage neutre.
 - ☞ Écrire sur un parchemin pâte d'amandes « **COUPE DU MONDE** ».

(Nappage neutre et pâte à écrire fournis par le centre.)

(Critères évalués : réaliser les biscuits cuillères, faire les crèmes (bavaroise), dresser à la poche, monter, glacer et napper une préparation, écriture au cornet style anglais, hygiène)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène, l'organisation du travail, la présentation et commercialisation.