



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

COMMANDE	On vous demande	Critères d'évaluations
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Charlotte glacée 8 pers composée de : <ul style="list-style-type: none"> - crème glacée café - mousse glacée vanille - écriture au cornet sur plaquette en chocolat « Cappucino » - finition au choix 	<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner 3 Kg de mix de crème glacée café • Confectionner 300 gr de mousse glacée vanille (base mousse glacée au lait) • Réaliser un biscuit cuillère à partir de 120 g de blancs • Monter, mouler, démouler et décorer l'entremets • Réaliser une plaquette en chocolat et des éléments de décors en chocolat de couverture • Écrire au cornet 	<p>1/ Réalisation (6 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> - crème glacée café : technique de fabrication - crème glacée café : goût et texture - mousse glacée vanille: technique de fabrication - mousse glacée vanille : goût et texture - nougat glacé : technique de fabrication - nougat glacé : goût <p>2/ Confection des spécialités (2 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> - montage de la charlotte glacée - montage de l'entremets en demi-sphère
<ul style="list-style-type: none"> • 1 entremets glacé 6 pers forme demi-sphérique : <ul style="list-style-type: none"> - chemisé de crème glacée café - garni d'un nougat glacé chocolat - biscuit cuillère - finition : glaçage et décors au choix <p style="text-align: center;">+</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 gâteaux glacés individuels (forme et décor libres) présentés à l'assiette 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la crème glacée café • Utiliser le biscuit cuillère • Confectionner un nougat glacé avec 120 g de blancs maximum • Réaliser un glaçage neutre • Monter, mouler, démouler, glacer et décorer l'entremets • Monter, mouler, démouler et mettre en valeur les 2 gâteaux présentés à l'assiette 	<p>3/ Présentations (6 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> - présentoir, technique de fabrication, aspect artistique, originalité - décors et finition de l'entremets - écriture au cornet - décors et finition de la demi-sphère - décors et finition des macarons <p>4/ Pâtisserie (2 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> - réalisation du biscuit cuillère - réalisation des macarons
<ul style="list-style-type: none"> • 300 g de macarons glacés garni de crème glacée café 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabriquer des macarons glacés (300 g de produit fini) pour accompagner et décorer vos desserts glacés. Le restant sera présenté sur assiette 	<p>5/ Chocolaterie (1 pt)</p> <ul style="list-style-type: none"> - mise au point du chocolat et dextérité au travail du chocolat
<ul style="list-style-type: none"> • 1 présentoir ou socle en glace taillée 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un socle ou un présentoir en glace taillée pour la mise en valeur de la demi-sphère 	<p>6/ Hygiène, organisation (3 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> - organisation du travail - respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail, liées aux équipements et aux matières premières - respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, liées aux personnes.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT SUJET N°1	9-0104
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique Professionnelle	S 1/1