



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

EP2

PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PÂTISSERIES SPÉCIALISÉES À BASE DE CHOCOLAT

1. MASSE DE BASE

- À partir de 150 g de crème liquide réaliser une ganache chocolat couverture lait/rhum.
- Cette ganache servira pour garnir une plaque de bonbons.

2. CONFISERIE

- À partir de 200 g d'amandes réaliser une nougatine.
- Détailler en deux formes différentes :
 - une forme ronde détaillée à l'emporte pièce ;
 - une forme carrée détaillée au couteau.

3. TREMPAGE

- À partir des intérieurs que vous aurez réalisés en nougatine :
 - Tremper 15 bonbons en méthode retournée décor fourchette 3 dents.
 - Tremper 15 autres en méthode glissée décor libre.

4. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez avec de la ganache chocolat couverture lait/rhum.
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple (2 demi-formes ; présenter une à l'endroit et l'autre à l'envers).

5. PIÈCE COMMERCIALE

- Confectionner une pièce commerciale sur le thème de la « SAINT VALENTIN » (400 g maximum).

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 300 g de masse base, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.

7. PÂTISSERIE

- À partir de 250 g de crème réaliser un entremets au gianduja. (cercle de 20 cm de diamètre)
- Fonds fournis par le centre.
- Glacer et décorer l'entremets entièrement (glaçage fourni par le centre).
- Les décors doivent être à dominante chocolat sur le thème de la « SAINT VALENTIN »
- L'ensemble de votre production devra être présentée et mis en valeur.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°1	Session 2010
Épreuve EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat		Durée : 9h30	Page : 1/1
		Coef. total EP2 : 14	

DANS CE CADRE

NE RIEN ÉCRIRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

SUJET N°1

Saint Valentin

Cœur entre ouvert, plein, percé, ajouré, entrelacé...

Tous les symboles du 14 février, fête de la St Valentin, pour laquelle votre employeur vous demande de réaliser une composition à base d'éléments caractéristiques du thème.

Cette pièce commerciale (400g environ) sera réalisée selon les savoirs techniques de la profession : moulage, montage, découpe de gabarit, cornet etc.

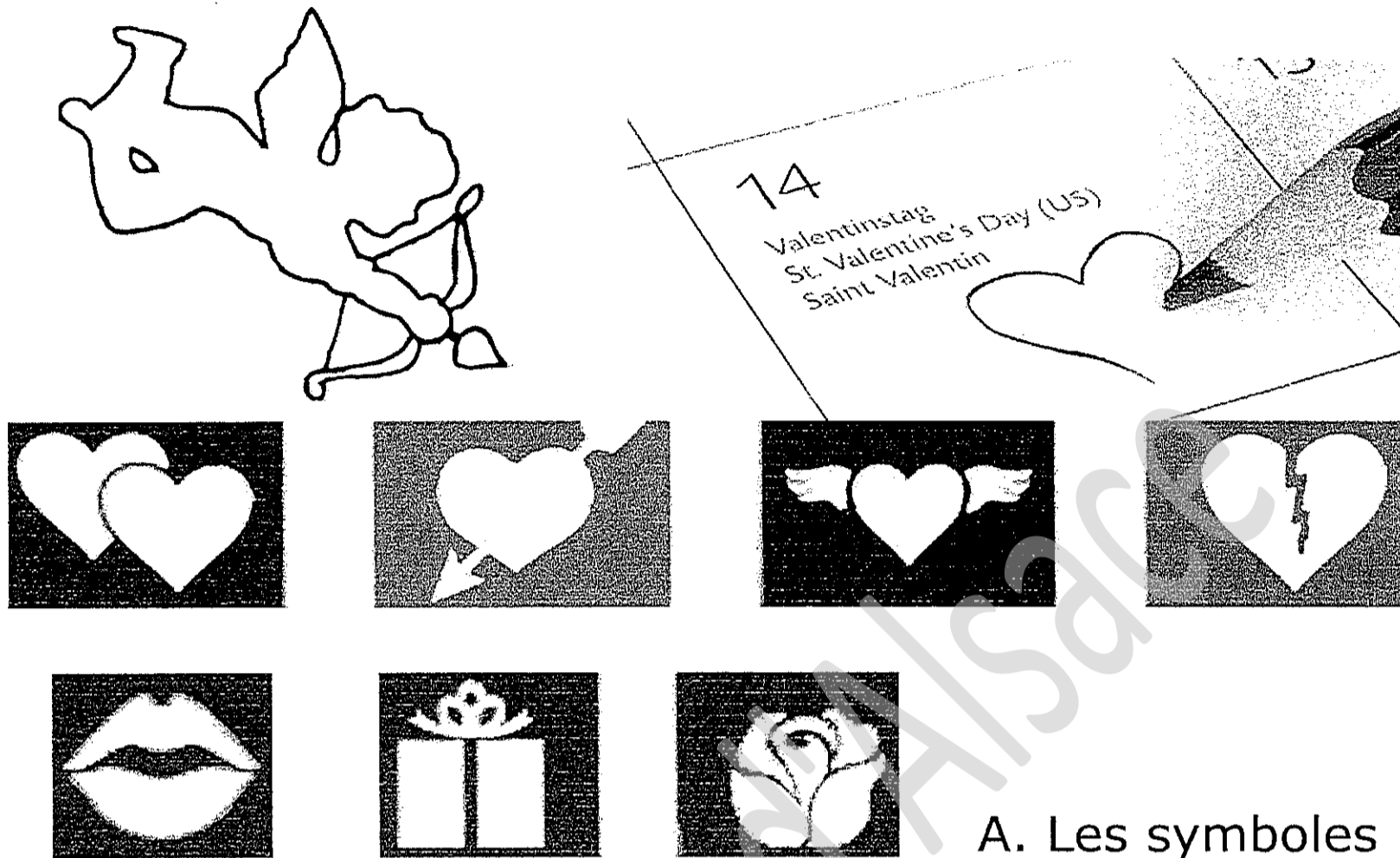
- Vous devez sélectionner des éléments de la planche documentaire (page 2/3) et les organiser dans une composition en arabesque sur la base d'une demie sphère (document page 3/3)
- Vous traduirez les volumes par un jeu de contraste de valeurs au crayon gris.

EVALUATION

- Exploitation de la documentation
- Respect du principe de composition demandé
- Rendu des volumes
- Equilibre et esthétique de l'ensemble

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Durée : 1h00	SESSION 2010	SUJET
EP2 PARTIE DESSIN D'ART	50 221 33	Coefficient total EP2 :14	Page : 1/3

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



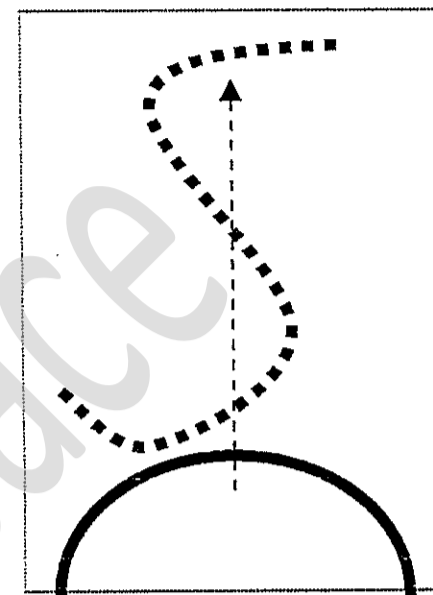
A. Les symboles



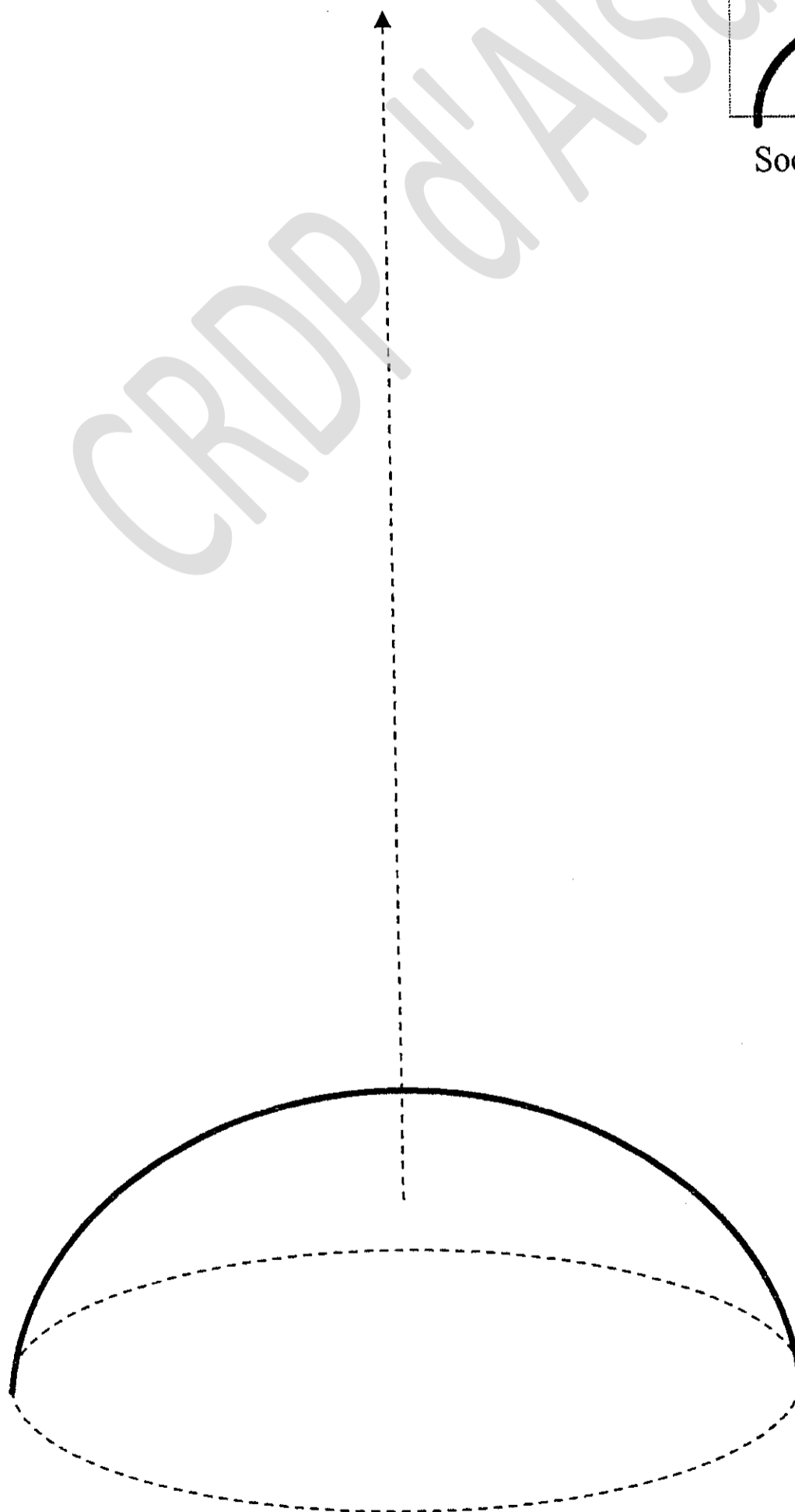
B. Les variations de forme

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Durée : 1h00	SESSION 2010	SUJET
EP2 PARTIE DESSIN D'ART	50 221 33	Coefficient total EP2 :14	Page : 2/3

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Socle et arabesque



CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Durée : 1h00	SESSION 2010	SUJET
EP2 PARTIE DESSIN D'ART	50 221 33	Coefficient total EP2 :14	Page : 3/3

BAREME

SUJET N°1

- Exploitation de la documentation 3 points
- Respect du principe de composition demandé 2 points
- Rendu des volumes 3 points
- Equilibre et esthétique de l'ensemble 2 points

CRDP d'Alsace

BAREME	EXAMEN : CAP CHOCOLATIER CONFISEUR (EP2 : dessin d'art)		
	SESSION 2010	CODE :50 221 33	Page 1/1