



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

## CAP GLACIER FABRICANT

N° du candidat :                      Sujet : N° 1

Emargement :                              Date :

Nom des correcteurs :

0 = Point faible  
 1 = Acquis insuffisant  
 2 = Acquis satisfaisant  
 3 = Point fort

<b>1/ REALISATION ( 6 points )</b>				
Crème glacée vanille : technique de fabrication	3	2	1	0
Sorbet plein fruit fraises : technique de fabrication	3	2	1	0
Oranges givrées : table analytique	3	2	1	0
Sorbet plein fruit fraise : goût, texture	3	2	1	0
Oranges givrées : évider, réduire en pulpe	3	2	1	0
Crème glacée : goût, texture	3	2	1	0
<b>2/ CONFECTION DES SPECIALITES ( 3 points )</b>				
Montage des entremets	3	2	1	0
Montage des coupes	3	2	1	0
Garnissage des oranges	3	2	1	0
<b>3/ PRESENTATION ( 4 points )</b>				
Présentation en nougatine ou socle en glace hydrique	3	2	1	0
Décors et finition de l'entremets	3	2	1	0
Marmite nougatine : couleur, finesse, décor	3	2	1	0
Présentation des coupes	3	2	1	0
<b>4/ PATISSERIE ( 3 points )</b>				
Réaliser le biscuit	3	2	1	0
Réaliser des tuiles	3	2	1	0
Réaliser la nougatine	3	2	1	0
<b>5/ CHOCOLATERIE ( 1 point )</b>				
Mise au point de la couverture	3	2	1	0
<b>6/ HYGIENE ET ORGANISATION ( 3 points )</b>				
Organisation du travail	3	2	1	0
Respect des règles d'hygiène pendant les fabrications	3	2	1	0
Hygiène du poste de travail et du candidat	3	2	1	0

TOTAL GENERAL -----

/60

TOTAL GENERAL DIVISE PAR 3 = NOTE SUR 20

/ 20

TOTAL CAP / EP1 = NOTE SUR 20 PAR coefficient 11

/ 20

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	10-127
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique Professionnelle	B 1/1