



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

COMMANDE	On vous demande	Critères d'évaluations
<p>• 1 <b>ENTREMETS</b> de 8 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chemisé crème glacée vanille</li> <li>• Intérieur sorbet plein fruit fraise</li> <li>• Fond biscuit d'acquois pistache</li> </ul> <p>• 2 <b>COUPES GLACEES</b> incluant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crème glacée Vanille</li> <li>• Sorbet plein fruit fraise</li> <li>• Coulis fraise</li> <li>• Chantilly et fraises fraîches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confectionner une crème glacée vanille pour 2 kg de mix.</li> <li>• Confectionner un sorbet « plein fruit » fraise pour 1,5 kg de mix.</li> <li>• Réaliser un biscuit d'acquois pistache (4 blancs)</li> <li>• Monter l'entremets, glacer, décorer.</li> <li>• Monter les coupes glacées.</li> <li>• Glacer, décorer.</li> </ul> <p>N.B. Vous pouvez utiliser des tuiles pour vos décors</p>	<p>1/ Réalisation (6 pts)</p> <p>2/ Confection des spécialités (3 pts)</p>
<p>10 <b>ORANGES GIVREES</b></p> <p><b>SUCRE ARTISTIQUE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vider les fruits, récupérer le jus.</li> <li>• Réaliser la table analytique</li> <li>• Confectionner le sorbet</li> <li>• Présenter les oranges en les mettant en valeur avec du sucre coulé et/ou filé.</li> </ul>	<p>3/ Présentations (4 pts)</p>
<p><b>TUILES AUX AMANDES</b></p> <p><b>NOUGATINE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser à partir de 100g d'amandes effilées ou hachées des tuiles aux amandes.</li> <li>• Réaliser une nougatine pour 600 gr de masse</li> <li>• Réaliser une marmite afin de présenter vos tuiles amandes</li> <li>• Finition décor aux choix</li> </ul>	<p>4/ Pâtisserie (3 pts)</p> <p>5/ Chocolaterie (1 pt)</p>
<p><b>Eléments de décors en chocolat de couverture noire</b></p> <p><b>Présentation :</b></p> <p><b>Socle en glace hydrique ou en nougatine</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser des éléments de décors pour agrémenter les différentes préparations.</li> <li>• Réaliser un présentoir en glace hydrique ou en nougatine pour la présentation de la marmite ou des oranges givrées</li> </ul>	<p>6/ Hygiène, organisation (3 pts)</p>

Pour EP1 il faut mettre à disposition des candidats une table analytique pour calculer le sorbet orange

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