



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 noisettes réaliser un gianduja lait/noisette.
- Réserver la masse pour garnir une plaque de bonbons.

### 2. TREMPAGE

- À partir de 30 intérieurs fournis par le centre :
  - tremper 15 bonbons en couverture noire en méthode retournée décor fourchette 3 dents ;
  - tremper 15 autres en couverture noire en méthode glissée décor libre.

### 3. MOULAGE

Réaliser une plaque de bonbons moulés en couverture noire, que vous garnirez de la masse gianduja :

- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage simple en couverture noire (2 demi-formes ; présenter une à l'endroit et l'autre à l'envers).

### 4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « LA FÊTE DES MÈRES ». (400 g au maximum).  
Couverture et colorant de couleur mis à votre disposition par le centre.

### 5. CONFISERIE

- Sur une base de 300 g de sucre, réaliser une pâte à guimauve aromatisée framboise.  
Présentation libre au choix du candidat.

### 6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat sur une masse de base de 300 g.

### 7. PÂTISSERIE

- À partir de 250 g de crème réaliser un entremets au gianduja (cercle de 20 cm Ø) (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 FÊTE DES MÈRES ».
- La mise en valeur de l'ensemble de votre production sera en rapport avec le thème de « LA FÊTE DES MÈRES ».

|  |                  |                      |                     |
|--|------------------|----------------------|---------------------|
| <b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>   | Code : 50 221 33 | <b>SUJET 3</b>       | <b>Session 2011</b> |
| 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 |                     |