



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

EP2

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

1. MASSE DE BASE

- À partir de 500 g de masse totale, réaliser une ganache vanille.
- Réaliser 30 intérieurs à partir de cette masse.
En cas d'échec, le centre fournira 30 intérieurs.

2. TREMPAGE (couverture lait)

- tremper 15 bonbons en méthode retournée décor fourchette 3 dents,
- tremper 15 bonbons en méthode glissée, décor au choix du candidat.

3. MOULAGE

- Réaliser une plaque de bonbons moulés en chocolat noir que vous garnirez de gianduja (mis à votre disposition).
- Obturer la plaque et présenter les bonbons.
- Réaliser un moulage non collé. Présentation libre.

4. PIÈCE COMMERCIALE

- Réaliser une pièce commerciale sur le thème de « **Pâques** » (400 g au maximum).
Inscription : « **Joyeuses Pâques** ».

5. CONFISERIE

- À partir de 400 à 500 g de masse :
- Réaliser un caramel chocolat.
- Détailler, présenter à la commercialisation.

6. PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT

- Sur une base de 300 à 400 g de masse finale, réaliser une confiserie de sucre ou de chocolat.
La masse doit être commercialisable.

7. PÂTISSERIE

- Réaliser un entremets chocolat sur base de pâte à bombe (cercle de 20 cm de diamètre).
Conception libre ; 2 fonds fournis pour le centre.
 - Glacer et décorer l'entremets selon le thème.
Le décor sera à dominante chocolat en rapport avec le thème.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Code : 50 221 33	SUJET N°1	Session 2013
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	