



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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.

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

1/ REALISATION (6 points)				
Crème glacée vanille : technique de fabrication	3	2	1	0
Crème glacée vanille : goût et texture	3	2	1	0
Sorbet griotte : technique de fabrication	3	2	1	0
Sorbet griotte : goût et texture	3	2	1	0
Nougat glacé : technique de fabrication	3	2	1	0
Nougat glacé : goût et texture	3	2	1	0
2/ CONFECTION DES SPECIALITES (3 points)				
Montage du vacherin	3	2	1	0
Montage de l'entremets demi-sphérique	3	2	1	0
Montage des desserts individuels	3	2	1	0
3/ PRESENTATION (6 points)				
Support de présentation en nougatine : fabrication, détaillage	3	2	1	0
Support de présentation en nougatine : aspect artistique, originalité	3	2	1	0
Décors, écriture et finitions du vacherin	3	2	1	0
Décors et finitions de l'entremet demi-sphérique	3	2	1	0
Décors et finitions des desserts individuels à l'assiette	3	2	1	0
Décors et finitions des macarons	3	2	1	0
4/ PATISSERIE (1 point)				
Réalisation des macarons et du fond pour l'entremets demi-sphérique	3	2	1	0
5/ CHOCOLATERIE (1 point)				
Mise au point et dextérité au travail du chocolat	3	2	1	0
6/ HYGIENE ET DECORATION (3 points)				
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	14-036
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 - Pratique Professionnelle	B 1/1
SUJET N°1	