



**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

EPREUVE EP1

Pratique professionnelle

PAGE DE GARDE - D 1/1

SUJET - S 1/1

Session 2014		Code : 14-036	
CAP GLACIER FABRICANT			
EP1 – Pratique professionnelle - SUJET N°1			
SUJET	Durée : 8h00	Coef : 11	Page de garde - D 1/1

COMMANDE	On vous demande	Critères d'évaluations
<ul style="list-style-type: none"> • 1 vacherin de 6 personnes composé de : - crème glacée vanille - sorbet griotte - meringue à disposition du candidat - écriture au cornet sur plaquette en chocolat « Vanille/Griotte » 	<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner une crème glacée vanille pour 2 Kg de mix • Confectionner un sorbet « plein fruit » griotte pour 2 Kg de mix • Monter, mouler, démouler et décorer le vacherin (meringue fournie par le centre d'examen) • Réaliser la plaquette en chocolat pour l'écriture • Ecrire au cornet 	<p>1/ Réalisation (6 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème glacée vanille : technique de fabrication - Crème glacée vanille : goût et texture - Sorbet griotte: technique de fabrication - Sorbet griotte : goût et texture - Nougat glacé : technique de fabrication - Nougat glacé : goût et texture <p>2/ Confection des spécialités (3 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montage vacherin - Montage de l'entremets demi-sphérique - Montage des desserts individuels
<ul style="list-style-type: none"> • 1 entremets glacé 6 pers forme demi-sphérique : - sorbet griotte (chemisage) - nougat glacé - coulis griotte - fond en macaron - finition : glaçage et décors au choix + <ul style="list-style-type: none"> • 2 desserts glacés individuels de conception originale présentés à l'assiette 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le sorbet griotte • Réaliser un nougat glacé à partir de 100g de blancs d'œufs • Réaliser un coulis griotte • Réaliser un fond en macaron • Chemiser, monter, mouler, démouler, décorer l'entremets et les desserts individuels 	<p>3/ Présentations (6 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Support de présentation en nougatine : fabrication détaillage. - Support de présentation en nougatine : aspect artistique, originalité. - Décors, écriture et finitions du vacherin - Décors et finitions de l'entremets demi-sphérique - Décors et finitions des desserts individuels à l'assiette - Décors et finitions des macarons
<ul style="list-style-type: none"> • 300g de macarons glacés Vanille/Griotte 	<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner, garnir les macarons (300g de produit fini), le restant pour accompagner et décorer vos desserts 	<p>4/ Pâtisserie (1 pt)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des macarons et du fond pour l'entremets demi-sphérique
<ul style="list-style-type: none"> • Eléments de décors en chocolat de couverture • 1 présentoir nougatine (600g d'amandes hachées maximum) 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des éléments de décors en chocolat pour agrémenter les différentes préparations • Réaliser un présentoir en nougatine pour la mise en valeur de l'entremets demi-sphérique. 	<p>5/ Chocolaterie (1 pt)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise au point et dextérité au travail du chocolat <p>6/ Hygiène, organisation (3 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation du travail - Respect des règles d'hygiène pendant les fabrications - Hygiène du poste de travail et du candidat

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT SUJET N°1	14-036
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique Professionnelle	S 1/1