

**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR**

EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin

Durée : 3 heures Coef. : 4

Page 1/1

**SUJET N°1****PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :*

- 1 - de l'attitude professionnelle*
- 2 - de l'hygiène générale*
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité*
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace*
- 5 - du produit conforme au sujet*
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène*

**CHOCOLATERIE**

Réaliser 1 œuf et 18 intérieurs (3 formes différentes) à partir d'un kilo de couverture chocolat.

Les intérieurs seront trempés et décorés à la fourchette.

**CONFISERIE**

Réaliser 3 sortes de légumes à partir de 400 g de pâte d'amandes blanche.

**GLACERIE**

Réaliser un sorbet moulé à partir de 250 g de pulpe de framboise.

**Nota : La couverture est fondue par le centre d'examen.**

**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR****EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin****Durée : 3 heures Coef. : 4****Page 1/1****SUJET N°2****PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :*

- 1 - de l'attitude professionnelle*
- 2 - de l'hygiène générale*
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité*
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace*
- 5 - du produit conforme au sujet*
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène*

**CHOCOLATERIE**

Détailler puis tremper dans la couverture 18 intérieurs en pâte d'amandes (décor fourchette).

Mouler un oeuf en couverture, hauteur maximum 20 cm.

**CONFISERIE**

Réaliser des modelages en pâte d'amandes.

1 rose et ses feuilles et 2 variétés de légumes.

**GLACERIE**

Réaliser une glace aux œufs vanille. Celle-ci sera moulée dans un cercle de 16 cm de diamètre et décorée avec des attributs chocolats.

(Anglaise base ½ litre de lait).

**Nota : La couverture est fondue par le centre d'examen.**

**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR****EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin****Durée : 3 heures Coef. : 4**

Page 1/1

**SUJET N°3****PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :*

- 1 - de l'attitude professionnelle*
- 2 - de l'hygiène générale*
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité*
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace*
- 5 - du produit conforme au sujet*
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène*

**CHOCOLATERIE**

Mouler un œuf à partir d'un kilo de couverture fondante.

Tremper 3 sortes de bonbons en pâte d'amandes, décor à la fourchette.

**CONFISERIE**

Modeler 3 sortes de légumes à partir de 200 g de pâte d'amandes.

**GLACERIE**

Réaliser un sorbet à partir de 300 g de pulpe de citron.

Mouler dans un cercle de 18 cm.

**Nota : La couverture est fondue par le centre d'examen.**

**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR****EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin****Durée : 3 heures      Coef. : 4**

Page 1/1

**SUJET N°4****PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :*

- 1 - de l'attitude professionnelle*
- 2 - de l'hygiène générale*
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité*
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace*
- 5 - du produit conforme au sujet*
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène*

**CHOCOLATERIE**

Découper et tremper à la fourchette 18 intérieurs pâte d'amandes.

Découper un cœur que vous collerez sur un socle en chocolat d'un diamètre de 16 cm, avec une inscription à la glace royale "Bon anniversaire".

**CONFISERIE**

Modeler 3 fleurs différentes avec leurs feuilles.

**GLACERIE**

Réaliser un sorbet cassis avec 33 cl de pulpe que vous moulez dans un cercle.

***Nota : La couverture est fondue par le centre d'examen.***

**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR****EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin****Durée : 3 heures      Coef. : 4****Page 1/1****SUJET N°5****PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :*

- 1 - de l'attitude professionnelle*
- 2 - de l'hygiène générale*
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité*
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace*
- 5 - du produit conforme au sujet*
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène*

**CHOCOLATERIE**

Réaliser un moulage chocolat sur le thème de Pâques et décorer avec quelques attributs.

Détailler 18 intérieurs pâte d'amandes, tremper et décorer à la fourchette.

**CONFISERIE**

Modeler quelques légumes en pâte d'amandes.

**GLACERIE**

Réaliser un sorbet fraise (base 33 cl de pulpe).

Mouler dans un cercle.

***Nota : La couverture est fondue par le centre d'examen.***

**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR****EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin****Durée : 3 heures Coef. : 4**

Page 1/1

**SUJET N°6****PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :*

- 1 - de l'attitude professionnelle*
- 2 - de l'hygiène générale*
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité*
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace*
- 5 - du produit conforme au sujet*
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène*

**CHOCOLATERIE**

Confectionner un moule de Pâques à partir d'un kilo couverture fondante.

Tremper 18 intérieurs pâte d'amandes, décor fourchette.

**CONFISERIE**

Modeler 3 sortes de fleurs, en pâte d'amandes avec 200 g de matière.

**GLACERIE**

Réaliser ½ litre de glace praliné.

Mouler dans un cercle de 18 cm.

***Nota : La couverture est fondue par le centre d'examen.***

**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR****EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin****Durée : 3 heures      Coef. : 4****Page 1/1****SUJET N°7****PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :*

- 1 - de l'attitude professionnelle*
- 2 - de l'hygiène générale*
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité*
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace*
- 5 - du produit conforme au sujet*
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène*

**CHOCOLATERIE**

Détailler et tremper 18 intérieurs en pâte d'amandes, décor à la fourchette.

Confectionner un œuf en chocolat.

Décorer avec des attributs.

**CONFISERIE**

Réaliser 3 roses en pâte d'amandes et leurs feuilles.

**GLACERIE**

Réaliser une glace "café" aux œufs, base ½ litre de lait, moulée dans un cercle à entremets.

***Nota : La couverture est fondue par le centre d'examen.***

**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR****EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin****Durée : 3 heures      Coef. : 4****Page 1/1****SUJET N°8****PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :*

- 1 - de l'attitude professionnelle*
- 2 - de l'hygiène générale*
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité*
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace*
- 5 - du produit conforme au sujet*
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène*

**CHOCOLATERIE**

Détailler puis tremper dans la couverture fondante 18 intérieurs pâte d'amandes.

Découper un cœur en chocolat, inscription "Bonne fête".

**CONFISERIE**

Réaliser en pâte d'amandes 3 roses, 3 boutons et quelques feuilles, agémenter le cœur en chocolat avec cette réalisation.

**GLACERIE**

Réaliser une glace aux œufs vanille (base ½ litre de lait).

Forme du moulage au choix.

***Nota : La couverture est fondue par le centre d'examen.***



**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR****EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin****Durée : 3 heures      Coef. : 4****Page 1/1****SUJET N°9****PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :*

- 1 - de l'attitude professionnelle*
- 2 - de l'hygiène générale*
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité*
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace*
- 5 - du produit conforme au sujet*
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène*

**CHOCOLATERIE**

Confectionner 18 intérieurs pâte d'amandes trempés dans la couverture fondante avec un décor à la fourchette.

Confectionner 8 timbales en chocolat en moules plastiques destinées à mouler le sorbet.

**CONFISERIE**

Modeler 3 boutons et 3 roses en pâte d'amandes.

**GLACERIE**

Réaliser un sorbet orange à partir de 300 g de pulpe d'orange.

Ce moulage est à mouler dans les timbales en chocolat.

***Nota : La couverture est fondue par le centre d'examen.***

**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR****EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin****Durée : 3 heures      Coef. : 4**

Page 1/1

**SUJET N°10****PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :*

- 1 - de l'attitude professionnelle*
- 2 - de l'hygiène générale*
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité*
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace*
- 5 - du produit conforme au sujet*
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène*

**CHOCOLATERIE**

Réaliser à partir d'un kilo de couverture chocolat 1 œuf et 18 intérieurs pâte d'amandes, trempés et décor fourchette.

**CONFISERIE**

Réaliser 3 fleurs de votre choix avec leur feuillage.

**GLACERIE**

Réaliser à partir d'1/2 litre de lait, une glace aux œufs parfum café, moulée dans un cercle.

**Nota : La couverture est fondue par le centre d'examen.**

**C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR****EPREUVE : EP1 - Pratique Professionnelle - Technologie - Dessin****Durée : 3 heures      Coef. : 4**

Page 1/1

**SUJET N°12****PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :*

- 1 - de l'attitude professionnelle*
- 2 - de l'hygiène générale*
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité*
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace*
- 5 - du produit conforme au sujet*
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène*

**CHOCOLATERIE**

Confectionner 18 intérieurs pâte d'amandes trempés dans la couverture fondante avec un décor à la fourchette.

Confectionner 8 timbales en chocolat en moules plastiques destinées à mouler le sorbet.

**CONFISERIE**

Modeler 3 boutons et 3 roses en pâte d'amandes.

**GLACERIE**

Réaliser un sorbet orange à partir de 300 g de pulpe d'orange.

Ce moulage est à mouler dans les timbales en chocolat.

**Nota : La couverture est fondue par le centre d'examen.**