

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

EPREUVE : EP2 - Réalisation

Durée : 4 h 30

Coef. : 6

Page 1/1

SUJET N°1
REALISATION

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

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau)

- ♦ Confectionner des éclairs et des salambos à la pièce garnis à la crème pâtissière, glacés au fondant.

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette
- ♦ Garniture crème pâtissière : fruits abricots
- ♦ Finition : meringue italienne (4 blancs).

PÂTE A FONCER

(Base : 250 g de farine)

- ♦ Réaliser une tarte aux pommes.
- ♦ Mouler 8 tartelettes individuelles.

DECORS

- ♦ Inscription sur parchemin "Joyeuses fêtes"

CREME PÂTISSIERE

- ♦ Réaliser une crème pâtissière base : 1 litre de crème.

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

EPREUVE : EP2 - Réalisation

Durée : 4 h 30

Coef. : 6

Page 1/2

SUJET N°2
REALISATION

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*

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau.)

- ♦ Confectionner des glands à la pièce.
- ♦ Garniture : crème pâtissière
- ♦ Glaçage au fondant.

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette
- ♦ Garniture crème au beurre praliné
- ♦ Finition : masquage à la palette avec bords apparents.
- ♦ Décor approprié au parfum.

PÂTE SUCREE

(Base : 250 g de farine).

- ♦ Confectionner une amandine.

PETITS FOURS

(Base : 4 blancs d'oeufs).

- ♦ Confectionner des miroirs.

DECORS

- ♦ Inscription au cornet sur parchemin "Bonne fête papa"

CREME PÂTISSIERE

- ♦ Confectionner une crème pâtissière (base ½ litre de lait).

C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR**EPREUVE : EP2 - Réalisation****Durée : 4 h 30****Coef. : 6**

Page 1/1

SUJET N°3
REALISATION

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*

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau)

- ♦ Confectionner des Paris-Brest à la pièce garniture crème au beurre.

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette
- ♦ Garniture crème au beurre praliné
- ♦ Finition : crème au beurre praliné
- ♦ Décor au choix

PÂTE SABLE

(Base : 500 g de farine)

- ♦ Confectionner un fond de tarte cuit à blanc garni de fraises.
- ♦ Confectionner des petits fours éponge (base 4 blancs d'oeufs).

DECORS

- ♦ Inscription sur parchemin "Saint Valentin".

C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR**EPREUVE : EP2 - Réalisation****Durée : 4 h 30****Coef. : 6****Page 1/1****SUJET N°4
REALISATION**

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*

PÂTE A CHOUX

- ♦ (Base : ¼ litre d'eau)
- ♦ Confectionner des salambos à la pièce, garnis à la crème pâtissière, glacés au fondant.

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette
- ♦ Garniture crème pâtissière : "Fruits rouges"
- ♦ Finition : meringue italienne (base 1/8 litre blancs).

PÂTE A FONCER

- ♦ (Base : 250 g de farine)
- ♦ Confectionner une tarte aux pommes.

PETITS FOURS SECS

- ♦ Confectionner des bâtons de maréchaux glacés à la pâte glacer brune (base 4 blancs d'oeufs)

DECORS

- ♦ Inscription sur parchemin "Joyeuses pâques"

CREME PÂTISSIERE

- ♦ Confectionner une crème pâtissière (base : 1 litre de lait)

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

EPREUVE : EP2 - Réalisation

Durée : 4 h 30

Coef. : 6

Page 1/1

SUJET N°5
REALISATION

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*

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau)

- ♦ Confectionner des glands à la pièce.
- ♦ Garniture crème pâtissière (base ½ litre de lait).
- ♦ Glaçage fondant.

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette.
- ♦ Garniture ganache (base 400 g de chocolat).
- ♦ Finition au choix adaptée au parfum.

PÂTE SUCREE

(Base : 250 g de farine).

- ♦ Confectionner des tartes amandines.

PETITS FOURRS SECS

(Base 4 blancs d'oeufs)

- ♦ Confectionner des miroirs.

DECORS

- ♦ Inscription au cornet sur parchemin "Bonne fête papa"

C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR**EPREUVE : EP2 - Réalisation****Durée : 4 h 30****Coef. : 6**

Page 1/1

SUJET N°6
REALISATION

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

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau)

- ♦ Confectionner des salambos à la pièce, garnis à la crème pâtissière, glacés au fondant.

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette.
- ♦ Garniture ganache (base 100 g de chocolat).
- ♦ Finition.

PÂTE SABLEE

(Base : 500 g de farine)

- ♦ Confectionner 1 fond de tarte cuit à blanc.
- ♦ Confectionner des sablés à la pièce.

PETITS FOURS SECS

- ♦ Confectionner des bâtons de maréchaux glacés à la pâte à glacer brune (base 4 blancs d'oeufs)

DECORS

- ♦ Inscription au cornet sur parchemin "Bonne fête maman"

C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR**EPREUVE : EP2 - Réalisation****Durée : 4 h 30****Coef. : 6**

Page 1/1

SUJET N°7
REALISATION

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*

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau)

- ♦ Confectionner des religieuses à la pièce.
- ♦ Garnir d'une crème pâtissière café et glaçage en fondant.

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette
- ♦ Garniture crème au beurre café sur une base de 4 oeufs.
- ♦ Finition au choix adaptée au parfum.

FEUILLETAGE

(Base : 1 kg de farine)

- ♦ Confectionner une galette et des croûtes à boucher.
- ♦ Réaliser une crème d'amandes, à partir de 4 oeufs.

DECORS

- ♦ Inscription sur parchemin "Heureux anniversaire"

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

EPREUVE : EP2 - Réalisation

Durée : 4 h 30

Coef. : 6

Page 1/1

SUJET N°8
REALISATION

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*

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau)

- ♦ Confectionner des choux à la pièce.
- ♦ Garniture : crème pâtissière chocolat, glaçage au fondant base (1 litre de lait pour la crème pâtissière).

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette
- ♦ Garniture crème au beurre chocolat sur une base de 4 oeufs.
- ♦ Finition au choix adaptée au parfum.

FEUILLETAGE

(Base : 1 kilo de farine)

- ♦ Confectionner une galette des rois et des chaussons aux pommes.
- ♦ Réaliser à partir de 4 oeufs une crème d'amandes.

DECORS

- ♦ Inscription sur parchemin en pâte d'amandes "Bonne Année 2000"

C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR**EPREUVE : EP2 - Réalisation****Durée : 4 h 30****Coef. : 6**

Page 1/1

SUJET N°9
REALISATION

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*

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau)

- ♦ Confectionner des choux pièces.
- ♦ Garniture : crème pâtissière chocolat, glaçage fondant (base crème pâtissière 1 litre de lait).

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette
- ♦ Garniture crème au beurre chocolat - base crème au beurre 4 oeufs.
- ♦ Finition au choix adaptée au parfum.

FEUILLETAGE

(Base : 1 kg de farine)

- ♦ Confectionner une galette crème d'amandes , des palmiers pièces.

DECORS

- ♦ Inscription sur parchemin "Fiançailles"

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

EPREUVE : EP2 - Réalisation

Durée : 4 h 30

Coef. : 6

Page 1/1

SUJET N°10
REALISATION

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*

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau)

- ♦ Confectionner des religieuses à la pièce.
- ♦ Garnir d'une crème pâtissière "café" et glacé au fondant.
- ♦ Réaliser 1 litre de crème pâtissière.

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette
- ♦ Garniture crème au beurre café (base 4 oeufs)
- ♦ Finition au choix adaptée au parfum.

FEUILLETAGE

(Base : 1 kg de farine)

- ♦ Confectionner des chaussons et des croûtes.

DECORS

- ♦ Inscription sur parchemin "Moka"

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

EPREUVE : EP2 - Réalisation

Durée : 4 h 30

Coef. : 6

Page 1/1

**SUJET N°11
REALISATION**

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*

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau)

- ♦ Confectionner des éclairs à la pièce.
- ♦ Garniture crème pâtissière (base ¼ litre).
- ♦ Glaçage fondant.

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette
- ♦ Garniture crème au beurre praliné (base crème au beurre 4 oeufs)
- ♦ Finition au choix adaptée au parfum.

FEUILLETAGE

(Base : 1 kg de farine)

- ♦ Confectionner une galette crème d'amandes et des palmiers pièces.

DECORS

- ♦ Inscription sur parchemin "Bonne fête papa"

C.A.P. PATISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR**EPREUVE : EP2 - Réalisation****Durée : 4 h 30****Coef. : 6**

Page 1/1

SUJET N°12
REALISATION

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*

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ litre d'eau)

- ♦ Confectionner des éclairs à la pièce.
- ♦ Garniture crème pâtissière (base ¼ litre).
- ♦ Glaçage fondant.

ENTREMETS

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette
- ♦ Garniture crème au beurre vanille (base crème au beurre 4 oeufs)
- ♦ Finition au choix adaptée au parfum.

FEUILLETAGE

(Base : 1 kg de farine)

- ♦ Confectionner une galette et des chaussons aux pommes.

DECORS

- ♦ Inscription sur parchemin "Joyeux anniversaire"