

# 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

A partir d'un kilo de couverture noire confectionner et tremper 12 intérieurs en pâte d'amandes, décor fourchette et réaliser un moulage à votre convenance démoulé et présenté.

### CONFISERIE

A partir de 500 g de sucre, réaliser un sucre coulé qui servira de présentoir à vos bonbons.

Réaliser deux fleurs plus un bouton en pâte d'amandes qui seront présentés sur le sucre coulé.

### GLACERIE

A partir d'1/2 litre de lait, réaliser une glace aux œufs vanille. Celle-ci sera turbinée, moulée dans un moule, démouler et présenter sur carton.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET	
C.A.P. Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle – Technologie - Dessin	Durée Totale : 5 heures	Coef Total : 6	page 1/1
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 3 heures	Coef : 4	

# 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

A partir d'un kilo de chocolat de couverture noire.

Confectionner 18 intérieurs en pâte d'amandes à tremper dans la couverture avec un décor à la fourchette à tremper (faire 3 formes minimum).

### CONFISERIE

A partir de 300 g de pâte d'amandes fournie.  
Modeler 3 fleurs différentes avec feuilles.

A partir de 500 g de sucre, réaliser un disque en sucre coulé pour présenter vos fleurs en pâte d'amandes.

### GLACERIE

Réaliser une glace aux œufs à partir d'un demi-litre de lait.

Parfum chocolat.

Turbiner et mouler, démouler et présenter sur carton.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET	
C.A.P. Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle – Technologie - Dessin	Durée Totale : 5 heures	Coef Total : 6	page 1/1
<b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>Durée : 3 heures</b>	<b>Coef : 4</b>	

# 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

A partir d'un kilo de chocolat de couverture noire.

Confectionner 21 intérieurs en pâte d'amandes à tremper dans la couverture noire avec un décor à la fourchette (3 formes différentes).

Réaliser un présentoir en chocolat ou bonbonnière afin de présenter les chocolats.

### CONFISERIE

A partir de 300 g de pâte d'amandes fournie, modeler 5 roses et boutons de roses.

A partir de 500 g de sucre, réaliser un disque en sucre coulé pour présenter vos fleurs.

### GLAGERIE

Réaliser un sorbet framboise à partir de 300 g de purée de fruits.

Turbiner, mouler, démouler et présenter sur carton.

Groupement académique Est	Session 2006	<b>SUJET</b>	
<b>C.A.P. Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur</b>			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle – Technologie - Dessin	Durée Totale : 5 heures	Coef Total : 6	page 1/1
<b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>Durée : 3 heures</b>	<b>Coef : 4</b>	

# 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

Détailler et tremper à la fourchette 24 intérieurs pâte d'amandes, 3 formes différentes.

A partir d'un kilo de couverture, découper un cœur que vous collerez sur un socle en chocolat d'un diamètre de 16 cm, avec une inscription à la glace royale "Saint Valentin".

### CONFISERIE

Modeler 3 roses et 3 œillets avec leurs feuilles.

A partir de 500 g de sucre, réaliser un socle en sucre coulé pour présenter vos fleurs.

### GLACERIE

Réaliser un sorbet cassis avec 350 g de pulpe que vous moulez, démoulez et présenterez.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET	
C.A.P. Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle – Technologie - Dessin	Durée Totale : 5 heures	Coef Total : 6	page 1/1
<b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>Durée : 3 heures</b>	<b>Coef : 4</b>	

# 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

A partir d'un kilo de couverture noire, confectionner et tremper 12 intérieurs en pâte d'amandes, décor fourchette. (3 formes)

Réaliser un moulage à votre convenance démoulé et présenté.

### CONFISERIE

A partir de 500 g de sucre, réaliser un sucre coulé qui servira de présentoir à vos bonbons.

Réaliser cinq fruits en pâte d'amandes qui seront présentés sur le sucre coulé.

### GLACERIE

A partir de 500 g de lait, réaliser une glace aux œufs café. Celle-ci sera turbinée, moulée dans un moule, démoulée et présentée sur carton.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET	
C.A.P. Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle – Technologie - Dessin	Durée Totale : 5 heures	Coef Total : 6	page 1/1
<b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>Durée : 3 heures</b>	<b>Coef : 4</b>	

# 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

A partir d'un kilo de couverture :

Faire une mise au point.

Détailler et tremper 12 intérieurs en pâte d'amandes.

Réaliser un moulage.

### CONFISERIE

Façonner et présenter 3 roses, 3 boutons et quelques feuilles.

A partir de 500 g de sucre, réaliser un disque en sucre coulé pour présenter vos fleurs.

### GLACERIE

Réaliser une crème glacée vanille (1/2 litre de lait)

Mouler, démouler et présenter sur carton.

Groupement académique Est	Session 2006	<b>SUJET</b>	
<b>C.A.P. Pâtissier – Glaciers – Chocolatier - Confiseur</b>			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle – Technologie - Dessin	Durée Totale : 5 heures	Coef Total : 6	page 1/1
<b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>Durée : 3 heures</b>	<b>Coef : 4</b>	