

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

Réaliser un moulage chocolat : thème libre.

Décorer avec quelques attributs (copeaux - cigarettes).

Détailler 18 intérieurs pâte d'amandes, tremper et décorer à la fourchette (3 formes différentes).

CONFISERIE

Modeler des fruits à partir de 400 g de pâte d'amandes, 4 modèles différents.

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

GLACERIE

Réaliser un sorbet fraise (base 350 g de pulpe).

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
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 3 heures	Coef : 4	