

SUJET N°1

RÉALISATION

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 à partir de 300 g de sucre cuit.
- Crème pâtissière : base 1,5 litre
- Techniques évaluées → réaliser la pâte, dresser, écrire, garnir, glacer.

ENTREMETS

(Base ganache : 100 g de chocolat)

- Confectionner une génoise avec 4 œufs.
- Garniture ganache, punch rhum.
- Montage à la palette.
- Finition : décor cornet + inscription "Joyeux Anniversaire".
- Techniques évaluées → réaliser la génoise, puncher, garnir, masquer, décorer, écriture.

PÂTE SABLÉE

(Base : 250 g de farine)

- Confectionner 1 fond de tarte cuit à blanc garni crème pâtissière et fraises.
- Techniques évaluées → réaliser la pâte, foncer, abaisser, détailler, cuire, garnir.

PETITS FOURS SECS

(Base : 4 blancs d'œufs)

- Confectionner des bâtons de maréchaux glacés à la pâte à glacer brune.
- Techniques évaluées → réaliser l'appareil, dresser, cuire, glacer.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET
C.A.P. Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur		
Épreuve : EP2 - Réalisation	Durée - 4 h 30	Coef : 6
		page 1/1

SUJET N°2

RÉALISATION

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 de litre d'eau)

- ♦ Réaliser des éclairs chocolat.
- ♦ Garniture : crème pâtissière chocolat (1 litre de lait)
- ♦ Finition : glaçage fondant.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la pâte, dresser, cuire, garnir, glacer.

ENTREMETS

(Base: 300 g de crème fleurette)

- ♦ Réaliser une ganache.
- ♦ Confectionner une génoise 4 oeufs.
- ♦ Montage à la palette.
- ♦ Garniture ganache, punch rhum.
- ♦ Finition et décor appropriés. Parchemin "Joyeuses Fêtes"
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la génoise, puncher, garnir, masquer, décorer, écriture.

PETITS FOURS

(Base : 100 g de beurre)

- ♦ Confectionner des palets des dames.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser l'appareil, dresser, cuire.

PÂTE SUCRÉE

(Base : 250 g de farine)

- ♦ Réaliser une tarte amandine poires pour 6/8 personnes.
- ♦ Crème d'amandes (base 100 g de beurre)
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la pâte, fonder, abaisser, détailler, garnir, cuire.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET
C.A.P. Pâtissier – Glaçier – Chocolatier - Confiseur		
Épreuve : EP2 - Réalisation	Durée - 4 h 30	Coef : 6
		page 1/1

SUJET N°3

RÉALISATION

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

FEUILLETAGE

(Base : 500 g de farine)

- ♦ A partir d'une détrempe fournie, tourer.
- ♦ Détailler 6 croûtes de bouchées rondes Ø 9cm et 6 chaussons aux pommes
- ♦ Vous disposez des pommes et de compote de pommes.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la pâte, tourer, abaisser, détailler, cuire.

PÂTE À CHOUX

(Base : ¼ de litre de liquide)

- ♦ Réaliser une couronne "façon PARIS-BREST" pour 6 personnes.
- ♦ Le reste de pâte servira à la confection de couronnes individuelles.
- ♦ Garnir les couronnes à l'aide de la chantilly.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la pâte, dresser, garnir, glacer.

PETITS FOURS SECS

(Base : 50 g de beurre)

- ♦ Fabriquer, dresser et cuire des langues de chats..
- ♦ Techniques évaluées → réaliser l'appareil, dresser, cuire.

GANACHE CHOCOLAT ET CRÈME CHANTILLY

- ♦ A partir de 400 g de chocolat, réaliser une ganache pour monter l'entremets.
- ♦ Sur la base de 500 g de crème liquide, réaliser une chantilly.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la ganache.
- ♦ Critères de qualité → ganache (texture), chantilly (texture).

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET
C.A.P. Pâtissier – Glacé – Chocolatier - Confiseur		
Épreuve : EP2 - Réalisation	Durée - 4 h 30	Coef : 6
		page 1/2

ENTREMETS

(Base : 4 oeufs)

- ♦ Réaliser un biscuit cuillère, dresser 3 disques Ø 18 cm.
- ♦ Garnir et monter à la palette un entremet de 6 personnes avec la ganache, le pourtour du masquage devant être entièrement apparent.
- ♦ Réaliser un parchemin en pâte d'amandes, y inscrire "Bonne Fête Maman" au cornet chocolat. La décoration de l'entremets est libre.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser le biscuit, cuisson, garnir et imbiber, masquer à la palette, écrire au cornet.

SUJET N°4

RÉALISATION

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 SUCRÉE

(Base : 250 g de farine)

- ♦ Réaliser une tarte aux pommes de 6-8 personnes.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la pâte, abaisser, foncer, garnir, cuire, napper.

PETITS FOURS SECS

(Base : 100 g d'amandes)

- ♦ Réaliser des tuiles.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser l'appareil, dresser, cuire, façonner.

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ de liquide)

- ♦ Réaliser 8 religieuses chocolats..
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la pâte, dresser, cuire, garnir, glacer.

ENTREMETS

(Base : 4 œufs)

- ♦ Confectionner une génoise.
- ♦ Réaliser une crème au beurre parfumée à la vanille sur la base de 400 g de beurre.
- ♦ Montage à la palette, bords apparents.
- ♦ Réaliser un parchemin en pâte d'amandes et inscrire "Joyeux Anniversaire" au cornet de chocolat, style écriture anglaise, la décoration de l'entremets est libre.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la génoise, la crème au beurre, montage, masquage, écriture au cornet, décor.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET
C.A.P. Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur		
Épreuve : EP2 - Réalisation	Durée - 4 h 30	Coef : 6
		page 1/1

SUJET N°5

RÉALISATION

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 SUCRÉE

(Base : 250 g de farine)

- ♦ Réaliser une pâte sucrée.
- ♦ Foncer, en cercle avec bords remontés et pincés, une tarte de 6 personnes que vous garnirez de crème d'amandes et abricot.
- ♦ Réaliser une crème d'amandes à partir de 50 g de beurre fournie par le centre.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la pâte, abaisser, foncer, garnir, cuire, napper à l'abricot.

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ de litre de liquide)

- ♦ Réaliser 6 religieuses et le reste en éclairs parfum café.
- ♦ Réaliser une crème pâtissière à base de ¾ de litre de lait aromatisé café, avec laquelle vous garnirez votre pâte à choux.
- ♦ Garnir ces pièces de crème pâtissière café, glaçage fondant café.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la pâte, dresser, garnir, glacer.

PETITS FOURS SECS

(Base : 100 g d'amandes)

- ♦ Fabriquer, dresser et cuire des tuiles.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser l'appareil, dresser, cuire.

CRÈME AU BEURRE

(Base : 350 g de beurre)

- ♦ Réaliser une crème au beurre chocolat. pour monter l'entremets.
- ♦ Techniques évaluées → cuisson du sucre, lisage de crème, aromatisation.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET
C.A.P. Pâtissier – Glaciers – Chocolatier - Confiseur		
Épreuve : EP2 - Réalisation	Durée - 4 h 30	Coef : 6
		page 1/2

ENTREMETS

(Base : 4 oeufs)

- ♦ Réaliser une génoise de 6 personnes.
- ♦ Garnir et monter à la palette l'entremets avec la crème au beurre chocolat, le pourtour du masquage devant être entièrement apparent.
- ♦ Réaliser un parchemin en pâte d'amandes, y inscrire "vive le chocolat" au cornet chocolat.
- ♦ La décoration de l'entremets est libre.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la génoise, cuisson, garnir, masquer à la palette, écrire au cornet.

SUJET N°6

RÉALISATION

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.
- ♦ Finition : glaçage au fondant.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la pâte, dresser, cuire, garnir, glacer.

ENTREMETS

(Base garniture : 400 g chocolat)

- ♦ Confectionner une génoise avec 4 œufs.
- ♦ Montage à la palette
- ♦ Garniture ganache.
- ♦ Décor : au choix adapté au parfum
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la génoise, puncher, garnir, masquer, décorer, écriture.

PÂTE SUCRÉE

(Base : 250 g de farine)

- ♦ Confectionner une tarte amandine garnie de poires au sirop.
- ♦ Une crème d'amandes fournie par le centre.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la pâte, foncer, abaisser, détailler, garnir, cuire.

PETITS FOURS SECS

(Base : 4 blancs d'œufs)

- ♦ Confectionner des miroirs.
- ♦ Garnir d'une crème d'amandes fournie par le centre.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser l'appareil, cuire, napper.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET
C.A.P. Pâtissier – Glaciers – Chocolatier - Confiseur		
Épreuve : EP2 - Réalisation	Durée - 4 h 30	Coef : 6
		page 1/1

DECORS

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

CRÈME PÂTISSIERE

(Base : $\frac{3}{4}$ litre de lait)

- ♦ Réaliser une crème pâtissière.
- ♦ Techniques évaluées → réalisation, cuisson.
- ♦ Critères de qualités → texture, aromatisation

SUJET N°8

RÉALISATION

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 LEVÉE

(Base : 600 g de pâte fournie par le centre d'examen)

- ♦ Réaliser une brioche Nanterre pour 6 personnes.
- ♦ Avec le reste de la pâte, mouler des petites brioches à tête.
- ♦ Techniques évaluées → détailler la pâte, façonner, mouler, cuire.

PETITS FOURS SECS

(Base : 100 g d'amandes)

- ♦ Réaliser des tuiles.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser l'appareil, dresser, cuire, façonner.

PÂTE A CHOUX

(Base : ¼ de litre de liquide)

- ♦ Réaliser des religieuses café.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la pâte, dresser, cuire, garnir, glacer.

CRÈME PÂTISSIÈRE

(Base : ¾ litre de lait)

- ♦ Réaliser une crème pâtissière avec laquelle vous garnirez vos religieuses.
- ♦ Techniques évaluées → faire la crème, cuire
- ♦ Critères de qualité → aromatisation, texture.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET
C.A.P. Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur		
Épreuve : EP2 - Réalisation	Durée - 4 h 30	Coef : 6 page 1/2

ENTREMETS

(Base : 4 œufs)

- ♦ Réaliser un biscuit à la cuillère, détailler 3 disques.
- ♦ Avec la crème au beurre fournie, fabriquer un entremets café de 8 personnes.
- ♦ Puncher, garnir et masquer l'entremets ; le pourtour du masquage devant être entièrement apparent.
- ♦ Réaliser un parchemin en pâte d'amandes, inscrire "Bonne Fête Papa" au cornet de chocolat, style écriture anglaise. La décoration de l'entremets est libre
- ♦ Techniques évaluées → réaliser un biscuit, monter l'entremets, garnir, masquer la palette, écrire au cornet style écriture anglaise, décorer.