

SUJET N°7

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 de liquide)

- Confectionner des éclairs au café (taille petits gâteaux).
- Garniture : crème pâtissière café.
- Finition : glaçage au fondant.
- Techniques évaluées → réaliser la pâte, dresser, cuire, garnir, glacer.

ENTREMETS

(Base : 4 oeufs)

- Confectionner une génoise avec 4 oeufs.
- Montage à la palette.
- Punchage.
- Garniture crème pâtissière vanille et fruits ananas.
- Finition : meringue italienne (4 blancs d'oeufs).
- Décors : inscription sur parchemin "Joyeuses Fêtes"
- Techniques évaluées → réaliser la génoise, réaliser la meringue, monter, masquer, décorer, écriture.

PÂTE A FONCER

(Base : 250 g de farine)

- Réaliser une tarte aux pommes pour 6 personnes.
- Fonçage en cercle bord pincé
- Techniques évaluées → réaliser la pâte, abaisser, garnir, cuire, napper.

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

CRÈME PÂTISSIÈRE

(Base : 1 litre de lait)

- ♦ Réaliser une crème pâtissière.
- ♦ Techniques évaluées → réaliser la crème, cuire.
- ♦ Critères de qualité → texture, aromatisation

PETITS FOURS SECS

(Base 75 g de blancs)

- ♦ Confectionner une pâte à cigarettes.
- ♦ Détailler, cuire et rouler des cigarettes.