

# SUJET N° 1

Réaliser toutes les opérations nécessaires aux fabrications suivantes :

## 1° CHOCOLATERIE :

**Mettre au point 1 kg de couverture fondante.**

- Détailler et tremper 16 intérieurs pâte amande (3 formes).
- Réaliser des éléments de décor pour la glace.
- Mouler, démouler un sujet de Pâques. Le sujet devra être présenté « collé ».

## 2° CONFISERIE :

- Réaliser 15 fruits déguisés en 3 sortes.
- Réaliser un sucre cuit avec 750 g de sucre pour tremper vos fruits et couler un socle pour la présentation.

## 3° GLACERIE :

- Réaliser une glace aux œufs vanille à partir d'1/2 litre de lait.
- Mouler un cercle 16 cm x 4 cm.
- Démouler sur assiette à vacherins.
- Décorer avec les éléments de décor en chocolat.

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>	<b>SESSION 2002</b>	<b>SUJET N° 1</b>	TIRAGES
<b>CAP PATISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 3 h	Coef. : 4	Page : 1/1

Date :

SUJET N° 1

## CAP PÂTISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR - EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle		PTS	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8	N° 9	N° 10	N° 11
<b>CANDIDAT :</b>													
Organisation du travail (Gestion du temps - Gestion du poste de travail).		/10											
<b>GLACERIE</b>													
Hygiène.		/10											
Technique de fabrication de la glace ou du sorbet.		/10											
Technique et conditions Moulage/Démoulage.		/10											
<b>CONFISERIE</b>													
Le candidat maîtrise les techniques suivantes :													
* Modelage/détaillage		/10											
* Fabrication/Cuisson		/10											
<b>CHOCOLATERIE</b>													
Conditions et connaissance de mise au point de la couverture.		/10											
Technique : Enrobage		/10											
Moulage		/10											
<b>QUALITE, PRESENTATION DES PRODUITS TERMINES</b>													
Glace : le produit fini est commercialisable dans sa présentation, sa garniture, sa qualité gustative avant le turbinage.		/10											
Confiserie : le produit fini est commercialisable dans sa présentation, sa garniture.		/10											
Chocolat : le produit fini est commercialisable dans sa présentation, sa garniture.		/10											
<b>TOTAL GENERAL</b>		/120											

NOM – PRENOM DU JURY : .....

SIGNATURE :