

# SUJET N° 2

Réaliser toutes les opérations nécessaires aux fabrications suivantes :

## 1° CHOCOLATERIE :

- Mettre au point 1 kg de couverture.
- Tremper 15 intérieurs praliné.
- Prévoir des éléments de décor pour la glace.

## 2° CONFISERIE :

A partir de 200 g de praliné, préparer une masse pour couler dans un cadre :

- Détailler 18 intérieurs praliné de 3 formes au choix.

Avec 400 g de pâte d'amande :

- Réaliser 2 roses + 6 feuilles.
- Modeler 2 animaux.

## 3° GLACERIE :

- Réaliser une glace praliné aux œufs à partir d'1/2 l de lait
- Moulage en cercle 16 x 4.
- Démouler sur assiette à vacherin.
- Décorer avec les éléments de couverture.

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>	<b>SESSION 2002</b>	<b>SUJET N° 2</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° 2

## 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	/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.	/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>	<b>/120</b>											

NOM – PRENOM DU JURY : .....

SIGNATURE :