

SUJET N° 3

Réaliser toutes les opérations nécessaires aux fabrications suivantes :

1° CHOCOLATERIE :

* Avec 1 kg de couverture noire :

- * Réaliser des décors pour la glace.
- * Mouler et démouler un œuf de Pâques de 15 à 18 cm de haut, collé.
- * Tremper 15 intérieurs pâte d'amande café (fournie par le centre).

2° CONFISERIE :

* Avec 500 g de pâte d'amande :

- * Modeler 2 grenouilles et 2 animaux identiques au choix.
- * Modeler 2 roses.
- * Détailler 15 intérieurs pâte d'amande.

3° GLACERIE :

* Réaliser une glace au café avec ½ litre de lait :

- * Mouler en cercle de 16 cm x 4 cm.
- * Démouler sur assiette à vacherin.
- * Décor couverture noire.

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

Date :

SUJET N° 3

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

Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle													
CANDIDAT :	PTS	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8	N° 9	N° 10	N° 11	
Organisation du travail (Gestion du temps - Gestion du poste de travail).	/10												
GLACERIE													
Hygiène.	/10												
Technique de fabrication de la glace ou du sorbet.	/10												
Technique et conditions Moulage/Démoulage.	/10												
CONFISERIE													
Le candidat maîtrise les techniques suivantes :													
* Modelage/détaillage	/10												
* Fabrication/Cuisson	/10												
CHOCOLATERIE													
Conditions et connaissance de mise au point de la couverture.	/10												
Technique : Enrobage	/10												
Moulage	/10												
QUALITE, PRESENTATION DES PRODUITS TERMINES													
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												
TOTAL GENERAL	/120												

NOM – PRENOM DU JURY :

SIGNATURE :