

SUJET N° 4

Réaliser toutes les opérations nécessaires aux fabrications suivantes :

1° CHOCOLATERIE :

Avec 1 kg de couverture noire :

- Prévoir les décors pour la glace.
- Mouler un œuf collé, prévoir un socle et les décors.
- Tremper 15 intérieurs pâte d'amandes.

2° CONFISERIE :

- Détailler 15 intérieurs pâte d'amandes (3 sortes).
- Réaliser le modelage de 2 sujets animaux (1 sorte) et 2 poires.

3° GLACERIE :

- Réaliser un sorbet avec 0,5 litre de pulpe de poire.
- Mouler en cercle 16 x 4, démouler sur assiette à vacherins 18 cm.
- Décorer avec des éléments en chocolat.

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

Date :

SUJET N° 4

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
CANDIDAT :													
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											
* Les sujets sont originaux et réguliers dans la taille		/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 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											
TOTAL GENERAL		/120											

NOM – PRENOM DU JURY :

SIGNATURE :