

SUJET N° 5

Réaliser toutes les opérations nécessaires aux fabrications suivantes :

1° CHOCOLATERIE :

- Mettre au point 1 kg de couverture noire.
- Enrober 20 orangettes.
- Réaliser des éléments pour le décor de la glace.
- Réaliser un moulage de Pâques. Le moulage sera présenté « collé ».

2° CONFISERIE :

- Réaliser une nougatine à partir de 500 g de sucre (total) ou 300 g fondant.
- Détailler un support de présentation pour la glace.

3° GLACERIE :

- Réaliser une glace aux œufs café avec ½ L de lait.
- Mouler en cercle 16 par 4 cm.
- Démouler sur assiette à vacherin et décorer avec les éléments en chocolat.
- Présenter sur le support en nougatine.

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2002	SUJET N° 5	TIRAGES
CAP PATISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 3 h	Coef. : 4	Page : 1/1

Date :

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												
* 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 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 :