

SUJET N° 6

Réaliser toutes les opérations nécessaires aux fabrications suivantes :

1° CHOCOLATERIE : Mettre au point 1 kg de couverture de chocolat noire.

- Tremper 20 bonbons chocolat praliné, (fournis par le centre).
- Mouler et décorer un sujet de Pâques. Le sujet devra être présenté « collé ».
- Confectionner des éléments de décor pour la glace.

2° CONFISERIE : Une nougatine ; poids de la masse : 600 g.

- Détailler des éléments de décor pour la glace.
- Détailler un disque nougatine pour la glace décoré « dents de loup » 20 cm diamètre.

3° GLACERIE : Une glace aux œufs café, à partir de ½ litre de lait.

- Mouler dans un cercle de Ø 16 cm × 4 cm de hauteur.
- Démouler sur assiette à vacherin 18 cm.
- Décorer avec des éléments de décor chocolat et présenter sur le disque nougatine.

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2002	SUJET N° 6	TIRAGES
CAP PATISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 3 h	Coef. : 4	Page : 1/1

Date :

SUJET N° 6

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 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 :