

SUJET N° 7

Réaliser toutes les opérations nécessaires aux fabrications suivantes :

1° CHOCOLATERIE :

Avec 1 kg de couverture noire, réaliser :

- Une plaque de bonbons moulés intérieur ganache (fournie par le centre d'examen).
- Tremper 15 nougats (fournis par le centre d'examen).

2° CONFISERIE :

- Façonner 15 fruits déguisés en 3 variétés (noix, dattes, pruneaux).
- Cuire 0,750 kg de sucre pour le trempage.
- Avec le reste du sucre réaliser un disque de sucre coulé pour la présentation.

3° GLACERIE :

A partir d'1/2 litre de lait :

- Réaliser une glace aux œufs au café.
- Moulage en cercle 16 x 4
- Démouler sur assiette à vacherins.
- Finition, décors chocolat.
- Mise à disposition chantilly.

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2002	SUJET N° 7	TIRAGES
CAP PATISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 3 h	Coef. : 4	Page : 1/1

Date :

SUJET N° 7

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 :