

SUJET N° 8

Réaliser toutes les opérations nécessaires aux fabrications suivantes :

1° CHOCOLATERIE :

Mettre au point 1 kg de couverture fondante.

- Détailler et tremper 16 intérieurs pâte amande (3 formes).
- Réaliser des éléments de décor pour la glace.
- Mouler, démouler un sujet de Pâques. Le sujet devra être présenté « collé ».

2° CONFISERIE :

- Réaliser 15 fruits déguisés en 3 sortes.
- Réaliser un sucre cuit avec 750 g de sucre pour tremper vos fruits et couler un socle pour la présentation.

3° GLACERIE :

- Réaliser une glace aux œufs vanille à partir d'1/2 litre de lait.
- Mouler un cercle 16 cm x 4 cm.
- Démouler sur assiette à vacherins.
- Décorer avec les éléments de décor en chocolat.

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2002	SUJET N° 8	TIRAGES
CAP PATISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code examen :		
Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle	Durée : 3 h	Coef. : 4	Page : 1/1

Date :

SUJET N° 8

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 :