

SUJET N° 1

➤ **Réaliser toutes les opérations nécessaires aux fabrications suivantes :**

- * Une pâte sucrée à partir de 250 g de farine.
- * Une crème citron à partir de 250 g de jus de citron.
- * Une pâte à choux à partir d'1/4 l d'eau.
- * Une crème pâtissière à partir d'1 l de lait.
- * Une génoise à partir de 4 œufs (génoise chocolat).
- * Une ganache à partir de 3/4 l de crème.

➤ **Réaliser toutes les opérations nécessaires aux dressages, détaillages, montages et finitions suivantes :**

Avec la pâte sucrée réaliser 12 tartelettes :

- * Garnir avec la crème citron.
- * Décor au choix.

Avec la pâte à choux, dresser 18 éclairs :

- * Garnir crème pâtissière vanille.
- * Glacer fondant blanc.

Avec la génoise chocolat, réaliser :

- * Un entremet chocolat.
- * Garnir ganache.
- * Glacer ganache et inscrire sur une pancarte en pâte d'amande au cornet "JOYEUX NOEL".

Montage libre.

NB : Chacun sera responsable de ses cuissons.

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2002	SUJET N° 1	TIRAGES
CAP PATISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code examen :		
Epreuve : EP2 Réalisation	Durée : 4 h 30	Coef. : 6	Page : 1/1

CAP PÂTISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR EP2 Réalisation

JURY TECHNIQUE DE PRODUCTION - SUJET N° 1

Pts/120	CRITÈRES D'ÉVALUATION	CANDIDATS				
		N°	N°	N°	N°	N°
/10	Génoise Le foisonnement jusqu'au ruban est fait correctement. L'incorporation de la farine est réalisée délicatement. La durée et l'appréciation de la cuisson sont maîtrisées. Le démoulage est sans problème.					
/10	Pâte à choux La pâte est desséchée correctement. L'incorporation des œufs est faite dans de bonnes conditions. Le dressage est régulier. La disposition et le respect des formes sont appliqués. La durée de cuisson, la coloration sont appréciées.					
/10	Pâte sucrée Respect des techniques demandées (crémage ou sablage). La pâte est homogène et de consistance adaptée.					
/10	Crème citron La composition et l'élaboration donnent un produit homogène et lisse. La durée de cuisson est respectée.					
/10	Crème pâtissière La composition et l'élaboration donnent un produit homogène et lisse. La durée de cuisson est respectée. La crème est débarassée sur plaque et filmée pour un refroidissement rapide.					
/10	Ganache La composition et l'élaboration donnent un produit homogène et lisse. La durée de cuisson est respectée. La crème est débarassée sur plaque et filmée pour un refroidissement rapide.					
/10	Tartelettes citron Le fonçage et le garnissage des tartelettes sont propres et réguliers. Le décor est fin. Originalité dans la finition.					
/20	Éclairs Le garnissage à la poche est propre et maîtrisé. Le glaçage est effectué avec un fondant à bonne fluidité, bonne température, correctement aromatisé, étendu proprement avec netteté.					
/10	Entremets La découpe est régulière. L'imbrication est bien dosé. Le garnissage est équilibré. Le masquage est complet, uniforme et d'épaisseur correcte. L'écriture est réalisée au cornet, elle est lisible et faite avec assurance.					
/10	Organisation Le comportement professionnel dans l'utilisation des petits matériels, récipients, plaques de cuisson, la coordination du travail, le placement des réalisations en cours ou effectuées, le non gaspillage des matières. Le temps imparti est respecté.					
/10	Hygiène générale La stricte application des règles constantes d'hygiène tout au long du travail et de l'épreuve, tant concernant l'hygiène corporelle, des réalisations, du plan de travail, du matériel et de l'outillage.					
	Chaque membre du jury doit faire le TOTAL des points de sa feuille et la signer lisiblement.					
	TOTAL					

NOM – PRENOM DU JURY :

SIGNATURE :

JURY QUALITE DE PRESENTATION - SUJET N° 1

Pts/80	CRITERES D'EVALUATION	CANDIDATS				
		N°	N°	N°	N°	N°
/20	Éclairs Les pièces sont régulières. Le fondant est brillant et appliqué avec netteté. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/10	Tartelettes citron Le garnissage est régulier. La finition est propre et originale. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/20	Entremets chocolat Le découpage est régulier. Le montage et le garnissage sont d'épaisseur correcte, propre. La finition correspond au produit demandé.					
/10	Dégustation de l'entremets Onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation de la garniture. L'entremets est équilibré dans sa composition.					
/10	Dégustation de la crème citron Onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation de la garniture.					
/10	Décor L'écriture est fine, régulière, sans faute et bien disposé sur l'entremets.					
	Chaque membre du jury doit faire le TOTAL des points de sa feuille et la signer lisiblement.					
				TOTAL		

ATTENTION : Pour obtenir une note sur 20 il faut :

Total des points PRODUCTION + PRESENTATION

10

=

NOM – PRENOM DU JURY :

SIGNATURE :