

SUJET N° 2

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

- * Une pâte feuilletée avec 0,6 kg de détrempe (fournie par le centre).
- * Une pâte à génoise avec 4 œufs.
- * Une crème mousseline avec 0,3 litre de lait.
- * Une pâte sucrée avec 0,250 kg de farine.
- * Une crème citron à partir de 250 g de jus de citron.

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

Avec la pâte feuilletée détailler :

- * Un pithiviers de 8 personnes (crème d'amandes fournie).
- * Des allumettes au fromage avec le reste de pâte (au minimum 15 pièces).

Avec la génoise :

- * Monter un framboisier de 8 personnes décoré de pâte d'amandes rose ; bordures et inscription « Bonne fête Pauline ».
- * Montage libre.

Avec la pâte sucrée :

- * Foncer une tarte de 8 personnes (cuisson à blanc), garnir de crème citron (base 0,2 litre de jus).
- * Décors : tranches de citrons confites (fournies).

Sirop de punchage fourni, en garder pour le glaçage du pithiviers.

NB : Chacun sera responsable de ses cuissons.

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2002	SUJET N° 2	TIRAGES
CAP PATISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code examen :		
Epreuve : EP2 Réalisation	Durée : 4 h 30	Coef. : 6	Page : 1/1

JURY TECHNIQUE DE PRODUCTION - SUJET N° 2

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 feuilletée	La technique de superposition par le pliage est appliquée. Les temps de repos sont respectés.					
/10	Pithiviers	L'abaissage est uniforme. Le garnissage est régulier. Les découpes sont régulières (minimum de perte). La durée de cuisson et la coloration sont appréciées. La crème d'amandes ne fuit pas.					
/10	Crème mousseline	La cuisson et le refroidissement sont faits dans de très bonnes conditions d'hygiène. Le montage avec le beurre est bien homogène, la crème est bien lisse.					
/10	Crème citron	La composition et l'élaboration donnent un produit homogène et lisse. La durée de cuisson est respectée.					
/10	Fonçage et cuisson de la tarte	La pâte adhère correctement au cercle et épouse le fond du cercle sans écrasement. L'épaisseur et le pinçage sont réguliers. La cuisson est bien menée, les bords ne retombent pas.					
/20	Entremets framboisier	La découpe est régulière. L'imbibage 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	Pâte sucrée	Respect des techniques demandées (crémage ou sablage). La pâte est homogène et de consistance adaptée.					
/10	Cuisson du pithiviers	La cuisson est juste, bien doré, le festonnage reste en forme, le feuilletage est bien monté, le pithiviers reste bien rond et ne retombe pas.					
/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° 2

Pts/80		CRITERES D'EVALUATION	CANDIDATS				
			N°	N°	N°	N°	N°
/20	Pithiviers	La taille de la commande est respectée. Le développement est correct et la coloration est dorée. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/10	Tarte citron	La garniture est suffisante, l'écriture lisible et bien centrée, la pâte est blonde et friable.					
/20	Entremets framboisier	Le montage est bien réalisé. La présentation est correcte. La pâte d'amandes est fine et disposée proprement. Le masquage est net. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/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	Allumettes au fromage	Les allumettes sont régulières, pas trop cuites, le feuilletage est croustillant.					
	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 :