

SUJET N° 4

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

- Une détrempe de feuilletage avec 0,600 kg de farine.
- Une génoise à partir de 4 œufs.
- Une crème mousseline à partir de ½ litre de lait.
- Une crème pâtissière avec 1 litre de lait.
- Un appareil à tuiles avec 0,100 kg d'amandes.

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

* Avec la pâte feuilletée :

- 1 bande de mille-feuilles (11 parts), garniture crème pâtissière parfumée au rhum, finition : glaçage au fondant et rayures chocolat.
- Avec le reste réaliser des petits feuilletés salés (3 sortes) 10 de chaque.

* Avec la génoise :

- Réaliser le montage d'un fraisier, garniture crème mousseline, montage, décors et finition aux choix.

* Avec l'appareil à tuiles :

- Dresser des tuiles taille petits fours cuire et mettre en forme.
- Écrire au cornet « joyeux anniversaire » sur une plaque pâte d'amandes.

NB : Chacun sera responsable de ses cuissons.

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

JURY TECHNIQUE DE PRODUCTION - SUJET N° 4

Pts/120		CRITÈRES D'ÉVALUATION	CANDIDATS				
			N°	N°	N°	N°	N°
/10	Pâte feuilletée	La technique de superposition par le pliage est appliquée. Les temps de repos sont respectés.					
/10	L'entremets Mille feuille	Le détaillage est effectué correctement. La cuisson est bien menée. Garnissage d'épaisseur correct, montage propre. Le fondant est à bonne température et technique du marbrage appliquée.					
/10	Pâte à 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	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.					
/20	Fraisier	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	Crème pâtissière	La composition et l'élaboration donnent un produit homogène et lisse. La durée de cuisson est respectée. La crème est débarrassée sur plaque et filmée pour un refroidissement rapide.					
/10	Glaçage	Mise au point du fondant, maîtrise du cornet pour les rayures du mille-feuilles.					
/20	Tuiles	Mise en place de l'appareil, dressage, cuisson et mise en forme.					
/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° 4

Pts/80		CRITERES D'EVALUATION	CANDIDATS				
			N°	N°	N°	N°	N°
/20	Mille-feuilles	Le montage est bien réalisé. La présentation est correcte. La pâte d'amandes est fine et disposée proprement. Le marbrage est net et le fondant brillant. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/20	Entremets fraisier	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	Pâte d'amandes	Maîtrise de l'écriture au cornet.					
/20	Fours salés	Les pièces sont régulières. Le feuilleté est appétissant. La coloration est uniforme. Le produit est commercialisable dans sa présentation. Originalité des produits.					
/10	Tuiles	La recette est bien menée, le dressage est régulier. La coloration est régulière. La mise en forme rapide. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
Chaque membre du jury doit faire le TOTAL des points de sa feuille et la signer lisiblement		TOTAL					

Total des points PRODUCTION + PRESENTATION

ATTENTION : Pour obtenir une note sur 20 il faut :

_____ =

10

NOM – PRENOM DU JURY :

SIGNATURE :