

SUJET N° 5

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

- Une pâte à choux, à partir de 1/4 de litre d'eau.
- Une crème pâtissière à partir de 1 litre de lait.
- Une crème bavaroise à partir de 1/2 litre de lait.
- Un appareil à biscuit pour « cartouchière » avec 4 œufs.

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

Avec la pâte à choux :

- 10 éclairs, garnis crème pâtissière chocolat.
- 6 à 8 religieuses, garnies crème pâtissière café.
Tous seront glacés avec un fondant adapté.
- Une charlotte poire, 8 à 10 parts avec inscription obligatoire au cornet sur plaquette en pâte d'amandes.
- Glaçage neutre : décor libre avec poires émincées. Inscription « Williams ».
- 5 brioches « Parisiennes », 5 navettes coupées (la pâte à brioche sera fournie).

NB : Chacun sera responsable de ses cuissons.

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2002	SUJET N° 5	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° 5

Pts/120		CRITÈRES D'ÉVALUATION	CANDIDATS				
			N°	N°	N°	N°	N°
/20	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	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.					
/20	Crème bavaroise	Le candidat maîtrise la fabrication ; la crème n'a jamais été à ébullition ; la pasteurisation est respectée.					
/20	Le biscuit	La technique est bonne ; le dressage est maîtrisé ; le biscuit est resté moelleux après la cuisson.					
/10	Appareil à tuiles	Il n'est pas trop liquide ; les amandes sont bien réparties après le dressage.					
/10	Brioches	Les découpes sont régulières. Le façonnage est fait dans de bonnes conditions, sans trop de farine. Les formes demandées sont respectées. Le temps de pousse et le volume optimal sont bien évalués. L'application de la dorure est réalisé avec soin, sans déborder. La cuisson et la coloration sont bien appréciées.					
/10	Crème chocolat	La crème est lisse, sans grumeaux et suffisamment parfumée.					
/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 :

CAP PÂTISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR

EP2 Réalisation

JURY QUALITE DE PRESENTATION - SUJET N° 5

Pts/80		CRITERES D'EVALUATION	CANDIDATS				
			N°	N°	N°	N°	N°
/20	Éclairs - Religieuses	Les pièces sont régulières. Le fondant est brillant et appliqué avec netteté. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/10	Charlotte	La charlotte est bien montée ; elle ne « s'effondre » pas. La crème n'est pas trop collé.					
/20	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.					
/20	Brioches	Les brioches sont régulières et légères. La couleur est dorée. Les formes et la commande sont respectées. Le produit est commercialisable dans sa présentation et sa qualité gustative.					
/10	Décors	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				

Total des points PRODUCTION + PRESENTATION

ATTENTION : Pour obtenir une note sur 20 il faut :

$$\frac{\text{Total des points PRODUCTION + PRESENTATION}}{10} =$$

NOM – PRENOM DU JURY :

SIGNATURE :