

SUJET N° 6

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

- Une génoise chocolat à partir de 4 œufs.
- Une pâte feuilletée à partir de 450g de détrempe (fournie par le centre d'examen).
- Une pâte à choux avec ¼ l d'eau.
- Une crème chantilly à partir ½ l de crème.
- Une crème pâtissière avec 1 l de lait.
- Une pâte sablée à partir de 250 g de farine.

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

Avec la génoise chocolat :

- Monter en cercle un entremets, garni chantilly et griottes (finition libre).
- Faire une inscription sur parchemin « Joyeux Anniversaire Julie ».
(Copeaux, pailletés chocolat fournis par le centre).

Avec la pâte feuilletée :

- Détailler 10 chaussons aux pommes, le reste en petit fours salés (3 sortes).

Avec la pâte à choux :

- Dresser 10 éclairs taille magasin, le reste en religieuses.
- Garnir les éclairs crème pâtissière vanille, les religieuses crème pâtissière chocolat.
- Glacer fondant.

Avec la pâte sablée :

- Détailler des sablés taille magasin rayés fourchette.

NB : Chacun sera responsable de ses cuissons.

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2002	SUJET N° 6	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° 6

Pts/120		CRITÈRES D'ÉVALUATION	CANDIDATS				
			N°	N°	N°	N°	N°
/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	Pâte feuilletée	La technique de superposition par le pliage est appliquée. Les temps de repos sont respectés.					
/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	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	Chaussons	L'abaissage est uniforme sans trop de farine. Les découpes sont régulières (minimum de perte). Le garnissage est régulier. La durée de cuisson et la coloration sont appréciées.					
/10	Pâte sablée	La technique de sablage est appliquée. L'abaissage est bien maîtrisée. Minimum de perte dans les découpes.					
/10	Crème chantilly	La crème est bien fouettée, dans des conditions idéales d'hygiène. Le stockage au froid est respecté.					
/10	Religieuses – 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.					
/20	L'entremets	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	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° 6

Pts/80		CRITERES D'EVALUATION	CANDIDATS				
			N°	N°	N°	N°	N°
/10	Éclairs - Religieuses	Les pièces sont régulières. Le fondant est brillant et appliqué avec netteté. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/10	Chaussons	La couleur est dorée et uniforme. Le développement est correct. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/10	Fours salés	Les découpes sont régulières (minimum de perte). La taille est respectée. La durée de cuisson et la coloration sont appréciées.					
/10	Dégustation éclairs	Onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation de la garniture. L'entremets est équilibré dans sa composition.					
/10	Sablés	La coloration est uniforme. Les pièces sont régulières. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/20	Entremets	Le montage est bien réalisé. La présentation est correcte. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/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 :

_____ =

10

NOM – PRENOM DU JURY :

SIGNATURE :