

# SUJET N° 7

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

- Une pâte feuilleté à partir de 500 g de détrempe (fournie par le centre).
- Une génoise chocolat à partir de 4 œufs.
- Une pâte à choux à partir d'1/4 litre d'eau.
- Une crème pâtissière à partir d'1 litre de lait.
- Une crème chantilly à partir d'1 litre de crème.

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

Avec la pâte feuilletée, détailler, garnir et cuire:

Une tarte aux pommes carrée fourrée crème pâtissière qui sera nappée.  
6 à 8 chaussons aux pommes (compote fournie par le centre).

Avec la génoise chocolat :

Monter un entremet garni chantilly chocolat framboisines (ganache fournie par le centre).  
Finition bordure chantilly et inscription sur parchemin « Bonne Fête ».  
(copeaux et pailleté chocolat à disposition pour le décor).

Avec la pâte à choux :

Dresser 8 choux à garnir de chantilly.  
Dresser le reste en éclairs à garnir crème pâtissière vanille et à glacer au fondant.

**NB : Chacun sera responsable de ses cuissons.**

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>	<b>SESSION 2002</b>	<b>SUJET N° 7</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR</b>	Code examen :		
<b>Épreuve : EP2 Réalisation</b>	<b>Durée : 4 h 30</b>	<b>Coef. : 6</b>	<b>Page : 1/1</b>

JURY TECHNIQUE DE PRODUCTION - SUJET N° 7

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	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 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	Crème chantilly	La crème est bien fouettée, dans des conditions idéales d'hygiène. Le stockage au froid est respecté.					
/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	Tarte aux pommes	L'abaissage est régulier et bien maîtrisé de manière uniforme, bonne épaisseur, sans trop de farine. Le videlage est correct et bien effectué. La cuisson est bien menée.					
/10	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.					
/20	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.					
/10	<b>Organisation</b>	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	<b>Hygiène générale</b>	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		<b>TOTAL</b>				

NOM – PRENOM DU JURY : .....

SIGNATURE :

JURY QUALITE DE PRESENTATION - SUJET N° 7

Pts/80		CRITERES D'EVALUATION	CANDIDATS				
			N°	N°	N°	N°	N°
/10	Tartes et tartelettes	Les fruits sont bien coupés et montés de façon esthétique. Originalité du décor. Le nappage est uniforme. 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	L'entremets chantilly	Le montage est bien réalisé. La présentation est correct. 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.					
/20	Éclairs - Religieuses	Les pièces sont régulières. Le fondant est brillant et appliqué avec netteté. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/10	Choux chantilly	Le garnissage à la poche est régulier. Les pièces sont régulières. 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		<b>TOTAL</b>				

**Total des points PRODUCTION + PRESENTATION**

**ATTENTION** : Pour obtenir une note sur 20 il faut :

\_\_\_\_\_ =  
10

**NOM – PRENOM DU JURY** : .....

**SIGNATURE** :