

SUJET N°0000

CAP Pâtissier

SESSION 000

ÉPREUVE EP1

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Carnet personnel de techniques professionnelles et calculatrice autorisés

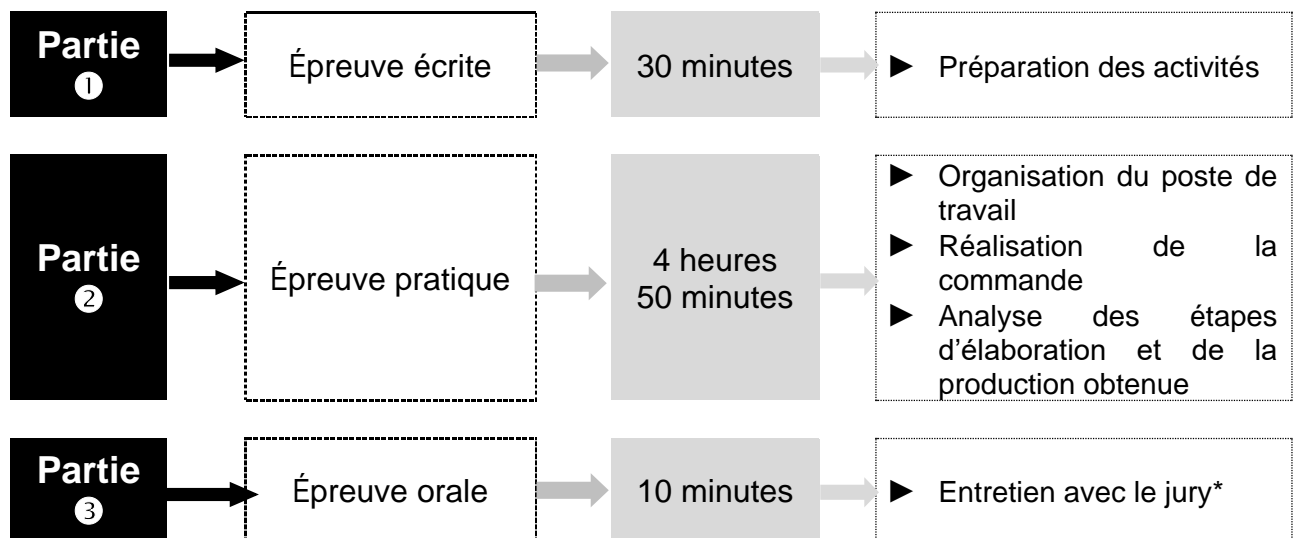
Compétences globales visées

- ▶ **Compétence C1a** Gérer la réception des produits
- ▶ **Compétence C1b** Effectuer le suivi des produits stockés
- ▶ **Compétence C2a** Organiser son poste de travail
- ▶ **Compétence C2b** Appliquer les règles d'hygiène
- ▶ **Compétence C3a** Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- ▶ **Compétence C3b** Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries
- ▶ **Compétence C3c** Evaluer sa production

*Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage	
	Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 9 pages	Page 1/9

Cette épreuve se décompose en 3 parties



*L'entretien avec le jury se déroule lors de la remise en état des locaux qui est assurée par le candidat.

Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) comme ouvrier(e) au sein de la pâtisserie « La nougatine », 11 avenue Garibaldi à Limoges.

Cet établissement est engagé dans une démarche de développement durable.

Votre responsable vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.



SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage	
	Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 9 pages	Page 2/9

Partie ① Préparation des activités

Votre chef vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous.

Bon de commande

- Une bande de jalousie aux amandes de 10 personnes
- Un assortiment de feuilletés salés
- 10 Tartelettes Bourdaloue
- Un flan pâtissier de 8 personnes (diamètre 24 cm)
- 0.250 kg de tuiles aux amandes

Il vous remet une fiche indiquant les différentes étapes pour réaliser le montage de la bande de Jalousie.

Indications pour la réalisation de la bande de Jalousie (à titre indicatif)

Montage de la bande de jalousie:

- Abaisser la pâte feuilletée en rectangle de 60x30 cm.
- Détailler deux bandes, une de 60 x 14 cm. (le fond) et l'autre de 60 x 16 cm. (le dessus).
- Disposer le fond sur plaque, dorer le tour sur 2 cm de largeur.
- À l'aide de la poche, garnir de crème d'amandes le centre du fond, ne pas mettre de crème d'amandes sur la dorure.
- Plier la seconde bande de façon à obtenir un rectangle de 60 x 8 cm., à l'aide du couteau de tour couper la pâte sur la pliure sur 1 cm ; déposer avec précaution sur le fond garni, souder les bords avec vos doigts.
- Chiqueter les bords avec le couteau d'office, dorer la bande.
- Après repos, enfourner dans un four préalablement chauffé à 200° à 220°C, cuire pendant 35 à 40 mn.
- Lustrer au sirop.
- Défourner, débarrasser sur grille inox à la sortie du four.
- Après complet refroidissement, poudrer sucre glace les bords de la bande.
- Réserver au frais à + 4°C.

SUJET 0000

CAP Pâtissier
Session 20xx

EP1 – Tour et gâteaux de voyage

Coef : xx

Durée : 5 h 30

Ce sujet comporte 9 pages

Page 3/9

Pour effectuer cette commande vous serez amené à effectuer des choix :

- avant la production : mise en place du poste de travail, sélection des matières premières ...
- lors de la production : utilisation des matières premières, mise en œuvre de techniques de travail ...
- à l'issue de la production : conditionnement et stockage des produits..

Avant de débuter votre production, vous nettoyez votre plan de travail. N'ayant plus de produit à disposition, vous allez chercher en réserve un bidon de produit.

Dans la réserve, vous hésitez entre deux produits d'entretien

Question 1 – Sélectionner le produit d'entretien à utiliser pour nettoyer le plan de travail en justifiant votre choix.



Produit sélectionné



Justification du choix :

Vous analysez la notice d'utilisation de ce produit.

Question 2 – Préciser les précautions d'usage des pictogrammes de danger présents sur l'étiquette du produit sélectionné.



Précaution d'usage

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage	
	Coef : xx	Durée : 5 h 30
Ce sujet comporte 9 pages		Page 4/9

Lors de l'approvisionnement, vous devez sélectionner et quantifier les matières d'œuvres nécessaires à la production des 10 tartelettes Bourdaloue.

Question 3 – Sélectionner les matières d'œuvre nécessaires et quantifier les

Ingrédients	Quantités
<input type="checkbox"/> Lait UHT	
<input type="checkbox"/> Farine	
<input type="checkbox"/> Poires fraîches	
<input type="checkbox"/> Beurre	
<input type="checkbox"/> Poudre d'amandes	
<input type="checkbox"/> Sucre en poudre	
<input type="checkbox"/> Ovoproduit pasteurisé	
<input type="checkbox"/> Ovoproduit congelé (blancs)	
<input type="checkbox"/> Œuf	
<input type="checkbox"/> Gousse de vanille	
<input type="checkbox"/> Sel	
<input type="checkbox"/> Nappage blond	
<input type="checkbox"/> Autres produits éventuels, Préciser :	

La Nougatine a organisé ses espaces de stockage de façon rationnelle. Dans chaque réserve, vous sélectionnez les différentes matières premières souhaitées.

Question 4 – Indiquer le lieu de stockage avant ouverture des produits ci-dessous.

Réserve sèche



Chambre froide positive



Chambre froide négative



Lait UHT	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poires fraîches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poudre d'amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sucre en poudre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nappage blond	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovoproduit congelé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gousse de vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SUJET 0000

**CAP Pâtissier
Session 20xx**

EP1 – Tour et gâteaux de voyage

Coef : xx

Durée : 5 h 30

Ce sujet comporte 9 pages

Page 5/9

Pour ses productions « La Nougatine » dispose de farines de caractéristiques différentes.

Question 5 – Sélectionner une farine adaptée à la réalisation de la pâte feuilletée en justifiant votre choix.

Farine					
Farine sélectionnée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Justification de ce choix					

Le chef pâtissier de la « Nougatine » utilise désormais des ovoproduits.

Question 6 – Préciser trois avantages que présente l'utilisation des ovoproduits par rapport aux œufs coquilles.



Avantage n° 1 →

Avantage n° 2 →

Avantage n° 3 →

Le chef pâtissier souhaite que vous utilisiez des poires de qualité afin de proposer un produit haut de gamme à l'image de l'entreprise.

Vous analysez l'étiquette des poires à votre disposition.



Question 7 – Repérer sur l'étiquette deux informations précisant la qualité des poires.

➤

➤

Pour la réalisation du flan pâtissier, vous élaborez la crème pâtissière, que vous devez étiqueter avant de la stocker en chambre froide.

Question 8 – Indiquer les informations devant se trouver sur l'étiquette.

MM	

	_____ Heure: _____

	Appliquer étiquette du jour ici

Préciser si les informations portées sur l'étiquette sont obligatoires ou non et justifier la nécessité de les indiquer pour assurer la traçabilité.

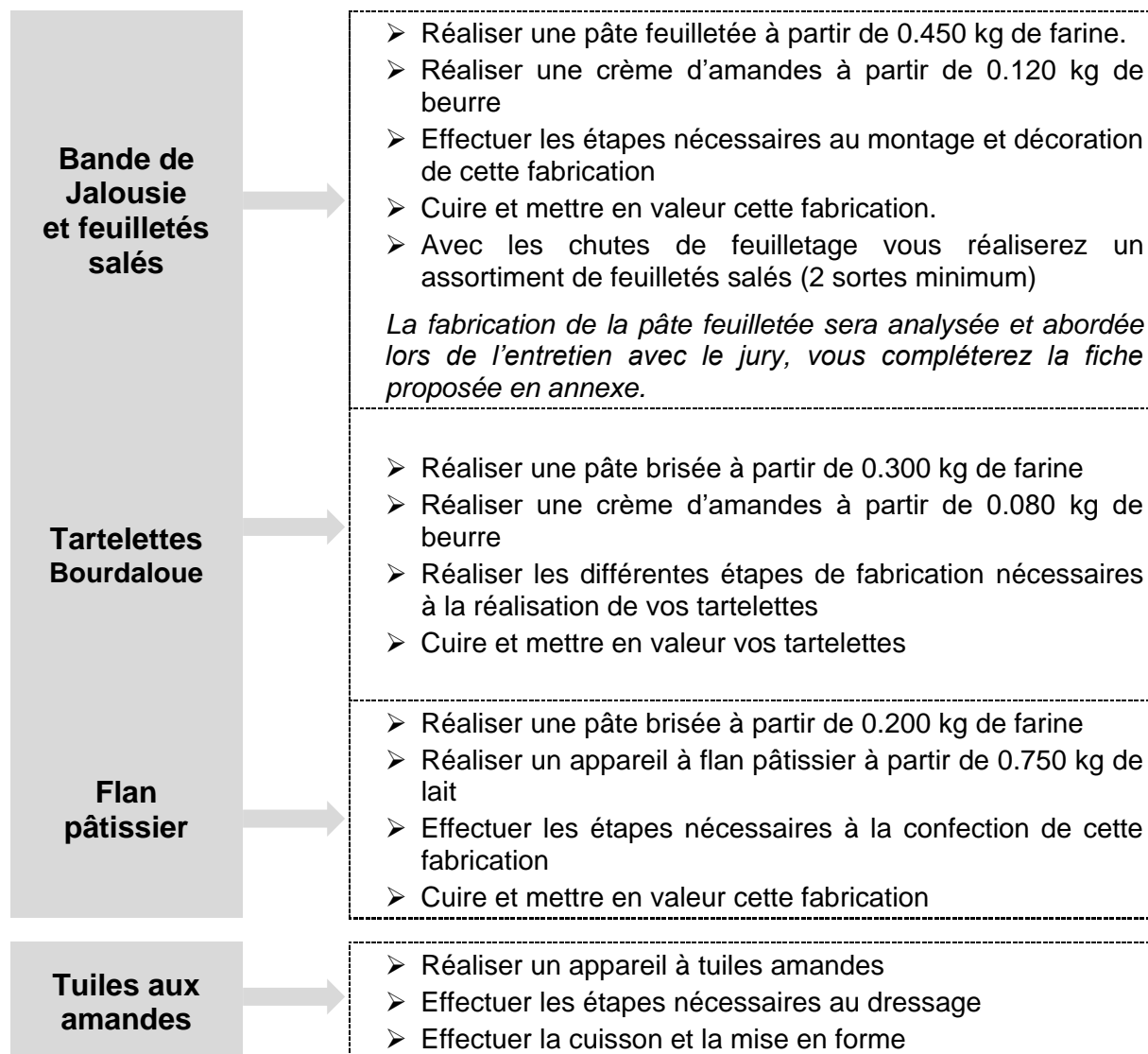
Question 9 - Préciser la température de stockage de la crème pâtissière et indiquer les incidences que peut entraîner une rupture de la chaîne du froid sur la qualité sanitaire des produits.

Partie 2 Réalisation d'une commande

➤ Vous installez votre poste de travail :

- Contrôler les denrées nécessaires à l'aide des fiches techniques.
- Vérifier et mettre en place le poste de travail.
- Sélectionner le matériel nécessaire.

➤ Vous organisez votre production :



- Commencer par la réalisation de la détrempe de pâte feuilletée.
- Réaliser ensuite la pâte brisée
- Laisser un temps de repos de 45 minutes minimum après le façonnage de la bande de jalousie, avant de réaliser la cuisson.
- Laisser un temps de repos de 15 minutes du fonçage avant cuisson.
- Vous devez réaliser les préparations communes aux différentes réalisations en même temps.

➤ Vous analysez les différentes étapes d'élaboration de la bande de jalousie ainsi que le produit obtenu. Vous complétez le document 2 qui vous servira de support pour présenter votre analyse lors de l'entretien avec les membres du jury.

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage	
	Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 9 pages	Page 8/9

Document 2

➔ Ce document vous aide à analyser les étapes d'élaboration de la jalousie aux amandes et le produit obtenu

Jalousie aux amandes

① J'analyse les étapes d'élaboration de la jalousie

Les règles d'hygiène et de sécurité ont-elles été respectées ?

Quelle technique de pâte feuilletée ai-je retenue ? Ce choix est-il judicieux ? L'ai-je bien réalisée ?

L'élaboration de la crème d'amandes est-elle conforme ? Justifier.

Quelle est la qualité de mon assemblage ? de mes finitions ?

Ai-je respecté les techniques de base ? Aurais-je pu améliorer ma production ?

② J'évalue la production réalisée

Le produit obtenu correspond-il à mes attentes ?

Visuel

Goût

Odeur

SUJET 0000

CAP Pâtissier
Session 20xx

EP1 – Tour et gâteaux de voyage
Coef : xx **Durée : 5 h 30**

Ce sujet comporte 9 pages

Page 9/9