

Académie :

Centre d'examen :

Numéro du candidat :

CAP Pâtissier - Épreuve EP1

Session 2021

Date de l'épreuve :

EP1																		
Sujet n°0000	Partie 1 Écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien				BILAN				Observations	
	Q	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O		E
		É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P		X
Approvisionnement et stockage																		
C1.1 - Contrôler la livraison																		
C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets																		
C1.3 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	4;10																	
C1.4 - Rendre compte de l'état des stocks																		
Organisation du travail selon les consignes données																		
C2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation																		
C2.2 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel	3																	
C2.3 - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser																		
C2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production	7																	
C2.5 - Quantifier et effectuer les pesées																		
C2.6 - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter	1;2																	
C2.7 - Agir en respectant l'environnement																		
C2.8 - Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité	8;9																	
C2.9 - Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis dans les enceintes appropriées																		
Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes																		
C3.1 - Élaborer une crème par cuisson avec amidon , sans amidon (citron, orange...)	6																	
C3.2 - Confectionner une crème : d'amandes, frangipane																		
C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)																		
C3.4 - Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation	5																	
C3.5 - Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage)																		
C3.6 - Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme																		
C3.7 - Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer																		
C3.8 - Garnir																		
C3.9 - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson																		
C3.10 - Mener une cuisson au four																		
C3.11 - Élaborer un appareil spécifique à petits fours																		
C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions																		
C3.13 - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication																		
C3.14 - Dresser et cuire une meringue																		
C3.15 - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité																		
C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés																		

DÉB - Maîtrise débutant / EXÉ - Maîtrise d'exécution / OPÉ - Maîtrise opérationnelle / EXC - Maîtrise excellente

* Si la compétence C26 n'est pas maîtrisée, le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve. Tout manquement aux règles d'hygiène induit un produit non commercialisable et met en danger la santé du consommateur.

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat

Note sur 20

Commission d'évaluation

Nom/signature du formateur

Nom/signature du professionnel