

Académie :
 Centre d'examen :
 Numéro du candidat :

CAP Pâtissier - Épreuve EP2

Session 2021

Date de l'épreuve :

EP2

Sujet n° 0													Observations			
Partie 1 Écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien				BILAN				
Q	D É B	E X É	O P É	E X C	D É B	E X É	O P É	E X C	D É B	E X É	O P É	E X C				
Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits																
C4.1 - Ordonnancer les tâches de manière rationnelle	7															
C4.2 - Gérer le poste de travail																
C4.3 - Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache	1															
C4.4 - Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crémeux, à bombe	2															
C4.5 - Élaborer des mousses et des bavaroises à base de fruits, lait																
C4.6 - Élaborer un croustillant à base de matières premières																
C4.7 - Réaliser la garniture à base de fruits frais, produits élaborés, semi-élaborés																
Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux																
C5.1 - Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux	5															
C5.2 - Préparer un fond à base de pâte à génoise, et/ou à biscuit cuillère, Joconde, meringuée puis mener la cuisson après dressage si besoin																
C5.3 - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable																
Montage et finition d'entremets et petits gâteaux																
C6.1 - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules																
C6.2 - Réaliser des montages à la spatule et/ou garnir à la poche																
C6.3 - Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande																
C6.4 - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé	3															
C6.5 - Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement																
C6.6 - Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor	4															
C6.7 - Modeler la pâte d'amandes pour créer des décors																
C6.8 - Réaliser des décors à base de nougatine																
C6.9 - Confectionner des décors à base de sucre (glace royale, sucre coulé, caramel)																
C6.10 - Fabriquer et utiliser un cornet																
C6.11 - Disposer les éléments de décor																
Valorisation des produits finis																
C7.1 - Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini	6															
C7.2 - Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente																
C7.3 - Calculer le coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau																
C7.4 - Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente																

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

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat

Note sur 20

Commission d'évaluation	
Nom/signature du formateur	sujet n° 0
Nom/signature du professionnel	