

ACADÉMIE DE ROUEN

Dispositif Académique de Validation

Centre de validation :

Diplôme : C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur

Session de : janvier 2007

DP	CAP Pât	EP1-Prat	06	004
----	---------	----------	----	-----

CAP Pâtisserie – Glacier – Chocolatier - Confiseur

EP1 - Pratique professionnelle

Glacerie – Chocolaterie - Confiserie

Coefficient : 4

Durée : 3 heures

En vous aidant de votre carnet de recettes personnel :

Glacerie

Réaliser :

- un sorbet à partir de 500 g de purée d'orange ;
- mouler en cercle avec un disque de meringue.

- a) Vous aurez à monter 200 g de crème en chantilly afin de décorer cette glace.
- b) Décor réalisé avec des cigarettes au chocolat.

Le sirop de base pour le sorbet est fourni par le centre d'examen.

Chocolaterie

Réaliser une composition de votre choix, à partir d'une coquille d'œuf.

Vous devez faire un moulage (poule ou œuf) et une dizaine de cigarettes pour décorer la glace.

La couverture est fournie par le centre.

Confiserie

Vous devez réaliser un sucre coulé avec 100 g de glucose et 400 g de sucre.

- Confectionner un disque de 20 cm environ avec une bordure de glace royale.

La couverture est fournie par le centre.

- Réaliser également trois fleurs de votre choix et des éléments d'accompagnement pour la présentation sur le disque en sucre coulé.

EXAMENS : Certificat d'Aptitude Professionnelle	Session de Janvier 2007	06-004
Spécialité : Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur	ÉPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUÉ : 3 heures	Coefficient 4	DOCUMENT CANDIDAT 1/1

ACADÉMIE DE ROUEN

Dispositif Académique de Validation

Centre de validation :

Diplôme : C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur

Session de : janvier 2007

DP	CAP Pât	EP2	06	004
----	---------	-----	----	-----

CAP Pâtisserie – Glacier – Chocolatier - Confiseur
EP2 - Réalisation

Coefficient : 6

Note éliminatoire : < 10/20

Durée : 4 heures 30 maximum

En vous aidant de votre carnet de recettes personnel :

Pâte levée	
<ul style="list-style-type: none">■ Réaliser une brioche (base 500 g de pâte).■ Façonner une brioche couronne avec 300 g de pâte.■ Avec le reste de pâte, détailler et façonner cinq petites brioches.	
Feuilletage	
Avec 1 kg de détrempe (fournie par le centre), beurrer, tourer, détailler :	
<ul style="list-style-type: none">■ 1 pithiviers pour 6 personnes.■ 4 croûtes de bouchée.■ 4 chaussons aux pommes.■ 3 disques pour un mille feuilles de Ø 220.	
Pâte à choux	
Avec ¼ de litre de lait réaliser, garnir, glacer :	
<ul style="list-style-type: none">■ 8 glands■ 8 éclairs café	
<i>La crème pâtissière est à réaliser par le candidat sur la base de 1 litre de lait. Une note de dégustation sera attribuée.</i>	
Entremets	
Avec les trois disques de feuilletage, monter un mille feuilles (façon fraisier) avec fruits apparents (les fruits sont fournis par le centre).	
<ul style="list-style-type: none">■ Garnir avec une crème légère (base de 375 g de crème pâtissière).■ Présentation au choix.	

Toutes les fabrications sont à cuire par le centre d'examen **sauf les petites brioches**, dont la cuisson sera assurée par le candidat.

EXAMENS : Certificat d'Aptitude Professionnelle	Session Janvier 2007	06-004
Spécialité : Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur	ÉPREUVE : EP2 – Réalisation	
TEMPS ALLOUÉ : 4 h 30 min max.	Coefficient 6	Note éliminatoire : < 10 DOCUMENT CANDIDAT 1/1

ACADÉMIE DE ROUEN

Dispositif Académique de Validation

Centre de validation :

Diplôme : C.A.P. Pâtissier, Glaciers, Chocolatier, Confiseur

Session de : janvier 2007

DP	CAP Pât	EP1-Prat	06	006
----	---------	----------	----	-----

CAP Pâtisserie – Glaciers – Chocolatier - Confiseur

EP1 - Pratique professionnelle

Glaceries – Chocolaterie - Confiserie

Coefficient : 4

Durée : 3 heures

En vous aidant de votre carnet de recettes personnel :

Glacerie

Avec ½ litre de lait, réaliser :

- 1 glace aux œufs pralinés.

Montage en cercle avec 1 disque de meringue (fourni), puis décerclage.

Décorer à la poche avec crème chantilly et nougatine.

Le candidat doit monter 200 g en crème chantilly.

Chocolaterie

- Mettre au point une couverture fondante, un chocolat blanc sera fourni à point par le centre.

- Mouler une demi sphère.

- Réaliser une composition de forme libre avec la (ou les) couverture(s) (exemples : marbrage, utilisation d'un peigne à décor pour rayage, imitation bois, cornet, etc.).

- Réaliser sur le socle une petite bordure au cornet chocolat (ivoire ou fondant).

Les couvertures fondues sont fournies par le centre.

Confiserie

Avec 200 g de nougatine (fournie), détailler :

- Des formes pour la décoration de la glace.
- Détailler un socle (exemple : ronds et carrés de tailles diverses, des dents de loups, etc.).
- Décorer la composition à l'aide de fleurs, feuilles, ...

EXAMEN : Certificat d'Aptitude Professionnelle	Session de Janvier 2007	06-006
Spécialité : Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur	ÉPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
Temps alloué : 3 heures	Coefficient 4	DOCUMENT CANDIDAT 1/1

ACADÉMIE DE ROUEN

Dispositif Académique de Validation

Centre de validation :

Diplôme : C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur

Session de : janvier 2007

DP	CAP Pât	EP2	06	006
----	---------	-----	----	-----

CAP Pâtisserie – Glacier – Chocolatier - Confiseur
EP2 - Réalisation

Coefficient : 6

Note éliminatoire : < 10/20

Durée : 4 heures 30 maximum