

SUJET N°0000

CAP Pâtissier

SESSION 000

ÉPREUVE EP2

Entremets et petits gâteaux

Carnet personnel de techniques professionnelles et calculatrice autorisés

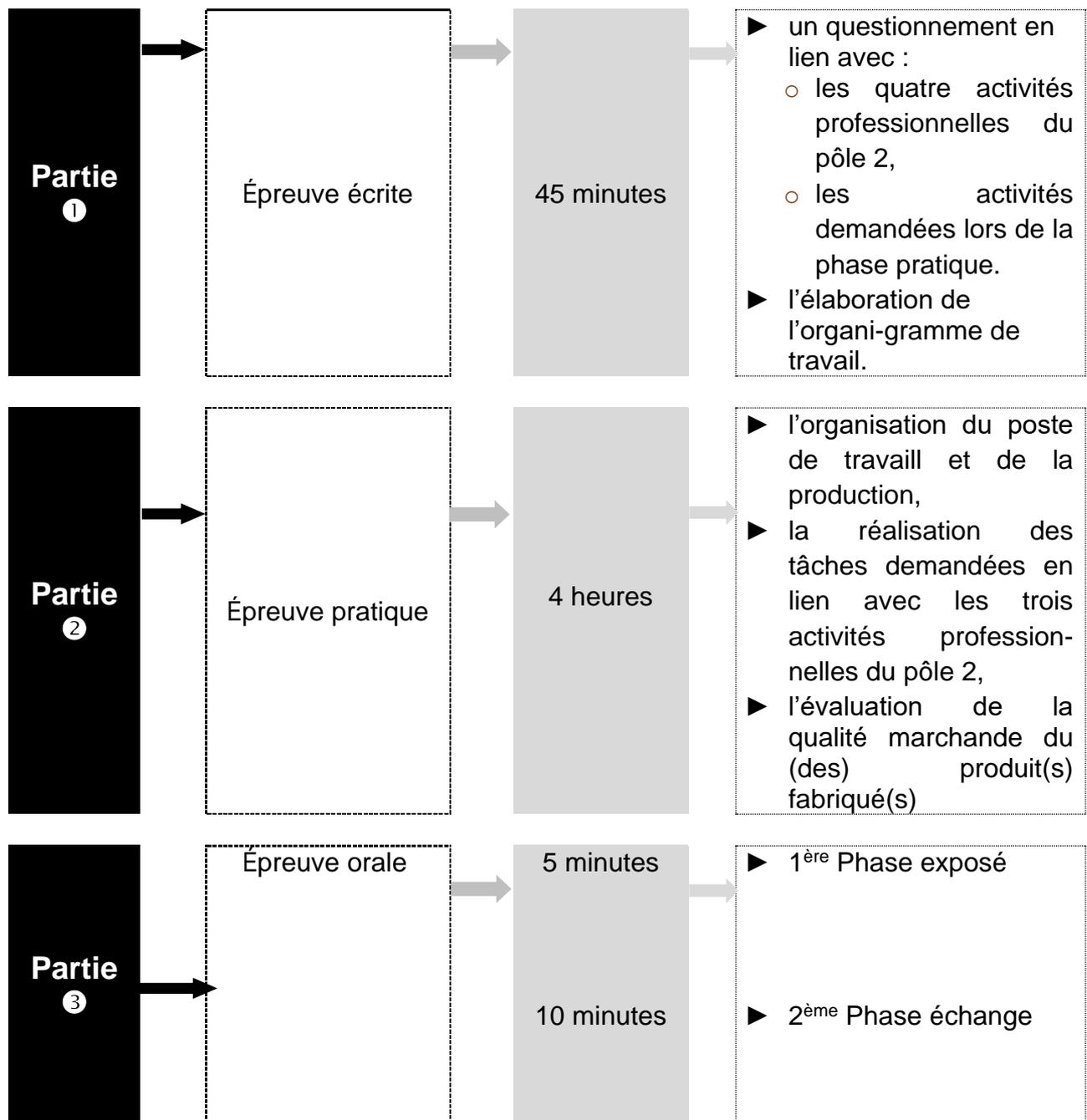
Compétences globales visées

- ▶ **Compétence C4a** Organiser sa production
- ▶ **Compétence C4b** Préparer des éléments de garniture
- ▶ **Compétence C5a** Préparer les fonds d'un entremets et/ou de petits gâteaux
- ▶ **Compétence C6a** Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- ▶ **Compétence C6b** Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- ▶ **Compétence C7a** Valoriser la pâtisserie élaborée
- ▶ **Compétence C7b** Mesurer le coût des produits fabriqués

*Le sujet se compose de pages, numérotées de 1/7 à 7/7
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Vous pouvez utiliser votre livre de recettes personnel.*

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP2 – Entremets et petits gâteaux	
	Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 8 pages	Page 1/8

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.

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP2 – Entremets et petits gâteaux	
	Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 8 pages	Page 2/8

Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) au sein de la pâtisserie « La gourmande » à Grenoble.



Votre responsable vous demande de réaliser différentes prestations en étant très vigilant au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Partie ❶ Préparation des activités

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

Bon de commande

- 1x10 pers. Entremets Opéra et 10 individuels
- 15 Paris Brest praliné

Pour réaliser cette commande vous sélectionnez vos matières premières et certaines techniques de travail :

1. La garniture de l'entremets est composée d'une crème ganache.

a) Indiquer le type de crème que vous utilisez en justifiant votre réponse

b) Préciser le rôle de la crème dans la préparation d'une ganache

SUJET 0000

**CAP Pâtissier
Session 20xx**

**EP2 – Entremets et petits gâteaux
Coef : xx Durée : 5 h 30**

Ce sujet comporte 8 pages

Page 3/8

2. Vous devez parfumer les crèmes élaborées : au beurre pour l'opéra et mousseline pour le Paris-Brest, pour revenir sur des produits plus authentiques vous envisagez de réaliser certains arômes.

a) Indiquer l'arôme adapté pour l'élaboration de chaque crème, préciser les modes de commercialisation, justifier l'intérêt d'utilisation de chaque mode et la méthode d'incorporation.

	<i>Arôme - retenu</i>	<i>Mode de commercialisation</i>	<i>Justification</i>	<i>Méthode d'incorporation</i>
Crème au beurre				
Crème mousseline				

b) Préciser une méthode de fabrication de l'arôme nécessaire à la fabrication de la crème mousseline pour le Paris Brest

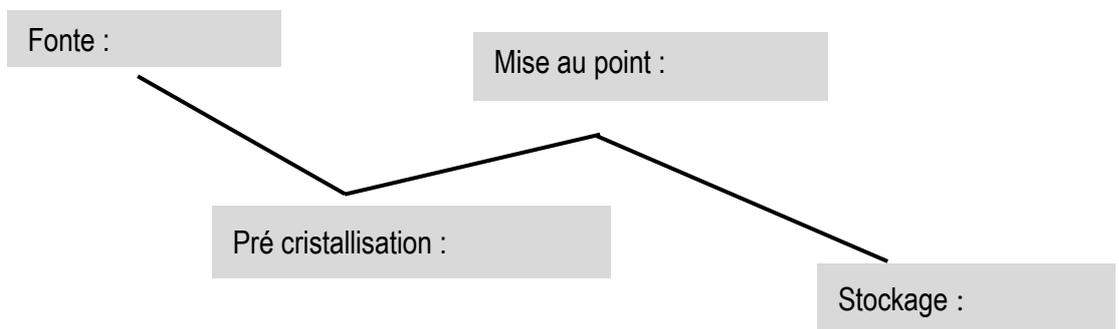
1.1.3. Pour la finition de votre entremets, vous réalisez un glaçage chocolat.

Préciser les rôles du glaçage

4. Pour la mise en valeur de votre entremets, votre chef vous demande de réaliser des éléments de décor en chocolat.

- a) Préciser le type de chocolat que vous sélectionnez et indiquer les raisons de ce choix.

- b) Compléter la courbe de température que vous devez respecter en fonction du chocolat choisi



SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP2 – Entremets et petits gâteaux	
	Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 8 pages	Page 5/8

Lors de la préparation de votre pâte à choux pour le Paris-Brest, vous comparez les choux produits par différents apprentis.

1.1.5. Préciser si les choux obtenus sont conformes, dans le cas contraire, expliquez la raison qui a provoqué le défaut constaté.

	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Justification :
	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Justification :
	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Justification :
	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Justification :
	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Justification :

6. Un pâtissier de Maisons Laffitte, Louis Durand est à l'origine de la création du Paris-Brest en 1910 :

a) Indiquer l'événement qui l'a inspiré :

b) Préciser ce que représente le Paris-Brest :

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP2 – Entremets et petits gâteaux	
	Coef : xx	Durée : 5 h 30
Ce sujet comporte 8 pages		Page 6/8

Élaborer l'organigramme de travail (en respectant un code couleur phase active/passive)

Heure	Horaire Par 15 mn	Entremets Opéra 1x10 pers. et 10 individuels	15 Paris Brest
1 heure	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
2 heures	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
3 heures	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
4 heures	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		

SUJET 0000

**CAP Pâtissier
Session 20xx**

EP2 – Entremets et petits gâteaux
Coef : xx **Durée : 5 h 30**

Ce sujet comporte 8 pages

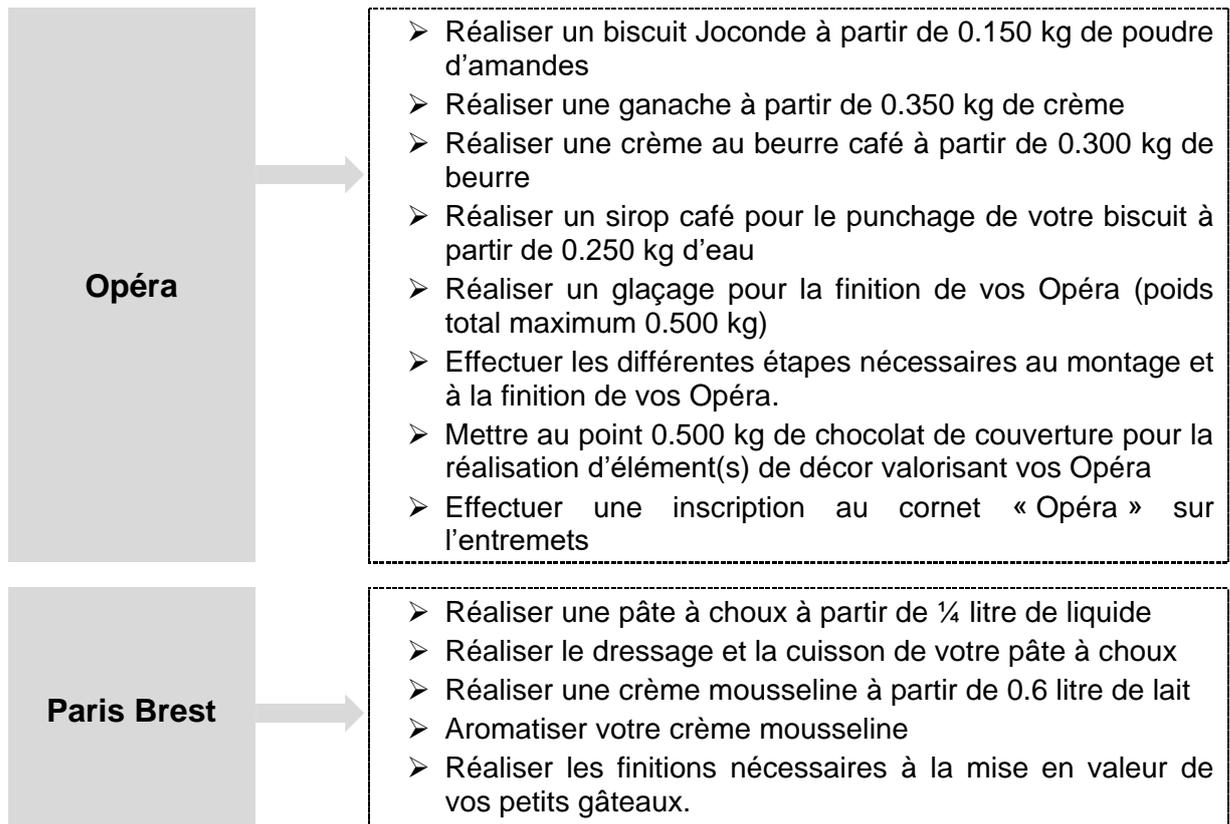
Page 7/8

Partie ② Réalisation d'une commande

➤ Vous installez votre poste de travail :

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

➤ Vous organisez votre production :



SUJET 0000

CAP Pâtissier
Session 20xx

EP2 – Entremets et petits gâteaux

Coef : xx

Durée : 5 h 30

Ce sujet comporte 8 pages

Page 8/8