



**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

ÉVALUER EN CAP PÂTISSIER

MERCREDI 28 AVRIL 2021



ACADÉMIE DE POITIERS

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Les mots de Dominique CATOIR (IGEN)

[...]

Le référentiel du CAP Pâtissier est le fruit d'un travail en profondeur avec les professionnels (quatre dans le groupe de rénovation, plus un certain nombre qui ont été consultés aux différentes étapes). Les professionnels sont mobilisés avec l'éducation nationale pour préparer les générations futures aux métiers de pâtisserie, métiers de vocation et passion. Le groupe de travail a posé les bases de cette rénovation avec Pierre Mirgalet, président de la confédération nationale des artisans pâtissiers et a travaillé en direct avec son vice-président à la formation, Laurent Le Daniel qui a relayé en permanence les préoccupations de leur organisation professionnelle, comme nous avons pu partager les évolutions de l'éducation nationale et bien au-delà. [...]

Extrait du mot de l'inspecteur général page 3 des repères pour la formation.

Les épreuves



**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

EP1 et EP2

Le règlement d'examen

Certificat d'Aptitude Professionnelle « Pâtissier »			Candidats			
			Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilitées) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance	
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1	9 (1)	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h 30 + 1 heure (3)	CCF (2)	Ponctuel écrit, pratique et oral 5 h 30 + 1 heure (3)
EP2 – Entremets et petits gâteaux	UP2	7	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral 5 h
UNITÉS GÉNÉRALES						
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 - Mathématiques – sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	CCF	Ponctuel	
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF	CCF	Ponctuel oral	20 mn
UF - Arts appliqués et culture artistique (4)	UF1		CCF	CCF	Ponctuel écrit	1 h 30

- (1) dont coefficient 1 pour la prévention santé environnement
 (2) contrôle en cours de formation
 (3) dont une heure pour la prévention santé environnement
 (4) seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme

**EP1
et
EP2**

EP1
Écrit, pratique
et oral en
ponctuel
(Coef 8 dont 1 C-O)

EP2
Écrit, pratique
et oral en
ponctuel
(Coef 7)

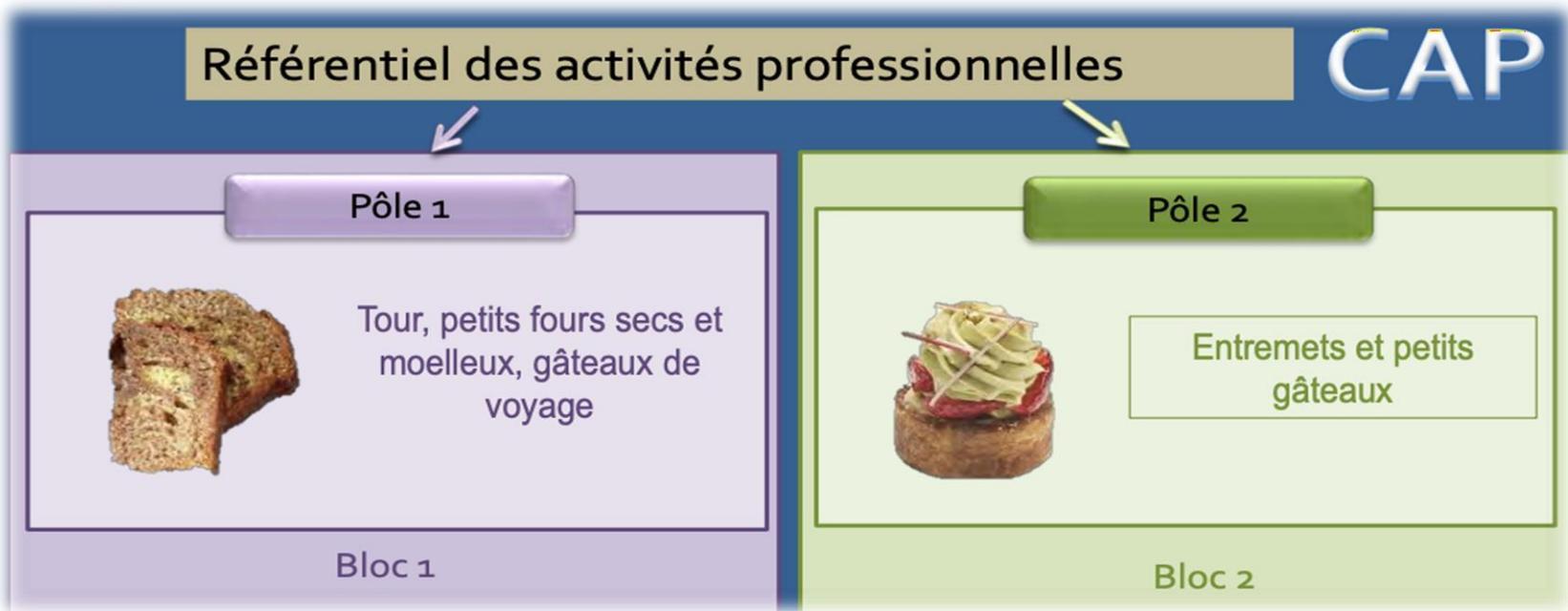


**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

EP1 et EP2

Une épreuve par bloc de compétences





ACADÉMIE DE POITIERS

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Le carnet de recettes

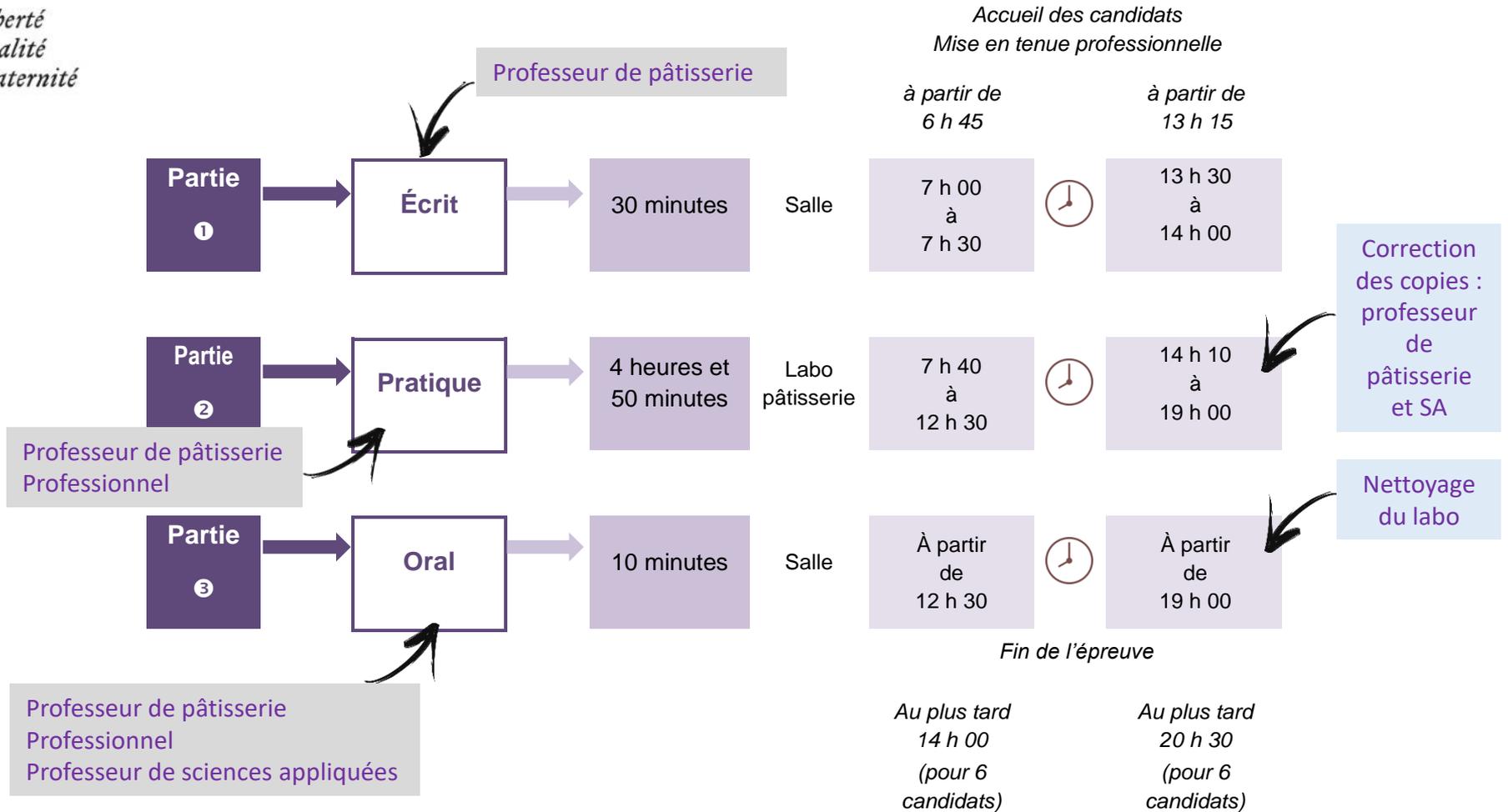
- Le candidat utilise son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation,
- Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant les épreuves EP1 et EP2,
- La méthodologie ne peut être mentionnée,
- Les quantités de chaque ingrédient ne sont données qu'une seule fois dans la même unité de poids ou de volume,
- Pas de support numérique (mais impression papier acceptée).



**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Déroulé de l'épreuve EP1

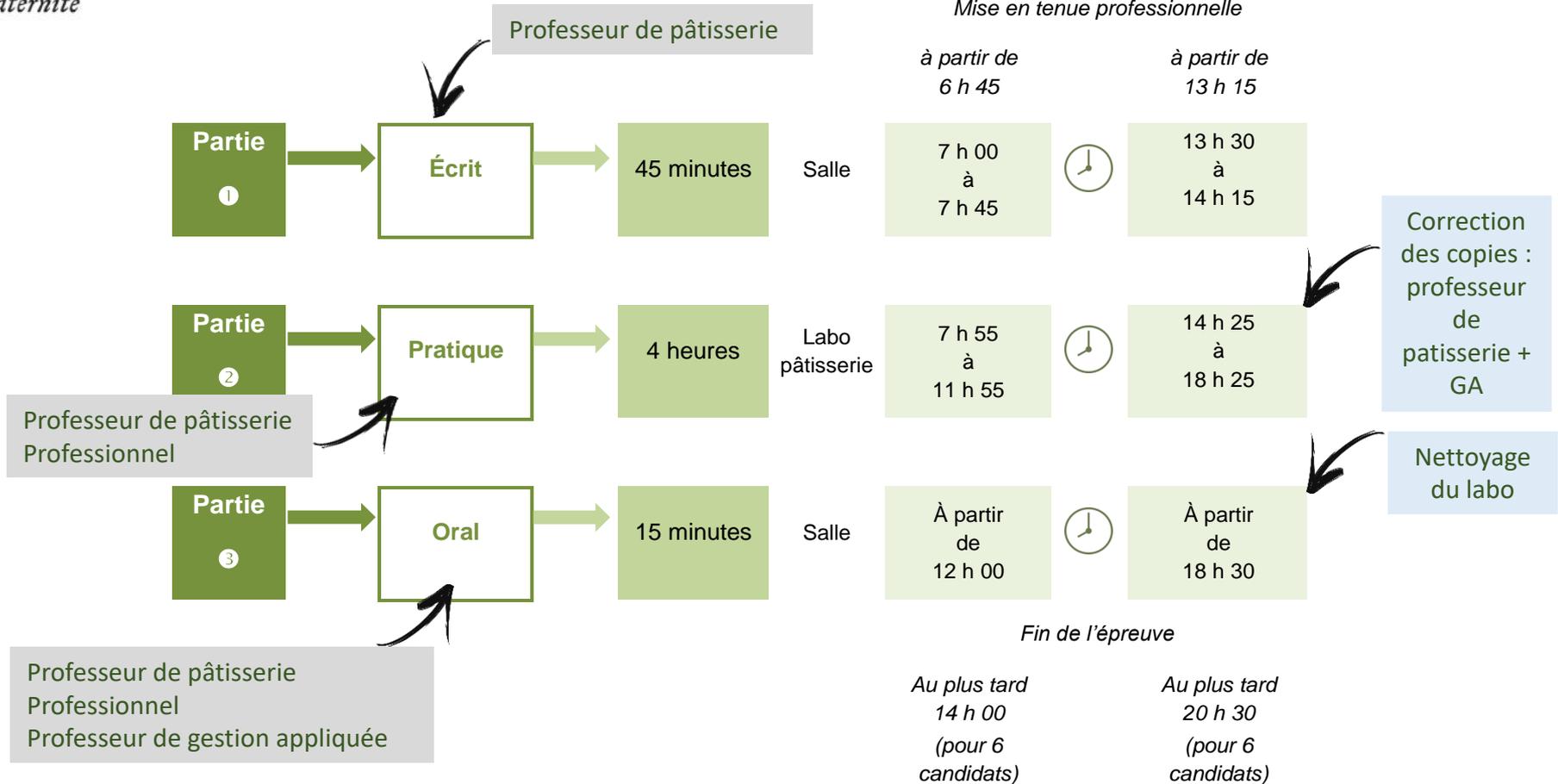




**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Déroulé de l'épreuve EP2



L'épreuve EP1



ACADÉMIE DE POITIERS

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Extrait de la présentation du groupe de travail



Déroulé de l'épreuve EP1

Partie

1



Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

Partie

2



Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1.

L'épreuve doit comporter au minimum l'élaboration de :

- *au moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée,*
- *la réalisation d'une crème par cuisson,*
- *un fonçage*
- *la préparation de petits fours secs ou moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue.*

Au cours de cette phase, le candidat analyse la fabrication indiquée dans le sujet (étapes d'élaboration, production obtenue et analyse organoleptique). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.

Partie

3

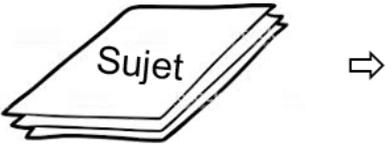


La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :

- *présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,*
- *échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues...*

Le sujet de l'épreuve EP1

Sujet remis au candidat au début de l'épreuve



ACADÉMIE DE POITIERS
ÉPREUVE EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

SUJET n° **Partie ● : écrit**

De dossier comporte X pages numérotées de page 1X à page 10X

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant toute l'épreuve.

Cette épreuve se décompose en 3 parties :

Partie ●	Épreuve écrite	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> Observation de la situation professionnelle Préparation des activités
Partie ●	Épreuve pratique	4 heures 30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> Organisation et planification du travail Réalisation de la commande Analyse de la fabrication indiquée dans le sujet (plans d'échelle, production obtenue et analyse organoleptique)
Partie ●	Épreuve orale	10 minutes	<ul style="list-style-type: none"> Création avec le jury (présentation de l'ouvrage et échange)

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

Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.

CAP Pâtissier
EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage 2020-2021 02/04/2021 Page 1/1

*Sujet
« partie écrite »*

La copie du candidat est ramassée à l'issue de l'écrit pour correction.

ACADÉMIE DE POITIERS
ÉPREUVE EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

SUJET n° **Parties ● et ● : pratique et orale**

De dossier comporte X pages numérotées de page 1X à page 10X

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant toute l'épreuve.

Cette épreuve se décompose en 3 parties :

Partie ●	Épreuve écrite	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> Observation de la situation professionnelle Préparation des activités
Partie ●	Épreuve pratique	4 heures 30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> Organisation et planification du travail Réalisation de la commande Analyse de la fabrication indiquée dans le sujet (plans d'échelle, production obtenue et analyse organoleptique)
Partie ●	Épreuve orale	10 minutes	<ul style="list-style-type: none"> Création avec le jury (présentation de l'ouvrage et échange)

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

Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.

CAP Pâtissier
EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage 2020-2021 02/04/2021 Page 2/1

*Sujet
« partie pratique et orale »*

Cette deuxième partie du sujet est ramassée à l'issue de la partie orale et jointe à la « partie écrite » corrigée.

Grille d'évaluation à destination des membres du jury

ACADÉMIE DE POITIERS CAP Pâtissier - Épreuve EP1

Grille d'évaluation à destination des membres du jury

Sujet n°	Parties				Total	Moyenne
	Partie 1	Partie 2	Partie 3	Partie 4		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

ACADÉMIE DE POITIERS CAP Pâtissier - Épreuve EP1

La grille d'évaluation n'est jamais montrée au candidat.



**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Le sujet de l'épreuve EP1

CAP PÂTISSIER

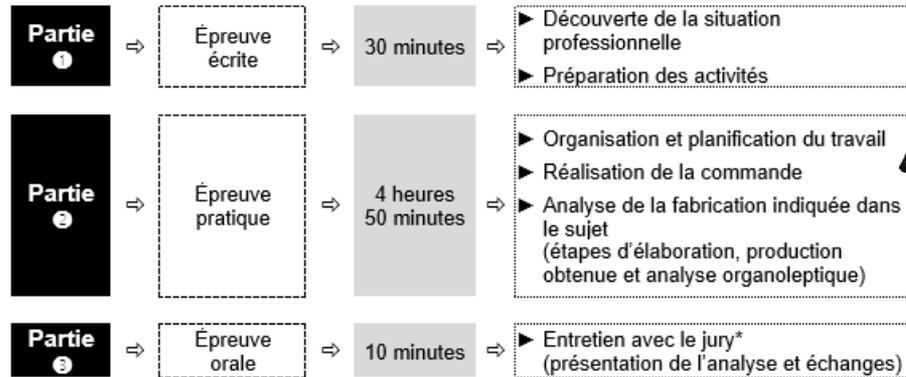
ÉPREUVE EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

ÉPREUVE ÉCRITE - SUJET n° 0000

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant toute l'épreuve.

Compétences globales visées



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

Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.



Autorisé pendant toute la journée de l'épreuve.

Ne comporte que les informations « ingrédients » et « quantités » données une seule fois par recette.

Présentation brève de l'épreuve laissée pour information aux candidats n'ayant pas été préparés et aux jurys professionnels.



Le sujet de l'épreuve EP1

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.

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
- Des tuiles aux amandes



Une mise en situation commune à l'ensemble des trois parties.

Une commande présentée dans sa forme « client », sans indications des quantités de matières d'œuvre ou des matériels à utiliser.



ACADÉMIE DE POITIERS

Liberté
Égalité
Fraternité

Le sujet de l'épreuve EP1

Un questionnement en lien avec la commande à réaliser, portant sur les compétences et les savoirs-associés du pôle 1...

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.



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"/>

...cohérent avec la mise en situation et ayant du sens !



**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Focus sur le questionnement

Ce que l'on ne trouve pas

Ce que l'on trouve

Nommer deux techniques de mise au point de la couverture.

« nommer » fait appel aux « savoirs purs », ce n'est pas parce que l'on sait nommer ces techniques que l'on sait tempérer le chocolat.

Afin de réaliser vos éléments de décor, vous devez mettre au point votre chocolat couverture. Vous décidez de le faire par tablage.
Indiquer si cette technique est adaptée à votre production en justifiant la réponse.

*Entourer les bonnes conditions de stockage du chocolat.
0° 5° 15° 25°
Milieu sec Milieu humide*

Sans demande de justification des choix effectués, l'exercice présente peu d'intérêt. Une fois de plus, il est important que le candidat explique afin de vérifier sa compréhension et non de tester exclusivement sa mémoire.

En allant chercher le chocolat à couverture à la réserve sèche (un peu humide et chaude car le temps est orageux), vous constaterez des traces blanches sur les pistoles de chocolat.
Indiquer s'il y a un lien entre les conditions de stockage et les traces blanches constatées sur le chocolat.
Préciser le lieu de stockage idéal pour le chocolat.

Donner la signification des sigles DLC, DDM.

Cette question est maladroite. A quoi bon donner la signification de ces sigles ; l'essentiel est d'adopter la posture adéquate selon la date mentionnée sur l'emballage.

Nous sommes le 15 mai. Vous devez élaborer la crème pâtissière pour le millefeuille.
Vous avez à votre disposition deux types de lait :
- du lait frais avec une DLC au 14 mai,
- du lait UHT avec une DDM au 14 mai.
Indiquer si ces laits peuvent être utilisés en justifiant la réponse.



Le sujet de l'épreuve EP1

Indications sur la production à réaliser

Rappel du bon de commande

Processus d'élaboration pour les préparations spécifiques

Partie ② - Réalisation d'une commande

⇒ Vous installez votre poste de travail :

- Contrôler les denrées nécessaires à la production de la commande.
- Vérifier et mettre en place votre poste de travail.
- Sélectionner le matériel nécessaire.

Rappel du bon de commande :

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
- > Des tuiles aux amandes

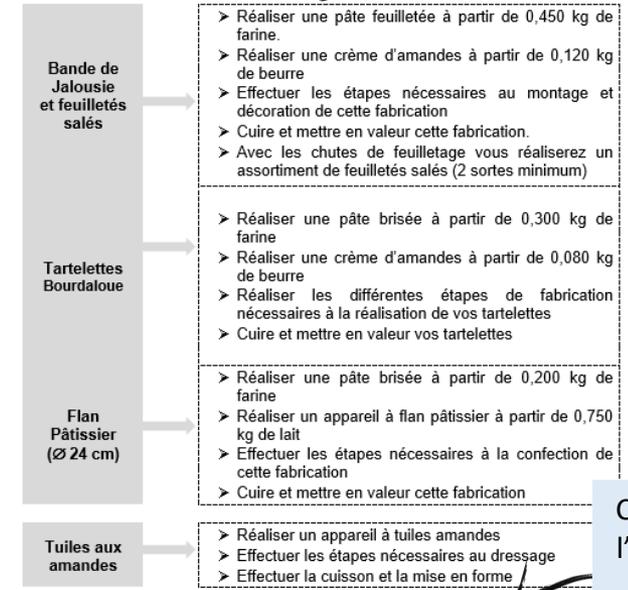
Votre responsable remet une fiche indiquant les différentes étapes pour réaliser le montage de la bande de Jalousie.

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 60 x 30 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.

Vous organisez votre production :



Conseils pour l'organisation du travail



- > 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 réalisation en même temps.

Vous analysez les différentes étapes d'élaboration de la bande de jalousie ainsi que le produit obtenu. Vous pouvez vous aider du document « Annexe » qui peut vous servir de support pour présenter votre analyse lors de l'entretien avec les membres du jury.

Produit à analyser



**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Le sujet de l'épreuve EP1

ANNEXE	
Fiche d'analyse de la production : Jalousie aux amandes	
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 réalisé ?	
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 ?	
J'évalue la production réalisée	
Le produit obtenu correspond-il à mes attentes ?	
 Visuel	
 Goût	
 Odeur	

Une fiche d'aide à l'analyse de la production, ni obligatoire, ni évaluée.



ACADÉMIE
DE POITIERS

Liberté
Égalité
Fraternité

Le corrigé de la partie écrite EP1

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 les quantifier



Aide aux correcteurs

C – 2.2 Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recette personnel

Critères de performance	Critères de positionnement	
Identification exacte des matières d'œuvre nécessaires	DÉB	Les choix de produits ne sont pas adaptés.
	EXÉ	Les produits choisis sont adaptés, les erreurs sur les quantités impactent la qualité de la production.
	OPÉ	Les produits choisis sont adaptés, quelques erreurs sur les quantités ne remettent pas en cause la production.
	EXC	L'ensemble des réponses apportées est exact.

Indication de :

- la compétence évaluée ;
- les attendus (critères de performance)
- les critères de positionnement

Ingrédients	Quantités
<input type="checkbox"/> Lait UHT	
<input checked="" type="checkbox"/> Farine	Minimum 300 g
<input checked="" type="checkbox"/> Poires fraîches	Minimum 5 pièces
<input checked="" type="checkbox"/> Beurre	Minimum 120 g
<input checked="" type="checkbox"/> Poudre d'amandes	Minimum 80 g
<input checked="" type="checkbox"/> Sucre en poudre	Minimum 80 g
<input checked="" type="checkbox"/> Ovoproduit pasteurisé	Minimum 20 g
<input type="checkbox"/> Ovoproduit congelé (blancs)	
<input checked="" type="checkbox"/> Œuf	Minimum 80 g
<input checked="" type="checkbox"/> Gousse de vanille	1 pièce
<input checked="" type="checkbox"/> Sel	Facultatif/ Minimum 1 g
<input checked="" type="checkbox"/> Nappage blond	Minimum 50 g
<input checked="" type="checkbox"/> Autres produits éventuels, Préciser :	Amandes effilées, rhum ou autres alcool ou toutes autre réponse acceptable... Quantités suffisantes/QS

Les éléments de correction



ACADÉMIE DE POITIERS

Liberté
Égalité
Fraternité

La grille d'évaluation de l'épreuve EP1

Académie : CAP Pâtissier - Épreuve EP1

Centre d'examen : Session 2021

Numéro du candidat : []

Date de l'épreuve : []

Sujet n°000	Partie 1		Partie 2		L'ÉVALUATION		Observations
	Écrit	Oral	Écrit	Oral	DÉB	DEB	
Approvisionnement et stockage							
O1.1 - Contrôler le livraon							
O1.2 - Retenir emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets							
O1.3 - Ranger les produits dans les lieux dédiés et sur les supports appropriés	48						
O1.4 - Rendre compte de l'état des stocks							
Organisation du travail selon les consignes données							
O2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation							
O2.2 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de notes personnel	8						
O2.3 - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser							
O2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production	7						
O2.5 - Quantifier et effectuer les pesées							
O2.6 - Livrer le produit en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, déballer	1,2						
O2.7 - Appliquer le respect de l'environnement							
O2.8 - Protéger et/ou conditionner les produits en cours de fabrication et effectuer le suivi de la production	8						
O2.9 - Conserver les produits en cours de fabrication ou fins d'emploi en attendant d'être utilisés							
Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes							
O3.1 - Elaborer une crème pâtissière avec emulsion, sans emulsion (citron, orange...)	8						
O3.2 - Confectionner une crème d'armes des frangipane							
O3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)							
O3.4 - Elaborer une pâte à base de pâte feuilletée, tourter, glacer, la conner et conduire une fermentation	6						
O3.5 - Elaborer une pâte de pâte feuilletée (pâtisseries de voyage)							
O3.6 - Elaborer une pâte feuilletée, butter, détailler et mettre en forme							
O3.7 - Elaborer une pâte feuilletée (brisée, salée), abaisser, détailler et former							
O3.8 - Déplier							
O3.9 - Réaliser les finitions de pâte feuilletée après cuisson							
O3.10 - Livrer une cuisson au four							
O3.11 - Elaborer une pâte feuilletée spécifique à partir d'une pâte feuilletée							
O3.12 - Dresser, cuire et finir les finitions							
O3.13 - Elaborer une pâte feuilletée destinée à la fabrication							
O3.14 - Dresser et cuire une meringue							
O3.15 - Appréhender et utiliser les outils adaptés du produit réalisé et le conformer							
O3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés							

Appréhension du niveau global de compétences atteint par le candidat

Commission d'évaluation

Nbre sur 20

Nom/Signature du formateur

Nom/Signature du professionnel

Repérage des compétences traitées dans les questions

Repérage des compétences ne pouvant pas être évaluées

Remarques :

- Lors de l'oral, l'ensemble des compétences et connaissances du pôle 1 sont susceptibles d'être interrogées ;
- Si la compétence C26 n'est pas maîtrisée (évaluation DÉB – maîtrise Débutant), le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve.



**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Focus sur la partie ③ orale

10 minutes maximum

La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps

1- présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,

2- échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues...



L'entretien porte sur

l'analyse du
produit indiqué
dans le sujet :
jalousie

les tâches réalisées, les
choix effectués :
technique de pâte
feuilletée

La qualité de la
production
obtenue

L'épreuve EP2



ACADÉMIE DE POITIERS

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Extrait de la présentation du groupe de travail



Déroulé de l'épreuve EP2

Partie ①



Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'organigramme de travail et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

Partie ②



Cette phase comporte l'organisation du poste de travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2. Au cours de cette phase, le candidat analyse la gestion et l'organisation de son travail et évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3. L'épreuve doit comporter l'élaboration d'un entremets monté avec ou sans cercle et de petits gâteaux et permet, au minimum, la mise en œuvre des compétences suivantes :

- élaboration de deux fonds différents (l'un pour l'entremets, l'autre pour les petits gâteaux),
- préparation de deux garnitures de nature différente,
- dressage à la poche,
- fabrication d'un glaçage pour la finition d'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre,
- application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés,
- préparation d'au moins un élément de décor en chocolat,
- écriture ou décor au cornet,
- décoration et valorisation des produits.

Partie ③



Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation.

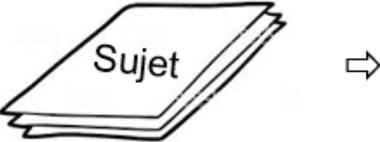
Cette phase se déroule en deux temps :

- le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum),
- le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum).

Le sujet de l'épreuve EP2

Même mise en forme des sujet, corrigé et grille d'évaluation que pour EP1, sauf...

Sujet remis au candidat au début de l'épreuve



SUJET n° **Partie ● : écrit**

Ce dossier comporte 2 pages numérotées de page 101 à page 102.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire à type collège n'est autorisé.

Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « Ingrédients » et « Quantités » est autorisé durant toute l'épreuve.

Cette épreuve se décompose en 3 parties.

Partie ●	Épreuve écrite	45 minutes	<ul style="list-style-type: none"> un questionnaire en fait avec des questions ouvertes ou à choix multiples la réalisation de petits gâteaux
Partie ●	Épreuve pratique	4 heures	<ul style="list-style-type: none"> la réalisation des tâches demandées en fait avec les outils adaptés professionnels du chef l'élaboration et la qualité manuelle du plat l'hygiène et la sécurité
Partie ●	« Organigramme »	15 minutes	<ul style="list-style-type: none"> un plan de travail un plan d'hygiène

Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.

Sujet
« partie écrite »

La copie du candidat est ramassée à l'issue de l'écrit pour correction. Une photocopie de son organigramme lui est remise.

SUJET n° **Parties ● et ● : pratique et orale**

Ce dossier comporte 2 pages numérotées de page 101 à page 102.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de calculatrice sans mémoire à type collège n'est autorisé.

Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « Ingrédients » et « Quantités » est autorisé durant toute l'épreuve.

Cette épreuve se décompose en 3 parties.

Partie ●	Épreuve écrite	45 minutes	<ul style="list-style-type: none"> un questionnaire en fait avec des questions ouvertes ou à choix multiples la réalisation de petits gâteaux
Partie ●	Épreuve pratique	4 heures	<ul style="list-style-type: none"> l'organisation du poste de travail et de la production la réalisation des tâches demandées en fait avec les outils adaptés professionnels du chef l'élaboration et la qualité manuelle du plat l'hygiène et la sécurité
Partie ●	« Organigramme »	15 minutes	<ul style="list-style-type: none"> un plan de travail un plan d'hygiène

Vous devez obligatoirement restituer au jury l'intégralité du sujet à la fin de l'épreuve.

Sujet
« partie pratique et orale »

Cette deuxième partie du sujet est ramassée, ainsi que la photocopie de l'organigramme, à l'issue de la partie orale et jointe copie « partie écrite » corrigée.

Grille d'évaluation à destination des membres du jury

Grille d'évaluation pour l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux.

Sujet n°	Partie écrite				Partie pratique et orale				Moyenne
	1	2	3	4	1	2	3	4	
101									
102									

Grille de notation pour les candidats.

Sujet n°	Partie écrite				Partie pratique et orale				Moyenne
	1	2	3	4	1	2	3	4	
101									
102									

La grille d'évaluation n'est jamais montrée au candidat.



**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Le sujet de l'épreuve EP2

L'organigramme de travail à compléter par le candidat lors de la phase écrite.

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		



**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Le sujet de l'épreuve EP2

⇒ Vous préparez votre entretien avec les membres du jury en analysant la gestion et l'organisation de votre travail, puis en évaluant la qualité marchande des produits que vous avez fabriqués :

Bilan du travail réalisé	
État de commercialisation de la production	
Valorisation du(des) produit(s)	

Une fiche d'aide pour la préparation de l'oral, **ni obligatoire, ni évaluée.**



**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Focus sur la partie ③ orale

Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation.



Cette phase se déroule en deux temps

5 minutes maximum

① Le candidat présente

L'état de commercialisation de sa production

La valorisation des produits élaborés

Le bilan du travail réalisé

10 minutes maximum

① Le jury questionne le candidat sur

Sa prestation

Son organisation

Sa production

Focus sur l'évaluation



ACADÉMIE DE POITIERS

Liberté
Égalité
Fraternité

Académie		CAP Pâtissier - Épreuve EP2												
Centre d'examen		Session 2021												
Numéro du candidat		Date de l'épreuve :												
EP2														
Sujet n°	Partie 1 Écrit			Partie 2 Pratique			Partie 3 Entretien			BILAN			Observations	
	Q	D E B	E X P	O P	E X C	D E B	E X P	O P	E X C	D E B	E X P	O P		E X C
Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits														
C4.1 - Ordonner les tâches de manière rationnelle			x		x			x				x		
C4.2 - Gérer le poste de travail						x							x	
C4.3 - Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache			x			x								x
C4.4 - Elaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crèmeux, à bombe														
C4.5 - Elaborer des mousses et des bavaroises à base de fruits, lait				x			x							x
C4.6 - Elaborer un croustillant à base de matières premières														
C4.7 - Réaliser la garniture à base de fruits frais, produits élaborés, semi-élaborés					x				x					x
Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux														
C5.1 - Elaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à chou			x			x			x				x	
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								x						x
Montage et finition d'entremets et petits gâteaux														
C6.1 - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules		x				x			x				x	
C6.2 - Réaliser des montages à la spatule étou 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		x					x			x				x
C6.5 - Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement			x				x							x
C6.6 - Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor														
C6.7 - Modeller 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														x
C6.11 - Disposer les éléments de décor							x							
Valorisation des produits finis														
C7.1 - Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini									x					x
C7.2 - Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente									x					x
C7.3 - Calculer le coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau			x											x
C7.4 - Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente									x					x
DÉB - Maîtrise débutant / EXE - 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														
Nom/signature du formateur														
Nom/signature du professionnel														

Chaque sujet dispose d'une grille d'évaluation **personnalisée** au regard des compétences mises en œuvre.

Les correcteurs de la phase pratique s'accordent sur les compétences qu'ils vont évaluer sur cette phase en fonction du sujet.

Le positionnement est symbolisé par des croix X.

Les 3 phases apparaissent en parallèle pour faciliter le bilan et la détermination du niveau final.

Partie 1 Écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien				BILAN			
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
B	É	É	C	B	É	É	C	B	É	É	C	B	É	É	C



ACADÉMIE DE POITIERS

Liberté
Égalité
Fraternité

Lors de chaque phase, les évaluateurs positionnent le niveau de maîtrise de compétences constaté **en fonction des compétences à évaluer dans le sujet.**

Pour la partie écrite : les numéros des questions sont indiqués et permettent de reporter le positionnement dans la ligne de la partie « écrit ».

Les cases grisées indiquent qu'il n'y a pas d'évaluation pour cette compétence. Exemple de la compétence C1.1 contrôler la livraison peut seulement être évaluée sur la partie « entretien » et non sur les parties « écrit » et « pratique ».

Sujet n°0000

	Partie 1 Écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien				BILAN				Observations
	Q	D É X P É	E X P É	E X C	D É X P É	E X P É	E X C	D É X P É	E X P É	E X C	D É X P É	E X P É	E X C	D É X P É	E X P É	E X C	
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																	

Pour la partie orale de l'entretien : l'ensemble des compétences et connaissances du pôle peuvent être interrogées.



ACADÉMIE DE POITIERS

*Liberté
Égalité
Fraternité*

EP1 :

C3.15 : en lien avec l'analyse organoleptique de la production précisée dans le sujet

C3.16 : en lien avec l'état final de la production

EP1																	
Sujet n°	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	
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 / EXE - Maîtrise d'exécution / OPÉ - Maîtrise opérationnelle / EXC - Maîtrise excellente

EP2 :

C7.1 et C7.2 : en lien avec le contenu de la présentation précisée dans le sujet : aide pour l'oral

EP2																	
Sujet n°	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	
C7.1 - Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini																	
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



CAP Pâtissier épreuves EP1 et EP2 - Entretien

Niveaux de maîtrise	Déb Maîtrise «débutant»	Exé Maîtrise d'exécution	Opé Maîtrise opérationnelle	Exc Maîtrise excellente
	Le candidat	Le candidat	Le candidat	Le candidat
Entretien	Le candidat manque d'analyse et explique de manière inappropriée les actions réalisées.	Le candidat analyse et explique de manière approximative les actions réalisées.	Le candidat analyse et explique les actions réalisées.	Analyse et explique de manière pertinente les actions réalisées.
	Il n'arrive pas, malgré l'aide du jury, à mobiliser ses compétences et ses savoirs dans une autre situation professionnelle.	Il rencontre des difficultés, malgré l'aide du jury, à mobiliser ses compétences et ses savoirs dans une autre situation professionnelle.	Il est capable, avec l'aide du jury, de mobiliser ses compétences et ses savoirs dans une autre situation professionnelle.	Il est capable, en toute autonomie, de mobiliser ses compétences et ses savoirs dans une autre situation professionnelle.

CAP Pâtissier épreuves EP1 et EP2 - Pratique

Niveaux de maîtrise	Déb Maîtrise «débutant»	Exé Maîtrise d'exécution	Opé Maîtrise opérationnelle	Exc Maîtrise excellente
	Le candidat	Le candidat	Le candidat	Le candidat
Pratique	- n'a pas réalisé les produits demandés ou les a réalisés partiellement et/ou de manière non conforme,	- a réalisé un produit non commercialisable et/ou non conforme à la commande,	- a réalisé un produit commercialisable et conforme à la commande,	- a réalisé un produit de qualité irréprochable et conforme à la commande,
	- n'a pas respecté les consignes, les procédures et les protocoles,	- a respecté partiellement les consignes, les procédures et les protocoles,	- a respecté les consignes, les procédures et les protocoles,	- a respecté scrupuleusement les consignes, les procédures et les protocoles,
	- a organisé sa production de façon incohérente.	- a organisé sa production de façon inadaptée.	- a fait preuve d'une organisation fonctionnelle.	- a fait preuve de dextérité, d'efficacité et d'une organisation optimale.

Les correcteurs utilisent les descripteurs mis à disposition par le centre pour positionner le niveau de compétence



ACADÉMIE DE POITIERS

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Le positionnement est symbolisé par des croix X pour dresser un profil de compétences

❶ **Tout manquement aux règles d'hygiène induit un produit non commercialisable et met en danger la santé du consommateur.**

Le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve EP1 si la compétence C2.6 « Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter » est considérée non maîtrisée.

Cette compétence est considérée non maîtrisée pour tout positionnement DEB.

	Partie 1 Écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien			
Q	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E
	É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X
	B	É	É	C	B	É	É	C	B	É	É	C
se et/ou dérivées, d'appareils croustillants,												
				X								
	X						X				X	
		X					X				X	
	X						X				X	
mets et petits gâteaux												
							X					X



ACADÉMIE DE POITIERS

Liberté

Égalité

Fraternité

Après avoir déterminé le profil dans la partie Bilan, la commission de jury (professeur de pâtisserie, professionnel, professeur de Sciences appliquées - EP1- ou de gestion -EP2), détermine la note sur 20 au regard du bilan du profil de compétences.

Aucune répartition de points ne doit être réalisée par question ou par travail demandé.

- Pour une maîtrise finale estimée DEB (Débutant) : de 0 à 4,5
- Pour une maîtrise finale estimée EXE (d'Exécution) : de 5 à 9,5
- Pour une maîtrise finale estimée OPE (Opérationnelle) : de 10 à 14,5
- Pour une maîtrise finale estimée EXC (Excellente) : de 15 à 20

Le profil montre majoritairement un niveau de compétences OPE soit une note sur 20 entre 10 et 14,5, le fait qu'il y ait 5 positionnement EXC niveau Excellent tendra à valoriser la prestation : 13 ou 14 paraissent des notes correctes, à affiner en fonction de la prestation globale du candidat et des avis des examinateurs.

BILAN			
D É B	E X É	O P É	E X C
		x	
		x	
		x	
			x
		x	
		x	
			x
		x	
		x	
			x
			x
		x	
		x	



ACADÉMIE DE BESANÇON

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Les ressources

[Référentiel](#)

[Repères pour la formation](#)

[Sujets 0](#)



ACADÉMIE DE BESANÇON

*Liberté
Égalité
Fraternité*

ORGANISATION DES ÉPREUVES SESSION 2021 ACADÉMIE DE BESANÇON

Centre d'examen	Intitulé	Durée	Date
CFA HDC	EP1 Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	5h30	31 mai (2 jurys)
			1er juin (2 jurys)
			2 juin (1 jury)
	EP2 Entremets et petits gâteaux	5h	14 juin (2 jurys)
			15 juin (2 jurys)
			16 juin (1 jury)
CFA pays de Montbéliard	EP1 Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	5h30	3 mai (1 jury)
			4 mai (1 jury)
			10 mai (1 jury)
	EP2 Entremets et petits gâteaux	5h	11 mai (1 jury)
			17 mai (1 jury)
			18 mai (1 jury)
CFA du Jura	EP1 Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	5h30	14 juin (2 jurys)
			15 juin (2 jurys)
			16 juin (2 jurys)
			17 juin (2 jurys)
			18 juin (2 jurys)
	EP2 Entremets et petits gâteaux	5h	21 juin (2 jurys)
			22 juin (2 jurys)
			23 juin (2 jurys)
			24 juin (2 jurys)
			25 juin (2 jurys)



ACADÉMIE DE BESANÇON

*Liberté
Égalité
Fraternité*

ORGANISATION DES ÉPREUVES SESSION 2021 ACADÉMIE DE BESANÇON

Centre d'examen	Intitulé	Durée	Date
CFA MA 70	EP1 Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	5h30	18 mai (2 jurys)
			25 mai (2 jurys)
			26 mai (1 jury)
	EP2 Entremets et petits gâteaux	5h	3 juin (2 jurys)
			4 juin (2 jurys)
			14 juin (1 jury)
CFA municipal de Belfort	EP1 Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	5h30	27 mai (1 jury)
			28 mai (1 jury)
	EP2 Entremets et petits gâteaux	5h	3 juin (1 jury)
			4 juin (1 jury)
LP Toussaint Louverture	EP1 Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	5h30	6 mai (1 jury)
			7 mai (1 jury)
	EP2 Entremets et petits gâteaux	5h	25 mai (1 jury)
			26 mai (1 jury)