

# Examen Cap Pâtissier

**Guide explicatif** du déroulé de  
l'Examen + **Sujets précédents**



# S O M M A I R E

---

P A G E  
0 1

*Stage*

P A G E  
0 2

*Epreuves*

P A G E  
0 3

*Déroulé  
Pôle 1*

P A G E  
0 8

*Déroulé  
Pôle 2*

P A G E  
1 3

*Sujets 2021  
Pôle 1*

P A G E  
3 1

*Sujets 2021  
Pôle 2*

P A G E  
4 0

*Cartes Mentales  
(cours théorique)*

P A G E  
4 1

*Check-List  
Cap Pâtissier*

# S T A G E S

---

## Obligation de Stage pendant 14 semaines

- 7 semaines de stages consécutives en rapport avec l'EP1 : tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- 7 semaines de stages consécutives en rapport avec l'EP2 : entremets et petits gâteaux

# ÉPREUVES

---

Les épreuves se déroulent sur 2 jours

Avec un mix :

D'écrit

De pratique

D'oral

La pratique se fera en 2 pôles

# DÉROULÉ PÔLE 1

---

## En trois parties

- Une partie écrite de 30min
- Une partie pratique de 4h50:
  - Tour
  - Petits fours secs
  - Moelleux
  - Gâteaux de voyage
- Une partie orale de 10min

# PRATIQUE PÔLE 1

---

Il te sera demandé (au minimum) :

1. Elaborer au moins 2 pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée
2. Réaliser une crème par cuisson
3. Fonçage
4. Préparer des petits fours secs ou moelleux ou un gâteau de voyage ou une meringue

*La pratique du pôle 1 est plus axée sur la "technique", la manière dont tu travailles ta pâte, la manière dont ta tarte est foncée etc.*

*La technique vient en répétant tes gestes régulièrement avec tes entraînements*

# ORAL PÔLE 1

---

Il te sera demandé (au minimum) :

1. Tu devras présenter tes productions
2. Le jury échangera avec toi sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues etc.

# COEFFICIENT PÔLE 1

---

COEFFICIENT 9 DONT 1  
POUR LA PARTIE  
ECRITE



# DÉROULÉ PÔLE 2

---

En trois parties

Entremets et petits gâteaux

- Ecrit : 45min
- Pratique : 4h
- Oral: 15min

# PRATIQUE PÔLE 2

---

Il te sera demandé (au minimum) :

1. Elaborer 2 fonds différents : un pour l'entremets, l'autre pour les petits gâteaux
2. Préparer 2 garnitures de nature différente
3. Dressage à la poche
4. Fabriquer un glaçage pour la finition d'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre

# PRATIQUE PÔLE 2

---

Il te sera demandé (au minimum) :

5. Appliquer un glaçage sur l'un des produits réalisés
6. Préparer au moins un élément de décor en chocolat
7. Ecriture ou décor au cornet
8. Décorer et valoriser les produits

*Cette épreuve pratique consistera donc à élaborer un entremets monté (avec ou sans cercle) et des petits gâteaux. Ces réalisations permettront (au minimum) de mettre en oeuvre les 8 compétences cités précédemment*

# ORAL PÔLE 2

---

## Elle se déroulera en 2 temps

- Tu devras en 5min maximum :
  1. Justifiez l'état de commercialisation de tes productions
  2. Valorisez les produits élaborés
  3. Faire le bilan du travail réalisé
- Le jury te questionnera en 10min maximum sur :
  1. Ta Prestation
  2. Ton Organisation
  3. Ta Production

# COEFFICIENT PÔLE 2

---

COEFFICIENT 7



# S U J E T 2 0 2 1 P Ô L E 1

---



1. Tarte citron meringuée pour 6 personnes
2. 8 parts de millefeuille ( finition libre)
3. Sablés diamants
4. 1 cake aux fruits confits



# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 1

### Tarte citron meringuée pour 6 personnes & Sablés diamants

- Réaliser une pâte sucrée à partir de 0,200kg de farine
- Foncer et cuire à blanc
- Réaliser un crémeux citron
- Réaliser une meringue à partir de 0,100kg de blancs d'œufs
- Effectuer les étapes nécessaires au montage et décoration de cette fabrication
- Réaliser des sablés diamants avec les chutes de pâte sucrée

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 1

8 parts de millefeuille ( finition libre)

- Réaliser une pâte feuilletée à partir de 0,350kg de farine
- Abaisser en 40 x 30cm et cuire le feuilletage
- Réaliser une crème pâtissière vanille à partir de 0,750kg de lait
- Effectuer les étapes nécessaires au montage de cette fabrication
- Mettre en valeur cette fabrication

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 1

### 1 cake aux fruits confits

- Réaliser une pâte crémée à partir de 0,200kg de farine
- Chemiser et garnir aux 2/3 un moule à cake
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 1

### Conseils

- Commencer par la réalisation de la détrempe de pâte feuilletée
- Réaliser la pâte sucrée
- Laisser un temps de repos au froid avant la cuisson à blanc de la pâte sucrée
- Respecter les temps de repos au froid du pâton entre les tours
- Réaliser une crème pâtissière par cuisson
- Fariner les fruits confits avant de les incorporer à l'appareil à cake

# S U J E T 2 0 2 1 P Ô L E 1

---

EXEMPLE 2



1. Une bande de jalousie aux amandes de 10 personnes
2. Feuilletés salés
3. 10 tartelettes bourdaloue
4. 1 flan pâtissier de 8 personnes
5. Des tuiles aux amandes



# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 2

Une bande de jalousie aux amandes de 10 personnes & feuilletées salés

- Réaliser une pâte feuilletée à partir de 0,450kg de farine.
- Réaliser une crème d'amandes à partir de 0,120kg de beurre
- Effectuer les étapes nécessaires au montage et décoration de cette fabrication
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication.
- Avec les chutes de feuilletage tu réaliseras un assortiment de feuilletés salés (2 sortes minimum)

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 2

### 10 Tartelettes bourdaloue

- Réaliser une pâte brisée à partir de 0,300kg de farine
- Réaliser une crème d'amandes à partir de 0,080kg de beurre
- Réaliser les différentes étapes de fabrication nécessaires à la réalisation de tes tartelettes
- Cuire et mettre en valeur tes tartelettes

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 2

Un flan pâtissier de 8 personnes

- Réaliser une pâte brisée à partir de 0,200kg de farine
- Réaliser un appareil à flan pâtissier à partir de 0,750kg de lait
- Effectuer les étapes nécessaires à la confection de cette fabrication
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 2

### Des tuiles aux amandes

- Réaliser un appareil à tuiles amandes
- Effectuer les étapes nécessaires au dressage
- Effectuer la cuisson et la mise en forme

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---



## Exemple 2

### Conseils

- 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.
- Tu dois réaliser les préparations communes aux différentes réalisations en même temps

# S U J E T 2 0 2 1 P Ô L E 1

---



1. Un pithiviers
2. 8 quiches lorraine individuels
3. 1 tarte aux pommes
4. 1 cake citron



# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 3

### 1 Pithiviers

- Réaliser une pâte feuilletée à partir de 300g de farine
- Réaliser une crème d'amandes à partir de 60g de beurre
- Réaliser un sirop à partir de 50g de sucre
- Effectuer les étapes nécessaires au montage de cette fabrication
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication



# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 3

### Indications pour réaliser le Pithiviers

- Abaisser la pâte feuilletée à 24 x 48 cm
- Détailler deux carrés à 24 x 24 cm
- Marquer un carré de pâte feuilletée avec un cercle de 20 cm
- Dorer l'extérieur avec de l'eau
- Dresser la crème d'amandes dans ce cercle
- Disposer par-dessus le second carré de pâte feuilletée puis détailler
- Reposer et durcir au froid positif
- Retourner le Pithiviers, dorer à l'œuf et rayer
- Réaliser quelques cheminées
- Cuire puis lustrer au sirop
- Ressuer sur grille à la sortie du four



# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 3

### 8 quiches lorraine individuelles

- Réaliser une pâte à foncer à partir de 200g de farine
- Réaliser l'appareil à crème prise à partir de 150g de liquide
- Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation de cette fabrication
- Cuire et mettre en valeur cette fabrication

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 3

### 1 tarte aux pommes

- Réaliser une pâte à foncer à partir de 200g de farine
- Réaliser une crème pâtissière à partir de 200g de lait
- Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation de cette fabrication
- Cuire, napper et mettre en valeur cette fabrication

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---

## Exemple 3

### 1 cake citron

- Réaliser un appareil à cake citron à partir de 150g de sucre
- Réaliser un sirop au citron à partir de 50g de sucre
- Effectuer les étapes nécessaires à la réalisation de cette fabrication
- Cuire, imbiber, napper et mettre en valeur cette fabrication

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   1

---



## Exemple 3

### Conseils

- Commencer par la réalisation de la détrempe de pâte feuilletée
- Réaliser la pâte à foncer en une seule fois
- Réaliser le sirop en une seule fois
- Aromatiser une partie au jus de citron

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   2

---



1. Un entremets chocolat noisette pour 8 personnes avec l'inscription « Joyeux anniversaire Baptiste »
2. 8 salambos et le reste en chouquettes



# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   2

---

## Exemple 1

Un entremets chocolat noisette pour 8 personnes avec l'inscription « Joyeux anniversaire Baptiste »

- Réaliser un biscuit dacquois à partir de 0,100kg de blancs d'œufs
- Réaliser un croustillant pailleté feuillantine à partir de 0,080kg de praliné
- Réaliser une mousse chocolat noir à partir d'appareil à bombe sur la base de 0,130kg de couverture noire 64%
- Réaliser un glaçage pour décorer l'entremets (poids total maximum 200g)
- Effectuer les étapes nécessaires au montage de l'entremets
- Glacer partiellement l'entremets
- Mettre au point le chocolat et réaliser des éléments de décors, pour valoriser l'entremets
- Effectuer une inscription au cornet « Joyeux anniversaire Baptiste » (Possibilité d'écrire sur l'entremets ou sur parchemin en pâte d'amandes)

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   2

---

## Exemple 1

### 8 Salambos et le reste en chouquettes

- Réaliser une pâte à choux à partir d'1/4L de liquide
- Réaliser le dressage et la cuisson de ta commande
- Réaliser la crème pâtissière à partir de 0,500kg lait
- Effectuer les étapes nécessaires pour garnir les salambos
- Réaliser la cuisson d'un sucre, glacer les salambos
- Présenter et mettre en valeur tes productions

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   2

---



- 1.1 entremets Chocolat au Lait & Framboises avec inscription au cornet chocolat « Le Prestige »
- 2.16 éclairs mangue / passion



# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   2

---

## Exemple 2

### 1 entremets Chocolat au Lait & Framboises avec inscription au cornet chocolat « Le Prestige »

- Réaliser une dacquoise à partir de 0,070kg de poudre d'amande
- Réaliser un croustillant praliné à partir 0,110kg de praliné amande noisette
- Réaliser une mousse à partir de 0,300kg de couverture lactée
- Incorporer 0,100kg de framboises surgelées dans les entremets
- Réaliser un glaçage miroir au chocolat pour la finition de ton entremets
- Glacer le dessus uniquement
- Effectuer les différentes étapes nécessaires au montage et à la finition de ta production
- Mettre au point 0,500kg de chocolat de couverture pour la réalisation d'éléments de décor valorisant ta production et le pourtour de ton entremets
- Effectuer une inscription au cornet chocolat obligatoire « Le Prestige » sur l'entremets

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   2

---

## Exemple 2

### 16 éclairs mangue / passion

- Réaliser une pâte à choux à partir de  $\frac{1}{4}$ L de liquide
- Réaliser le couchage et la cuisson de ta pâte à choux
- Réaliser une crème mangue / passion à partir de 1L de purées de fruits
- Glacer au fondant
- Réaliser les finitions nécessaires à la mise en valeur de vos éclairs mangue / passion

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   2

---



1. Entremets Opéra et 10 individuels
2. 15 Paris-Brest Praliné



# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   2

---

## Exemple 3

### Entremets Opéra et 10 individuels

- Réaliser un biscuit joconde à partir de 0.150kg de poudre d'amandes
- Réaliser une ganache à partir de 0.350kg de crème
- Réaliser une crème au beurre café à partir de 0.300kg de beurre
- Réaliser un sirop café pour le punchage de ton biscuit à partir de 0.250kg d'eau
- Réaliser un glaçage pour la finition de tes opéra (poids total maximum 0.500kg)
- Effectuer les différentes étapes nécessaires au montage et à la finition de tes opéra
- Mettre au point 0.500kg de chocolat de couverture pour la réalisation d'élément(s) de décor valorisant tes opéra
- Effectuer une inscription au cornet « opéra » sur l'entremets

# S U J E T   2 0 2 1   P Ô L E   2

---

## Exemple 3

### 15 Paris-Brest

- Réaliser une pâte à choux à partir de  $\frac{1}{4}$  litre de liquide
- Réaliser le dressage et la cuisson de ta pâte à choux
- Réaliser une crème mousseline à partir de 0.6 litre de lait
- Aromatiser ta crème mousseline
- Réaliser les finitions nécessaires à la mise en valeur de tes petits gâteaux