Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Pâtissier, veuillez visiter :
courscappatissier.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP PÂTISSIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

CAP Pâtissier - EP1, partie écrite : Monde de la pâtisserie

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-PAT-EP1** • Durée : **1 heure** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse fonctionnelle et réglementaire** (3 questions) — **Page 3**
2. **Changement d’échelle, coût matière et rendement** (3 questions) — **Page 5**
3. **Préparation de fabrication et protocole opératoire** (3 questions) — **Page 8**
4. **Prévention, sécurité et maîtrise sanitaire** (2 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://courscappatissier.fr/assets/annales/cap-patissier/Monde de la pâtisserie/2026/CAP Pâtissier - Monde de la pâtisserie - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire

À la pâtisserie Les Églantines, une commande de 24 cakes de voyage au citron, à emballer individuellement et à remettre le jour même, doit être préparée. Il faut caractériser la commande, identifier les allergènes et appliquer les critères de réception des matières premières.

Question 1.1. Relever les caractéristiques principales de la commande : produit à fabriquer, nombre de pièces, masse de pâte crue par pièce et conditionnement demandé.

La commande de la pâtisserie Les Églantines porte sur des cakes de voyage au citron. Il faut réaliser 24 pièces, chacune avec 550 g de pâte crue, dans un moule de 200 mm de longueur. Après cuisson, les cakes doivent refroidir avant d'être emballés individuellement. Ils seront remis au client le jour même. Le conditionnement demandé est donc une pièce par emballage.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 24 cakes de voyage au citron, 550 g de pâte crue par cake, emballage individuel et remise au client le jour même.

Question 1.2. À partir de la recette du DT 2, identifier les allergènes à déclaration obligatoire présents dans le produit fini, indiquer les ingrédients qui les apportent et formuler l'information à transmettre au client conformément aux données du DT 3.

Allergène à signaler	Ingrédient apporteur
Gluten	Farine de blé
Œuf	Œufs
Lait	Beurre

Ces allergènes sont présents dans la recette et doivent être portés à la connaissance du client conformément aux données du DT 3 et au règlement (UE) n° 1169/2011. L'information à transmettre est que le produit contient du gluten (blé), des œufs et du lait. Il faut aussi vérifier les fiches des ingrédients composés et prévenir les contaminations croisées.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> À signaler au client : contient du gluten (blé), des œufs et du lait (beurre).

Question 1.3. Pour un lot de beurre réceptionné à 7 °C alors que la limite interne est de 4 °C, indiquer s'il peut être accepté selon la procédure fournie et citer deux vérifications à effectuer à la réception.

Le beurre doit être réceptionné à 4 °C maximum. À 7 °C, le lot dépasse la limite fixée par la procédure interne et ne peut donc pas être accepté. En plus de contrôler sa température, vérifier deux points parmi les critères de réception indiqués dans le DT 3 :

- l'intégrité des emballages ;

- la date, l’étiquetage et le numéro de lot ;
- les conditions de transport.

Le contrôle de température et les vérifications à la réception doivent être consignés selon la procédure du laboratoire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ne pas accepter le beurre à 7 °C : la limite est de 4 °C maximum. Vérifier notamment l’intégrité des emballages et la date ou le numéro de lot.

2. Changement d’échelle, coût matière et rendement

La recette de référence permet de fabriquer deux cakes et doit être adaptée à une commande de 24 pièces. Les quantités, les prix d’achat et la perte de masse à la cuisson servent à calculer les besoins en ingrédients, le coût matière et les masses prévisionnelles.

Question 2.1. Calculer le coefficient de changement d’échelle puis les quantités nécessaires pour 24 cakes de chaque ingrédient. Présenter les résultats en kilogrammes, sauf la levure chimique et le sel qui peuvent être exprimés en grammes, et inscrire les résultats dans le DR 1.

Le coefficient de changement d’échelle est le rapport entre la commande et la recette de référence : 24 ÷ 2 = 12. Multipliez chaque quantité par 12. Pour le citron, la recette compte 68 g au total : 60 g de jus et 8 g de zeste. Les quantités de beurre, sucre, œufs et farine sont converties en kilogrammes ; levure et sel restent en grammes.

Ingrédient	Quantité pour 24 cakes
Beurre	2,88 kg
Sucre	2,88 kg
Œufs sans coquille	2,88 kg
Farine de blé	3,60 kg
Levure chimique	108 g
Jus et zeste de citron	0,816 kg
Sel fin	36 g

Dans le DR 1, indiquez aussi les données de référence et celles de la commande pour les moules et la masse par moule.

DR 1 complété : quantités et préparation

Ingrédient	Quantité pour la recette de référence	Quantité nécessaire pour 24 cakes
Beurre	240 g	2,88 kg
Sucre	240 g	2,88 kg
Œufs sans coquille	240 g	2,88 kg
Farine de blé	300 g	3,60 kg
Levure chimique	9 g	108 g
Jus et zeste de citron	68 g au total	0,816 kg
Sel fin	3 g	36 g
Coefficient de changement d’échelle	1	12
Nombre de moules à préparer	2 moules	24 moules
Masse de pâte à déposer par moule	550 g	550 g

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 24 cakes, k = 12 : beurre, sucre et œufs 2,88 kg chacun ; farine 3,60 kg ; levure 108 g ; citron 0,816 kg ; sel 36 g.

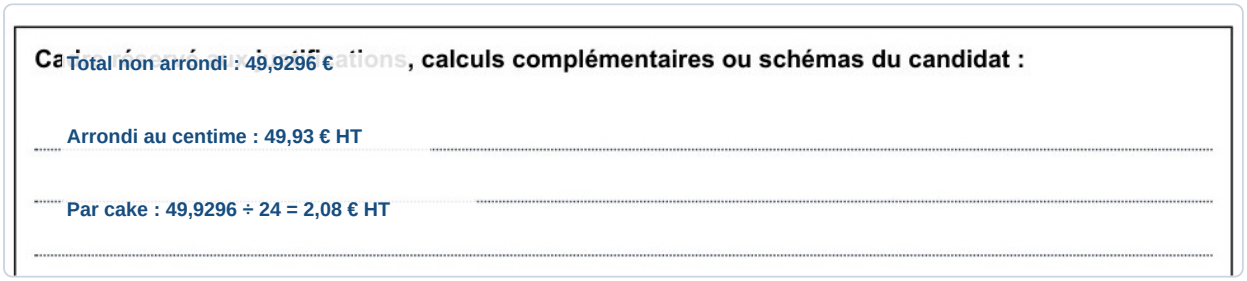
Question 2.2. **Calculer le coût matière total de la recette pour 24 cakes à partir des quantités obtenues et des prix du DT 2, présenter le calcul et arrondir le résultat au centime. Calculer ensuite le coût matière par cake, arrondi au centime.**

Le coût de chaque ingrédient se calcule en multipliant sa masse en kilogrammes par son prix au kilogramme. Le prix du citron s'applique à la masse totale de jus et de zeste. Additionnez les coûts non arrondis, puis divisez le total par 24 pour obtenir le coût par cake.

Ingrédient	Calcul du coût (€ HT)
Beurre	2,88 × 8,20 = 23,616
Sucre	2,88 × 1,50 = 4,320
Œufs	2,88 × 4,80 = 13,824
Farine	3,60 × 1,20 = 4,320
Levure	0,108 × 9,00 = 0,972
Jus et zeste de citron	0,816 × 3,50 = 2,856
Sel	0,036 × 0,60 = 0,0216
Total	49,9296

Le total est arrondi au centime après addition. Le coût unitaire est calculé à partir du total non arrondi, puis arrondi au centime.

Calcul du coût matière



✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière de la commande : 49,93 € HT au total, soit 2,08 € HT par cake.

Question 2.3. **Avec une perte de masse à la cuisson de 12 % de la masse de pâte crue, calculer la masse totale de pâte crue, la masse cuite estimée d'un cake et celle des 24 cakes, en utilisant la relation m cuite = m crue × (1 - 0,12).**

La masse crue totale est de 24 × 550 g = 13 200 g, soit 13,2 kg. La perte de 12 % signifie que les cakes conservent 1 − 0,12 = 0,88 de leur masse. Pour un cake : 550 × 0,88 = 484 g. Pour la commande : 13 200 × 0,88 = 11 616 g, soit 11,616 kg. Ces masses cuites sont des estimations, conformément au taux de perte indiqué.

Calcul des masses après cuisson

Masse crue totale : 550 × 24 = 13 200 g

Par cake : 550 × 0,88 = 484 g

Total cuit : 13 200 × 0,88 = 11 616 g

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pâte crue totale : 13,2 kg. Masse cuite estimée : 484 g par cake et 11,616 kg pour les 24 cakes.

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire

La fabrication des cakes au citron suit le procédé du DT 1 et les procédures d'hygiène du DT 3. Il faut organiser les opérations, préparer les quantités et les moules, puis prévoir les contrôles de qualité après cuisson.

Question 3.1. Rédiger, dans l'ordre chronologique, quatre étapes essentielles de fabrication du cake au citron, depuis la préparation du poste jusqu'à la mise en cuisson, en s'appuyant sur les informations des DT 1 et DT 3.

1. Se laver les mains, nettoyer et désinfecter le poste, préparer le matériel propre, peser les ingrédients et préchauffer le four.
2. Crémer le beurre et le sucre.
3. Incorporer les œufs progressivement, puis les ingrédients secs tamisés, le jus et le zeste de citron.
4. Garnir 24 moules avec 550 g de pâte chacun et enfourner à 170 °C pendant 35 minutes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poste et pesées, crémage, incorporation, puis mise en moules et cuisson.

Question 3.2. Compléter le DR 1 avec les quantités calculées pour la commande, puis indiquer le nombre de moules à préparer et la masse de pâte à déposer dans chaque moule.

Le coefficient de changement d'échelle est le rapport entre la commande et la recette de référence : 24 ÷ 2 = 12. Chaque quantité de la recette est donc multipliée par 12.

Ingrédient	Quantité pour 24 cakes
Beurre	2,88 kg
Sucre	2,88 kg
Œufs sans coquille	2,88 kg
Farine de blé	3,60 kg
Levure chimique	108 g
Jus et zeste de citron	0,816 kg au total
Sel fin	36 g

DR 1 complété

Ingrédient	Quantité pour la recette de référence	Quantité nécessaire pour 24 cakes
Beurre	240 g	2,88 kg
Sucre	240 g	2,88 kg
Œufs sans coquille	240 g	2,88 kg
Farine de blé	300 g	3,60 kg
Levure chimique	9 g	108 g
Jus et zeste de citron	68 g au total	0,816 kg
Sel fin	3 g	36 g
Coefficient de changement d'échelle		12
Nombre de moules à préparer	2 moules	24 moules
Masse de pâte à déposer par moule	550 g	550 g

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient : 12. Préparer 24 moules et déposer 550 g de pâte dans chacun.

Question 3.3. Pour une cuisson de 35 minutes à 170 °C, citer deux contrôles de qualité à effectuer sur les cakes après cuisson et indiquer une action à réaliser si un produit ne respecte pas le critère de cuisson ou d'aspect défini dans le DT 1.

Après cuisson, vérifier les critères du DT 1 :

- Coloration régulière et produit stable, qui se tient.
- Cœur cuit, sans pâte crue.

Si le cœur est insuffisamment cuit, poursuivre la cuisson et contrôler de nouveau. Un produit dont l'aspect reste non conforme est écarté du lot destiné au client et signalé au responsable.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vérifier la coloration, la cuisson à cœur et la tenue ; prolonger la cuisson si nécessaire et écarter tout produit non conforme.

4. Prévention, sécurité et maîtrise sanitaire

La fabrication nécessite des mesures de prévention adaptées aux risques liés aux denrées, aux équipements et à l'organisation du laboratoire. Les procédures internes précisent aussi les informations de traçabilité à conserver et les conditions de stockage du produit fini.

Question 4.1. Compléter le DR 2 en indiquant deux situations dangereuses possibles pendant cette fabrication et une mesure de prévention adaptée pour chacune.

Le tableau reprend deux risques explicitement indiqués dans les procédures internes du DT 3 et associe à chacun la mesure prescrite.

Situation dangereuse	Prévention
Four chaud : risque de brûlure	Utiliser une protection adaptée et ne pas intervenir sans protection.
Lame ou ustensile tranchant : risque de coupure	Manipuler avec attention.

Le four chaud expose à une brûlure lors de l'enfournement ou du défournement ; les lames et ustensiles tranchants peuvent provoquer une coupure. Appliquer les protections adaptées pour toute intervention dans le four et rester attentif lors de la manipulation des outils. Ces mesures répondent aux consignes internes de prévention des blessures.

DR 2 complété : prévention des risques

Situation dangereuse ou risque	Mesure de prévention adaptée
Four chaud : brûlure	Protection adaptée
Lame : coupure	Manipuler avec attention

✓ RÉPONSE À RETENIR

Four chaud : protection adaptée. Lames et ustensiles tranchants : manipulation attentive.

Question 4.2. Après refroidissement et emballage individuel des cakes, indiquer deux informations de traçabilité à conserver ou à reporter sur l'étiquetage interne du lot, puis préciser les conditions de stockage prévues dans le DT 3.

Pour assurer le suivi du lot, inscrire la date de fabrication et son identification, puis conserver les références des lots de toutes les matières premières utilisées. Ces éléments permettent de relier les cakes emballés aux ingrédients employés. Après refroidissement et emballage individuel, placer le lot dans un local propre et sec, à l'abri des sources de chaleur et de toute contamination, conformément au DT 3.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Traçabilité : date de fabrication, identification du lot et références des lots des matières premières. Stockage : local propre et sec, à l'abri de la chaleur et des contaminations.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve EP1 du CAP Pâtissier, session 2026, porte le code 26-CAP-PAT-EP1 et dure une heure, avec un coefficient 2. À partir d'une commande de 24 cakes de voyage au citron, elle évalue l'analyse réglementaire, les allergènes, le changement d'échelle, les coûts et rendements, la préparation de fabrication, les contrôles qualité, la prévention des risques et la traçabilité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Coefficient de changement d'échelle : quantité souhaitée divisée par quantité de référence.
- Coût matière d'un ingrédient : masse utilisée en kilogrammes multipliée par son prix d'achat en euros par kilogramme.
- Avec 12 % de perte à la cuisson, la masse cuite estimée vaut la masse crue multipliée par 0,88.
- Les allergènes indiqués dans la recette sont le gluten de la farine de blé, l'œuf et le lait du beurre.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les unités demandées et convertir les grammes en kilogrammes pour les calculs de coût.
- Inclure la masse totale du jus et du zeste de citron dans le calcul du coût matière.
- Présenter les étapes de fabrication dans l'ordre et distinguer les critères de contrôle après cuisson.
- Associer chaque situation dangereuse à une prévention concrète et relever les informations de traçabilité requises.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment déterminer le coefficient pour adapter la recette à la commande ?

Divisez le nombre de cakes commandés par le nombre de cakes de la recette de référence. Multipliez ensuite chaque quantité de la recette par ce coefficient, en conservant des unités cohérentes.

Q : Comment calculer la masse cuite estimée avec une perte de 12 % ?

Multipliez la masse de pâte crue par 1 moins 0,12, soit 0,88. Appliquez cette relation à la masse crue d'un cake ou à la masse totale, selon la quantité demandée.

Q : Comment organiser le temps dans cette épreuve d'une heure ?

Les quatre parties totalisent 20 points. Répartissez votre temps selon leur barème, réservez un temps suffisant aux calculs et gardez quelques minutes pour vérifier les unités, les arrondis et les réponses.

Q : Quels critères de cuisson et de stockage faut-il retenir dans ce sujet ?

Après cuisson, vérifiez la coloration régulière, la cuisson du cœur et la stabilité du produit. Après refroidissement sur grille propre et protégée, stockez le lot emballé dans un local propre et sec, à l'abri de la chaleur et des contaminations.

Sujet officiel associé (PDF) : https://courscappatissier.fr/assets/annales/cap-patissier/Monde de la pâtisserie/2026/CAP Pâtissier - Monde de la pâtisserie - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources CAP Pâtissier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.