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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PÂTISSIER

SESSION 2026

ÉPREUVE EP1 : TOUR, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GÂTEAUX DE VOYAGE, PARTIE ÉCRITE : MONDE DE LA PÂTISSERIE

Coefficient : 2 Durée : 1 heure

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
Partie 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (4 points)	Dossier Questionnement
Partie 2 : Étude technologique et calculs de fabrication (6 points)	Dossier Questionnement
Partie 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (6 points)	Dossier Questionnement
Partie 4 : Prévention, sécurité et maîtrise sanitaire (4 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

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

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : PÂTISSERIE LES ÉGLANTINES, CLERMONT-FERRAND

Vous travaillez au laboratoire de la pâtisserie Les Églantines. Le laboratoire doit réaliser une commande de **24 cakes de voyage au citron**, destinés à être emballés individuellement et remis au client le jour même.

Le cahier des charges prévoit des cakes réalisés dans des moules de 200 mm, avec une masse de pâte crue de 550 g par moule. La recette de référence des documents techniques donne les quantités pour 2 cakes. Vous devez vérifier les matières premières, calculer les quantités et le coût matière, préparer la fabrication et proposer des mesures de maîtrise des risques professionnels et sanitaires.

Les documents techniques DT 1 à DT 3 et les documents-réponses DR 1 et DR 2 font partie du sujet. Toutes les données nécessaires aux calculs et aux réponses figurent dans le sujet.

Partie 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (4 points)

Prise en compte de la commande, des matières premières et de l'information allergènes

À l'aide du cahier des charges et des documents DT 1 à DT 3, analysez la commande et les conditions de réception des matières premières.

1.1 (1,5 point) Relevez les caractéristiques principales de la commande : produit à fabriquer, nombre de pièces, masse de pâte crue par pièce et conditionnement demandé.

1.2 (1,5 point) À partir de la recette du DT 2, identifiez les allergènes à déclaration obligatoire présents dans le produit fini. Indiquez les ingrédients qui les apportent et donnez une information à transmettre au client conformément aux données du DT 3.

1.3 (1 point) À la réception, un lot de beurre arrive à une température de 7 °C, alors que la fiche de réception du laboratoire fixe une limite de 4 °C. Indiquez si ce lot peut être accepté selon la procédure fournie et citez deux vérifications à effectuer lors de la réception.

Partie 2 : Étude technologique et calculs de fabrication (6 points)

Changement d'échelle, coût matière et rendement

La recette de référence du DT 2 permet de réaliser 2 cakes. Pour préparer la commande de 24 cakes, le coefficient de changement d'échelle se calcule ainsi : $k = \frac{\text{quantité souhaitée}}{\text{quantité de référence}}$. Les prix d'achat indiqués dans le DT 2 sont exprimés en euros par kilogramme.

2.1 (2 points) Calculez le coefficient de changement d'échelle, puis les quantités nécessaires pour 24 cakes de chacun des ingrédients de la recette. Présentez les résultats en kilogrammes, sauf pour la levure chimique et le sel, que vous pouvez exprimer en grammes. Inscrivez vos résultats dans le DR 1.

2.2 (2 points) Calculez le coût matière total de la recette pour 24 cakes, à partir des quantités obtenues et des prix du DT 2. Présentez le calcul et arrondissez le résultat au centime. Calculez ensuite le coût matière par cake, arrondi au centime.

2.3 (2 points) La perte de masse à la cuisson est de 12 % de la masse de pâte crue. Calculez la masse de pâte crue totale, la masse cuite estimée d'un cake et la masse cuite estimée des 24 cakes. Utilisez la relation $m_{cuite} = m_{crue} \times (1 - 0{,}12)$.

Partie 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (6 points)

Organisation du travail, mise en œuvre et contrôle du produit

Vous préparez la fabrication en vous appuyant sur la fiche de production du DT 1 et les procédures du DT 3. Les ingrédients doivent être pesés avant le début du pétrissage. Les moules sont garnis avec 550 g de pâte chacun.

3.1 (2 points) Rédigez, dans l'ordre chronologique, quatre étapes essentielles de fabrication du cake au citron, depuis la préparation du poste jusqu'à la mise en cuisson. Utilisez les informations du DT 1 et du DT 3.

3.2 (2 points) Complétez le DR 1 avec les quantités calculées pour la commande. Indiquez également le nombre de moules à préparer et la masse de pâte à déposer dans chaque moule.

3.3 (2 points) La cuisson prévue est de 35 minutes à 170 °C. Citez deux contrôles de qualité à effectuer sur les cakes après cuisson, puis indiquez une action à réaliser si un produit ne répond pas au critère de cuisson ou d'aspect défini dans le DT 1.

Partie 4 : Prévention, sécurité et maîtrise sanitaire (4 points)

Application des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité

Avant et pendant la fabrication, vous devez prévenir les risques liés aux denrées, aux équipements et à l'organisation du laboratoire. Les mesures internes à appliquer sont précisées dans le DT 3.

4.1 (2 points) Complétez le DR 2 en indiquant deux situations dangereuses possibles pendant cette fabrication et une mesure de prévention adaptée pour chacune.

4.2 (2 points) Après refroidissement, les cakes sont emballés individuellement. Indiquez deux informations de traçabilité à conserver ou à reporter sur l'étiquetage interne du lot, puis précisez les conditions de stockage prévues dans le DT 3.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : FICHE DE FABRICATION ET SCHÉMA DU CAKE DE VOYAGE AU CITRON

Commande : 24 cakes de voyage au citron. Masse de pâte crue par moule : 550 g. Moule rectangulaire de 200 mm de longueur, 80 mm de largeur et 60 mm de hauteur.

Procédé retenu par le laboratoire : préparer le poste et les pesées ; crémer le beurre et le sucre ; incorporer les œufs progressivement ; ajouter les ingrédients secs tamisés, puis le jus et le zeste de citron ; garnir les moules à 550 g ; cuire 35 minutes à 170 °C dans le four préchauffé. Après cuisson, vérifier la coloration régulière, l'absence de pâte crue au cœur et la tenue du produit. Refroidir sur grille avant emballage.

Le schéma est une représentation de principe du moule et du produit. Les dimensions indiquées sont les dimensions réelles du moule, et non une mesure à relever sur le dessin.

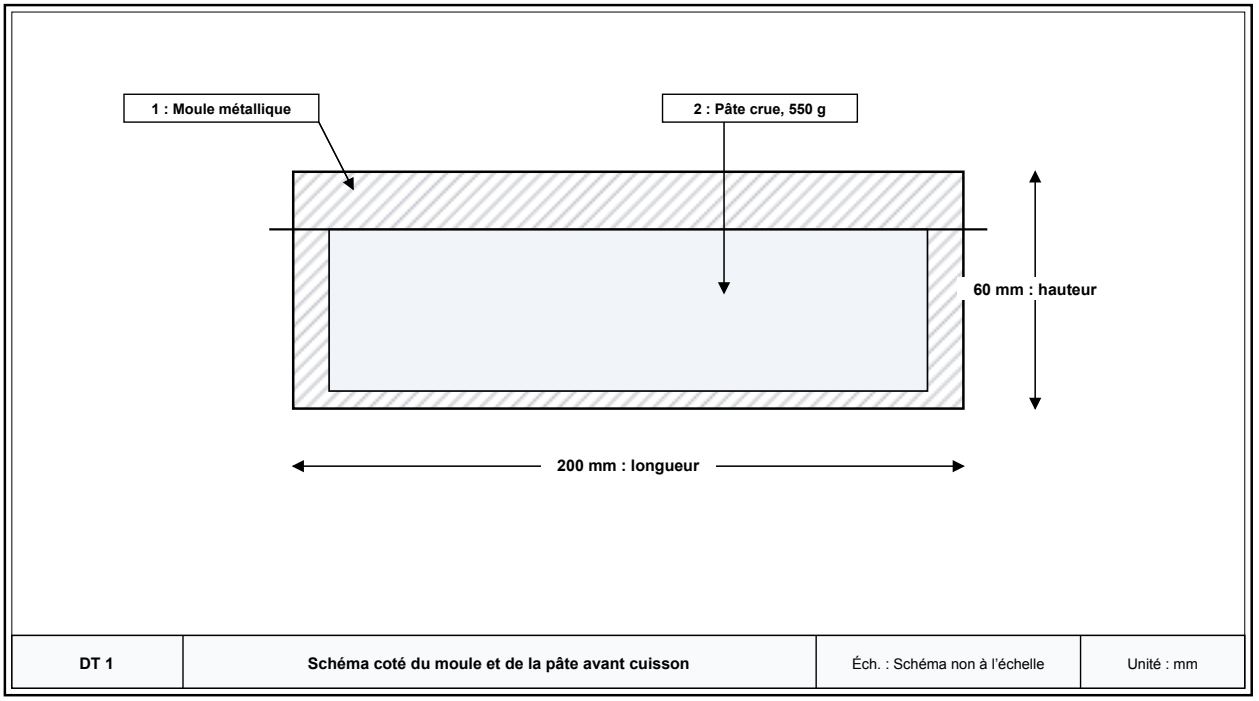


Schéma de principe, dimensions nominales du moule

Caractéristiques de fabrication

Paramètre	Valeur prescrite
Nombre de moules	24
Dimensions nominales d'un moule	200 × 80 × 60 mm
Masse de pâte crue par moule	550 g
Température et durée de cuisson	170 °C pendant 35 min
Perte de masse à la cuisson	12 % de la masse crue
Condition de qualité après cuisson	Coloration régulière, cœur cuit, produit stable

DT 2 : RECETTE DE RÉFÉRENCE ET PRIX D'ACHAT DES MATIÈRES PREMIÈRES

La recette ci-dessous permet de fabriquer 2 cakes. Les quantités de citron correspondent à du jus et du zeste préparés au laboratoire. Pour le calcul de coût, le prix unitaire indiqué s'applique à la masse totale de jus et de zeste. Les prix sont des prix d'achat hors taxes par kilogramme.

Recette de référence pour 2 cakes

Ingrédient	Quantité pour 2 cakes	Prix d'achat
Beurre	240 g	8,20 €/kg
Sucre	240 g	1,50 €/kg
Œufs sans coquille	240 g	4,80 €/kg
Farine de blé	300 g	1,20 €/kg
Levure chimique	9 g	9,00 €/kg
Jus et zeste de citron	60 g de jus + 8 g de zeste	3,50 €/kg
Sel fin	3 g	0,60 €/kg

Données de calcul de production

Donnée	Valeur
Production de référence	2 cakes
Production commandée	24 cakes
Masse de pâte par cake	550 g
Coefficient de changement d'échelle	Quantité souhaitée ÷ quantité de référence
Coût matière par ingrédient	Masse utilisée en kg × prix d'achat en €/kg

DT 3 : PROCÉDURES DE RÉCEPTION, D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ ET DE TRAÇABILITÉ

Les règles suivantes sont les procédures internes du laboratoire pour cette fabrication. Elles complètent les principes généraux d'hygiène alimentaire et de maîtrise des dangers fondés sur la démarche HACCP. Le règlement (CE) n° 852/2004 concerne l'hygiène des denrées alimentaires. Le règlement (UE) n° 1169/2011 encadre l'information sur les allergènes.

Les allergènes présents dans la recette sont le gluten apporté par la farine de blé, l'œuf apporté par les œufs et le lait apporté par le beurre. Vérifier les fiches fournisseurs des ingrédients composés et prévenir toute contamination croisée.

Procédures applicables au lot de cakes

Étape ou risque	Critère ou procédure du laboratoire
Réception des produits réfrigérés	Température du beurre : 4 °C maximum selon la procédure interne
Contrôle à réception	Vérifier l'intégrité des emballages, la date, l'étiquetage, le numéro de lot et les conditions de transport
Hygiène des mains et du poste	Se laver les mains avant la fabrication et après toute interruption ; nettoyer et désinfecter le plan de travail selon le plan de nettoyage
Prévention des contaminations croisées	Utiliser du matériel propre ; séparer les produits et ustensiles souillés ; tenir compte des allergènes de la recette
Prévention des blessures	Manipuler les lames et ustensiles tranchants avec attention ; ne pas intervenir dans le four chaud sans protection adaptée
Refroidissement et emballage	Refroidir les cakes sur grille propre et protégée avant emballage individuel
Stockage du produit fini	Conserver le lot emballé dans un local propre, sec et à l'abri des sources de chaleur et de contamination
Traçabilité du lot	Conserver la date de fabrication, l'identification du lot et les références des lots des matières premières utilisées

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de calcul et de préparation de la commande, questions 2.1 et 3.2 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter directement les cases signalées par « ... ». Indiquer les unités. Pour la levure chimique et le sel, les résultats peuvent être inscrits en grammes.

Nomenclature de fabrication pour 24 cakes

Ingrédient	Quantité pour la recette de référence	Quantité nécessaire pour 24 cakes
Beurre	240 g	.....
Sucre	240 g	.....
Œufs sans coquille	240 g	.....
Farine de blé	300 g	.....
Levure chimique	9 g	.....
Jus et zeste de citron	68 g au total	.....
Sel fin	3 g	.....
Coefficient de changement d'échelle	.....	.....
Nombre de moules à préparer	.....	.....
Masse de pâte à déposer par moule	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Tableau d'analyse des risques, question 4.1 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter le tableau en indiquant une situation dangereuse rencontrée ou possible pendant la fabrication et une mesure de prévention adaptée pour chacune.

Repérage des risques et mesures de prévention

Situation dangereuse ou risque	Mesure de prévention adaptée
.....	.....
.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.