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 - EP2 : Entremets et petits gâteaux

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-PAT-EP2** • Durée : **45 minutes** • Coefficient : **7**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse fonctionnelle, réception et maîtrise des risques** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique et calculs de production** (4 questions) — **Page 5**
3. **Préparation opératoire et prévention des risques** (3 questions) — **Page 8**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://courscappatissier.fr/assets/annales/cap-patissier/Sciences appliquées/2026/CAP Pâtissier - Sciences appliquées - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse fonctionnelle, réception et maîtrise des risques

À la Pâtisserie L'Atelier des Halles, une commande porte sur 24 entremets individuels aux fruits rouges composés d'un biscuit aux amandes, d'un insert, d'une mousse et d'un glaçage. Les tâches portent sur les allergènes, la conformité des températures de réception et la prévention des contaminations selon la méthode des 5 M.

Question 1.1. À partir de la composition des produits indiquée dans le DT 2, relever les allergènes à déclaration obligatoire présents dans l'entremets et citer, pour chacun, l'ingrédient qui en est la source.

La composition du DT 2 fait apparaître quatre allergènes à déclaration obligatoire :

Allergène à déclarer	Ingrédient source
Amandes, fruits à coque	Poudre d'amandes
Œufs	Œufs entiers
Lait	Crème liquide
Céréales contenant du gluten, blé	Farine de blé

Le fournisseur ne déclare aucun allergène obligatoire dans le glaçage neutre ni dans la gélatine.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Amandes (fruits à coque), œufs, lait et céréales contenant du gluten (blé).

Question 1.2. À l'aide des températures mesurées à la réception et des critères internes du DT 3, indiquer quels produits sont conformes et quel produit doit être écarté de la fabrication. Pour le produit non conforme, préciser les mesures immédiates concernant son identification, son isolement et la décision de l'entreprise.

La crème liquide CR-140526 est non conforme : +7,2 °C dépasse le maximum de +4 °C. L'identifier comme non conforme, l'isoler des produits utilisables et ne pas l'incorporer. Alerter le responsable, qui décide de son refus ou de son retour au fournisseur, et consigner la décision.

- Purée FR-140526 : +3,2 °C, conforme au maximum de +4 °C.
- Œufs OE-140526 : +6,0 °C, conformes à l'intervalle de +4 °C à +8 °C.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Écarter la crème CR-140526. La purée FR-140526 et les œufs OE-140526 sont conformes.

Question 1.3. En vous appuyant sur la méthode des 5 M, identifier deux sources possibles de contamination lors de la fabrication et proposer, pour chacune, une mesure préventive adaptée. Présenter les réponses dans le tableau du DR 2.

Deux exemples à inscrire dans le tableau du DR 2 :

M concerné	Situation à risque	Mesure préventive
Milieu	Plan de travail souillé	Retirer les souillures, nettoyer puis désinfecter le plan.
Matériel	Ustensiles ou cercles contaminés	Les nettoyer et les désinfecter avant utilisation.

Ces mesures préviennent le transfert de contaminants aux préparations pendant la fabrication.

DR 2 complété : analyse des risques



✓ RÉPONSE À RETENIR

Milieu : plan souillé, nettoyer et désinfecter. Matériel : ustensiles ou cercles contaminés, nettoyer et désinfecter avant usage.

2. Étude technologique et calculs de production

La recette de référence du DT 2 est prévue pour 12 entremets, tandis que la production demandée est de 24 pièces. Le DT 1 présente les dimensions et les couches de l'entremets, et le DT 2 fournit les quantités et les prix nécessaires aux calculs de recette et de coût.

Question 2.1. Calculer le coefficient de proportionnalité nécessaire pour produire 24 entremets à partir de la recette pour 12, puis déterminer la quantité de chaque ingrédient et compléter le DR 1. Exprimer les résultats en grammes, sauf l'eau de réhydratation, à exprimer en millilitres.

Le coefficient est le rapport entre la production demandée et celle de la recette de référence : $24 \div 12 = 2$. Chaque quantité du DT 2 est donc multipliée par 2. Les masses restent exprimées en grammes, sauf l'eau de réhydratation, qui reste en millilitres. Le tableau donne toutes les quantités à inscrire dans la colonne « Quantité calculée pour 24 entremets » du DR 1.

Ingrédient	Quantité pour 24 entremets
Coefficient de proportionnalité	2
Œufs entiers sans coquille	360 g
Sucre semoule	240 g
Poudre d'amandes	240 g
Farine de blé	60 g
Beurre	60 g
Purée de fruits rouges	600 g
Crème liquide	480 g
Gélatine bovine	12 g
Eau de réhydratation	60 ml
Glaçage neutre	360 g

DR 1 complété : quantités pour 24 entremets

Adaptation de la recette pour 24 entremets

Ingrédient	Quantité pour 12 entremets	Quantité calculée pour 24 entremets
Coefficient de proportionnalité	12 entremets	2
Œufs entiers sans coquille	180 g	360 g
Sucre semoule	120 g	240 g
Poudre d'amandes	120 g	240 g
Farine de blé	30 g	60 g
Beurre	30 g	60 g
Purée de fruits rouges	300 g	600 g
Crème liquide	240 g	480 g
Gélatine bovine	6 g	12 g
Eau de réhydratation	30 ml	60 ml
Glaçage neutre	180 g	360 g

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient : 2. Les quantités finales, ingrédient par ingrédient, sont celles du tableau, à reporter sur le DR 1.

Question 2.2. À partir des quantités calculées pour 24 entremets et des prix du DT 2, calculer le coût total des matières premières de la recette, en excluant l'eau. Utiliser la relation coût = masse en kg × prix au kg et arrondir au centime. Calculer ensuite le coût matière d'un entremets conforme si 2 pièces sur les 24 sont écartées.

Pour chaque matière facturée, convertir la quantité en kilogrammes puis appliquer : masse en kg × prix au kg. L'eau est exclue. Les coûts détaillés sont additionnés avant l'arrondi du total au centime. Comme 2 pièces sont écartées, le coût matière d'une pièce conforme se calcule en répartissant le coût total de la recette sur les 22 pièces conformes.

Ingrédient	Coût (€)
Œufs	1,512
Sucre	0,384
Poudre d'amandes	2,880
Farine	0,072
Beurre	0,480
Purée de fruits rouges	3,300
Crème liquide	2,304
Gélatine bovine	0,540
Glaçage neutre	2,340
Total	13,812 €, soit 13,81 €

Coût unitaire conforme : $13,81 \div 22$.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût total des matières : 13,81 €. Coût matière d'un entremets conforme : 0,63 €.

Question 2.3. À l'aide du DT 1, indiquer l'ordre des quatre couches de l'entremets, de la base vers le dessus. Vérifier ensuite par un calcul que la somme de leurs épaisseurs correspond à la hauteur indiquée.

Le DT 1 indique les épaisseurs et leur position. En partant de la base, l'ordre des couches est le suivant :

Ordre	Couche	Épaisseur
1	Biscuit aux amandes	5 mm
2	Insert aux fruits rouges	10 mm
3	Mousse aux fruits rouges	28 mm
4	Glaçage neutre	2 mm

Vérification : $5 + 10 + 28 + 2 = 45$ mm. La somme correspond à la hauteur totale indiquée. Le cercle inox sert au montage et ne constitue pas une couche.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> De la base au dessus : biscuit, insert, mousse, glaçage. Total : 45 mm, conforme à la hauteur indiquée.

Question 2.4. Sur les 24 entremets réalisés, 22 sont conformes et 2 sont écartés. Calculer le rendement en produits conformes en pourcentage selon la relation fournie dans le sujet.

Le rendement en produits conformes est la proportion de pièces conformes parmi toutes les pièces réalisées. On divise donc les 22 entremets conformes par les 24 entremets produits, puis on multiplie par 100 pour obtenir un pourcentage : $(22 \div 24) \times 100 = 91,666\ldots$. Arrondi au centième, le rendement est de 91,67 %.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rendement en produits conformes : 91,67 %.

3. Préparation opératoire et prévention des risques

La fabrication suit les étapes et les consignes internes de conservation, d'hygiène et de traçabilité du DT 3. Une mousse mesurée à +9 °C après 35 minutes de travail doit faire l'objet d'une gestion de non-conformité, et les opérations de fabrication et de nettoyage-désinfection doivent être organisées.

Question 3.1. En vous appuyant sur le DT 3, remettre dans l'ordre chronologique les opérations suivantes : montage des entremets, refroidissement de l'insert, préparation du biscuit, cuisson du biscuit, préparation de la mousse et glaçage après prise au froid. Indiquer l'ordre sur le DR 2.

Le DT 3 prévoit de cuire le biscuit après sa préparation, puis de refroidir l'insert jusqu'à ce qu'il soit assez pris. Préparer ensuite la mousse, en la maintenant au froid, puis monter les entremets. Le glaçage se fait seulement après la prise au froid. Inscrire ces six opérations dans l'ordre sur le DR 2 :

1. Préparation du biscuit
2. Cuisson du biscuit
3. Refroidissement de l'insert
4. Préparation de la mousse
5. Montage des entremets
6. Glaçage après prise au froid

DR 2 : ordre chronologique complété

Ordre chronologique : opération 1	1. Préparer biscuit
Ordre chronologique : opération 2	2. Cuire biscuit
Ordre chronologique : opération 3	3. Refroidir insert
Ordre chronologique : opération 4	4. Préparer mousse
Ordre chronologique : opération 5	5. Monter entremets
Ordre chronologique : opération 6	6. Glacer après froid

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparation du biscuit, cuisson, refroidissement de l'insert, préparation de la mousse, montage, puis glaçage après prise au froid.

Question 3.2. **Le DT 3 indique qu'un bac de mousse est mesuré à +9 °C après 35 minutes de travail en laboratoire, alors que la durée cumulée maximale au-dessus de +4 °C avant refroidissement est de 20 minutes. Identifier la non-conformité et indiquer les actions immédiates à mener sur le bac, les produits concernés et l'enregistrement de l'incident. Ne pas affirmer qu'une remise au froid suffit à rendre le produit conforme.**

La mousse mesurée à +9 °C est au-dessus du seuil de +4 °C et doit être traitée comme non conforme. Les 35 minutes de travail dépassent le repère de 20 minutes, mais le temps réellement passé au-dessus de +4 °C n'est pas précisé. Par précaution :

- Isoler et identifier le bac, puis suspendre son utilisation.
- Isoler et identifier les produits fabriqués avec cette mousse.
- Avertir le responsable, qui décide de leur devenir après évaluation du risque.
- Enregistrer température, durée connue, lots, produits concernés et décision. Le refroidissement seul ne rétablit pas la conformité.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bac et produits concernés isolés, identifiés et mis en attente. Responsable informé, incident enregistré et décision tracée. Le refroidissement seul ne rend pas la mousse conforme.

Question 3.3. **Indiquer au moins quatre informations à inscrire sur la fiche de fabrication pour assurer la traçabilité de l'entremets, dont les références des lots utilisés et l'identification de la fabrication. Pour le nettoyage-désinfection du plan de travail, donner l'ordre des opérations et préciser comment respecter le temps de contact du produit utilisé selon le DT 3.**

Tracer le nom du produit, la date et l'heure de fabrication, la quantité, l'opérateur, les références des lots utilisés (par exemple CR-140526, FR-140526 et OE-140526), les résultats des contrôles et la décision prise en cas de non-conformité.

Nettoyer dans cet ordre : retirer les souillures, appliquer le détergent, rincer si la notice le prévoit, puis appliquer le désinfectant autorisé au contact alimentaire à la dilution prescrite. Le laisser agir pendant toute la durée indiquée sur l'étiquette. Rincer après désinfection uniquement si la notice l'exige, puis sécher ou essuyer selon la procédure.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tracer produit, date et heure, quantité, opérateur, lots, contrôles et décisions. Nettoyer, puis désinfecter en respectant dilution et temps de contact prescrits.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve écrite EP2 du CAP Pâtissier, session 2026, code 26-CAP-PAT-EP2, dure 45 minutes et a un coefficient 7. Elle porte sur la production de 24 entremets individuels aux fruits rouges. Les candidats travaillent les calculs de recette et de coût, la lecture d'une coupe cotée, le contrôle des températures, l'hygiène, la gestion des non-conformités et la traçabilité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Coefficient de proportionnalité = quantité demandée ÷ quantité de référence.
- Coût d'un ingrédient = masse en kg × prix au kg ; exclure l'eau si le sujet l'indique.
- Rendement conforme (%) = nombre de produits conformes ÷ nombre de produits réalisés × 100.
- Pour vérifier la hauteur, additionner les épaisseurs des couches et comparer le total à la hauteur indiquée.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les unités demandées : grammes pour les ingrédients, millilitres pour l'eau et kilogrammes pour le calcul du coût.
- Comparer chaque température de réception au critère propre au produit concerné.
- En cas de dépassement d'une limite, isoler le produit et signaler la non-conformité sans supposer qu'un refroidissement la corrige.
- Pour la traçabilité, inscrire notamment le produit, la date et l'heure, la quantité, l'opérateur, les lots, les contrôles et la décision prise.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment adapter la recette de 12 à 24 entremets ?

Divisez la quantité demandée par la quantité de référence : 24 ÷ 12 = 2. Multipliez chaque quantité de la recette par ce coefficient, en conservant les unités demandées et en exprimant l'eau en millilitres.

Q : Comment calculer le coût matière d'une pièce conforme si certaines pièces sont écartées ?

Calculez le coût de tous les ingrédients utilisés en convertissant les masses en kilogrammes, sans compter l'eau si elle est exclue. Divisez ensuite le coût total par le nombre de pièces conformes, ici 22.

Q : Comment répartir les 45 minutes de l'épreuve ?

La partie 1 vaut 6 points, la partie 2 vaut 8 points et la partie 3 vaut 6 points. Accordez une attention suffisante aux calculs de production, puis gardez du temps pour vérifier les unités, les calculs et les documents réponses.

Q : Que faire si une mousse dépasse la limite interne de temps hors froid ?

Identifiez et isolez le bac, empêchez son utilisation jusqu'à la décision de l'entreprise, évaluez les produits concernés et consignez l'anomalie et la décision. Une remise au froid ne suffit pas, à elle seule, à rétablir la conformité.

Sujet officiel associé (PDF) : https://courscappatissier.fr/assets/annales/cap-patissier/Sciences appliquées/2026/CAP Pâtissier - Sciences appliquées - 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.