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 - Épreuve EP1, partie écrite

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-PAT-EP1** • Durée : **30 minutes** • Coefficient : **8**
pour l'EP1 dans son ensemble ; aucun coefficient autonome pour la partie écrite

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la commande, des produits et des règles professionnelles** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique et calculs de production** (4 questions) — **Page 5**
3. **Préparation de fabrication et protocole opératoire** (4 questions) — **Page 8**
4. **Prévention, hygiène et sécurité au travail** (3 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

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

1. Analyse de la commande, des produits et des règles professionnelles

La pâtisserie des Halles doit produire 36 cakes de voyage au citron, à livrer le 18 mai 2026 et à conditionner individuellement après refroidissement complet. Les questions mobilisent les caractéristiques de la commande, la composition du produit, les allergènes et les quantités disponibles en stock.

Question 1.1. Classer le cake au citron dans la famille de produits de l'EP1 et relever deux éléments de la commande à prendre en compte pour organiser sa production.

Le cake au citron appartient à la famille des **gâteaux de voyage**. Deux données de commande guident l'organisation : il faut produire **36 cakes** et les livrer le **18 mai 2026 à 15 h**. Le conditionnement individuel après refroidissement complet est également une consigne à intégrer au planning de finition.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gâteau de voyage ; 36 cakes à livrer le 18 mai 2026 à 15 h.

Question 1.2. À partir de la recette du DT 2, citer trois ingrédients ou catégories d'ingrédients allergènes à déclaration obligatoire présents dans le produit et indiquer l'ingrédient concerné pour chacun.

- **Céréales contenant du gluten** : farine de blé.
- **Œufs** : œufs liquides pasteurisés.
- **Lait** : beurre et crème liquide.

Ces trois allergènes à déclaration obligatoire sont présents dans la recette du DT 2.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gluten : farine de blé ; œufs : œufs liquides ; lait : beurre et crème liquide.

Question 1.3. Comparer les quantités en stock du DT 3 aux besoins calculés pour la commande, identifier l'ingrédient dont le stock est insuffisant et calculer la quantité minimale à approvisionner.

Avec le coefficient multiplicateur de 3,75, les besoins de la commande se comparent aux stocks du DT 3 comme suit :

Ingrédient	Besoin (kg)	Stock (kg)	État
Farine	3,000	4,000	Suffisant
Sucre	2,625	3,000	Suffisant
Œufs liquides pasteurisés	2,250	2,000	Insuffisant
Beurre	2,625	3,000	Suffisant
Miel	0,375	1,000	Suffisant
Poudre à lever	0,090	0,200	Suffisant
Citron	0,450	1,000	Suffisant
Sel	0,0225	0,100	Suffisant
Crème liquide	1,6875	2,000	Suffisant

Seuls les œufs liquides manquent : le besoin dépasse le stock de 0,250 kg.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Approvisionnement minimal : 0,250 kg d’œufs liquides pasteurisés.

2. Étude technologique et calculs de production

La recette du DT 2 produit dix cakes et doit être adaptée à une commande de 36 pièces, en tenant compte d'une perte de pâte estimée à 4 %. Les prix unitaires des ingrédients servent à calculer le coût matière, et le DR 1 doit être complété avec les quantités pour la commande.

Question 2.1. Calculer la masse de pâte utilisable nécessaire pour réaliser les 36 cakes, puis déterminer le coefficient multiplicateur à appliquer à la recette de base en tenant compte de la perte de 4 %. Utiliser les relations indiquées dans le sujet.

Les 36 cakes nécessitent une masse utile de **36 × 350 = 12 600 g**. Comme cette masse représente 96 % de la pâte préparée, il faut préparer **12 600 ÷ 0,96 = 13 125 g**. La recette de base pèse 3 500 g : le coefficient multiplicateur est donc **13 125 ÷ 3 500 = 3,75**. Ce coefficient s'applique à chaque quantité de la recette du DT 2.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Masse utile nécessaire : **12,600 kg** ; masse à préparer : **13,125 kg** ; coefficient multiplicateur : **3,75**.

Question 2.2. Compléter le DR 1 en calculant, avec le coefficient trouvé à la question 2.1, les quantités de farine, d'œufs liquides pasteurisés, de beurre et de crème nécessaires. Exprimer les résultats en kilogrammes, avec trois décimales lorsque nécessaire.

Pour adapter la recette, multiplier chaque quantité de base par **3,75**. Les quantités individuelles sont exprimées au kilogramme et arrondies à trois décimales. Les valeurs exactes de crème et de sel sont respectivement 1,6875 kg et 0,0225 kg avant arrondi. Le total exact de la pâte préparée reste **13,125 kg**.

Ingrédient	Quantité pour la commande (kg)
Farine de blé	3,000
Sucre	2,625
Œufs liquides pasteurisés	2,250
Beurre	2,625
Miel	0,375
Poudre à lever	0,090
Citron	0,450
Sel	0,023
Crème liquide	1,688
Total exact	13,125

DR 1 complété : quantités pour la commande

Ingrédient	Quantité de base en kg	Quantité pour la commande en kg	Prix unitaire en €/kg	Coût en €
Farine de blé	0,800	3,000	1,20	
Sucre	0,700	2,625	1,50	
Œufs liquides pasteurisés	0,600	2,250	4,20	
Beurre	0,700	2,625	8,40	
Miel	0,100	0,375	6,00	
Poudre à lever	0,024	0,090	5,00	
Citron	0,120	0,450	3,00	
Sel	0,006	0,023	0,50	
Crème liquide	0,450	1,688	3,20	
Total	3,500	13,125		

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Pour la commande : farine **3,000 kg** ; œufs **2,250 kg** ; beurre **2,625 kg** ; crème **1,688 kg**.

Question 2.3. Calculer le coût matière total de la pâte préparée pour la commande à partir des quantités calculées et des prix unitaires du DT 2. Présenter le détail du calcul et arrondir le coût total au centime d'euro.

Calculer chaque coût avec la quantité exacte avant arrondi : quantité en kilogrammes × prix en euros par kilogramme. Les arrondis affichés ci-dessous ne servent pas à recalculer le total ; celui-ci est arrondi une seule fois au centime.

Ingrédient	Quantité exacte (kg)	Prix (€/kg)	Coût (€)
Farine	3,000	1,20	3,60
Sucre	2,625	1,50	3,9375
Œufs liquides	2,250	4,20	9,45
Beurre	2,625	8,40	22,05
Miel	0,375	6,00	2,25
Poudre à lever	0,090	5,00	0,45
Citron	0,450	3,00	1,35
Sel	0,0225	0,50	0,01125
Crème liquide	1,6875	3,20	5,40
Total exact			48,49875

DR 1 complété : coûts matière

Ingrédient	Quantité de base en kg	Quantité pour la commande en kg	Prix unitaire en €/kg	Coût en €
Farine de blé	0,800		1,20	3,60
Sucre	0,700		1,50	3,94
Œufs liquides pasteurisés	0,600		4,20	9,45
Beurre	0,700		8,40	22,05
Miel	0,100		6,00	2,25
Poudre à lever	0,024		5,00	0,45
Citron	0,120		3,00	1,35
Sel	0,006		0,50	0,01
Crème liquide	0,450		3,20	5,40
Total	3,500			48,50

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total de la pâte préparée pour les 36 cakes, arrondi au centime : **48,50 €**.

Question 2.4. Vérifier que la quantité préparée permet de produire les 36 cakes après prise en compte de la perte de 4 %. Indiquer la masse utile obtenue et la masse utile nécessaire, en utilisant la relation fournie.

La masse préparée est **13 125 g**. Après la perte de 4 %, la masse utile vaut **13 125 × 0,96 = 12 600 g**. La masse nécessaire pour les 36 cakes est également **36 × 350 = 12 600 g**. Les deux masses sont égales : la quantité préparée suffit exactement à réaliser la commande.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Masse utile obtenue : **12,600 kg** ; masse utile nécessaire : **12,600 kg**. Les 36 cakes sont réalisables.

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire

Le candidat s'appuie sur la méthode de fabrication, les paramètres de cuisson et la capacité du four pour organiser la production des cakes. Il complète le DR 2 avec l'ordre des opérations et un point de contrôle professionnel pour chacune.

Question 3.1. Compléter le DR 2 en plaçant les étapes de fabrication dans un ordre cohérent, depuis la préparation du poste jusqu'au conditionnement, et ajouter un point de contrôle professionnel pour chaque opération indiquée.

Reporter dans le DR 2 les opérations dans l'ordre chronologique, avec un contrôle adapté à chacune :

Ordre	Opération	Point de contrôle
1	Contrôler la commande, les produits et le stockage	Dates, emballages et stockage conformes.
2	Peser les matières premières et préparer les moules	Pesées exactes ; moules propres et secs.
3	Réaliser le mélange	Mélange homogène, sans excès.
4	Répartir la pâte dans les moules	350 g par moule.
5	Cuire	Four préchauffé à 165 °C ; 38 minutes.
6	Refroidir, contrôler puis conditionner	Grille propre ; refroidissement complet et état vérifié.

Le conditionnement individuel se fait uniquement après refroidissement complet et contrôle visuel.

DR 2 complété : ordre et contrôles

Opération	Ordre	Point de contrôle professionnel
Peser les matières premières et préparer les moules	2	Pesées exactes ; moules propres et secs
Contrôler la commande, les produits et les conditions de stockage	1	Dates, emballages, stockage conformes
Refroidir sur grille, contrôler puis conditionner après refroidissement complet	6	Refroidissement complet ; aspect vérifié
Réaliser le mélange selon la méthode du DT 2	3	Mélange homogène, sans excès
Répartir 350 g de pâte dans chaque moule	4	350 g par moule
Cuire au four préchauffé à 165 °C pendant 38 minutes	5	165 °C ; 38 min

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre : contrôle, pesée et préparation, mélange, mise en moule, cuisson, refroidissement, contrôle et conditionnement.

Question 3.2. Expliquer le rôle de la poudre à lever dans la pâte à cake et citer une conséquence possible d'un dosage excessif ou d'un mélange incorrect.

La poudre à lever libère des gaz qui se dilatent à la cuisson : ils font gonfler la pâte et donnent au cake une mie développée et légère. Un dosage excessif peut entraîner une levée trop forte suivie d'un affaissement, voire un goût désagréable. Si la poudre est mal répartie dans la pâte, la levée devient irrégulière et la mie peut présenter des cavités ou des tunnels.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Elle fait lever et aère la pâte. Un excès peut faire retomber le cake ; une mauvaise répartition peut créer des cavités.

Question 3.3. Déterminer le nombre de fournées nécessaires pour cuire les 36 cakes et calculer la durée totale de cuisson, en incluant les 8 minutes de transition entre deux fournées. Une cuisson dure 38 minutes.

Le four reçoit 24 moules par fournée : une première cuisson de 24 cakes, puis une seconde pour les 12 restants. Il faut donc 2 fournées. La transition de 8 minutes s'effectue une seule fois, entre les deux cuissons. Durée totale : 38 × 2 + 8 = 84 minutes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 2 fournées ; durée totale, transition comprise : 84 minutes.

Question 3.4. Indiquer deux conditions à respecter avant de conditionner les cakes après cuisson, en vous appuyant sur les informations du DT 3.

Avant l'emballage individuel, respecter ces deux conditions indiquées dans le DT 3 :

- Refroidir entièrement les cakes sur une grille propre, dans une zone protégée.
- Contrôler leur état avant le conditionnement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Refroidissement complet sur grille propre, en zone protégée, puis contrôle de l'état des cakes.

4. Prévention, hygiène et sécurité au travail

Les réponses s'appuient sur les règles de maîtrise sanitaire et les consignes de sécurité de l'entreprise, en lien avec la fabrication des cakes. Les situations concernent les risques de contamination, un écart de température des produits réfrigérés et l'utilisation du four et des plaques chaudes.

Question 4.1. Relever deux risques de contamination possibles pendant la fabrication et proposer, pour chacun, une mesure de prévention adaptée au poste de pâtisserie.

Deux sources de contamination sont à maîtriser pendant la pesée et la fabrication :

- **Les mains** peuvent transférer des contaminants aux ingrédients ou à la pâte : se les laver aux moments requis.
- **Le plan de travail ou le petit matériel** peut contaminer la pâte s'il est souillé : le nettoyer et le désinfecter selon le plan de nettoyage.

Maintenir également les produits propres séparés des emballages et des déchets pour éviter les contaminations croisées.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lavage des mains, nettoyage et désinfection du poste, séparation des produits propres des emballages et des déchets.

Question 4.2. Indiquer la conduite à tenir si la température du réfrigérateur contenant les œufs liquides et la crème est relevée à 8 °C, alors que la consigne interne est de 0 à 4 °C.

1. Alerter le responsable et signaler que la température mesurée, 8 °C, dépasse la consigne interne de 0 à 4 °C.
2. Identifier les œufs liquides et la crème concernés, puis les isoler.
3. Ne pas utiliser ces produits avant la décision documentée du responsable, prise selon la procédure de l'entreprise.

Ne pas décider seul de leur remise en service ou de leur élimination : appliquer la décision documentée prévue par la procédure.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Alerter le responsable, identifier et isoler les produits, puis suspendre leur utilisation jusqu'à une décision documentée.

Question 4.3. Citer trois mesures de prévention à appliquer lors de l'utilisation du four et de la manipulation des plaques chaudes.

Pour limiter les brûlures et les accidents lors de l'enfournement, du défournement et du transport des plaques, respecter les consignes du DT 3 :

- Porter des maniques ou des gants thermiques secs et en bon état.

- Utiliser les équipements prévus pour manipuler les plaques chaudes.
- Annoncer le déplacement d’une plaque chaude et dégager le trajet avant de la transporter.

Ces précautions protègent la personne qui manipule la plaque et celles qui circulent à proximité.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Protections thermiques sèches, équipements adaptés, annonce du déplacement et trajet dégagé.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve écrite EP1 du CAP Pâtissier, session 2026, code 26-CAP-PAT-EP1, dure 30 minutes et relève du coefficient 8 de l'EP1, sans coefficient autonome pour la partie écrite. Elle porte sur une commande de 36 cakes de voyage au citron et évalue l'analyse de commande, l'adaptation et le coût de la recette, l'organisation de fabrication, l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La masse utile nécessaire se calcule en multipliant le nombre de pièces par la masse de pâte déposée par pièce.
- Pour compenser une perte de 4 %, diviser la masse utile nécessaire par 0,96 afin d'obtenir la masse à préparer.
- Adapter une recette en multipliant chaque quantité de base par le coefficient de production calculé.
- Le coût matière total est la somme des produits quantité en kg × prix unitaire en €/kg.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer la masse utile nécessaire de la masse totale à préparer avant pertes.
- Exprimer les quantités du DR 1 en kilogrammes et respecter la précision demandée.
- Détailler les calculs et arrondir le coût matière total au centime d'euro.
- Compléter les DR 1 et DR 2 et les rendre avec la copie.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment tenir compte de la perte de pâte de 4 % ?

La perte représente 4 % de la masse préparée, donc la masse utile correspond à 96 % de cette masse. Pour trouver la masse à préparer, divisez la masse utile nécessaire par 0,96, puis vérifiez le résultat en appliquant le coefficient 0,96.

Q : Comment calculer le coût matière demandé dans le DR 1 ?

Pour chaque ingrédient, multipliez la quantité destinée à la commande, exprimée en kilogrammes, par son prix en euros par kilogramme. Additionnez les coûts obtenus et arrondissez le total au centime d'euro, en détaillant les calculs.

Q : Comment organiser son temps pendant cette épreuve de 30 minutes ?

Répartissez le temps entre les quatre parties et réservez quelques minutes à la vérification des calculs et des documents réponses. Repérez les données utiles dans les DT, puis complétez soigneusement le DR 1 et le DR 2.

Q : Qu'attend le sujet pour les opérations et les points de contrôle du DR 2 ?

Le document demande un ordre cohérent des opérations, du contrôle de la commande jusqu'au conditionnement, ainsi qu'un point de contrôle professionnel pour chacune. Appuyez-vous sur les étapes du DT 2 et sur les consignes d'hygiène et de stockage du DT 3.

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