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

›ur l'EP1 dans son ensemble ; aucun coefficient autonome pour la partie écrite Du

Cahier de recettes papier autorisé uniquement s'il contient les ingrédients et leurs quantités, sans méthode de réalisation. Documents techniques fournis avec le sujet. Le sujet est à rendre avec la copie.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la commande, des produits et des règles professionnelles (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de production (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (5,5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, hygiène et sécurité au travail (4,5 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 DES HALLES, 14 RUE DES TANNEURS, 37000 TOURS

La pâtisserie des Halles prépare une commande de **36 cakes de voyage au citron**, conditionnés individuellement après refroidissement complet. La livraison est prévue le 18 mai 2026 à 15 h. Chaque cake est réalisé dans un moule rectangulaire dont les dimensions intérieures sont indiquées dans le DT 1. La masse de pâte déposée dans un moule est de 350 g. La recette de base du DT 2 permet de produire 10 cakes, soit 3 500 g de pâte. La perte de pâte estimée lors du travail est de 4 % de la masse préparée. Le four peut recevoir 24 moules par cuisson. Pour cette partie écrite de l'EP1, répondre aux questions à partir des documents techniques fournis et compléter les documents réponses demandés.

PARTIE 1 : Analyse de la commande, des produits et des règles professionnelles (4 points)

Identifier les caractéristiques de la production et exploiter les données de réception

La production porte sur un gâteau de voyage. Les informations de composition, de réception et de stockage figurent dans les DT 2 et DT 3. Justifier les réponses à partir de ces documents.

1.1 (1,5 point) Classer le cake au citron dans la famille de produits de l'EP1 et relever deux éléments de la commande qui doivent être pris en compte pour organiser sa production.

1.2 (1,5 point) À partir de la recette du DT 2, citer trois ingrédients ou catégories d'ingrédients allergènes à déclaration obligatoire présents dans le produit. Pour chacun, indiquer l'ingrédient concerné.

1.3 (1 point) 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.

PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de production (6 points)

Adapter une recette, vérifier le rendement et calculer le coût matière

La recette de base du DT 2 produit 10 cakes. La masse de pâte déposée par moule est de 350 g. La perte de pâte au cours du travail est estimée à 4 % de la masse préparée. Les prix unitaires des ingrédients sont indiqués dans le DT 2. Les calculs seront détaillés ; arrondir les coûts au centime d'euro.

2.1 (1 point) 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 $m_{utile} = 36 \times 350$ et $m_{préparée} = \frac{m_{utile}}{1-0{,}04}$.

2.2 (2 points) Compléter le DR 1 en calculant, pour le coefficient trouvé à la question 2.1, les quantités de farine, d'œufs liquides pasteurisés, de beurre et de crème nécessaires. Indiquer les résultats en kilogrammes, avec trois décimales lorsque nécessaire. Relation à utiliser : $Q_{commande} = Q_{base} \times coefficient$.

2.3 (2 points) 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 le coût total arrondi au centime. Relation à utiliser : $C = \sum(Q_i \times P_i)$, avec Q_i en kg et P_i en euros par kg.

2.4 (1 point) 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. Relation à utiliser : $m_{utile} = m_{préparée} \times 0,96$.

PARTIE 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (5,5 points)

Organiser les opérations et mobiliser les connaissances technologiques

Les étapes de fabrication et les données de cuisson figurent dans le DT 2. Le four peut accueillir 24 moules par cuisson. Une cuisson dure 38 minutes. Le temps de déchargement, de rechargement et de remise en température entre deux fournées est de 8 minutes.

3.1 (2 points) Compléter le DR 2 en replaçant les étapes de fabrication dans un ordre cohérent, depuis la préparation du poste jusqu'au conditionnement. Ajouter un point de contrôle professionnel pour chacune des étapes indiquées.

3.2 (1,5 point) 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.

3.3 (1 point) 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. Le temps de cuisson d'une fournée est de 38 minutes.

3.4 (1 point) Indiquer deux conditions à respecter avant de conditionner les cakes après cuisson, en vous appuyant sur les informations du DT 3.

PARTIE 4 : Prévention, hygiène et sécurité au travail (4,5 points)

Repérer les risques et définir des mesures de maîtrise adaptées

Les règles de maîtrise sanitaire appliquées dans l'entreprise et les consignes de sécurité figurent dans le DT 3. Les réponses doivent être reliées aux opérations de fabrication décrites dans le sujet.

4.1 (2 points) Relever deux risques de contamination possibles pendant la fabrication et proposer, pour chacun, une mesure de prévention adaptée au poste de pâtisserie.

4.2 (1 point) 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.

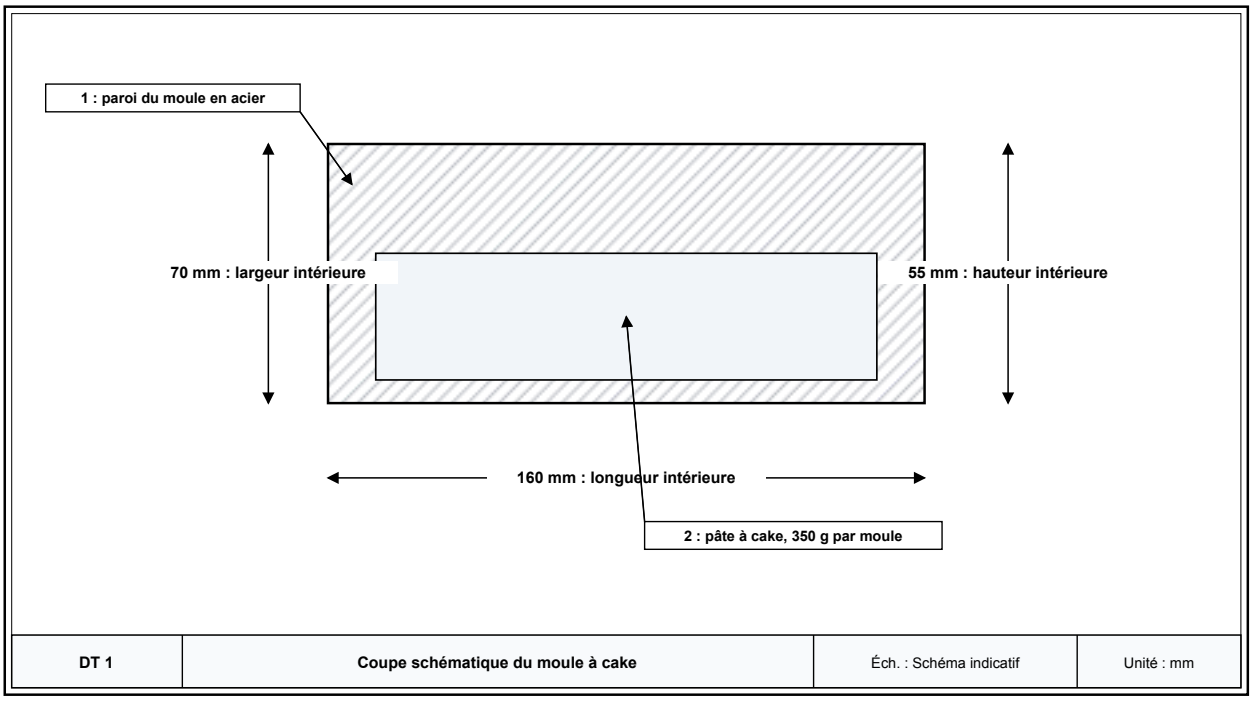
4.3 (1,5 point) Citer trois mesures de prévention à appliquer lors de l'utilisation du four et de la manipulation des plaques chaudes.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : MOULE DE CUISSON ET DONNÉES DIMENSIONNELLES

Le moule utilisé pour la commande est un moule rectangulaire en acier apte au contact alimentaire. Les dimensions ci-dessous sont les dimensions intérieures utiles. Le schéma est représentatif et non destiné à la fabrication du moule. L'équipement doit être propre, sec, en bon état et utilisé conformément aux consignes du fabricant.



Dimensions intérieures utiles en millimètres. Schéma indicatif, non à l'échelle.

Caractéristiques du matériel et paramètres de production

Élément	Caractéristique ou consigne
Moule	Acier apte au contact alimentaire
Dimensions intérieures	160 mm × 70 mm × 55 mm
Masse de pâte déposée	350 g par moule
Capacité du four	24 moules par cuisson
Cuisson	165 °C pendant 38 minutes, four préchauffé
Transition entre deux fournées	8 minutes pour déchargement, rechargement et remise en température

DT 2 : RECETTE DE BASE, MÉTHODE ET PRIX DES INGRÉDIENTS

La recette de base produit 10 cakes de 350 g chacun, soit 3 500 g de pâte. Les œufs sont utilisés sous forme d'œufs liquides pasteurisés. Les prix unitaires sont les prix d'achat retenus par

l'entreprise pour l'exercice de calcul. Ils sont exprimés en euros par kilogramme. Pour la commande de 36 pièces, tenir compte d'une perte de pâte de 4 % de la masse préparée.

Recette de base pour 10 cakes

Ingrédient	Quantité de base	Prix unitaire
Farine de blé	800 g	1,20 €/kg
Sucre	700 g	1,50 €/kg
Œufs liquides pasteurisés	600 g	4,20 €/kg
Beurre	700 g	8,40 €/kg
Miel	100 g	6,00 €/kg
Poudre à lever	24 g	5,00 €/kg
Citron	120 g	3,00 €/kg
Sel	6 g	0,50 €/kg
Crème liquide	450 g	3,20 €/kg
Total	3 500 g	Prix à calculer

Étapes de fabrication et paramètres de cuisson

Étape	Consigne professionnelle
Préparation	Contrôler la commande et les ingrédients, peser séparément les matières premières, préparer le poste et les moules.
Mélange	Crémer le beurre et le sucre. Incorporer les œufs progressivement, puis le miel et le citron. Ajouter les poudres tamisées en alternance avec la crème et mélanger sans excès.
Mise en moule	Répartir 350 g de pâte par moule propre et sec.
Cuisson	Enfourner dans le four préchauffé à 165 °C et cuire 38 minutes.
Après cuisson	Défourner avec les protections adaptées, démouler selon l'organisation du poste et refroidir sur grille.
Finition	Conditionner individuellement uniquement après refroidissement complet et contrôle visuel.

DT 3 : RÉCEPTION, MAÎTRISE SANITAIRE ET PRÉVENTION DES RISQUES

Les consignes ci-dessous correspondent au plan de maîtrise sanitaire et aux procédures internes de la pâtisserie des Halles. Elles s'inscrivent dans les principes d'hygiène du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. L'information sur les allergènes relève notamment du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Appliquer les consignes du site et les instructions des fabricants.

État du stock le 18 mai 2026 à 7 h

Ingrédient	Quantité disponible	Date limite ou durée de conservation indiquée	Consigne de stockage
Farine de blé	4,000 kg	DDM : 30 novembre 2026	Local sec, emballage fermé
Sucre	3,000 kg	DDM : 30 novembre 2026	Local sec, emballage fermé
Œufs liquides pasteurisés	2,000 kg	DLC : 20 mai 2026	Réfrigérateur, consigne interne de 0 à 4 °C
Beurre	3,000 kg	DLC : 25 mai 2026	Réfrigérateur, consigne interne de 0 à 4 °C
Miel	1,000 kg	DDM : 30 novembre 2026	Local sec, emballage fermé
Poudre à lever	0,200 kg	DDM : 30 novembre 2026	Local sec, emballage fermé
Citron	1,000 kg	Contrôle visuel à réception	Réserve propre, selon procédure du site
Sel	0,100 kg	DDM : 30 novembre 2026	Local sec, emballage fermé
Crème liquide	2,000 kg	DLC : 21 mai 2026	Réfrigérateur, consigne interne de 0 à 4 °C

Points de maîtrise sanitaire et consignes de sécurité

Situation	Consigne applicable dans l'entreprise
Réception et stockage	Vérifier l'état des emballages, l'identification des produits et les dates. Ranger sans délai les produits réfrigérés entre 0 et 4 °C. Appliquer la rotation selon la date limite la plus proche.
Œufs liquides et crème	Conserver entre 0 et 4 °C. Refermer après usage et respecter la date limite et les instructions du fabricant.
Hygiène du poste	Se laver les mains aux moments requis. Nettoyer et désinfecter le plan de travail et le petit matériel selon le plan de nettoyage. Séparer les produits propres des emballages et déchets.
Refroidissement et conditionnement	Refroidir les cakes sur une grille propre dans une zone protégée. Conditionner seulement lorsque les cakes sont entièrement refroidis et après contrôle de leur état.
Four et plaques chaudes	Utiliser des maniques ou gants thermiques secs et en bon état. Utiliser les équipements prévus, annoncer le déplacement d'une plaque chaude et dégager le trajet.
Panne ou écart de température	Alerter le responsable, identifier les produits concernés, les isoler et ne pas les utiliser avant décision documentée selon la procédure de l'entreprise.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Calcul des quantités et du coût matière, questions 2.2 et 2.3 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter les cases indiquées par « ... ». Inscrire les unités et détailler les opérations de calcul sur la copie. Les quantités sont à exprimer en kilogrammes.

Feuille de calcul de la recette adaptée à 36 cakes

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	.....
Sucre	0,700	.....	1,50	.....
Œufs liquides pasteurisés	0,600	.....	4,20	.....
Beurre	0,700	.....	8,40	.....
Miel	0,100	.....	6,00	.....
Poudre à lever	0,024	.....	5,00	.....
Citron	0,120	.....	3,00	.....
Sel	0,006	.....	0,50	.....
Crème liquide	0,450	.....	3,20	.....
Total	3,500	.....	.....	.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Ordre opératoire et points de contrôle, question 3.1 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter le tableau en inscrivant les numéros d'ordre et un point de contrôle professionnel pour chaque opération. Les opérations à organiser sont fournies dans la colonne de gauche.

Tableau de préparation de fabrication

Opération	Ordre	Point de contrôle professionnel
Peser les matières premières et préparer les moules	.....	.....
Contrôler la commande, les produits et les conditions de stockage	.....	.....
Refroidir sur grille, contrôler puis conditionner après refroidissement complet	.....	.....
Réaliser le mélange selon la méthode du DT 2	.....	.....
Répartir 350 g de pâte dans chaque moule	.....	.....
Cuire au four préchauffé à 165 °C pendant 38 minutes	.....	.....

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.