SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2022

Sujet national de la session indiquée, tel que publié par le ministère chargé de l'examen. Mis à disposition par FormaV pour la révision.

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 Glacier, veuillez visiter :
capglacier.fr/annales-sujets-et-corriges

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous épreuve :

NOM

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : n° du candidat

Né(e) le :

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ECRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance

CAP GLACIER FABRICANT

EP2 – PRODUCTION ET VALORISATION DES DESSERTS GLACÉS
PARTIE ECRITE : CALCUL DE LA TABLE ANALYTIQUE

Durée : 0 h 30 – Coefficient total : 10

NB : Thématique commune à la phase pratique et à la phase graphique

Les candidats répondent directement sur le sujet.

Ce sujet comporte **2** pages numérotées de **1/2 à 2/2**. Assurez-vous que cet exemplaire est complet. S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle. Il vous appartient de le compléter et de **le rendre, sans le dégrafer, au surveillant de salle à la fin de l'épreuve.**

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

Compléter la table analytique d'un sorbet plein fruit Quetsche à partir de 600 g de purée, en tenant compte des indications fournies dans le tableau page 2/2.

SORBET PLEIN FRUIT QUETSCHE 60%

E.S.D.L	P.S.	EAU	E.S.T.	INGREDIENTS	POIDS en g	SUCRES	FRUITS	E.S.D.L.	VIN	ALCOOL	STABIL	P.S.	E.S.T.
	EST fruit X 1,25		20 %	Purée de Quetsche 100 %	600		600					……	….....
	100 %		100 %	Saccharose	…….	……						…….	……...
	47 %	5 %	95 %	Glucose atomisé	…….	……						…….	57
	125 %	22 %	78 %	Sucre inverti	…….	……						25	….....
	75 %	8 %	92 %	Dextrose									
				Lait poudre à 0 %									
				Vin									
				Alcool									
			100 %	Stabilisant	4						4		……
		100 %		Eau	……								
				TOTAUX	……	……	600				4	…….	……...
				%	100	……	60				…….	……...	32

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CAP GLACIER FABRICANT		Session 2022	SUJET N° 2
Epreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés **Partie : Calcul de la table analytique**	**Durée :** **30 minutes**	**Coefficient : 10**	**Page 2/2**