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

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.

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

Compléter la table analytique d'un sorbet Cerise de 2000 g en tenant compte des indications fournies dans le tableau 2/2.

TABLE ANALYTIQUE SORBET : PLEIN FRUIT GRIOTTE

E.S.D.L.	P.S.	EAU	E.S.T.		POIDS	SUCRES	FRUITS	E.S.D.L.	VIN	ALCOOL	STABIL.	P.S.	E.S.T.
	EST fruits X 1,25	86%	26%	Purée de griotte sucrée à 12%	1200	……..	……					……	312
	100%		100%	Saccharose	……..	……..						230	……..
	47%	5%	95%	Glucose atomisé	120	……..						……	……
	127%	22%	78%	Sucre inverti									
	74%	8%	92%	Dextrose									
	ESDL : 2 x 16%	3%	97%	Lait poudre à 0%									
				Vin									
				Alcool									
			100%	Stabilisant	……..						4		……..
		100%		Eau	……..								
				TOTAUX	2000	494	…….				……	676,4	……..
				%	100	……%	……%.				……%	……%.	…….