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 PLEIN FRUIT FRAMBOISE pour 2000 gr en tenant compte des indications fournies dans le tableau page 2/2.**

**SORBET PLEIN FRUIT FRAMBOISE (ES DU FRUIT 19%)**

| 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 fruits x 1,25 | 86% | 19% | Pulpe framboise sucrée à 10 % | ……. | 116 | ……. | | | | | ……. | ……. |
| | 100% | | 100% | Saccharose | ……. | ……. | | | | | | ……. | 206 |
| | 47% | 5% | 95% | Glucose atomisé | ……. | ……. | | | | | | 56.4 | ……. |
| | 127% | 22% | 78% | Sucre inverti | | | | | | | | | |
| | 74% | 8% | 92% | Dextrose | | | | | | | | | |
| 97% | (ESDL / 2) x 16% | 3% | 97% | Lait poudre à 0 % | | | | | | | | | |
| | | | | Vin | | | | | | | | | |
| | | | | Alcool | | | | | | | | | |
| | | | 100% | Stabilisant | ……. | | | | | | ……. | | ……. |
| | | 100% | | Eau | ……. | | | | | | | | |
| | | | | TOTAUX | 2000 | 442 | ……. | | | | 7 | ……. | ……. |
| | | | | % | 100% | ……. | 52% | | | | ……. | 30.8% | ……. |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

| CAP GLACIER FABRICANT | | Session 2022 | SUJET N° 3 |
|---|---|---|---|
| **Epreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés**<br>**Partie : Calcul de la table analytique** | **Durée :**<br>**30 minutes** | **Coefficient : 10** | **Page S 2/2** |