CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2022

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

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

Production et valorisation des desserts glacés – Partie pratique

Session 2022

Code sujet **Non indiqué dans cette édition** 8 heures 15

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Bombe glacée citron-fraise « Fête du Citron à Menton » pour 8 personnes
12 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

Exercice 2 — Desserts individuels citron-fraise en timbales de nougatine
7 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 1

None points

Bombe glacée citron-fraise « Fête du Citron à Menton » pour 8 personnes

Question Crème glacée fraise

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Confectionner une crème glacée à la fraise pour 2 kg de mix et faire maturer le mix. La fiche technique indique : lait entier 840 g, saccharose 440 g, poudre de lait à 0 % M/G 72 g, crème fluide à 35 % M/G 240 g, jaune d'œuf 70 g, beurre 32 g, pulpe de fraise non sucrée 300 g, stabilisateur 3 g et émulsifiant 3 g. Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

Pesée et contrôle. Peser les neuf ingrédients de la fiche technique : lait entier 840 g, saccharose 440 g, poudre de lait à 0 % M/G 72 g, crème fluide à 35 % M/G 240 g, jaune d'œuf 70 g, beurre 32 g, pulpe de fraise non sucrée 300 g, stabilisateur 3 g et émulsifiant 3 g. La somme correspond bien à 2 kg de mix.

Fabrication et maturation. Mélanger les ingrédients secs pour disperser le stabilisateur et l'émulsifiant. Les incorporer au lait et à la crème en mélangeant, puis ajouter le jaune d'œuf et le beurre selon le procédé professionnel validé au laboratoire. Traiter thermiquement le mix selon le protocole d'hygiène de l'établissement, puis le refroidir rapidement. Incorporer la pulpe de fraise dans des conditions d'hygiène maîtrisées, homogénéiser et laisser maturer au froid. La durée et les températures ne sont pas données dans le sujet : suivre le protocole validé du laboratoire. Identifier et protéger le mix, puis le maintenir au froid jusqu'au turbinage.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : 2 000 g de mix à la fraise homogène, maturé au froid et prêt à turbiner. Les quantités imprimées totalisent bien 2 000 g.

Question Parfait glacé Limoncello

PDF source, p. 3

> Confectionner un parfait glacé Limoncello à partir de sirop à 30 °B 100 g, de jaune 75 g, de crème fouettée 250 g et de Limoncello 65 g. Le mouler dans l'insert fourni et le surgeler.

Pesée. Peser 100 g de sirop à 30 °B, 75 g de jaune, 250 g de crème fouettée et 65 g de Limoncello. La masse totale des ingrédients indiqués est de 490 g.

Fabrication. Fouetter les jaunes en incorporant le sirop selon le procédé professionnel du parfait glacé, jusqu'à obtenir un appareil foisonné. Ajouter le Limoncello, puis incorporer délicatement la crème fouettée pour préserver le foisonnement. Garnir l'insert fourni, lisser, protéger et surgeler. Respecter les règles d'hygiène pour la manipulation des jaunes et maintenir la préparation au froid.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : un insert de parfait glacé Limoncello foisonné, moulé dans l'insert fourni et suffisamment durci par surgélation pour être utilisé au montage. La recette représente 490 g d'ingrédients ; le sujet ne donne pas d'autre masse cible pour l'insert.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Dacquoise citron

PDF source, p. 3

> Réaliser deux fonds de dacquoise au citron, l'un de 20 cm et l'autre de 12 cm. La recette indique : amande en poudre blanche 125 g, sucre glace 125 g, farine T45 30 g, zeste de citron 2 g, blanc d'œuf 150 g et sucre 95 g.

Pesée. Peser 125 g d'amande en poudre blanche, 125 g de sucre glace, 30 g de farine T45, 2 g de zeste de citron, 150 g de blanc d'œuf et 95 g de sucre. La masse totale des ingrédients indiqués est de 527 g.

Fabrication. Tamiser et mélanger l'amande, le sucre glace et la farine, puis ajouter le zeste. Monter les blancs en les serrant progressivement avec le sucre. Incorporer délicatement les poudres aux blancs montés sans faire retomber l'appareil. Dresser deux fonds distincts, l'un de 20 cm et l'autre de 12 cm, sur des supports adaptés. Cuire selon le procédé et le réglage validés dans le laboratoire, puis laisser refroidir avant le montage. Le sujet ne précise ni l'épaisseur ni la répartition de la masse entre les deux fonds : ne pas leur attribuer de dimensions supplémentaires.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** deux fonds de dacquoise citron cuits et refroidis, l'un de 20 cm et l'autre de 12 cm, réalisés avec la recette indiquée de 527 g d'ingrédients.

Question Appareil à cigarettes et éléments de décor

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Réaliser un appareil à cigarettes avec beurre 125 g, farine 95 g, sucre glace 113 g, blancs d'œufs 75 g et vanille QS ; utiliser cet appareil pour réaliser des éléments de décor et des cigarettes de votre choix.

Pesée. Préparer 125 g de beurre, 95 g de farine, 113 g de sucre glace, 75 g de blancs d'œufs et de la vanille en quantité suffisante (QS). Les ingrédients chiffrés représentent 408 g, auxquels s'ajoute la vanille.

Fabrication et utilisation. Travailler le beurre souple avec le sucre glace, incorporer les blancs progressivement, puis la farine tamisée et la vanille. Mélanger juste assez pour obtenir un appareil homogène. Étaler ou dresser des formes régulières sur une plaque adaptée et cuire selon le réglage validé pour l'appareil et le matériel du laboratoire. Former les cigarettes lorsqu'elles sont encore souples, avec un outil propre et en prenant garde à la chaleur. Laisser refroidir pour qu'elles conservent leur forme. Utiliser aussi l'appareil pour réaliser des éléments décoratifs.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** un appareil homogène permettant de réaliser des cigarettes et des éléments de décor. La fiche indique 408 g d'ingrédients chiffrés, plus la vanille QS ; elle ne précise pas le nombre de décors à produire pour la bombe.

Question Sorbet citron

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Réaliser un sorbet citron pour 2 kg de mix. La fiche technique indique : jus de citron 400 g, eau 966 g, poudre de lait à 0 % M/G 40 g, saccharose 480 g, glucose atomisé 120 g et stabilisateur 6 g.

Vérification de la fiche. Les quantités imprimées sont : jus de citron 400 g, eau 966 g, poudre de lait à 0 % M/G 40 g, saccharose 480 g, glucose atomisé 120 g et stabilisateur 6 g. Leur somme est de 2 012 g, alors que la consigne demande 2 kg de mix : il y a un écart de 12 g. Il ne faut pas corriger silencieusement la fiche.

Fabrication. Si l'on suit la fiche imprimée, mélanger le saccharose, le stabilisateur et la poudre de lait afin de disperser les poudres. Les incorporer à l'eau, ajouter le glucose atomisé, puis préparer et refroidir le mix selon le procédé professionnel du laboratoire. Ajouter le jus de citron dans des conditions d'hygiène

FormaV - document d'entraînement non officiel

maîtrisées, homogénéiser et laisser maturer au froid avant de turbiner. La durée et les températures ne sont pas précisées dans le sujet : suivre le protocole validé du laboratoire.

Variante conditionnelle pour obtenir exactement 2 000 g. Si la masse de 2 kg doit être strictement respectée, appliquer à toutes les quantités le coefficient de mise à l'échelle 2 000/2 012. Après arrondi au dixième de gramme : jus de citron 397,6 g ; eau 960,2 g ; poudre de lait 39,8 g ; saccharose 477,1 g ; glucose atomisé 119,3 g ; stabilisateur 6,0 g. Cette variante proportionnelle n'est pas la recette telle qu'elle est imprimée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat de la vérification :** la recette imprimée totalise 2 012 g, et non 2 000 g. Pour obtenir 2 000 g, la mise à l'échelle proportionnelle donne les quantités arrondies précisées dans la démarche. Si les quantités imprimées sont utilisées, il faut signaler l'écart de 12 g.

Question Montage de la bombe glacée

PDF source, p. 3

> Pour la bombe glacée de 8 personnes, turbiner la crème glacée à la fraise, chemiser le petit moule à bombe, insérer le parfait glacé et obturer avec un fond de dacquoise citron, puis surgeler. Turbiner le sorbet citron, chemiser le grand moule à bombe préalablement sanglé, rajouter l'insert et obturer avec le second biscuit de dacquoise citron. Respecter la composition et les couches représentées sur le schéma : sorbet citron, crème glacée fraise, parfait Limoncello et dacquoise citron.

Préparation. Vérifier que l'insert de parfait et les deux fonds de dacquoise sont froids et prêts. Sangler préalablement le grand moule à bombe, comme l'indique la fiche. Travailler rapidement pendant le chemisage et remettre les préparations au froid dès que nécessaire.

Montage dans l'ordre.

1. Turbiner la crème glacée à la fraise et chemiser le petit moule à bombe.
2. Placer l'insert de parfait Limoncello au centre et obturer avec un fond de dacquoise citron ; surgeler cet ensemble.
3. Turbiner le sorbet citron et chemiser le grand moule à bombe préalablement sanglé.
4. Placer dans ce moule l'ensemble préparé. Le sorbet citron forme l'enveloppe extérieure ; la crème glacée à la fraise l'entoure et le parfait Limoncello reste au centre.
5. Obturer avec le second fond de dacquoise citron et surgeler.

Le schéma de la page 3 confirme les couches de l'extérieur vers le centre : sorbet citron, crème glacée fraise, parfait Limoncello. La dacquoise citron ferme le montage par le fond. Contrôler la régularité des couches, la fermeture et la stabilité de l'ensemble.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** une bombe glacée pour 8 personnes présentant, de l'extérieur vers le centre, le sorbet citron, la crème glacée fraise et l'insert de parfait Limoncello, avec les fonds de dacquoise citron prévus. La bombe doit être surgelée avant le glaçage et la décoration.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Glaçage miroir neutre

PDF source, p. 3

> Glacer la bombe glacée avec le glaçage miroir neutre fourni.

Utiliser le glaçage miroir neutre fourni, sans lui substituer une recette. Le préparer à la fluidité de travail indiquée par sa notice ou par le protocole du laboratoire. Sortir la bombe bien congelée, la démouler proprement et la placer sur une grille au-dessus d'un bac. Verser le glaçage régulièrement afin de couvrir la surface sans repasser inutilement sur une zone déjà prise. Laisser égoutter, nettoyer le bord inférieur si nécessaire et déplacer la bombe avec précaution sur son support de présentation. Maintenir la bombe au froid après glaçage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** une couverture miroir neutre régulière et propre sur une bombe glacée congelée. La température de travail n'étant pas indiquée pour le produit fourni, la régler selon sa notice ou le protocole du laboratoire.

Question Mise au point du chocolat de couverture

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Mettre au point le chocolat de couverture destiné aux décors et à la plaquette en chocolat.

Choisir une méthode de mise au point adaptée au chocolat de couverture réellement fourni. Le sujet ne précise pas s'il s'agit de chocolat noir, au lait ou blanc ; il ne permet donc pas de fixer une courbe de températures unique. Suivre la courbe de tempérage indiquée par le fabricant ou celle validée pour ce chocolat au laboratoire.

Faire fondre le chocolat, le refroidir puis le remonter à sa température de travail selon cette courbe, en mélangeant régulièrement et en évitant toute contamination par l'eau. Vérifier la mise au point sur une petite bande de chocolat : elle doit cristalliser régulièrement et présenter l'aspect attendu. Maintenir le chocolat à sa température de travail pendant la réalisation des décors et de la plaquette, sans le surchauffer.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** un chocolat de couverture correctement cristallisé, fluide et utilisable pour les décors et la plaquette. Les températures exactes dépendent du chocolat fourni et ne sont pas indiquées dans le sujet.

Question Plaquette en chocolat

PDF source, p. 2

> Réaliser une plaquette en chocolat.

Préparer un support propre et sec, par exemple une feuille d'acétate adaptée au travail du chocolat. Étaler le chocolat de couverture mis au point en une couche régulière. Lorsque le chocolat commence à cristalliser mais reste découpable, égaliser ou découper la forme souhaitée. Laisser cristalliser complètement, puis décoller délicatement la plaquette en la tenant par les bords pour éviter les traces. La réserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur. Aucune dimension de plaquette n'est prescrite dans le sujet.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** une plaquette nette, rigide et propre, prête à recevoir l'inscription au cornet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Écriture au cornet

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Réaliser au cornet, sur la plaquette en chocolat, l'inscription « Fête du citron ».

Remplir un cornet avec du chocolat de couverture mis au point. Couper une ouverture fine et régulière, puis tester le débit sur un support avant d'écrire. Stabiliser la plaquette et écrire lisiblement, sans appuyer le cornet sur le chocolat. Laisser cristalliser avant de déplacer la plaquette.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Inscription attendue sur la plaquette :** « Fête du citron ».

Question Décoration et présentation de la bombe glacée

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Décorer la bombe glacée sur le thème « La fête du Citron à Menton », en valorisant les décors en pâte à cigarette et en couverture de chocolat ainsi que la plaquette avec l'écriture, puis présenter la bombe glacée décorée.

Composer un décor évoquant clairement la Fête du Citron à Menton, en conservant une présentation lisible et équilibrée. Répartir les décors en pâte à cigarette et en chocolat sans masquer le glaçage ni compromettre la stabilité de la bombe. Fixer les éléments sur une surface suffisamment froide et dure, avec des gestes propres. Placer la plaquette portant l'inscription « Fête du citron » de façon visible et stable. Avant la présentation, vérifier la propreté du support, l'équilibre visuel et la tenue des décors.

Le sujet laisse le choix des formes de décor : les formes exactes ne sont pas imposées. Il s'agit ici de la méthode et des attendus de la réalisation pratique, et non d'une réalisation matérielle déjà exécutée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Présentation attendue :** une bombe propre et régulière, glacée au miroir neutre, décorée avec des éléments en pâte à cigarette et en couverture de chocolat, et portant visiblement la plaquette avec l'inscription demandée. Le décor évoque le thème et reste stable, sans gêner la dégustation.

Question Stockage après la première journée

PDF source, p. 1, PDF source, p. 3

> Produire et transformer le premier jour les glaces, les sorbets et les produits non turbinés ; stocker systématiquement les productions pendant 12 heures minimum à −18 °C à la suite de la première journée.

Le sujet impose de produire et de transformer le premier jour les glaces, les sorbets et les produits non turbinés, puis de stocker systématiquement les productions pendant au moins 12 heures à −18 °C à la suite de cette première journée. Il faut donc organiser en conséquence la maturation des mix, le turbinage, le montage de la bombe et la fabrication des produits non turbinés.

Identifier et protéger chaque préparation, la placer rapidement au froid négatif prévu et éviter les ouvertures répétées du stockage. Vérifier le réglage à −18 °C et organiser les produits de manière à éviter les contaminations et les déformations. Les préparations seront reprises pour les finitions et la présentation au cours de la phase pratique du deuxième jour, selon l'organisation de l'épreuve.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Consigne à respecter :** après la première journée, stocker les productions concernées au minimum 12 heures à −18 °C. Le jour 1 comprend une phase de 3 h 30 le matin, 45 minutes d'arts appliqués et 2 h de pratique l'après-midi ; le jour 2 comprend 2 h de pratique l'après-midi.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Desserts individuels citron-fraise en timbales de nougatine

Question Nougatine et timbales

PDF source, p. 4

> Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité, puis réaliser six timbales identiques à partir d'une masse de nougatine composée de sucre 200 g, de glucose 200 g et d'amande 200 g.

Hygiène et sécurité. Se laver les mains, porter une tenue professionnelle propre et travailler sur un poste nettoyé et désinfecté. Vérifier la propreté du matériel et la qualité des matières premières. La nougatine chaude peut provoquer de graves brûlures : utiliser des outils adaptés, ne jamais toucher la masse chaude à mains nues et travailler avec prudence.

Fabrication et moulage. Peser séparément 200 g de sucre, 200 g de glucose et 200 g d'amande. Faire fondre et cuire le sucre avec le glucose jusqu'à obtenir un caramel homogène, puis incorporer les amandes et mélanger rapidement. Répartir la masse en six portions aussi égales que possible et façonner chacune en timbale avec un moule adapté. Comme la masse durcit rapidement, travailler sans délai et sans se brûler. Laisser refroidir et durcir avant de démouler. Conserver les timbales au sec, à l'abri de l'humidité.

La fiche ne précise ni température de cuisson ni dimensions des moules : il faut contrôler la cuisson à l'aspect du caramel et viser six pièces de même forme.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les quantités donnent une masse théorique de 600 g avant cuisson et pertes éventuelles. Une répartition égale représente 100 g de masse par timbale avant cuisson. Résultat attendu : six timbales identiques en nougatine.

Question Boules de crème glacée fraise

PDF source, p. 4

> À partir de la crème glacée fraise réalisée en première partie, réaliser 12 boules identiques pour les six timbales.

Prélever la crème glacée à la fraise réalisée en première partie en maintenant le reste au froid. Avec une cuillère à glace propre, former des boules régulières et de même taille. Les remettre rapidement au froid sur un support adapté jusqu'au dressage afin de limiter la fonte. Vérifier leur régularité sans leur attribuer un poids que le sujet ne précise pas.

Pour le montage, déposer deux boules dans chacune des six timbales.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réaliser 12 boules identiques de crème glacée fraise : deux par timbale pour les six timbales.

Question Boules de sorbet citron

PDF source, p. 4

> À partir du sorbet citron réalisé en première partie, réaliser 12 boules identiques pour les six timbales.

Prélever le sorbet citron réalisé en première partie en maintenant le reste au froid. Former des boules régulières avec une cuillère à glace propre et les remettre rapidement au froid jusqu'au dressage pour limiter la fonte. Le sujet ne fixe pas le poids individuel des boules : il faut viser une taille constante.

Pour le montage, déposer deux boules de sorbet dans chacune des six timbales.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Réaliser 12 boules identiques de sorbet citron : deux par timbale pour les six timbales.

Question Cigarettes russes

PDF source, p. 4

> À partir de l'appareil à cigarettes réalisé en première partie, réaliser 36 cigarettes russes (petits fours).

Utiliser l'appareil à cigarettes réalisé en première partie. Sur des plaques propres et adaptées, déposer ou étaler l'appareil en portions régulières. Cuire en surveillant la coloration. Dès la sortie du four, tant que les pièces sont encore malléables, les rouler autour d'un support adapté pour former les cigarettes russes. Manipuler la plaque et les pièces chaudes avec précaution. Laisser refroidir et durcir, puis conserver au sec pour préserver le croustillant.

Le sujet demande 36 cigarettes russes et le décor des six timbales en nécessite trois par timbale, soit 18. Réserver ces 18 pièces pour le dressage ; les 18 autres restent disponibles comme pièces supplémentaires. Le sujet ne précise pas leur destination.

RÉPONSE À RETENIR

Réaliser 36 cigarettes russes régulières. En réserver 18 pour décorer les six timbales, à raison de trois par timbale, et garder les 18 autres comme pièces supplémentaires.

Question Coulis fraise

PDF source, p. 4

> Réaliser un coulis de fraise avec pulpe de fraise 250 g, sirop à 30 °B 125 g et jus de citron 10 g.

Peser 250 g de pulpe de fraise, 125 g de sirop à 30 °B et 10 g de jus de citron. Réunir les ingrédients dans un récipient propre et mixer jusqu'à obtenir un coulis lisse et homogène. Vérifier la texture et le goût ; passer au tamis si nécessaire pour retirer les morceaux ou les graines. Réserver le coulis dans un récipient propre, couvert et au froid jusqu'au dressage, avec une identification adaptée.

RÉPONSE À RETENIR

Le coulis est préparé avec les trois quantités de la fiche. Sa masse théorique avant pertes éventuelles est de 385 g.

Question Crème chantilly

PDF source, p. 4

> Réaliser une crème chantilly avec crème fluide à 35 % 300 g, sucre 40 g et vanille QS.

Maintenir la crème, le récipient et le fouet bien froids. Peser 300 g de crème fluide à 35 % et 40 g de sucre, puis ajouter la vanille en quantité suffisante (QS). Fouetter jusqu'à obtenir une chantilly ferme et régulière, en arrêtant dès qu'elle tient : un fouettage excessif peut la faire grainer. Mettre la chantilly dans une poche munie d'une douille propre et la réserver au froid jusqu'au dressage.

RÉPONSE À RETENIR

Réaliser la chantilly avec 300 g de crème fluide à 35 %, 40 g de sucre et de la vanille QS. La quantité pesée de crème et de sucre est de 340 g, hors vanille, dont la quantité n'est pas précisée.

Question Dressage des timbales glacées

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Garnir chaque timbale de deux boules de crème glacée fraise, deux boules de sorbet citron et de coulis fraise. Ajouter de la crème chantilly dressée à la poche et décorer de trois cigarettes russes. Un autre décor, réalisé avec le même appareil, est facultatif.

Vérifier que les timbales en nougatine sont refroidies, sèches et intactes. Garder les glaces au froid et sortir les éléments nécessaires au fur et à mesure.

1. Déposer dans chaque timbale deux boules de crème glacée fraise et deux boules de sorbet citron, en les disposant de façon régulière.
2. Ajouter du coulis de fraise sans masquer entièrement les boules.
3. Dresser la crème chantilly à la poche.
4. Décorer chaque timbale avec trois cigarettes russes. Les ajouter au dernier moment si possible pour préserver leur croustillant.
5. Contrôler la régularité des six portions, la propreté des bords et la tenue de la chantilly. Maintenir au froid jusqu'au service et servir rapidement.

La fiche rend facultatif un autre décor réalisé avec le même appareil à cigarettes. Elle demande par ailleurs 36 cigarettes au total ; le décor des six timbales en utilise 18.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Présenter six timbales, chacune garnie de deux boules de crème glacée fraise, deux boules de sorbet citron, de coulis de fraise, de chantilly dressée à la poche et de trois cigarettes russes. Le dressage utilise 12 boules de chaque parfum et 18 cigarettes.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_pratique_sujet_1-_fete_du_citron.pdf

© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Glacier, classés par épreuve et par année :
capglacier.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Glacier reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capglacier.fr/fiches-de-revision

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.