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

Session 2022

Code sujet **Non indiqué dans cette édition** 0 h 30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Calcul de la table analytique d’un sorbet citron
1 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2

« 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

Calcul de la table analytique d’un sorbet citron

Question Consigne

PDF source, p. 1, PDF source, p. 2

> Compléter la table analytique d’un sorbet Citron pour 2000 g, en tenant compte des indications fournies dans le tableau page 2/2.

Démarche. Pour chaque ingrédient dont le poids est donné, on applique les pourcentages imprimés dans le tableau aux poids de cet ingrédient. On distingue bien le poids de l’ingrédient de ses apports calculés dans les colonnes « Sucres », « P.S. » et « E.S.T. ».

- **Fruits :** 10 % de 400 g donnent 40 g d’E.S.T. Les 400 g sont inscrits dans la colonne « Fruits ». Le tableau ne donne pas de coefficient de P.S. pour le fruit ; son apport en P.S. ne peut donc pas être chiffré.
- **Saccharose :** les proportions indiquées sont de 100 % pour le P.S. et de 100 % pour l’E.S.T. Ses apports en sucres, P.S. et E.S.T. sont donc chacun de 468 g.
- **Glucose atomisé :** son apport en sucres et en E.S.T. est de 95 % de 120 g, soit 114 g. Son P.S. est indiqué dans le tableau : 56,4 g.
- **Lait en poudre à 0 % :** son apport en E.S.T. est de 97 % de 40 g, soit 38,8 g. Son P.S. est indiqué : 3 g.
- **Stabilisant :** 100 % de 6 g donnent 6 g d’E.S.T. et le tableau indique 6 g dans la colonne « Stabil. ». Pour le total de P.S., on retient 0 g pour le stabilisant, par convention, puisqu’il ne s’agit pas d’un sucre et qu’aucun pouvoir sucrant ne lui est attribué dans le sujet.

Les poids des lignes renseignées totalisent bien 2 000 g. Les lignes sucre inverti, dextrose, vin et alcool ne comportent pas de poids : aucune contribution ne leur est attribuée. Les totaux de sucres et de P.S. ci-dessous additionnent les contributions calculables avec les indications imprimées ; ils ne comprennent pas une éventuelle contribution du fruit au P.S. ou aux sucres, que le sujet ne permet pas de calculer.

Note sur l’E.S.D.L. : le tableau imprime « ESDL : 2 x 16 % » dans la case de composition du lait en poudre, sous l’en-tête P.S. Si cette indication signifie que l’E.S.D.L. représente 2 × 16 % du poids de lait en poudre, l’apport correspondant est 12,8 g. Cette lecture est signalée comme conditionnelle, car le libellé est placé sous l’en-tête P.S. et aucun total d’E.S.D.L. n’est demandé dans les cases pointillées.

Pour les pourcentages de la dernière ligne, on divise le total concerné par 2 000 g, puis on multiplie par 100.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Table analytique complétée — sorbet citron pour 2 000 g. Les tirets indiquent qu'aucun poids n'est renseigné ou qu'aucune contribution chiffrée n'est calculable avec les données du sujet. Le P.S. du fruit est non déterminable.

Ingrédient	Poids (g)	Sucres (g)	Fruits (g)	E.S.D.L. (g)	Stabil. (g)	P.S. (g)	E.S.T. (g)
Fruits	400	—	400	—	—	Non déterminable	40
Saccharose	468	468	—	—	—	468	468
Glucose atomisé	120	114	—	—	—	56,4	114
Sucre inverti	—	—	—	—	—	—	—
Dextrose	—	—	—	—	—	—	—
Lait en poudre à 0 %	40	—	—	12,8*	—	3	38,8
Vin	—	—	—	—	—	—	—
Alcool	—	—	—	—	—	—	—
Stabilisant	6	—	—	—	6	0*	6
Eau	966	—	—	—	—	—	—
Totaux calculables	**2 000**	**582**	**400**	—	—	**527,4***	**666,8**
% du poids total	—	**29,1 %**	**20 %**	—	**0,3 %**	**26,37 %***	**33,34 %**

* Pour le lait en poudre, 12,8 g d'E.S.D.L. est une interprétation conditionnelle de la mention imprimée « ESDL : 2 x 16 % » : 40 × 2 × 16 %. Le stabilisant est compté à 0 g de P.S. par convention, sans pouvoir sucrant indiqué dans le sujet. Le total de P.S. et son pourcentage sont les sommes des contributions chiffrables ; ils excluent le P.S. éventuel du fruit.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/sujet_1_table_analytique_fete_du_citron.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé 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.