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 h 15

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Production et valorisation de desserts glacés sur le thème « La fête de la musique »
19 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

« 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

Production et valorisation de desserts glacés sur le thème « La fête de la musique »

Question Calcul de la table analytique

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

> Le jour 1 au matin, effectuer pendant 30 minutes le calcul de la table analytique du sorbet plein fruit framboise, à partir de sa fiche technique.

Démarche. La fiche de fabrication de l'entremets (page 3) donne les quantités du sorbet. La masse totale du mix est obtenue en additionnant les cinq masses. Pour dresser une table analytique massique, on divise chaque masse par la masse totale, puis on multiplie par 100. La fiche indique une purée « sucrée à 10 % » : le calcul ci-dessous estime donc à 0,100 kg le sucre contenu dans 1,000 kg de purée, sous l'hypothèse que 10 % désigne bien une proportion massique.

Ingrédient	Masse (kg)	Part massique du mix
Purée de framboise sucrée à 10 %	1,000	57,80 %
Saccharose	0,178	10,29 %
Glucose atomisé	0,104	6,01 %
Stabilisateur	0,006	0,35 %
Eau	0,442	25,55 %
Total	**1,730**	**100,00 %**

Avec l'hypothèse de 10 % de sucre dans la purée, le sucre estimé de cette purée est 1,000 × 10 / 100 = 0,100 kg. La somme des masses de sucre estimée dans la purée, de saccharose ajouté et de glucose atomisé est 0,100 + 0,178 + 0,104 = 0,382 kg, soit 22,08 % du mix. Ce dernier résultat est un bilan massique simplifié : la fiche ne donne pas la composition détaillée de la purée ni les caractéristiques analytiques du glucose atomisé, donc il ne permet pas de calculer complètement le PAC ou le pouvoir sucrant.

Méthode de fabrication. Peser les ingrédients. Mélanger le stabilisateur à une partie du saccharose pour faciliter sa dispersion, puis l'incorporer aux liquides en fouettant pour éviter les grumeaux. Ajouter les autres ingrédients, homogénéiser, refroidir et laisser maturer au froid avant turbinage. La fiche ne précise ni température ni durée de maturation : suivre le protocole du laboratoire et les consignes de la turbine.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La table massique est calculée sur **1,730 kg de mix**. Sous l'hypothèse que la purée contient 10 % de sucre en masse, le bilan des matières sucrantes comptées par leur masse donne **0,382 kg**, soit **22,08 %** du mix. Les données ne suffisent pas à établir un PAC ou un pouvoir sucrant complet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Réalisation de la glace aux œufs chocolat

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

> Réaliser une glace aux œufs chocolat pour le montage des 3 coupes glacées et la laisser maturer avant de la turbiner.

Démarche opératoire. La fiche page 4 donne la recette pour les 3 coupes. Peser : lait entier 0,600 kg, poudre de lait à 0 % 0,030 kg, beurre doux 0,030 kg, saccharose 0,125 kg, jaunes d'œufs 0,070 kg, sucre inverti 0,040 kg, poudre de cacao 0,050 kg, couverture noire à 64 % 0,050 kg et stabilisateur 0,004 kg.

1. Vérifier la propreté et le bon fonctionnement du matériel. Mélanger le stabilisateur avec les sucres et la poudre de lait, puis disperser ce mélange dans le lait en fouettant. Ajouter le beurre.
2. Chauffer en remuant. Incorporer les jaunes selon la méthode professionnelle du laboratoire et cuire l'appareil doucement, sans le faire bouillir. Ajouter le cacao et la couverture hachée, puis homogénéiser jusqu'à obtenir une préparation lisse.
3. Refroidir rapidement dans des conditions d'hygiène maîtrisées, protéger et identifier l'appareil. Le placer au froid pour la maturation.
4. Après maturation, homogénéiser puis turbiner selon les consignes du matériel. Réserver la glace destinée aux coupes au froid négatif, dans un contenant propre et protégé.

La fiche ne prescrit ni température de cuisson ou de maturation, ni durée : appliquer le protocole de l'établissement et les instructions du matériel. Contrôler l'exactitude des pesées, l'absence de grumeaux et la bonne maîtrise du refroidissement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La glace aux œufs chocolat est fabriquée avec les quantités de la fiche pour **3 coupes**, refroidie et maturée au froid, puis turbinée pour le dressage.

Question Réalisation du sorbet plein fruit framboise

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Réaliser un sorbet plein fruit framboise pour l'entremets glacé et les 3 coupes glacées, le faire maturer et le turbiner pour le montage de l'entremets.

Démarche opératoire. La recette de sorbet de la page 3 est également celle à laquelle renvoie la fiche des coupes page 4. Peser la purée de framboise sucrée à 10 % (1,000 kg), le saccharose (0,178 kg), le glucose atomisé (0,104 kg), le stabilisateur (0,006 kg) et l'eau (0,442 kg).

1. Mélanger le stabilisateur avec une partie du saccharose. Disperser les poudres dans l'eau en fouettant afin d'éviter les grumeaux.
2. Ajouter le reste des sucres et la purée, puis homogénéiser. Refroidir le mix, le protéger et le laisser maturer au froid avant turbinage.
3. Turbiner le sorbet nécessaire au montage de l'entremets et l'utiliser rapidement pour limiter la fonte. Conserver au froid négatif les produits turbinés qui ne sont pas immédiatement dressés.

La fiche page 3 donne une recette associée à l'entremets annoncé comme « 1 entremets de 180 cm de diamètre »; elle ne donne pas de quantité distincte pour les 3 coupes ni de répartition entre les usages. La dimension de 180 cm est imprimée clairement mais est incohérente avec les portions annoncées et les quantités fournies. Il faut donc vérifier la dimension attendue et s'assurer, en pratique, que la production de sorbet suffit aux deux usages, sans inventer de grammage par coupe. La fiche ne précise pas la température ni la durée de maturation.

RÉPONSE À RETENIR

Le sorbet est préparé avec les cinq quantités indiquées page 3, maturé puis turbiné pour l'entremets; le sorbet destiné aux coupes est également prévu par la commande. La fiche ne permet pas de déterminer la répartition ni la quantité par coupe. La mention imprimée « 180 cm de diamètre » doit être signalée et vérifiée, non corrigée par supposition.

Question Réalisation de la mousse glacée au lait chocolat

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

> Confectionner une mousse glacée au lait chocolat pour l'insert de l'entremets, la mouler en insert et la surgeler.

Démarche opératoire. Peser les ingrédients de la mousse page 3 : jaunes d'œufs 0,053 kg, saccharose 0,055 kg, lait entier 0,095 kg, couverture amère à 60 % 0,128 kg et crème 0,220 kg.

1. Chauffer le lait. Mélanger les jaunes avec le saccharose, tempérer avec le lait chaud puis cuire doucement en remuant, sans faire bouillir, jusqu'à obtenir un appareil homogène. La fiche ne donne pas de température de cuisson.
2. Verser l'appareil sur la couverture hachée et émulsionner pour obtenir une base chocolat lisse. Refroidir en protégeant la préparation.
3. Monter la crème souple et l'incorporer délicatement à la base chocolat refroidie, sans faire retomber la mousse.
4. Remplir le moule à insert, lisser, protéger et surgeler jusqu'à ce que l'insert soit ferme et manipulable.

Respecter l'hygiène, en particulier lors de la manipulation des jaunes d'œufs; refroidir sans laisser l'appareil longtemps à température ambiante et identifier le produit avant stockage.

RÉPONSE À RETENIR

L'insert de mousse glacée au lait chocolat est confectionné avec les quantités indiquées page 3, moulé et surgelé avant le montage de l'entremets.

Question Démoulage de l'insert

PDF source, p. 3

> Démouler l'insert de mousse glacée au lait chocolat et le réserver pour le montage de l'entremets.

Méthode. Vérifier que l'insert est suffisamment pris et que le poste de montage est prêt. Dégager le moule sans tirer sur la mousse ni la casser. Si nécessaire, tiédir très brièvement l'extérieur du moule, sans réchauffer l'insert. Déposer celui-ci sur un support propre, le protéger et le garder au froid négatif jusqu'au montage.

Travailler rapidement avec du matériel propre. Si l'insert ramollit, le remettre au froid avant de le manipuler ou de monter l'entremets.

RÉPONSE À RETENIR

L'insert démoulé doit rester intact, protégé et réservé au froid négatif jusqu'au montage.

Question Réalisation de la dacquoise amande

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

> Réaliser une dacquoise amande pour l'entremets, dresser un fond, le cuire et le réserver pour le montage.

Démarche opératoire. Peser les ingrédients page 3 : blancs d'œufs 0,100 kg, sucre semoule 0,033 kg, sucre glace 0,088 kg et poudre d'amandes 0,088 kg.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Tamiser ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes.
2. Monter les blancs, puis ajouter progressivement le sucre semoule pour les serrer.
3. Incorporer délicatement les poudres tamisées à la maryse afin de conserver le volume.
4. Dresser un fond régulier dans un moule ou sur un support adapté. La fiche annonce un entremets de « 180 cm de diamètre » : cette cote imprimée est incohérente avec les 8 personnes indiquées et les quantités de recette. Il faut faire confirmer la dimension de travail; ne pas la remplacer silencieusement par une autre.
5. Cuire selon le réglage validé du four et le résultat attendu, puis refroidir sur grille et réserver proprement pour le montage. La fiche ne donne ni température ni durée de cuisson.

Contrôler que le fond est régulier, cuit et refroidi avant de le déplacer et de l'utiliser.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un fond de dacquoise amande régulier est dressé, cuit, refroidi et réservé pour le montage. La dimension exacte ne peut pas être déterminée à partir de la mention imprimée « 180 cm de diamètre », qui doit être vérifiée.

Question Réalisation des diamants nature

PDF source, p. 2, PDF source, p. 5

> Réaliser la pâte à diamants nature, la laisser reposer au frais, sucrer, détailler et cuire les diamants, puis les présenter sur une assiette.

Démarche opératoire. Peser les ingrédients de la page 5 : beurre doux 0,116 kg, beurre demi-sel 0,026 kg, sucre glace 0,071 kg, jaunes d'œufs 0,007 kg et farine 0,179 kg.

1. Travailler les beurres souples avec le sucre glace sans incorporer trop d'air. Ajouter les jaunes, puis la farine tamisée; mélanger juste assez pour obtenir une pâte homogène.
2. Rassembler la pâte, la protéger et la laisser reposer au frais pour qu'elle se raffermisse.
3. Façonner la pâte, la sucrer comme demandé dans la progression, puis détailler des diamants réguliers. La fiche ne donne pas de quantité de sucre de finition : ne pas en inventer.
4. Déposer sur plaque et cuire selon le réglage du four et la coloration recherchée. La fiche ne donne ni température ni durée.
5. Refroidir sur grille et présenter les diamants sur une assiette propre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les diamants nature sont préparés avec les quantités de la fiche, reposés au frais, sucrés, détaillés et cuits, puis refroidis et présentés sur assiette. La quantité de sucre de finition et les paramètres de cuisson ne sont pas précisés.

Question Réalisation de l'appareil à pulvériser

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

> Réaliser l'appareil à pistolet pour pulvériser l'entremets et le réserver en étuve.

Démarche opératoire. Peser 0,350 kg de couverture blanche et 0,150 kg de beurre de cacao. Ajouter le colorant liposoluble rouge indiqué « Qs », c'est-à-dire en quantité suffisante pour obtenir la teinte souhaitée; aucune masse de colorant n'est fournie.

1. Faire fondre doucement la couverture et le beurre de cacao, sans les brûler, puis homogénéiser.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Ajouter progressivement le colorant liposoluble et mélanger jusqu'à obtenir une couleur uniforme. Ne pas introduire d'eau.
3. Filtrer si nécessaire pour éviter d'obstruer le pistolet. Réserver en étuve, à une température adaptée à l'appareil et à la pulvérisation.
4. Faire un essai de pulvérisation sur un support avant de traiter l'entremets. Protéger le poste et respecter les consignes de sécurité du pistolet.

Le sujet ne fixe pas la température de l'étuve ni la quantité de colorant : suivre le matériel et le protocole du laboratoire.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'appareil à pulvériser est préparé avec 0,350 kg de couverture blanche, 0,150 kg de beurre de cacao et du colorant liposoluble rouge en quantité suffisante. Il est homogénéisé et réservé en étuve.

Question Réalisation de la nougatine

PDF source, p. 2, PDF source, p. 5

> Réaliser la nougatine et détailler le support de l'entremets ainsi que de petits éléments de décor pour les coupes glacées, si besoin.

Démarche opératoire. Peser les ingrédients de la page 5 : sirop de glucose 0,300 kg, saccharose 0,300 kg et amandes hachées 0,250 kg. Préparer le tapis ou la plaque, les outils résistants à la chaleur et les gabarits du support et des décors avant la cuisson.

1. Cuire le sirop de glucose et le saccharose dans une casserole propre, selon la méthode professionnelle du laboratoire. La fiche ne donne pas de température ni de degré de cuisson.
2. Incorporer les amandes hachées lorsque la cuisson du sucre est au point. Étaler immédiatement la nougatine sur un support adapté.
3. Découper et façonner le support de l'entremets pendant que la nougatine est encore malléable. Réaliser également de petits décors pour les coupes si nécessaire.
4. Laisser refroidir et durcir à l'abri de l'humidité, puis réserver au sec. Manipuler avec des protections adaptées : le sucre cuit peut provoquer de graves brûlures.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La nougatine est réalisée avec les quantités indiquées, puis façonnée en support pour l'entremets et, si besoin, en petits éléments de décor pour les coupes.

Question Mise au point du chocolat et réalisation des décors

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Mettre au point une couverture de chocolat et réaliser des décors sur le thème « La fête de la musique » pour l'entremets et, si des décors en chocolat sont choisis pour les coupes, pour les 3 coupes glacées.

Mise au point et décors. Pour les décors de l'entremets, la fiche page 3 indique 0,500 kg de couverture blanche, au lait ou noire. Choisir le type de couverture selon le décor retenu et le matériel disponible. Pour les coupes, la fiche page 4 renvoie à la fiche précédente pour les décors chocolat et autorise aussi des décors en nougatine; elle ne donne pas de quantité distincte pour les décors des coupes.

1. Hacher la couverture et la faire fondre doucement. La mettre au point selon la méthode adaptée au type de chocolat choisi et aux indications du fabricant.

2. Vérifier la mise au point par un essai de cristallisation : le décor doit être brillant, sans marbrures, et se démouler correctement.
3. Étaler ou mouler les décors sur un support propre. Pour le thème « La fête de la musique », on peut choisir des motifs musicaux, par exemple des notes ou des instruments, en veillant à leur solidité et à leur lisibilité.
4. Laisser cristalliser, décoller délicatement et conserver au sec, à l'abri de la chaleur et des odeurs.

Le sujet ne donne pas de courbe de température; elle dépend du chocolat choisi. Prévoir suffisamment de pièces pour chaque produit à décorer sans prétendre qu'une quantité précise est imposée pour les coupes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La couverture choisie est mise au point selon sa nature, puis façonnée en décors nets et solides sur le thème « La fête de la musique ». Les décors sont réservés au sec jusqu'à leur utilisation.

Question Réalisation du coulis framboise

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

> Réaliser un coulis framboise pour les 3 coupes glacées et le réserver.

Démarche opératoire. La recette page 4 est prévue pour les 3 coupes. Peser la purée de framboise (0,200 kg), le sucre semoule (0,080 kg), le sucre inverti (0,020 kg) et la liqueur de framboise (0,020 kg).

1. Mélanger la purée avec les sucres jusqu'à dissolution et obtenir un coulis homogène.
2. Ajouter la liqueur et homogénéiser.
3. Filtrer si nécessaire, puis réserver au froid dans un récipient propre, couvert et identifié.

La fiche ne prescrit pas de cuisson. Garder le coulis protégé et au froid jusqu'au dressage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le coulis framboise des 3 coupes est réalisé avec les quantités de la page 4, homogénéisé et réservé au froid jusqu'à la présentation.

Question Montage de l'entremets glacé

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

> Monter, chemiser et mouler l'entremets glacé de 8 personnes avec le sorbet plein fruit framboise, l'insert de mousse glacée au lait chocolat et la dacquoise amande.

Démarche de montage. Préparer le moule et le chemiser. Vérifier que l'insert de mousse est ferme, que la dacquoise est refroidie et que le sorbet est turbiné au moment du montage. La figure de la page 3 montre une enveloppe de sorbet, l'insert de mousse glacée au lait chocolat à l'intérieur et la dacquoise en base.

1. Garnir le moule de sorbet de façon régulière, sans poches d'air.
2. Placer l'insert de mousse glacée au lait chocolat dans le sorbet et le maintenir centré.
3. Compléter le montage de sorbet autour de l'insert si nécessaire, puis fermer avec le fond de dacquoise à la base, conformément au schéma de la fiche.
4. Lisser, protéger et placer sans délai au froid négatif.

La fiche ne donne pas de grammage par couche ni de dimensions fiables du moule. Elle porte clairement la mention « 180 cm de diamètre » pour un entremets de 8 personnes; cette donnée est incohérente avec la commande et les quantités. Il faut faire confirmer le diamètre du moule fourni, sans remplacer la cote imprimée par une autre par supposition.

RÉPONSE À RETENIR

L'entremets est chemisé et monté avec le sorbet framboise, l'insert de mousse glacée au lait chocolat et la dacquoise amande, selon le schéma de la page 3. La cote imprimée « 180 cm de diamètre » est incompatible avec les indications de portions et doit être vérifiée; les grammages de montage ne sont pas précisés.

Question Stockage de l'entremets glacé

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

> Monter et stocker l'entremets glacé à −18 °C dès la première journée.

Procédure. Dès que le montage est terminé le jour 1, protéger et identifier l'entremets, puis le placer dans un appareil de stockage réglé à **−18 °C**, conformément aux pages 1 et 3. Organiser la production pour que cette mise au froid ait lieu pendant la première journée.

Vérifier le fonctionnement du matériel, limiter les ouvertures prolongées de la porte et éviter toute contamination par les autres produits. Maintenir l'entremets protégé et assurer son identification selon les pratiques du laboratoire.

RÉPONSE À RETENIR

L'entremets monté est protégé, identifié et stocké à **−18 °C dès la première journée**.

Question Démoulage de l'entremets glacé

PDF source, p. 3

> Démouler l'entremets glacé le lendemain.

Méthode. Le lendemain, vérifier que l'entremets est suffisamment pris et préparer le poste de finition. Démouler en dégageant le moule sans tirer sur les couches. Si nécessaire, tiédir très brièvement l'extérieur du moule, sans réchauffer l'entremets. Le remettre au froid négatif si la pulvérisation n'est pas immédiate.

Contrôler l'intégrité des arêtes et des couches, limiter les manipulations et travailler avec un poste propre.

RÉPONSE À RETENIR

L'entremets est démoulé le lendemain en conservant sa forme, puis maintenu au froid jusqu'à la pulvérisation et à la finition.

Question Pulvérisation et décoration de l'entremets

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

> Pulvériser l'entremets, poser les décors et le réserver pour la présentation.

Démarche opératoire. Vérifier que l'entremets est bien froid et que l'appareil à pulvériser est homogène et adapté au pistolet. Protéger le poste contre les projections et porter les protections nécessaires.

1. Pulvériser en passes fines et régulières, à distance constante, sans insister au même endroit, afin d'obtenir une couverture uniforme.
2. Contrôler l'aspect : éviter les zones non couvertes, les surépaisseurs et les coulures. Vérifier que la buse reste dégagée.
3. Poser les décors en chocolat cristallisés de façon stable et lisible sur le thème musical.
4. Réserver l'entremets au froid négatif jusqu'à la présentation.

La température de l'appareil et les réglages du pistolet ne sont pas indiqués dans le sujet : suivre les instructions du matériel et le protocole du laboratoire.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

L'entremets est pulvérisé régulièrement, décoré avec les décors prévus et réservé au froid jusqu'à la présentation.

Question Présentation de l'entremets glacé

PDF source, p. 5

Présenter l'entremets sur son support en nougatine.

Présentation. Vérifier que le support de nougatine est propre, sec, stable et capable de porter l'entremets. Le placer sur le plateau de présentation, puis y déposer l'entremets sans casser le support. Disposer les décors de manière équilibrée sans masquer les éléments essentiels du dessert.

Manipuler la nougatine avec soin et éviter l'humidité, qui la ramollit. Maintenir l'entremets au froid jusqu'au moment de la présentation.

RÉPONSE À RETENIR

L'entremets décoré est présenté sur son support de nougatine, propre et stable.

Question Montage des coupes glacées

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

Monter 3 coupes glacées avec le sorbet plein fruit framboise et la glace aux œufs chocolat. Réserver le coulis et les décors en chocolat et/ou en nougatine pour la présentation.

Démarche de montage. Préparer 3 coupes propres et froides. Utiliser le sorbet framboise prévu par la fiche page 3 et la glace aux œufs chocolat réalisée selon la fiche page 4. Déposer les deux préparations dans chaque coupe en s'inspirant du schéma de présentation de la page 4.

Réserver le coulis et les décors pour la finition, comme le demande la progression. Travailler rapidement pour limiter la fonte et conserver les coupes au froid si elles ne sont pas dressées immédiatement. La fiche ne donne pas de grammage par coupe ni de répartition chiffrée du sorbet entre l'entremets et les coupes.

RÉPONSE À RETENIR

Trois coupes sont montées avec du sorbet plein fruit framboise et de la glace aux œufs chocolat. Le coulis et les décors sont réservés pour la présentation. Aucun grammage par coupe n'est indiqué.

Question Présentation des coupes glacées

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

Présenter 3 coupes glacées comprenant chacune du sorbet plein fruit framboise, de la glace aux œufs chocolat, du coulis framboise et des décors en chocolat et/ou en nougatine.

Finition et contrôle. Pour chacune des 3 coupes, vérifier la présence du sorbet plein fruit framboise, de la glace aux œufs chocolat, du coulis framboise et d'un décor en chocolat et/ou en nougatine. Ajouter le coulis de façon visible sans recouvrir entièrement les glaces. Poser le décor proprement et de façon stable.

Présenter les trois coupes de manière régulière et soignée, avec des portions comparables. Les maintenir au froid adapté jusqu'au service afin de limiter la fonte et de préserver la texture.

RÉPONSE À RETENIR

Les 3 coupes présentées contiennent chacune du sorbet framboise, de la glace aux œufs chocolat, du coulis framboise et un décor en chocolat et/ou en nougatine.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Hygiène alimentaire

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

> Respecter les bonnes pratiques d’hygiène alimentaire.

Bonnes pratiques à respecter pendant toute la production.

- Porter une tenue professionnelle propre, protéger les cheveux, se laver les mains et retirer les bijoux. Se relaver les mains après une interruption ou une opération susceptible de contaminer les produits.
- Nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel selon le protocole du laboratoire. Employer du matériel propre et adapté à chaque préparation.
- Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation, vérifier leur aspect et leur étiquetage, puis les déconditionner sans contaminer les produits. Refermer et ranger les contenants après usage.
- Prévenir les contaminations croisées, notamment lors de la manipulation des œufs et des préparations prêtes à consommer. Protéger et identifier les préparations.
- Refroidir et conserver les produits selon les consignes du laboratoire. L’entremets doit être monté et stocké à −18 °C dès la première journée.
- Respecter les consignes de sécurité pour les lames, les appareils électriques, le pistolet et les ustensiles chauds. Le sucre cuit de la nougatine présente un risque important de brûlure; utiliser des protections adaptées.
- Ranger et nettoyer au fur et à mesure, trier les déchets et laisser le poste propre en fin de travail.

RÉPONSE À RETENIR

La production est menée avec une tenue et un poste propres, une prévention des contaminations, un stockage et un étiquetage maîtrisés, ainsi que des précautions adaptées aux risques du matériel et du sucre cuit.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_pratique_sujet_3_f_ete_de_la_musique.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.