CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2023

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 2023

Code sujet **Non indiqué dans cette édition** 8h15

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Bombe glacée chocolat lacté, sorbet mangue et parfait café pour 8 personnes
9 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

Exercice 2 — Six timbales individuelles en nougatine chocolat et mangue
8 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 chocolat lacté, sorbet mangue et parfait café pour 8 personnes

Question –

PDF source, p. 3

> Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité. Réaliser et maturer la crème glacée couverture lactée avec 1 000 g de lait entier, 77 g de saccharose, 23 g de poudre de lait à 0 %, 183 g de crème fluide à 35 % MG, 143 g de glucose atomisé, 323 g de couverture lactée, 36 g de sucre inverti, 4 g de stabilisateur et 3 g d'émulsifiant.

Démarche opératoire attendue. Mettre une tenue professionnelle adaptée, se laver les mains, nettoyer et désinfecter le poste, puis vérifier l'état et les dates des matières premières. Peser séparément les ingrédients. Mélanger à sec le saccharose avec le stabilisateur pour faciliter sa dispersion. Préparer la crème glacée selon le protocole de pasteurisation de l'établissement et les consignes du matériel, en incorporant les ingrédients sans former de grumeaux et en homogénéisant le mélange. Refroidir rapidement la préparation, la protéger et l'identifier, puis la laisser maturer au froid selon le protocole de l'établissement avant turbinage.

La fiche ne précise ni température de pasteurisation ni durée de maturation : il faut appliquer les paramètres validés de l'établissement et de l'équipement, sans leur substituer une valeur inventée. Manipuler prudemment les préparations chaudes et éviter les contaminations croisées.

Contrôle de pesée : la masse théorique du mélange avant les pertes éventuelles est la somme des neuf ingrédients.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Crème glacée couverture lactée à produire et à maturer :** lait entier 1 000 g, saccharose 77 g, poudre de lait à 0 % 23 g, crème fluide à 35 % MG 183 g, glucose atomisé 143 g, couverture lactée 323 g, sucre inverti 36 g, stabilisateur 4 g et émulsifiant 3 g. **Masse théorique totale : 1 792 g.**

Question –

PDF source, p. 3

> Réaliser et maturer le sorbet plein fruit mangue avec 1 188 g de purée de mangue 100 %, 360 g d'eau, 327 g de saccharose, 118 g de glucose atomisé et 6 g de stabilisateur.

Démarche opératoire attendue. Vérifier et peser la purée de mangue, l'eau, le saccharose, le glucose atomisé et le stabilisateur. Mélanger à sec le saccharose et le stabilisateur pour aider à disperser celui-ci. Dissoudre les sucres et le stabilisateur dans l'eau en suivant le protocole adapté au stabilisateur utilisé. Refroidir la préparation, puis la mélanger soigneusement avec la purée de mangue. Protéger et identifier le mix, le placer en maturation au froid selon le protocole de l'établissement et les consignes de la turbine. Respecter l'hygiène et éviter de laisser le mix à température ambiante.

La fiche ne précise ni température ni durée de maturation : appliquer les consignes validées de l'établissement et du matériel.

Contrôle de pesée : la masse théorique du mix est la somme des cinq ingrédients, avant les pertes éventuelles.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Sorbet plein fruit mangue à produire et à maturer :** purée de mangue 100 % 1 188 g, eau 360 g, saccharose 327 g, glucose atomisé 118 g et stabilisateur 6 g. **Masse théorique totale : 1 999 g.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

PDF source, p. 3

> Réaliser la dacquoise amande avec 125 g d'amande en poudre blanche, 125 g de sucre glace, 150 g de blancs d'œufs et 95 g de sucre. Dresser un fond de 16 cm et un fond de 14 cm, puis les cuire.

Démarche opératoire attendue. Peser les quatre ingrédients. Tamiser l'amande en poudre et le sucre glace, puis les mélanger. Monter les blancs d'œufs ; ajouter progressivement le sucre afin d'obtenir une meringue tenue. Incorporer délicatement le mélange amande-sucre glace à la maryse, sans faire retomber excessivement les blancs. Dresser sur une plaque deux fonds réguliers, l'un de 16 cm et l'autre de 14 cm de diamètre, sur papier cuisson ou sur un support adapté. Cuire dans un four préchauffé, selon le réglage et le temps adaptés au matériel de l'établissement, en surveillant la cuisson. Refroidir les fonds avant le montage et les conserver à l'abri de l'humidité.

La fiche ne donne pas de température ni de durée de cuisson : ces paramètres doivent être déterminés selon le four et contrôlés pendant la cuisson. La masse théorique de l'appareil avant pertes est de 495 g.

RÉPONSE À RETENIR

Dacquoise amande : 125 g d'amande en poudre blanche, 125 g de sucre glace, 150 g de blancs d'œufs et 95 g de sucre. Dresser un fond de 16 cm et un fond de 14 cm, puis les cuire et les laisser refroidir avant utilisation. **Masse théorique de l'appareil : 495 g.**

Question –

PDF source, p. 3

> Réaliser le parfait café avec 100 g de sirop à 30°B fourni par le centre, 75 g de jaunes d'œufs, 250 g de crème liquide à 35 % MG et 20 g d'extrait de café. Le mouler dans une demi-sphère de 8 cm de diamètre et le surgeler. Conserver le restant dans un moule à glace pour la dégustation et l'étiqueter.

Démarche opératoire attendue. Vérifier que le sirop à 30°B est bien celui fourni par le centre et peser les autres ingrédients. Réaliser le parfait café selon la méthode professionnelle de l'établissement : fouetter les jaunes avec le sirop fourni, puis ajouter l'extrait de café. Monter la crème liquide à 35 % MG en crème fouettée souple et l'incorporer délicatement pour conserver le volume. Verser une partie de l'appareil dans une demi-sphère de 8 cm de diamètre, lisser et surgeler. Mettre le restant dans un moule à glace propre, le protéger, l'étiqueter et le conserver pour la dégustation. Maintenir une hygiène rigoureuse lors de la manipulation des jaunes et respecter la chaîne du froid.

La fiche ne précise pas de durée de surgélation : suivre les consignes du matériel et vérifier la prise du produit. La masse théorique de l'appareil, avant foisonnement et pertes, est de 445 g.

RÉPONSE À RETENIR

Parfait café : sirop à 30°B fourni par le centre 100 g, jaunes d'œufs 75 g, crème liquide à 35 % MG 250 g et extrait de café 20 g. Mouler une partie dans une demi-sphère de 8 cm de diamètre et surgeler. Protéger et étiqueter le restant dans un moule à glace pour la dégustation. **Masse théorique des ingrédients : 445 g.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

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

> Turbiner la crème glacée lactée et chemiser le moule à bombe sanglé de 14 cm de diamètre en y insérant le parfait café et en obturant avec le petit fond de dacquoise. Surgeler.

Démarche opératoire attendue. Vérifier que le parfait café destiné à l'insert est bien pris et que le fond de dacquoise de 14 cm est refroidi. Sangler et préparer le moule à bombe de 14 cm. Turbiner la crème glacée couverture lactée maturée en respectant les consignes de la machine. Chemiser régulièrement l'intérieur du moule avec la crème glacée, en réservant une cavité adaptée à l'insert. Placer le parfait café congelé au centre, combler les vides et lisser. Obturer avec le fond de dacquoise de 14 cm, en l'ajustant proprement. Protéger le moule et surgeler jusqu'à ce que l'ensemble soit suffisamment ferme pour être manipulé lors de l'étape suivante.

Travailler rapidement avec du matériel propre et froid pour limiter la fonte. La progression ne précise pas la quantité de crème glacée employée pour chemiser ce premier moule : utiliser la quantité nécessaire au montage, sans en inventer une.

RÉPONSE À RETENIR

Réaliser le premier élément dans le moule à bombe sanglé de 14 cm : chemiser avec la crème glacée couverture lactée, insérer le parfait café, puis obturer avec le fond de dacquoise de 14 cm. Protéger et surgeler l'ensemble.

Question –

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

> Turbiner le sorbet plein fruit mangue et chemiser le moule à bombe sanglé de 18 cm de diamètre. Ajouter l'insert, puis obturer avec le second fond de dacquoise amande et surgeler.

Démarche opératoire attendue. Vérifier que l'élément intérieur réalisé à l'étape précédente est bien congelé et que le fond de dacquoise de 16 cm est refroidi. Sangler et préparer le moule à bombe de 18 cm. Turbiner le sorbet mangue maturé selon les consignes de la machine, puis chemiser régulièrement le moule avec le sorbet. Placer au centre l'élément intérieur congelé, constitué de crème glacée chocolat au lait et de l'insert parfait café. Compléter les espaces autour de cet élément avec du sorbet, puis lisser. Obturer avec le fond de dacquoise amande de 16 cm, en l'ajustant au montage. Protéger et surgeler jusqu'à prise suffisante.

Le travail doit être rapide et le produit maintenu froid afin d'éviter la fonte et la déformation des couches. La fiche n'indique pas la quantité de sorbet affectée au chemisage : employer la quantité nécessaire, sans supposer de masse non fournie.

RÉPONSE À RETENIR

Réaliser la bombe extérieure dans le moule sanglé de 18 cm : chemiser avec le sorbet plein fruit mangue, ajouter l'élément intérieur congelé crème glacée-parfait café, puis obturer avec le fond de dacquoise de 16 cm. Surgeler l'ensemble avant le démoulage et le glaçage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

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

> Démouler et glacer la bombe avec le glaçage chocolat au lait fourni par le centre (300 g). Tempérer 200 g de chocolat de couverture au choix et réaliser les décors en chocolat sur le thème « Brésil », ainsi qu'une plaquette en chocolat avec l'écriture au cornet « Brésil ». Il est possible d'agrémenter la bombe de décors en pâte à cigarette.

Démarche opératoire attendue. Après surgélation, démouler la bombe en préservant sa forme et la maintenir congelée. Appliquer les 300 g de glaçage chocolat au lait fourni par le centre selon les consignes propres à ce glaçage, puis remettre la bombe au froid. Tempérer les 200 g de chocolat de couverture choisi en suivant la courbe de tempérage correspondant à la couverture utilisée et les indications de son fabricant ; le sujet ne précisant pas le type de couverture, une température unique ne peut pas être fixée. Réaliser des décors propres et réguliers évoquant le Brésil, puis les laisser cristalliser avant de les poser sur la bombe. Réaliser une plaquette en chocolat et écrire au cornet l'inscription exacte « Brésil ». Des décors en pâte à cigarette peuvent compléter la présentation. Manipuler les décors avec des mains propres et éviter la condensation lors du passage du froid à l'ambiance.

Le décor doit être cohérent avec le thème demandé, sans masquer les composants ni gêner le service.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Finition attendue :** bombe congelée démoulée et glacée avec les 300 g de glaçage chocolat au lait fourni par le centre ; décors réalisés avec les 200 g de couverture tempérée selon le type choisi ; plaquette en chocolat portant au cornet l'inscription exacte « Brésil ». Les décors en pâte à cigarette sont facultatifs.

Question –

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

> Produire et transformer les glaces, les sorbets et les produits non turbinés le premier jour. Stocker les productions au minimum 12 heures à −18 °C après la première journée.

Organisation attendue. Produire et transformer le premier jour les glaces, le sorbet et le produit non turbiné, conformément à la consigne du sujet. Après la première journée, protéger les productions, les identifier et les stocker à −18 °C pendant au moins 12 heures. Organiser le travail du deuxième jour en tenant compte de cette durée minimale : les produits ne doivent pas être utilisés pour les opérations qui nécessitent leur prise avant d'avoir respecté le temps de stockage prescrit. Contrôler le fonctionnement du congélateur et éviter les ouvertures prolongées, qui provoqueraient des variations de température.

Le sujet ne donne pas d'heure de mise en stockage ; il ne faut donc pas en inventer une.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les glaces, le sorbet et le parfait non turbiné sont produits et transformés le premier jour, puis stockés à −18 °C pendant au moins 12 heures après la première journée.

Question –

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

> Stocker et étiqueter les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition.

Démarche opératoire attendue. À la fin du turbinage et du montage, transférer séparément les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition, propres et adaptés. Protéger les préparations pour éviter la contamination, les odeurs et le dessèchement. Étiqueter chaque moule de façon lisible en

FormaV - document d'entraînement non officiel

indiquant au minimum la désignation exacte du produit ; ajouter la date de fabrication et les informations de suivi demandées par l'établissement. Ranger immédiatement les moules au froid prévu pour les produits glacés et respecter la chaîne du froid.

Ne pas mélanger les restes de glace chocolat et de sorbet mangue. Les quantités restantes ne sont pas indiquées dans le sujet et ne doivent pas être estimées.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les restes de crème glacée chocolat au lait et de sorbet mangue sont stockés séparément dans les moules à glace mis à disposition, protégés, étiquetés et remis au froid. L'étiquette permet d'identifier clairement le produit et d'assurer son suivi.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Six timbales individuelles en nougatine chocolat et mangue

Question –

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

> Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité. Confectionner l'appareil à cigarettes avec 125 g de beurre, 95 g de farine, 113 g de sucre glace, 75 g de blancs d'œufs et de la vanille liquide en quantité suffisante. Dresser et cuire les cigarettes ; elles peuvent aussi servir aux décors éventuels de la bombe glacée.

Démarche : Nettoyer et désinfecter le poste, se laver les mains, préparer le matériel et peser les ingrédients : 125 g de beurre, 95 g de farine, 113 g de sucre glace, 75 g de blancs d'œufs et de la vanille liquide en quantité suffisante. Tamiser la farine et le sucre glace. Utiliser des ustensiles propres et éviter toute contamination des blancs d'œufs.

1. Travailler le beurre assoupli avec le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Incorporer progressivement les blancs d'œufs, puis la farine tamisée et la vanille. Mélanger juste assez pour obtenir un appareil lisse.
3. Dresser des formes régulières et fines sur une plaque recouverte d'un support de cuisson, en les espaçant.
4. Cuire dans le four préchauffé en surveillant la coloration. Le sujet ne précise ni température ni durée : elles dépendent du four et de l'épaisseur des pièces.
5. Pour former des cigarettes russes, rouler chaque pièce dès la sortie du four autour d'un tube propre, pendant qu'elle est encore souple. La laisser refroidir avant de la manipuler ; elle devient croustillante en refroidissant.

Sécurité : manipuler les plaques chaudes avec une protection adaptée. La pâte sortant du four est très chaude : utiliser un outil ou un support approprié pour la rouler.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Obtenir des cigarettes régulières, fines, dorées et croustillantes, roulées encore chaudes puis refroidies. Les conserver au sec. Elles sont destinées aux timbales et peuvent aussi servir aux décors éventuels de la bombe glacée.

Question –

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

> Confectionner les timbales en nougatine avec 300 g de sucre, 300 g de sirop de glucose 38 DE et 300 g d'amandes effilées. Réaliser 6 timbales identiques d'environ 12 à 14 cm de diamètre à l'aide des moules mis à disposition.

Démarche : Peser 300 g de sucre, 300 g de sirop de glucose 38 DE et 300 g d'amandes effilées. Préparer les moules mis à disposition et un support de cuisson ou de travail adapté avant de cuire le caramel : la nougatine se façonne rapidement tant qu'elle est chaude et malléable.

1. Mettre le sucre et le sirop de glucose dans une casserole propre. Chauffer en surveillant jusqu'à obtenir un caramel homogène et coloré.
2. Ajouter les amandes effilées et les enrober régulièrement, avec précaution.
3. Déposer la nougatine sur le support préparé et la répartir en portions adaptées au façonnage.
4. Façonner les portions sur les moules mis à disposition pour obtenir six timbales identiques d'environ 12 à 14 cm de diamètre.

FormaV - document d'entraînement non officiel

5. Laisser refroidir et durcir avant de démouler et de déplacer les timbales.

Sécurité : le caramel peut provoquer de graves brûlures et des projections. Garder le poste dégagé, manipuler la casserole avec une protection adaptée et façonner avec des outils prévus pour le travail à chaud. Ne pas toucher ni goûter la nougatine chaude.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réaliser six timbales en nougatine identiques, d'environ 12 à 14 cm de diamètre, avec les quantités indiquées : 300 g de sucre, 300 g de sirop de glucose 38 DE et 300 g d'amandes effilées. Le sujet ne précise ni température ni durée de cuisson ; surveiller la cuisson du caramel et façonner la nougatine pendant qu'elle est malléable.

Question –

PDF source, p. 4

> À partir de la crème glacée chocolat réalisée en première partie, réaliser 12 petites boules identiques.

Démarche : Utiliser la crème glacée chocolat réalisée en première partie et la maintenir au froid. Préparer une cuillère à glace propre et un plateau froid. Prélever des portions de même volume, les façonner en boules régulières et les remettre rapidement au froid jusqu'au dressage.

La fiche prévoit six timbales et deux boules de crème glacée chocolat par timbale. Le nombre nécessaire est donc **2 × 6 = 12 boules**.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer 12 petites boules identiques de crème glacée chocolat, soit deux par timbale, et les maintenir au froid jusqu'au dressage.

Question –

PDF source, p. 4

> À partir du sorbet plein fruit mangue réalisé en première partie, réaliser 12 petites boules identiques.

Démarche : Utiliser le sorbet plein fruit mangue réalisé en première partie et le maintenir au froid. Avec une cuillère à glace propre, prélever des portions de même volume, façonner des boules régulières et les remettre rapidement au froid. Les boules doivent être de taille comparable à celles de crème glacée pour un dressage équilibré.

La fiche prévoit six timbales et deux boules de sorbet par timbale. Le nombre nécessaire est donc **2 × 6 = 12 boules**.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer 12 petites boules identiques de sorbet plein fruit mangue, soit deux par timbale, et les maintenir au froid jusqu'au dressage.

Question –

PDF source, p. 4

> Réaliser une sauce caramel avec 250 g de sucre, 75 g d'eau, 25 g de sirop de glucose 38 DE, 175 g de crème liquide à 35 % MG et 50 g d'eau chaude.

Démarche : Peser 250 g de sucre, 75 g d'eau, 25 g de sirop de glucose 38 DE, 175 g de crème liquide à 35 % MG et 50 g d'eau chaude. Utiliser une casserole et des ustensiles propres. Réchauffer la crème avant de l'incorporer afin de limiter le choc thermique et les projections.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Mettre le sucre, les 75 g d’eau et le sirop de glucose dans la casserole. Chauffer jusqu’à obtenir un caramel régulier, en surveillant sa coloration.
2. À l’écart de la source de chaleur, incorporer progressivement la crème chaude en mélangeant avec précaution : le mélange peut bouillonner vivement.
3. Ajouter progressivement les 50 g d’eau chaude, en restant attentif aux projections. Mélanger jusqu’à obtenir une sauce homogène. Si nécessaire, réchauffer brièvement pour dissoudre les morceaux de caramel.
4. Réserver la sauce dans un récipient propre et la laisser refroidir dans des conditions adaptées avant de la couler sur les timbales.

Sécurité : le caramel est extrêmement chaud. Ne pas verser brusquement un liquide froid dans la casserole et ne pas goûter la sauce chaude. Manipuler la casserole avec une protection adaptée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Obtenir une sauce caramel homogène, sans morceaux de sucre et assez fluide pour être coulée sur les boules. Employer les quantités de la fiche technique. Le sujet ne précise pas de température ni de durée de cuisson.

Question –

PDF source, p. 4

> Réaliser une crème chantilly avec 300 g de crème liquide à 35 % MG, 40 g de sucre et de la vanille liquide en quantité suffisante.

Démarche : Refroidir les 300 g de crème liquide à 35 % MG ainsi que le récipient et le fouet. Fouetter la crème, d’abord à vitesse modérée, puis augmenter progressivement lorsqu’elle commence à épaissir. Ajouter les 40 g de sucre et la vanille liquide en quantité suffisante. Arrêter dès que la chantilly est lisse et assez ferme pour tenir en rosace ; un fouettage excessif peut la faire grainer. Mettre en poche avec une douille propre et garder au froid jusqu’au dressage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réaliser une crème chantilly lisse et assez ferme pour être dressée en une ou plusieurs rosaces, avec 300 g de crème liquide à 35 % MG, 40 g de sucre et de la vanille liquide en quantité suffisante.

Question –

PDF source, p. 4

> Dresser chaque timbale avec 2 boules de crème glacée chocolat de couverture lactée, 2 boules de sorbet plein fruit mangue, de la sauce caramel, une ou plusieurs rosaces de crème chantilly et 3 cigarettes russes.

Démarche : Vérifier que les timbales en nougatine sont refroidies et intactes. Préparer les éléments et procéder au montage rapidement pour limiter la fonte des produits glacés et préserver le croustillant de la nougatine.

1. Déposer dans chaque timbale deux boules de crème glacée chocolat de couverture lactée et deux boules de sorbet plein fruit mangue.
2. Couler de la sauce caramel sur les boules.
3. Dresser une ou plusieurs rosaces de crème chantilly.
4. Décorer chaque timbale de trois cigarettes russes.

Contrôle des quantités pour six timbales : il faut **2 × 6 = 12 boules** de crème glacée chocolat, **2 × 6 = 12 boules** de sorbet mangue et **3 × 6 = 18 cigarettes russes**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Chaque timbale comprend deux boules de crème glacée chocolat, deux boules de sorbet mangue, de la sauce caramel, une ou plusieurs rosaces de chantilly et trois cigarettes russes. Pour les six timbales, prévoir 12 boules de chaque parfum et 18 cigarettes russes. Dresser proprement et rapidement.

Question –

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

> Stocker et étiqueter les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition.

Démarche : Séparer les restes de crème glacée et de sorbet. Les placer dans les moules à glace mis à disposition, sans mélanger les produits. Protéger les moules selon les consignes du centre et remettre rapidement les produits au stockage froid. Étiqueter chaque moule de façon lisible, en identifiant au minimum le produit et la date, afin d'éviter toute confusion. Respecter les consignes de conservation du centre.

Le sujet précise que les glaces, les sorbets et les produits non turbinés produits et transformés le premier jour sont stockés au minimum 12 heures à −18 °C après cette première journée. Pour les restes, appliquer également les conditions de stockage indiquées par le centre.

RÉPONSE À RETENIR

Les restes de glace et de sorbet sont séparés, placés dans les moules à glace mis à disposition, protégés, étiquetés sans ambiguïté et remis rapidement au stockage froid selon les consignes du centre. La durée et la température explicitement indiquées pour les productions de la première journée sont au minimum 12 heures à −18 °C.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_-_pratique_-_sujet_3.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.