SUJET OFFICIEL

# CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

**Session 2023**

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 : 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 ÉCRIRE

**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

## Session 2023

## EP2 : Production et valorisation des desserts glacés
### Calcul de la table analytique

# SUJET

Ce dossier comporte **2** pages, numérotées de **1/2** à **2/2**.
Durée : 0h30 – Coefficient : 10

**DOCUMENTS ET MATÉRIELS AUTORISÉS**

**L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.**
**L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.**

**Les échanges ou prêts de documents ou de matériels sont interdits pendant l'épreuve.**

**Les réponses seront portées directement sur le sujet.**
**À l'issue de la composition les candidats doivent restituer l'intégralité des documents.**

**La thématique du sujet est commune à la phase graphique et à la phase pratique.**

# TABLE ANALYTIQUE
# SORBET PLEIN FRUIT POMME VERTE 54%

**Compléter la table analytique d'un sorbet pomme verte en tenant compte des indications fournies dans le tableau.**

| E.S.D.L. | P.S. | EAU | E.S.T. | INGRÉDIENTS | POIDS en g | SUCRES | FRUITS | E.S.D.L. | VIN | ALCOOL | STABIL. | P.S. | E.S.T. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EST du fruit X 1,25 | | 12% | **Purée de pomme verte 100%** | …… | | …… | | | | | …… | …… |
| | 100% | | 100% | **Saccharose** | …… | …… | | | | | | …… | …… |
| | 50% | 5% | 95% | **Glucose atomisé** | …… | …… | | | | | | 60 | …… |
| | | | | **Sucre inverti** | | | | | | | | | |
| | | | | **Dextrose** | | | | | | | | | |
| | | | | **Lait poudre à 0%** | | | | | | | | | |
| | | | | **Vin** | | | | | | | | | |
| | | | | **Alcool** | | | | | | | | | |
| | | | 100% | **Stabilisant** | 8 | | | | | | …… | | …… |
| | | | 0% | **Eau** | …… | | | | | | | | |
| | | | | **TOTAUX** | 2000 | …… | …… | | | | …… | …… | 620 |
| | | | | **%** | 100% | ……% | ……% | | | | ……% | ……% | ……% |

| CAP GLACIER FABRICANT | | | SUJET N°2 | |
|---|---|---|---|---|
| Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Calcul de la table analytique | | | | |
| **Session 2023** | Durée : 0h30 | Coefficient : 10 | **Partie écrite** | Page : 2/2 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE