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 :

Né(e) le :

N° du candidat

(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 CASSIS 55%

Compléter la table analytique d'un sorbet plein fruit cassis 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		18%	**Purée de cassis 100%**	1100		……					……	……
	100%		100%	**Saccharose**	……	……						……	……
	47%	5%	95%	**Glucose atomisé**	120	……						……	……
				Sucre inverti									
	74%	8%	92%	**Dextrose**	……	……						44,4	……
				Lait poudre à 0%									
				Vin									
				Alcool									
			100%	**Stabilisant**	……						……		8
		100		**Eau**	……								
				TOTAUX	2000	……	……				……	……	……
				%	100%	……%	55%				……%	29,65%	31%

CAP GLACIER FABRICANT			**SUJET N°1**	
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