CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2024

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

EP2 – Production et valorisation des desserts glacés

Session 2024

Code sujet **Non indiqué dans cette édition** 0h30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Table analytique d’un sorbet plein fruit abricot
1 réponses • 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

Table analytique d’un sorbet plein fruit abricot

Question E1-Q1

PDF source, p. 2

> Compléter la table analytique d’un sorbet abricot en tenant compte des indications fournies dans le tableau.

Démarche. Le tableau donne un poids total de 1650 g, une proportion de fruits de 66 %, un P.S. total de 490,17 et un E.S.T. total de 31 %. Je considère les ingrédients sans quantité indiquée comme non utilisés dans cette formule ; leur poids et leurs contributions sont donc nuls. Le stabilisant est compté pour 6 g, comme indiqué dans la ligne « TOTAUX ».

1. **Purée d’abricot.** La purée constitue les 66 % de fruits : $1650 \times 0{,}66 = 1089$ g. Son E.S.T. vaut $1089 \times 0{,}12 = 130{,}68$ g. Son P.S. est égal à 1,25 fois son E.S.T. : $130{,}68 \times 1{,}25 = 163{,}35$.
2. **E.S.T. à apporter par les sucres.** L’E.S.T. total visé est $1650 \times 0{,}31 = 511{,}5$ g. Après déduction de l’E.S.T. de la purée et des 6 g d’E.S.T. du stabilisant, il reste $511{,}5 - 130{,}68 - 6 = 374{,}82$ g pour le saccharose et le glucose atomisé.
3. **Quantités de saccharose et de glucose atomisé.** Le P.S. restant après celui de la purée est $490{,}17 - 163{,}35 = 326{,}82$. Si x est le poids de saccharose et y celui de glucose atomisé, les données de composition du tableau donnent $x + 0{,}95y = 374{,}82$ pour l’E.S.T. et $x + 0{,}47y = 326{,}82$ pour le P.S. La différence des deux équations donne $0{,}48y = 48$, donc $y = 100$ g. Alors $x = 326{,}82 - 0{,}47 \times 100 = 279{,}82$ g.
4. **Eau.** L’eau complète le poids total : $1650 - 1089 - 279{,}82 - 100 - 6 = 175{,}18$ g.
5. **Contrôle et pourcentages.** Le P.S. obtenu est $163{,}35 + 279{,}82 + 47 = 490{,}17$. L’E.S.T. obtenu est $130{,}68 + 279{,}82 + 95 + 6 = 511{,}5$ g, soit 31 % du poids total. La colonne « Sucres » totalise $279{,}82 + 100 = 379{,}82$ g, soit environ 23,02 % du poids total. Le P.S. représente environ 29,71 % et le stabilisant environ 0,36 %.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Table analytique complétée (poids et contributions en grammes ; les données de composition reproduisent les indications du sujet). Le tiret indique une contribution nulle ou non applicable.

Ingrédient	Données de composition fournies	Poids	Sucres	Fruits	Stabilisant	P.S. calculé	E.S.T. calculé
Purée d'abricot 100 %	P.S. = E.S.T. × 1,25 ; E.S.T. 12 %	1089	—	1089	—	163,35	130,68
Saccharose	P.S. 100 % ; E.S.T. 100 %	279,82	279,82	—	—	279,82	279,82
Glucose atomisé	P.S. 47 % ; eau 5 % ; E.S.T. 95 %	100	100	—	—	47	95
Sucre inverti	P.S. 127 % ; eau 22 % ; E.S.T. 78 %	0	0	—	—	0	0
Dextrose	P.S. 74 % ; eau 8 % ; E.S.T. 92 %	0	0	—	—	0	0
Lait en poudre à 0 %	E.S.D.L. : 2 × 16 % ; eau 3 % ; E.S.T. 97 %	0	—	—	—	0	0
Vin	—	0	—	—	—	0	0
Alcool	—	0	—	—	—	0	0
Stabilisant	E.S.T. 100 %	6	—	—	6	0	6
Eau	Eau 100 %	175,18	—	—	—	0	0
TOTAUX		**1650**	**379,82**	**1089**	**6**	**490,17**	**511,5**
% du poids total		**100 %**	**23,02 %**	**66 %**	**0,36 %**	**29,71 %**	**31 %**

Les contributions totales des colonnes E.S.D.L., vin et alcool sont nulles selon l'hypothèse indiquée : les ingrédients correspondants ne sont pas utilisés dans cette formule.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_-_table_analytique_-_sujet_no3.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.