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

Production et valorisation des desserts glacés

Session 2024

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

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Production de l’entremets glacé vanille-pistache et des desserts glacés individuels sur le thème du cirque
15 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Exercice 2 — Compléter la table analytique du sorbet plein fruit framboise
1 réponses • PDF source, p. 6

Exercice 3 — Analyses, recherches et réalisation graphique d’un décor d’entremets sur le thème du cirque
28 réponses • PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12 (numéro imprimé 7), PDF source, p. 13, PDF source, p. 14

« 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 de l’entremets glacé vanille-pistache et des desserts glacés individuels sur le thème du cirque

Pratique professionnelle — entremets glacé

Question •

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

> Pour un entremets glacé de 8 personnes, confectionner le mix de glace aux œufs vanille selon la fiche technique, le refroidir et le maturer.

Démarche. Pour l’entremets de 8 personnes, peser les ingrédients de la fiche technique : lait entier 1 036 g, crème liquide à 35 % MG 330 g, sucre semoule 340 g, jaunes d’œufs 140 g, poudre de lait à 0 % MG 50 g, stabilisateur-émulsifiant 12 g et 1 gousse de vanille.

Fendre et gratter la gousse. Mélanger le stabilisateur avec une partie du sucre pour faciliter sa dispersion. Chauffer le lait et la crème avec la vanille. Mélanger les jaunes avec le reste du sucre, puis les détendre progressivement avec une partie du liquide chaud. Remettre le tout en cuisson et cuire en remuant jusqu’à pasteurisation du mix, sans le faire bouillir. Incorporer les poudres suivant leur mode d’emploi et homogénéiser.

Refroidir rapidement le mix dans un récipient propre, couvert, à l’aide d’un moyen adapté. Le conserver ensuite au froid positif pour le maturer. Respecter les règles d’hygiène et contrôler que le mix est suffisamment froid avant son stockage. La fiche ne précise pas de température ni de durée de maturation : suivre les consignes du matériel et du centre.

RÉPONSE À RETENIR

Le mix de glace aux œufs vanille est préparé avec les quantités de la fiche, refroidi rapidement et maturé au froid avant le turbinage.

Question •

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

> Réaliser le parfait pistache, le mouler en insert de 16 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur maximum, puis le surgeler.

Démarche. Peser les ingrédients du parfait pistache : jaunes d’œufs 80 g, eau 50 g, sucre semoule 100 g, crème liquide à 35 % MG 250 g et pâte de pistache 25 g. Réaliser une pâte à bombe : cuire l’eau et le sucre en sirop, puis verser celui-ci en filet sur les jaunes en fouettant. Continuer à fouetter jusqu’à obtenir un appareil mousseux et refroidi. Incorporer la pâte de pistache.

Monter la crème froide à texture souple, puis l’incorporer délicatement à l’appareil pistache. Couler dans un cercle ou un moule propre de 16 cm de diamètre, sans dépasser 1,5 cm de hauteur. Lisser, protéger et surgeler jusqu’à ce que l’insert soit assez ferme pour être manipulé. Prendre des précautions contre les brûlures lors de la manipulation du sirop chaud.

RÉPONSE À RETENIR

L’insert de parfait pistache mesure 16 cm de diamètre et ne dépasse pas 1,5 cm de hauteur. Il est suffisamment congelé pour être utilisé au montage de l’entremets.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question •

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

> Réaliser le biscuit chocolat sans farine, dresser un disque de 18 cm de diamètre pour le fond de l'entremets, cuire et réserver.

Démarche. Peser les ingrédients de la fiche : pâte d'amande à 50 % 50 g, jaune d'œuf 25 g, blancs d'œufs 120 g, sucre semoule 40 g, couverture noire 125 g et beurre 30 g. Ramollir la pâte d'amande et la détendre avec le jaune. Faire fondre la couverture avec le beurre sans les brûler, puis incorporer ce mélange à la pâte d'amande.

Monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre. Incorporer une partie des blancs à l'appareil chocolaté pour le détendre, puis ajouter le reste délicatement afin de conserver le volume. Dresser un disque de 18 cm de diamètre sur une plaque garnie d'un support de cuisson adapté. Cuire dans un four préchauffé en surveillant la prise du biscuit. La fiche ne donne ni température ni durée : les adapter au four utilisé et vérifier la cuisson sans dessécher le biscuit. Refroidir et réserver à plat.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le biscuit chocolat sans farine est cuit, refroidi et réservé sous la forme d'un disque de 18 cm de diamètre.

Question •

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

> Turbiner la glace aux œufs vanille, chemiser un cercle sanglé de 20 cm de diamètre, insérer le parfait pistache congelé, recouvrir de glace vanille, obturer avec le disque de biscuit et surgeler l'entremets.

Démarche. Turbiner le mix vanille maturé dans une turbine propre, selon les consignes du matériel. Préparer le cercle sanglé de 20 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur. Chemiser régulièrement le cercle avec la glace vanille.

Déposer l'insert pistache congelé au centre. Le recouvrir de glace vanille, puis égaliser. Poser le disque de biscuit chocolat de 18 cm pour obturer l'entremets, sans déplacer l'insert. Nettoyer le bord, protéger l'entremets et le surgeler jusqu'à ce qu'il soit ferme pour le démoulage et le glaçage. Limiter le temps de travail à température ambiante.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'entremets est monté dans le cercle de 20 cm : glace vanille, insert de parfait pistache et disque de biscuit chocolat. Il est surgélé avant sa finition.

Pratique professionnelle — entremets glacé et desserts glacés individuels

Question •

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

> Tempérer la couverture et réaliser des décors en chocolat sur le thème du cirque pour l'entremets et les desserts glacés individuels.

Démarche. Choisir les couvertures prévues pour les décors et utiliser du matériel parfaitement sec. Faire fondre le chocolat puis le mettre au point par une méthode adaptée à la couverture utilisée. Les températures de travail ne figurent pas dans le sujet : suivre les indications du fabricant. Ne pas laisser entrer d'eau dans le chocolat. Si un colorant est utilisé directement dans le chocolat, choisir un colorant liposoluble ; un colorant hydrosoluble ne se mélange pas correctement à la couverture.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Réaliser plusieurs éléments en chocolat sur un support adapté, par exemple des formes graphiques évoquant le chapiteau ou les accessoires de cirque. Les laisser cristalliser à l'abri de l'humidité, puis les décoller et les manipuler délicatement. Prévoir des éléments adaptés à l'entremets et aux desserts individuels.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des décors en chocolat mis au point et cristallisés sont prêts à être utilisés sur l'entremets et les desserts glacés individuels.

Pratique professionnelle — entremets glacé

Question •

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

> Réaliser au cornet l'écriture « Le Cirque » sur une plaquette en chocolat de forme évoquant le cirque.

Démarche. Réaliser une plaquette en chocolat dont la forme évoque le cirque, par exemple un chapiteau ou une enseigne. La confectionner avec une couverture mise au point et la laisser cristalliser sur un support propre et plat.

Remplir un cornet de chocolat fluide mais assez épais pour ne pas couler. Couper une très petite ouverture, puis écrire lisiblement « Le Cirque » sur la plaquette, avec une pression régulière. Laisser cristalliser complètement avant de déplacer la plaquette. Le sujet n'impose pas une forme précise : elle doit évoquer le thème et rester assez lisible pour recevoir l'inscription.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La plaquette en chocolat a une forme évoquant le cirque et porte l'inscription exacte « Le Cirque », réalisée au cornet.

Question •

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

> Décercler l'entremets glacé, le glacer entièrement avec le glaçage neutre fourni par le centre, puis le décorer avec des décors en chocolat et des petits macarons sur son pourtour.

Démarche. Vérifier que l'entremets est suffisamment surgélé pour être décerclé sans déformation. Retirer le cercle proprement, puis glacer entièrement l'entremets avec le glaçage neutre fourni par le centre, en respectant les conditions d'utilisation du produit. Le sujet ne précise pas de température de glaçage : suivre les indications du produit fourni.

Disposer les demi-coques de petits macarons de 3 cm sur le pourtour, comme le demande la commande, en les espaçant régulièrement. Ajouter les décors en chocolat et la plaquette de façon stable et équilibrée. Maintenir l'entremets au froid négatif jusqu'au service et limiter les manipulations à température ambiante.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'entremets est décerclé, entièrement glacé avec le glaçage neutre fourni, puis décoré avec des décors en chocolat et des demi-coques de petits macarons sur son pourtour.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Pratique professionnelle — desserts glacés individuels

Question •

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

> Pour 6 desserts individuels, confectionner le mix de sorbet plein fruit framboise selon la fiche technique et le maturer.

Démarche. Pour les 6 desserts individuels, peser les ingrédients de la fiche : purée de framboise 100 % 500 g, sucre semoule 90 g, glucose atomisé 52 g, stabilisateur 3 g et eau 221 g. Mélanger le stabilisateur avec une partie du sucre afin de faciliter sa dispersion. Chauffer l'eau et y incorporer les sucres et le stabilisateur selon le mode d'emploi du produit, en homogénéisant pour éviter les grumeaux.

Refroidir rapidement le sirop, puis l'incorporer à la purée de framboise. Mixer pour obtenir un mix homogène, couvrir et maturer au froid positif. Respecter l'hygiène et protéger le mix des contaminations pendant le refroidissement et le stockage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le mix de sorbet plein fruit framboise est préparé avec les quantités de la fiche, homogénéisé, refroidi et maturé avant le turbinage.

Question •

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

> Réaliser 12 coques de macarons individuels de 8 cm de diamètre et utiliser le reste de l'appareil pour réaliser des coques de 3 cm de diamètre destinées à décorer l'entremets ; cuire et réserver.

Démarche. Peser les ingrédients de l'appareil à macaron : poudre d'amande blanche 250 g, sucre glace 250 g, cacao en poudre 45 g, blancs d'œufs 100 g et 100 g, sucre semoule 245 g et eau 80 g. Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao. Les mélanger avec une première partie des blancs pour obtenir une pâte homogène.

Cuire l'eau et le sucre semoule en sirop. Pendant ce temps, commencer à monter l'autre partie des blancs. Verser le sirop chaud en filet sur les blancs tout en fouettant, puis fouetter jusqu'à obtenir une meringue stable et redescendue en température. Incorporer la meringue à la pâte d'amande par macaronnage, jusqu'à obtenir une pâte souple qui forme un ruban sans devenir liquide.

Pocher 12 coques de 8 cm de diamètre sur des plaques garnies d'un support de cuisson adapté. Utiliser le reste de l'appareil pour pocher des coques de 3 cm destinées à l'entremets. Laisser croûter si le procédé retenu le nécessite, puis cuire dans un four préchauffé en surveillant la cuisson. La fiche ne donne ni température ni durée : les adapter au four et vérifier que les coques sont cuites. Refroidir avant de décoller et réserver à l'abri de l'humidité.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les coques de macaron chocolat sont cuites et réservées : 12 coques de 8 cm pour les desserts individuels, puis des coques de 3 cm réalisées avec le reste de l'appareil pour décorer l'entremets.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question •

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

> Sangler les coques de macarons individuelles.

Démarche. Le sujet emploie le terme « sangler » pour les coques. Dans le contexte du montage de macarons glacés, les placer à plat sur une plaque propre et les raffermir au froid négatif avant le garnissage, sans les empiler. Les protéger des odeurs et de l'humidité et les manipuler délicatement pour éviter les fissures. Si le centre donne une consigne opératoire particulière pour ce terme, l'appliquer.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les coques destinées aux macarons individuels sont raffermies au froid négatif et prêtes à être garnies.

Question •

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

> Turbiner le sorbet plein fruit framboise et garnir les 6 macarons glacés.

Démarche. Turbiner le mix de sorbet framboise maturé selon les consignes de la turbine, jusqu'à obtenir une texture prise et régulière. Sortir les coques raffermies au moment du garnissage. Répartir le sorbet pour garnir les 6 macarons glacés, puis assembler les coques correspondantes sans écraser le sorbet.

Travailler rapidement pour limiter la fonte, égaliser proprement le pourtour et remettre les macarons au froid négatif afin qu'ils se raffermissent jusqu'au dressage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le sorbet framboise est turbiné et utilisé pour garnir les 6 macarons glacés, qui sont ensuite maintenus au froid négatif.

Question •

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

> Réaliser la nougatine et détailler 6 disques de 10 à 12 cm de diamètre pour servir de supports aux macarons.

Démarche. Peser les ingrédients de la nougatine : fondant blanc 250 g, sirop de glucose DE38 125 g, amandes 150 g et beurre 20 g. Chauffer le fondant avec le sirop de glucose dans une casserole adaptée. Ajouter les amandes et le beurre selon le déroulement de la cuisson, puis mélanger pour répartir les ingrédients. La fiche ne précise pas une température ni une durée de cuisson.

Étaler la préparation chaude sur un tapis ou une surface de travail adaptée, entre deux feuilles de cuisson si nécessaire. Abaisser à épaisseur régulière et détailler 6 disques de 10 à 12 cm de diamètre avant que la nougatine ne durcisse. Le sucre chaud peut provoquer de graves brûlures : utiliser des gants ou des ustensiles adaptés et travailler avec précaution. Laisser refroidir à plat et protéger de l'humidité.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Six disques de nougatine, chacun d'un diamètre compris entre 10 et 12 cm, sont prêts à servir de supports aux macarons glacés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question •

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

> Confectionner le coulis de framboise selon la fiche technique.

Démarche. Peser les ingrédients de la fiche : purée de framboise 100 g, sirop à 30°B 50 g et jus de citron 4 g. Mélanger ou mixer la purée avec le sirop, puis ajouter le jus de citron. Homogénéiser sans incorporer trop d'air. Conserver le coulis dans un récipient propre, couvert et au froid positif jusqu'au dressage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le coulis de framboise est homogène et prêt à être utilisé pour le dressage des assiettes.

Question •

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

> Dresser et valoriser 6 assiettes identiques comprenant chacune un disque de nougatine, un macaron glacé, du coulis de framboise et des décors en chocolat, sur le thème « Le Cirque ».

Démarche. Préparer 6 assiettes propres et identiques. Sur chacune, disposer un disque de nougatine et un macaron glacé de façon stable. Ajouter du coulis de framboise en quantité adaptée, sans masquer les éléments, puis compléter avec les décors en chocolat réalisés sur le thème du cirque. Répartir les éléments de manière équilibrée et garder les bords des assiettes propres.

Sortir les macarons du froid au dernier moment et dresser rapidement afin qu'ils gardent leur tenue. Répéter une présentation identique sur les six assiettes. La fiche ne donne pas de quantité de coulis par assiette ni de dessin de dressage imposé : rechercher une présentation harmonieuse sans inventer de dosage obligatoire.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les 6 assiettes identiques comprennent chacune un disque de nougatine, un macaron glacé, du coulis de framboise et des décors en chocolat, présentés sur le thème « Le Cirque ».

Pratique professionnelle — stockage

Question •

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

> Stocker et étiqueter les restants de produits glacés ; conserver les restes de glace et de sorbet dans les moules à glace mis à disposition.

Démarche. Remettre rapidement au froid négatif les restants de glace et de sorbet, dans les moules à glace mis à disposition comme le demande le sujet. Protéger les autres restants dans des contenants propres, adaptés et fermés. Ne pas recongeler un produit qui aurait subi une décongélation importante ou une rupture de la chaîne du froid.

Étiqueter chaque contenant avec le nom du produit et la date de fabrication ou de stockage, ainsi que les informations nécessaires à son identification. Respecter la consigne générale de la page 1 : les glaces, sorbets et produits non turbinés fabriqués et transformés le premier jour sont stockés au minimum 12 heures à -18 °C à la suite de cette première journée. Maintenir la chaîne du froid, appliquer les règles d'hygiène et éviter les contaminations croisées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Les restants de glace et de sorbet sont placés dans les moules à glace fournis, protégés, étiquetés et stockés au froid négatif. La consigne générale indique un stockage minimal de 12 heures à -18 °C après la première journée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Compléter la table analytique du sorbet plein fruit framboise

Question Consigne

PDF source, p. 6

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

On complète d’abord les quantités à partir des indications du tableau et des totaux imposés. La masse totale est de 2 000 g. Le total des sucres est donné par 25,74 % de la masse ; le total d’extrait sec total (E.S.T.) doit être de 32 %.

1. **Pulpe de framboise :** son E.S.T. vaut 11 % de 1 200 g, soit 132 g. Son P.S. vaut l’E.S.T. multiplié par 1,25, soit 165 g. Si l’on complète aussi la colonne eau de la composition de la pulpe, elle vaut 100 % − 11 % = 89 %, soit 1 068 g d’eau dans les 1 200 g de pulpe. Dans la table, cette eau est comprise dans la pulpe : elle ne s’ajoute pas une seconde fois au poids du mix.
2. **Glucose atomisé :** les 114 g d’E.S.T. représentent 95 % de son poids. Son poids est donc de 120 g. Son P.S. est de 47 % de ce poids, soit 56,4 g.
3. **Sucre inverti :** les 50,8 g de P.S. représentent 127 % de son poids. Son poids est donc de 40 g. Son E.S.T. vaut 78 % de ce poids, soit 31,2 g.
4. **Sucres totaux et saccharose :** le total des sucres doit être de 25,74 % de 2 000 g, soit 514,8 g. Le glucose atomisé apporte 120 g et le sucre inverti 40 g dans la colonne « sucres ». Le saccharose apporte donc 514,8 − 120 − 40 = 354,8 g.
5. **Contrôle de l’E.S.T. :** 132 g (pulpe) + 114 g (glucose atomisé) + 31,2 g (sucre inverti) + 354,8 g (saccharose) + 8 g (stabilisant) = 640 g, soit bien 32 % de 2 000 g.
6. **Eau ajoutée :** on complète le poids des ingrédients à 2 000 g. Après déduction de la pulpe, des trois sucres, du stabilisant et de l’eau ajoutée, le poids d’eau à ajouter est 277,2 g.

Le dextrose, le lait en poudre à 0 %, le vin et l’alcool ne sont pas utilisés dans la formule : leurs quantités et leurs contributions sont indiquées à 0 g par convention de calcul. Les propriétés imprimées pour le dextrose restent reprises dans le tableau. Un tiret signale une cellule non renseignée ou sans contribution dans cette table ; il ne signifie pas que la purée de framboise ne contient aucun sucre naturel.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Table analytique complétée — sorbet plein fruit framboise

Ingrédient	E.S.D.L. (propriété)	P.S. (propriété)	Eau (propriété)	E.S.T. (propriété)	Poids (g)	Sucres (g)	Fruits (g)	E.S.D.L. (g)	Vin (g)	Alcool (g)	Stabilisant (g)	P.S. (g)	E.S.T. (g)
Pulpe framboise 100 %	—	E.S.T. × 1,25	89 % (déduit)	11 %	1 200	—	1 200	0	0	0	0	165	132
Saccharose	—	100 %	0 % (déduit)	100 %	354,8	354,8	0	0	0	0	0	354,8	354,8
Glucose atomisé	—	47 %	5 %	95 %	120	120	0	0	0	0	0	56,4	114
Sucre inverti	—	127 %	22 %	78 %	40	40	0	0	0	0	0	50,8	31,2
Dextrose	—	75 %	8 %	92 %	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lait en poudre à 0 %	—	—	—	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vin	—	—	—	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alcool	—	—	—	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Stabilisant	—	—	—	100 %	8	0	0	0	0	0	8	0	8
Eau	—	—	100 %	—	277,2	0	0	0	0	0	0	0	0
Totaux	**—**	**—**	**—**	**—**	**2 000**	**514,8**	**1 200**	**0**	**0**	**0**	**8**	**627**	**640**
Pourcentage du mix	**—**	**—**	**—**	**—**	**100 %**	**25,74 %**	**60 %**	**0 %**	**0 %**	**0 %**	**0,4 %**	**31,35 %**	**32 %**

Contrôles : les poids totalisent 2 000 g ; les sucres totalisent 514,8 g, soit 25,74 % ; les fruits totalisent 1 200 g, soit 60 % ; le P.S. total vaut 627 g ; l’E.S.T. total vaut 640 g, soit 32 %.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 3

None points

Analyses, recherches et réalisation graphique d’un décor d’entremets sur le thème du cirque

PARTIE 1 : Analyses

Question a) — Couleurs du fond : Dégradé

PDF source, p. 9

> Observer les logotypes des compagnies de cirques et compléter le tableau en indiquant le numéro du visuel dont le fond est en dégradé.

J’observe la couleur de fond des quatre logotypes. Le fond rouge du visuel 2 présente des nuances, contrairement à un aplat uniforme : il est en dégradé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Dégradé : visuel n° 2.**

Question a) — Couleurs du fond : Aplat/unie

PDF source, p. 9

> Observer les logotypes des compagnies de cirques et compléter le tableau en indiquant le numéro du visuel dont le fond est en aplat ou uni.

Le visuel 1 présente un fond noir uniforme à l’intérieur de son motif circulaire. Il s’agit d’un aplat, c’est-à-dire d’une couleur sans variation de ton.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Aplat/unie : visuel n° 1.**

Question a) — Formes des lettres : Scripte/attachée

PDF source, p. 9

> Observer les logotypes des compagnies de cirques et compléter le tableau en indiquant le numéro du visuel dont les lettres sont de forme scripte ou attachée.

Les lettres scripte ou attachées évoquent l’écriture manuscrite. Dans le visuel 3, les mots « Scènes de Cirque » sont écrits en lettres liées de style manuscrit.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Scripte/attachée : visuel n° 3.**

Question a) — Formes des lettres : Fantaisiste

PDF source, p. 9

> Observer les logotypes des compagnies de cirques et compléter le tableau en indiquant le numéro du visuel dont les lettres sont de forme fantaisiste.

Les lettres fantaisistes ont une forme décorative ou inhabituelle. La typographie ornée du visuel 4 correspond à ce caractère fantaisiste.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Fantaisiste : visuel n° 4.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question a) — Formes des lettres : Bâton/droite

PDF source, p. 9

> Observer les logotypes des compagnies de cirques et compléter le tableau en indiquant le numéro du visuel dont les lettres sont de forme bâton ou droite.

Les lettres bâton sont droites, simples et non attachées. Le nom « CIRQUE DU SOLEIL » du visuel 1 est composé dans ce type de lettres.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Bâton/droite : visuel n° 1.**

Question a) — Formes du dessin : Avec du relief

PDF source, p. 9

> Observer les logotypes des compagnies de cirques et compléter le tableau en indiquant le numéro du visuel dont le dessin présente du relief.

Le visuel 2 comporte une enseigne décorée de contours, d'ombres et de nuances qui donnent une impression de volume. Ces effets signalent le relief.

Repérage du relief dans le visuel 2

Effets de volume et de relief



> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Avec du relief : visuel n° 2.**

Question a) — Formes du dessin : Stylisée/simplifiée

PDF source, p. 9

> Observer les logotypes des compagnies de cirques et compléter le tableau en indiquant le numéro du visuel dont le dessin est stylisé ou simplifié.

Le soleil du visuel 1 simplifie les traits d'un visage et les rayons en formes reconnaissables. Le dessin est stylisé.

Repérage du dessin stylisé dans le visuel 1

Dessin stylisé



RÉPONSE À RETENIR

Stylisée/simplifiée : visuel n° 1.

Question a) — Formes du dessin : Ornementale

PDF source, p. 9

> Observer les logotypes des compagnies de cirques et compléter le tableau en indiquant le numéro du visuel dont le dessin est ornemental.

Le visuel 4 utilise des éléments décoratifs autour du nom : étoiles, roue, rubans et autres ornements. Le dessin est ornemental.

Repérage du dessin ornemental dans le visuel 4



RÉPONSE À RETENIR

Ornementale : visuel n° 4.

Question b) — Première image

PDF source, p. 10

Relier la première image d'acrobatie au terme correspondant, un terme par image. Termes proposés : « Inversion », « Superposition », « Imbrication », « Répétition ».

Dans la première image, plusieurs acrobates sont placés les uns au-dessus des autres. Cette organisation verticale est une superposition.

RÉPONSE À RETENIR

Première image : Superposition.

Question b) — Deuxième image

PDF source, p. 10

Relier la deuxième image d'acrobatie au terme correspondant, un terme par image. Termes proposés : « Inversion », « Superposition », « Imbrication », « Répétition ».

Dans la deuxième image, plusieurs artistes reprennent une disposition comparable sur leurs tissus aériens. La reprise d'une même forme ou d'une même posture est une répétition.

RÉPONSE À RETENIR

Deuxième image : Répétition.

Question b) — Troisième image

PDF source, p. 10

Relier la troisième image d'acrobatie au terme correspondant, un terme par image. Termes proposés : « Inversion

», « Superposition », « Imbrication », « Répétition ».

Dans la troisième image, les corps s’entrelacent autour du cerceau et leurs formes se croisent. Cette relation d’emboîtement visuel correspond à l’imbrication.

RÉPONSE À RETENIR

Troisième image : Imbrication.

Question b) — Quatrième image

PDF source, p. 10

Relier la quatrième image d’acrobatie au terme correspondant, un terme par image. Termes proposés : « Inversion », « Superposition », « Imbrication », « Répétition ».

Dans la quatrième image, les positions des artistes sont renversées les unes par rapport aux autres dans la composition. Le terme restant correspondant à cette organisation est « inversion ».

RÉPONSE À RETENIR

Quatrième image : Inversion.

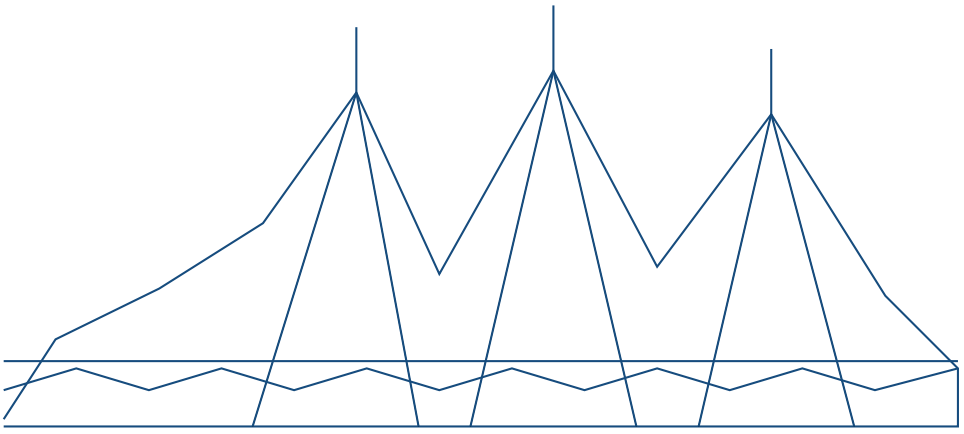
Question c) — Cirque Pinder - Jean Richard

PDF source, p. 11

Effectuer un relevé graphique du chapiteau intitulé « Cirque Pinder - Jean Richard ».

Pour faire le relevé, commencer par la longue base du chapiteau et le contour de la toile. Reporter les sommets visibles, puis tracer les grandes bandes qui rayonnent depuis les pointes vers le bas. Ajouter la bordure inférieure et les ouvertures en observant la photographie. La proposition est un modèle de préparation, sans prétention d’échelle ni de reproduction exacte des détails.

Proposition de relevé schématique — Cirque Pinder - Jean Richard



RÉPONSE À RETENIR

Relevé attendu : chapiteau très allongé, avec plusieurs pointes sur la longueur, des bandes rayonnantes rouges et jaunes et une bordure inférieure décorée. Le tracé ci-dessous est schématique ; le relevé doit rester guidé par la photographie de la page 11.

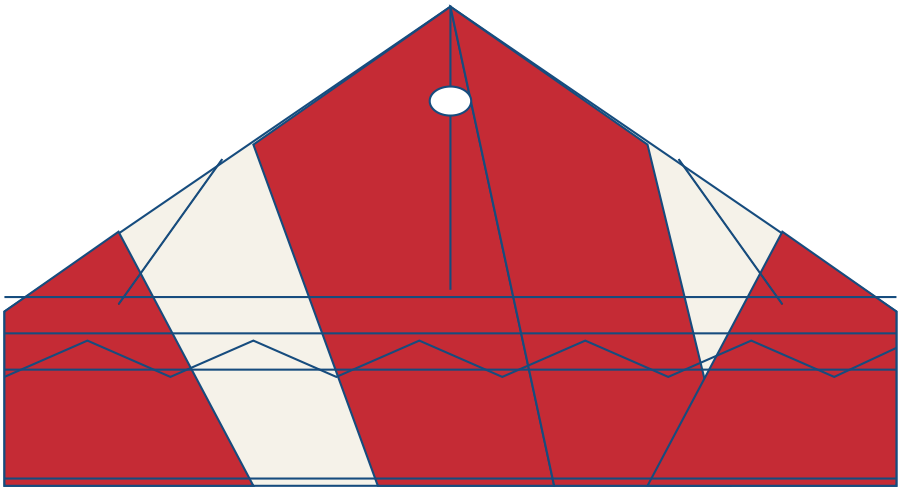
Question c) — Circus Vegas

PDF source, p. 11

> Effectuer un relevé graphique du chapiteau intitulé « Circus Vegas ».

Pour réaliser le relevé, repérer le sommet central et les deux côtés inclinés de la toile. Tracer les panneaux qui descendent en éventail, puis les bandes horizontales et diagonales de la partie basse. Les couleurs et les motifs sont à vérifier sur la photographie ; le schéma proposé n'est pas à l'échelle.

Proposition de relevé schématique — Circus Vegas



RÉPONSE À RETENIR

Relevé attendu : chapiteau à grand sommet central, avec panneaux rayonnants rouges et blancs, une bande supérieure bleue et une partie basse décorée de bandes et de motifs géométriques. Le tracé ci-dessous reste schématique et doit être ajusté à la photographie de la page 11.

Question d) — Première représentation

PDF source, p. 11

> Identifier le principe de stylisation appliqué à la première représentation de renne, en utilisant l'un des termes suivants : « Au trait », « Plein et vide », « Géométrie », « Silhouette ».

Dans la première représentation, des parties noires pleines alternent avec des zones blanches non remplies. Ce contraste entre les surfaces pleines et les espaces vides définit le principe « plein et vide ».

RÉPONSE À RETENIR

Première représentation : Plein et vide.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question d) — Deuxième représentation

PDF source, p. 11

> Identifier le principe de stylisation appliqué à la deuxième représentation de renne, en utilisant l'un des termes suivants : « Au trait », « Plein et vide », « Géométrie », « Silhouette ».

La deuxième représentation construit le renne à partir de formes anguleuses, de triangles et de polygones. C'est une stylisation géométrique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Deuxième représentation : Géométrie.**

Question d) — Troisième représentation

PDF source, p. 11

> Identifier le principe de stylisation appliqué à la troisième représentation de renne, en utilisant l'un des termes suivants : « Au trait », « Plein et vide », « Géométrie », « Silhouette ».

La troisième représentation dessine principalement les contours du renne par des lignes, sans remplir les formes. C'est une stylisation au trait.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Troisième représentation : Au trait.**

Question d) — Quatrième représentation

PDF source, p. 11

> Identifier le principe de stylisation appliqué à la quatrième représentation de renne, en utilisant l'un des termes suivants : « Au trait », « Plein et vide », « Géométrie », « Silhouette ».

La quatrième représentation réduit le renne à une forme noire pleine et reconnaissable. C'est une silhouette.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Quatrième représentation : Silhouette.**

PARTIE 2 : Recherches

Question e) — Silhouette

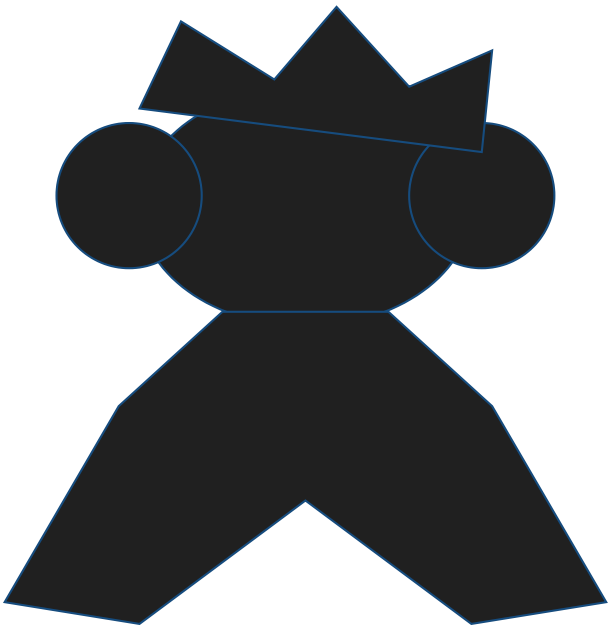
PDF source, p. 12 (numéro imprimé 7), PDF source, p. 13

> À partir de la planche documentaire de la page 7/8, réaliser une stylisation selon le principe « Silhouette ».

Pour obtenir une silhouette, simplifier le contour général du sujet et remplir toute sa forme d'une seule couleur. Ne pas ajouter de traits ni de couleurs à l'intérieur. À partir du clown de la planche documentaire, on peut conserver une forme de tête reconnaissable et une grande chevelure, sans dessiner les yeux, le nez ou la bouche. Cette proposition sert de préparation : la stylisation est à tracer manuellement dans le cadre de l'épreuve.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exemple de stylisation — Silhouette de clown



> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Silhouette :** forme pleine d’une seule couleur, contour simplifié du clown et aucun détail intérieur.

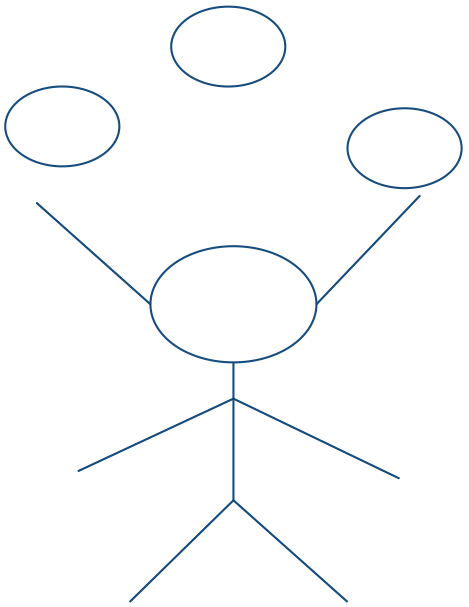
Question e) — Au trait

PDF source, p. 12 (numéro imprimé 7), PDF source, p. 13

> À partir de la planche documentaire de la page 7/8, réaliser une stylisation selon le principe « Au trait ».

Une stylisation au trait se construit avec des lignes de contour et quelques lignes intérieures utiles, sans remplir les surfaces. La planche documentaire montre un artiste manipulant des anneaux : on peut en reprendre l’idée en dessinant l’artiste et les anneaux par des traits simples. Sur la feuille, tracer d’abord légèrement, puis renforcer les lignes lisibles.

Exemple de stylisation — Artiste et anneaux au trait



> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Au trait :** artiste et anneaux dessinés par des contours non remplis, sans aplats colorés.

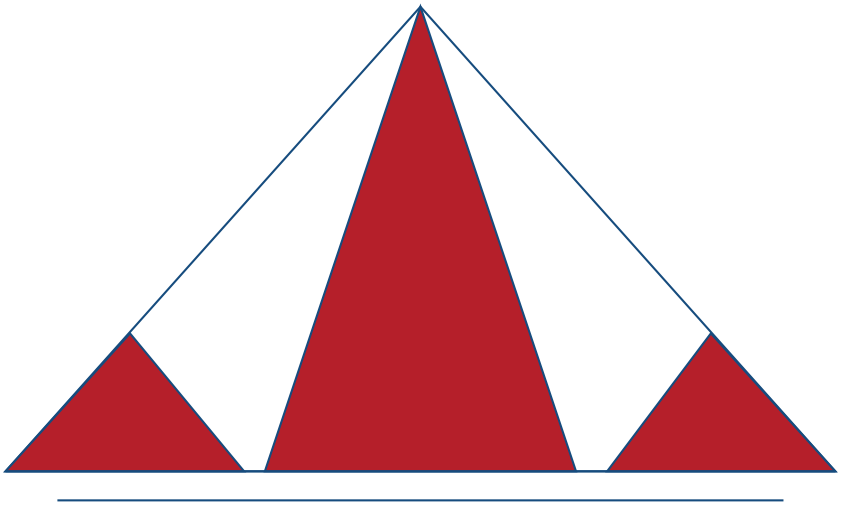
Question e) — Plein et vide

PDF source, p. 12 (numéro imprimé 7), PDF source, p. 13

> À partir de la planche documentaire de la page 7/8, réaliser une stylisation selon le principe « Plein et vide ».

Le principe « plein et vide » repose sur l’alternance de surfaces remplies et d’espaces laissés blancs. À partir d’un chapiteau de la planche documentaire, tracer une forme simple, puis alterner des panneaux colorés et des panneaux non remplis. Veiller à garder des limites nettes entre les pleins et les vides.

Exemple de stylisation — Chapiteau en plein et vide



RÉPONSE À RETENIR

Plein et vide : chapiteau simplifié avec alternance de panneaux remplis et de panneaux laissés blancs.

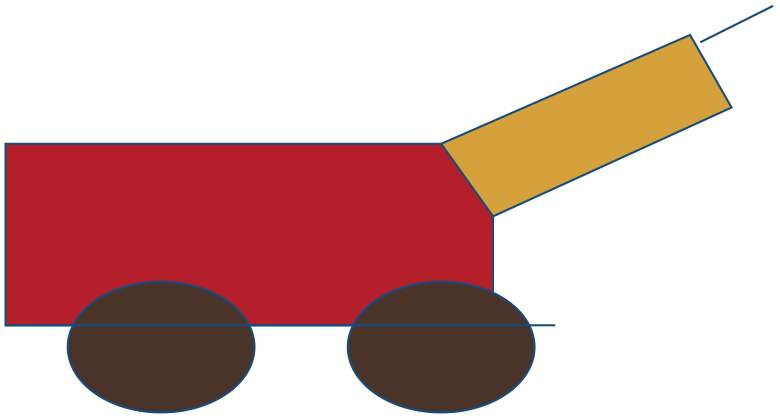
Question e) — Géométrie

PDF source, p. 12 (numéro imprimé 7), PDF source, p. 13

> À partir de la planche documentaire de la page 7/8, réaliser une stylisation selon le principe « Géométrie ».

Pour styliser en géométrie, remplacer les détails par des formes simples : rectangles, cercles, triangles et polygones. La planche documentaire propose un canon de cirque qui se prête à cette simplification. Garder les formes distinctes et le sujet immédiatement reconnaissable.

Exemple de stylisation — Canon géométrique



RÉPONSE À RETENIR

Géométrie : canon de cirque composé de formes simples et lisibles.

PARTIE 3 : Réalisation finale

Question PARTIE 3 — Décor en chocolat

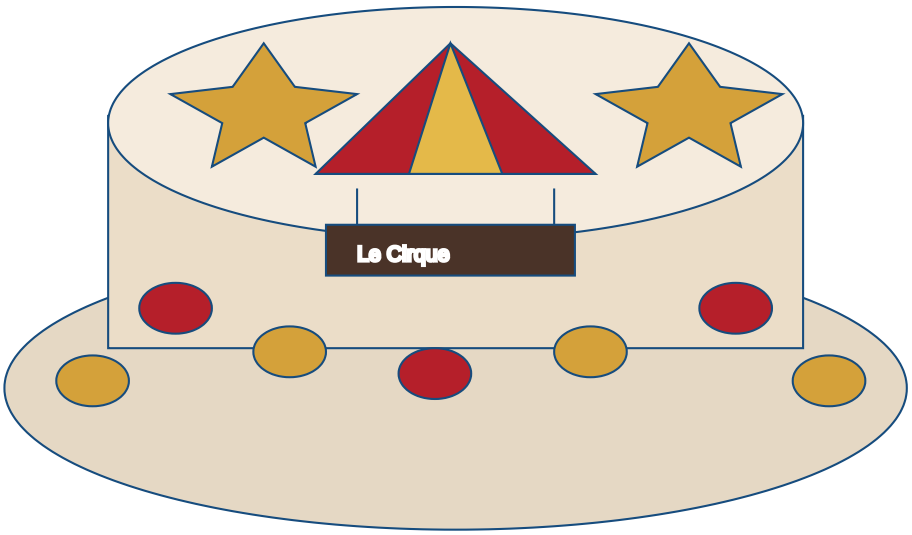
PDF source, p. 14

> À partir des analyses et recherches, réaliser un décor en lien avec le thème de l’entremets glacé, composé de plusieurs éléments en chocolat.

La réalisation finale est un travail manuel à effectuer sur le dessin de l’entremets de la page 8/8. Pour préparer la composition, choisir plusieurs éléments en chocolat évoquant le cirque, par exemple un petit chapiteau, des étoiles ou des formes de jonglage. Les disposer sur le dessus en laissant des espaces visibles. Le dessin ci-dessous est une proposition de préparation, et non une réalisation exécutée sur la feuille.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Proposition de composition pour l’entremets glacé



RÉPONSE À RETENIR

Décor en chocolat attendu : plusieurs éléments distincts liés au cirque, disposés de manière lisible et équilibrée sur l’entremets. La proposition graphique associe un chapiteau et des éléments décoratifs.

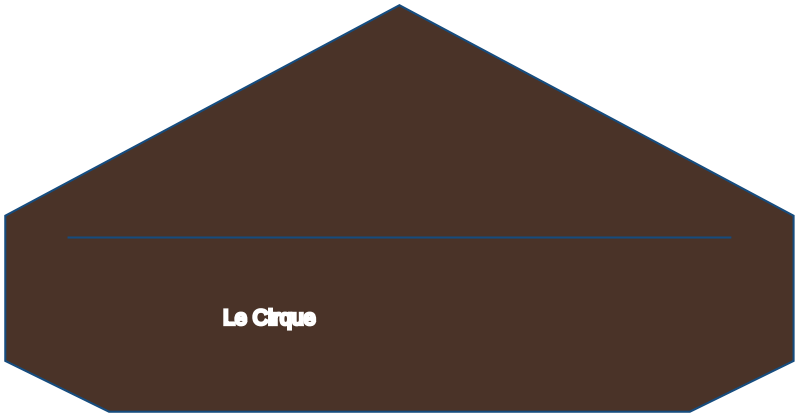
Question PARTIE 3 — Plaquette en chocolat

PDF source, p. 14

> Réaliser une plaquette en chocolat de forme évoquant le cirque, avec l’inscription « Le Cirque ».

La plaquette doit avoir une forme qui évoque le cirque, par exemple une enseigne ou un chapiteau. Prévoir une surface assez grande pour écrire lisiblement l’inscription exacte « Le Cirque ». Pour la réalisation pratique, travailler le chocolat de couverture en respectant les consignes de mise au point vues en atelier. La proposition ci-dessous est un modèle de préparation.

Proposition de plaquette en chocolat



RÉPONSE À RETENIR

Plaquette attendue : forme évocatrice du cirque et inscription exacte « Le Cirque », lisible sur le chocolat.

Question PARTIE 3 — Macarons

PDF source, p. 14

> Représenter des macarons sur le pourtour de l’entremets.

Les macarons doivent se trouver sur le pourtour de l’entremets, et non uniquement au centre du dessus. Les répartir régulièrement sur le tour, à intervalles comparables, en veillant à ce qu’ils soient visibles et que le décor central reste lisible. Le dessin est une proposition de placement à adapter lors de la réalisation.

RÉPONSE À RETENIR

Macarons : disposés régulièrement sur le pourtour de l’entremets.

Question PARTIE 3 — Équilibre des éléments

PDF source, p. 14

> Équilibrer les différents éléments pour créer un effet harmonieux.

Pour équilibrer les éléments, choisir un décor principal puis répartir les éléments secondaires autour de lui. Garder des espaces libres, éviter de concentrer tous les éléments du même côté et placer les macarons régulièrement sur le pourtour. La plaquette doit rester lisible sans masquer le décor principal.

RÉPONSE À RETENIR

Équilibre recherché : décor principal bien visible, éléments secondaires répartis, espaces de repos visuel et macarons régulièrement disposés sur le tour.

Question PARTIE 3 — Volume, ombres et lumière

PDF source, p. 14

> Rendre compte du volume de l’entremets et du décor par les ombres et la lumière.

Pour montrer le volume, conserver la forme elliptique du dessus et distinguer clairement la face supérieure des côtés. Choisir une direction de lumière : éclaircir les zones tournées vers la lumière et assombrir les côtés opposés. Ajouter une ombre portée sous les éléments en relief et sous les macarons, dans la même direction que les ombres de l’entremets.

RÉPONSE À RETENIR

Volume : dessus et côtés différenciés par les valeurs, avec une direction de lumière cohérente et des ombres portées sous les éléments en relief.

Question PARTIE 3 — Harmonie colorée

PDF source, p. 14

> Utiliser une harmonie colorée en lien avec le thème.

Choisir une palette qui rappelle l’univers du cirque, par exemple rouge et jaune-or, avec quelques touches de bleu et le brun du chocolat. Garder une couleur claire pour faire ressortir le glaçage et réserver les couleurs vives aux accents décoratifs. Répéter les mêmes teintes dans plusieurs éléments pour créer une harmonie.

RÉPONSE À RETENIR

Harmonie colorée possible : rouge et jaune-or dominants, touches de bleu, brun chocolat et tonalités claires pour laisser respirer la composition.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_-_pratique_-_sujet_no1.pdf

© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non 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.