SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2025

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 2025

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

Arts appliqués

SUJET N°3

Ce sujet comporte **6** pages, numérotées de **1/6** à **6/6**.
Durée : 0h45 – Coefficient : 10

Documents et matériel autorisés

L'usage de la calculatrice est interdit.

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 pratique et à la partie écrite « Calcul de la table analytique ».

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

« LA JOURNÉE MONDIALE DES ABEILLES »

Mise en situation :
La ville de Montélimar organise chaque année, au mois de mai, la journée mondiale des abeilles.
L'entreprise dont vous êtes salarié est sollicitée par le comité des fêtes de la commune pour la réalisation des desserts glacés mettant à l'honneur le monde de l'apiculture et la production locale.

Eléments imposés composant le dessert :
Entremets individuels en demi-sphère au nougat glacé, sorbet abricot et biscuit joconde.

Matières de décor à utiliser :
Habillage extérieur de la demi-sphère avec chantilly pochée teintée avec un colorant liposoluble jaune, chocolat noir pour le décor, coulis d'abricot.

Déroulement du travail à faire :
Partie 1 : Analyses *(pages 3/6 à 4/6, durée conseillée : 10 minutes)*
Partie 2 : Recherches *(page 5/6, durée conseillée : 15 minutes)*
Partie 3 : Réalisation finale *(page 6/6, durée conseillée : 20 minutes)*

Matériel pour la réalisation :
Crayon papier ou critérium, gomme, crayons de couleur, feutres de couleur, feutre blanc, feutre noir fin.
Toutes les techniques à séchage rapide (telles que les crayons de couleur aquarellables et l'aquarelle) sont autorisées.
Calque non autorisé.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : ANALYSES

(Durée conseillée : 10 minutes)

1. **Observer** les documents sur le thème de l'apiculture.



Affiche du CHEP, l'école du savoir vert



Affiche « Journée mondiale de l'abeille », syndicat des apiculteurs d'Occitanie



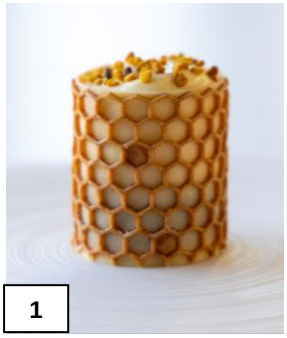
Illustration issue du site internet Redbubble

1.a **Identifier** les symboles les plus représentés dans les documents. **Entourer** les 3 bonnes réponses dans la liste ci-dessous.

Les ruches	L'abeille	L'essaim	Le miel
Les alvéoles	L'enfumoir	L'apiculteur	Les fleurs

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.a **Nommer** la géométrie du décor utilisé pour chaque entremets en plaçant les mots suivants :
En spirale Hexagonale Linéaire


1


2


3

…… …… ……

2.b **Indiquer** le numéro de l'image correspondant à la technique professionnelle utilisée.

N°.... Par cornet N°.... Par empreinte N°.... Par pochage (poche à douille)

3. **Relever dans les cadres** les 3 couleurs les plus utilisées dans les desserts ci-dessous (2 couleurs et une couleur neutre à indiquer à l'écrit).









Indiquer la couleur neutre à l'écrit dans la case.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : RECHERCHES

(Durée conseillée : 15 minutes)

4. **Simplifier** chaque symbole demandé dans les cadres (au crayon papier).



Dessiner une abeille →



Dessiner une fleur →



Dessiner les alvéoles →

5. **Dessiner** une demi-sphère recouverte d'un décor en spirale en prenant l'exemple sur l'image (travail à faire au crayon papier).





→

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE

(Durée conseillée : 20 minutes)

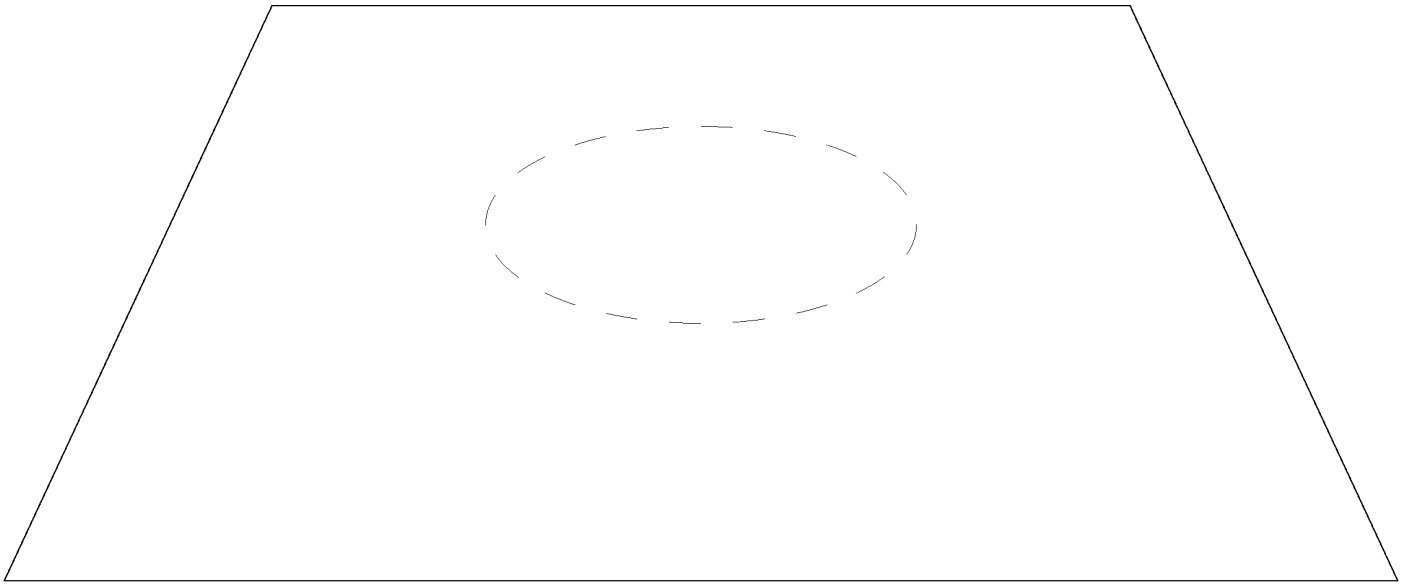
6. À partir de vos recherches graphiques préparatoires, **réaliser une proposition finale** d'un entremets individuel, en couleur et en volume par un effet de dégradé (travail d'ombres et de lumière).

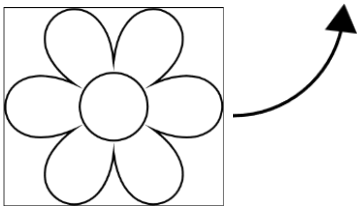
L'entremets individuel sera posé sur un socle plat en chocolat noir en forme de fleur (dessiner la fleur en perspective).

La forme de cet entremets individuel est en demi-sphère, recouverte d'une chantilly pochée en spirale teintée d'un colorant liposoluble jaune.

Le décor sur le dessus du dessert comporte :
- une ou des abeilles en chocolat bicolore (marron et jaune) ;
- une représentation d'alvéoles dans une technique de votre choix (empreinte ou découpage à plat de forme hexagonale) en chocolat noir ;

Annoter votre dessin en indiquant les techniques professionnelles, les ingrédients ou les textures utilisés.





Reproduire la fleur en perspective dans le gabarit.