CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2025

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 2025

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 Compléter la table analytique

PDF source, p. 2

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

Démarche

1. La purée représente 1 200 g de fruits. Avec 12 % d’E.S.T., elle apporte 144 g d’E.S.T. Son P.S. se calcule avec le coefficient indiqué : 12 % × 1,25 = 15 %, soit 180 g de P.S. Elle contient donc 88 % d’eau.
2. Pour le glucose atomisé, le P.S. indiqué est de 56,4 g et son coefficient de P.S. est de 47 %. Son poids est donc 56,4 ÷ 0,47 = 120 g. À 95 % d’E.S.T., il apporte 114 g d’E.S.T. et 120 g de sucres.
3. Le total de sucres est 24,9 % de 2 000 g, soit 498 g. Après les 120 g de glucose atomisé, il reste 378 g de sucres à répartir entre saccharose, sucre inverti et dextrose.
4. L’E.S.T. total attendu est 32 % de 2 000 g, soit 640 g. La purée, le glucose atomisé et le stabilisant apportent 144 + 114 + 4 = 262 g d’E.S.T. Il reste 378 g d’E.S.T. à fournir par les autres sucres. Sous l’hypothèse qu’aucun autre ingrédient n’est utilisé, la masse des trois sucres restants est également 378 g. Or le sucre inverti n’apporte que 78 % d’E.S.T. et le dextrose 92 % : en présence de l’un ou de l’autre, l’E.S.T. apporté serait inférieur à leur poids. Pour atteindre les 378 g d’E.S.T., il faut donc 378 g de saccharose, 0 g de sucre inverti et 0 g de dextrose.
5. Le sujet ne donne pas de poids pour le lait en poudre, le vin ou l’alcool. La table ci-dessous adopte donc l’hypothèse de recette la plus simple, où ces ingrédients ne sont pas utilisés. L’eau ajoutée complète alors le poids total : 2 000 − 1 200 − 378 − 120 − 4 = 298 g. Si ces ingrédients étaient prévus dans la recette, leurs quantités et leurs compositions seraient nécessaires pour déterminer une autre table.
6. Contrôle : les poids totalisent 2 000 g et l’E.S.T. totalise 640 g, soit 32 %. Le P.S. total vaut 180 + 378 + 56,4 = 614,4 g, soit 30,72 % du mélange. Les valeurs des colonnes de composition des ingrédients non utilisés, lorsqu’elles ne sont pas données dans le sujet, restent non renseignées ; leurs contributions sont nulles sous l’hypothèse retenue.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Table analytique complétée

Hypothèse : lait en poudre à 0 % M.G., vin et alcool non utilisés, car aucune quantité n'est indiquée. « — » signifie que le sujet ne fournit pas de valeur de composition ou que la donnée n'est pas applicable ; les contributions des ingrédients non utilisés sont nulles.

Ingrédient	E.S. D.L.	P.S.	Eau	E.S .T.	Poids (g)	Sucres (g)	Fruits (g)	E.S.D. L. (g)	Vin (g)	Alcool (g)	Stabil. (g)	P.S. (g)	E.S. T. (g)
Purée abricot 100 %	—	15 %	88 %	12 %	1 200	0	1 200	0	0	0	0	180	144
Saccharose	—	100 %	0 %	100 %	378	378	0	0	0	0	0	378	378
Glucose atomisé	—	47 %	5 %	95 %	120	120	0	0	0	0	0	56,4	114
Sucre inverti	—	127 %	22 %	78 %	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dextrose	—	127 %	8 %	92 %	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lait poudre à 0 % M.G.	—	—	—	—	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 %	4	0	0	0	0	0	4	0	4
Eau	—	—	100 %	0 %	298	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAUX	—	—	—	—	2 000	498	1 200	0	0	0	4	614,4	640
%	—	—	—	—	100 %	24,9 %	60 %	0 %	0 %	0 %	0,2 %	30,72 %	32 %

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