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

CAP
GLACIER FABRICANT

Session 2025

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

Pratique professionnelle

SUJET N°1
« L'EXPOSITION UNIVERSELLE D'OSAKA »

Ce sujet comporte **4** pages, numérotées de **1/4** à **4/4**.
Durée : 8h15 – Coefficient : 10

Consignes

L'épreuve comporte trois phases liées par une thématique commune :

- Une phase **calcul de la table analytique** du sorbet de 30 minutes (1er jour le matin)
- Une phase **arts appliqués** d'une durée de 45 minutes (1er jour l'après-midi)
- Une phase **pratique** d'une durée de 8h15 répartie comme suit :
  - 1er jour : 3h30 le matin et 2h00 l'après-midi
  - 2ème jour : 2h45 le matin

Attention : Les glaces, les sorbets et les produits non turbinés seront produits et transformés le premier jour. Les productions seront stockées systématiquement 12 heures minimum à -18°C, suite à la première journée.

MISE EN SITUATION

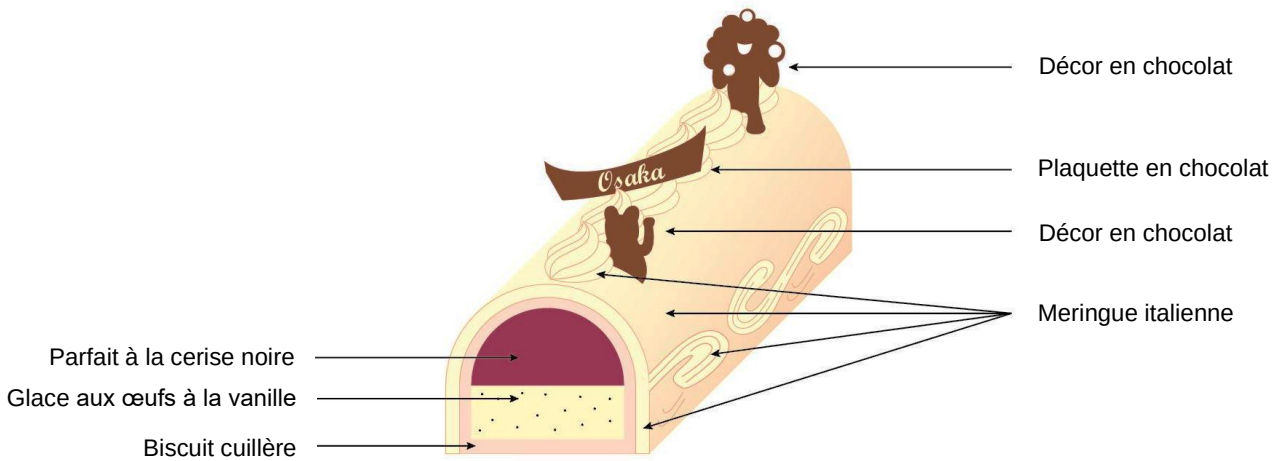
Pour le repas de clôture de l'Exposition universelle, qui aura lieu mi-octobre 2025 à Osaka au Japon, votre chef de production vous demande de réaliser une omelette norvégienne en mémoire du Chef Balzac qui avait créé ce dessert en 1867 lors de l'Exposition universelle de Paris.

COMMANDE	CONSIGNES	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Dessert glacé **1 omelette norvégienne pour 8 personnes composée de :** • Glace aux œufs à la vanille • Parfait à la cerise noire • Biscuit cuillère • Meringue italienne • Décors en chocolat • Inscription sur plaquette en chocolat « Osaka » **Desserts glacés individuels** **6 desserts glacés individuels présentés sur une assiette composés chacun de :** • 1 citron givré garni de sorbet « plein fruit » au citron jaune • 1 socle en nougatine • Chantilly • Sablés dressés **Bases de pâtisserie** • Sablés dressés • Chantilly • Meringue italienne • Biscuit cuillère • Décors en chocolat • Nougatine **Produit non turbiné** • Parfait à la cerise noire	- Confectionner le mix de glace aux œufs à la vanille. Laisser maturer. - Confectionner le biscuit cuillère, dresser et cuire. - Évider et centrifuger les citrons frais. - Confectionner et équilibrer le mix sorbet plein fruit au citron jaune. Laisser maturer. - Confectionner le parfait à la cerise noire, mouler et surgeler. - Turbiner le sorbet au citron jaune, garnir les 6 citrons. - Turbiner la glace aux œufs à la vanille. Terminer le montage de l'omelette norvégienne. - Surgeler. - Confectionner, dresser et cuire les sablés. - Confectionner et détailler les socles en nougatine. - Réaliser la meringue italienne, masquer l'omelette norvégienne, caraméliser au chalumeau. - Réaliser les décors en chocolat ainsi que la plaquette avec inscription « Osaka ». - Décorer l'omelette norvégienne avec vos décors en chocolat et la plaquette. - Foisonner la crème chantilly. - Dresser vos 6 assiettes avec un citron givré, un socle en nougatine, les sablés dressés et votre chantilly, en respectant le croquis. **Stocker et étiqueter vos restants de produits turbinés.**	**1/ Comportement professionnel** Tenue professionnelle complète Organisation et gestion du poste de travail Utilisation rationnelle du matériel et des matières premières Vérification, contrôle et déconditionnement des matières premières **2/ Fabrication des produits glacés** Réalisation de la glace aux œufs et du sorbet Réalisation du produit glacé non turbiné Montage d'une omelette norvégienne Stockage et étiquetage des produits finis **3/ Fabrication des produits de pâtisserie** Réalisation d'un biscuit cuillère Mise au point du chocolat de couverture Réalisation d'une nougatine Réalisation d'une chantilly Réalisation d'une meringue italienne Réalisation d'un petit four sec : sablés dressés **4/ Finitions, dressage et décors** Finition et décoration des produits glacés Dressage des desserts glacés sur assiette Réalisation des décors simples en chocolat **5/ Dégustation** Texture et équilibre des composants Analyses sensorielles des produits glacés **6/ Démarche qualité** Nettoyage et désinfection du matériel Remise en état du laboratoire Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des produits

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Omelette norvégienne vanille-cerise noire

Nombre de portions : 8 personnes (moule à bûche 35 cm)			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
Biscuit cuillère			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Blanc d'œuf	G	90	- Réaliser le mix de glace aux œufs à la vanille, maturer.
Sucre semoule	G	75	
Jaune d'œuf	G	60	- Réaliser le biscuit cuillère. Dresser et cuire sur feuille de 30 sur 40 cm, réserver pour le montage.
Farine	G	75	
Sucre glace		QS*	- Réaliser le parfait à la cerise noire. Mouler ce parfait dans un moule à bûche préalablement chemisé de biscuit cuillère. Surgeler.
Parfait à la cerise noire			
Jaune d'œuf	G	120	- Turbiner la glace aux œufs à la vanille.
Sucre semoule	G	100	
Eau	G	30	- Compléter le garnissage du moule à bûche avec la glace aux œufs à la vanille, obturer avec le biscuit cuillère et surgeler.
Purée de cerise noire 100%	G	170	
Crème fluide 35% M.G.	G	350	- Tempérer le chocolat, réaliser la plaquette avec inscription « Osaka » et les éléments de décors.
Gélatine feuille 200 Bloom	G	2	
Glace aux œufs à la vanille			- Réaliser la meringue italienne.
Lait entier	G	835	
Crème fluide 35% M.G.	G	150	- Démouler l'omelette norvégienne.
Poudre de lait 0% M.G.	G	52	
Sucre semoule	G	165	- Masquer et décorer à la poche avec la meringue italienne. Caraméliser.
Glucose atomisé	G	105	
Dextrose	G	30	- Disposer vos décors en chocolat et la plaquette.
Jaune d'œuf	G	150	
Stabilisateur	G	3	
Emulsifiant	G	3	**Stocker et étiqueter vos restes de produits glacés dans les moules à glace mis à disposition.**
Gousse de vanille	pcs	1	
Meringue italienne			
Blanc d'œuf	G	75	
Sucre semoule	G	125	
Sirop de glucose DE38	G	25	
Eau	G	50	
Finition			
Chocolat de couverture ivoire, lacté, noir au choix du candidat (fourni par le centre)		QS*	

**QS : Quantité suffisante*



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Citrons givrés

Nombre de portions : 6 assiettes			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
Sorbet « plein fruit » au citron			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Purée de citron frais	g	260	- Évider et passer à la centrifugeuse la pulpe d'une dizaine de citrons jaunes frais.
Sucre semoule	g	170	
Glucose atomisé	g	90	
Sucre inverti	g	40	- Réaliser le mix de sorbet citron, vérifier l'ES au réfractomètre puis corriger si besoin. Maturer
Stabilisateur	g	4	
Eau	g	430	- Réaliser et dresser les sablés en forme de fleur de cerisier à l'aide d'une petite douille cannelée (voir croquis ci-dessous). Cuire.
Nougatine			
Sucre semoule	g	100	- Réaliser et détailler les socles en nougatine.
Sirop de glucose DE38	g	100	
Amande effilée	g	80	- Turbiner le sorbet « plein fruit » au citron et garnir les citrons givrés.
Sablés dressés			
Beurre	g	90	- Foisonner la chantilly.
Sucre glace	g	50	
Œuf entier	g	25	- Dresser chaque assiette avec 1 citron givré posé sur le socle en nougatine, la chantilly et les sablés dressés.
Farine	g	125	
Vanille liquide	g	QS*	
Crème chantilly			**Stocker et étiqueter vos restes de glace dans les moules à glace mis à disposition.**
Crème fluide 35 % M.G.	g	300	
Sucre semoule	g	30	
Vanille liquide	g	5	

**QS : Quantité suffisante*

