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

Calcul de la table analytique

SUJET N°2

Ce sujet comporte **2** pages, numérotées de **1/2** à **2/2**.
Durée : 0h30 – Coefficient : 10

<u>Documents et matériel autorisés</u>

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

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 graphique et à la phase pratique.

TABLE ANALYTIQUE
SORBET PLEIN FRUIT FRAMBOISE 61%

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

E.S.D.L.	P.S.	EAU	E.S.T.	INGRÉDIENTS	POIDS en g	SUCRES	FRUITS	E.S.D.L.	VIN	ALCOOL	STABIL.	P.S.	E.S.T.
	EST X1.25		19 %	**Purée de framboise 100%**	.....		.....					.....	.....
	100 %		100 %	**Saccharose**	.....	.....						.....	.....
	47 %	5 %	95 %	**Glucose atomisé**	.....	115						.....	.....
				Sucre inverti									
				Dextrose									
				Lait poudre à 0% M.G.									
				Vin									
				Alcool									
			100 %	**Stabilisant**	.....						8		.....
				Eau	.....								
				TOTAUX	2458	.....	.....				.....	.....	.....
				%	100 %	.....	61 %				.....	.....	31.4 %

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE