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°1

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 CITRON

Compléter la table analytique d'un sorbet plein fruit citron 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 fruits X1.25		8%	**Purée de citron jaune 100%**	375		375					…..	…..
	100%		100%	**Saccharose**	…..	…..						…..	335,1
	47%	5%	95%	**Glucose atomisé**	…..	…..						…...	85,5
	127%	22%	78%	**Sucre inverti**	…..	…..						38,1	…..
	75%	8%	92%	**Dextrose**									
				Lait poudre à 0% M.G.									
				Vin									
				Alcool									
			100 %	**Stabilisant**	6						6		…..
		100 %		**Eau**	…..								
				TOTAUX	…..	…..	375				6	…..	…..
				%	100 %	30,34%	25%				…..	…..	32%

CAP GLACIER FABRICANT			**SUJET N°1**	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Calcul de la table analytique				
Session 2025	Durée : 0h30	Coefficient : 10	**Partie écrite**	Page : 2/2

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE