CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2026

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 2026

Code sujet **26-CAP-GF-EP2A-BQ_1** 0h30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Table analytique d’un sorbet plein fruit griottes
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 griottes

Question E1-Q1

PDF source, p. 2

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

Méthode. Les pourcentages imprimés dans les quatre premières colonnes sont les caractéristiques des ingrédients; les colonnes après « Ingrédients » donnent les contributions à la recette. On calcule chaque contribution en multipliant le poids par le pourcentage correspondant. Pour la purée, le sujet donne directement 19 % d’E.S.T.; son P.S. se calcule à partir de cet extrait sec, selon la formule imprimée « extrait sec du fruit × 1,25 ».

La quantité de saccharose se déduit du P.S. indiqué dans sa ligne : son P.S. est de 100 %, et la contribution demandée est 305 g. Les quantités de vin et d’alcool ne sont pas précisées. Pour pouvoir équilibrer le poids total à 2 000 g, on adopte explicitement la convention de les prendre à 0 g; ce n’est pas une quantité donnée par le sujet. L’eau complète alors le poids. Les tirets du tableau indiquent qu’aucune contribution n’est à inscrire dans ces colonnes pour l’ingrédient concerné; ils ne remplacent pas une donnée manquante.»

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Table analytique complétée. Les valeurs de contribution et les poids sont en grammes. Les tirets correspondent aux cases sans contribution à renseigner. Vin et alcool sont pris à 0 g uniquement selon l'hypothèse explicitée ci-dessus.

E.S.D.L. (caractéristique)	P.S. (caractéristique)	Eau (caractéristique)	E.S.T. (caractéristique)	Ingrédients	Poids (g)	Sucres (g)	Fruits (g)	E.S.D.L. (g)	Vin (g)	Alcool (g)	Stabil. (g)	P.S. (g)	E.S.T. (g)
—	Extrait sec du fruit × 1,25	—	19 %	Purée de griottes	1 000	—	1 000	—	—	—	—	237,5	190
—	100 %	—	100 %	Saccharose	305	305	—	—	—	—	—	305	305
—	47 %	—	95 %	Glucose atomisé	90	90	—	—	—	—	—	42,3	85,5
—	127 %	—	78 %	Sucre inverti	20	20	—	—	—	—	—	25,4	15,6
—	—	—	92 %	Dextrose	0	0	—	—	—	—	—	0	0
—	—	—	—	Lait poudre à 0 % M.G.	0	0	—	0	—	—	—	0	0
—	—	—	—	Vin	0*	—	—	—	0*	—	—	—	—
—	—	—	—	Alcool	0*	—	—	—	—	0*	—	—	—
—	—	—	100 %	Stabilisant	10	—	—	—	—	—	10	—	10
—	—	100 %	—	Eau	575	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	**TOTAUX**	**2 000**	**415**	**1 000**	—	—	—	**10**	**610,2**	**606,1**
—	—	—	—	**%**	**100 %**	**20,75 %**	**50 %**	—	—	—	**0,5 %**	**30,51 %**	**30,305 %**

Contrôle des résultats. L'E.S.T. de la purée est 1 000 × 19 % = 190 g; son P.S. est 190 × 1,25 = 237,5 g. Le saccharose, à 100 % de P.S. et d'E.S.T., apporte 305 g à chacune de ces colonnes. Le glucose apporte 90 × 47 % = 42,3 g de P.S. et 90 × 95 % = 85,5 g d'E.S.T. Le sucre inverti apporte 20 × 127 % = 25,4 g de P.S. et 20 × 78 % = 15,6 g d'E.S.T.

FormaV - document d'entraînement non officiel

> Hors eau, les poids totalisent 1 425 g; l’eau nécessaire est donc 2 000 − 1 425 = 575 g. Les totaux de P.S. et d’E.S.T. sont respectivement 610,2 g et 606,1 g. Les pourcentages sont calculés sur le poids total de 2 000 g. *Les poids de vin et d’alcool à 0 g sont une hypothèse de calcul, faute de quantité indiquée dans le sujet.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/26-cap-gf-ep2a-bq_1_table_analytique_v1.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé 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.