SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2026

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 2026

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

Pratique professionnelle

SUJET N°1
« Carnaval de Venise »

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.

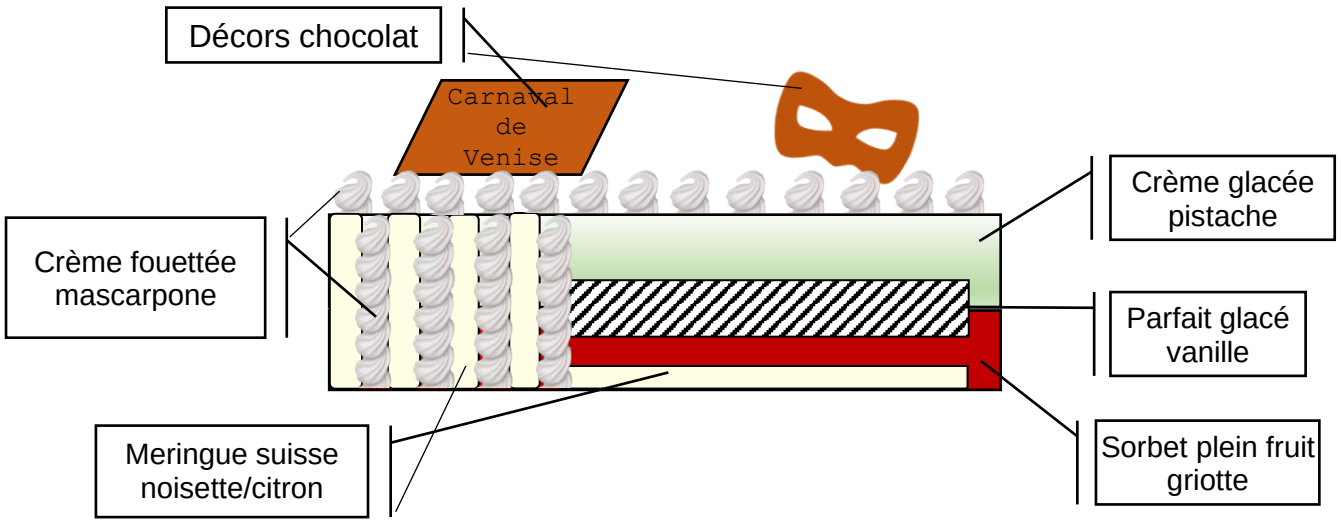
MISE EN SITUATION

L'ambassade d'Italie organise un repas prestigieux. Vous êtes sollicité(e) pour réaliser un entremets glacé et 6 coupes glacées en nougatine. Pour rendre hommage à l'Italie, des décors en chocolat seront réalisés, sur le thème du Carnaval de Venise.

Commande	Consignes	Critères d'évaluation
Dessert glacé **Entremets glacé pour 8 personnes composé de :** • Meringue suisse noisette et citron vert • Glace au lait pistache • Sorbet plein fruit griotte • Parfait glacé vanille • Crème fouettée mascarpone • Décor chocolat en rapport avec le thème • Inscription sur plaquette en chocolat « Carnaval de Venise » **Desserts glacés individuels** **6 coupes glacées en nougatine composées chacune de :** • Nougatine • Boules de glace au lait pistache • Coulis griotte • Crème fouettée mascarpone • Cigarettes russes • Décors en chocolat **Bases de pâtisserie** • Meringue suisse • Crème fouettée mascarpone • Nougatine • Cigarettes russes • Coulis griotte **Produit non turbiné** • Parfait glacé vanille	- Réaliser le mix de sorbet plein fruit griotte, maturer. - Réaliser le mix de glace au lait pistache, maturer. - Réaliser la meringue suisse noisette et citron vert, dresser et cuire 1 disque et des bâtonnets. - Réaliser le parfait vanille, mouler un cercle ou un moule à insert ø 16 cm et surgeler. - Turbiner le sorbet plein fruit griotte, garnir le fond de l'entremets avec un disque de meringue et ce sorbet, puis insérer le parfait vanille. - Turbiner la glace au lait pistache, terminer le montage de l'entremets avec cette glace au lait puis réaliser 12 petites boules pour les coupes glacées. - Surgeler l'entremets. - Confectionner la nougatine et réaliser 6 coupes individuelles. - Réaliser le coulis griotte et réserver. - Réaliser l'appareil à cigarette. - Dresser l'appareil à cigarette, cuire et mettre en forme. - Réaliser les décors ainsi que la plaquette avec l'inscription « Carnaval de Venise », avec le(s) chocolat(s) de votre choix. - Foisonner la crème fouettée mascarpone. - Décorer l'entremets avec la crème fouettée, les bâtonnets de meringue, les décors en chocolat et la plaquette. - Garnir les 6 coupes glacées, en respectant le schéma. **Stocker et étiqueter vos restants de produits turbinés.**	**1. Comportement professionnel** Tenue professionnelle adaptée 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 des glaces et sorbets Réalisation du produit glacé non turbiné Montage d'un entremets glacé Réalisation de desserts individuels sous forme de coupe Stockage et gestion des produits finis **3. Fabrication des produits de pâtisserie** Réalisation d'une meringue suisse Réalisation d'une nougatine Réalisation de cigarettes russes Réalisation d'un coulis griotte Réalisation d'une crème fouettée mascarpone **4. Finitions, dressage et décors** Finition et décoration des produits glacés Montage des coupes glacées en nougatine Tempérage et réalisation de décors en couverture de chocolat **5. Dégustation** Texture et équilibre des composants Analyse sensorielle des produits glacés **6. Démarche qualité** Nettoyage et désinfection du matériel Respect des recommandations de santé et de sécurité Stockage et étiquetage des productions

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
ENTREMETS GLACÉ PISTACHE GRIOTTE VANILLE

Nombre de portions : 8 personnes (1 cercle de 20 cm Ø et 6 cm de hauteur)			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
<u>Meringue suisse noisette et citron vert</u>			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.**
Blanc d'œuf	g	150	- Réaliser le mix de sorbet plein fruit griotte, maturer.
Sucre semoule	g	300	- Réaliser le mix de glace au lait pistache, maturer.
Citron vert (zestes)	pcs	½	- Réaliser la meringue suisse noisette et citron vert, dresser le disque, les bâtonnets et cuire.
Noisettes hachées torréfiées	g	50	- Réaliser le parfait vanille, mouler dans un cercle ou un moule à insert ø 16 cm et surgeler.
<u>Glace au lait pistache</u>			- Turbiner le sorbet plein fruit griotte, garnir le fond de l'entremets avec le disque de meringue et ce sorbet, puis insérer le parfait vanille.
Lait entier	g	1036	- Turbiner la glace au lait pistache puis terminer le montage de l'entremets avec cette glace au lait.
Poudre de lait 0%	g	66	- Surgeler.
Saccharose	g	160	- Réaliser les décors ainsi que la plaquette avec l'inscription « Carnaval de Venise », avec le(s) chocolat(s) de votre choix.
Glucose atomisé	g	140	- Foisonner la crème fouettée mascarpone.
Crème liquide 35% MG	g	60	- Décorer l'entremets avec la crème fouettée mascarpone, les bâtonnets de meringue, les décors en chocolat et la plaquette.
Pure pâte de pistache	g	260	
Stabilisant	g	4	**Stocker et étiqueter vos restes de produits glacés dans les moules à glace mis à disposition.**
Émulsifiant	g	4	
<u>Sorbet plein fruit griotte</u>			
Purée de griotte (sucrée à 10%)	g	1000	
Eau	g	590	
Saccharose	g	240	
Glucose atomisé	g	120	
Sucre inverti	g	40	
Stabilisant à sorbet	g	7	
<u>Parfait glacé vanille</u>			
Jaune d'œuf	g	62	
Saccharose	g	50	
Eau	g	38	
Gousse vanille	pcs	½	
Crème liquide 35% MG	g	375	
<u>Crème fouettée mascarpone</u>			
Crème liquide 35% MG	g	400	
Mascarpone	g	100	
Saccharose	g	25	
Gousse vanille	pcs	½	
<u>Décors</u>			
Chocolat(s) de votre choix	g	200	



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
6 COUPES GLACÉS INDIVIDUELLES

Nombre de portions : 6 coupes individuelles			
Matières premières	**Unité**	**Quantité**	**Progression**
Crème glacée pistache (Voir fiche technique précédente)			**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.** - À partir de la glace au lait pistache réalisée pour l'entremets, confectionner 12 boules de glace. - Confectionner la nougatine et réaliser 6 coupes individuelles. - Réaliser le coulis griotte et réserver. - Réaliser l'appareil à cigarette, dresser, cuire et mettre en forme les cigarettes. - Dresser chaque coupe avec 2 boules de glace au lait pistache, le coulis griotte, des rosaces de crème fouettée mascarpone, les cigarettes russes et vos décors en chocolat sur le thème du « Carnaval de Venise ». **Stocker et étiqueter vos restes de glace dans les moules à glace mis à disposition.**
Nougatine			
Fondant	g	600	
Sirop de glucose 38DE	g	400	
Noisettes hachées	g	400	
Beurre	g	20	
Cigarettes russes			
Beurre doux	g	85	
Sucre glace	g	100	
Blanc d'œuf	g	100	
Farine	g	75	
Coulis griotte			
Purée griotte	g	200	
Saccharose	g	140	
Sucre inverti	g	60	
Crème fouettée mascarpone (Voir fiche technique précédente)			
Décors en chocolat Réaliser à l'étape précédente			

