



**ACADÉMIE  
DE TOULOUSE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**CAP Pâtissier**

**Carnet de recettes personnel,  
Tenue professionnelle**

**Inspection pédagogique du second degré**

## RAPPEL des consignes nationales

- Le candidat utilise son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation,
- Le cahier de recettes personnel, sur support papier, comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant les épreuves (EP1 et/ou EP2),
- Il ne fait mention d'aucune méthodologie ou technique de fabrication.
- Les quantités de chaque ingrédient ne sont données qu'une seule fois par recette dans la même unité de poids ou de volume,
- Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique (mais impression papier acceptée).
- Tout carnet non conforme ne sera pas accepté durant l'épreuve.



## Quelle est la forme du carnet de recettes ?



- *Doit être personnel,*
- *Pas de forme imposée, présentation libre des recettes classées ou non,*
- *Interdiction d'avoir dans le carnet de recettes, processus, techniques de fabrication, températures ou autres précisions,*
- *Peut être utilisé tout au long de l'épreuve concernée,*

*Voir exemples de conformité ou non-conformité.*





# Présentation non conforme si plusieurs volumes proposés pour une préparation



<u>Crème pâtissière</u>			
Lait	500 g	1 000 g	2 000 g
Sucre	100 g	200 g	400 g
Œuf (jaune)	80 g	160 g	320 g
Poudre à crème	30 g	90 g	120 g



<u>Crème mousseline</u>			
Lait	250 g	500 g	1 L
Jaunes d'œuf	50 g	100 g	200 g
Sucre	63 g	125 g	250 g
Poudre à crème	25 g	50 g	100 g
Beurre	150 g	300 g	600 g
<b>Poids total</b>	<b>538 g</b>	<b>1075 g</b>	<b>2150 g</b>





Présentation non conforme si figure technique de réalisation.

Possibilité de modifier en conservant que denrées, unités et quantités.

« Entremets Noisetine »

NOTES PERSONNELLES



NOMBRE DE PERSONNES

Pour 1 entremets de 8 personnes environ  
(4, 5 de H. sur 20 cm de Ø)

DENREES	UNITE	QUANT	PRIX UNIT	TOTAL TTC	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>Biscuit chocolat noisette</b>					
Jaunes	g	96			<p>1. Tamiser ensemble le cacao poudre, la farine et la fécule.</p> <p>2. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre (20g)</p> <p>3. Fondre le beurre.</p> <p>4. Monter les blancs d'œufs et serrer avec les 60 g de sucre semoule.</p> <p>Mélanger le 4 avec le 2 puis le 1 et enfin incorporer les noisettes concassées grillées.</p> <p>Dresser en rond 5 fonds de 8 cm de diamètre.</p> <p>Cuire à 210°C pendant 8 minutes sur ventilé.</p>
Sucre semoule	g	20			
Blancs d'œufs	g	100			
beurre	g	65			
Sucre semoule	g	60			
Cacao poudre	g	24			
Farine	g	20			
Fécule	g	20			
Noisettes grillées concassées	g	30			
<b>Crème praliné:</b>					
Crème amandes noisette	g	100			<p>Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.</p> <p>Mélanger progressivement le praliné amandes noisettes avec la crème fouettée.</p> <p>Fondre la gélatine et l'incorporer à l'appareil.</p> <p>Garnir dans des cercles inférieurs à l'entremets :</p> <p>Si l'entremets fait 20cm Ø prendre un cercle de 18cm de Ø sur 1 cm d'épaisseur environ puis mettre au surélevé.</p>
Crème fouettée	g	250			
Feuilles de gélatine	Feuilles	1,5			



Tarte aux fraises (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)

Progression

<b>Pâte sucrée</b>		<b>RÉALISER</b> la pâte sucrée
Farine T55	200 g	<p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>ABAISSER</b></p> <p><b>FONCER</b> le cercle de Ø 22 cm</p> <p><b>RÉALISER</b> la crème d'amandes</p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>GARNIR</b> le fond de crème d'amandes</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>DISPOSER</b> les fruits</p> <p><b>NAPPER</b></p> <p><b>RÉSERVER</b></p>
Beurre	120 g	
Sucre glace	80 g	
Œuf	40 g	
Sel	Q.S	
<b>Crème d'amandes</b>		
Sucre semoule	60 g	
Poudre d'amandes	60 g	
Œuf	60 g	
Beurre	60 g	
Poudre à crème	20g	
Rhum	Q.S	
<b>Garniture</b>		
Fraise fraîche	500 g	
<b>Finition</b>		
Nappage blond	150 g	





# Présentation acceptée de plusieurs recettes de base (liste non exhaustive)

## CAP Pâtissier – Recettes de base

### Pâte à choux



Eau	125 g
Lait	125 g
Sel	3 g
Beurre	100 g
Farine	150 g
Œuf entier coquille	250 g

### Pâte feuilletée



Farine	250 g
Sel	5 g
Eau	125 g
Beurre (détrempe)	25 g - 50 g
Matière grasse	200 g

### Biscuit cuillère



Blanc d'œuf	120 g
Sucre	100 g
Jaune d'œuf	80 g
Farine	100 g
Sucre glace	QS

### Crème pâtissière de base



Lait	1000 g
Sucre	200 g
Œuf (jaune)	160 g
Poudre à crème	90 g
Beurre	80 g

### Pâte brisée pour 250 g de farine



Farine	250 g
Beurre	100 g
Eau	15 g
Œufs entiers	60 g
Sel	4 g



## Autres présentations

Recette / Ingrédients	Eau	Farine T65	Farine de gruau	Levure chimique	Beurre	Beurre fondu	Beurre	Sucre semoule	Sucre glace	Sucre	Sel	Jaune d'œufs	Œufs entiers	Blancs d'œuf
<b>Pâtes de base</b>														
pâtes brisée	15 G	250 G			100 G				100 G		4 G		1	
pâte sucrée		250 G			120 G			150 G	100 G		4 G		60 G	
pâte sablée		250 G			120 G				100 G		4 G		60 G	
pâte feuilletée	150 G	250 G			125 G	25 G					5 G			
sablé breton		250 G		7 G	180			160				80		

### Génoise pour 3 œufs

Œufs	3
Sucre semoule	90 g
Farine	90 g



### Bavaroise mangue/chocolat

Biscuit cuillère

Garniture manque

Mousse au chocolat

Décor



### Les madeleines pour 6 personnes

- 3 œufs
- 250 g de farine
- 200 g de sucre
- 125 g de beurre
- 50 g de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé





## Présentation d'une recette assemblée

### Entremets OPERA (pour X personnes)

#### ***Biscuit joconde***

<i>Beurre</i>	25 g
<i>Tant-pour-tant</i>	250 g
<i>Trimoline</i>	10 g
<i>Œufs</i>	170 g
<i>Blancs d'œufs</i>	110 g
<i>Sucre semoule</i>	25 g

#### ***Crème au beurre***

<i>Beurre</i>	180 g
<i>Œuf</i>	50 g
<i>Jaunes d'œufs</i>	50 g
<i>Eau</i>	30 g
<i>Sucre semoule</i>	180 g
<i>Extrait de café</i>	12 g

#### ***Ganache chocolat***

<i>Beurre</i>	85 g
<i>Pistoles de chocolat</i>	140 g
<i>Lait</i>	100 g
<i>Crème liquide</i>	200 g
<b><i>Sirop café</i></b>	
<i>Eau</i>	200 g
<i>Sucre semoule</i>	130 g
<i>Extrait de café</i>	20 g

#### ***Glaçage***

<i>Pâte à glacer noire</i>	125 g
<i>Chocolat caraque 56%</i>	50 g
<i>Huile de pépins de raisin</i>	18 g
<i>Couverture blanche</i>	30 g



# Recettes rangées ou classées sur un carnet, un répertoire, un bloc notes, des feuilles volantes

Si respecte précédentes consignes sans démarches, techniques, ...



## Si le candidat apporte un carnet de recettes mentionnant la technique ou un procédé, comment gérer cette situation ?



→ Cf consignes nationales sur l'équipement autorisé (carnet de recettes conforme) envoyées avec la convocation aux candidats.

- Le contrôle du carnet de recettes sera effectué au début de l'épreuve par le professeur ressource et/ou les jurys qui rappelleront que seuls les ingrédients et quantités pourront y figurer.
- Si les processus et techniques figurent sur le carnet de recettes, il sera tout simplement retiré par le jury, et le candidat devra travailler sans carnet, car non conforme.
- Possibilité de lui laisser uniquement la partie « ingrédients et quantités » si ces éléments sont séparables.



## Si le candidat n'a pas la recette d'une production demandée dans son cahier de recettes personnel, le centre d'examen peut-il la lui fournir ?



*Les productions demandées dans les sujets font appel à la mise en œuvre des compétences du référentiel.*

*La commission d'élaboration des sujets a précisé les productions susceptibles d'interroger les candidats (rubrique « Indications pour la réalisation » ou mention « réaliser à la manière de.... »).*

*En conséquence la remise par le jury d'une recette à un candidat n'est **ni envisagée, ni envisageable**, afin de ne pas rompre l'équité.*

# Tenue professionnelle et matériel candidat (voir consignes envoyées avec convocation aux candidats)

- ❑ Équipement individuel de protection obligatoire pour entrer dans le laboratoire – tenue complète et professionnelle
  - chaussures de sécurité antidérapantes,
  - pantalon professionnel,
  - veste professionnelle,
  - tablier,
  - charlotte ou calot,
  - masque de protection si consignes sanitaires.



- ❑ Mallette (avec matériel candidat qu'il apportera sera précisé dans les consignes nationales et convocation).

TENUE ET OUTILLAGE À FOURNIR PAR LE CANDIDAT	
<b>TENUE PROFESSIONNELLE OBLIGATOIRE</b>	
Un équipement de protection individuel est <u>obligatoire</u> pour entrer dans le laboratoire de production. Il comporte :	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 paire de chaussures de sécurité antidérapantes</li><li>• 1 pantalon professionnel</li><li>• 1 tablier</li><li>• 1 toque, calot ou charlotte</li><li>• 1 veste professionnelle</li><li>• Eventuellement, selon les règles sanitaires en vigueur au moment de l'épreuve, masque(s) de protection du visage.</li></ul>	
<b>PETIT MATÉRIEL</b>	
Le candidat prévoit d'apporter dans une mallette fermée le petit matériel suivant :	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 balance</li><li>• 2 cornes en plastique</li><li>• 1 coupe-pâte</li><li>• 1 couteau de tour inox</li><li>• 1 couteau d'office 10 cm environ</li><li>• 1 couteau-scie à génoise ou entremets</li><li>• Emporte-pièces ou moules pour petits décors</li><li>• 1 éplucheur économe inox</li><li>• 2 fouets inox</li><li>• 1 jeu de douilles unies</li><li>• 1 jeu de douilles cannelées</li><li>• 2 marysés</li><li>• 1 paire de ciseaux</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 palette inox 17 cm</li><li>• 1 palette inox 23 cm</li><li>• 1 palette inox coudée 27 cm environ</li><li>• 1 palette coudée 9 cm environ</li><li>• 1 pince à tarte</li><li>• 1 pinceau 4 cm minimum</li><li>• 1 rouleau à pâtisserie</li><li>• Pochoirs ou gabarits</li><li>• 1 râpe à zestes type MICROPLANE</li><li>• 1 spatule exoglass 22 cm environ</li><li>• 1 spatule exoglass 28 cm environ</li><li>• 1 thermomètre électronique</li><li>• 1 triangle inox 10 cm environ</li><li>• Le nécessaire pour écrire et mesurer</li></ul>
Un carnet de recettes personnel, sur support papier, comportant uniquement les informations « Ingrédients » et « quantités » est autorisé pendant toute la durée des épreuves.	
Il ne fait mention d'aucune méthodologie ou technique de fabrication. Les quantités de chaque ingrédient ne sont données qu'une seule fois par recette, dans la même unité de poids ou de volume.	
Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes à l'aide d'outil numérique, une impression papier sera acceptée.	
Tout carnet non conforme ne sera pas accepté durant l'épreuve.	