

Session 2016	Code : 000 00000	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Epreuve : EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES		 Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°X

Centre d'examen :

Date :

N° candidat :

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS
(Phase écrite)

Heure	Horaire par 30 mn	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte à choux/pâte feuilletée	VIENNOISERIES
1 heure					
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
7 heures					
7h30					

L'horaire de pause (30 mn obligatoire) sera précisé par les membres du jury, et reporté par le candidat sur son organigramme de travail (le candidat peut hachurer les cases correspondantes).