

Organigramme EP2 - exemple rempli

CAP Pâtissier - Épreuve EP2 (Entremets et petits gâteaux). Organigramme des 4 h 30 de pratique (à rédiger pendant les 45 min d'écrit ; présentation orale de 15 min ensuite).

Noir = étapes **Bleu = mise au froid** **Rouge = cuisson**

Heure	Horaire par 15 min	Entremets	Petits Gâteaux
1 h	15 min	Désinfecter le poste, tenue et lavage des mains, peser et rassembler toute la mise en place	
	15 min	Réaliser le biscuit du fraisier, coucher sur plaque	
	15 min	Cuire le biscuit	Réaliser la pâte à choux
	15 min	Débarrasser et refroidir le biscuit	Dresser les éclairs, dorer
2 h	15 min	Réaliser la crème pâtissière (base commune fraisier + éclairs)	Cuire les éclairs (35 à 40 min)
	15 min	Séparer la pâtissière : une part mousseline, une part chocolat ; filmer au contact et mettre au froid	
	15 min	Laver, équeuter et tailler les fraises ; réaliser le sirop d'imbibage	Sortir les éclairs, laisser refroidir
	15 min	Détailler les 2 disques de biscuit, préparer le cadre	
3 h	15 min	Monter la crème mousseline (détendre la pâtissière, incorporer le beurre pommade)	
	15 min	Montage : biscuit imbibé, fraises au pourtour, mousseline, fraises, mousseline, biscuit ; mettre au froid	
	15 min		Garnir les éclairs (crème pâtissière chocolat)
	15 min		Réaliser le fondant, glacer les éclairs, lisser
4 h	15 min	Abaissier la pâte d'amande (ou préparer le nappage)	
	15 min		Décor et finitions des éclairs
	15 min	Nettoyer le poste et le matériel (marche en avant)	
	15 min	Découper le fraisier, poser la pâte d'amande ou couler le nappage	
+30 min	15 min	Décorer le fraisier (fraises fraîches, plaque en chocolat, finitions)	
	15 min	Dressage des productions et contrôle final	
5 min		Présentation de la production au jury (oral)	

Exemple indicatif (fraisier + éclairs) - à adapter au sujet du jour. Brigade Sucrée - brigadesucree.app