

Frédéric Percheron



CAP PÂTISSIER

TOME 1

MATIÈRES PREMIÈRES

Préface de Francis Sellam,
Inspecteur de l'Éducation Nationale,
Économie-Gestion, Paris

Le Génie
ÉDITEUR

Remerciements de l'auteur

Merci à Sandrine, ma femme, pour son soutien et son aide pour ces ouvrages, et pour tous mes projets, même les plus fous.

Merci à Jennifer, Corentin et Clément d'avoir accepté de perdre du temps de partage avec leur papa.

Merci à François Legras, Christophe Gaumer, Philippe Joannes et Francis Barbier qui m'ont permis d'être ce que je suis professionnellement aujourd'hui.

Merci à Cyril, Ivan, Jean-Yves, Jocelyn et Philippe, mes collègues au quotidien.

Merci à Cyril pour ses conseils et son « bon œil » dans ce projet.

Merci à mes apprentis, anciens et actuels, les bons élèves et ceux en difficultés, pour nos échanges au quotidien sur ce beau métier.

Crédits photographiques :

© Shutterstock : p. 7, 17, 29, 45, 63, 81, 91, 105, 129, 143, 157, 175, 193, 196, 197, 207, 219, 229.

Illustrations/Manon Aigret : p. 22, 65, 145, 146.

Malgré tous les efforts de l'éditeur, certaines demandes de droit de reproduction n'ont pas, à ce jour, reçu de réponses. Les droits de reproduction sont réservés par Le Génie Éditeur.

Maquettes (couverture et intérieure) : Caroline Joubert (www.atelier-du-livre.fr)

Mise en page : Cyrille de Swetschin

Achévé d'imprimer : ??

Imprimé en France

Dépôt légal : 3^e trimestre 2015



La loi du 11 mars 1957 n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article 41, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective », et, d'autre part, que les analyses et courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction, intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droits ou ayants cause est illicite. » (article 40, alinéa 1). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du code pénal.

Tous droits de traduction, de reproduction et d'adaptation réservés pour tous les pays.

© Le Génie Éditeur, 2015
ISBN : 978-2-84425-998-1

Sommaire

Présentation de l'ouvrage	4
Préface	5
1 L'EAU	7
2 LE SEL	17
3 LA FARINE ET AUTRES PRODUITS AMYLACÉS	29
4 LES PRODUITS SUCRÉS	45
5 LES ŒUFS ET OVOPRODUITS	63
6 LE LAIT	81
7 LA CRÈME	91
8 LES MATIÈRES GRASSES	105
9 LA LEVURE BIOLOGIQUE	129
10 LES FRUITS	143
11 LE CACAO ET LE CHOCOLAT	157
12 LES PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES (PAI)	175
13 LES GÉLATINES	193
14 LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	207
15 LES ARÔMES	219
16 LES SPIRITUEUX	229

Présentation de l'ouvrage

Les choix pédagogiques de ce projet composé de 2 tomes s'orientent vers une interdisciplinarité entre les savoirs associés et les épreuves d'examens du CAP Pâtissier :

- EP1 : Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie.
 - Savoirs associés 1 - La culture technologique et professionnelle.
 - Savoirs associés 2 - Les matières premières.
 - Savoirs associés 3 - La fabrication.
-
- EP2 - Fabrication de pâtisseries.
 - Savoirs associés 2 - Les matières premières.
 - Savoirs associés 3 - La fabrication.

Chaque chapitre se décompose ainsi :

- Une carte heuristique structure les différentes parties du cours et devient un outil d'usage personnel à la mémorisation de la séance et aux révisions.
- Une frise en bas de chaque page permet de visualiser la progression dans le cours.
- Une couleur spécifique est associée à chaque partie du chapitre pour se situer au niveau des compétences à valider pour l'examen. Celle-ci est reprise également dans la carte heuristique et la frise de progression.
- Après chaque partie du chapitre, des exercices sont proposés afin de tester les acquis.
- Une synthèse de la séance récapitule l'essentiel des objectifs du référentiel et les limites des connaissances à maîtriser.
- Une auto-évaluation permet de se situer par rapport aux objectifs globaux du cours.
- Un encart « Liens utiles » (avec des QR-Codes associés) propose des sites internet pour aller plus loin dans le sujet traité.

L'auteur

Préface

La pâtisserie est en plein essor, médiatisée et choyée par le public. Au-delà du plaisir sucré, le secteur de la pâtisserie est un vecteur économique positif où l'emploi existe et perdure. Cela est confirmé par l'évolution des sections de pâtisserie dans les établissements offrant ce panel de formation. Le nombre de candidats est en constante augmentation sur toute la France, non seulement pour des amateurs « plaisirs », mais aussi et surtout pour des jeunes entrant dans un cursus de formation classique ainsi que pour des étudiants ou des adultes en reconversion professionnelle. Tous ces futurs pâtissiers ont le droit d'avoir un livre de référence qu'ils garderont tout au long de leur histoire.

Je suis fier de préfacier l'ouvrage de M. Frédéric Percheron qui a réussi à proposer un livre moderne et adapté à tous les publics tout en respectant les attentes du référentiel CAP Pâtissier. Je suis sensible à la réflexion menée par M. Percheron sur l'aspect médiatique du livre. En effet, il est important d'offrir un moyen de lecture adapté à tous. La carte heuristique est une méthode permettant souvent aux personnes atteintes de dyslexie d'accéder à la connaissance en favorisant une approche didactique différente. Le livre n'est pas cet objet poussiéreux et démodé que l'on veut bien croire et M. Percheron ouvre son livre sur le E-média en proposant même des QR-CODES !

Je ne peux que me réjouir, à la lecture des deux tomes, de la clarté des sujets traités, mais aussi des visuels des techniques de fabrication, accompagnés de photos et illustrations pédagogiques. Ces deux tomes sauront, j'en suis sûr, offrir aux débutants le livre de référence nécessaire à leur apprentissage, mais permettront aussi aux professionnels aguerris de se rassurer sur des connaissances technologiques ou sur la confirmation d'un geste usité sans jamais avoir eu sa justification.

Bonne lecture gourmande !

Francis Sellam,
Inspecteur de l'Éducation Nationale,
Économie-Gestion, Paris.