

CAP Pâtissier



Présentation réalisée par les membres du groupe de travail

PNF du 25 mars 2019

Groupe de travail

- Eugène Abraham, professionnel
- Dominique Catoir, IGEN
- Michel Darcq, DDFPT, académie de Reims
- Évelyne Decourt, DGESCO
- Ruth Gisselbrecht, IEN, académie de Lille
- Vincent Guerlais, professionnel
- Jean-Claude Lachal, enseignant, académie de Grenoble
- Laurent Le Daniel, professionnel
- Bruno Meillat, enseignant, académie de Limoges
- Franck Osmond, professionnel
- Lucette Poletti, IEN, académie de Reims

et le regard des professionnels...

- Lucas Beyries, pâtissier, Compagnons du devoir
- Pauline Chastaing, pâtissière, Grenoble
- Yann Couvreur, pâtissier, Paris



Les orientations souhaitées par les professionnels

- nécessité **de recentrer le diplôme sur le cœur de** métier
- volonté de voir perdurer certains gestes professionnels afin de préserver la tradition et le savoir-faire français.



Le titulaire du CAP « Pâtissier »



Secteurs d'activité

Le/la titulaire du CAP « Pâtissier » peut exercer :

dans des pâtisseries,
pâtisseries-boulangeries,
pâtisseries-chocolateries,
glaceries artisanales
sédentaires ou non
sédentaires



dans les grandes et
moyennes surfaces
(rayons pâtisserie)



dans la restauration
commerciale (poste
pâtisserie) ou spécialisée
(salon de thé), traiteur



Dans la pâtisserie
industrielle





Référentiel construit en blocs de compétences



**Référentiels des activités professionnelles
et de compétences**



Modalités de certification
Sujets O et référentiel d'évaluation



Modalités pédagogiques
en centre de formation et en entreprise



Référentiel construit en blocs de compétences

Référentiel des activités professionnelles

CAP

Pôle 1



Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Bloc 1

Pôle 2



Entremets et petits gâteaux

Bloc 2

Français
Histoire Géographie
Enseignement moral et civique

Bloc 3

Mathématiques
Sciences physiques
et chimiques

Bloc 4

Éducation
physique
et sportive

Bloc 5

Langue
vivante
obligatoire

Bloc 6



Référentiel construit en blocs de compétences

Pôle 1



Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

3 activités professionnelles

réparties en 11 tâches



Référentiel construit en blocs de compétences

Pôle 1



Tour,
petits fours
secs et
moelleux,
gâteaux de
voyage

Activité professionnelle ①
Approvisionnement et
stockage

T1.1 - Réceptionner les produits
T1.2 - Stocker les marchandises

Activité professionnelle ②
Organisation du travail selon
les consignes données

T2.1 - Organiser ses tâches
T2.2 - Préparer le poste de travail
T2.3 - Nettoyer et désinfecter **l'environnement** de travail
T2.4 - Gérer les produits en cours **d'élaboration** et finis

Activité professionnelle ③
Élaboration de produits finis
ou semi-finis à base de
pâtes

T3.1 - Préparer les crèmes et les appareils à crème prise
T3.2 - Réaliser des pâtisseries à base de pâtes
T3.3 - Réaliser des petits fours secs et moelleux
T3.4 - Produire des meringues
T3.5 - Analyser la production réalisée



Référentiel construit en blocs de compétences

Pôle 2



Entremets et petits
gâteaux

4 activités professionnelles



réparties en 13 tâches



Référentiel construit en blocs de compétences

Pôle 2



Entremets
et petits
gâteaux

Activité professionnelle ④
Préparation des éléments de
garniture à partir de crèmes de
base et/ou dérivées, d'appareils
croustillants, de fruits

Activité professionnelle ⑤
Réalisation des fonds pour
entremets et petits gâteaux

Activité professionnelle ⑥
Montage et finition d'entremets et
petits gâteaux

Activité professionnelle ⑦
Valorisation des produits finis

T4.1 - Organiser le travail tout au long de la production

T4.2 - Réaliser les :

- crèmes et appareils de base
- crèmes et appareils dérivés
- mousses et bavaroises

T4.3 - Produire des appareils croustillants

T4.4 - Préparer une garniture à base de fruits

T5.1 - Réaliser des fonds à base de pâtes

T6.1 - Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux

T6.2 - Fabriquer et utiliser des glaçages

T6.3 - Créer des décors

T6.4 - Décorer et écrire au cornet

T6.5 - Finaliser le décor du gâteau

T7.1 - Évaluer la qualité marchande **d'un** produit fabriqué

T7.2 - Présenter le produit élaboré

T7.3 - Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite

Référentiel de compétences



Pôle 1

Activités Prof.	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage			
1 Approvisionnement et stockage	T1.1 - Réceptionner les produits	C1a Gérer la réception des produits	C1.1 - Contrôler la livraison C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets
	T1.2 - Stocker les marchandises	C1b Effectuer le suivi des produits stockés	C1.3 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés C1.4 - Rendre compte de l'état des stocks
2 Organisation du travail selon les consignes données	T2.1 - Organiser ses tâches	C2a Organiser son poste de travail	C2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation C2.2 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel
	T2.2 - Préparer le poste de travail		C2.3 - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser C2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production C2.5 - Quantifier et effectuer les pesées
	T2.3 - Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail	C2b Appliquer les règles d'hygiène	C2.6 - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter C2.7 - Agir en respectant l'environnement
	T2.4 - Gérer les produits en cours d'élaboration et finis		C2.8 - Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité C2.9 - Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis dans les enceintes appropriées
3 Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes	T3.1 - Préparer les crèmes et les appareils à crème prise	C3a Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication	C3.1 - Elaborer une crème par cuisson : - avec amidon : pâtisseries et appareil à flan - sans amidon : citron, orange... C3.2 - Corriger une crème : - d'amandes - frangipane C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)
	T3.2 - Réaliser des pâtisseries à base de pâtes	C3b Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues	C3.4 - Elaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourner, diviser, façonner et conduire une fermentation C3.5 - Elaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage) C3.6 - Elaborer une pâte feuilletée, tourner, détailler et mettre en forme C3.7 - Elaborer une pâte friable (pâtes, sablée), abaisser, détailler et foncer C3.8 - Gâmer C3.9 - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson C3.10 - Méner une cuisson au four
	T3.3 - Réaliser des petits fours secs et moelleux		C3.11 - Elaborer un appareil spécifique à petits fours C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions C3.13 - Elaborer une meringue adaptée à la fabrication C3.14 - Dresser et cuire une meringue
	T3.4 - Produire des meringues	C3c Évaluer sa production	C3.15 - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés
	T3.5 - Analyser la production réalisée		

3 activités professionnelles

Compétences opérationnelles

11 Tâches

7 Compétences globales



Référentiel de compétences



Activités Prof	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 2 - Entremets et petits gâteaux			
4 Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base, d'écrous dérivés, d'appareils croustillants, de fruits	T4.1 - Organiser le travail tout au long de la production T4.2 - Réaliser les : - crèmes et appareils de base - crèmes et appareils dérivés - mousses et bavaroises T4.3 - Produire des appareils croustillants T4.4 - Préparer une garniture à base de fruits	C4a Organiser la production C4b Préparer des éléments de garniture	C4.1 - Ordonner les tâches de manière rationnelle C4.2 - Gérer le poste de travail C4.3 - Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache C4.4 - Elaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crèmeux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe C4.5 - Préparer des mousses et des bavaroises à base de : - fruits - lait C4.6 - Elaborer un croustillant à base de matières premières C4.7 - Réaliser la garniture à base de : - fruits frais - produits élaborés ou semi-élaborés
	T5.1 - Réaliser des fonds à base de pâtes	C5a Préparer les fonds d'entremets et/ou de petits gâteaux	C5.1 - Elaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux C5.2 - Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuillère, Joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin C5.3 - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable
	T6.1 - Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux T6.2 - Fabriquer et utiliser des glaçages T6.3 - Créer des décors T6.4 - Décorer et écrire au cornet T6.5 - Finaliser le décor du gâteau	C6a Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux C6b Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux	C6.1 - Effectuer des montages avec des crèmes ou des moules C6.2 - Réaliser des montages à la palette et/ou garnir à la poche C6.3 - Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande C6.4 - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé C6.5 - Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement C6.6 - Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor C6.7 - Modeller la pâte d'amandes pour créer des décors C6.8 - Réaliser des décors à base de meringue C6.9 - Confectionner des décors à base de sucre (glace royale, sucre coulé, caramel) C6.10 - Fabriquer et utiliser un cornet C6.11 - Disposer les éléments de décor
	T7.1 - Evaluer la qualité marchande d'un produit fabriqué T7.2 - Présenter le produit élaboré T7.3 - Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite	C7a Valoriser la pâtisserie élaborée C7b Mesurer le coût des produits fabriqués	C7.1 - Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini C7.2 - Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente C7.3 - Calculer le coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau C7.4 - Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente

4 activités professionnelles

Pôle 2

Compétences opérationnelles

13 Tâches

7 Compétences globales





Référentiel de compétences

Une présentation facilitant la lecture et donc l'utilisation

Compétence globale

Résultats attendus

Savoirs associés

Limites de connaissances

Activité professionnelle

Tâches

Compétences

Activité Professionnelle • Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes			
Compétence globale C3a - Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication			
<p>C3.1 - Elaborer une crème par cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avec amidon : pâtisseries et appareil à flan - sans amidon : citron, orange... 	<p>Respect du procédé d'élaboration Conformité de la texture (lisse, onctueuse) et du parfum Homogénéité du mélange</p>	Les oeufs	<p>Décrire les éléments constitués de l'œuf de l'œuf et en déduire les règles d'hygiène spécifiques lors de sa manipulation, son utilisation et sa conservation. Identifier les catégories d'œuf. Indiquer pour les différentes parties de l'œuf (jaune, blanc) les constituants alimentaires et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée. Décrire l'utilisation de l'œuf comme agents de masse, de coloration, de liaison, de foisonnement, d'émulsion et de saveurs.</p>
<p>C3.2 - Confectionner une crème :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'amandes - framboise 		Les ovoproduits	<p>Identifier les différents types d'ovoproduit : liquides, secs et congelés. Préciser les avantages et les inconvénients des œufs coquilles et des ovoproduits.</p>
<p>C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)</p>		Le lait	<p>Identifier les catégories du lait selon leur teneur en matières grasses et leur traitement de conservation. Indiquer les constituants alimentaires du lait et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée. Décrire l'utilisation du lait comme agents de masse, de saveurs, d'hydratation, de texture.</p>
		Les substituts d'origine végétale du lait	<p>Identifier les principaux substituts végétaux du lait et indiquer leurs particularités alimentaires.</p>
		Les pratiques d'hygiène en matière de fabrication et d'utilisation d'une préparation (à base de crème)	<p>Justifier l'intérêt du refroidissement rapide d'une préparation. Indiquer l'importance du respect de la chaîne du froid. Préciser l'impact de l'hygiène sur la qualité du produit réalisé. Identifier les causes possibles de contamination.</p>



Référentiel de compétences

Tâche

Compétences devant être maîtrisées pour réaliser la tâche :

-
-
-

Résultats attendus :

-
-
-

Savoirs associés à chaque compétence :

-
-
-

Limites de connaissances :

-
-
-



Exemple

T2.4
Gérer les produits en cours d'élaboration et finis

C2.8 - Protéger et/ou conditionner les produits **en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité**

Sélection de la protection et/ou du conditionnement adapté(s)
Conformité de l'étiquetage

Les différents types **d'emballage**

Associer l'emballage et/ou la protection adapté(s) au produit selon sa nature

L'étiquetage des produits en cours d'élaboration et finis

Identifier les informations obligatoires (ou nécessaires) à indiquer pour assurer la traçabilité

C2.9 - Conserver les produits en cours **d'élaboration ou finis** dans les enceintes appropriées

Rangement et stockage des produits dans les lieux appropriés en respectant les conditions de conservation et les consignes données

Les températures de conservation des produits en cours **d'élaboration et finis**

Expliquer l'incidence des températures de stockage sur le développement des micro-organismes



Modalités d'évaluation

Quelles
modalités
d'évaluation ?

pour répondre aux

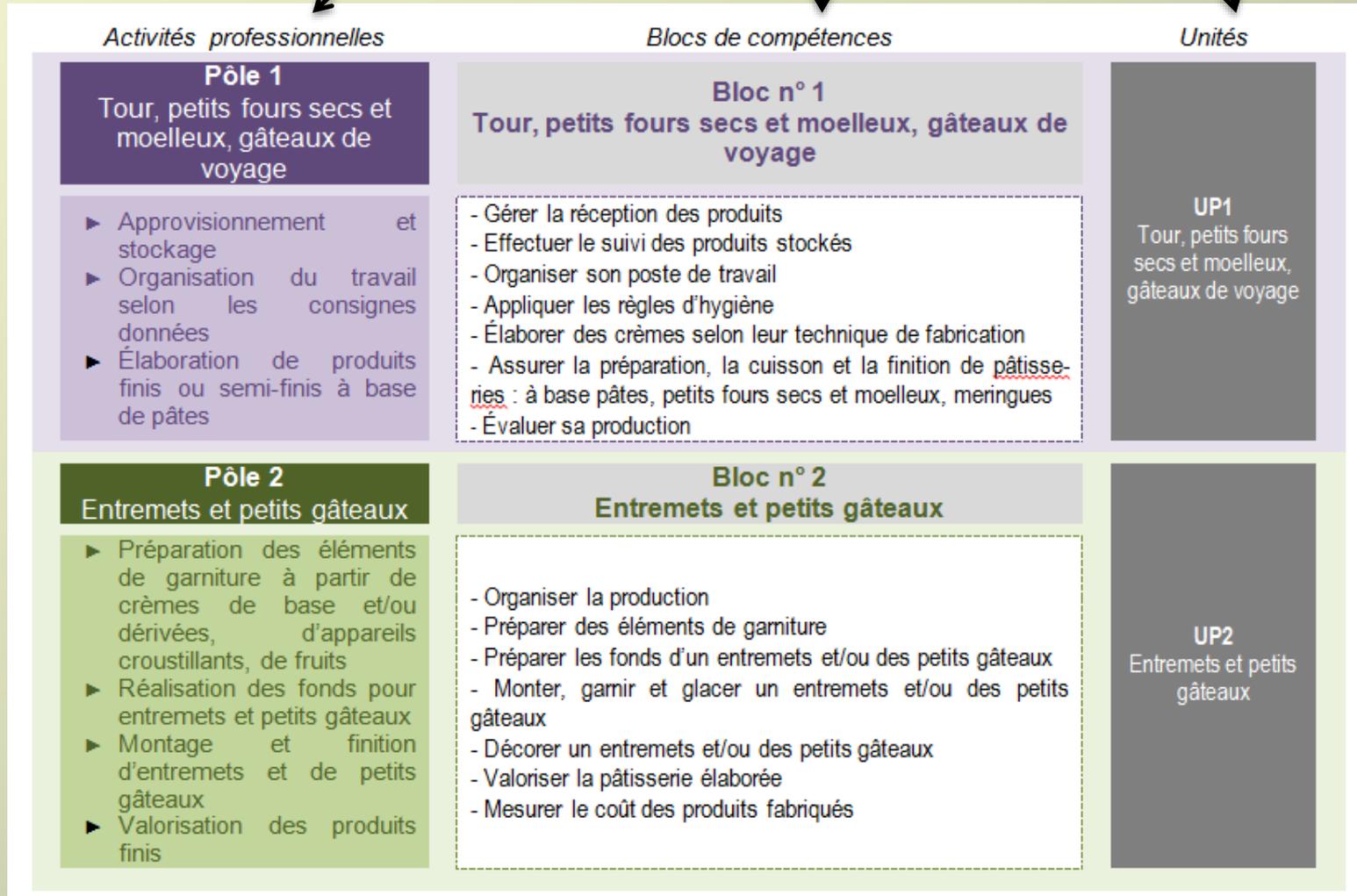
Enjeux du
référentiel
renové





Modalités d'évaluation

Mise en correspondance des
activités professionnelles - blocs de compétences - unités





Modalités d'évaluation

S'appuient sur les blocs de compétences

Pôle 1



Tour, petits fours secs
et moelleux, gâteaux
de voyage

EP₁

Pôle 2



Entremets et petits
gâteaux

EP₂



Modalités d'évaluation

Règlement d'examen

Certificat d'Aptitude Professionnelle « Pâtissier »			Candidats			
			Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilitées) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance	
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1	9 (1)	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h 30 + 1 heure (3)	CCF (2)	Ponctuel écrit, pratique et oral 5 h 30 + 1 heure (3)
EP2 – Entremets et petits gâteaux	UP2	7	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral 5 h
UNITÉS GÉNÉRALES						
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 - Mathématiques – sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	CCF	Ponctuel	
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF	CCF	Ponctuel oral	20 mn
UF - Arts appliqués et culture artistique (4)	UF1		CCF	CCF	Ponctuel écrit	1 h 30

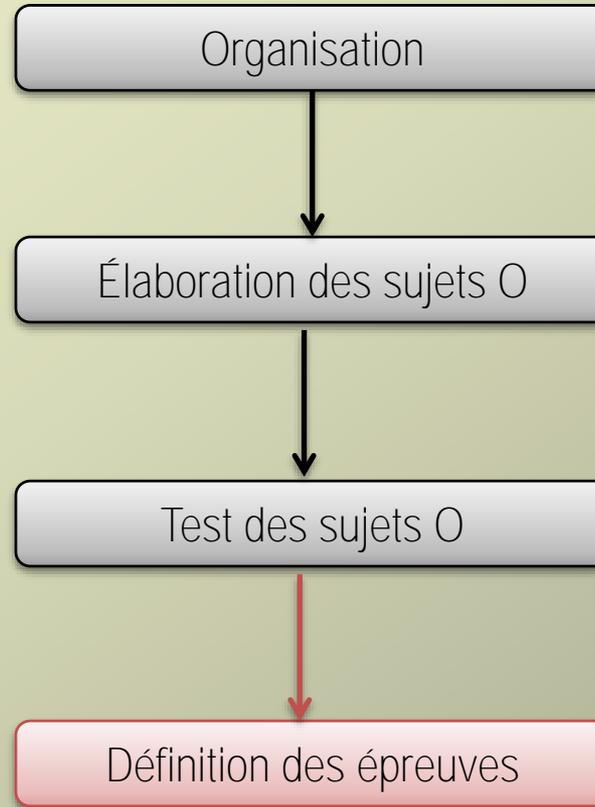
EP1
et
EP2

EP1
Écrit, pratique et oral en ponctuel (+ PSE)

EP2
Écrit, pratique et oral en ponctuel

- (1) dont coefficient 1 pour la prévention santé environnement
- (2) contrôle en cours de formation
- (3) dont une heure pour la prévention santé environnement
- (4) seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme

Modalités d'évaluation





Modalités d'évaluation EP1

Écrit, pratique et oral en ponctuel

Accueil des candidats / Mise en tenue professionnelle

À partir de 6h45

À partir de 13h15

Partie

1

Écrit

30 minutes

Salle

7h00
à
7h30



13h30
à
14h00

Partie

2

Pratique

4 heures et
50 minutes

Labo
pâtisserie

7h40
à
12h30



14h10
à
19h00

Partie

3

Oral

10 minutes

Salle

À partir
de
12h30



À partir
de
19h00

La remise **en état des locaux** est réalisée par le candidat à l'issue de la partie 2, hors temps d'épreuve.
Durant cette phase de nettoyage, les candidats seront interrogés individuellement (partie 3).



Modalités d'évaluation EP2

Écrit, pratique et oral en ponctuel

Accueil des candidats / Mise en tenue professionnelle

À partir de 6h45

À partir de 13h15

Partie

1

Écrit

45 minutes

Salle

7h00
à
7h45



13h30
à
14h15

Partie

2

Pratique

4 heures

Labo
pâtisserie

7h55
à
11h55



14h25
à
18h25

Partie

3

Oral

15 minutes

Salle

À partir
de
12h00



À partir
de
18h30

Pour les centres accueillant des vagues importantes de candidats, il est possible d'organiser 2 vagues de candidats par jour (une le matin et l'autre le soir).



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves **EP1**

Règlementation d'examen – présentation des épreuves



EP1

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Coefficient 9 (dont 1 pour la PSE)
Durée : 6 heures 30 (dont 1 heure de PSE)

Objectifs

Cette épreuve vise à évaluer **l'aptitude** du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liés aux activités professionnelles du pôle 1 du référentiel de certification.

Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP1



EP1

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Partie

1

Écrit

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

Partie

2

Pratique

*Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1. Au cours de cette phase, le candidat analyse la fabrication indiquée dans le sujet (**étapes d'élaboration, production obtenue et analyse organoleptique**). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.*

Partie

3

Oral

La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps
1- *présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,*
2- *échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues...*

Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP1



EP1

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) comme ouvrier(e) au sein de la pâtisserie « La nougatine », 11 avenue Garibaldi à Limoges.

Cet établissement est engagé dans une démarche de développement durable.

Votre responsable vous demande de réaliser différentes prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

Une mise en situation pour l'ensemble des 3 parties



Sujet 0

CAP Pâtisier
SESSION 000

ÉPREUVE EP1

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Confer parvenir de techniques professionnelles et capacités associées.

Compétences globales visées

- **Compétence C15** Gérer la réception des produits
- **Compétence C16** Effectuer le suivi des produits livrés
- **Compétence C18** Organiser son poste de travail
- **Compétence C20** Appliquer les règles d'hygiène
- **Compétence C21** Élaborer des créations selon leur technique d'élaboration
- **Compétence C22** Assurer la propreté, le confort et la fraîcheur du laboratoire
- **Compétence C23** Élaborer la production

Le sujet est composé de 3 pages, numérotées de 1 à 3 et doit être lu en entier, aucune note n'est comptée.

DATE : _____
NOM : _____
Prénom : _____

EP1 - Partie ①

Sujet 0

Partie ① Préparation des activités

Votre chef vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous.

Bon de commande

- Une bande de jalousie aux amandes de 10 personnes
- 8 tartelettes « Bourdaloue »
- Un flan pâtissier de 8 personnes (diamètre 24 cm)
- 0.250 kg de tuiles aux amandes
- Une production de votre choix (salée et/ou sucrée) avec les chutes de pâte feuilletée

SESSION 000
ÉPREUVE EP1
Tour petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
Caret personnel de technique, professionnels et candidats externes

Compétences globales visées

- Compétence CB1 : Sélectionner les produits
- Compétence CB2 : Sélectionner le matériel
- Compétence CB3 : Organiser son poste de travail
- Compétence CB4 : Appliquer les règles d'hygiène
- Compétence CB5 : Réaliser des produits selon les techniques de fabrication
- Compétence CB6 : Assurer la propreté, la sécurité et l'entretien des locaux
- Compétence CB7 : Réaliser la production

Le candidat inscrit en France, titulaire de 10 à 15 ans
de droit à l'apprentissage, bénéficie d'un contrat

DATE : / / 2020
NOM :
Prénom :
N° de candidat :
N° de candidat :
N° de candidat :



Le candidat prend connaissance de la commande à réaliser lors de la phase pratique



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP1

Le candidat répond à un questionnement :

- en lien avec la commande à réaliser
- portant sur les compétences et les savoirs associés du pôle 1

Lors de l'approvisionnement, vous devez sélectionner et quantifier les matières d'œuvres nécessaires à la production des 10 tartelettes Bourdaloue.

Question 3 – Sélectionner les matières d'œuvre nécessaires et quantifier les

Ingédients	Quantités
<input type="checkbox"/> Lait UHT	
<input type="checkbox"/> Farine	
<input type="checkbox"/> Poires fraîches	
<input type="checkbox"/> Beurre	
<input type="checkbox"/> Poudre d'amandes	
<input type="checkbox"/> Sucre en poudre	
<input type="checkbox"/> Ovoproduit pasteurisé	
<input type="checkbox"/> Ovoproduit congelé (blancs)	
<input type="checkbox"/> Œuf	
<input type="checkbox"/> Gousse de vanille	
<input type="checkbox"/> Sel	
<input type="checkbox"/> Nappage blond	
<input type="checkbox"/> Autres produits éventuels, Préciser :	

La Nougatine a organisé ses espaces de stockage de façon rationnelle. Dans chaque réserve, vous sélectionnez les différentes matières premières souhaitées.

Question 4 – Indiquer le lieu de stockage avant ouverture des produits ci-dessous.

Réserve sèche



Chambre froide positive



Chambre froide négative



Lait UHT	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poires fraîches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poudre d'amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sucre en poudre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nappage blond	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovoproduit congelé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gousse de vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sujet 0

SESSION 000

ÉPREUVE EP1

Thème : petits fours secs et nappages, glaçages de voyage

(Cet exercice est à réaliser en autonomie et en silence.)

Compétences générales visées

- **Compétence C1** : Mettre en œuvre les savoirs
- **Compétence C2** : Produire le savoir des autres élèves
- **Compétence C3** : Organiser son espace de travail
- **Compétence C4** : Assurer la sécurité d'usage
- **Compétence C5** : Mettre en œuvre les savoirs techniques
- **Compétence C6** : Assurer la propreté, l'hygiène et l'entretien des locaux
- **Compétence C7** : Assurer la production

Le sujet est composé de 5 pages, numérotées de 1 à 5, plus

une page de garde et une page de fin.



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves **EP1**

EP1 - Partie ②

Cette phase comporte **l'organisation** et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1.

L'épreuve doit comporter au minimum :

- **l'élaboration d'au** moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée,
- la réalisation **d'une** crème par cuisson,
- un fonçage,
- la préparation de petits fours secs ou moelleux ou **d'un** gâteau de voyage ou **d'une** meringue.

Au cours de cette phase, le candidat analyse la fabrication indiquée dans le sujet (étapes **d'élaboration**, production obtenue et analyse organoleptique). Ces analyses seront support **d'échanges** lors de la partie 3.

Seules les catégories de petits fours suivantes peuvent être demandées à l'examen :

- sablés,
- tuiles,
- cigarettes,
- palets,
- macarons lisses, craquelés,
- **fours pochés pâte d'amande,**
- petits fours meringués.



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP1

EP1 - Partie 2

Partie 2 Réalisation d'une commande

Vous installez votre poste de travail :

- Contrôler les denrées nécessaires à l'aide des fiches techniques.
- Vérifier et mettre en place le poste de travail.
- Sélectionner le matériel nécessaire.

Vous organisez votre production :

Bande de Jalousie et feuilletés salés	<ul style="list-style-type: none">➤ Réaliser une pâte feuilletée à partir de 0.450 kg de farine➤ Réaliser une crème d'amandes à partir de 0.120 kg de beurre➤ Effectuer les étapes nécessaires au montage et décoration de cette fabrication➤ Cuire et mettre en valeur cette fabrication.➤ Avec les chutes de feuilletage vous réaliserez un assortiment de feuilletés salés (2 sortes minimum) <p><i>La fabrication de la pâte feuilletée sera analysée et abordée lors de l'entretien avec le jury, vous complétez la fiche proposée en annexe.</i></p>
Tartelettes Bourdaloue	<ul style="list-style-type: none">➤ Réaliser une pâte brisée à partir de 0.300 kg de farine➤ Réaliser une crème d'amandes à partir de 0.080 kg de beurre➤ Réaliser les différentes étapes de fabrication nécessaires à la réalisation de vos tartelettes➤ Cuire et mettre en valeur vos tartelettes
Flan pâtissier	<ul style="list-style-type: none">➤ Réaliser une pâte brisée à partir de 0.200 kg de farine➤ Réaliser un appareil à flan pâtissier à partir de 0.750 kg de lait➤ Effectuer les étapes nécessaires à la confection de cette fabrication➤ Cuire et mettre en valeur cette fabrication
Tuiles aux amandes	<ul style="list-style-type: none">➤ Réaliser un appareil à tuiles amandes➤ Effectuer les étapes nécessaires au dressage➤ Effectuer la cuisson et la mise en forme

- Commencer par la réalisation de la détrempe de pâte feuilletée.
- Réaliser ensuite la pâte brisée
- Laisser un temps de repos de 45 minutes minimum après le façonnage de la bande de jalousie, avant de réaliser la cuisson.
- Laisser un temps de repos de 15 minutes du fonçage avant cuisson.
- Vous devez réaliser les préparations communes aux différentes réalisations en même temps.

Vous analysez les différentes étapes d'élaboration de la bande de jalousie ainsi que le produit obtenu. Vous complétez le document 2 qui vous servira de support pour présenter votre analyse lors de l'entretien avec les membres du jury.

Sujet O

SESSION 2009
ÉPREUVE EP1
Thème : Jalousie, feuilletés, tartelettes, flan pâtissier, tuiles aux amandes.

Consignes générales :
- Réaliser les produits indiqués dans le sujet.
- Respecter les quantités indiquées.
- Respecter les étapes de fabrication.
- Respecter les temps de cuisson.
- Respecter les temps de repos.
- Respecter les règles d'hygiène.

Lors de la phase pratique, le candidat :

- installe son poste de travail,
- réalise la commande demandée,
- analyse les étapes **d'élaboration d'un** produit indiqué ainsi que le produit obtenu.





Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP1

EP1 - Partie 2

Les productions demandées à l'examen s'appuient exclusivement sur les techniques indiquées dans le référentiel. Pour leur réalisation, le candidat

est guidé

peut s'aider

s'appuie

Il vous remet une fiche indiquant les différentes étapes pour réaliser le montage de la bande de Jalousie.

Indications pour la réalisation de la bande de Jalousie (à titre indicatif)

Montage de la bande de jalousie:

- Abaisser la pâte feuilletée en rectangle de 60x30 cm.
- Détailler deux bandes, une de 60 x 14 cm. (le fond) et l'autre de 60 x 16 cm. (le dessus).
- Disposer le fond sur plaque, dorer le tour sur 2 cm de largeur.
- À l'aide de la poche, garnir de crème d'amandes le centre du fond, ne pas mettre de crème d'amandes sur la dorure.
- Plier la seconde bande de façon à obtenir un rectangle de 60 x 8 cm., à l'aide du couteau de tour couper la pâte sur la pliure sur 1 cm ; déposer avec précaution sur le fond garni, souder les bords avec vos doigts.
- Chiqueter les bords avec le couteau d'office, dorer la bande.
- Après repos, enfourner dans un four préalablement chauffé à 200° à 220°C, cuire pendant 35 à 40 mn.
- Lustrer au sirop.

débarrasser sur grille inox à la sortie du four.
Après refroidissement, poudrer sucre glace les bords de la bande.
Frais à + 4°C.

Sujet O

Processus d'élaboration fourni dans le sujet pour toute préparation « spécifique »



Document 2
Ce document vous aide à analyser les étapes d'élaboration de la jalousie aux amandes et le produit obtenu

Jalousie aux amandes

☞ J'analyse les étapes d'élaboration de la jalousie

Les règles d'hygiène et de sécurité ont-elles été respectées ?	
Quelle technique de pâte feuilletée ai-je retenue ? Ce choix est-il judicieux ? L'ai-je bien réalisée ?	
L'élaboration de la crème d'amandes est-elle conforme ? Justifier.	
Quelle est la qualité de mon assemblage ? de mes finitions ?	
AI-je respecté les techniques de base ? Aurais-je pu améliorer ma production ?	
☞ J'évalue la production réalisée	
Le produit obtenu correspond-il à mes attentes ?	
Visuel	
Goût	
Odeur	

Document d'analyse de sa production pour préparer l'entretien

Carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée. Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée. Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves **EP1**

EP1 - Partie 3

La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps

- 1- présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,*
- 2- échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues...*



L'entretien porte sur

l'analyse du
produit indiqué
dans le sujet :
jalousie

les tâches réalisées, les
choix effectués :
technique de pâte
feuilletée

La qualité de la
production
obtenue



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP1



Support d'évaluation

Profil de compétences

Note

En cours de réflexion

EP1													Observations
Partie 1 Écrit			Partie 2 Pratique			Partie 3 Entretien			BILAN				
Q	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	
X	P	X	É	É	X	P	X	É	É	X	P	X	É
C	É	É	B	B	C	É	É	B	C	É	É	B	B
Approvisionnement et stockage													
C1.1 - Contrôler la livraison													
C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets													
C1.3 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés													
C1.4 - Rendre compte de l'état des stocks													
Organisation du travail selon les consignes données													
C21 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation													
C22 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel													
C23 - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser													
C24 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production													
C25 - Quantifier et effectuer les pesées													
C26 - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter													
C27 - Agir en respectant l'environnement													
C28 - Protéger et/ou conditionner les produits en cours de fabrication et effectuer leur traçabilité													
C29 - Conserver les produits en cours de fabrication ou finis dans les enceintes appropriées													

Focus sur l'hygiène et la sécurité

Positionnement écrit

Positionnement pratique

Positionnement entretien

Positionnement final



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP1



Support d'évaluation

Profil de compétences

Note

EP1																	
	Partie 1 Écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien				BILAN				Observations
	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	
Q	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X	É	
C	É	É	É	B	C	É	É	B	C	É	É	B	C	É	É	B	
Approvisionnement et stockage																	
C1.1 - Contrôler la livraison	Q																

4 niveaux de positionnement

Maîtrise
excellente

Maîtrise
opérationnelle

Maîtrise
d'exécution

Maîtrise
« débutant »

Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP2



EP2

Entremets et petits
gâteaux

Coefficient 7
Durée : 5 heures

Objectifs

Cette épreuve vise à évaluer l'**aptitude** du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liés aux activités professionnelles du pôle 2 du référentiel de certification.



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP2



EP2

Entremets et petits
gâteaux

Partie

1

Écrit

*Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'**organigramme** de travail et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.*

Partie

2

Pratique

Cette phase comporte l'organisation du poste de travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2.

Au cours de cette phase, le candidat :

- *analyse la gestion et l'organisation de son travail,*
- *évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s).*

Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.

Partie

3

Oral

Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation.

Cette phase se déroule en deux temps :

- *le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum),*
- *le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum).*

Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP2



EP2

Entremets et petits
gâteaux

Sujet 0



Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) au sein de la pâtisserie « La gourmande » à Grenoble.



Votre responsable vous demande de réaliser différentes prestations en étant très vigilant au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

*Une mise en
situation pour
l'ensemble
des 3 parties*



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP2

EP2 - Partie ①

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'**organigramme** de travail et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

Sujet 0



Partie ① Préparation des activités

Votre chef vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous.

Bon de commande

- 1x10 pers. Entremets Opéra et 10 individuels
- 15 Paris Brest praliné « forme libre »

Le candidat prend connaissance de la commande à réaliser lors de la phase pratique



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP2

EP2 - Partie 1

2. Vous devez parfumer les crèmes élaborées : au beurre pour l'opéra et mousseline pour le Paris-Brest, pour revenir sur des produits plus authentiques vous envisagez de réaliser certains arômes.

a) Indiquer l'arôme adapté pour l'élaboration de chaque crème, préciser les modes de commercialisation, justifier l'intérêt d'utilisation de chaque mode et la méthode d'incorporation.

	Arôme - retenu	Mode de commercialisation	Justification	Méthode d'incorporation
Crème au beurre	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Crème mousseline	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

b) Préciser une méthode de fabrication de l'arôme nécessaire à la fabrication de la crème mousseline pour le Paris Brest



Le candidat répond à un questionnement :

- *en lien avec la commande à réaliser*
- *portant sur les compétences et les savoirs associés du pôle 2*



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP2

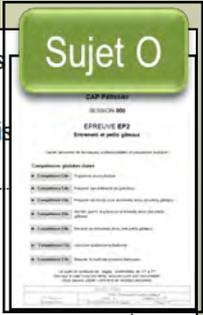
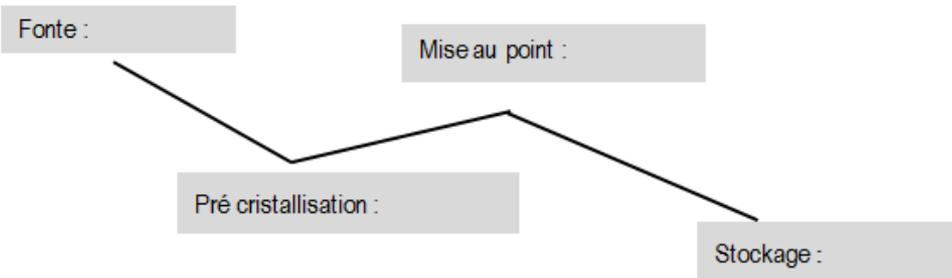
EP2 - Partie 1

4. Pour la mise en valeur de votre entremets, votre chef vous demande de réaliser des de décor en chocolat.

a) Préciser le type de chocolat que vous sélectionnez et indiquer les raisons de votre choix.

.....

b) Compléter la courbe de température que vous devez respecter en fonction du chocolat choisi



Le candidat répond à un questionnaire :

- *en lien avec la commande à réaliser*
- *portant sur les compétences et les savoirs associés du pôle 2*

6. Un pâtissier de Maisons Laffitte, Louis Durand est à l'origine de la création du Paris-Brest en 1910 :

a) - Indiquer l'événement qui l'a inspiré :

b) Préciser ce que représente le Paris-Brest :



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP2

EP2 - Partie 1

Le candidat élabore l'organigramme de travail

+ Elaborer l'organigramme de travail (en respectant un code couleur phase active/passive)			
Heure	Horaire Par 15 mn	Entremets Opéra 1x10 pers. et 10 individuels	15 Paris Brest
1 heure	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
2 heures	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
3 heures	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
4 heures	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		
	15 mn		





Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP2

EP2 - Partie 2

Cette phase comporte **l'organisation** du poste de travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2.

Au cours de cette phase, le candidat :

- **analyse la gestion et l'organisation de son travail,**
- **évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s).**

Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.



Partie 2 Réalisation d'une commande

Vous installez votre poste de travail :

- Contrôler les denrées à l'aide des fiches techniques.
- Vérifier et mettre en place le poste de travail.
- Sélectionner le matériel nécessaire.

Vous organisez votre production :

Opéra

- Réaliser un biscuit Joconde à partir de 0.150 kg de poudre d'amandes
- Réaliser une ganache à partir de 0.350 kg de crème
- Réaliser une crème au beurre café à partir de 0.300 kg de beurre
- Réaliser un sirop café pour le punchage de votre biscuit à partir de 0.250 kg d'eau
- Réaliser un glaçage pour la finition de vos Opéra (poids total maximum 0.500 kg)
- Effectuer les différentes étapes nécessaires au montage et à la finition de vos Opéra.
- Mettre au point 0.500 kg de chocolat de couverture pour la réalisation d'éléments de décor valorisant vos Opéra
- Effectuer une inscription au cornet « Opéra » sur l'entremets

Paris Brest

- Réaliser une pâte à choux à partir de ¼ litre de liquide
- Réaliser le dressage et la cuisson de votre pâte à choux
- Réaliser une crème mousseline à partir de 0.6 litre de lait
- Aromatiser votre crème mousseline
- Réaliser les finitions nécessaires à la mise en valeur de vos petits gâteaux.

Sujet 0

CAP Pâtisier
SESSION 2016
ÉPREUVE EP2
Réalisation d'un petit gâteau

Consignes générales :
• Durée : 1h30
• Matériel : fourni par le candidat
• Ingrédients : fournis par le candidat
• Produits : fournis par le candidat
• Matériel : fourni par le candidat
• Produits : fournis par le candidat

Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP2

EP2 - Partie ②



Partie ② Réalisation d'une commande

➤ Vous installez votre poste de travail :

- Contrôler les denrées à l'aide des fiches techniques
- Vérifier et mettre en place le poste de travail.
- Sélectionner le matériel nécessaire.

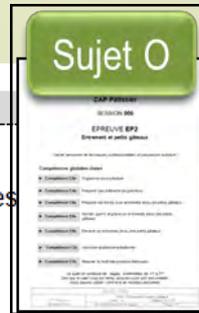
➤ Vous organisez votre production :

Opéra

- Réaliser un biscuit Joconde à partir de 0.150 kg de poudre d'amandes
- Réaliser une ganache à partir de 0.350 kg de crème
- Réaliser une crème au beurre café à partir de 0.300 kg de beurre
- Réaliser un sirop café pour le punchage de votre biscuit à partir de 0.250 kg d'eau
- Réaliser un glaçage pour la finition de vos Opéra (poids total maximum 0.500 kg)
- Effectuer les différentes étapes nécessaires au montage et à la finition de vos Opéra.
- Mettre au point 0.500 kg de chocolat de couverture pour la réalisation d'élément(s) de décor valorisant vos Opéra
- Effectuer une inscription au cornet « Opéra » sur l'entremets

Paris Brest

- Réaliser une pâte à choux à partir de ¼ litre de liquide
- Réaliser le dressage et la cuisson de votre pâte à choux
- Réaliser une crème mousseline à partir de 0.6 litre de lait
- Aromatiser votre crème mousseline
- Réaliser les finitions nécessaires à la mise en valeur de vos petits gâteaux.



L'épreuve doit comporter l'élaboration d'un entremets monté avec ou sans cercle et de petits gâteaux et permet, au minimum, la mise en œuvre des compétences suivantes :

- élaboration de deux fonds différents (l'un pour l'entremets, l'autre pour les petits gâteaux),
- préparation de deux garnitures de nature différente,
- dressage à la poche,
- fabrication d'un glaçage pour la finition d'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre,
- application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés,
- préparation d'au moins un élément de décor en chocolat,
- écriture ou décor au cornet,
- décoration et valorisation des produits.



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves EP2

EP2 - Partie ③

Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un **compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation**.

Cette phase se déroule en deux temps :

- **le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum),**
- **le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum).**

Cette phase se déroule en deux temps



① Le candidat présente

L'état de commercialisation de sa production

La valorisation des produits élaborés

Le bilan du travail réalisé

① Le jury questionne le candidat sur

Sa prestation

Son organisation

Sa production



Modalités d'évaluation : présentation des épreuves

Témoignages





Modalités pédagogiques en centre de formation et en entreprise



2 lieux de formation

Entreprise

Centre de formation/lycée



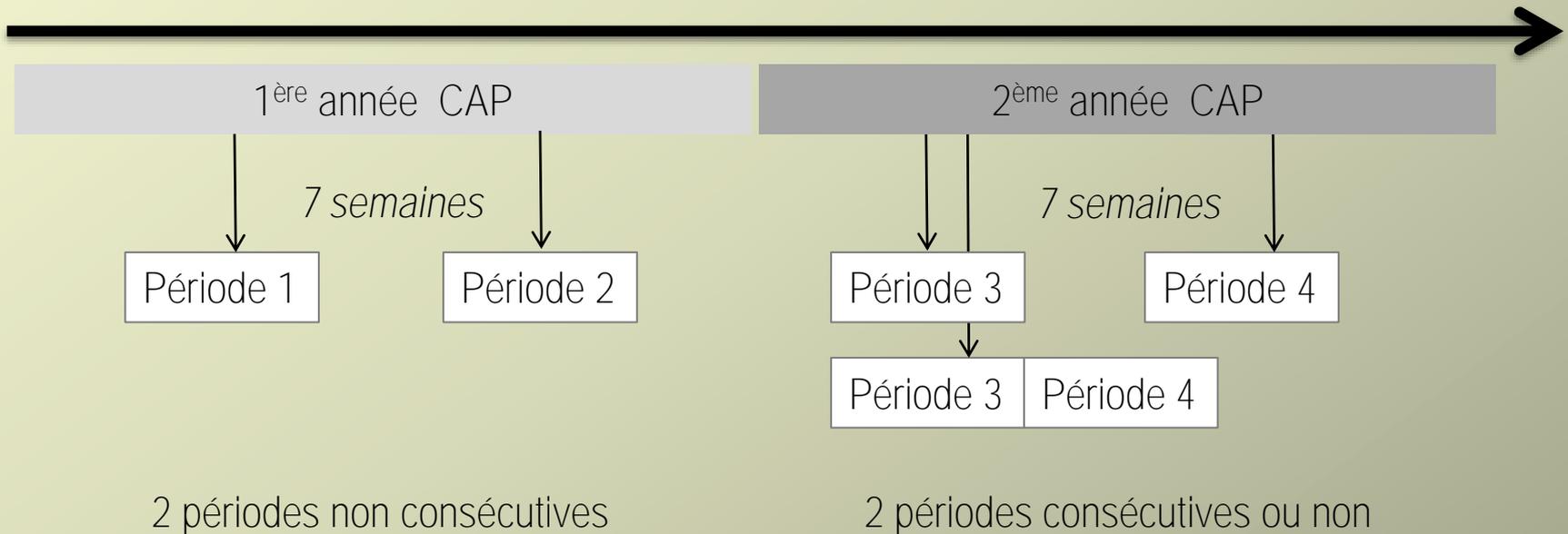
Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les apprenants.



Modalités pédagogiques en entreprise

Scolaires

→ PFMP : 14 semaines



La durée **d'une** période ne peut être inférieure à 3 semaines

Ces PFMP doivent permettre aux élèves **d'acquérir** et/ou renforcer les compétences des pôles 1 et 2. La sélection des entreprises **d'accueil** doit être effectuée de manière à respecter cette exigence.



Modalités pédagogiques en entreprise

Apprentissage



Selon le contrat d'apprentissage



L'**équipe** pédagogique du centre de formation **d'apprentis** doit veiller à informer les maîtres **d'apprentissage** des objectifs de la formation.

L'**apprenti** doit découvrir la réalité professionnelle dans les différentes activités des pôles 1 et 2 du référentiel des activités professionnelles du CAP « Pâtissier »,

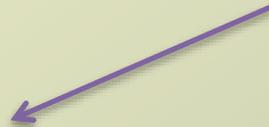


Modalités pédagogiques en entreprise

Candidat
individuel



Obligation de réaliser
dans les 3 années précédant la
session d'examen



EP1



EP2

un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 (tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage) **d'une** durée minimale de sept semaines consécutives,

un stage professionnel dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 (entremets et petits gâteaux) **d'une** durée minimale de sept semaines consécutives.



Une attestation de(s) l'entreprise(s) justifiant les stages effectués dans les conditions requises devra être fournie par le candidat lors de l'inscription à l'examen.



Modalités pédagogiques en centre de formation

La construction du référentiel

Activité Professionnelle ⑤ Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes			
Compétence globale C3a - Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication			
T3.1 Préparer les crèmes et les appareils à crème prise	C3.1 - Elaborer une crème par cuisson : - avec amidon : pâtisseries et appareil à flan - sans amidon : citron, orange...	Respect du procédé d'élaboration Conformité de la texture (lisse, onctueuse) et du parfum Homogénéité du mélange	Les oeufs Doivent les éléments constitués de l'œuf de poule et en déduire les règles d'hygiène spécifiques lors de sa manipulation, son utilisation et sa conservation. Identifier les catégories d'œuf. Indiquer pour les différentes parties de l'œuf (jaune, blanc) les constituants alimentaires et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée. Doivent l'utilisation de l'œuf comme agents de masse, de coloration, de liaison, de foisonnement, d'émulsion et de saveurs.
	C3.2 - Confectionner une crème : - d'amandes - framboise		Les ovoproduits Identifier les différents types d'ovoproduit : liquides, séchés et congelés. Préciser les avantages et les inconvénients des œufs coquilles et des ovoproduits.
	C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)		Le lait Identifier les catégories du lait selon leur teneur en matières grasses et leur traitement de conservation. Indiquer les constituants alimentaires du lait et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée. Doivent l'utilisation du lait comme agents de masse, de saveurs, d'hydratation, de texture.
			Les substituts d'origine végétale du lait Identifier les principaux substituts végétaux du lait et indiquer leurs particularités alimentaires.
			Les pratiques d'hygiène en matière de fabrication et d'utilisation d'une préparation (à base de crème) Justifier l'intérêt du refroidissement rapide d'une préparation. Indiquer l'importance du respect de la chaîne du froid. Préciser l'impact de l'hygiène sur la qualité du produit réalisé. Identifier les causes possibles de contamination.

renforce

Approche par compétences



- Modalités pédagogiques préconisées
- Répartition des enseignements



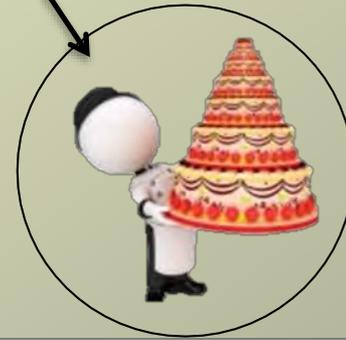
Modalités pédagogiques en centre de formation

Il est nécessaire de positionner **l'apprenant** dans une démarche de réflexion afin de favoriser la compréhension et la mémorisation des gestes et savoirs professionnels attendus dans **l'exercice** du métier de pâtissier.

Les enseignants proposent des séances pédagogiques sous différentes formes



atelier expérimental/technologie



travaux pratiques/technologie

Les savoirs associés sont abordés en lien avec les compétences travaillées et ne font pas l'objet d'un enseignement théorique spécifique.





Modalités pédagogiques en centre de formation

Esprit de la démarche

atelier expérimental



L'atelier expérimental place **l'élève/l'apprenti** en situation de découverte, d'analyse, et d'expérimentation.



Compétence
opérationnelle

Compétence
opérationnelle

Compétence
opérationnelle

Il est judicieux **d'aborder** une compétence dans toute sa diversité de mise en **œuvre** en positionnant **l'élève** dans des situations professionnelles différentes.

L'apprentissage de certaines compétences peut ainsi nécessiter quelques subdivisions permettant de travailler ces compétences selon des niveaux **d'exigence** évolutifs et des conditions **d'exercice** diversifiées.

Compétence
opérationnelle



Des temps **d'apports** technologiques et de synthèse rythment la séance.

Il est utile de proposer des temps de synthèse pour consolider les savoirs ainsi approchés et vérifier les acquis de chaque élève, de même **l'enseignant** retiendra le moment jugé le plus opportun à savoir au début, en cours ou en fin de séance.





Modalités pédagogiques en centre de formation



Exemple

atelier expérimental

Objectif
de la séance d'AE – TK

« Compétence C7.2 -
Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du
personnel de vente »



Savoirs associés	Limites de connaissances
La communication interne	Adapter : <ul style="list-style-type: none">- la description du produit fini aux besoins du personnel de vente,- sa communication selon le type d'entreprise et son secteur d'activité.
La composition d'un produit fini	Préciser l'ensemble des produits utilisés pour l'élaboration du produit fini. Repérer les allergènes contenus dans le produit fini selon la réglementation en vigueur.
Les caractéristiques pouvant aider à l'argumentaire de vente	Présenter de manière concise les avantages du produit fini en matière de : <ul style="list-style-type: none">- qualité organoleptique- sélection des produits utilisés (saisonnalité, terroir, circuit court, labels, culture raisonnée/bio...),- qualité nutritionnelle du produit fini,- spécialité ou spécificité régionale,- événements calendaires ou publicitaires. S'appuyer sur l'évolution de la pâtisserie, les pâtisseries emblématiques et les anecdotes pour présenter le produit élaboré. Adapter l'argumentaire à l'image de l'entreprise.



Modalités pédagogiques en centre de formation



atelier expérimental

Vous êtes pâtissier/lère à la pâtisserie LD à Rennes. Le chef est MOF. Vous avez élaboré des Paris Brest. Avant de les disposer en vitrine, et dans le but de les commercialiser, la nouvelle vendeuse vous demande de lui transmettre des informations sur ces pâtisseries. Comment répondre à sa demande ?

Les élèves analysent la situation et **s'interrogent**. Quelles sont les informations pertinentes dont la vendeuse a besoin pour renseigner les clients efficacement dans cette pâtisserie gérée par un Meilleur Ouvrier de France ?

Les élèves décident de se mettre à la place du client. Ils **s'interrogent** sur les questions que ce dernier est susceptible de poser avant de choisir et **d'acheter** une pâtisserie (un Paris Brest) dans ce type de boutique. Ex. : Quels sont les éléments de base qui composent le Paris Brest (pâte à choux, mousseline pralinée) ? Quels sont les ingrédients qui composent chaque élément ? Quels sont les allergènes présents dans le Paris Brest ?

Les élèves **s'interrogent** au sujet des informations qui pourraient être utiles à la vendeuse pour construire un argumentaire de vente. Ex. : Quelles sont les qualités nutritionnelles, quelles sont les caractéristiques organoleptiques **d'un** Paris Brest, quelle est **l'origine** des produits utilisés (labels, circuits courts...), quelles sont les anecdotes liées à cette pâtisserie ?

➔ ① Mise en situation professionnelle des élèves

Émergence d'une problématique

➔ ② Phase d'analyse et de réflexion

Étude de la problématique

➔ ③ Hypothèses

Pistes de solutions
afin de répondre à la problématique posée

Pour aider les élèves dans leur démarche, **l'enseignant** peut projeter des vidéos, par ex. pour cet AE une vidéo sur le millefeuille de Yann Couvreur :

<https://www.facebook.com/20minutes/videos/les-secrets-du-millefeuille-minute-de-yann-couvreur/10156486253548311/>

Les élèves identifient les ressources qui leur permettront de répondre aux questions **qu'ils** se sont posées, ils feront une analyse sensorielle de la pâtisserie.



Modalités pédagogiques en centre de formation



atelier expérimental

Les élèves réalisent des jeux de rôle pour mettre en scène la présentation du Paris Brest à la vendeuse. Ils lui transmettent les informations identifiées comme pertinentes lors de la phase précédente et adaptent leur vocabulaire au type **d'entreprise**.
Possibilité de co-intervention avec le professeur de lettres

④ Expérimentation

Observation et interprétation
Vérification de la pertinence des solutions envisagées

Les élèves :

- précisent les informations indispensables et pertinentes à transmettre au personnel de vente,
- identifient le niveau le niveau de langage à utiliser avec le personnel de vente,
- justifient **l'importance** de transmettre, de façon concise, des informations claires, précises et fiables.

⑤ Synthèse

Déduction de règles/principes/protocoles



Modalités pédagogiques en centre de formation

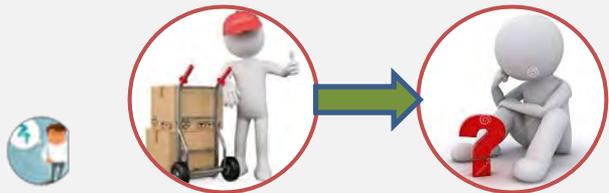


atelier expérimental

Les savoirs associés sont abordés à des moments clefs de la séance :



- pour aider à la compréhension de la situation professionnelle et/ou des expérimentations,
- sous forme de synthèse **s'ils** découlent des expérimentations menées lors de la phase **d'analyse** et **d'interprétation**,
- en complément de la séance en lien avec le thème abordé



① Mise en situation professionnelle des élèves

Émergence d'une problématique

Les élèves sont positionnés en situation professionnelle. Ils rencontrent une problématique et sont invités à y répondre.

Ce que je cherche...



② Phase d'analyse, de réflexion

Étude de la problématique

Les élèves analysent alors cette problématique

Ce que j'analyse...



③ Hypothèses

Pistes de solutions afin de répondre à la problématique posée

Ils émettent diverses hypothèses permettant de répondre à cette problématique ou la justifiant.

Ce que je pense...et veux vérifier



④ Expérimentation

Observation et interprétation
Vérification de la pertinence des solutions envisagées

Pour vérifier les hypothèses émises, les élèves réalisent des expérimentations, observent les résultats obtenus et analysent ces résultats.

Ce que je fais, ce que j'observe et ce que je peux en dire...



⑤ Synthèse

Déduction de règles/principes/protocoles

Des conclusions sont tirées des résultats obtenus. Il convient de réaliser une synthèse.

Ce que j'en déduis et ce que je retiens



Modalités pédagogiques en centre de formation

Répartition enseignements



BO LE BULLETIN
OFFICIEL
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

Bulletin officiel n° 1 du 3-1-2019

Annexe - Volume horaire de référence* correspondant à une durée de 55 semaines d'enseignement, 14 semaines de PFMP et 3 semaines d'examen

	Première année			Deuxième année			Total sur 2 ans
	Total	Dont en classe entière	Dont en groupe à effectif réduit (a)	Total	Dont en classe entière	Dont en groupe à effectif réduit (a)	
Enseignements professionnels	551			494			1 045
Enseignement professionnel	333,5	58	275,5	312	52	260	645,5
Enseignement professionnel et français en co-intervention (b)	43,5	43,5	0	39	39	0	82,5
Enseignement professionnel et mathématiques en co-intervention (b)	43,5	43,5	0	39	39	0	82,5
Réalisation d'un chef d'œuvre (c)	87			78			165
Prévention-santé-environnement	43,5	0	43,5	26	0	26	69,5
Enseignements généraux	246,5			221			467,5
Français, histoire-géographie	43,5	14,5	29	39	13	26	82,5
Enseignement moral et civique	14,5	0	14,5	13	0	13	27,5
Mathématiques - Physique-chimie	43,5	14,5	29	39	13	26	82,5
Langue vivante	43,5	14,5	29	39	13	26	82,5
Arts appliqués et culture artistique	29	14,5	14,5	26	13	13	55
Éducation physique et sportive	72,5	72,5	0	65	65	0	137,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101,5	43,5 (d)	58	91	39	52	192,5
Total	899			806			1705
Période de formation en milieu professionnel	6 à 7 semaines			6 à 7 semaines			12 à 14 semaines

(a) : Horaire donnant droit au doublement de la dotation horaire professeur lorsque le seul d'effectif est atteint.

(b) : La dotation horaire professeur est égale au double du volume horaire élève.

(c) : Horaire donnant droit au doublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil.

(d) : Dédoublements possibles en fonction des besoins des élèves.

*Volume horaire élève identique quelle que soit la spécialité (1 705 h)

© Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse > www.education.gouv.fr

Enseignement professionnel seul
- 1^{ère} année : 331,50 heures (11,50 h)
- 2^{ème} année : 312 heures (12 h)

Enseignement professionnel en co-intervention français :
- 1^{ère} année : 43,50 heures (1,50 h)
- 2^{ème} année : 39 heures (1,5 h)

Enseignement professionnel en co-intervention mathématiques :
- 1^{ère} année : 43,50 heures (1,50 h)
- 2^{ème} année : 39 heures (1,5 h)

Réalisation d'un chef d'œuvre :
- 1^{ère} année : 87 heures (3 h)
- 2^{ème} année : 78 heures (3 h)

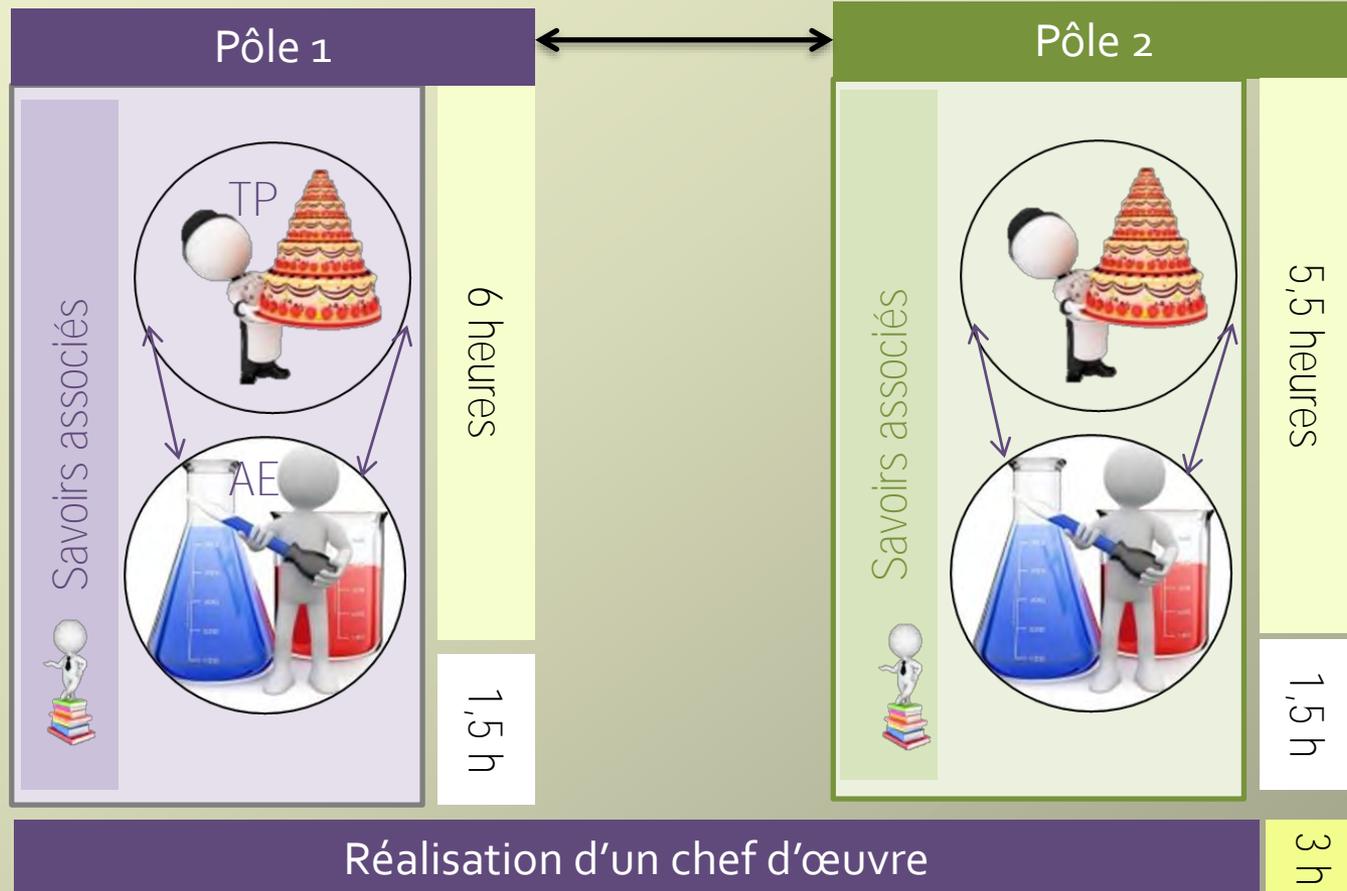


Modalités pédagogiques en centre de formation



Répartition enseignements

En cours de réflexion avec les professionnels



CAP Pâtissier

Repères pour la formation



Version Mars 2019



Merci pour votre attention

