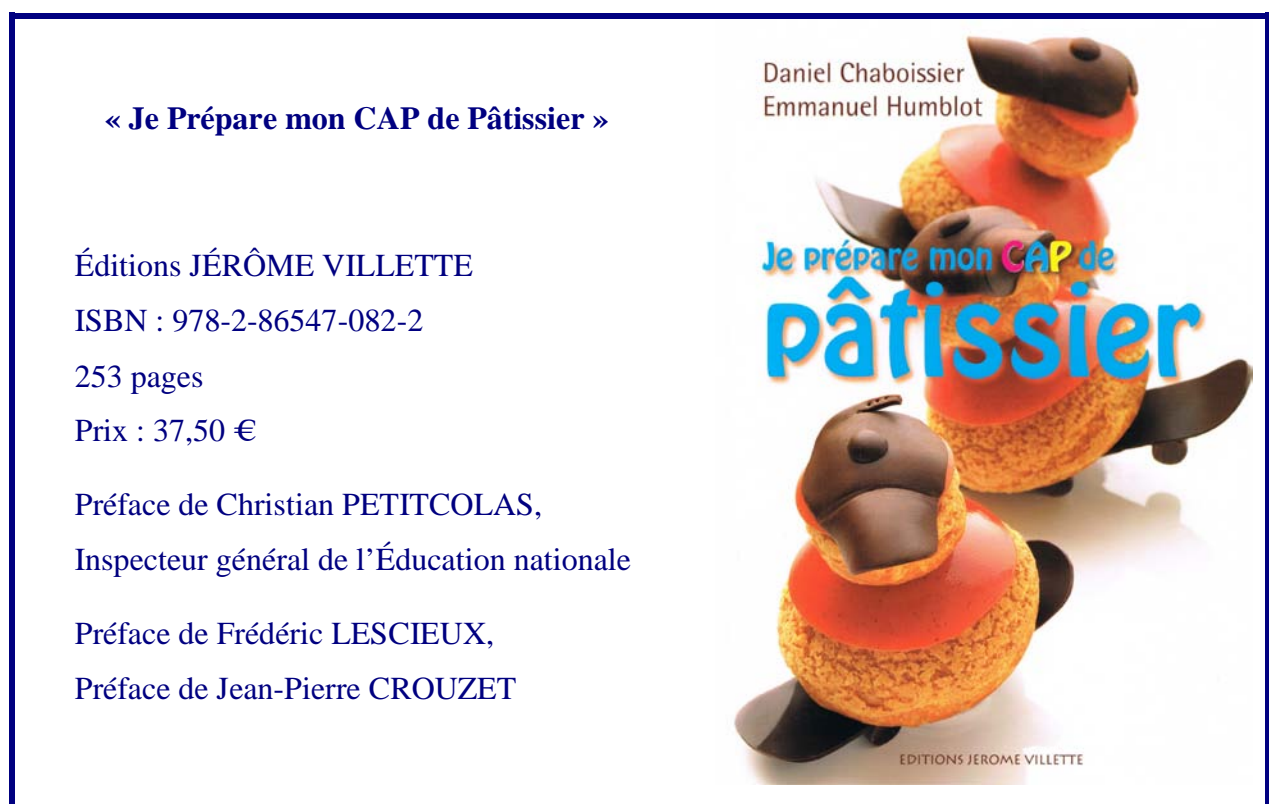


Note de lecture

«Je Prépare mon CAP de Pâtissier»

Daniel Chaboissier, ancien professeur dans l'enseignement technique,

Emmanuel HUMBLLOT, professeur de pâtisserie



Cet ouvrage couvre les savoirs associés aux compétences professionnelles du Certificat d'Aptitude Professionnelle de Pâtissier.

Les auteurs ont tranché, un peu comme on doit trancher une portion de millefeuille : net, précis et sans bavure.

Il y aura donc deux parts, ou plus exactement deux parties.

La culture pour commencer et apprendre à connaître un monde de la pâtisserie venu des civilisations les plus anciennes : ses origines, ses temps forts, ses personnages marquants, son vocabulaire, ses anecdotes.

Et nous voici déjà dans l'actualité d'une démarche de création artistique, d'éducation au goût et aux plaisirs visuels et olfactifs, de recherche, d'harmonies, d'équilibres...

Pour cela, des outils spécifiques sont utilisés par les pâtissiers. Tous sont présentés dans cet ouvrage.

Ensuite, pour travailler correctement, il faut connaître les produits, leur disponibilité, leurs qualités, leurs propriétés physico-chimiques. On saura ainsi comment ils vont se comporter en présence de chaleur ou placés dans des environnements où la température est basse, en milieu humide, en présence d'oxygène...

Les auteurs sont des pédagogues avertis : ils ont le souci constant de permettre à chaque postulant au titre envié de détenteur du CAP de Pâtissier de comprendre toutes ces interactions et tous ces phénomènes afin de les utiliser ou, le cas échéant, de pouvoir les contourner.

Cette démarche qui porte l'apprenant vers la compréhension indispensable à toute autonomie est déclinée dans tous les domaines, en fonction des produits traités : santé du consommateur, environnement durable, disponibilité, saisonnalité, produits de substitution, conservation, traitements, usages, législation ... et surtout les rôles possibles en pâtisserie.

Dans un monde où le temps est un bien fugace, on trouve dans l'ouvrage un allié précieux : des synthèses sont proposées systématiquement.

Et, cerise sur ce gâteau qu'il faut savourer avec gourmandise, des exercices sont proposés.

Lire cet ouvrage est assurément un bon moyen pour se lancer à l'assaut du CAP Pâtissier !

Préface

Les auteurs ont cherché délibérément à réunir dans cet ouvrage semble des savoirs associés aux compétences professionnelles certificat d'aptitude professionnelle « pâtissier ».

Ils décrivent de manière très détaillée les matières premières entrant dans la fabrication de la pâtisserie. Ils s'attachent à préciser leurs caractéristiques, mais aussi les aspects historique, graphique, juridique, nutritionnel ou technique qui contribuent à mieux en comprendre les utilisations. Ces développements sont innés d'illustrations qui éclairent les explications ainsi fournies.

Ce descriptif exhaustif est accompagné d'une exposition du contexte professionnel et d'outils méthodologiques. L'histoire de la pâtisserie, l'essentiel donné sur les matériels et les locaux et des éléments de gestion du personnel servent de cadre général aux activités de l'apprenti pâtissier. L'analyse sensorielle, quelques principes de présentation et de dressage des fabrications liés aux arts appliqués et des supports de préparation et d'organisation du travail invitent à la réflexion.

Une synthèse et quelques exercices sont proposés en fin des chapitres.

Cet ouvrage constitue une base documentaire intéressante pour les professeurs de pâtisserie, leurs élèves ou apprentis en espérant qu'il contribue à les animer de la passion indispensable pour réussir dans ces métiers.

Christian Petitcolas,

Inspecteur général de l'Éducation nationale en charge du suivi des métiers de l'alimentation

Serge Raynaud.

Webmestre.

Liens :

Visiter le site www.jeromevillette.fr

Voir l'ouvrage : [cliquer ici](#)