



Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant

Jeudi 27 mars 2025

14H00 – 17H00

Sommaire

1. Ouverture du séminaire

2. La parole de la profession sur les métiers liés aux desserts de restaurant aujourd'hui. Et demain ?

3. Présentation générale du référentiel

4. Présentation de l'outil « Cpro »

5. Présentation du pôle 1 du référentiel

6. Présentation le pôle 2 du référentiel

7. Conclusion

Allocution d'ouverture

Michel Lugnier
IG-ESR

Les métiers liés aux desserts de restaurant aujourd'hui et demain ?

Vincent Sitz

Représentant du Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France

Présentation du référentiel

Philippe Berton
IEN Économie-Gestion

- Co construction avec la profession**

- Structuration de la démarche inspirée des dernières rénovations dans la filière**

- Usage du CCF « continué » pour les deux épreuves certificatives**

Des constats suite à l'enquête de terrain...

...une formation qui reste adaptée et qui insère

...un public par la voie de l'apprentissage issu majoritairement de CAP.

...un public par la voie scolaire issu majoritairement de bac pro.

Certification de spécialisation en 1 an niveau 3

CAP Cuisine

CAP Pâtissier

Baccalauréat professionnel Cuisine

Baccalauréat professionnel Boulangerie-Pâtisserie

Brevet professionnel Arts de la cuisine

Baccalauréat technologique STHR

BTS MHR option B

Certification de spécialisation en 1 an niveau 3

Commis ou de commise de cuisine

Commis ou de commise de pâtisserie

Cuisinier ou cuisinière

Pâtissier ou pâtissière

Certification de spécialisation en 1 an niveau 3

« Desserts de restaurant »

La structuration générale du référentiel

Partie du référentiel

Précision

Référentiel d'activités professionnelles

Définition du métier et des conditions d'exercice

Référentiel de compétences

Mise en relation des activités professionnelles et des compétences
Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

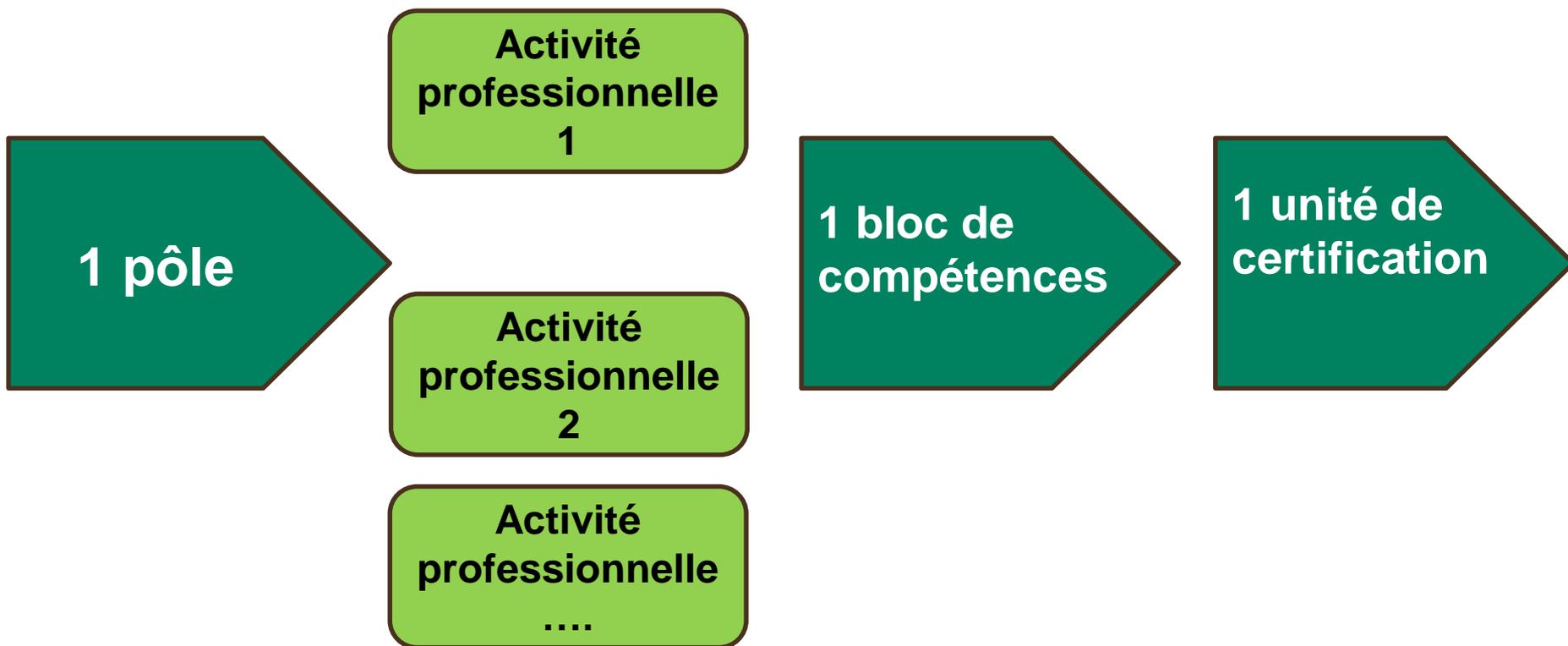
Référentiel d'évaluation

Unités constitutives du diplôme
Règlement d'examen
Épreuves

Formation en milieu professionnel

Rappel réglementaire des PFMP

La structuration du RAP



Certification de spécialisation en 1 an niveau 3

- Pôle 1 : «Production et envoi des desserts »
- Pôle 2 : «Optimisation et gestion de la production des desserts»

2 Pôles	5 Activités pro.	2 Blocs de compétences	2 Unités certificatives
Pôle 1 : Production et envoi des desserts	Production des desserts	Bloc 1 : Produire et envoyer des desserts	UP1 : Production et envoi des desserts
	Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service		
Pôle 2 : Optimisation et gestion de la production des desserts	Participation à l'élaboration de la carte des desserts	Bloc 2 : Optimiser et gérer la production des desserts	UP2 : Optimisation et gestion de la production des desserts
	Participation aux approvisionnements et à la planification de la production		
	Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources		

RAP

Déclinaison d'une activité professionnelle

Tâches



Résultats attendus

Conditions d'exercice



Pôle 1 – Production et envoi des desserts

Activité professionnelle 1 Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
Tâches <ul style="list-style-type: none"> • Organisation de la production • Réalisation des préparations
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none"> - Les productions sont planifiées de manière logique, rationnelle, adaptée au temps imparti et aux consignes de production. - Le poste de travail est organisé de manière rationnelle pour réaliser les productions. - La technique et la recette choisies permettent d'obtenir la pâte ou l'appareil adapté à la production. - Les pâtes sont conformes aux standards ou aux consignes. - La cuisson des pâtes est conforme aux standards. - La technique et la recette choisies permettent d'obtenir des préparations à la consistance et l'homogénéité adaptées à la production. - Les fabrications glacées ont une consistance et une homogénéité conformes à la production et au guide des appellations des desserts glacés. - La transformation crue ou cuite est réalisée dans le respect des consignes. - La texture de l'insert est conforme à la commande. - Le produit fini est net, régulier et conforme aux consignes de montage. - La finition est esthétique, harmonieuse et apporte une valeur ajoutée au dessert. - Les qualités et les défauts sont identifiés. Le responsable hiérarchique est informé. Une action corrective est proposée si possible.
Activité professionnelle 2 Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
Tâches <ul style="list-style-type: none"> • Préparation du poste d'envoi • Gestion des bons et des demandes des clients • Dressage • Envoi et communication au cours du service
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none"> - Le poste est organisé pour optimiser la fluidité des envois. - Le service est fluide, organisé et répond aux attentes des clients. - La spécificité est identifiée et une réponse est proposée. - La disposition des éléments du dessert est conforme aux attendus dans le temps imparti. - L'envoi est synchronisé et conforme à la commande. - La pertinence des informations reçues et transmises permet un service fluide et conforme aux commandes.

Pôle 2 – Optimisation et gestion de la production des desserts

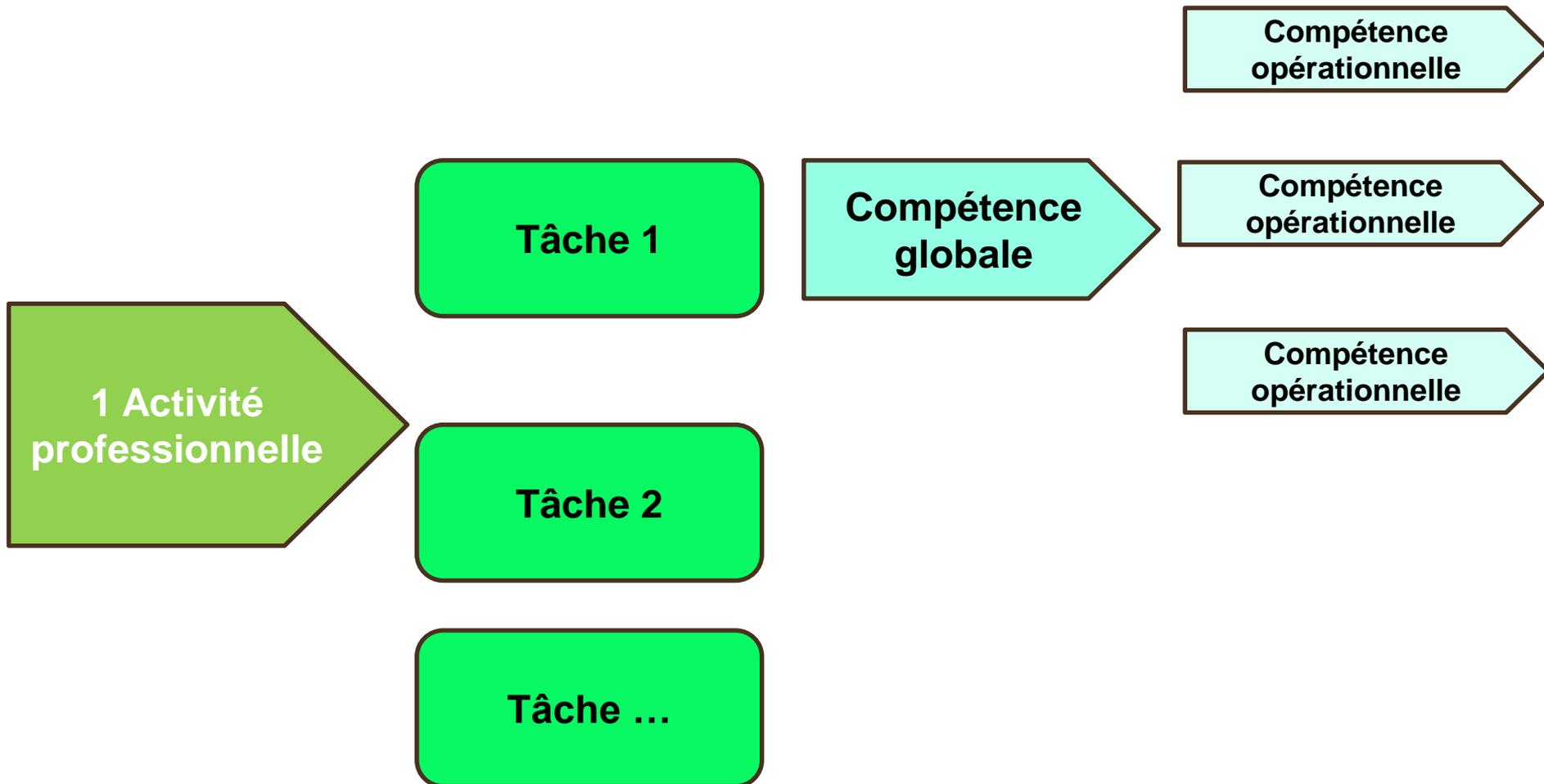
Activité professionnelle 1 Participation à l'élaboration de la carte des desserts
Tâches <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des desserts de la carte • Participation à la création d'un dessert
Résultats attendus <p>Les desserts sont conformes. Le dessert créé est commercialisable. Le choix des matières premières est adapté à la production demandée (qualitativement et quantitativement). Le choix des arguments est pertinent et explicite.</p>
Activité professionnelle 2 Participation aux approvisionnements
Tâches <ul style="list-style-type: none"> • Participation aux approvisionnements
Résultats attendus <p>Un contrôle visuel est réalisé et l'information est transmise à son supérieur hiérarchique. Le bon de commande et le bon de livraison sont conformes. Les anomalies qualitatives et/ou quantitatives sont identifiées. Les protocoles de déconditionnement sont appliqués en vue des différents stockages. Le stockage est conforme à la législation en restauration.</p>
Activité professionnelle 3 Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources
Tâches <ul style="list-style-type: none"> • Application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail • Mise en œuvre des préconisations en matière de gestion durable des ressources
Résultats attendus <p>L'état des locaux, des matériels et des équipements est contrôlé tout au long de l'activité dans le respect des protocoles d'hygiène. Les procédures et protocoles d'hygiène sont respectés. Les procédures liées à la sécurité du travail sont respectées. La gestion durable des ressources est conforme à la réglementation et à la politique de développement durable de l'entreprise.</p>

Conditions d'exercice pour l'ensemble des deux pôles

Moyens et ressources : <ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels, outils, équipements notamment numériques • Matières d'œuvre • Les guides de bonnes pratiques d'hygiène, plan de maîtrise sanitaire • Document unique • Commandes et besoins journaliers et/ou de la période • Consignes • Fiches techniques • Carnet de recettes personnel • Diagrammes de production, planigrammes • Outils de traçabilité
Autonomie et responsabilité : <ul style="list-style-type: none"> • Organisation et réalisation de tâches pour répondre à la commande de la hiérarchie • Information à la hiérarchie notamment en cas d'anomalies

Référentiel de compétences

Activités professionnelles/Compétences



Référentiel de compétences

Activités professionnelles/Compétences

Un extrait du référentiel

Mise en relation activités professionnelles et compétences

Pôle 1 - Production et envoi des desserts			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Organisation de la production	Organiser la production	<ul style="list-style-type: none"> - Planifier son travail - Organiser son poste de travail
	Réalisation des préparations	Réaliser des préparations	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des pâtes et appareils - Apprêter des pâtes - Cuire des pâtes - Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés - Préparer des fabrications glacées - Transformer les végétaux - Réaliser des inserts - Monter et assembler des préparations - Réaliser des éléments de finitions - Apprécier et rectifier la production
Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Préparation du poste d'envoi	Préparer le poste d'envoi	<ul style="list-style-type: none"> - Configurer le poste d'envoi
	Gestion des bons et des demandes des clients	Gérer les bons et les demandes des clients	<ul style="list-style-type: none"> - Gérer les bons - Gérer les demandes spécifiques
	Dressage	Dresser	<ul style="list-style-type: none"> - Dresser des desserts
	Envoi et communication au cours du service	Envoyer et communiquer au cours du service	<ul style="list-style-type: none"> - Envoyer les desserts - Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service

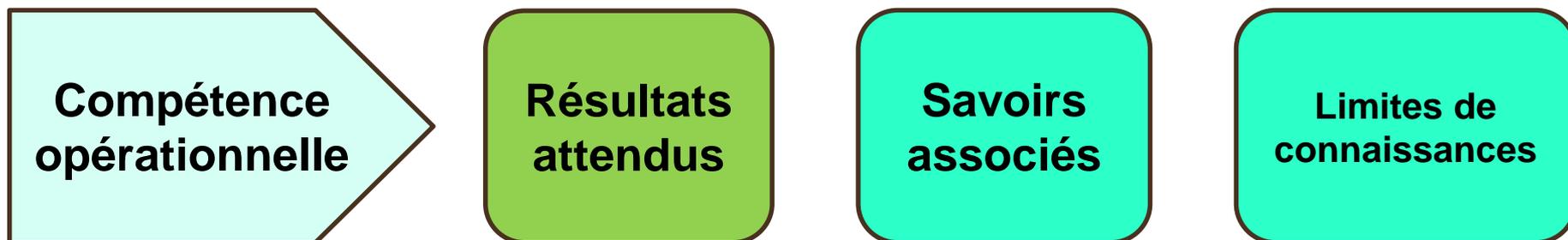
Les activités professionnelles sont déclinées en tâches

La maîtrise des compétences globales est nécessaire pour réaliser les tâches

Les compétences globales sont déclinées en compétences opérationnelles, plus détaillées

Référentiel de compétences

Compétences/Savoirs



Référentiel de compétences Compétences/Savoirs

Un extrait du référentiel :

Activité Professionnelle 2 – Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité				
Compétence globale : préparer le poste d'envoi				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Préparation du poste d'envoi	Configurer le poste d'envoi	Le poste est organisé pour optimiser la fluidité des envois.	Les matériels dédiés à l'envoi	Liste des matériels à disposition
Compétence globale : gérer les bons et les demandes des clients				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Gestion des bons et des demandes des clients	Gérer les bons	Le service est fluide, organisé et répond aux attentes des clients.	La lecture et l'analyse des bons L'adaptation de l'envoi aux rythmes du service	Alerter en vue d'anticiper les ruptures et les demandes spécifiques
	Gérer les demandes spécifiques	La spécificité est identifiée et une réponse est proposée.	Les allergies et les intolérances Les régimes spécifiques Les demandes spécifiques	Alerter sur les erreurs de commande Liste officielle des allergènes La différence entre intolérance et allergie Les fêtes et célébrations
Compétence globale : dresser				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Dressage	Dresser un dessert	La disposition des éléments du dessert est conforme aux attendus dans le temps imparti.	Les consignes de dressage L'ordonnancement du dressage L'organisation du poste de dressage Les techniques de décoration	Photos, schémas, consignes orales et/ou écrites Le cornet Le siphon La poche à douille Le chinois à piston Le pochoir

La compétence opérationnelle est maîtrisée si ...

La compétence opérationnelle est maîtrisée si ...

...qui se limitent à ...

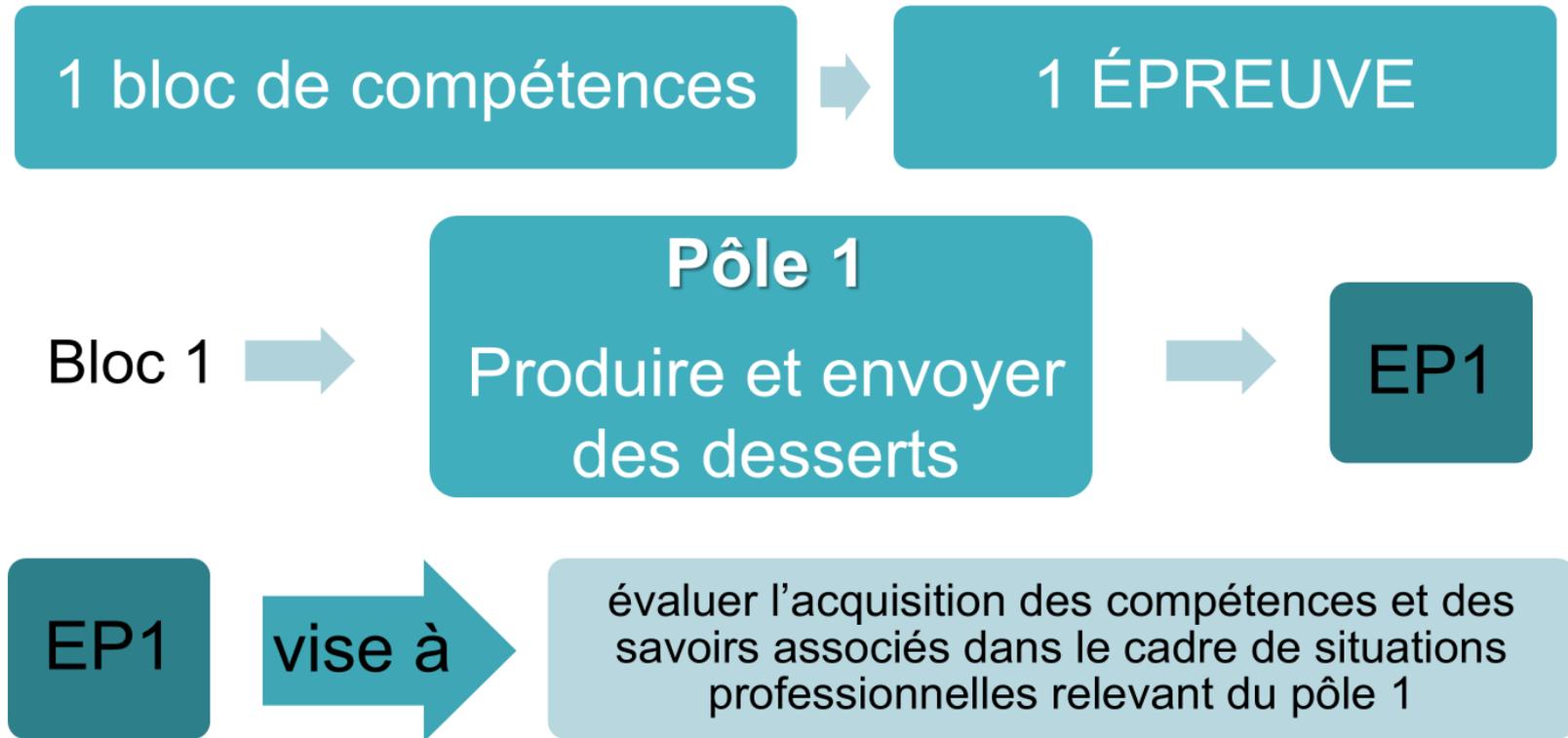
Mise en correspondance

des activités professionnelles du Pôle – du bloc de compétences – de l'unité



Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles
<p style="text-align: center;">Pôle 1</p> <p style="text-align: center;">Production et envoi des desserts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité • Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité 	<p style="text-align: center;">Bloc n° 1</p> <p style="text-align: center;">Produire et envoyer des desserts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser la production • Réaliser des préparations • Préparer le poste d'envoi • Gérer les bons et les demandes des clients • Dresser • Envoyer et communiquer au cours du service 	<p style="text-align: center;">UP 1</p> <p style="text-align: center;">Production et envoi des desserts</p>

Du RAP au référentiel d'évaluation



Le règlement d'examen

Certificat de spécialisation de niveau 3 Spécialité « Desserts de restaurant »			Scolaire (Établissement public et privé sous contrat)	Scolaire (Établissement privé hors contrat)	
			Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)	Apprentissage (CFA non habilité au CCF)	
			Formation professionnelle continue (Établissement public)	Formation professionnelle continue (Établissement privé)	
				Enseignement à distance	
				Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles	
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP 1 – Production et envoi des desserts	UP 1	8	CCF ¹	Ponctuel Écrit, pratique, oral	5h00
EP 2 – Optimisation et gestion de la production des desserts	UP 2	5	CCF	Ponctuel Oral	30 min
¹ Contrôle en Cours de Formation					

Un coefficient plus important pour la production et l'envoi

Les épreuves concernées :

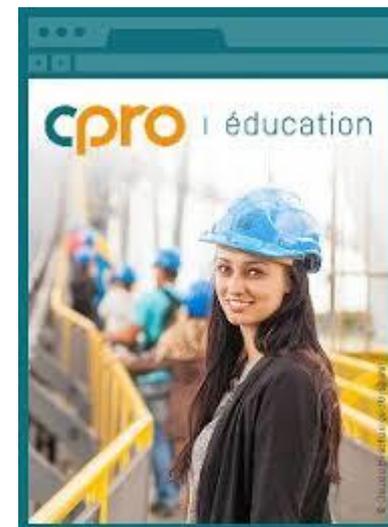
• Épreuve EP1

• Épreuve EP2 -

		Une année de formation		
		1 ^{er} semestre	2 ^{ème} semestre	
Épreuve		Évaluation formative		
EP1	Production et envoi des desserts	Tout au long de la formation : document de suivi des compétences		Note certificative finale
Épreuve		Évaluation formative		
EP2	Optimisation et gestion de la production des desserts	Tout au long de la formation : document de suivi des compétences		Note certificative finale

La traçabilité des compétences sur l'année de formation

Quel
support ?

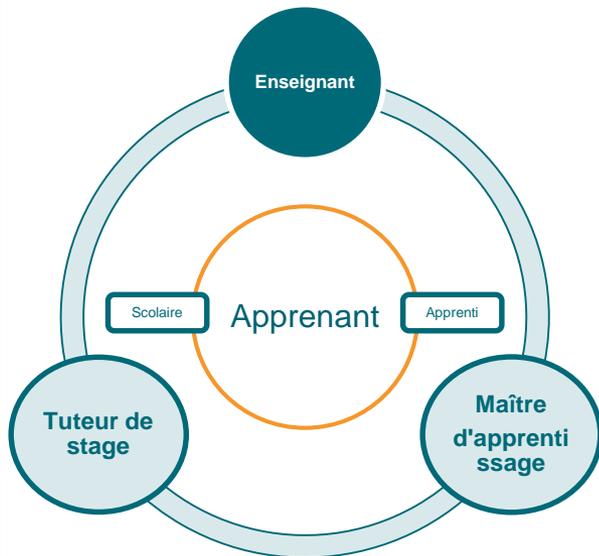


Exemple de la solution en ligne Cpro

CPRO ÉDUCATION

Un outil numérique en ligne de suivi des acquisitions et des acquis au service des équipes pédagogiques

CPRO Éducation : fonctionnalités et atouts



Des fonctionnalités relatives au suivi pédagogique

- # En référence au **RAP** et référentiel de **compétences** du CS Desserts de restaurant
- # Suivre les **activités** et évaluer les **compétences** développées en centre / en entreprise
- # Disposer d'un **livret numérique** de suivi d'acquisition des **compétences**
- # Tracer, **ajuster** les itinéraires de formation
- # Visualiser la construction progressive des profils de compétences
- # Disposer d'un **portfolio** de formation (Pôle 2)

Quels atouts ?

- # Référentiels intégrés clés en main (RAP – Référentiel de compétences)
- # Adapté aux deux statuts « Scolaire » et « Apprenti »
- # Sécurisation des **parcours** en cas de changement de centre ou de statut
- # Sécurisation de la certification
- # Brique pédagogique complémentaire de la solution **PRONOTE**

Un portail unique pour faciliter le suivi et l'évaluation des compétences des élèves et des apprentis

Scolaire

Apprenti

- # Organiser, suivre les **activités** et évaluer les **compétences** développées en établissement et en entreprise
- # Formaliser et archiver les scénarios pédagogiques
- # Assurer la préparation pédagogique des périodes entreprise – Suivre les activités des apprenants en entreprise
- # Disposer d'un **livret** numérique **collaboratif de suivi** d'acquisition **des compétences**
- # Archiver les bilans des compétences
- # Consulter le **portfolio de formation** des apprenants



Sonder la performance de l'apprenant

Date prise en compte dans le tableau de bord

Saisie des résultats

BASSET Anais

Dernière modification le 07/04/2025

TI
I
S
TS
PA

Résultat attendu
défini dans le référentiel

Organiser la production

PLANI
RIER SON TRAVAIL
Les productions sont planifiées de manière logique, rationnelle, adaptée au temps imparti et aux consignes de production

ORGANISER SON POSTE DE TRAVAIL
Le poste de travail est organisé de manière rationnelle pour réaliser les productions

Réaliser des préparations

REALISER DES PÂTES ET APPRÊTER DES PÂTES
La technique et la recette de l'appareil adapté

Les pâtes sont conformes aux standards et aux consignes

Indicateurs de performance
proposés (GAP)

Aide à l'évaluation

- TI : Le poste de travail n'est pas du tout organisé.
- I : Le poste de travail est partiellement organisé; L'organisation n'est pas rationnelle.
- S : Le poste de travail est organisé; L'organisation n'est pas totalement rationnelle.
- TS : Le poste de travail est toujours organisé de manière rationnelle pour réaliser les productions.

PA : vue sur les résultats de l'auto-évaluation de l'élève

Quatre niveaux de performance :

- **TI : très insuffisant**
- **I : insuffisant**
- **S : satisfaisant**
- **TS : très satisfaisant**

Rappel des résultats attendus (référentiel) et des indicateurs la performance (GAP)

La saisie des résultats peut se faire pendant l'activité (PC ou tablette)

À l'issue de la période en entreprise

Positionnement sur les compétences développées en entreprise

Conjointement avec le tuteur de stage ou le MA, sur la base des activités décrites dans les fiches activités en entreprise ou le book

Tâches	Compétences	Fiches
Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité <input checked="" type="checkbox"/> Organisation de la production <input checked="" type="checkbox"/> Réalisation des préparations	Réaliser des préparations	
	REALISER DES PÂTES ET DES APPAREILS	1
	APPRÊTER DES PATES	
	CUIRE DES PÂTES	
	PRÉPARER DES CREMES MOUSSES GANACHES ET LEURS DÉRIVÉS	
	PRÉPARER DES FABRICATIONS GLACÉES	
	TRANSFORMER LES VÉGÉTAUX	
	RÉALISER DES INSERTS	
	MONTER ET ASSEMBLER DES PRÉPARATIONS	
	RÉALISER DES ÉLÉMENTS DE FINITION	

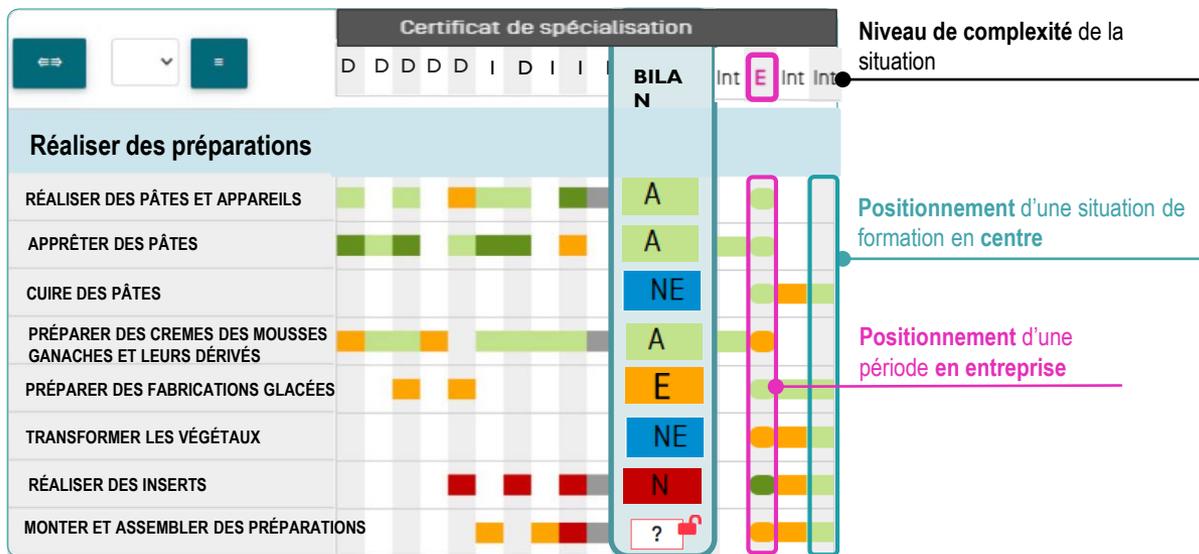
Bilan entreprise :

Positionnement sur les compétences opérationnelles

Livret de suivi d'acquisition des compétences

- # Affichage du résultat de la performance pour chacune des situations rencontrées en **centre de formation** et en **entreprise**
- # **Suivi des acquisitions** dans le temps en respectant la chronologie des activités réalisées
- # Repérage du niveau de complexité de la situation (Découverte – Intermédiaire – Complexe)
- # Mesure des progrès et de la capacité à transférer la compétence d'une situation à l'autre
- # Aide à l'élaboration des **bilans intermédiaires des compétences**
- # Partage immédiat des résultats avec tous les acteurs : enseignants, apprenants, tuteurs de stage et maître d'apprentissage

Palier de professionnalisation apprécié par les **enseignants**



BILAN DES COMPÉTENCES

Quatre paliers de professionnalisation:

- E** Expert
- A** Averti
- E** Exécutant
- N** Novice

Affichage des critères pour identifier les paliers de professionnalisation (GAP)



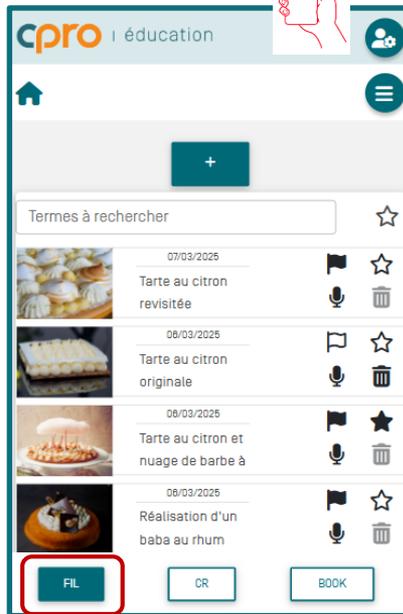
Le book des apprenants

Objectifs

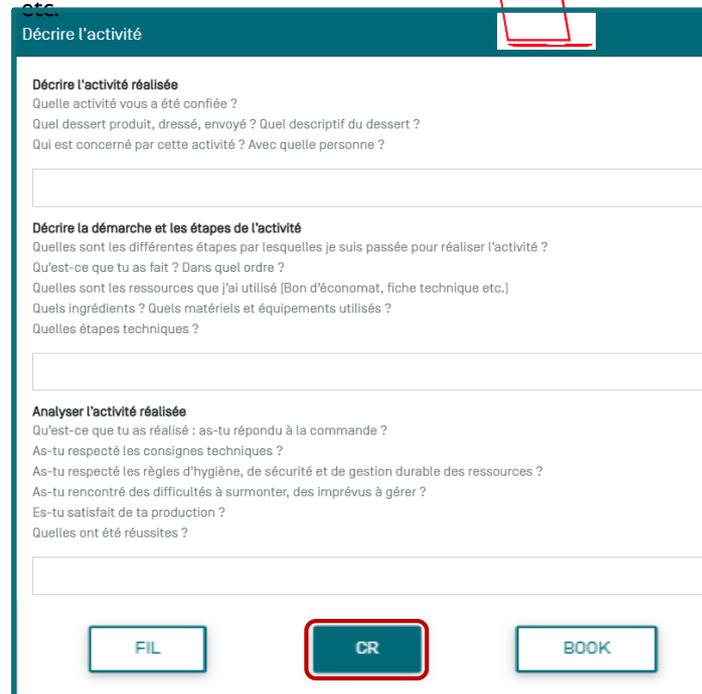
- ❖ Conserver la trace de ses activités en établissement et en entreprise
- ❖ Collecter des preuves des acquis d'apprentissage et des compétences (Photos, vidéos, recueil sonore, fiches techniques etc.)
- ❖ Rendre compte des activités représentatives du métier préparé : retour réflexif sur l'activité
- ❖ Présenter ses meilleures réalisations, productions dans un book
- ❖ Communiquer et apporter la preuve de ses compétences professionnelles

Trois étapes pour élaborer son portfolio

Nourrir son « fil d'actualité » et collecter les preuves : photos, vidéos etc.



Décrire ses activités professionnelles significatives
 Les référencer aux tâches (RAP) et compétences du référentiel
 Collecter de nouvelles preuves : fiches techniques, carte des desserts etc.



Publier ses travaux dans son book
 « Une page pour chacune de mes réussites »



S'abonner à CPRO Éducation

L'abonnement à Cpro éducation est valable pour toute l'année scolaire en cours.

Il est renouvelable chaque année (à partir du mois de juin) pour la rentrée scolaire suivante.

L'abonnement s'effectue uniquement en ligne : <https://www.reseau-canope.fr/cpro-education/sabonner.html>

Une commande se compose de deux parties :

1. L'application CPRO Éducation sans référentiel : **130 € annuels**
2. Le référentiel CS Desserts de restaurant : **60 € annuels**

Services inclus

- Hébergement, sécurité et stockage des données en France – RGPD
- Assistance technique et pédagogique personnalisée 5 jours / 7
- Parcours de formation aux usages de CPRO : hybride ou distanciel
- Présentation de la solution en séminaire / journée de formation académique

Nous contacter

- Responsable de pôle (intervention en territoire à l'échelle académique) : veronique.pellegrin@reseau-canope.fr
- Pôle formation : formation-cpro@reseau-canope.fr
- Assistance technique et pédagogique : assistance-cpro@reseau-canope.fr



Présentation du pôle 1

- **Sabine Boutin** – PLP Pâtisserie - Académie de Bordeaux
- **Marine Matéos** – Formatrice de Pâtisserie CFA Médéric – Académie de Paris
- **Fabrice Pimet** – PLP Cuisine – Académie de Dijon

Pôle 1 - Produire et envoyer des desserts

➡ 2 activités professionnelles

▪ Production des desserts

12 compétences opérationnelles :

- Planifier son travail
- Organiser son poste de travail
- Réaliser des pâtes et appareils
- Apprêter des pâtes
- Cuire des pâtes
- Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés
- Préparer des fabrications glacées
- Transformer les végétaux
- Réaliser des inserts
- Monter et assembler des préparations
- Réaliser des éléments de finitions
- Apprécier et rectifier la production

▪ Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service

6 compétences opérationnelles :

- Configurer le poste d'envoi
- Gérer les bons
- Gérer les demandes spécifiques
- Dresser des desserts
- Envoyer les desserts
- Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service

Les savoirs nouveaux CS « DR »/MC CDR

Les savoirs associés nouveaux	Pôle
L'ergonomie du poste de travail	1
Les techniques de préparation à base de céréales, graines, alternatives végétales et féculents	1
Les techniques de valorisation des végétaux : Cuisson déshydratation extraction	1
Les techniques de décors	1
La lecture et l'analyse des bons.	1
L'adaptation de l'envoi aux rythmes du service	
Les allergies et les intolérances Les régimes spécifiques Les demandes spécifiques	1
La sensibilité des textures Les températures d'envoi	
Le langage professionnel adapté à l'envoi Les consignes de dégustations L'information sur le nombre de portions restantes	1

1^{er} exemple de scénario pédagogique pendant une séance

1^{er} exemple de scénario pédagogique

Fiche d'intention pédagogique

Classe : CS Desserts de Restaurant

ATELIER EXPÉRIMENTAL

Le service des desserts en restauration

Mercredi 08 octobre 2025 de 8h55 à 11h50

Thème de la séance :

**La Gestion des bons et des demandes
spécifiques**

CONTEXTE PROFESSIONNELLE :

Vous arrivez en qualité de stagiaire au Restaurant le Cassis à Mâcon. Établissement bistronomique qui propose une cuisine moderne et créative avec des produits frais.

SITUATION PROFESSIONNELLE :

Après avoir approfondi vos bases de pâtisserie, vous vous apprêtez à vivre vos premiers services au restaurant. Votre chef pâtissier vous demande de répondre aux demandes spécifiques des clients.

1^{er} exemple de scénario pédagogique

Pôle 1 - Production et envoi des desserts

Activité Professionnelle 2 – Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service

Compétence globale : gérer les bons et les demandes des clients			
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Limites de connaissances
Gestion des bons et de demandes clients	Gérer les bons	Le service est fluide, organisé et répond aux attentes des clients.	Liste officielle des allergènes La différence entre intolérance et allergie
	Gérer les demandes spécifiques	La spécificité est identifiée et une réponse est proposée.	Les fêtes et célébrations

1^{er} exemple de scénario pédagogique

Formation de 6 groupes de 2 apprenants

Tirage au sort du scénario

A l'aide des ingrédients disponibles dans le labo et du temps imparti, répondre aux attentes des clients

Synthèse de groupe reprenant les attendus des clients à travers un document

Évaluation

1^{er} exemple de scénario pédagogique

Création d'une roue de sélection de nom aléatoire



Démarrer

Réinitialiser

- 1 - Sans lactose
- 2 - 20 ans de mariage
- 3 - Sans gluten
- 4 - 10 ans de Lucie
- 5 - Sans œufs
- 6 - Sans fruits à coque

1^{er} exemple de scénario pédagogique

Scénario 1	Scénario 2
Sans Lactose	20 ans de Mariage
<p>Table n° : 1 Couverts : 5</p> <p><u>5 desserts carte</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 3 œufs à la neige- 1 riz au lait <p>1 dessert sans lactose</p>	<p>Table n° : 1 Couverts : 7</p> <p><u>7 desserts carte</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 4 riz au lait- 3 babas au Rhum <p>20 ans de Mariage de Ludivine et Pierre</p>

1^{er} exemple de scénario pédagogique

Scénario 3

Sans gluten

Table n° : 1

Couverts : 6

6 desserts carte

- 3 tartelettes aux fraises
- 2 babas au Rhum
- 1 sans gluten

Scénario 4

10 ans de Lucie

Table n° : 1

Couverts : 7

7 desserts carte

- 3 tartelettes aux fraises dont une pour les 10 ans de Lucie
- 4 babas au Rhum

1^{er} exemple de scénario pédagogique

Scénario 5

Sans œufs

Table n° : 2
Couverts : 5

7 desserts carte

- 3 œufs à la neige
- 3 Paris-Brest
- 1 dessert sans œufs

Scénario 6

Sans fruits à coque

Table n° : 2
Couverts : 6

6 desserts carte

- 2 macarons framboises
- 3 Paris-Brest
- 1 sans fruits à coque

1^{er} exemple de scénario pédagogique

Evaluation

	SEMESTRE 1					
Lieu d'évaluation (centre de formation / entreprise)			Lycée			
			08/10/2025			

Activité Professionnelle 1 - Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Activité Professionnelle 2 - Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Préparation du poste d'envoi

Configurer le poste de travail

Gestion des bons et des demandes des clients

Gérer les bons

P2 09/03/2025

Gérer les demandes spécifiques

P1 09/03/2025

Dressage

Dresser des dessert

Envoi et communication au cours du service

Envoyer les desserts

Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service

Pôle 1 - Production et envoi des desserts

>

administratif

Profil compétences

Synthèse

Axel

Bastien

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

2^{ème} exemple de scénario pédagogique pendant une séance

2^{ème} exemple de scénario pédagogique

Fiche d'intention pédagogique

Classe : CS Desserts de Restaurant

ATELIER EXPÉRIMENTAL

Le service des desserts en restauration

Mercredi 19 novembre 2025 de 8h55 à
11h50

Thème de la séance :
Dresser un dessert à l'assiette



SITUATION PROFESSIONNELLE : Lors de votre première PFMP, le chef du restaurant bistronomique « L'Annexe » à Lille, vous demande de dresser un des desserts de la carte. Il vous fournit la photo du dressage. Il vous informe aussi que toute la mise en place a été faite pour 8 assiettes environ. Il vous restera la mise en forme, et éventuellement la découpe et la cuisson de certains éléments.

2^{ème} exemple de scénario pédagogique

Pôle 1 - Production et envoi des desserts

Activité Professionnelle 2 – Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service

Compétence globale : Dresser			
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Limites de connaissances
Dressage	Dresser un dessert	La disposition des éléments du dessert est conforme aux attendus dans le temps imparti	Photos, schémas, consignes orales et/ou écrites
	Décorer		Le cornet Le siphon La poche à douille Le chinois à piston Le pochoir

2^{ème} exemple de scénario pédagogique

Formation de 6 groupes de 2 apprenants

Tirage au sort des photos

A l'aide des mises en place disponibles dans le labo et du temps imparti, dresser 8 assiettes identiques à la photo désignée

Synthèse de groupe reprenant les attendus, les difficultés rencontrées et les solutions trouvées

Évaluation

Proposition de photos de desserts à reproduire



crédit photos @christophe_tuloup

2ème exemple de scénario pédagogique

Productions d'élèves



Évaluation

Lieu d'évaluation Centre de formation/Entreprise :			lycee 1911/2025				
Semestres	Semestre 1						
Gestion des bons et des demandes des clients							
Gérer les bons							
Gérer les demandes spécifiques							
Dressage							
Dresser des desserts			p3				
Envoi et communication au cours du service							
Envoyer les desserts							
Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service							

EP1 en CCF

Philosophie de l'épreuve

Évaluation par compétences des acquis en **continu sur l'ensemble de l'année scolaire**

Positionnement de l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés dans un **tableau de suivi** en centre de formation et en entreprise (PFPM ou entreprise de l'apprenti).

Positionnement final de l'acquisition des compétences en fin de parcours (dernières colonnes du tableau) par l'équipe pédagogique et si possible le professionnel qui l'a suivi.

Tableau de suivi sous format papier ou numérique.

La traçabilité des compétences opérationnelles

Évaluation formative des compétences

Les paliers de professionnalisation

Les niveaux sont définis de manière progressive du niveau 1 (Novice) au niveau 4 (Expert).

Les codes couleurs sont en lien avec ceux utilisés par l'application Pronote.

- Rouge : palier = Novice
- Vert clair : palier 3 = Averti
- Jaune : palier 2 = Exécutant
- Vert foncé : palier 4 Expert

Critères pour identifier les paliers de professionnalisation				
	Palier 1 - Novice <i>limiter, exécuter</i>	Palier 2- Exécutant <i>Exécuter, appliquer</i>	Palier 3 - Averti <i>Adapter, anticiper</i>	Palier 4 - Expert <i>Anticiper, concevoir</i>
Niveau de compétences →	Connaissance superficielle orientée vers la réussite de la tâche en cours	Connaissance globale orientée vers la connexion des éléments	Connaissance fonctionnelle orientée vers la détermination des éléments clés	Connaissance approfondie orientée vers la compréhension des processus
Degré d'analyse →	Trouver les indices pertinents	Comprendre les buts des activités	Élargir le répertoire des actions disponibles	Coordonner les activités dans le collectif
Degré d'autonomie →	Réalisation de tâches guidées en contexte connu	Application de procédures en contextes variés	Résolution de problèmes ouverts en contexte variés	Résolution de problèmes inconnus en contextes imprévisibles

Extrait du GAP : proposition d'indicateurs de performance p. 23

Indicateurs de performance épreuve EP1				
Compétences opérationnelles Pôle 1	Candidat peu ou pas autonome		Candidat autonome	
	MTI Niveau « NOVICE »	MI Niveau « EXECUTANT »	BM Niveau « AVERTI »	TBM (résultat attendu du référentiel)
Planifier son travail	Plusieurs étapes sont manquantes L'ordonnancement est incohérent Les temps de fabrication ne sont pas conformes aux réalités professionnelles	Une des étapes est manquante L'ordonnancement est incohérent Les temps de fabrication sont partiellement conformes	Toutes les étapes de fabrication sont présentes L'ordonnancement est cohérent mais quelques erreurs subsistent Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps, mais certaines estimations ne sont pas en phase avec une réalité professionnelle	Les productions sont planifiées de manière logique, rationnelle, adaptée au temps imparti et aux consignes de production
Organiser son poste de travail	Le poste de travail n'est pas du tout organisé	Le poste de travail est partiellement organisé L'organisation n'est pas rationnelle	Le poste de travail est organisé L'organisation n'est pas totalement rationnelle	Le poste de travail est toujours organisé de manière rationnelle pour réaliser les productions
Réaliser des pâtes et appareils	La pâte et/ou l'appareil n'est pas réalisé ou pas utilisable	La pâte et/ou l'appareil est réalisé La technique utilisée n'est pas adaptée	La pâte et/ou l'appareil est réalisé La technique utilisée est partiellement acquise	La technique et la recette permettent d'obtenir la pâte ou l'appareil adapté à la production

Évaluation formative des compétences

Extrait de l'onglet « administratif » de l'outil Excel

FEUILLE ADMINISTRATIVE DE LA CLASSE DE "CS Desserts de restaurant"						
ACADEMIE :	Poitiers					
SESSION D'EXAMEN :	2025					
Non du centre de formation :	LYCEE LA ROCHELLE					
La classe CS "DR"	NOM/PRENOM	Lieu PFMP 1/Entreprise	Lieu PFMP 2/Entreprise	Lieu PFMP 3/Entreprise	Nom Tuteur/Maitre d'apprentissage	N
Élève/apprenti 1	ELEVE 1	Restaurant 1	Salon the 1	Bistrot 1	TUTEUR 1.1	
Élève/apprenti 2	ELEVE 2	Restaurant 2	Salon the 2	Bistrot 2	TUTEUR 2.1	
Élève/apprenti 3	ELEVE 3					
Élève/apprenti 4	ELEVE 4					
Élève/apprenti 5	ELEVE 5					
Élève/apprenti 6	ELEVE 6					
Élève/apprenti 7	ELEVE 7					
Élève/apprenti 8	ELEVE 8					
Élève/apprenti 9	ELEVE 9					
Élève/apprenti 10	ELEVE 10					
Élève/apprenti 11	ELEVE 11					
Élève/apprenti 12	ELEVE 12					

administratif

Profil compétences

Synthèse

Axel

Bastien

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

Évaluation formative des compétences

Le tableau de suivi des compétences au fil de l'eau **reprandre**
avec les compétences opérationnelles du scénario pédagogique

Rappel de l'ensemble des compétences opérationnelles du pôle 1 à évaluer en « CCF continué » dans le tableau de suivi

- Planifier son travail
- Organiser son poste de travail
- Réaliser des pâtes et appareils
- Apprêter des pâtes
- Cuire des pâtes
- Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés
- Préparer des fabrications glacées
- Transformer les végétaux
- Réaliser des inserts
- Monter et assembler des préparations
- Réaliser des éléments de finitions
- Apprécier et rectifier la production
- Configurer le poste d'envoi
- Gérer les bons
- Gérer les demandes spécifiques
- Dresser des desserts
- Envoyer les desserts
- Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service

La compétence « *Planifier son travail* » a été évaluée 7 fois au cours de la formation

Positionnement en fin de cycle par compétence

RAPPEL PALIERS DE PROFESSIONNALISATION - Descriptif onglet 2		P1 - novice	P2 - exécutant	P3 - expert I	P4 - expert II	SEMESTRE 1				SEMESTRE 2				POSITIONNEMENT FINAL						
Lieu d'évaluation (centre de formation / entreprise)																				
Pôle 1 - Production et envoi des desserts	Activité Professionnelle 1 - Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité																			
	Organisation de la production																			
		Planifier son travail	P1	P2	P3	P4														
		Organiser son poste de travail	P1	P2	P3	P4														
	Réalisation des préparations																			
		Réaliser des pâtes et appareils	P1	P2	P3	P4														
		Apprêter des pâtes	P1	P2	P3	P4														
		Cuire des pâtes	P1	P2	P3	P4														
		Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés	P1	P2	P3	P4														
		Préparer des fabrications glacées	P1	P2	P3	P4														
		Transformer des végétaux	P1	P2	P3	P4														
		Réaliser des inserts	P1	P2	P3	P4														
		Monter et assembler des préparations	P1	P2	P3	P4														
		Réaliser des éléments de finitions	P1	P2	P3	P4														
		Apprécier et rectifier la production	P1	P2	P3	P4														
	Activité Professionnelle 2 - Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service																			
	Préparation du poste d'envoi																			
		Configurer le poste de travail	P1	P2	P3	P4														
	Gestion des bons et des demandes des clients																			
		Gérer les bons	P1	P2	P3	P4														
	Gérer les demandes spécifiques	P1	P2	P3	P4															
Dressage																				
	Dresser des desserts	P1	P2	P3	P4															
Envoi et communication au cours du service																				
	Envoyer les desserts	P1	P2	P3	P4															
	Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service	P1	P2	P3	P4															

La compétence « *Planifier son travail* » est positionnée par l'enseignant / formateur (et le maître de stage / ou apprentissage) en fin de cycle au vu de la progression de l'élève

Évaluation formative des compétences

Extrait de l'onglet « synthèse » de l'outil Excel

	A	B	C	D	E	F	G	H	
1	SYNTHESE Postionnement classe			Planifier son travail	Organiser son poste de travail	Réaliser des pâtes et appareils	Apprêter des pâtes	Cuire des pâtes	Préparer des c
2	Élève/apprenti 1	Axel	P2 08/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P4 07/10/2024	
3	Élève/apprenti 2	Bastien	P2 08/10/2024	P2 08/10/2024	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P4 07/10/2024	
4	Élève/apprenti 3	Charlotte	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P4 07/10/2024	
5	Élève/apprenti 4	Davy	P3 12/10/2024	P2 08/10/2024	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P4 07/10/2024	
6	Élève/apprenti 5	Emeline	P3 12/10/2024	P2 08/10/2024	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P4 07/10/2024	
7	Élève/apprenti 6	Fabiola	P3 12/10/2024	P2 08/10/2024	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P4 07/10/2024	
8	Élève/apprenti 7	Gerald	P3 12/10/2024	P2 08/10/2024	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P4 07/10/2024	
9	Élève/apprenti 8	Héliote	P3 12/10/2024	P2 08/10/2024	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P4 07/10/2024	
10	Élève/apprenti 9	Isabelle	P3 12/10/2024	P2 08/10/2024	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P4 07/10/2024	
11	Élève/apprenti 10	Jasmine	P3 12/10/2024	P2 08/10/2024	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P4 07/10/2024	
12	Élève/apprenti 11	Kalid	P3 12/10/2024	P2 08/10/2024	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P4 07/10/2024	
13	Élève/apprenti 12	Lyonel	P3 12/10/2024	P2 08/10/2024	P1 20/10/2024	P2 08/10/2024	P3 12/10/2024	P4 07/10/2024	
14									

< > administratif Profil compétences **Synthèse** Axel Bastien 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 +

EP1 en CCF

La grille certificative

Justification de la note finale certificative

Proposition de note à l'examen au regard du profil tracé et du candidat

Académie :	CS « Desserts de restaurant » - Candidat CCF GRILLE d'évaluation épreuve EP1 Production et envoi des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
Numéro du CANDIDAT :	Session : Date :

Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Planifier son travail				X
	Organiser son poste de travail				X
	Réaliser des pâtes et appareils			X	
	Apprêter des pâtes et appareils			X	
	Cuire des pâtes		X		
	Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés			X	
	Préparer des fabrications glacées		X		
	Transformer les végétaux				X
	Réaliser des inserts			X	
	Monter et assembler des préparations			X	
	Réaliser des éléments de finitions		X		
	Apprécier et rectifier la production		X		
Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Configurer le poste d'envoi				X
	Gérer les bons			X	
	Gérer les demandes spécifiques		X		
	Dresser des desserts				X
	Envoyer les desserts				X
	Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service			X	
Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat : <i>Le candidat est plutôt organisé dans son travail mais manque d'attention lors des techniques qui demandent plus de précisions. Si les compétences de production sont partiellement maîtrisées, celles du dressage sont nettement plus satisfaisantes. C'est est bon exécutant.</i>					
Note /20					13

MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise

Noms des évaluateurs - Signatures

- M. Dupont Enseignant



- Mme Durant Cheffe pâtisseries



EP1 en ponctuel

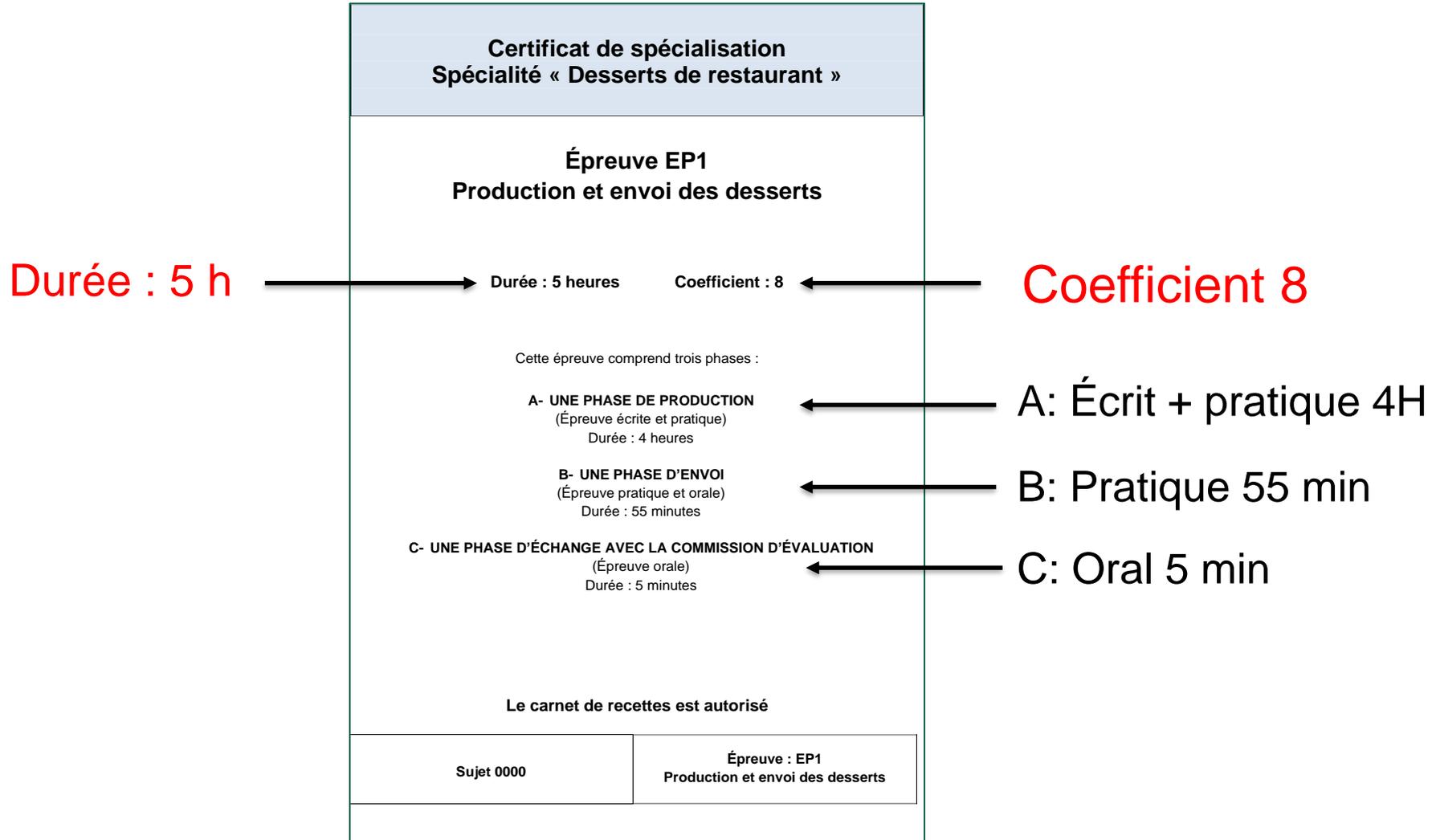
Philosophie de l'épreuve

Évaluation des compétences et des savoirs associés des candidats à un moment donné, sur un temps donné (5h) avec un sujet d'examen national.

Épreuve réunissant une partie **écrite**, une partie **pratique** et une partie **orale**

Positionnement final de l'acquisition des compétences et de leurs savoirs associés dans une **grille d'évaluation de compétences** en centre d'examens remplie par un professionnel et un professeur de pratique qui donne lieu à une note

Grille d'évaluation sous format papier



Le sujet
s'inscrit
dans un
contexte
professionnel
réaliste

Situation professionnelle

Vous venez d'être embauché comme commis pâtissier dans la brigade de la « Brasserie Georges » à Lyon. Votre chef pâtissier vous demande de produire deux desserts extraits de la carte, de les dresser et de les distribuer selon les bons qui vous seront remis à l'issue de la production.



Les Gourmandises de la Brasserie Georges

Baba "Spécial Georges"

Œuf

Œuf à la neige aux pralines roses

Œuf

Tarte tatin et crème de Bresse AOP

Œuf

Forêt noire

Œuf

Fraîcheur exotique

Œuf

Millefeuille « minute » à la vanille de Tahiti

À partir de la carte ci-dessus, vous devrez produire deux desserts à l'assiette différents pour 6 convives chacun.

Compte tenu de la situation des stocks de matières premières, votre chef vous remet un bon d'économat **DOCUMENT 1**. Vous avez connaissance du matériel mis à votre disposition à l'aide du **DOCUMENT 2**. Puis le chef vous demande de réaliser la mise place des 2 desserts suivants à l'aide des fiches techniques qu'il vous a remis et éventuellement de votre carnet personnel de recettes :

DOCUMENT 3 : fiche technique Le Baba « Spécial Georges »

DOCUMENT 4 : fiche technique Fraîcheur exotique

Documents mis à disposition

L'ensemble de la production se fera dans le respect des règles d'hygiènes et de sécurité selon les normes en vigueur.

RESSOURCES

DOCUMENT 1

Bon d'économat

DOCUMENT 2

Matériel à disposition

DOCUMENT 3

Fiche technique « Baba "Spécial Georges" »

DOCUMENT 4

Fiche technique « Fraîcheur exotique »

DOCUMENT 5

Bons de commande (*remis à l'issue de la production*)

DOCUMENT 6

Fiche d'aide à l'analyse de la production

ANNEXE A

Planigramme d'ordonnement des productions

DOCUMENT 1 – Bon d'économat

DENREES	Unité	Quantité
Produits laitiers – Ovoproduits		
Beurre	G	200
Crème liquide 35% MG	G	350
Fromage blanc 40% MG	G	300
Lait entier	G	100
Œufs	P	12
Produits surgelés – PAI		
Coulis de framboise	G	100
Purée de mangue non sucrée	G	500
Fruits – Légumes – Herbes		
Açai Cress	Bq	1
Citron vert	P	2
Mangue (avion)	P	1
Oranges	P	6
Epicerie		
Amandes hachées	G	30
Chocolat couverture blanc 33%	G	350
Chocolat couverture noire 64%	G	50
Crème de marron	G	50
Farine T45	G	250
Fécule de pomme de terre	G	50
Fondant blanc pâtissier	G	150
Gélatine (200 bloom)	G	20
Glucose déshydraté	G	40
Jus d'orange	G	200
Levure de boulanger	G	30
Marrons au sirop	G	150
Noix de coco râpée	G	150
Pâte d'amande	G	150
Pâte de marron	G	150
Pectine NH	G	10
Poudre d'amande	G	150
Sirop den à 60°B	G	100
Sirop de glucose	G	100
Stabilisateur à sorbet	G	4
Sucre cassonade	G	100
Sucre glace	G	150
Sucre inverti	G	100
Sucre semoule	G	400
Cave		
Rhum ambré	G	80
Rhum blanc	G	50

DOCUMENT 2 - Matériel à disposition

Matériel à disposition
<ul style="list-style-type: none"> - 6 Moules à baba capacité 40 à 50 g de pâte crue (savarins ronds, ovales, bouchons, darioles...) - 6 cercles de 6 cm de diamètre, 4,5 cm de hauteur - 4 Poches à douilles - 1 tapis de cuisson 40x60 cm - 1 Chablon (différentes formes disponibles) - 1 Plaque à tuile - 1 Moule chocolat (différentes formes disponibles) - 1 Moule silicone 6/8 empreintes formes variées (dômes, barrettes, spirales, anneaux...) - 2 Feuilles guitares - 2 Papiers cornet - 6 mini pipettes plastiques - 6 petits contenants supplémentaires

**Denrées
et
Matériels
à
disposition**

DOC. 1 - Bon d'économat
avec des poids légèrement arrondis au supérieur pour permettre au candidat d'utiliser ses propres recettes si besoin

DOC. 2 - Matériel à disposition
Une liste de matériel adaptée à chaque sujet

DOCUMENT 3 - Fiche technique « Baba "Spécial Georges" »

Baba "Spécial Georges" (6 personnes)			
PRODUITS	Unité	Quantité	Progression
Pâte à baba			
- Farine	G	185	- Réaliser la pâte à baba
- Levure de boulanger	G	13	Tamiser la farine
- Lait entier	G	90	Travailler au crochet 6 à 7 min. tous les éléments sauf le beurre
- Œuf entier	P	1	Ajouter le beurre en parcelles et travailler 5 à 6 min.
- Sucre semoule	G	12	Mouler les babas « bouchons » (40 à 45 g / baba)
- Beurre en parcelles	G	55	Aprêt de 20 à 30 min
Sirop à baba			
- Eau	L	0,20	Cuire au four à 200°C > 8/10 minutes
- Sucre semoule	G	80	Tremper les babas
- Rhum ambré	G	60	- Confectionner le sirop
Crème légère à la châtaigne			
- Crème liquide 35% MG	L	0,20	- Réaliser la crème légère à la châtaigne
- Crème de marron	G	50	Travailler la pâte et la crème de marron
- Pâte de marron	G	100	Monter la crème fouettée
Tuile opaline chocolat blanc			
- Fondant blanc pâtissier	G	96	- Réaliser tuile opaline chocolat blanc
- Sirop de glucose	G	72	Cuire le fondant et le glucose à 155°C
- Chocolat blanc	G	72	Incorporer le chocolat blanc concassé
Segments d'orange			
- Oranges	P	6	Refroidir la masse et mixer
Sauce à l'orange			
- Jus d'orange	L	0,20	Tamiser et chablonner sur un tapis de cuisson
- Sucre semoule	G	6	Fondre au four puis façonner à votre convenance
- Pectine NH	G	2	- Peler à vif et lever les segments d'orange
Finition / décor			
- Marron au sirop	G	100	- Réaliser la sauce à l'orange
- Aclla Cress	Bq	½	Réduire le jus d'orange de moitié
			Incorporer le sucre et la pectine
			Redonner une ébullition
			- Dresser librement et harmonieusement

2 fiches
techniques

2 desserts
à réaliser

DOC. 3 – Fiche Technique 1

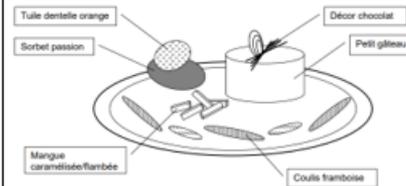
On notera que le dressage est libre avec toutes les préparations de la recette

DOCUMENT 4 - Fiche technique « Fraîcheur exotique »

2 fiches
techniques

2 desserts
à réaliser

Fraîcheur exotique (6 personnes)			
PRODUITS	Unité	Quantité	Progression
Dacquoise noix de coco			- Réaliser l'appareil à dacquoise
- Blancs d'œufs	G	90	- Coucher 6 disques de 6 cm de diamètre
- Cassonade	G	45	- Cuire à 170°C
- Sucre glace	G	65	- Réaliser le crémeux mangue
- Poudre d'amandes	G	30	Cuire à l'anglaise la purée, les sucres, les jaunes et les œufs entiers. Ajouter le beurre après, mixer. Incorporer la gélatine préalablement ramollie. Couler 6 inserts de 5 cm de diamètre, réserver au froid positif.
- Noix de coco râpée	G	52	
- Féculé	G	15	
Crémeux mangue			
- Purée mangue non sucrée	G	160	- Flamber les mangues :
- Sucre	G	65 + 30	Eplucher, tailler les mangues à votre convenance
- Beurre	G	68	Caraméliser et flamber les mangues au rhum
- Jaunes d'œufs	G	68	Réserver une partie des mangues caramélisées pour le dressage et disposer le reste sur le crémeux mangue et mettre en cellule de refroidissement négatif
- Œufs entiers	G	168	
- Sucre inverti	G	68	
- Gélatine (200 Bloom)	G	4	
Manque flambée			
- Mangue avion	P	1	- Réaliser la mousse fromage blanc citron vert :
- Beurre	G	30	Réaliser une pâte à bombe avec le sucre à 117°C.
- Sucre	G	80	Parfumer le fromage blanc avec le jus et les zestes du citron vert. Incorporer la gélatine hydratée et fondue.
- Rhum blanc	G	30	Ajouter l'appareil à bombe. Incorporer la crème montée. Utiliser immédiatement.
Mousse fromage blanc citron			
- Sirop à 60°Brix	G	95	- Monter les petits gâteaux
- Jaunes d'œufs	G	60	Dans des cercles fournis, chemiser de mousse, insérer la dacquoise, l'insert mangue, terminer avec la mousse, lisser.
- Gélatine (200 Bloom)	G	9	Réserver au froid.
- Fromage blanc 40% MG	G	300	
- Crème liquide 35% MG	G	330	
- Zeste de citron vert	P	1	
- Jus de citron vert	G	50	- Réaliser le mix et le turbiner ou pacosser
Sorbet passion			
- Eau	G	100	- Réaliser l'appareil à tuiles dentelle.
- Sucre inverti	G	4	Beurre pommade + sucre. Ajouter les amandes hachées et le jus d'orange. Finir le mélange avec la farine. Plaquer. Cuire les tuiles dentelle au four à 180°C
- Sucre	G	46	
- Glucose déshydraté	G	25	
- Stabilisateur à sorbet	G	2	- Mettre à point la couverture blanche et réaliser des décors à votre convenance.
- Pulpe passion	G	200	- Dresser comme le schéma ci-dessous.
Tuiles dentelle à l'orange			
- Beurre	G	13	
- Sucre	G	25	
- Amandes hachées	G	25	
- Jus d'orange	G	13	
- Farine	G	7	
Finition et décor			
- Couverture chocolat blanc	G	250	
- Coulis de framboise	G	100	



DOC. 4 - Fiche Technique 2
Dresser en respectant le schéma ci-joint

PHASE A : PRODUCTION (4 heures)

Le candidat dispose de 4 heures pour :

- Organiser son travail dans le temps
- Réaliser la mise en place de ses 2 desserts

ANNEXE A – Planigramme d'ordonnement des productions (à rendre avec la copie)

Baba « spécial Georges »	Horaire	Fraîcheur exotique
.....	15
.....	30
.....	45
.....	1H
.....	15
.....	30
.....	45
.....	2H
.....	15
.....	30
.....	45
.....	3H
.....	15
.....	30
.....	45
.....	4H

ANNEXE A – Planigramme d'ordonnement des productions

À rendre avec la copie

4H00	Distribution des bons de commande liées à la demande spécifique
	Envoi de la table 1
	Envoi de la table 2
4H55	Remise en état des locaux
4H55 5H00	Dégustation et échange avec la commission d'évaluation

PHASE B : DRESSAGE ET ENVOI (55 minutes)

À l'issue des
4 heures de
production

La
commission
d'évaluation
remet les 2
bons de
commande

DOCUMENT 5 – Bons de commande (À distribuer à l'issue de la production)

Table n° : ..1.....
Couverts : ..5.....

5 desserts carte

- 3 « Fraîcheur exotique »
- 2 Babas

Table n° : ..2.....
Couverts : ..7.....

7 desserts carte

- 3 « Fraîcheur exotique »
dont 1 anniversaire « 75
ans de Mamie »
- 4 Babas

DOC. 5 – Bons de commande

Le candidat a 55 minutes pour dresser les desserts des 2 tables en prenant compte de la demande spécifique.

PHASE C : ÉCHANGE AVEC LA COMMISSION D'ÉVALUATION (5 minutes)

DOCUMENT 6 – Fiche d'aide à l'analyse de la production

Critères	
 Présentation générale État Forme Disposition Aspect Couleur	Dessert 1
	Dessert 2
	Dessert 1
	Dessert 2
	Dessert 1
 Température Texture  Saveurs Harmonie	Dessert 1
	Dessert 2
	Dessert 1

DOC. 6 – Fiche d'aide à l'analyse de la production

Le candidat a 5 minutes pour commenter sa production auprès de la commission d'évaluation.

Grille certificative

Académie :	CS « Desserts de restaurant » - Candidat PONCTUEL GRILLE d'évaluation épreuve EP1 Production et envoi des desserts
Numéro du CANDIDAT :	Session : Date :

Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Planifier son travail				
	Organiser son poste de travail				
	Réaliser des pâtes et appareils				
	Apprêter des pâtes et appareils				
	Cuire des pâtes				
	Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés				
	Préparer des fabrications glacées				
	Transformer les végétaux				
	Réaliser des inserts				
	Monter et assembler des préparations				
	Réaliser des éléments de finitions				
Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Apprécier et rectifier la production				
	Configurer le poste d'envoi				
	Gérer les bons				
	Gérer les demandes spécifiques				
	Dresser des desserts				
	Envoyer les desserts				
	Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service				

La grille d'évaluation, sera adaptée en fonction des tâches demandées dans le sujet. Certaines compétences opérationnelles ne seront pas évaluées.

Grille certificative

Justification de la note finale
certificative

Proposition de note à l'examen au
regard du profil tracé et du candidat

Académie :	CS « Desserts de restaurant » - Candidat PONCTUEL GRILLE d'évaluation épreuve EP1 Production et envoi des desserts
Numéro du CANDIDAT :	Session : Date :

Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Production des desserts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Planifier son travail				X
	Organiser son poste de travail				X
	Réaliser des pâtes et appareils			X	X
	Apprêter des pâtes et appareils			X	
	Cuire des pâtes	X		X	
	Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés		X	X	
	Préparer des fabrications glacées	X			
	Transformer les végétaux				X
	Réaliser des inserts			X	
	Monter et assembler des préparations			X	
	Réaliser des éléments de finitions		X		
	Apprécier et rectifier la production		X		
	Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Configurer le poste d'envoi			
Gérer les bons				X	
Gérer les demandes spécifiques			X		
Dresser des desserts					X
Envoyer les desserts					X
Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service				X	

Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat :

Le candidat est plutôt organisé dans son travail mais manque d'attention lors des techniques qui demandent plus de précisions.

Si les compétences de production sont partiellement maîtrisées, celles du dressage sont nettement plus satisfaisantes.

C'est un bon exécutant.

Note /20

13

MI - Maîtrise insuffisante ; MF - Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM - Très bonne maîtrise

Noms des évaluateurs - Signatures

- M. Dupont Enseignant



- Mme Durant Cheffe pâtisseries



Proposition d'organisation EP1

Proposition d'organisation de l'épreuve EP1 sur la base de 4 candidats par commission d'évaluations :

8h00 – 8h30	Mise en place des locaux / matériels
--------------------	--------------------------------------

		Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Candidat 4
DEBUT		08h30	08h40	08h50	09h00
PHASE A : 4h00		12h30	12h40	12h50	13h00
PHASE B 0h55	Table 1	12h50	12h55	13h00	13h05
	Table 2	13h10	13h15	13h20	13h25
PHASE C : 0h05		13h25	13h35	13h45	13h55
FIN		13h30	13h40	13h50	14h00

14h00 – 14h30	Grilles d'évaluation à compléter - Harmonisation
----------------------	--

PAUSE



Merci de bien vouloir scanner le QR-CODE ci dessus afin d'attester de votre présence au webinaire en complétant la liste d'émargement.



Présentation du pôle 2



- **Fabrice Drouet**– PLP Cuisine - Académie de Poitiers
- **Vincent Boué** – PLP Cuisine – Académie de Rennes

Pôle 2 - Optimisation et gestion de la production des desserts

3 activités professionnelles

■ Participation à la carte des desserts

4 compétences opérationnelles

- Produire les desserts de la carte
- Créer un dessert
- Sélectionner et quantifier des ingrédients
- Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente

■ Participation aux approvisionnements

3 compétences opérationnelles

- Identifier des besoins de matières premières
- Contrôler et déconditionner une livraison
- Stocker les livraisons

■ Mise en œuvre des règles d'hygiène de sécurité au travail et de gestion durables des ressources

4 compétences opérationnelles

- Appliquer les règles d'hygiène
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail
- Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Un exemple de scénario pédagogique pendant une séance

Fiche d'intention pédagogique

Contexte professionnel :

l'apprenant a connaissance des menus à thèmes régionaux proposés le midi au restaurant d'application du centre de formation

Séance de travaux pratiques du
08 novembre 2025
Durée de 4 heures

Objectif Pédagogique :

Créer un dessert

Objectifs Opérationnels :

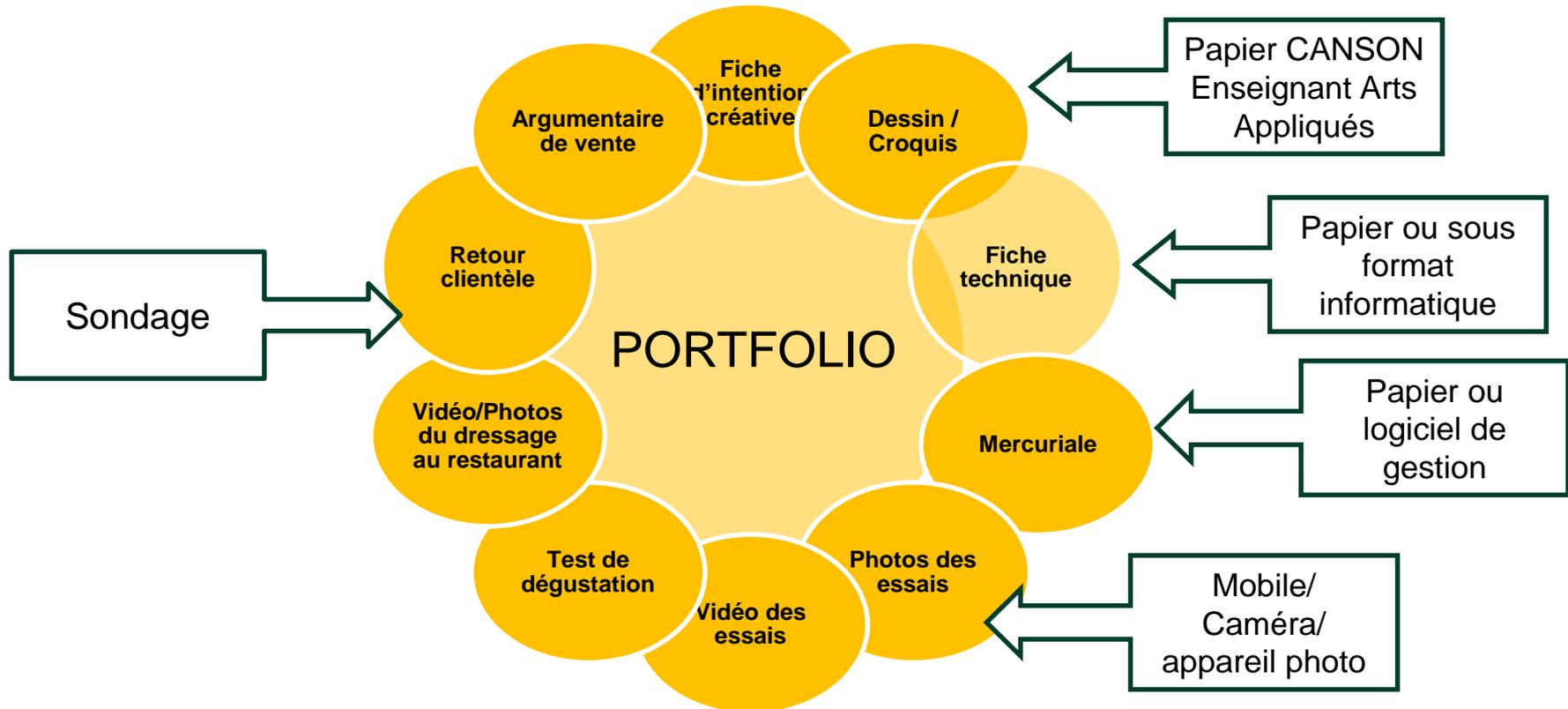
Concevoir une fiche technique

Utiliser ses connaissances personnelles pour concevoir une création

Nourrir sa réflexion grâce à tous les moyens mis à sa disposition, livres, internet

Exemple de scénario pédagogique

Outils à disposition de l'apprenant pour son portfolio



L'usage du portfolio pendant l'année de formation

Le portfolio : la trace de l'activité de l'apprenant

- Construction progressive et complémentaire des compétences en entreprise et centre de formation :
 - ⇒ Trace de l'activité
 - ⇒ Évaluation régulière au service des progrès

Livret de compétences

Support numérique

**Accessible à l'ensemble
des acteurs**

**Bilans réguliers
Auto-évaluation**

Portfolio

Outil d'apprentissage

**Travaux professionnels
représentatifs**

Analyse réflexive

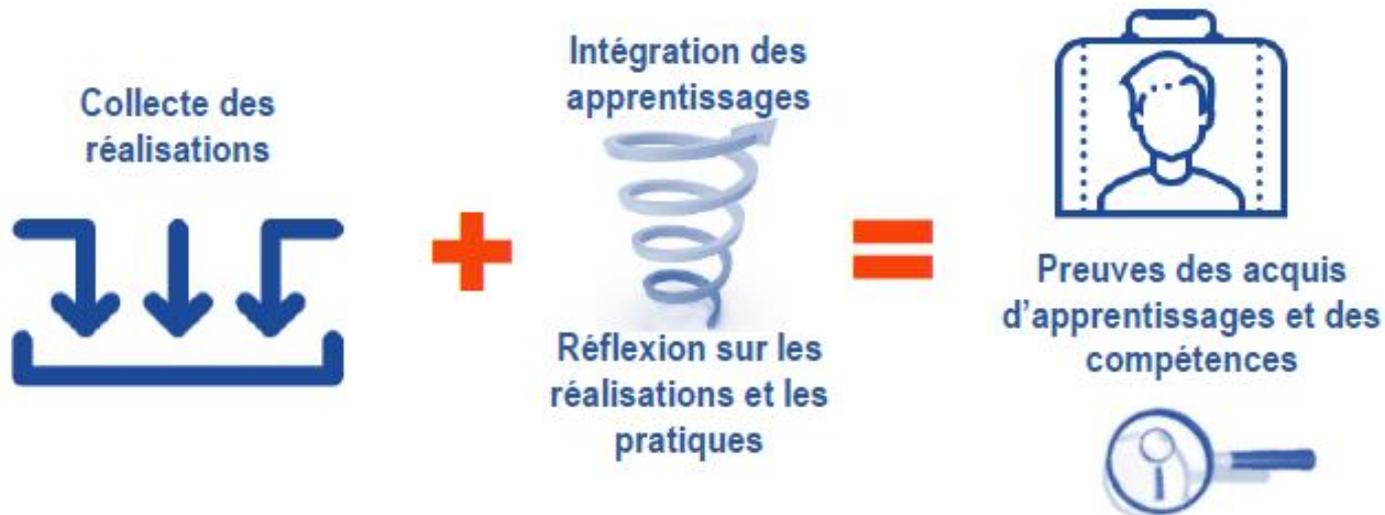
Les avantages du portfolio



Le portfolio est un outil polyvalent qui favorise la réflexion

Le portfolio : la trace de l'activité de l'apprenant

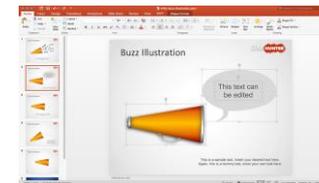
Une démarche qui suppose la mise en place d'une **méthodologie** liée à la collecte des traces de l'activité. C'est une **routine pédagogique** centrale du processus de formation.



Extraction du GAP page 79

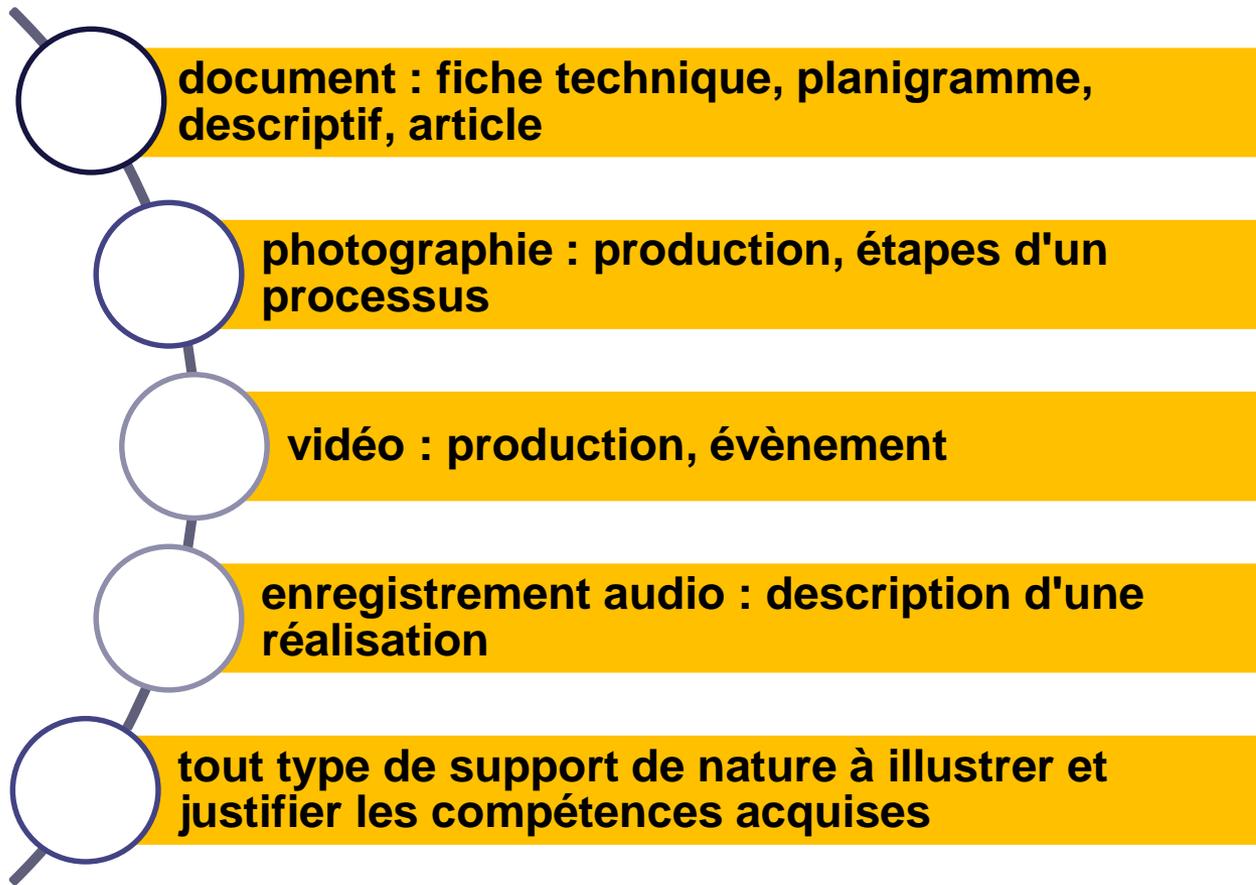
Des attendus précisés dans le référentiel de certification

L' **EP2** prend appui sur la constitution par le candidat d'un portfolio. Chaque candidat le réalise, au **fur et à mesure** de sa formation, il regroupe des supports de présentation de travaux professionnels menés **en établissement de formation et en entreprise**..



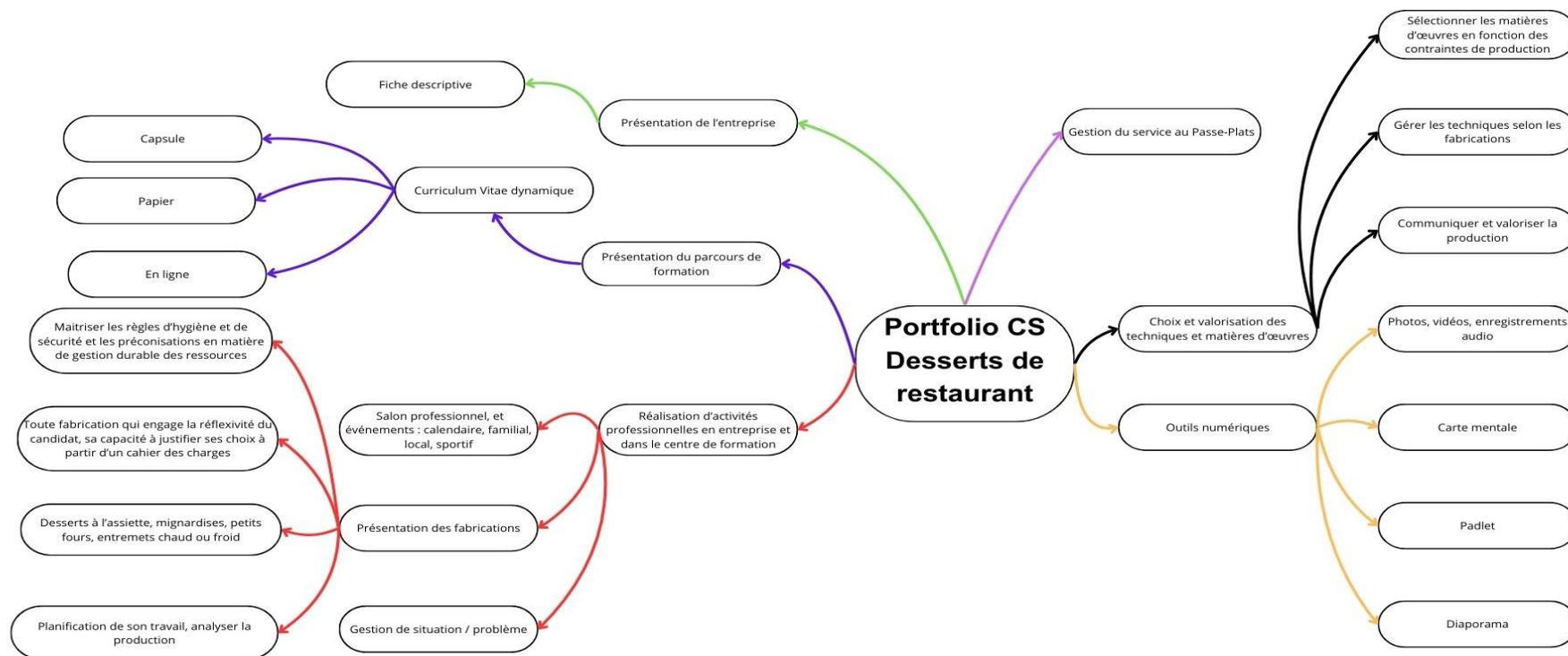
Le portfolio : la trace de l'activité de l'apprenant

Nature des travaux professionnels



Extrait du GAP page 60

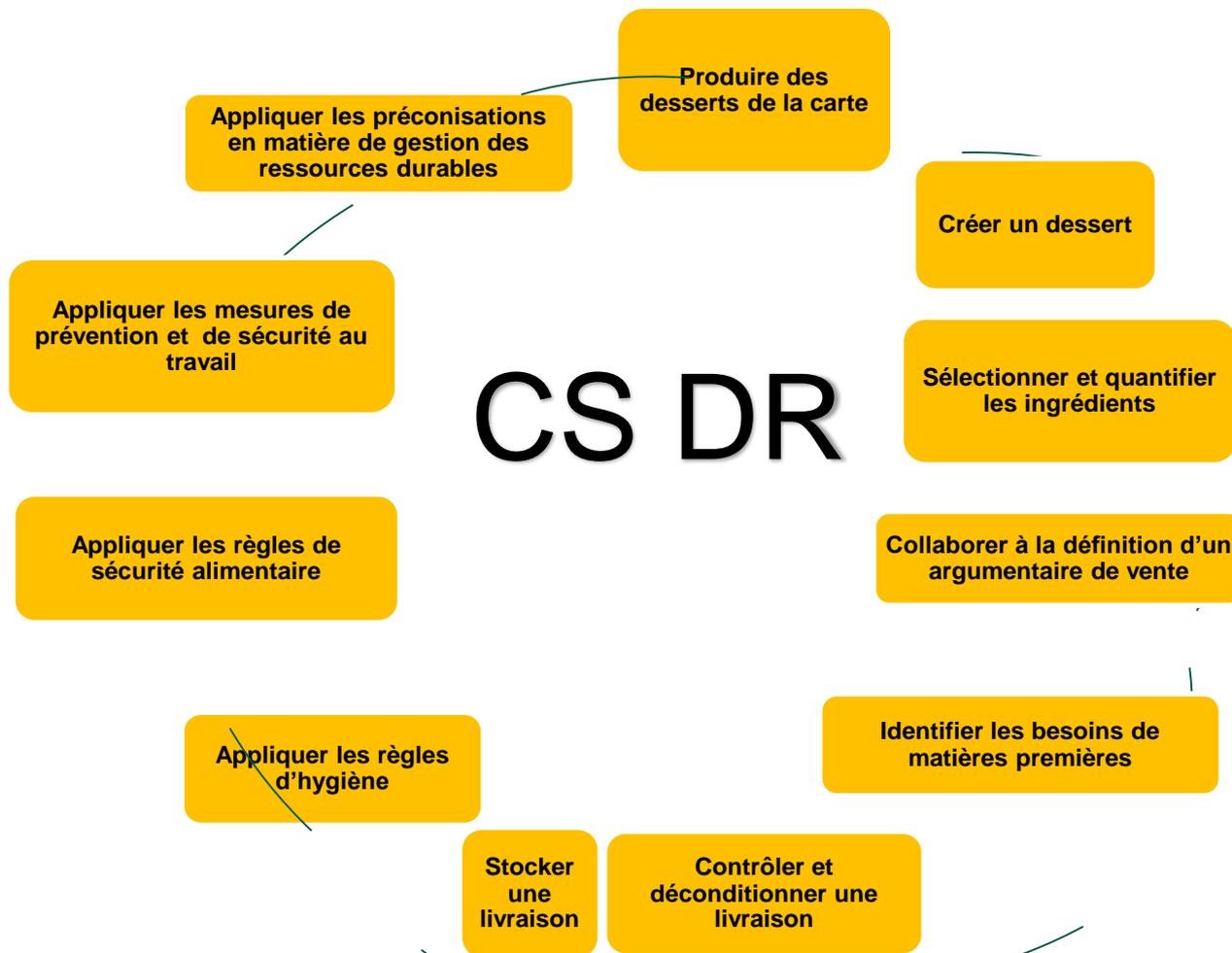
Quelques pistes pour présenter les activités professionnelles



Extrait du GAP page 61

Le portfolio : la trace de l'activité de l'apprenant

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 :



La traçabilité des compétences opérationnelles

Évaluation formative des compétences

Les paliers de professionnalisation

Les niveaux sont définis de manière progressive du niveau 1 (Novice) au niveau 4 (Expert)

Critères pour identifier les paliers de professionnalisation				
	Palier 1 - Novice limiter, exécuter	Palier 2 Exécutant Exécuter, appliquer	Palier 3 - Averti Adapter, anticiper	Palier 4 - Expert Anticiper, concevoir
niveau de compétences →	Connaissance superficielle orientée vers la réussite de la tâche en cours	Connaissance globale orientée vers la connexion des éléments	Connaissance fonctionnelle orientée vers la détermination des éléments clés	Connaissance approfondie orientée vers la compréhension des processus
degré d'analyse →	Trouver les indices pertinents	Comprendre les buts des activités	Élargir le répertoire des actions disponibles	Coordonner les activités dans le collectif
degré d'autonomie →	Réalisation de tâches guidées en contexte connu	Application de procédures en contextes variés	Résolution de problèmes ouverts en contexte variés	Résolution de problèmes inconnus en contextes imprévisibles

Extrait de l'onglet « Profil de compétences » de l'outil Excel

Extrait du GAP : proposition d'indicateurs de performance p. 26

EP 2 : proposition d'indicateurs de performance

Indicateurs de performance épreuve EP2

Compétences opérationnelles Pôle 2	Candidat peu ou pas autonome		Candidat autonome	
	MTI Niveau « NOVICE »	MI Niveau « EXECUTANT »	BM Niveau « AVERTI »	TBM (résultat attendu du référentiel)
Produire les desserts de la carte	Les desserts ne sont pas conformes	Une majorité des desserts de la carte n'est pas conforme	Une majorité des desserts de la carte est conforme	Les desserts sont conformes
Créer un dessert	Aucun dessert de créé	Le dessert est créé Le dessert n'est pas commercialisable	Le dessert créé est commercialisable.	
Sélectionner et quantifier des ingrédients	Le choix des matières premières n'est pas adapté à la production demandée	Le choix des matières premières est adapté La quantité des matières premières n'est pas adaptée	Le choix des matières premières est adapté La quantité des matières premières est adaptée La qualité des matières premières n'est pas adaptée	Le choix des matières premières est adapté à la production demandée (qualitativement et quantitativement).
Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente	Aucun argumentaire	L'argumentaire est pauvre et approximatif	L'argumentaire est correct mais pas assez développé	Le choix des arguments est pertinent et explicité.

EP2 en CCF

Tableau de suivi des compétences sur l'année

La compétence « Créer un dessert » a été évaluée 5 fois au cours de la formation

Positionnement en fin de cycle

CS - DESSERTS DE RESTAURANT - POLE 2																	
SUIVI DE L'ÉVALUATION DES COMPÉTENCES SUR LE CYCLE DE FORMATION																	
Séance :	NOM Prénom de l'élève/apprenti :	ACADEMIE :	Lycée/CFA :														
2025	ELEVE 2	Poitiers	LYCEE LA ROCHELLE														
Lieux de PFMP/Entreprise de formation																	
Restaurant 1																	
Salon thé 1																	
Bistrot 1																	
Rappel Paliers de Professionnalisation - Descriptif module 1																	
P1 - accueil			P2 - service 1			P3 - service 2			P4 - support								
Lieu d'évaluation Centre de formation/Entreprise :	Semestres											POSITIONNEMENT FINAL					
Semestres	Semestre 1					Semestre 2						P1	P2	P3	P4		
Activité Professionnelle 1 - Participation à l'élaboration de la carte des desserts																	
Connaissance des desserts de la carte																	
Produire les desserts de la carte					P1 21/10/2024	P1 20/10/2024											P4 à 20/3/2025
Participation à la création d'un dessert																	
Créer un dessert					P1 03/10/2025		P2 03/10/2025		P3 03/10/2025								P4 03/10/2025
Sélectionner et quantifier des ingrédients					P2 08/10/2024												
Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente					P3 08/10/2024												
Activité Professionnelle 2 - Participation aux approvisionnements																	
Participation aux approvisionnements																	
Identifier des besoins de matières premières					P2 21/10/2024												P3 08/10/2024
Contrôler et déconditionner une livraison					P3 21/10/2024												P4 08/10/2024
Stocker les livraisons					P4 21/10/2024												
Activité Professionnelle 3 - Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources																	
Application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail																	
Appliquer les règles d'hygiène					P1 21/10/2024												P2 08/10/2024

La compétence « Créer un dessert » est positionnée par l'enseignant/formateur (et le maître de stage et ou / apprentissage) enfin de cycle au vu de la progression de l'élève

• Report du positionnement de chaque compétence sur la grille certificative

• Evaluation par profil qui débouche sur une note sur 20.
(évaluation qui peut être faite par le professionnel qui a suivi l'apprenant).

POSITIONNEMENT FINAL			
P1	P2	P3	P4
			P4 03/03/2025
			P4 03/03/2025
		P3 03/03/2025	
		P3 03/03/2025	
			P4 03/03/2025
			P4 03/03/2025
	P2 03/03/2025		
		P3 03/03/2025	
		P3 03/03/2025	
		P3 03/03/2025	
		P3 03/03/2025	

Académie :	CS « Desserts de restaurant » - Candidat CCF GRILLE d'évaluation épreuve EP2 Optimisation et gestion de la production des desserts
Numéro du CANDIDAT :	Session : Date :

Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Participation à l'élaboration de la carte des desserts	Produire les desserts de la carte				X
	Créer un dessert				X
	Sélectionner et quantifier des ingrédients			X	X
	Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente			X	
Participation aux approvisionnements	Identifier des besoins de matières premières				X
	Contrôler et déconditionner une livraison				X
	Stocker les livraisons		X		
Mise en oeuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources	Appliquer les règles d'hygiène			X	
	Appliquer les règles de sécurité alimentaire			X	
	Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail			X	
	Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources			X	

Report des positionnements depuis le tableau de suivi

Modalités d'évaluation EP2 en CCF

La grille certificative

Justification de la note finale
certificative



Proposition de note à l'examen au
regard du profil tracé et du candidat



EP2 en CCF

Académie :	CS « Desserts de restaurant » - Candidat CCF GRILLE d'évaluation épreuve EP2 Optimisation et gestion de la production des desserts
Numéro du CANDIDAT :	Session : Date :



Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Participation à l'élaboration de la carte des desserts	Produire les desserts de la carte				X
	Créer un dessert				X
	Sélectionner et quantifier des ingrédients			X	
	Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente			X	
Participation aux approvisionnements	Identifier des besoins de matières premières				X
	Contrôler et déconditionner une livraison				X
	Stocker les livraisons		X		
Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources	Appliquer les règles d'hygiène			X	
	Appliquer les règles de sécurité alimentaire			X	
	Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail			X	
	Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources			X	
<p>Un élève qui a toujours bien suivi les consignes des fiches techniques pour la réalisation des desserts imposés. Il aime bien créer des desserts mais il devra être plus attentif à la gestion de son poste, et la gestion de ses matières premières. C'est un bon élément qui a fait des progrès depuis le début de l'année et il sera s'investir à son poste en restauration.</p>					
Note/20					13,5

MI - Maîtrise insuffisante ; MF - Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM - Très bonne maîtrise

Noms des évaluateurs - Signatures

- M Durant Enseignant



- Mme Chevalier Cheffe Pâtissière



EP2 en ponctuel

L'apprenant nourrit son portfolio durant toute l'année avec les conseils de ses formateurs

Positionnement tout au long de l'année



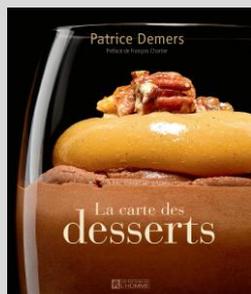
Portfolio Numérique



Les activités professionnelles présentées par le candidat doivent couvrir obligatoirement les 5 compétences globales du pôle 2

CS Desserts de Restaurant :

CONNAITRE



PARTICIPER



PARTICIPER



APPLIQUER



METTRE EN OEUVRE



- **un exposé de 10 minutes** : présentation orale de l'entreprise et de 2 activités professionnelles



- **un entretien de 20 minutes** :



Grille Certificative EP2 Ponctuel

- **Evaluation par profil** qui débouche sur une note sur 20.

Académie :	CS « Desserts de restaurant » - Candidat PONCTUEL GRILLE d'évaluation épreuve EP2 Optimisation et gestion de la production des desserts
Numéro du CANDIDAT :	Session : Date :



Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Participation à l'élaboration de la carte des desserts	Produire les desserts de la carte				X
	Créer un dessert			X	
	Sélectionner et quantifier des ingrédients			X	
	Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente				
Participation aux approvisionnements	Identifier des besoins de matières premières		X		
	Contrôler et déconditionner une livraison				
	Stocker les livraisons			X	
Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources	Appliquer les règles d'hygiène			X	
	Appliquer les règles de sécurité alimentaire			X	
	Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail			X	
	Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources				X

Grille Certificative EP2 Ponctuel

Justification de la note finale
certificative



Proposition de note à l'examen au
regard du profil tracé et du candidat



Académie :	CS « Desserts de restaurant » - Candidat PONCTUEL GRILLE d'évaluation épreuve EP2 Optimisation et gestion de la production des desserts
Numéro du CANDIDAT :	Session : Date :



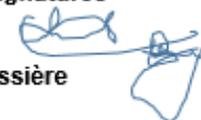
Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Participation à l'élaboration de la carte des desserts	Produire les desserts de la carte				X
	Créer un dessert			X	
	Sélectionner et quantifier des ingrédients			X	
	Collaborer à la définition d'un argumentaire de vente				
Participation aux approvisionnements	Identifier des besoins de matières premières		X		
	Contrôler et déconditionner une livraison				
	Stocker les livraisons			X	
Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de gestion durable des ressources	Appliquer les règles d'hygiène			X	
	Appliquer les règles de sécurité alimentaire			X	
	Appliquer les mesures de prévention et de sécurité au travail			X	
	Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources				X
Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat :					
<p>Un candidat qui a toujours suivi les consignes des fiches techniques pour la réalisation des desserts. Il aime bien créer les desserts mais n'a pas participé à la création du nom des desserts.</p> <p>Il a des difficultés à identifier les besoins en matières premières.</p> <p>Il a démontré des compétences dans la prise en considération de la gestion des ressources, avec des exemples précis.</p>					
Note /20					13.5

MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise

Noms des évaluateurs - Signatures

- M Chant Enseignant

- MME Ameury Cheffe Pâtissière



CONSIGNES SPECIFIQUES POUR LA COMMISSION D'ÉVALUATION

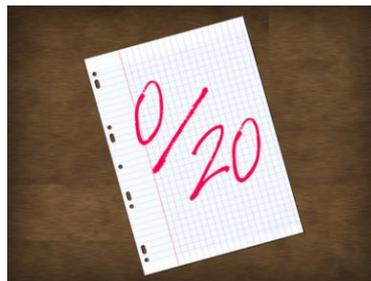
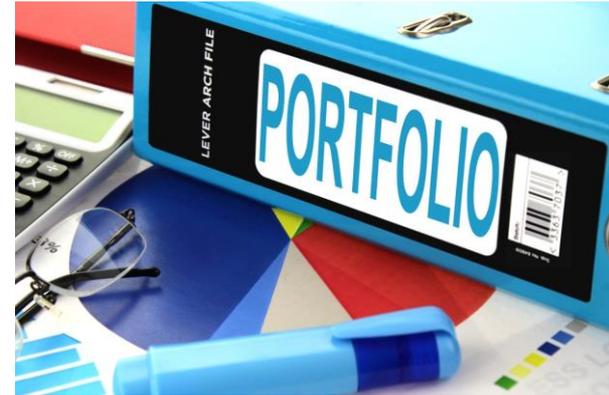
La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.

Date et modalités de
remise du Portfolio





**Pas d'évaluation par la
commission d'évaluation**



Clôture du webinaire

Michel Lugnier
IG-ESR

Philippe Berton
IEN Économie-Gestion