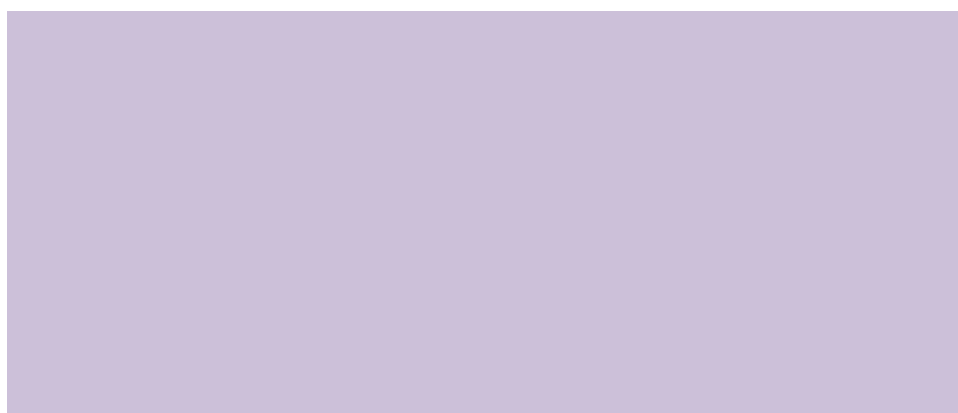
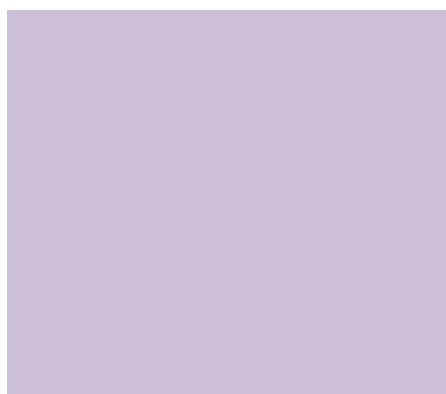


CAP Pâtissier

Repères pour la formation



Version Juin 2019

SOMMAIRE



Repère élaboré par le groupe de travail

Propos introductifs 3

↳ Mot de l'Inspecteur Général	3
↳ Une rénovation souhaitée par la profession	4
↳ Présentation du diplôme rénové.....	5

Référentiels des activités professionnelles, de certification 6

↳ Un référentiel construit en blocs de compétences.....	6
↳ Structure du référentiel.....	8
↳ Référentiel des activités professionnelles.....	8
↳ Tableau de mise en relation RAP/RC.....	8
↳ Référentiel de certification.....	9

L'organisation pédagogique de la formation 10

↳ Horaires d'enseignement.....	10
↳ Grille horaire.....	10
↳ Suggestions d'organisation pédagogique.....	10
↳ Modalités pédagogiques.....	10
↳ Répartition des enseignements professionnels.....	11
↳ Pratiques pédagogiques préconisées.....	12
↳ Atelier expérimental.....	12
↳ Travaux pratiques.....	15
↳ Élaboration d'une stratégie pédagogique.....	16
↳ Une formation et une évaluation par compétences.....	17
↳ Deux lieux de formation : l'école et l'entreprise.....	18
↳ Une immersion en entreprise pour tous les candidats.....	18
↳ Une complémentarité entre les deux lieux de formation	19
↳ Un outil de liaison.....	20

La certification 21

↳ Réglementation d'examen.....	21
↳ Règlement d'examen.....	21
↳ Deux profils de candidats.....	21
↳ Épreuve EP1.....	22
↳ Présentation de l'épreuve EP1 en ponctuel.....	22
↳ Organisation de l'épreuve EP1 en ponctuel.....	23
↳ Présentation du sujet 0 en EP1.....	23
↳ Support d'évaluation pour EP1.....	26
↳ Épreuve EP2.....	27
↳ Présentation de l'épreuve EP2 en ponctuel.....	27
↳ Organisation de l'épreuve EP2 en, ponctuel.....	28
↳ Présentation du sujet 0 en EP2.....	28
↳ Support d'évaluation pour EP2.....	31

Annexes 32

↳ Annexe 1 – Foire aux questions.....	32
↳ Annexes 2 et 3 – Sujet 0 épreuves EP1 et EP2.....	33
↳ Annexe 4 et 5 – Grille évaluation EP1 et EP2.....	38
↳ Annexe 6 – Outil de suivi des PFMP.....	40



➤ Mot de l'Inspecteur Général

La rénovation d'un diplôme est une dynamique de réflexion avec des professionnels sur leurs métiers et l'avenir de ces métiers.

Le référentiel du CAP Pâtissier est le fruit d'un travail en profondeur avec les professionnels (quatre dans le groupe de rénovation, plus un certain nombre qui ont été consultés aux différentes étapes). Les professionnels sont mobilisés avec l'éducation nationale pour préparer les générations futures aux métiers de pâtisserie, métiers de vocation et passion. Le groupe de travail a posé les bases de cette rénovation avec Pierre Mirgalet, président de la confédération nationale des artisans pâtissiers et a travaillé en direct avec son vice-président à la formation, Laurent Le Daniel qui a relayé en permanence les préoccupations de leur organisation professionnelle, comme nous avons pu partager les évolutions de l'éducation nationale et bien au-delà.

Cette rénovation répond donc à plusieurs enjeux, en termes d'évolution par rapport à ce certificat d'aptitude professionnelle, en questionnant la formation des jeunes, les attentes (attendus) et les emplois correspondants (ceux dont a besoin la profession). Un autre enjeu important est celui des grandes évolutions de la formation, avec la loi du 5 mars 2014 (Compte personnel de formation et blocs de compétences) et la loi pour la liberté de choisir son avenir professionnel (du 5 septembre 2018) ainsi que la mise en œuvre de la transformation de la voie professionnelle.

Comme pour toute rénovation de diplôme, l'enjeu humain est déterminant, à savoir travailler ensemble, professionnels de l'éducation nationale et professionnels des métiers concernés, dans le cadre du groupe de travail, mais aussi sur le terrain, pour les élèves et apprentis. Cet aspect est d'autant plus important du fait du caractère professionnel du diplôme, avec le développement des compétences des élèves/apprentis fondé à la fois sur les compétences des professeurs/formateurs et des professionnels qui participeront ensemble à la formation des jeunes (en centre et aussi en entreprises).

Je tiens à remercier la confédération nationale des artisans pâtissiers, son président, et tous les membres du groupe de travail dont les quatre professionnels qui ont été très fidèles et engagés dans ce travail complexe, ainsi que les inspectrices et professeurs engagés à la fois dans l'élaboration du référentiel et dans la réflexion pédagogique qui se concrétise par ces repères pour la formation.

Le référentiel d'un diplôme correspond au cahier des charges de la formation qu'il faudra dispenser pour atteindre les objectifs professionnels du diplôme et parvenir à la certification (obtention du diplôme).

Les activités professionnelles décrites dans le référentiel des activités professionnelles (RAP) sont les prescriptions professionnelles du métier associé au diplôme ici « ouvrier pâtissier de fabrication qualifié », c'est-à-dire les passages obligés pour acquérir les compétences professionnelles. Le RAP définit le champ des activités professionnelles du métier correspondant au diplôme, et donc les activités et les tâches à partir des situations de travail. Il précise les conditions d'exercice et les résultats attendus.

Pour que ces activités professionnelles puissent être menées de manière professionnelle, il faut parvenir à l'atteinte des résultats attendus en mobilisant des ressources (physiques et intellectuelles) correspondant aux situations professionnelles du poste auquel on se prépare. Pour évaluer le degré d'atteinte des objectifs fixés et donc des compétences professionnelles visées, on se fondera sur les critères d'évaluation des compétences (ce sont des indicateurs d'évaluation pour la formation et la certification).

Les compétences professionnelles sont au cœur du processus de certification et par conséquent du processus de formation. Elles sont l'aiguillon de la formation et donc la garantie de la qualité de celle-ci.

Le processus d'élaboration du référentiel est un calque intéressant pour élaborer le processus de formation. En effet, en partant de situations professionnelles variées des postes de travail correspondant aux métiers, les élèves/apprentis devront répondre aux objectifs fixés (objectifs précis et clairs, en termes de compétences) en mobilisant des moyens matériels, mais aussi des ressources intellectuelles tels que les savoirs associés répertoriés et précisés dans le référentiel (voir les limites des savoirs).

C'est ainsi que l'écriture du référentiel en blocs de compétences améliore cette approche par compétences.

Les membres du groupe de rénovation poursuivent leur action dans une entente exceptionnelle de travail et d'accompagnement indispensable à la mise en œuvre de la formation. Ce guide ou ces repères pour la formation témoignent de cette dynamique de groupe et de cette volonté commune de préparer les futurs titulaires du CAP Pâtissier.

Les repères pour la formation ont vocation à bien comprendre les intentions du référentiel, et de le rendre opérationnel en termes de formation des apprenants. Il s'agit donc de guider les formateurs et enseignants sur le plan pédagogique et didactique par une préparation aux compétences cœur de métiers (savoir-faire fondamentaux) tout en cherchant à développer le potentiel des apprenants (ateliers expérimentaux, réflexion sur les savoirs et savoir-faire). Cela passe par des réflexions collectives, des pistes de travail et de mise en œuvre, des modalités d'organisation, d'évaluation et des projections vers la certification. Ces repères ont vocation à évoluer (et ce au-delà des membres du groupe de rénovation). Ils pourront être enrichis par des praticiens voulant apporter leur contribution pour une bonne préparation des jeunes au CAP Pâtissier.

Gageons que comme les professionnels avec qui nous avons réalisé ce nouveau référentiel et les repères pour la formation, les élèves et apprentis trouveront de nouvelles vocations dans ces beaux métiers de la pâtisserie, métiers d'engagement et de passion. Nous comptons sur vous qui allez former et préparer les futurs candidats pour leur apporter cette volonté de qualité en développant les compétences professionnelles perpétuant des savoir-faire et gestes professionnels issus des traditions et transmissions du métier.

Je souhaite à tous, inspecteurs, chefs d'établissements, directeurs délégués aux formations, professeurs et formateurs, de bons moments de partage avec les élèves et apprentis préparant le nouveau CAP Pâtissier.

Dominique Catoir, IGEN groupe économie et gestion

Les membres du groupe de travail à l'origine de la création du diplôme :



- ⇒ 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 Osmont, professionnel
- ⇒ Lucette Poletti, IEN, académie de Reims

et le regard des professionnels :



- ⇒ Lucas Beyries, pâtissier, compagnon du devoir
- ⇒ Pauline Chassang, pâtissière, Grenoble
- ⇒ Yann Couvreur, pâtissier, Paris

↘ Une rénovation souhaitée par la profession

Et voici les travaux du nouveaux CAP Pâtissier enfin terminés. Il aura fallu plus d'un an de travail et de multiples réunions avec le groupe constitué pour y parvenir.

Des questions et des doutes, nous en avons eu. Nous avons été parfois bloqués par des décisions importantes qu'il a fallu finalement prendre.

Mais la volonté de la profession de redonner ses lettres de noblesse à ce diplôme, porte d'entrée au métier de pâtissier a été respectée. Il nous fallait rendre le CAP Pâtissier plus performant et plus en phase avec le métier tel qu'il est pratiqué actuellement tout en préservant nos savoir-faire qui font la richesse du métier de pâtissier.

Une évidence pour nous : un pâtissier fabrique tout ! Même si aujourd'hui cela n'est plus évident dans le paysage, les PAI n'ont pas leur place dans la formation. À bon entendeur. Si on s'engage à former un apprenti, on doit lui inculquer les bases fondamentales, sinon on ne respecte pas le contrat.

Le cadre donné par l'éducation nationale avec notamment les blocs de compétences nous a conduit à scinder les savoirs faire en deux grandes familles. Ce sera un atout pour renforcer ces bases dont une partie n'était tout simplement pas enseignée avec sérieux.

Les travaux des pâtes en particulier sont peut-être moins attirants que la fabrication d'entremets plus sophistiqués, mais il faut regarder de quelles compétences à besoin un pâtissier pour réaliser les fabrications simples qui le font vivre. C'est bien de cela qu'il s'agit. Et la profession est attachée à ces savoir-faire.

L'insertion dans la formation des ateliers expérimentaux est aussi une évolution nécessaire et indispensable à laquelle je crois fortement, et j'en attends beaucoup personnellement. Il est en effet grand temps de pousser les apprenants à comprendre ce qu'ils font plutôt que de répéter les gestes simplement par mimétisme. Si nous choisissons cette voie, nul doute que notre métier évoluera encore et bien plus vite.

Vous avez donc là, en tant qu'enseignants en pâtisserie, une grande responsabilité de vous approprier cette nouvelle façon d'enseigner. Il y a beaucoup de choses à construire et nous avons besoin de votre engagement dans ce sens. Je sais que la tâche peut-être difficile parfois car l'enseignant doit faire face à certains obstacles qui dépassent le cadre du métier, mais il faut tenir bon car c'est là que commence le lien avec la réussite de nos futurs professionnels.

Merci donc pour ce travail que vous allez fournir, la profession vous en est reconnaissante.

Bien sincèrement.

Laurent LE DANIEL
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 1997
Pour la Confédération de la Pâtisserie

➤ Présentation du diplôme rénové

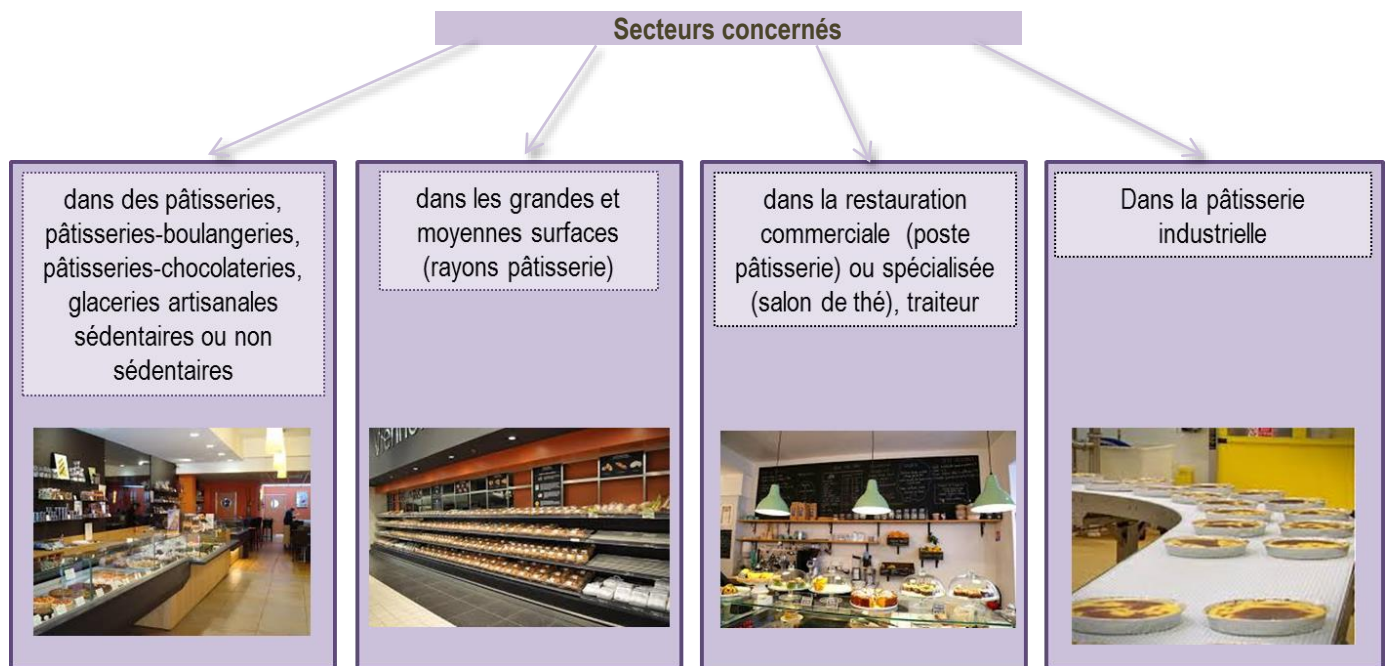
Le CAP « Pâtissier » propose une formation et une certification en adéquation avec les besoins identifiés par la profession. Il offre un premier niveau de qualification pour ceux qui souhaitent accéder directement à la vie active.

Comme tous les CAP, il peut :

- ➔ se préparer en :
 - formation initiale, sous statut scolaire ou apprentissage, en :
 - un, deux ou trois ans après une classe de troisième,
 - un an après un premier diplôme (CAP, baccalauréat...) dispensant de l'enseignement général ;
 - formation professionnelle continue ;
- ➔ s'obtenir, totalement ou partiellement, par le biais de la validation des acquis de l'expérience.

Le/la titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à **partir de matières premières**, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Tout(e) candidat(e) au CAP « Pâtissier » devra être préparé(e) à l'exercice du métier dans les différents secteurs professionnels visés par le référentiel.



Les entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont les :

- pâtisseries artisanales,
- pâtisseries-boulangeries artisanales,
- pâtisseries-chocolateries artisanales,
- grandes et moyennes surfaces (disposant d'un laboratoire pâtisserie).

Afin de garantir la qualité de la formation et son adéquation avec les exigences du référentiel, il convient de former les apprenants dans des entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à **partir de matières premières**.





La structure du référentiel a été pensée de manière à :

- faciliter sa lecture et, en conséquence, son usage,
- respecter l'esprit des blocs de compétences.

Le contenu du référentiel répond, quant à lui, à la nécessité de :

- recentrer la formation sur le cœur de métier,
- la volonté de voir perdurer certains gestes professionnels afin de préserver la tradition et le savoir-faire français tout en l'adaptant aux évolutions technologiques, techniques et sociétales.

Un référentiel construit en blocs des compétences

Les blocs de compétences ont été introduits par la loi du 5 mars 2014.

La loi n° 2014-288 du 5 mars 2014 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale a notamment permis la création du compte personnel formation (CPF) et introduit la notion de bloc de compétences présentée comme une solution susceptible de sécuriser les parcours. La mission a clarifié les contours de la notion de compétence et cerné les liens entre blocs de compétences et diplômes. Elle a analysé l'opportunité d'intégrer les blocs de compétences dans les diplômes et d'envisager des modalités d'acquisition progressive de ces derniers, dans un contexte de diversité des voies d'accès et de formation tout au long de la vie.

<http://www.education.gouv.fr/cid98095/l-introduction-de-blocs-de-compétences-dans-les-diplomes-professionnels-rapport-igen-igaenr.html>

Textes de référence :

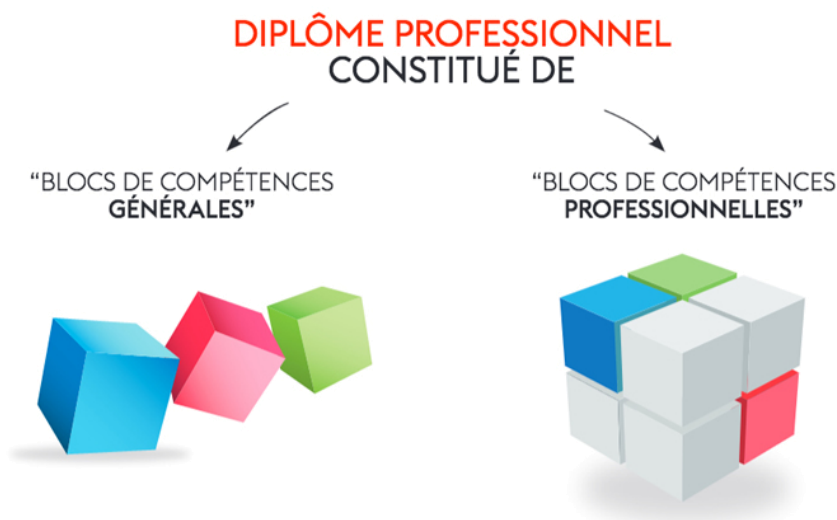
CAP, baccalauréat professionnel et BTS - Modalités de délivrance des attestations reconnaissant l'acquisition de blocs de compétences

NOR : MENE1624896C

Circulaire n° 2016-133 du 4-10-2016

Composition d'un diplôme

⇒ Chaque diplôme est constitué de plusieurs blocs de compétences :



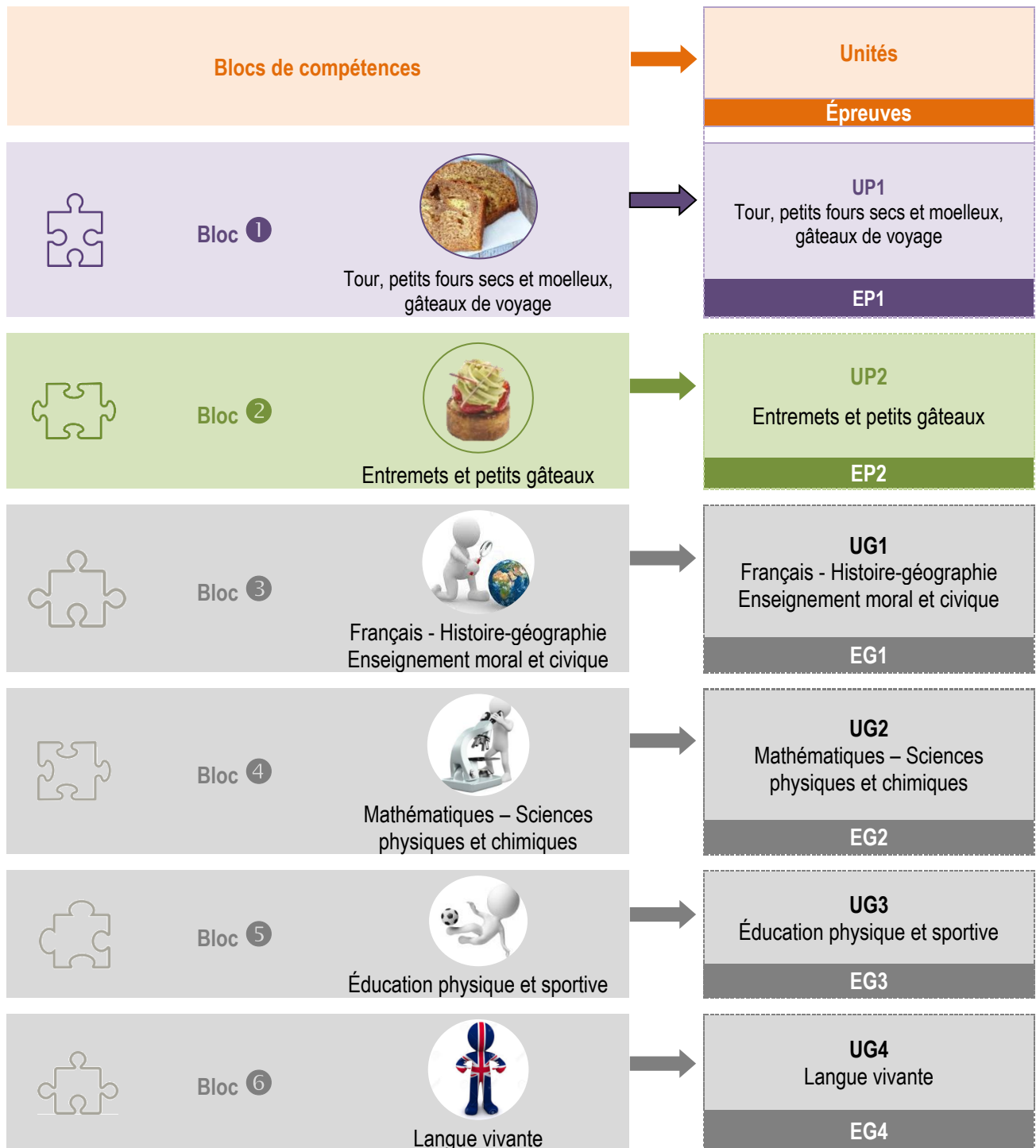
⇒ Chaque bloc de compétences regroupe les compétences nécessaires à la réalisation d'une activité ou groupe cohérent d'activités (pôle) et correspond à une unité du diplôme.

Composition du CAP « Pâtissier »

⇒ Le CAP « Pâtissier » est composé de 7 blocs de compétences (dont un facultatif) :

- 2 blocs de compétences « professionnelles »,
- 5 blocs de compétences « générales » (dont le bloc 7 « Arts appliqués et cultures artistiques » facultatif).

CAP « Pâtissier »



Le bloc 7 « Arts appliqués et cultures artistiques » est facultatif.



En **formation continue**, le candidat peut valider les blocs de compétences à des moments différents.

Pour les **candidats relevant de la voie scolaire et de l'apprentissage**, les conditions d'obtention du diplôme restent inchangées : moyenne générale (enseignements professionnel et général) et moyenne aux épreuves professionnelles (EP1 et EP2).

Structure du référentiel

Référentiel des activités professionnelles



Le référentiel des activités professionnelles présente le métier visé par le titulaire du CAP ainsi que ses conditions d'exercice. Les activités professionnelles sont réparties en deux pôles (**Pôle 1** et **Pôle 2**).

Pôle 1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	
Activité professionnelle 1 - Approvisionnement et stockage	
Tâches	
1. Réceptionner les produits 2. Stocker les marchandises	
Conditions d'exercice	
Moyens et ressources (informatisés ou non) : • Bords de commande, bord de livraison, factures • Locaux, équipements matériels de rangement, de contrôle et de stockage • Consignes • Règles de travail, guide de bonnes pratiques d'hygiène • Qualité	
Autonomie et responsabilité : • Réalisation des tâches dans le cadre des consignes de travail définies par la hiérarchie • Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents	
Résultats attendus • Vérification des marchandises réceptionnées avec l'aide d'un responsable • Réception qualité et quantité en le produit commandé et le produit livré • Respect des quantités	
Autonomie et responsabilité : • Réalisation des tâches dans le cadre des consignes de travail définies par la hiérarchie • Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents	
Résultats attendus • Respect des consignes (hygiène, sécurité, matériel, résultat) • Mise en place du poste de travail en conformité avec le plan technique • Respect des techniques de rangement, nettoyage et entretien prévues à l'entreprise	

Pôle 2 - Entremets et petits gâteaux	
Activité professionnelle 2 - Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivés, d'appareils croquantifs, de fruits	
Tâches	
1. Organiser le travail tout au long de la production 2. Réaliser crèmes et appareils, de bases, crèmes et appareils dérivés, mousses et barbares 3. Produire des appareils croquantifs 4. Préparer une garniture à base de fruits	
Conditions d'exercice	
Moyens et ressources (informatisés ou non) : • Matières premières • Matériel • Règles de travail, guide de bonnes pratiques d'hygiène • Qualité	
Autonomie et responsabilité : • Réalisation des tâches dans le cadre des consignes de travail définies par la hiérarchie • Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents	
Résultats attendus • Identification des éléments essentiels des tâches techniques • Connaissance des caractéristiques des différents types de crèmes • Respect des délais de réalisation pour chaque production • Respect des règles de sécurité, des règles de rangement et des règles de rangement des produits • Respect des règles de sécurité, des règles de rangement et des règles de rangement des produits • Connaissance des techniques de fabrication des crèmes, mousses, barbares, mousses et barbares • Connaissance des techniques de fabrication des crèmes, mousses, barbares, mousses et barbares • Connaissance des techniques de fabrication des crèmes, mousses, barbares, mousses et barbares	
Autonomie et responsabilité : • Réalisation des tâches dans le cadre des consignes de travail définies par la hiérarchie • Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents	
Résultats attendus • Respect du principe d'hygiène • Conformité de la forme, de la structure attendue • Respect de la forme définie dans la destination	

Chaque pôle est décliné en activités professionnelles regroupant les différentes tâches pouvant être confiées à un titulaire du CAP.

Le Pôle 1 « Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage » est décliné en 3 activités professionnelles réparties en 11 tâches.

Le Pôle 2 « Entremets et petits gâteaux » est décliné en 4 activités professionnelles réparties en 13 tâches.

Tableau de mise en relation du « Référentiel des activités professionnelles » et du « Référentiel de Certification »

Mise en relation du « Référentiel des Activités Professionnelles » et du « Référentiel de Compétences »

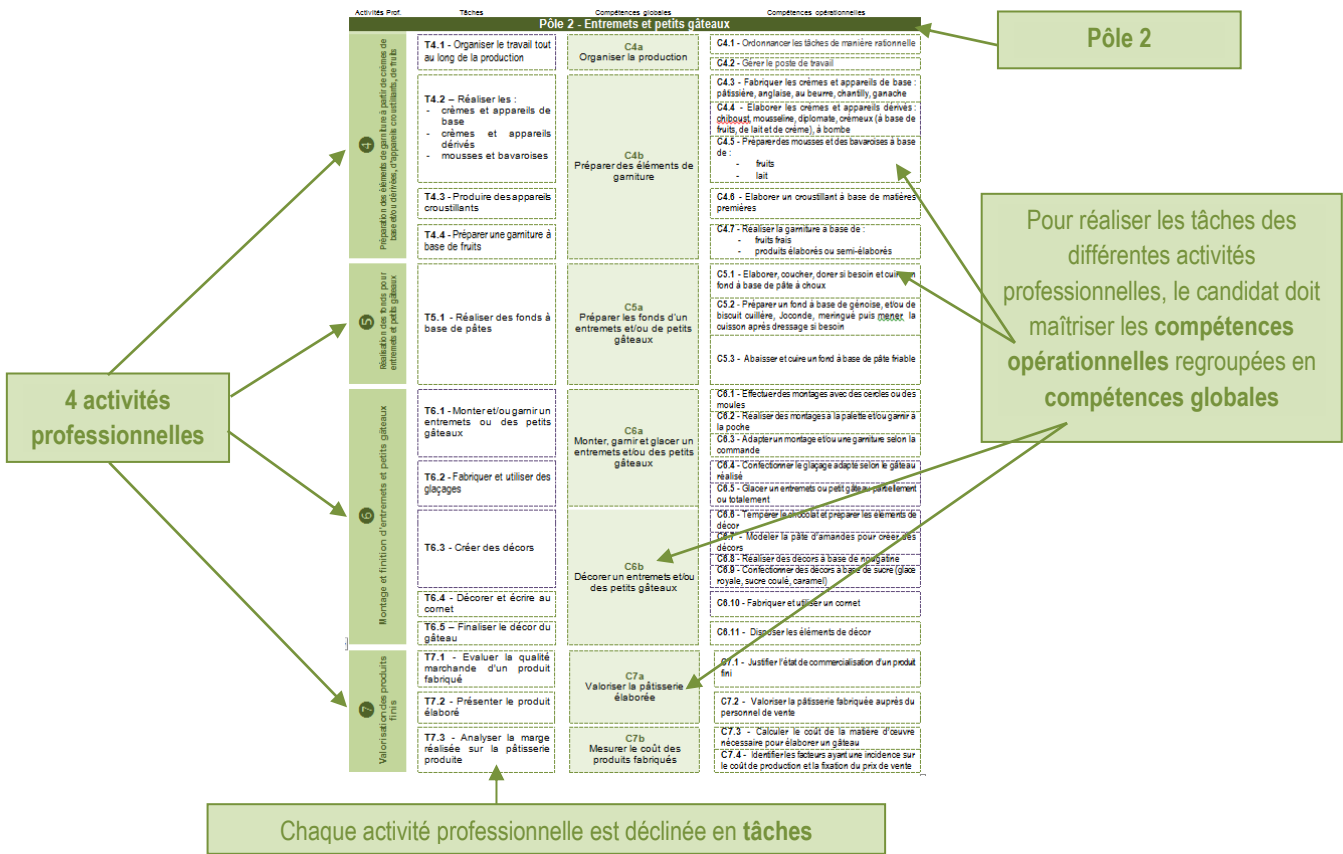
Activités Prof.	Tâches	Compétences globales	
		Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage			
1 - Approvisionnement et stockage	T1.1 - Réceptionner les produits	C1a Gérer la réception des produits	C1.1 - Contrôler la livraison C1.2 - 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
	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 les données de recettes personnelles
	T2.2 - Préparer le poste de travail		C2.3 - Sélectionner le matériel en fonction de la production à réaliser C2.4 - R assembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production C2.5 - Quantifier et effectuer les pesées
2 - Organisation du travail selon les consignes données	T2.3 - Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail	C2b Appliquer les règles d'hygiène	C2.6 - Maintenir les locaux et les matériels propres tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter
	T2.4 - Gérer les produits en cours d'élaboration et finis		C2.7 - Agir en respectant l'environnement C2.8 - Protéger et/ou conditionner les produits d'élaboration et effectuer leur traçabilité C2.9 - Conserver les produits en cours d'élaboration finis dans les enceintes appropriées
	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 fan - sans amidon : citron, orange, ... C3.2 - Confectionner une crème : - d'amandes - framboises
	T3.2 - Réaliser des pâtisseries à base de pâtes		C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée) C3.4 - Elaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer , diviser, façonner et conduire une fermentation C3.5 - Elaborer une pâte battue (crèmes, gâteaux de voyage) C3.6 - Elaborer une pâte feuilletée, tourer , détailler et mettre en forme C3.7 - Elaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et tourer
	T3.3 - Réaliser des petits fours secs et moelleux		C3.8 - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson C3.10 - Marquer une cuisson au four
3 - Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes	T3.4 - Produire des meringues	C3b Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues	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
	T3.5 - Analyser la production réalisée		C3.15 - Appréier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés

3 activités professionnelles

Pôle 1

Pour réaliser les tâches des différentes activités professionnelles, le candidat doit maîtriser les compétences opérationnelles regroupées en compétences globales

Chaque activité professionnelle est déclinée en tâches

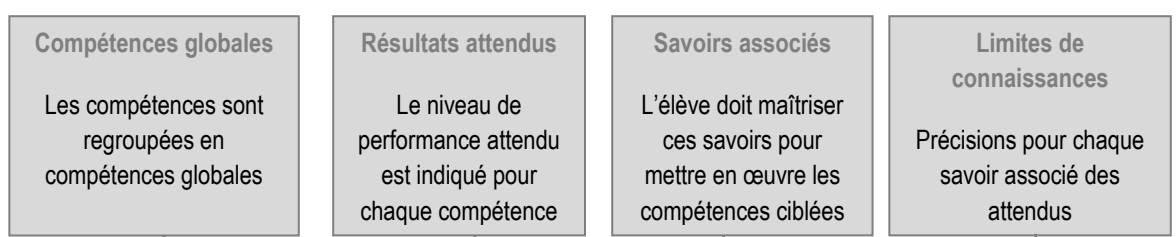


Pôle 2

Pour réaliser les tâches des différentes activités professionnelles, le candidat doit maîtriser les **compétences opérationnelles** regroupées en **compétences globales**

➔ **Référentiel de certification**

Une présentation facilitant la lecture : toutes les informations sont réunies dans un seul tableau.



	Pôle 2 - Entremets et petits gâteaux			
	Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés / Limites de connaissances
description des tâches pouvant être confiées à l'élève	T4.1 Organiser le travail tout au long de la production	► Compétence globale C4a - Organiser la production		
		C4.1 - Ordonnancer les tâches de manière rationnelle	Identification des éléments essentiels des fiches techniques Cohérence de l'enchaînement des différentes étapes de production Estimation appropriée du temps nécessaire pour chaque production	Le schéma d'ordonnancement des tâches
Compétences opérationnelles à maîtriser pour réaliser la tâche présentée	T4.2 Réaliser les : - crèmes et appareils de base - crèmes et appareils dérivés - mousses et bavaroises	C4.2 - Gérer le poste de travail	Sélection adaptée aux objectifs de production : - des matières d'œuvre - des matériels et équipements Application des protocoles de traçabilité tout au long de la production Gestion des déchets produits selon les règles de tri sélectif Respect des règles, d'hygiène de nettoyage et de sécurité tout au long de la production	Les procédures de la démarche qualité La gestion des déchets
		► Compétence globale C4b - Préparer des éléments de garniture		
		C4.3 - Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache	Respect du procédé d'élaboration Conformité : - de la texture (lisse, onctueuse) - de la structure attendue (ferme, molle, aérée...) - du parfum	La crème lactière Les autres crèmes
		C4.4 - Elaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crèmeux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe	Homogénéité du mélange	Les arômes naturels

Horaires d'enseignement

Grille horaire

Il convient de se référer à la grille horaire correspondant aux CAP (BO n°1 du 3 janvier 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	557			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

Enseignement professionnel seul

- 1^{ère} année : 333,50 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 (1,50 h)

Enseignement professionnel en co-intervention mathématiques :

- 1^{ère} année : 43,50 heures (1,50 h)
- 2^{ème} année : 39 heures (1,50 h)

Réalisation d'un chef d'œuvre :

- 1^{ère} année : 87 heures (3 h)
- 2^{ème} année : 78 heures (3 h)

Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix de l'orientation :

- 1^{ère} année : 101,50 heures (3,5 h dont 2 h en groupe réduit)
- 2^{ème} année : 91 heures (3,5 h dont 2 h en groupe réduit)

(a) : Horaire donnant droit au doublement de la dotation horaire professeur lorsque le seuil d'effectifs 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) : Dédoubllements 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

Extrait de la note de service n° 2019-023 du 18-3-2019 (BO n°12 du 21 mars 2019)

« À la différence des trois grilles existant jusqu'en 2018, la nouvelle organisation des enseignements prévoit une seule grille horaire pour un cycle de deux ans. Elle s'applique dès la rentrée 2019 pour la première année et en 2020 pour la deuxième année. **Il est rappelé que les heures de physique-chimie sont consacrées à l'enseignement de physique-chimie ou de sciences appliquées selon la spécialité**, conformément à l'arrêté de création de celle-ci. En l'absence de l'enseignement de physique-chimie, il est précisé que la co-intervention s'effectue entre mathématiques et enseignement professionnel. »

Suggestions d'organisation pédagogique

Modalités pédagogiques

Quelques références

On pense souvent, à tort, que de donner une formation consiste uniquement à communiquer de l'information. Legendre (1993) définit la formation, en formation professionnelle, comme « l'ensemble des activités, des situations pédagogiques et des moyens didactiques ayant comme objectif de favoriser l'acquisition ou le développement de savoirs (connaissances, habiletés, attitudes) en vue de l'exercice d'une tâche ou d'un emploi. ». La transmission d'informations à l'aide d'un « PowerPoint » ou de tout autre instrument technologique ne constitue par un acte de formation, même si cette pratique est très répandue.

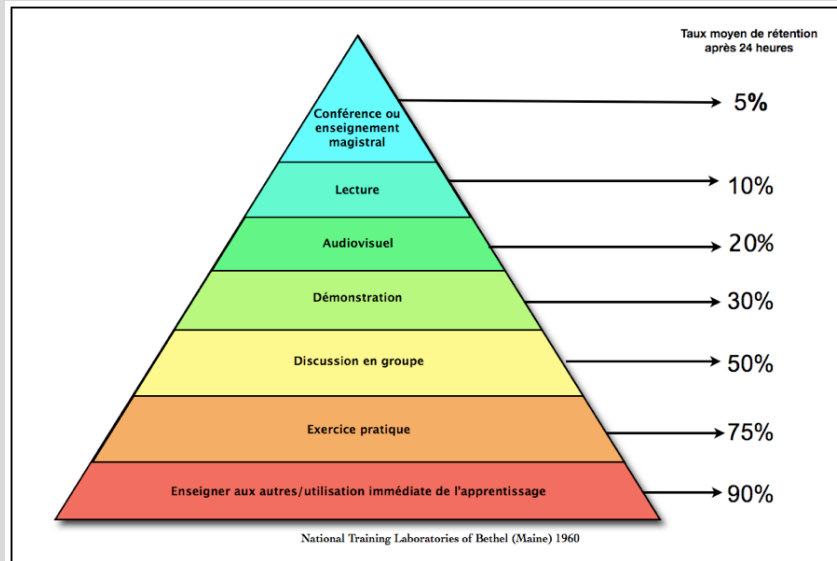
« La discussion de groupe, les exercices pratiques et l'utilisation de ses apprentissages pour expliquer aux autres ont un taux de rendement qui est nettement plus souhaitable à exploiter que la conférence, les lectures, l'audiovisuel et la démonstration. »

Mes travaux avec les enseignants me portent à croire qu'il est possible d'exercer une influence sur le développement des compétences, dans la mesure où nous pouvons placer l'apprenant dans une conjoncture où sont réunis un contexte signifiant, les attitudes requises (le savoir-être), les façons de procéder (le savoir-faire) et les connaissances (le savoir) utiles. Cette situation, que l'on peut qualifier de situation didactique en formation professionnelle, permet à l'apprenant de réaliser des tâches le conduisant à faire face à des problèmes professionnels qu'il aura le goût de résoudre et dont la solution sera intimement liée aux visées de la formation.

Ces tâches problèmes représentent la base du développement des situations didactiques qui favorisent le développement des compétences chez l'apprenant. Dans ce contexte, les connaissances préalables et les comportements professionnels deviennent des outils essentiels à la résolution de problèmes. Ces nouvelles approches abordent l'apprentissage par le processus de la résolution du problème et du jugement critique, plutôt que par des réponses à des questions que l'apprenant ne se pose pas.

Henri Boudreault Ph.D. professeur à l'UQAM en enseignement en formation professionnelle et technique

Niveau d'efficacité d'une méthode d'enseignement, 24 heures après la formation.



C'est pourquoi, il est nécessaire de positionner l'apprenant en situation didactique favorisant la compréhension des gestes et savoirs professionnels attendus pour une meilleure mémorisation. Aussi, convient-il de privilégier les exercices pratiques (élève actif) aux démonstrations (élève passif), l'utilisation immédiate des apprentissages à la projection exclusive de diaporamas... Le lien entre la qualité et l'efficacité de la méthode pédagogique et l'apprentissage n'est plus à démontrer.

Deux modalités pédagogiques sont à privilégier :



➔ **Ateliers expérimentaux**
(voir présentation page 11)



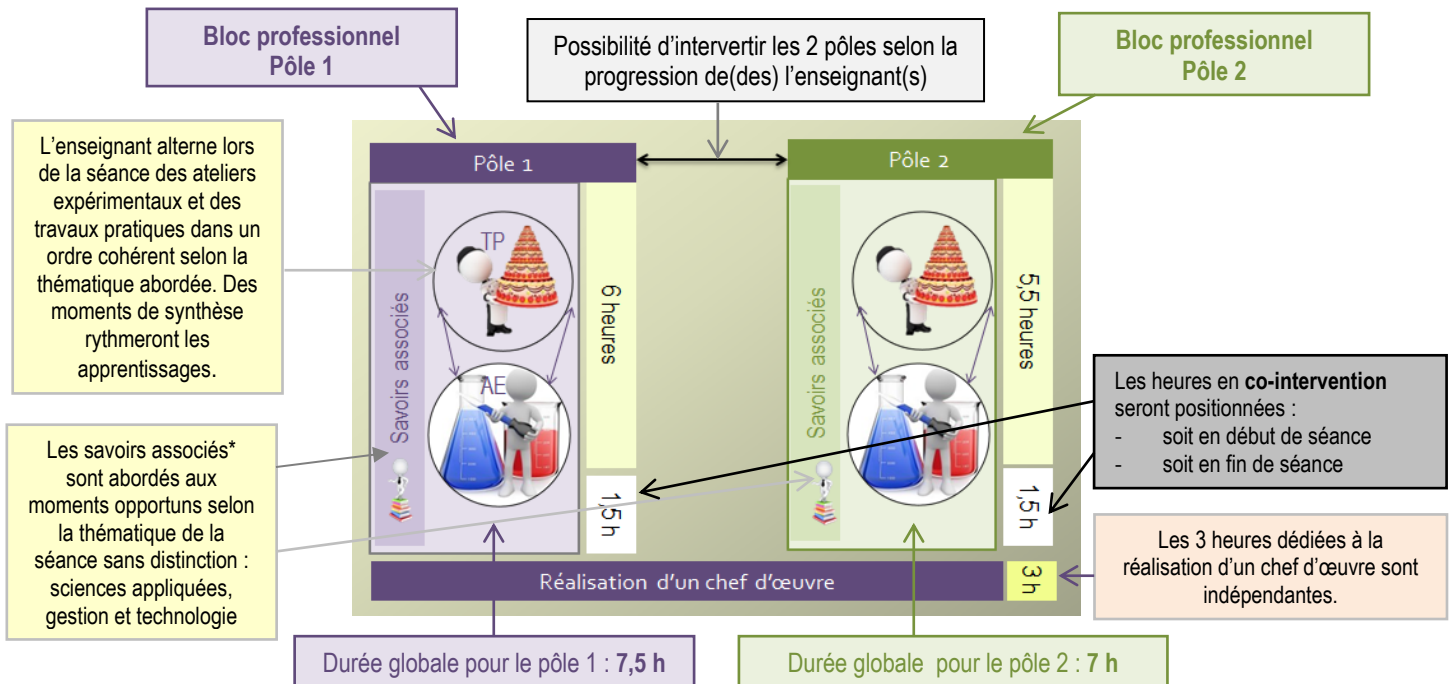
➔ **Travaux pratiques**
(voir présentation page 15)

Les savoirs associés sont abordés en lien avec les compétences travaillées lors de ces séances pédagogiques. Cette approche permet de donner du sens aux savoirs et facilite la compréhension des notions plus théoriques et, en conséquence, leur exploitation.

➔ Répartition des enseignements professionnels

Dans l'objectif d'optimiser l'efficacité des enseignements, il est opportun de proposer deux blocs professionnels, chacun regroupant les deux modalités pédagogiques (ateliers expérimentaux, travaux pratiques). L'ensemble des enseignements sont ainsi répartis en deux blocs :: un bloc de 7,5 heures pour les compétences du pôle 1 et un bloc de 6,5 heures pour les compétences du pôle 2.

Sur chaque bloc, un temps en co-intervention est prévu soit avec les mathématiques (1,5 heure), soit avec les lettres (1,5 heure).



Cette répartition facilite la mixité des publics notamment en permettant l'intégration de stagiaires « formation continue » préparant un seul bloc de compétences.

L'enseignant/formateur propose dans sa séance :

- des phases pratiques de production où l'élève/apprenti découvre la réalité professionnelle : travaux pratiques,
- des moments de découverte et de compréhension sous forme d'atelier(s) expérimental(aux),
- des liens avec les savoirs associés qui sont ainsi abordés aux moments opportuns (et non répartis en enseignements théoriques : technologie, sciences appliquées et gestion appliquée)

En fonction du thème abordé, l'organisation est adaptée pour optimiser la compréhension de l'élève/apprenti.

Il est possible de :

- **confier l'ensemble des savoirs associés à un (éventuellement deux) enseignant(s) de spécialité (pâtisserie)** qui peut(vent) ainsi les aborder en lien avec les compétences travaillées lors des séances professionnelles. Par exemple : la mise en application du plan de maîtrise sanitaire dans les locaux professionnels permet d'aborder les règles d'hygiène et de sécurité ; la commercialisation des produits fabriqués à la boutique facilite l'approche de la valorisation des produits finis.
- **répartir les savoirs associés entre plusieurs enseignants (pâtisserie, sciences appliquées, gestion)** soit sur la semaine (heures dédiées), soit sur l'année scolaire en proposant des modules ciblés à des moments opportuns. Il convient dans ce cas de veiller à une répartition des enseignements dans la limite des apprentissages confiés. En effet, le référentiel rénové étant recentré principalement sur le cœur de métier (pâtisserie), les savoirs associés en lien avec la gestion et/ou les sciences appliquées sont peu nombreux dans le référentiel et ne nécessitent pas de consacrer une heure hebdomadaire de l'emploi du temps des élèves (éventuellement un module de 5 ou 6 heures dans l'année en gestion et/ou sciences appliquées) d'autant plus que de nombreux savoirs sont transversaux avec la PSE (voir ci-dessous).

Savoirs transversaux avec les thématiques inscrites au programme de PSE (BO spécial n°5 du 11 avril 2019), notamment :

- repérer les besoins nutritionnels,
- indiquer les principes d'une alimentation équilibrée,
- identifier, à partir de compositions et de répartitions de repas, les erreurs fréquentes et proposer des améliorations.
- expliquer les conséquences des erreurs alimentaires sur la santé de l'individu et sur son activité professionnelle,
- effectuer un choix alimentaire raisonné parmi plusieurs propositions en tenant compte des contraintes professionnelles,
- repérer les éléments du cycle domestique de l'eau dans un texte, sur un schéma ou dans une vidéo,
- repérer des mesures de prévention individuelle et collective pour préserver l'eau,
- expliquer les consignes de sécurité au poste de travail lors de la mise en œuvre d'une activité professionnelle en plateau technique,
- analyser les composantes d'une activité de travail dans un secteur professionnel par une analyse simple ou à l'aide d'un outil méthodologique d'analyse au choix (5M),
- choisir une mesure de protection à partir de l'identification d'un danger et du risque associé parmi une sélection,
- repérer et décoder les informations utiles au choix sur une étiquette de produit à consommer pour son alimentation (DLC/DDM, allergènes),
- repérer les informations ou signes relatifs à la qualité des produits de consommation alimentaire et à l'éthique de l'entreprise. (label rouge, agriculture biologique, AOP, commerce équitable).

Il convient, en conséquence, de faire le lien entre les différents apprentissages tout en évitant des approches redondantes.

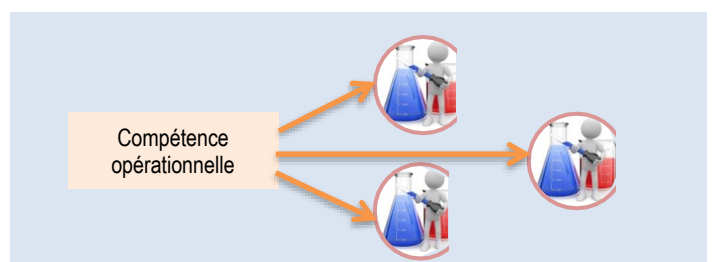
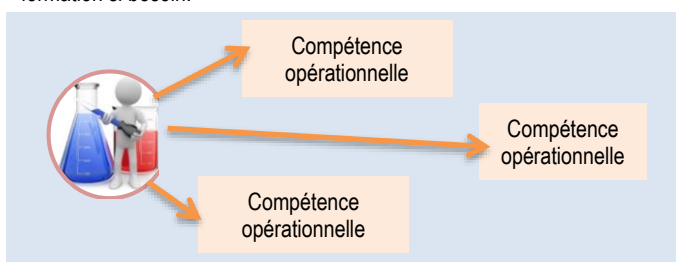
👉 Pratiques pédagogiques préconisées



Atelier expérimental

Préconisé dès la rénovation de 2007, l'**atelier expérimental** place l'élève/l'apprenti en situation de découverte, d'analyse, et selon le cas, d'expérimentation. Il ne s'agit plus de positionner l'apprenant dans la reproduction des gestes techniques et dans l'application aveugle des recettes mais de lui permettre de comprendre les règles et principes qui justifient le recours à des gestes et des techniques spécifiques. Cette approche permet la transmission d'un savoir fondé sur la compréhension et non le mimétisme.

Observation : chaque atelier expérimental vise une voire plusieurs compétences opérationnelles du référentiel de certification. Ainsi, chacune des compétences sera traitée par la démarche expérimentale. Il est judicieux d'aborder une compétence opérationnelle 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. Ainsi, selon la nature de la compétence, une à plusieurs séances d'atelier expérimental peuvent être nécessaires et ce, dans des temps différents de la formation si besoin.



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

Les savoirs associés sont abordés en lien avec les compétences travaillées et ne font pas l'objet d'un enseignement théorique spécifique. Ils peuvent être abordés à des moments jugés pertinents lorsqu'ils sont nécessaires pour mettre en œuvre ou comprendre les expérimentations réalisées. Par ailleurs, 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.



Confucius

« J'entends et j'oublie. Je vois et je me souviens. Je fais et je comprends. »

Exemple 1



Objectif de la séance d'AE - TK retenu par l'enseignant

Compétence C7.2

Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente



Savoirs associés

La communication interne

Adapter :

- ▶ 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

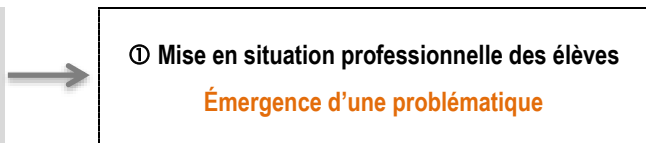
Présenter de manière concise les avantages du produit fini en matière de :

- ▶ 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



Déroulé de la séance

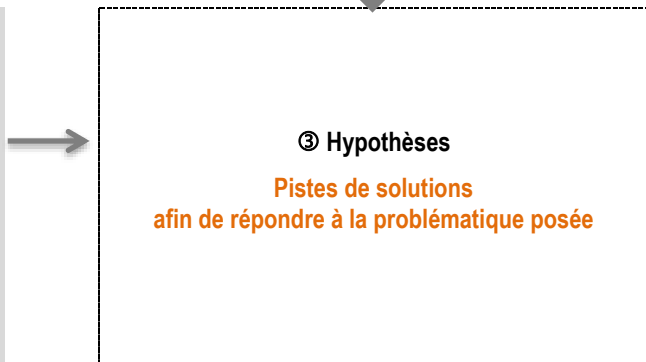
Vous êtes pâtissier/ière à la pâtisserie LD à Rennes. Le chef est MOF. Vous avez élaboré des « Paris Brest ». Avant de les disposer en vitrine, et dans le but de les commercialiser, la nouvelle vendeuse vous demande de lui transmettre des informations sur ces pâtisseries. **Comment répondre à sa demande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



Les apprenants 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 apprenants 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 apprenants 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 ?**



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.



Les apprenants :
- 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.





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.

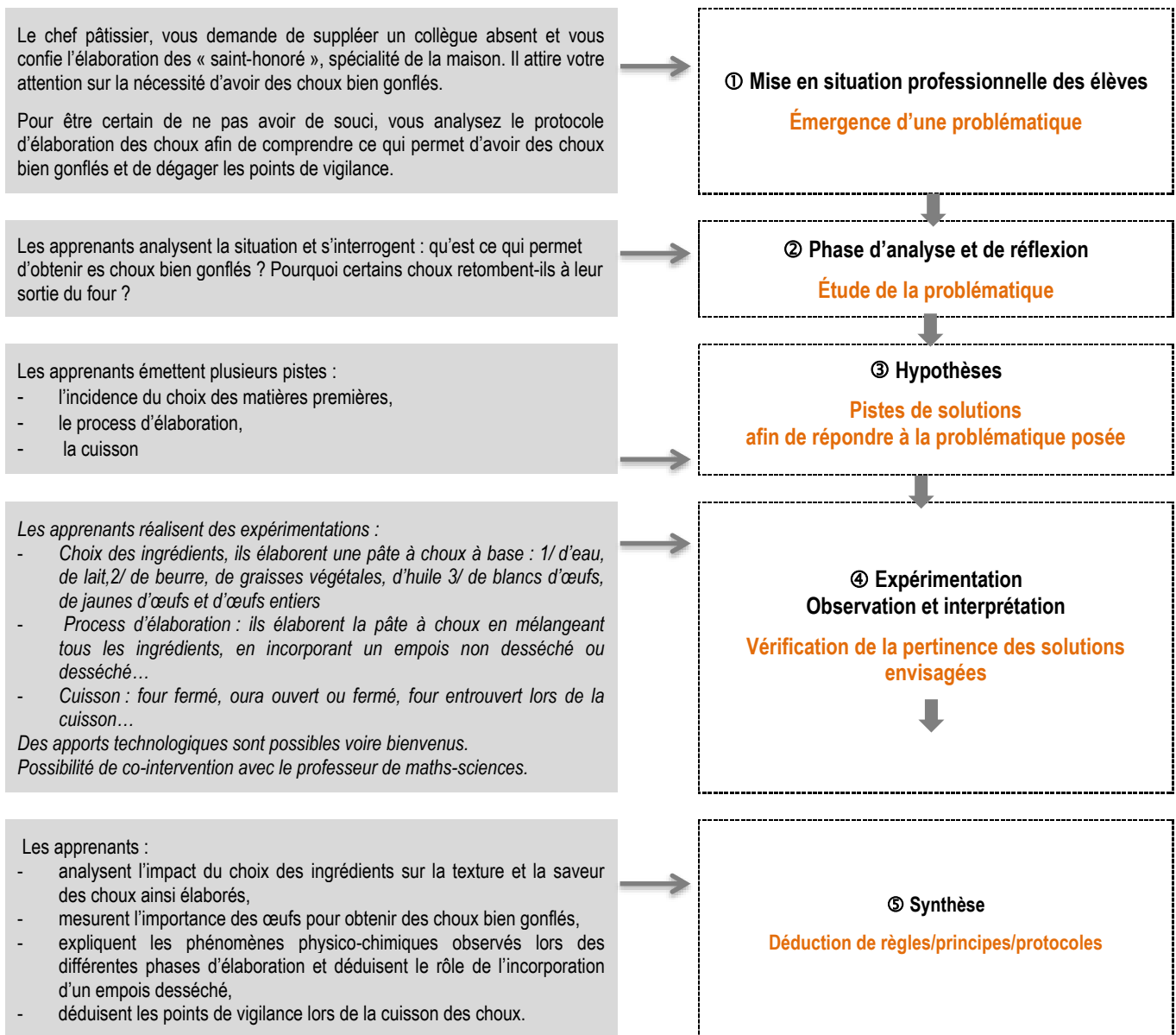
Exemple 2 :

	Objectif de la séance d'AE - TK retenu par l'enseignant	Compétence 5.1 Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux
--	--	---

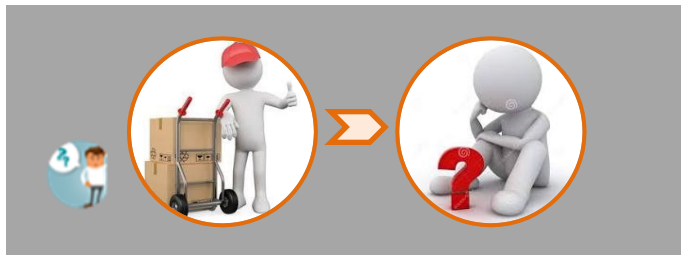
 Savoirs associés	<p>Le procédé de fabrication d'une pâte à choux</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Expliquer les phénomènes physico-chimiques observés lors des différentes phases de l'élaboration et justifier le procédé de fabrication. ▶ Caractériser les phénomènes d'altération possible d'une pâte et adapter le mode de conservation. ▶ Identifier et expliquer les défauts éventuels de fabrication consécutifs à un procédé non respecté.
-----------------------------	--



Déroulé de la séance



La démarche emprunte donc au modèle scientifique :



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 et 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...

Attention : l'activité de l'apprenant ne se limite pas à suivre un protocole d'expérience pas à pas !



Travaux pratiques

Les **travaux pratiques** placent l'élève/l'apprenti dans des conditions proches de l'entreprise et le confronte à la réalité professionnelle. Ces séances s'inscrivent dans les situations professionnelles prévues lors des différents enseignements. Elles permettent de concrétiser les concepts abordés en atelier expérimental, de consolider les compétences opérationnelles travaillées et de les compléter, si besoin, en positionnant l'élève/l'apprenti en situation réelle de travail et proche de la réalité professionnelle.

L'élève/l'apprenti a ainsi l'occasion de mettre en œuvre les compétences visées dans différentes situations professionnelles.



La démarche de ces séances facilite et permet :

- une mise en activité de l'élève, une immersion dans la réalité professionnelle,
- un renforcement du positionnement de l'élève/apprenti en le mettant en activité et en proposant un ancrage des connaissances acquises,
- le développement de l'autonomie de chaque jeune en stimulant sa prise d'initiative,
- une personnalisation du parcours de chaque apprenant de par la tâche confiée, des compétences travaillées mais également par l'accompagnement qui lui est proposé.

La qualité et l'efficacité de la situation d'apprentissage en travaux pratiques dépendent :

- de la qualité de la préparation en amont des professeurs/formateurs qui sélectionnent les tâches confiées au regard des compétences ciblées et apportent les éventuels savoirs associés nécessaires à la mise en œuvre de la compétence travaillée,
- des modalités d'évaluation prévues ; il est important de positionner dès que possible le jeune en situation d'auto-évaluation afin qu'il puisse mesurer son niveau de maîtrise des compétences mises en œuvre et envisager les pistes de travail pour renforcer les compétences fragiles.

Pour chaque séance de travaux pratiques, il est nécessaire de prévoir : l'objectif de la séance en termes de compétences travaillées (découverte, renforcement), le contexte professionnel et la production attendue, les étapes d'apprentissage (travaux pratiques et ateliers expérimentaux), les résultats attendus, les critères d'évaluation. Afin de mettre en exergue la réalité du métier et saisir certaines opportunités sur le plan pédagogique, des productions de dernière minute peuvent être acceptées ; cependant elles doivent rester exceptionnelles pour ne pas perturber le plan de formation et la progression établis.

Comme pour les séances d'atelier expérimental, des temps de synthèse peuvent rythmer la séance. Les savoirs associés sont abordés à des moments-clés de la séance en lien avec les compétences mises en œuvre lors de la réalisation d'une tâche. Cette démarche permet de renforcer le sens des savoirs associés tout en mettant en évidence l'utilité de la connaissance ; la compréhension et la mémorisation des savoirs sont facilitées. En effet, l'élève/apprenti n'apprend plus par cœur mais comprend pourquoi il a besoin d'apprendre et sait comment s'y prendre pour mieux apprendre.

Par exemple, une réflexion sur la chaîne du froid lors d'une séance de travaux pratiques permettra de mesurer et comprendre les risques encourus par une rupture ; cette démarche est plus pertinente que celle qui consiste à lire, apprendre puis réciter une définition...

Il s'agit de construire des connaissances et non de distribuer des savoirs.

➤ Élaboration d'une stratégie pédagogique



Le(s) enseignant(s) du domaine professionnel élabore(nt) (conjointement) le parcours de formation sur deux ans puis construi(s)ent les situations d'apprentissage permettant de :

- travailler et évaluer l'ensemble des compétences du référentiel
- intervenir en co-intervention avec les enseignants de mathématiques et de lettres (en statut scolaire).

1

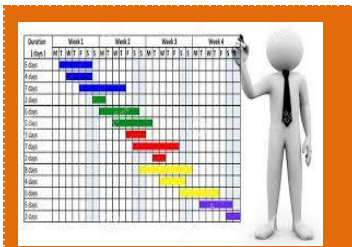


Positionnement des enseignements

Les enseignants :

- ciblent les compétences du référentiel et leurs savoirs associés en lien avec leur enseignement,
- associent les modalités pédagogiques adaptées : travaux pratiques, ateliers expérimentaux, Le calendrier de l'alternance est établi.

2



Élaboration du calendrier de formation

Le(s) enseignant(s) établit(ssent) un calendrier de formation ; pour cela, il(s) :

- cible(nt) les compétences à travailler en 1^{ère} et/ou 2^{ème} année de formation,
- intègre(nt) les temps de formation en centre et en milieu professionnel,
- prévoient les temps de co-intervention,
- programment les moments pédagogiques spécifiques inhérents à l'activité de l'établissement, aux manifestations locales ou nationales (salon de l'agriculture...), aux projets éventuels de l'équipe...

3



Planification des apprentissages

Pour chaque année de formation, les apprentissages sont répartis sur l'année ; en conséquence, il convient :

- d'établir une progression des niveaux de compétence visés (prévision de la progressivité dans le niveau de maîtrise attendue pour chaque compétence),
- de programmer les temps et moyens d'évaluation formative et/ou certificative en respectant la réglementation d'examen,
- de répartir les apprentissages entre les deux lieux de formation (centre de formation et milieu professionnel) et les différentes modalités pédagogiques dont les temps en co-intervention.

4



Programmation des séances pédagogiques

L'équipe pédagogique programme les séances pédagogiques pour l'année ; pour cela, elle :

- identifie les activités et les tâches à proposer selon les compétences ciblées en veillant à l'équilibre nécessaire entre situation d'apprentissage et réalité professionnelle,
- conçoit des séances pédagogiques en lien avec les modalités pédagogiques préconisées (atelier expérimental et travaux pratiques) et les différents enseignements (pôles 1 et 2)
- cible les savoirs associés à aborder en lien avec les compétences travaillées.



Points de vigilance

Toutes les compétences et tous les savoirs associés du référentiel doivent être abordés.

L'élève doit être positionné en situation d'analyse, de méthode et d'organisation pour réaliser les tâches demandées en lien avec les situations professionnelles proposées afin de faciliter son acquisition des méthodologies fondamentales et de renforcer son niveau d'autonomie attendue pour un jeune de CAP.

Conseils

Les enseignants doivent investir la liberté pédagogique qui leur est donnée. L'équipe pédagogique doit ajuster la progression établie dès que nécessaire.

➤ Une formation et une évaluation par compétences

1/ Quelques références :

« Une compétence est la faculté de mobiliser un ensemble de ressources cognitives (savoirs, capacités, informations...) pour faire face avec pertinence et efficacité à une famille de situations. »

.Philippe Perrenoud, Université de Genève

« La compétence est la mobilisation ou l'activation de plusieurs savoirs, dans une situation et un contexte donnés »

Guy Le Boterf



Les niveaux de compétence

Au fur et à mesure des apprentissages, lors des situations professionnelles proposées, l'élève/apprenti renforce son niveau de maîtrise des compétences mises en œuvre pour réaliser les tâches confiées.

Un livret de compétences permet de suivre l'évolution des acquis de chaque apprenant et facilite la mise en place d'une pédagogie différenciée. Il convient cependant d'être vigilant lors du positionnement qui doit être en adéquation **avec le niveau CAP**.

Les critères proposés ne s'adaptent pas à toutes les compétences mais permettent le positionnement de chaque compétence.

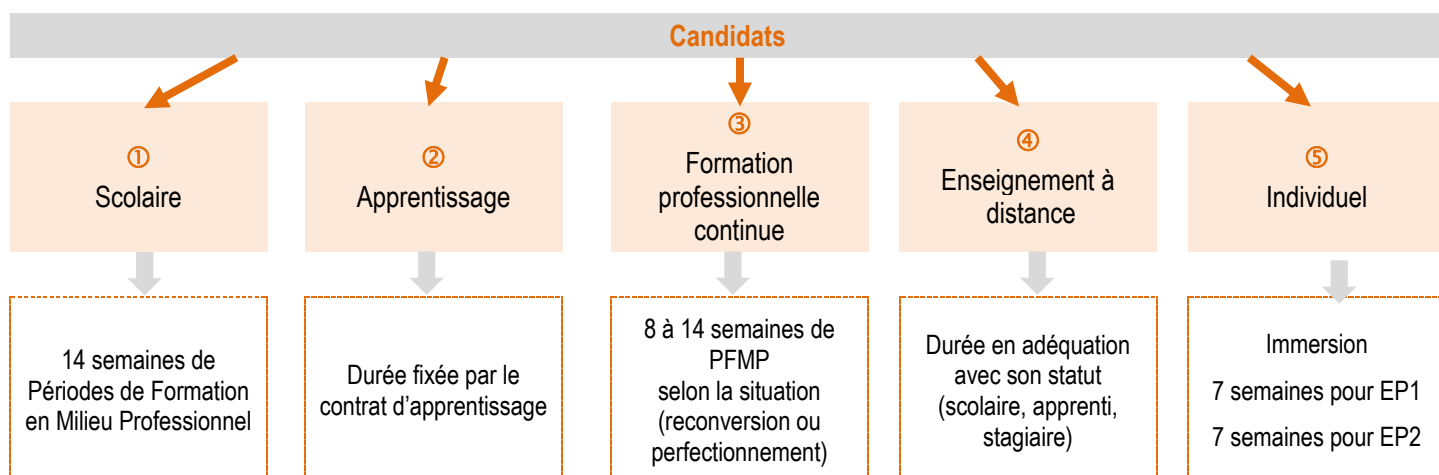
Niveaux de maîtrise	Ecrit	Pratique	Entretien
Exc Maîtrise excellente	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - analyse la situation, - est capable de mobiliser ses compétences et ses savoirs dans la situation professionnelle pour résoudre la problématique (l'ensemble des réponses apportées est exact), - explique, si demandé, de manière pertinente les actions ou choix réalisés. 	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - a réalisé un produit de qualité irréprochable et conforme à la commande, - a respecté scrupuleusement les consignes, les procédures et les protocoles, - a fait preuve de dextérité, d'efficacité et d'une organisation optimale. 	<p>Le candidat analyse et explique de manière pertinente les actions réalisées. Il est capable, en toute autonomie, de mobiliser ses compétences et ses savoirs dans une autre situation professionnelle.</p>
Opé Maîtrise opérationnelle	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - analyse la situation, - est capable de mobiliser ses compétences et ses savoirs dans la situation professionnelle pour résoudre la problématique, (une tolérance sur les réponses apportées est acceptée si la(les) erreur(s) n'a(n'ont) pas d'incidence sur la qualité de l'action demandée), - explique, si demandé, de manière partielle ou approximative les actions ou choix réalisés. 	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - a réalisé un produit commercialisable et conforme à la commande, - a respecté les consignes, les procédures et les protocoles, - a fait preuve d'une organisation fonctionnelle. 	<p>Le candidat analyse et explique les actions réalisées. Il est capable, avec l'aide du jury, de mobiliser ses compétences et ses savoirs dans une autre situation professionnelle.</p>
Exé Maîtrise d'exécution	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - analyse succinctement la situation, - est capable de mobiliser certaines compétences et quelques savoirs dans la situation professionnelle pour résoudre la problématique, - ne peut pas expliquer clairement, si demandé, les actions ou choix réalisés. 	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - a réalisé un produit non commercialisable et/ou non conforme à la commande, - a respecté partiellement les consignes, les procédures et les protocoles, - a organisé sa production de façon inadaptée. 	<p>Le candidat analyse et explique de manière approximative les actions réalisées. Il rencontre des difficultés, malgré l'aide du jury, à mobiliser ses compétences et ses savoirs dans une autre situation professionnelle.</p>
Déb Maîtrise «débutant»	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - n'analyse pas la situation ou le fait de manière erronée ou parcellaire, - ne mobilise que très peu ou pas de compétences et de savoirs dans la situation professionnelle pour résoudre la problématique, - ne peut pas expliquer, si demandé, les actions ou choix réalisés. 	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - n'a pas réalisé les produits demandés ou les a réalisés partiellement et/ou de manière non conforme, - n'a pas respecté les consignes, les procédures et les protocoles, - a organisé sa production de façon incohérente. 	<p>Le candidat manque d'analyse et explique de manière inappropriée les actions réalisées. Il n'arrive pas, malgré l'aide du jury, à mobiliser ses compétences et ses savoirs dans une autre situation professionnelle.</p>

Les critères seront adaptés aux questionnements et tâches demandées. Lors des évaluations certificatives, il est nécessaire de former les jurys en amont sur les modalités d'évaluation.

2.4 – Deux lieux de formation : l'école et l'entreprise

➤ Une immersion en entreprise pour tous les candidats

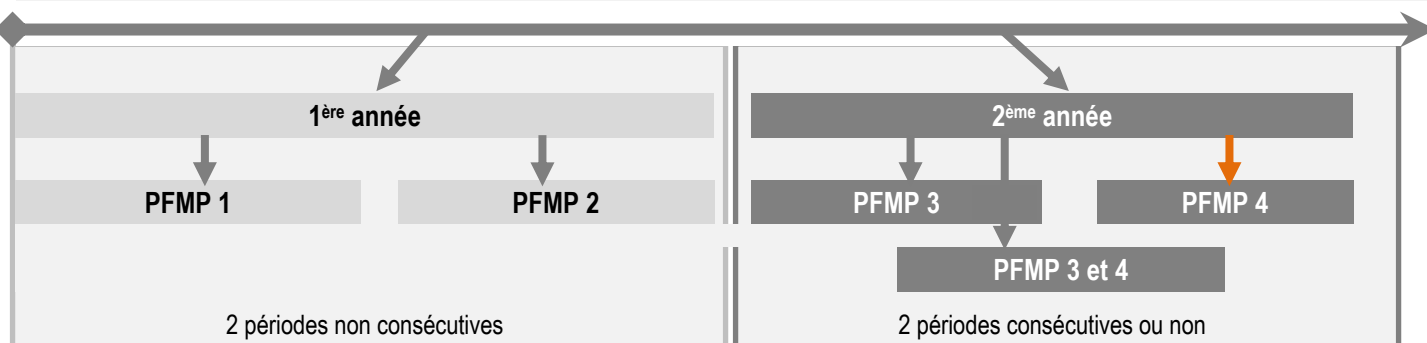
L'ensemble des candidats préparant un CAP « Pâtissier » bénéficie d'une immersion en entreprise, cette période contribue au développement des compétences du référentiel de certification.



Seules les entreprises fabriquant les produits des pâtisseries à partir de matières premières peuvent accueillir les apprenants en formation.

① Candidat relevant de la voie scolaire

L'élève doit effectuer 14 semaines de PFMP réparties sur les 2 années de formation



- 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.



Cadre réglementaire

L'organisation fait l'objet d'une **convention tripartite** (chef d'entreprise, proviseur et élève) comportant : la convention de stage, l'annexe pédagogique et l'annexe financière.

Une **attestation de stage** est délivrée à l'élève, elle :
- atteste la durée de la PFMP,
- précise la gratification éventuelle reçue.



② Candidat relevant de la voie de l'apprentissage



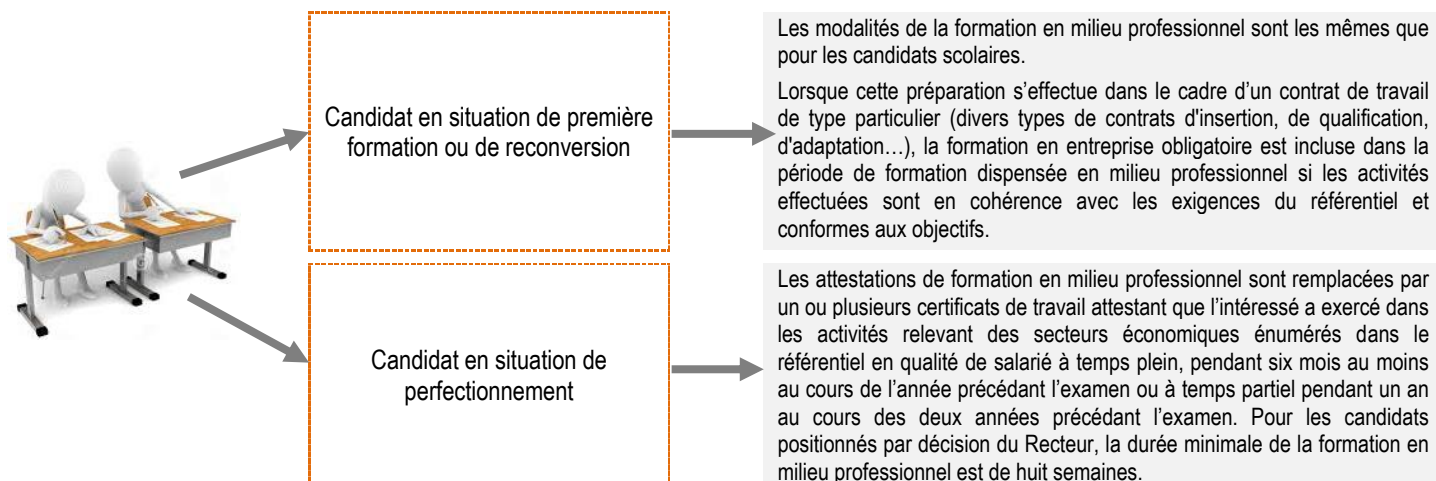
Contrat apprentissage

- La durée de la formation en entreprise est prévue dans le contrat d'apprentissage.
- L'apprenti doit découvrir la réalité professionnelle dans les différentes activités des pôles 1 et 2 du référentiel des activités professionnelles du CAP « Pâtissier », deux cas peuvent se présenter :
 - l'ensemble de ces activités sont proposées au sein de l'entreprise signataire du contrat d'apprentissage,
 - certaines activités ne sont pas proposées au sein de l'entreprise signataire du contrat d'apprentissage, **il est alors exigé d'effectuer une période de formation complémentaire au sein d'une autre entreprise** (articles R 6223-10 à R 6223-16 du code de travail) ; une convention tripartite de formation complémentaire sera conclue entre l'employeur, l'entreprise d'accueil et l'apprenti.

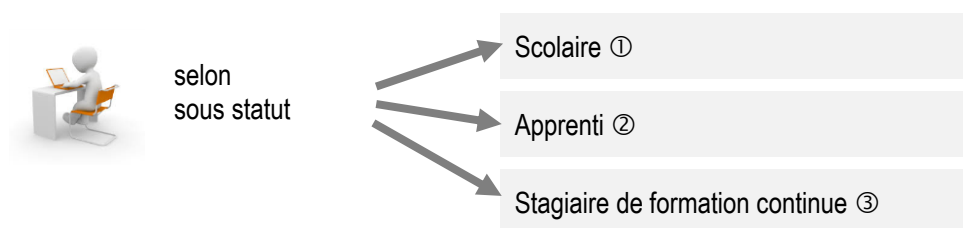


- Afin d'assurer une cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs de la formation. Une coordination constante entre l'apprenti, l'entreprise et le CFA doit s'instaurer à l'aide des outils : livret d'apprentissage, document de liaison, fiches navette...

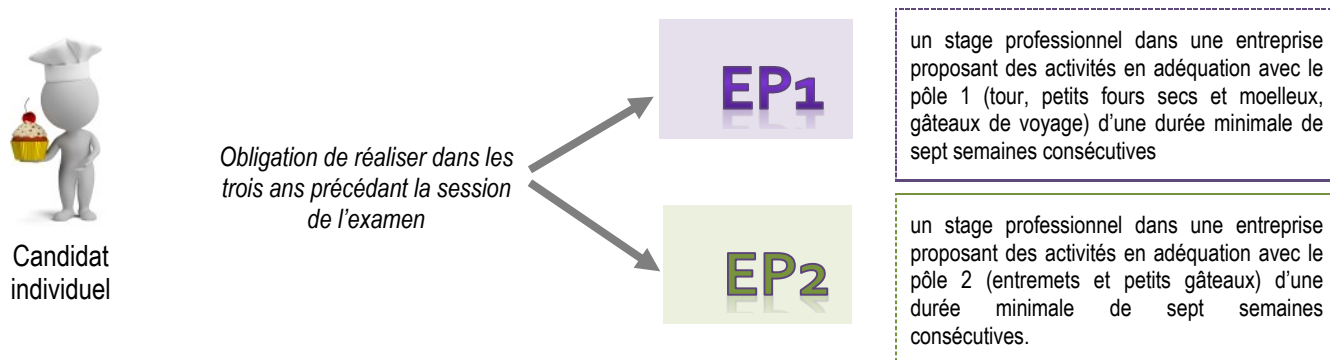
③ Candidat relevant de la voie de la formation professionnelle continue



④ Candidat relevant de la voie de l'enseignement à distance



⑤ Candidat individuel

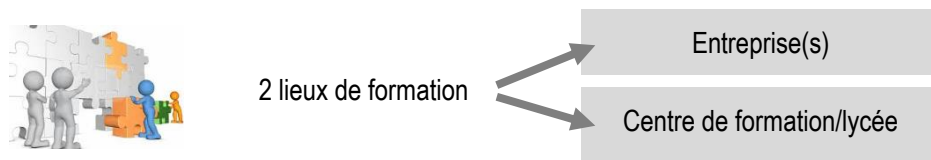


Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie (7 semaines pour EP1 et 7 semaines pour EP2) peut dispenser ces candidats du stage obligatoire.



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.

➔ Une complémentarité entre les deux lieux de formation



Il convient d'investir chaque moment de formation que ce soit en centre de formation ou en entreprise. C'est pourquoi, la stratégie de formation doit intégrer les apprentissages dans les deux lieux de formation. Ainsi, la complémentarité des enseignements entre le centre de formation et le milieu professionnel doit être anticipée afin d'optimiser la formation.

L'exploitation pédagogique des immersions en entreprise est nécessaire et elle doit être préparée :

- ➔ **en amont de la PFMP**, chaque enseignant demande aux élèves d'effectuer des recherches, de noter des observations et éventuellement de collecter des documents, des photos voire de vidéos sur des thèmes précis...
- ➔ **durant la PFMP**, l'élève collecte les informations et documents demandés et, éventuellement, les transfère à son enseignant via l'ENT.
- ➔ **au retour de la PFMP**, l'enseignant propose une séquence illustrée par les données collectées par les élèves qui pourront ainsi partager leurs expériences.

Un outil de liaison

Un outil permettant l'évaluation formative des périodes en entreprise est incontournable. Il permet notamment de renforcer le positionnement de l'entreprise comme lieu de formation

Un exemple d'outil de suivi des PFMP vous est proposé (voir annexe 5)

CAP Pâtissier - Suivi en Entreprise	
Etablissement	Elève
PFMP ●	du au
Entreprise :	Tuteur
PFMP ●	du au
Entreprise :	Tuteur
PFMP ●	du au
Entreprise :	Tuteur
PFMP ●	du au
Entreprise :	Tuteur

Savoir-être				
PFMP ●	PFMP ●	PFMP ●	PFMP ●	BILAN
I F S E	I F S E	I F S E	I F S E	I F S E
N R A X	N R A X	N R A X	N R A X	N R A X
S A T C	S A T C	S A T C	S A T C	S A T C
Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité				
Se présenter en tenue professionnelle et propre				
Effectuer son travail, selon les consignes				
Mettre en oeuvre les recettes et techniques propres à l'entreprise, prendre des notes				
Faire preuve d'initiative				
S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe				
Faire preuve de discrétion				
Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail				
Faire preuve de motivation				
Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils				
Savoir s'adapter aux remarques formulées				

INS : Insuffisant / FRA : Fragile / SAT : Satisfaisant / EXC : Excellent

Une page de garde :

- précisant les coordonnées de l'élève et de l'établissement,
- indiquant les dates et lieux des différentes PFMP,
- proposant un positionnement des savoir-être.

CAP Pâtissier - Suivi en Entreprise	
Pôle 1 "Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage"	
PFMP ●	BILAN
D E O E	D E O E
F R A C	F R A C
Approvisionnement et stockage	
C11 - Contrôler la livraison	
C12 - Réaliser l'emballage du transport, déconditionner les produits, si nécessaire et trier les déchets	
C13 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	
C14 - 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 - Appliquer le plan technique et assurer tout travail de routine générale	
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 - Vérifier les heures et les matières en fonction du tableau des achats - ranger, nettoyer, déconditionner	
C27 - Agir en respectant l'environnement	
C28 - Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur transport	
C29 - Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis dans les emplacements appropriés	
Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes	
C31 - Elaborer une crème par cuisson avec arôme, sans arôme (shot, orange...)	
C32 - Confectionner une crème - diamante, tangouise	
C33 - Préparer un appareil à crème plus ou moins sucré	
C34 - Elaborer une pâte à la levure (bûche, bûche, diable, bûche) et conduire une fermentation	
C35 - Elaborer une pâte à la levure (gâteaux de voyage)	
C36 - Elaborer une pâte feuilletée, suzer, déplier et mettre en forme	
C37 - Elaborer une pâte feuilletée, suzer, déplier, abaisser et tondre	
C38 - Gâcher	
C39 - Réaliser les fillets au air et/ou après cuisson	
C40 - Mixer une crème au four	
C41 - Elaborer un appareil spécifique à petits fours	
C42 - Dresser, cuire et réaliser les fillets	
C43 - Elaborer une meringue adaptée à la fabrication	
C44 - Dresser et cuire une meringue	
C45 - Appliquer la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité	
DEB : Maîtrise délicate / EXC : Maîtrise d'exécution / OPE : Maîtrise opérationnelle / EXC : Maîtrise experte	
Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement, une case vide correspond à une compétence non travaillée lors de la PFMP donc non évaluée	
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Conseils
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Conseils
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Conseils
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Conseils

Positionnement des compétences du pôle 1
Appréciations et conseils.
Possibilité de faire un bilan sur les compétences travaillées en entreprise.

CAP Pâtissier - Suivi en Entreprise	
Pôle 2 "Entremets et petits gâteaux"	
PFMP ●	BILAN
D E O E	D E O E
F R A C	F R A C
Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits	
C41 - Ordonner les fiches de manière rationnelle	
C42 - Gâcher le poids de travail	
C43 - Fabriquer les crèmes et appareils de base : génoise, anglaise, au beurre, chiffon, ganache	
C44 - Elaborer les crèmes et appareils dérivés : choucroute, mousseline, diplomat, crème à la bombe	
C45 - Elaborer des mousses et des bavaroises à base de fruits, lait	
C46 - Elaborer un croustillant à base de matières premières	
C47 - Réaliser la garniture à base de fruits frais, produits élaborés, semi-élaborés	
Réalisation de fonds pour entremets et petits gâteaux	
C51 - Elaborer, cousturer, décorer et assembler un fond à base de pâte à choux	
C52 - Préparer un fond à base de pâte à génoise, effeuiller à bûche, café, chocolat, meringue plus ou moins la cuisson après dressage si besoin	
C53 - Abaisser et cuire un fond à base de pâte à choux	
Montage et finition d'entremets et petits gâteaux	
C61 - Effectuer des montages avec des crèmes ou des moules	
C62 - Réaliser des montages à la spatule et/ou garnir à la poche	
C63 - Adapter le montage d'un gâteau selon les commandes	
C64 - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé	
C65 - Glacer un entremets ou petit gâteau parfaitement ou totalement	
C66 - Travailler le chocolat et préparer les alternés de décor	
C67 - Monter la pâte à décorer pour créer des décors	
C68 - Réaliser des décors à base de rougisse	
C69 - Confectionner des décors à base de sucre (glaçage royal, sucre cuit, caramel)	
C610 - Fabriquer et abaisser un cornet	
C611 - Déposer les éléments de décor	
Valorisation des produits finis	
C71 - Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini	
C72 - Valoriser la production technique auprès du personnel de vente	
C73 - Calculer le coût de la matière première nécessaire pour élaborer un gâteau	
C74 - Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente	
DEB : Maîtrise délicate / EXC : Maîtrise d'exécution / OPE : Maîtrise opérationnelle / EXC : Maîtrise experte	
Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement, une case vide correspond à une compétence non travaillée lors de la PFMP donc non évaluée	
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Conseils
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Conseils
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Conseils
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Conseils

Positionnement des compétences du pôle 2
Appréciations et conseils.
Possibilité de faire un bilan sur les compétences travaillées en entreprise.



Les modalités d'évaluation ont été pensées de manière à répondre aux enjeux du référentiel rénové : recentrer le diplôme sur le cœur de métier et valoriser les gestes professionnels.

Réglementation d'examen

Règlement d'examen

Le règlement d'examen respecte l'esprit des blocs de compétences : aux deux blocs de compétences du domaine professionnel (pôles 1 et 2) correspondent deux épreuves « professionnelles » (EP1 et EP2).



EPREUVES	Unités	Coef.	Candidats				
			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
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

Deux profils de candidats :

- issus de la formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

- scolaires (établissements publics ou privés sous contrat ou hors contrat),
- apprentis des CFA ou sections d'apprentissage
- issus de la formation professionnelle continue (établissements publics et privés).

Contrôle en cours de formation (CCF)

Épreuves ponctuelles

Épreuve EP1

Ce sont les candidats :

- scolaires (établissements publics ou privés sous contrat ou hors contrat),
- apprentis des CFA ou sections d'apprentissage
- issus de la formation professionnelle continue (établissements publics et privés).

Ces candidats passent les épreuves EP1 et EP2 en ponctuel.



Présentation de l'épreuve EP1 en ponctuel « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »

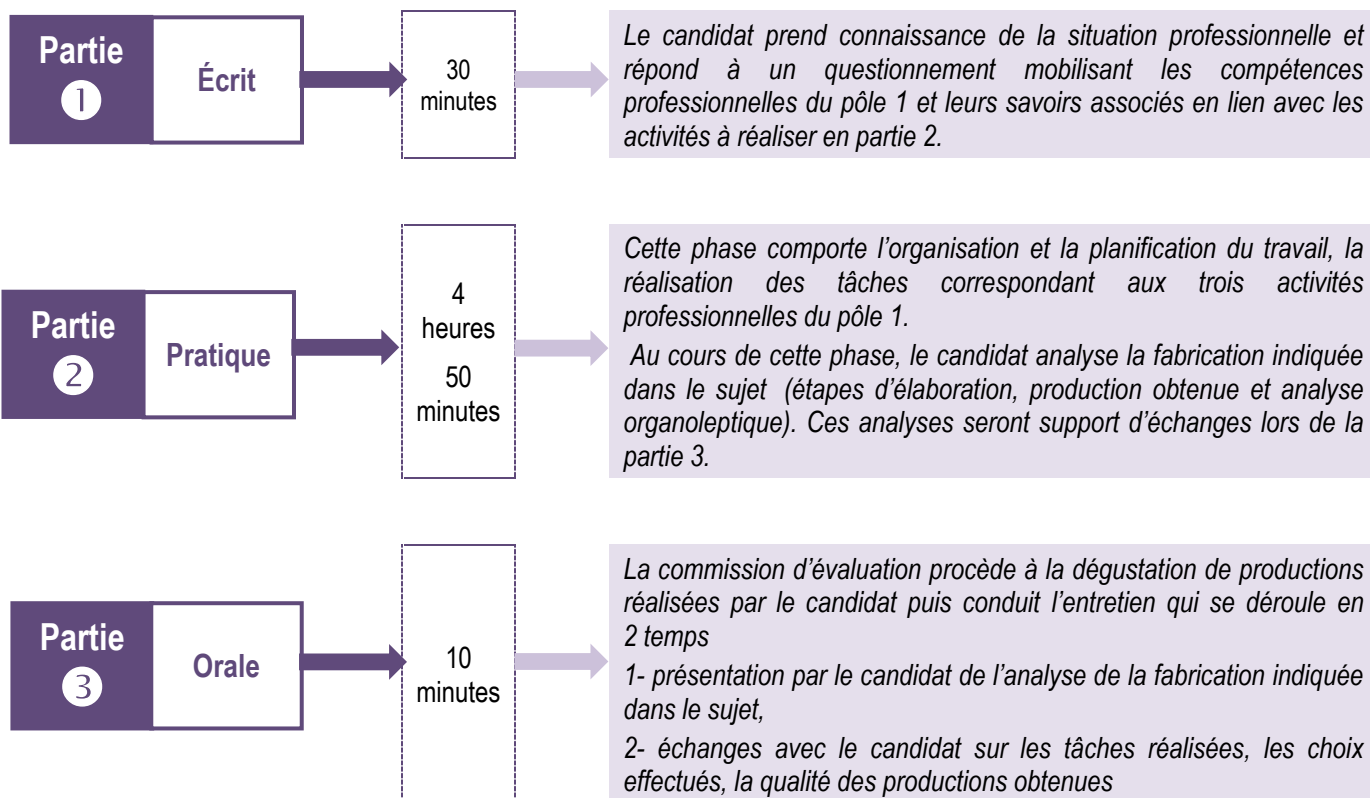
Coefficient 9 (dont 1 pour la PSE) – Durée : 6h30 (dont 1 heure de PSE)

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel.

Elle porte sur les 3 activités professionnelles du pôle 1 :

- Activité professionnelle ❶ Approvisionnement et stockage
- Activité professionnelle ❷ Organisation du travail selon des consignes données
- Activité professionnelle ❸ Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

L'épreuve ponctuelle est composée de trois parties.



Commission d'évaluation



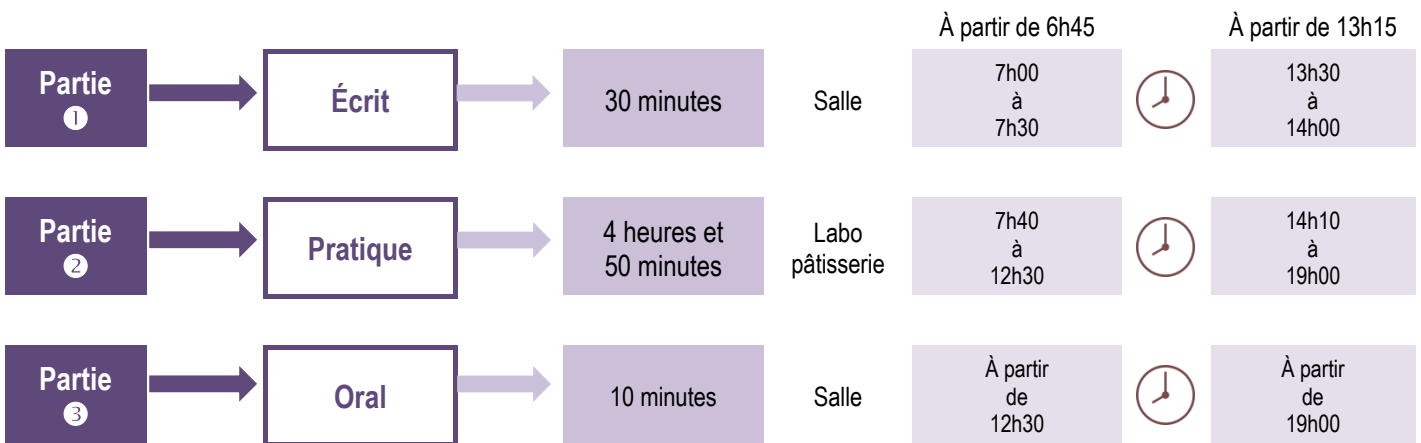
Maximum 6 candidats

- ⇒ pour la partie 1 écrite : d'un formateur/professeur en charge de l'enseignement de spécialité et des sciences appliquées (ou de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre des sciences appliquées) ;
- ⇒ pour la partie 2 pratique : d'un formateur/professeur de spécialité et au minimum d'un professionnel ; en l'absence de ce dernier, un autre formateur/professeur de spécialité doit le remplacer ; dans ce cas, l'absence de professionnel convoqué n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation ;
- ⇒ pour la partie 3 orale : d'un formateur/professeur en charge de l'enseignement de spécialité et des sciences appliquées (ou de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre des sciences appliquées) et d'un professionnel.

➔ **Organisation de l'épreuve EP1 en ponctuel « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »**

Si le nombre de candidats inscrits le nécessite, il est possible d'envisager deux vagues de candidats sur une même journée.

Accueil des candidats/Mise en tenue professionnelle



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 sont interrogés individuellement (phase 3).

➔ **Présentation d'un sujet EP1 en ponctuel « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »**

Analyse du sujet 0 proposé en annexe 1 ➔



Partie 1 : phase écrite

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.



La mise en situation proposée concerne l'ensemble des 3 parties

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

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

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

Ingrédients	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"/>

Le candidat répond à un questionnement :

- en lien avec la commande à réaliser lors de la phase 2
- portant sur les compétences et savoirs associés du pôle 1



Partie 2 : phase pratique

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 poches pâte d'amande,
- petits fours meringués.

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 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.

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.

Les productions demandées à l'examen s'appuient exclusivement sur les techniques indiquées dans le référentiel.

Pour sa prestation, 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.
- Lustre au sirop.
- Défourner, débarrasser sur grille inox à la sortie du four.
- Après complet refroidissement, poudrer sucre glace les bords de la bande.
- Réserver au frais à + 4°C.



Un processus d'élaboration est proposé dans le sujet pour toute préparation « spécifique »

Carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » ; 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.

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 réalisé ?	
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 : Le candidat est guidé dans l'analyse et l'évaluation de sa production. Ce document est une aide à l'entretien : il n'est ni obligatoire, ni évalué.

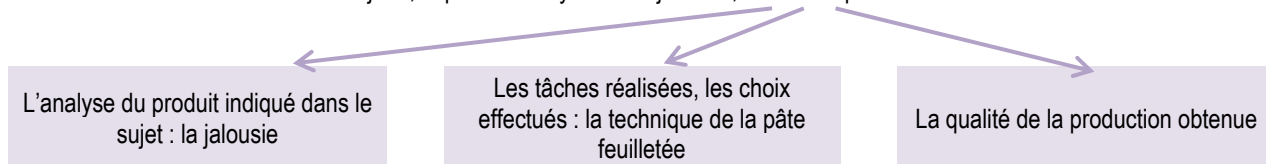


Partie ③ : phase orale

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...

Dans le sujet 0, le produit analysé est la jalousie, l'entretien porte donc sur :



Support d'évaluation pour EP1 « Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »



- 1/ Lors de chaque phase, la commission d'évaluation positionne le niveau de maîtrise de compétences constaté.
- 2/ Pour chaque compétence, la commission d'évaluation détermine le niveau global de maîtrise de compétences au regard des différents positionnements réalisés lors de chaque phase et note des observations justifiant le positionnement.
- 3/ À partir du profil de compétences ainsi dégagé, la commission d'évaluation détermine la note finale.
- 4/ Une appréciation sur le niveau global de compétences atteint par le candidat est précisée par la commission d'évaluation.

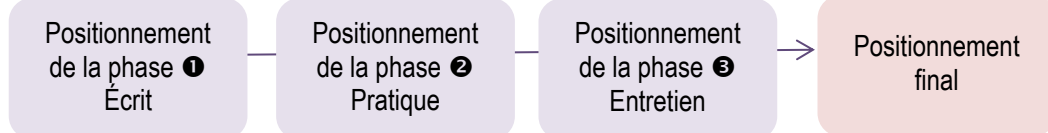
4 niveaux de compétences sont proposés		Niveaux de compétences																					
		Partie 1 Écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien				BILAN				Observat					
DÉB - Maîtrise débutant	EXÉ - Maîtrise d'exécution	OPÉ - Maîtrise opérationnelle	EXC - Maîtrise excellente	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E		O	E			
				Q	É	X	P	X	Q	É	X	P	X	Q	É	X	P	X	Q	É	X	P	X
				B	É	É	C	B	É	É	C	B	É	É	C	B	É	É	C	B	É	É	C

Une aide au positionnement est proposée page 17.

Présentation de la grille

EP1																		
		Partie 1 Écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien				BILAN				Observations
		D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	
Approvisionnement et stockage																		
C1.1 - Contrôler la livraison	Q7																	
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																		
C2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation																		
C2.2 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel																		
C2.3 - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser	Q4																	
C2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production	Q5																	
C2.5 - Quantifier et effectuer les pesées	Q3																	
C2.6 - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter	Q1/2																	
C2.7 - Agir en respectant l'environnement																		
C2.8 - Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité	Q8																	
C2.9 - Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis dans les enceintes appropriées	Q9																	

Focus sur l'hygiène et la sécurité*



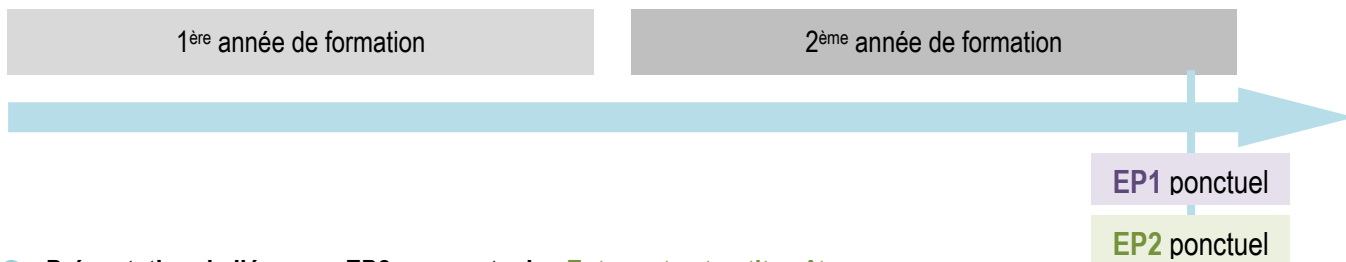
* Si la compétence C26 n'est pas maîtrisée, le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve. Tout manquement aux règles d'hygiène induit un produit non commercialisable et met en danger la santé du consommateur.

Épreuve EP2

Ce sont les candidats :

- scolaires (établissements publics ou privés sous contrat ou hors contrat),
- apprentis des CFA ou sections d'apprentissage
- issus de la formation professionnelle continue (établissements publics et privés).

Ces candidats passent les épreuves EP1 et EP2 en ponctuel.



Présentation de l'épreuve EP2 en ponctuel « Entremets et petits gâteaux »

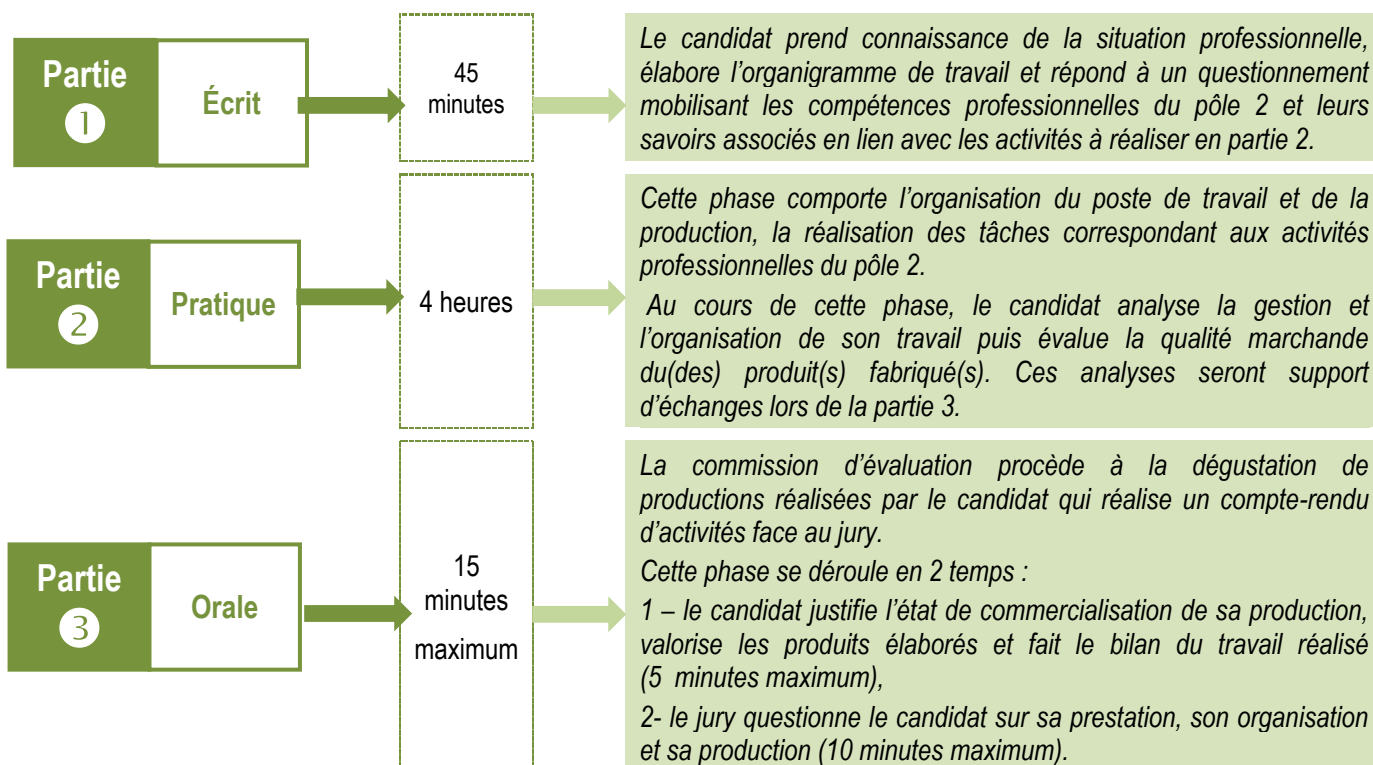
Coefficient 7 – Durée : 5h00

L'épreuve **écrite**, **pratique** et **orale** s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 2 du référentiel.

Elle porte sur les 4 activités professionnelles du pôle 2 :

- 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

L'épreuve **ponctuelle** est composée de trois parties.



Observation : la remise en état des locaux est assurée par le candidat.

Commission d'évaluation



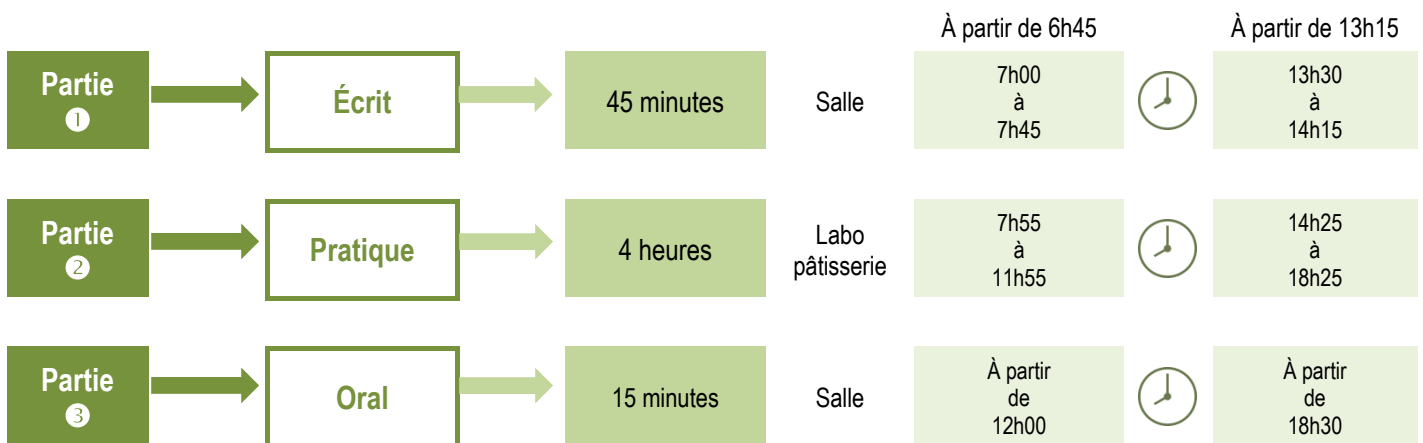
Maximum 6 candidats

- pour la partie 1 écrite : d'un formateur/professeur en charge de l'enseignement de spécialité et de la gestion appliquée (ou de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre de la gestion appliquée) ;
- pour la partie 2 pratique : d'un formateur/professeur de spécialité et au minimum d'un professionnel ; en l'absence de ce dernier, un autre formateur/professeur de spécialité doit le remplacer ; dans ce cas, l'absence de professionnel convoqué n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation ;
- pour la partie 3 orale : d'un formateur/professeur en charge de l'enseignement de spécialité et des sciences appliquées (ou de deux formateurs/professeurs en charge de l'enseignement de spécialité et de gestion appliquée) et d'un professionnel.

➔ **Organisation de l'épreuve EP2 en ponctuel « Entremets et petits gâteaux »**

Si le nombre de candidats inscrits le nécessite, il est possible d'envisager deux vagues de candidats sur une même journée.

Accueil des candidats/Mise en tenue professionnelle



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 sont interrogés individuellement (phase 3).

➔ **Présentation d'un sujet EP2 en ponctuel « Entremets et petits gâteaux »**

Analyse du sujet 0 proposé en annexe 1 ➔



Partie 1 : phase écrite

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.

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.

La mise en situation proposée concerne l'ensemble des 3 parties

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

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

1. La garniture de l'entremets est composée d'une crème ganache.

a) Indiquer le type de crème que vous utilisez en justifiant votre réponse

b) Préciser le rôle de la crème dans la préparation d'une ganache

Le candidat répond à un questionnement :
 - en lien avec la commande à réaliser
 - portant sur les compétences et savoirs associés du pôle 2

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				
Crème mousseline				

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

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 :

Le candidat élabore l'organigramme de travail

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



Partie 2 : phase 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.

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.

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.

Le candidat met en place son poste de travail, organise sa production puis la réalise.



Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut s'aider de son 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.

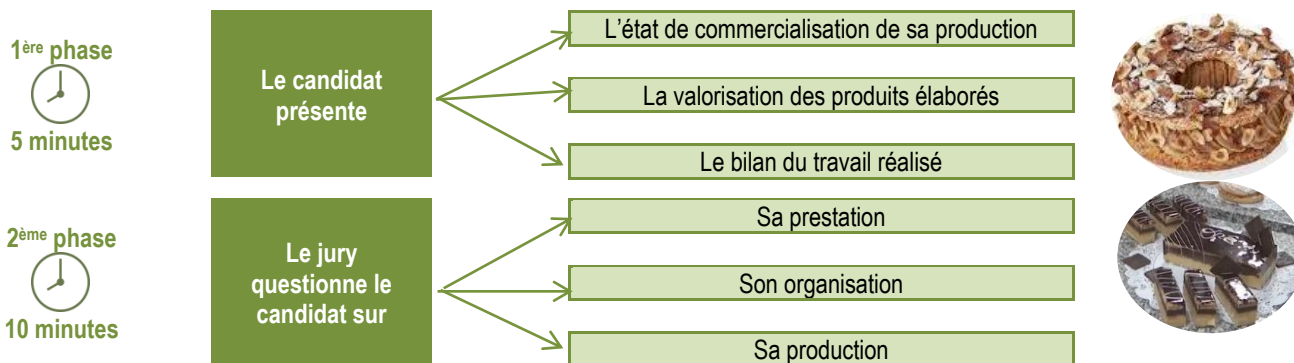
Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée.

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.



Partie ③ : phase orale

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 :



Support d'évaluation pour EP2 « Entremets et petits gâteaux »



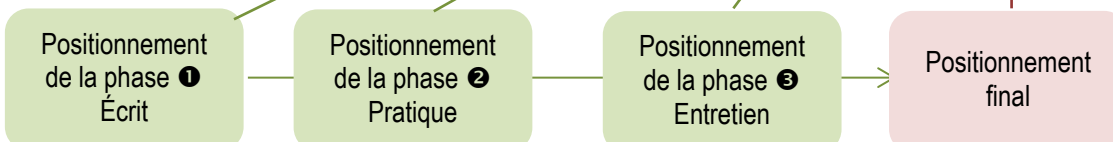
- 1/ Lors de chaque phase, la commission d'évaluation positionne le niveau de maîtrise de compétences constaté.
- 2/ Pour chaque compétence, la commission d'évaluation détermine le niveau global de maîtrise de compétences au regard des différents positionnements réalisés lors de chaque phase et note des observations justifiant le positionnement.
- 3/ À partir du profil de compétences ainsi dégagé, la commission d'évaluation détermine la note finale.
- 4/ Une appréciation sur le niveau global de compétences atteint par le candidat est précisée par la commission d'évaluation.

		Niveaux de compétences												Observations					
		Partie 1 Écrit			Partie 2 Pratique			Partie 3 Entretien			BILAN								
4 niveaux de compétences sont proposés	DÉB - Maîtrise débutant	Q	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	
	EXÉ - Maîtrise d'exécution		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	OPÉ - Maîtrise opérationnelle																		
	EXC - Maîtrise excellente																		

Une aide au positionnement est proposée page 17.

Présentation de la grille

EP2																		Observations	
			Partie 1 Écrit			Partie 2 Pratique			Partie 3 Entretien			BILAN							
			Q	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E
Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits																			
C4.1 - Ordonnancer 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 - Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crèmeux, à bombe																			
C4.5 - Élaborer des mousses et des bavaroises à base de fruits, lait																			
C4.6 - Élaborer un croustillant à base de matières premières																			
C4.7 - Réaliser la garniture à base de fruits frais, produits élaborés, semi-élaborés																			
Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux																			
C5.1 - Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux																			
C5.2 - Préparer un fond à base de pâte à génoise, et/ou à biscuit cuillère, Joconde, meringuée puis mener la																			





QUESTIONS ?
REponses ?

Le référentiel

→ Peut-on répartir les apprentissages selon leur importance dans le référentiel ?

La programmation et le nombre d'heures dédiées aux apprentissages ne sont pas proportionnels au nombre de lignes du référentiel. Le nombre de lignes dépend uniquement de l'importance des précisions à apporter et non de l'importance de la compétence et des savoirs associés.

→ A-t-on parlé du gaspillage alimentaire ?

Pas directement, mais une sensibilisation à un comportement respectueux de l'environnement est présente :
C2.7 Agir en respectant l'environnement,
C7.3 Calculer le coût de matière d'œuvre nécessaire à l'élaboration d'un gâteau (les pertes à la cuisson et la découpe),
C7.4 Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente.

→ Quelle place pour les règles d'hygiène ?

Tout produit élaboré sans un respect strict des règles d'hygiène ne peut être commercialisé. C'est pourquoi, si la compétence C2.6 n'est pas maîtrisée, la moyenne ne peut être accordée pour EP1.

QUESTIONS ?
REponses ?

Les apprentissages

→ Quelles sont les préparations minimales pour le CAP ?

La pâte à savarin : à ne pas négliger... cette pâte est de plus en plus oubliée (remplacée par des PAI). Cette pâte levée est intéressante pour les apprentissages (pétrissage, moulage, fermentation, cuisson, trempage) donc évaluable.
Gâteaux de voyage et de goûter : cakes, brownies, madeleine, financier.

→ Les viennoiseries sont-elles prévues dans les apprentissages ?

Oui, elles sont abordées dans les pâtes levées feuilletées.
Il est préférable d'aborder les viennoiseries de base : croissant, pain au chocolat, roulé « façon pains aux raisins »
Pour des viennoiseries autres que traditionnelles, fournir une fiche explicative pour réaliser le façonnage « comme pour la Jalousie » (sujet 0).

→ Quelle différence faire entre fiche technique et carnet de recette ?

La fiche technique précise les différentes étapes d'élaboration du produit et indique les différentes préparations nécessaires à la réalisation d'un produit.
Le carnet de recettes indique : quantités et ingrédients nécessaires pour réaliser une préparation de base.

→ Pourquoi l'atelier expérimental est-il préconisé ?

Cette modalité était déjà préconisée dans la rénovation précédente, elle est renforcée. En effet, une place forte est donnée à la réflexion de l'apprenant qui doit donner du sens à ses apprentissages... l'atelier expérimental répond à ce souhait. À noter que des entretiens d'explication sont prévus lors des épreuves EP1 et EP2, le candidat doit donc être préparé à cette démarche d'analyse.

→ Le laminoir est-il autorisé ?

Oui

→ Est-il prévu d'aborder le praliné ?

Si celui-ci peut être étudié lors des apprentissages, il ne sera pas évalué.

QUESTIONS ?
REponses ?

Les épreuves

→ Les compétences du pôle 1 peuvent-elles être mises en œuvre lors de l'épreuve EP2 ?

Oui.
Dans ce cas elles ne peuvent être évaluées.

→ Est-il précisé dans le sujet la production qui sera utilisée pour l'analyse organoleptique ?

Oui.
Voir le sujet 0. Une grille d'analyse est également proposée.

→ Un oral pour EP1 et un pour EP2, n'est-ce pas trop lourd pour des jeunes de niveau CAP ?

Non, un oral bien mené est plus aisé pour un jeune de niveau CAP pour qui une épreuve écrite n'est pas toujours facile. Il convient cependant de veiller au positionnement du jury qui grâce à une posture adaptée suscitera les échanges.

→ Pour EP2, peut-on avoir plus de 6 candidats par jury ?

Non, ce n'est pas noté dans la définition de l'épreuve mais pour garantir la qualité de l'évaluation, 6 candidats par jury est un maximum pour EP1 et EP2.

SUJET N° 0000

CAP Pâtissier

SESSION 000

ÉPREUVE EP1

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Carnet personnel de techniques professionnelles et calculatrice autorisés

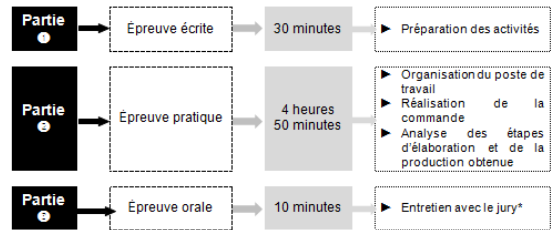
Compétences globales visées

- ▶ **Compétence C1a** Gérer la réception des produits
- ▶ **Compétence C1b** Effectuer le suivi des produits stockés
- ▶ **Compétence C2a** Organiser son poste de travail
- ▶ **Compétence C2b** Appliquer les règles d'hygiène
- ▶ **Compétence C3a** Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- ▶ **Compétence C3b** Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries
- ▶ **Compétence C3c** Evaluer sa production

*Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 9 pages	Page 1/9

Cette épreuve se décompose en 3 parties



**L'entretien avec le jury se déroule lors de la remise en état des locaux qui est assurée par le candidat.*

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.



SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 9 pages	Page 2/9

Partie 1 Préparation des activités

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

Bon de commande
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Une bande de jalousie aux amandes de 10 personnes ▶ Un assortiment de feuilletés salés ▶ 10 Tartelettes Bourdaloue ▶ Un flan pâtissier de 8 personnes (diamètre 24 cm) ▶ 0,250 kg de tuiles aux amandes

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 50 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.
- ▶ Défourner, débarrasser sur grille inox à la sortie du four.
- ▶ Après complet refroidissement, poudrer sucre glace les bords de la bande.
- ▶ Réserver au frais à +4°C.

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 9 pages	Page 3/9

Pour effectuer cette commande vous serez amené à effectuer des choix :

- avant la production : mise en place du poste de travail, sélection des matières premières ...
- lors de la production : utilisation des matières premières, mise en œuvre de techniques de travail ...
- à l'issue de la production : conditionnement et stockage des produits...

Avant de débiter votre production, vous nettoyez votre plan de travail. N'ayant plus de produit à disposition, vous allez chercher en réserve un bidon de produit.

Dans la réserve, vous hésitez entre deux produits d'entretien

Question 1 – Sélectionner le produit d'entretien à utiliser pour nettoyer le plan de travail en justifiant votre choix.



Produits sélectionnés



Justification du choix:

Vous analysez la notice d'utilisation de ce produit.

Question 2 – Préciser les précautions d'usage des pictogrammes de danger présents sur l'étiquette du produit sélectionné.



Précaution d'usage

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 9 pages	Page 4/9

Lors de l'approvisionnement, vous devez sélectionner et quantifier les matières d'œuvres nécessaires à la production des 10 tartellettes 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 0000

CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage	
	Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 9 pages	Page 5/9

Pour ses productions « La Nougatine » dispose de farines de caractéristiques différentes.

Question 5 – Sélectionner une farine adaptée à la réalisation de la pâte feuilletée en justifiant votre choix.

Farine	45	55	80	110	150
Farine sélectionnée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Justification de ce choix					

Le chef pâtissier de la « Nougatine » utilise désormais des ovoproduits.

Question 6 – Préciser trois avantages que présente l'utilisation des ovoproduits par rapport aux œufs coquilles.



Avantage n° 1 →

Avantage n° 2 →

Avantage n° 3 →

SUJET 0000

CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage	
	Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 9 pages	Page 6/9

Le chef pâtissier souhaite que vous utilisiez des poires de qualité afin de proposer un produit haut de gamme à l'image de l'entreprise.

Vous analysez l'étiquette des poires à votre disposition.



Question 7 – Repérer sur l'étiquette deux informations précisant la qualité des poires.

>

>

Pour la réalisation du flan pâtissier, vous élaborez la crème pâtissière, que vous devez étiqueter avant de la stocker en chambre froide.

Question 8 – Indiquer les informations devant se trouver sur l'étiquette.

MM	
<input type="text"/>	
<input type="text"/>	Heure: <input type="text"/>
<input type="text"/>	
<input type="text"/>	Appliquer étiquette du jour ici

Préciser si les informations portées sur l'étiquette sont obligatoires ou non et justifier la nécessité de les indiquer pour assurer la traçabilité.

Question 9 – Préciser la température de stockage de la crème pâtissière et indiquer les incidences que peut entraîner une rupture de la chaîne du froid sur la qualité sanitaire des produits.

SUJET 0000

CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage	
	Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 9 pages	Page 7/9

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 :

- > 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)

La fabrication de la pâte feuilletée sera analysée et abordée lors de l'entretien avec le jury, vous complétez la fiche proposée en annexe.

- > 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 tartellettes
- > Cuire et mettre en valeur vos tartellettes

- > 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

- > 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 fongage 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 0000

CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage	
	Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 9 pages	Page 8/9

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

SUJET 0000

CAP Pâtissier Session 20xx	EP1 – Tour et gâteaux de voyage Coef : xx	
	Ce sujet comporte 9 pages	Durée : 5 h 30 Page 9/9

SUJET N°0000

CAP Pâtissier

SESSION 000

ÉPREUVE EP2

Entremets et petits gâteaux

Carnet personnel de techniques professionnelles et calculatrice autorisés

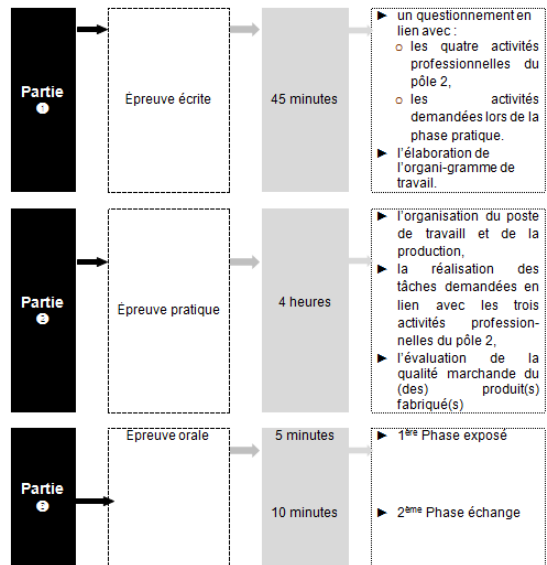
Compétences globales visées

- ▶ **Compétence C4a** Organiser sa production
- ▶ **Compétence C4b** Préparer des éléments de garniture
- ▶ **Compétence C5a** Préparer les fonds d'un entremets et/ou de petits gâteaux
- ▶ **Compétence C6a** Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- ▶ **Compétence C6b** Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- ▶ **Compétence C7a** Valoriser la pâtisserie élaborée
- ▶ **Compétence C7b** Mesurer le coût des produits fabriqués

*Le sujet se compose de pages, numérotées de 1/7 à 7/7
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Vous pouvez utiliser votre livre de recettes personnel.*

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP2 – Entremets et petits gâteaux Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 8 pages	Page 1/8

Cette épreuve se décompose en 3 parties



**L'entretien avec le jury se déroule lors de la remise en état des locaux qui est assurée par le candidat.*

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP2 – Entremets et petits gâteaux Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 8 pages	Page 2/8

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.

Partie 1 Préparation des activités

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

Bon de commande
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 1x10 pers. Entremets Opéra et 10 individuels ▶ 15 Paris Brest praliné

Pour réaliser cette commande vous sélectionnez vos matières premières et certaines techniques de travail :

1. La garniture de l'entremets est composée d'une crème ganache.

a) Indiquer le type de crème que vous utilisez en justifiant votre réponse

b) Préciser le rôle de la crème dans la préparation d'une ganache

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP2 – Entremets et petits gâteaux Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 8 pages	Page 3/8

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				
Crème mousseline				

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

1.1.3. Pour la finition de votre entremets, vous réalisez un glaçage chocolat.

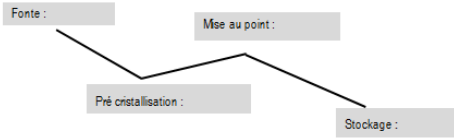
Préciser les rôles du glaçage

SUJET 0000		
CAP Pâtissier Session 20xx	EP2 – Entremets et petits gâteaux Coef : xx	Durée : 5 h 30
	Ce sujet comporte 8 pages	Page 4/8

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

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

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



SUJET 0000

SUJET 0000	
CAP Pâtissier Session 20xx	EP2 – Entremets et petits gâteaux Coef : xx Durée : 5 h 30 Ce sujet comporte 8 pages Page 5/8

Lors de la préparation de votre pâte à choux pour le Paris-Brest, vous comparez les choux produits par différents apprentis.

1.1.5. Préciser si les choux obtenus sont conformes, dans le cas contraire, expliquez la raison qui a provoqué le défaut constaté.

	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Justification :
	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Justification :
	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Justification :
	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Justification :
	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Justification :

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 :

SUJET 0000

SUJET 0000	
CAP Pâtissier Session 20xx	EP2 – Entremets et petits gâteaux Coef : xx Durée : 5 h 30 Ce sujet comporte 8 pages Page 8/8

Elaborer l'organigramme de travail (en respectant un code couleur phase active/passive)

Heure	Horaires 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		

SUJET 0000

SUJET 0000	
CAP Pâtissier Session 20xx	EP2 – Entremets et petits gâteaux Coef : xx Durée : 5 h 30 Ce sujet comporte 8 pages Page 7/8

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	<ul style="list-style-type: none"> > 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 0.600 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	<ul style="list-style-type: none"> > 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 0000

SUJET 0000	
CAP Pâtissier Session 20xx	EP2 – Entremets et petits gâteaux Coef : xx Durée : 5 h 30 Ce sujet comporte 8 pages Page 8/8

Académie : Centre d'examen : Numéro du candidat :	CAP Pâtissier - Épreuve EP1												
	Session 20...												
	Date de l'épreuve :												
EP1													
	Partie 1 Écrit	Partie 2 Pratique			Partie 3 Entretien			BILAN			Observations		
Q	D É B	E X É	O P É	E X C	D É B	E X É	O P É	E X C	D É B	E X É		O P É	E X C
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													
C2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation													
C2.2 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel													
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													
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													
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													
Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes													
C3.1 - Élaborer une crème par cuisson avec amidon , sans amidon (citron, orange...)													
C3.2 - Confectionner une crème : d'amandes, frangipane													
C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)													
C3.4 - Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation													
C3.5 - Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage)													
C3.6 - Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme													
C3.7 - Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer													
C3.8 - Gamir													
C3.9 - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson													
C3.10 - Mener une cuisson au four													
C3.11 - Élaborer un appareil spécifique à petits fours													
C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions													
C3.13 - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication													
C3.14 - Dresser et cuire une meringue													
C3.15 - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité													
C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés													
DÉB - Maîtrise débutant / EXÉ - Maîtrise d'exécution / OPE - Maîtrise opérationnelle / EXC - Maîtrise excellente * Si la compétence C26 n'est pas maîtrisée, le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve. Tout manquement aux règles d'hygiène induit un produit non commercialisable et met en danger la santé du consommateur.													
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat											Note sur 20		
Commission d'évaluation													
Nom/signature du formateur													
Nom/signature du professionnel													

Académie : Centre d'examen : Numéro du candidat :	CAP Pâtissier - Épreuve EP2
	Session 20...
	Date de l'épreuve :

EP2														Observations		
Partie 1 Écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien				BILAN				
Q	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D		E	O
	É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X
	B	É	É	C	B	É	É	C	B	É	É	C	B	É	É	C

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

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 - Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crémeux, à bombe																	
C4.5 - Élaborer des mousses et des bavaroises à base de fruits, lait																	
C4.6 - Élaborer un croustillant à base de matières premières																	
C4.7 - Réaliser la garniture à base de fruits frais, produits élaborés, semi-élaborés																	

Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux

C5.1 - Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux																	
C5.2 - Préparer un fond à base de pâte à génoise, et/ou à biscuit cuillère, Joconde, meringuée puis mener la cuisson après dressage si besoin																	
C5.3 - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable																	

Montage et finition d'entremets et petits gâteaux

C6.1 - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules																	
C6.2 - Réaliser des montages à la spatule 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 - Modeler la pâte d'amandes pour créer des décors																	
C6.8 - Réaliser des décors à base de nougatine																	
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																	

Valorisation des produits finis

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																	

DÉB - Maîtrise débutant / EXÉ - Maîtrise d'exécution / OPÉ - Maîtrise opérationnelle / EXC - Maîtrise excellente

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Note sur 20
--	----------------

Commission d'évaluation	
Nom/signature du formateur	
Nom/signature du professionnel	

CAP Pâtissier - Suivi en Entreprise						
Etablissement			Elève			
PFMP ①			du	au		
Entreprise :			Tuteur			
PFMP ②			du	au		
Entreprise :			Tuteur			
PFMP ③			du	au		
Entreprise :			Tuteur			
PFMP ④			du	au		
Entreprise :			Tuteur			
Savoir-être						
	PFMP	PFMP	PFMP	PFMP	BILAN	
	①	②	③	④		
	I F S E N R A X S A T C	I F S E N R A X S A T C	I F S E N R A X S A T C	I F S E N R A X S A T C	I F S E N R A X S A T C	I F S E N R A X S A T C
Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité						
Se présenter en tenue professionnelle et propre						
Effectuer son travail, selon les consignes						
Mettre en œuvre les recettes et techniques propres à l'entreprise, prendre des notes						
Faire preuve d'initiative						
S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe						
Faire preuve de discrétion						
Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail						
Faire preuve de motivation						
Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils						
Savoir s'adapter aux remarques formulées						
INS : Insuffisant / FRA : Fragile / SAT : Satisfaisant / EXC : Excellent						

CAP Pâtissier - Suivi en Entreprise

Pôle 1 "Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage "

	PFMP ①				PFMP ②				PFMP ③				PFMP ④				BILAN			
	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E
	É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X
	B	É	É	C	B	É	É	C	B	É	É	C	B	É	É	C	B	É	É	C

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

C2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation																				
C2.2 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel																				
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																				
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																				
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																				

Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

C3.1 - Élaborer une crème par cuisson avec amidon , sans amidon (citron, orange...)																				
C3.2 - Confectionner une crème : d'amandes, framipane																				
C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)																				
C3.4 - Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation																				
C3.5 - Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage)																				
C3.6 - Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme																				
C3.7 - Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer																				
C3.8 - Garnir																				
C3.9 - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson																				
C3.10 - Mener une cuisson au four																				
C3.11 - Élaborer un appareil spécifique à petits fours																				
C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions																				
C3.13 - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication																				
C3.14 - Dresser et cuire une meringue																				
C3.15 - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité																				
C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés																				

DÉB - Maîtrise débutant / EXÉ - Maîtrise d'exécution / OPÉ - Maîtrise opérationnelle / EXC - Maîtrise excellente

Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement : une case vide correspond à une compétence non travaillée lors de la PFMP donc non évaluée

PFMP ①

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Conseils

PFMP ②

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Conseils

PFMP ③

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Conseils

PFMP ④

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat	Conseils

CAP Pâtissier - Suivi en Entreprise

Pôle 2 " Entremets et petits gâteaux "

	PFMP ①				PFMP ②				PFMP ③				PFMP ④				BILAN								
	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	D	E	O	E	
	É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X	É	X	P	X	
Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits																									
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 - Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crèmeux, à bombe																									
C4.5 - Élaborer des mousses et des bavaroises à base de fruits, lait																									
C4.6 - Élaborer un croustillant à base de matières premières																									
C4.7 - Réaliser la garniture à base de fruits frais, produits élaborés, semi-élaborés																									
Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux																									
C5.1 - Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux																									
C5.2 - Préparer un fond à base de pâte à génoise, et/ou à biscuit cuillère, Joconde, meringuée puis mener la cuisson après dressage si besoin																									
C5.3 - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable																									
Montage et finition d'entremets et petits gâteaux																									
C6.1 - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules																									
C6.2 - Réaliser des montages à la spatule 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 - Modeler la pâte d'amandes pour créer des décors																									
C6.8 - Réaliser des décors à base de nougatine																									
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																									
Valorisation des produits finis																									
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																									
DÉB - Maîtrise débutant / EXÉ - Maîtrise d'exécution / OPÉ - Maîtrise opérationnelle / EXC - Maîtrise excellente																									
Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement : une case vide correspond à une compétence non travaillée lors de la PFMP donc non évaluée																									
PFMP ①																									
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat												Conseils													
PFMP ②																									
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat												Conseils													
PFMP ③																									
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat												Conseils													
PFMP ④																									
Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat												Conseils													