

CAHIER DE POSITIONNEMENT TECHNIQUE



LYCEE HAUTE VUE
Av. des Cimes
64160 MORLAAS
ce.0640042y@ac-bordeaux.fr
05.59.33.02.51

PRESENTATION DU TITULAIRE DU LIVRET DE FORMATION

□ NOM :.....

□ PRÉNOM (S) :.....

Photo

entreprise :

tuteur :

entreprise :

tuteur :

entreprise :

tuteur :

□ DATE DE NAISSANCE :.....

□ ADRESSE:.....
.....

□ N° DE TÉLÉPHONE (famille):

□ N° DE TÉLÉPHONE (personnel):.....

□ PERSONNE A CONTACTER en cas de problème :

GRILLE DE POSITIONNEMENT ET D'OBJECTIFS DE FORMATION

Document à remplir par l'élève accompagné par, selon le cas : le formateur / le tuteur **pendant ou à la fin de la période**

<i>TECHNIQUES GESTUELLES</i>	<i>ETABLISSEMENT</i>			<i>ENTREPRISE</i>		
	<i>Acquis</i>	<i>En cours</i>	<i>Non acquis</i>	<i>Acquis</i>	<i>En cours</i>	<i>Non acquis</i>
<i>Abricoter, lustrer, napper</i>						
<i>Glacer</i>						
<i>Ecrire au cornet</i>						
<i>Abaisser</i>						
<i>Aromatiser une préparation</i>						
<i>Bouler une pâte, un ingrédient</i>						
<i>Broyer une matière première (robot-coupe)</i>						
<i>Beurrer des moules des cercles</i>						
<i>Blanchir un mélange de jaune et de sucre</i>						
<i>Coller (motif de décoration...)</i>						
<i>Caraméliser un moule ou une préparation</i>						
<i>Coucher à la poche à douille ou à la palette</i>						
<i>Crémer une préparation</i>						
<i>Chiqueter une pièce de feuilletage</i>						
<i>Chemiser</i>						
<i>Chablonner un entremets, des ganaches</i>						
<i>Corner une préparation</i>						
<i>Clarifier des oeufs</i>						
<i>Déglacer</i>						
<i>Dorer</i>						
<i>Détailler</i>						
<i>Dresser (Mettre en valeur une préparation)</i>						
<i>Dessécher une préparation ex :(pâte à choux)</i>						
<i>Démouler une préparation</i>						
<i>Etaler une préparation ex: un biscuit</i>						
<i>Emincer</i>						
<i>Filmer</i>						
<i>Façonner (pâte à brioche, ...)</i>						
<i>Fraiser</i>						
<i>Fleurer</i>						
<i>Foncer un cercle, un moule</i>						

<i>Les meringues (française, italienne, suisse)</i>							
<i>Pâte poussée (cake, madeleine...)</i>							
<i>LES CREMES DE BASE ET DERIVES</i>	<i>Acquis</i>	<i>En cours</i>	<i>Non acquis</i>	<i>Acquis</i>	<i>En cours</i>	<i>Non acquis</i>	
<i>Crème anglaise (crème bavaroise, anglaise gélifié...)</i>							
<i>Crème d'amande (crème frangipane...)</i>							
<i>Crème au beurre (à l'anglaise, meringue italienne...)</i>							
<i>Pâte à bombe (au sucre cuit, à l'anglaise, au sirop...)</i>							
<i>Appareil à crème prise à froid (crème brûlée, ...)</i>							
<i>Appareil à crème prise à chaud (crème renversée, ...)</i>							
<i>Crème fouettée (chantilly, mousse, bavaroise aux fruits ...)</i>							
<i>Ganache (aux fruits, eau de vie, aux œufs, caramel...)</i>							
<i>Crème pâtissière (mouseline, chiboust, diplomate...)</i>							
<i>Appareil a soufflé chaud (aux fruits, à la crème)</i>							
<i>Appareil à base de féculents (riz, polenta, semoule, ...)</i>							
<i>Les crémeux</i>							
<i>Les crèmes brûlées</i>							
<i>DIVERS</i>	<i>Acquis</i>	<i>En cours</i>	<i>Non acquis</i>	<i>Acquis</i>	<i>En cours</i>	<i>Non acquis</i>	
<i>Petits fours secs</i>							
<i>Petits fours moelleux</i>							
<i>Petits fours frais</i>							
<i>FRUITS TRANSFORMES</i>	<i>Acquis</i>	<i>En cours</i>	<i>Non acquis</i>	<i>Acquis</i>	<i>En cours</i>	<i>Non acquis</i>	
<i>Compote de fruits</i>							
<i>Coulis et compotes de fruits gélifiés</i>							
<i>Confitures</i>							
<i>Fruits pochés</i>							
<i>Fruits sautés</i>							
<i>LES PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMEDIAIRES (P.A.I.)</i>	<i>ETABLISSEMENT</i>			<i>ENTREPRISE</i>			
	<i>Acquis</i>	<i>En cours</i>	<i>Non acquis</i>	<i>Acquis</i>	<i>En cours</i>	<i>Non acquis</i>	
<i>Utiliser des produits prêt à élaborer (poudres, mix, ...)</i>							
<i>Utiliser des produits prêt à cuire (viennoiseries, ...)</i>							
<i>Produits prêt à pousser (viennoiseries, ...)</i>							
<i>Utiliser des produits prêt à garnir (fond tartelettes, ...)</i>							
<i>Utiliser des produits prêt à décorer (décors divers, ...)</i>							
<i>Utiliser des produits basiques (praliné, ...)</i>							
<i>Produits basiques (fondant, nappage, ...)</i>							
<i>Utiliser des produits prêt à servir (entremets, ...)</i>							

<i>SIROP - SAUCE – JUS – COULIS - GELEE</i>	Acquis	En cours	Non acquis		Acquis	En cours	Non acquis
Sauce base crème anglaise							
Jus à base de fruits (technique à froid, à chaud)							
Coulis de fruits (technique à froid, à chaud)							
Gelées (technique de liaison base pectine, fécule, gélatine...)							
Base caramel							
Base sabayon							
Sirup de sucre (à tremper, imbiber, candir, confire...)							
<i>GLACERIE (Législation de février 2003)</i>	Acquis	En cours	Non acquis		Acquis	En cours	Non acquis
Réaliser un mix							
Glace à l'eau							
Glaçe au lait							
Glace aux œufs							
Crème glacée							
Glaçe aux fruits (nom des fruits)							
Sorbet							
Sorbet à « nom de l'alcool » / préparation aromatisante							
<i>LES PRODUITS GLACES DANS LE CADRE DU METIER DE GLACIER</i>	Acquis	En cours	Non acquis		Acquis	En cours	Non acquis
Le parfait glacé							
Appareil à bombe glacée							
La mousse glacée ou parfait au lait (arômes naturels – épices – alcools)							
Les soufflés glacés (alcool – fruits)							
Nougats glacés (arômes naturels – alcool)							
Les granités							
Les semi-froids (dessert glacé)							
<i>Les préparations glacées particulières (LES PRINCIPALES APPELLATIONS)</i>	<i>ETABLISSEMENT</i>				<i>ENTREPRISE</i>		
	Acquis	En cours	Non acquis		Acquis	En cours	Non acquis
La crème chantilly aux arômes naturels							
Les entremets glacés							
Les bûches glacées							
Le vacherin glacé							
Les profiteroles glacées							
La charlotte glacée							
L'omelette norvégienne							
Les fruits givrés							

<i>La plombière</i>							
<i>Les petits gâteaux glacés</i>							
<i>Les petits fours glacés</i>							
<i>Les coupes glacées</i>							
<i>Les plats et assiettes glacés</i>							
<i>La spécialité régionale</i>							
<i>Le tiramisu</i>							
		ETABLISSEMENT			ENTREPRISE		
CHOCOLATERIE CONFISERIE	Acquis	En cours	Non Acquis	Acquis	En cours	Non acquis	
<i>Bonbons de sucre (praliné feuilleté, berlingots...)</i>							
<i>Caramels</i>							
<i>Confitures, marmelades, gelées</i>							
<i>Candi</i>							
<i>Fruits confits</i>							
<i>Fruits déguisés</i>							
<i>Utilisation du fondant</i>							
<i>Guimauves, gommages, réglisses</i>							
<i>Ganache (intérieurs bonbon)</i>							
<i>Intérieurs liqueur</i>							
<i>Nougat</i>							
<i>Nougatine, croquante</i>							
<i>Pâte de fruits</i>							
<i>Utilisation de la pâte d'amandes</i>							
<i>Utilisation du praliné</i>							
<i>Pralines</i>							
<i>Sucre cuit</i>							
<i>Mettre au point une couverture chocolat</i>							
	DECOR	Acquis	En cours	Non acquis	Acquis	En cours	Non acquis
<i>Décor à base de sucre « simple » (pastillage, coulé)</i>							
<i>Décor à base de sucre « complexe » (tiré, soufflé, ...)</i>							
<i>Décor à base de chocolat</i>							
<i>Assemblage de pièces de décor</i>							
<i>Glaçages</i>							
<i>Nappages</i>							
<i>Technique d'écriture</i>							
<i>Montage – Finitions de bûches</i>							
<i>Glace royale</i>							

GESTION DES MATERIELS	ETABLISSEMENT			ENTREPRISE		
	Acquis	En cours	Non acquis	Acquis	En cours	Non acquis
Matériels de cuisson :						
Brûleurs à gaz						
Plaques à induction						
Chambre de fermentation contrôlée						
Four à sole						
Four ventilé						
Four mixte						
Four à micro-ondes						
Matériels de conservation :						
Cellule de surgélation						
Conservateur						
Matériels spécifiques :						
Balance						
Laminoir						
Batteur mélangeur						
Robot-coupe						
Pétrin						
Tempéreuse						
Guitare						
Turbine						
Pasteurisateur						
Réfractomètre						
Thermomètre						

Divers :