

**Référentiel des techniques
Mention Complémentaire
« Cuisiniers de Desserts en Restaurant »**

Tableau de bord des techniques professionnelles

Pâtes de base	36	37	38		45	46	47	48	49	50	51	02		05	06		17	18	19	20	21	22	23	24	
PATE friable (par sablage) : pâte à foncer, brisée																									
PATE friable (par crémage) : pâte sucrée, sablée																									
PATE crémée (appareils crévés et appareils mélangés)																									
PATE a choux																									
MERINGUES Française, italienne, suisse																									
APPAREILS MERINGUÉS (dacquoise ...)																									
PATE battue à chaud génoise nature ...																									
PATE battue biscuit inversée, Joconde																									
PATE levée fermentée : brioche, pain																									
PATE levée non fermentée : cake																									
PATE feuilletée (méthode à 5 tours simples)																									
PATE levée feuilletée : croissant																									
Crèmes de base	36	37	38		45	46	47	48	49	50	51	02		05	06		17	18	19	20	21	22	23	24	
CREME pâtissière																									
CREME anglaise																									
CREME fouettée Crème chantilly																									
CREME d'amande																									
APPAREIL à pâte à bombe																									
CREME au beurre sur pâte à bombe au sucre cuit																									
CREME ganache																									
APPAREIL à crème prise : Flan, crème renversée, pot de crème, ...																									
APPAREIL à base de féculent : riz au lait																									
APPAREIL à soufflé chaud soufflé à base de crème																									
Travail du sucre	36	37	38		45	46	47	48	49	50	51	02		05	06		17	18	19	20	21	22	23	24	
SIROP et sucre cuit																									
NOUGATINE – CROQUANTE base amandes																									

Sauce de base	36	37	38		45	46	47	48	49	50	51	02		05	06		17	18	19	20	21	22	23	24
SAUCE base crème anglaise																								
COULIS de fruits																								
SAUCE caramel																								
SAUCE sabayon																								
SAUCE aux fruits sur base caramel																								
SAUCE au chocolat																								
SAUCES blanches Sauce béchamel, sauce crème, velouté, ...																								
SAUCES brunes Sauce brune pour rôtir / sauter – déglacer																								
Glacerie de base	36	37	38		45	46	47	48	49	50	51	02		05	06		17	18	19	20	21	22	23	24
GLACES Glaces aux œufs ...																								
SORBETS Sorbet aux fruits <i>Sorbet plein fruit, à « nom de l'alcool »</i>																								
PARFAIT GLACE (alcool, parfums, fruits ...)																								
Finition décors	36	37	38		45	46	47	48	49	50	51	02		05	06		17	18	19	20	21	22	23	24
TRAVAIL DU SUCRE (fondant, glace royale)																								
TRAVAIL DU CHOCOLAT (petits décors de chocolat, ...)																								
TRAVAIL DES FRUITS (fruits taillés)																								
MASQUAGE d'entremets (à la crème, ...)																								
GLACAGE Glacage au chocolat																								
NAPPAGE aux fruits																								
Utiliser les produits alimentaires intermédiaire	36	37	38		45	46	47	48	49	50	51	02		05	06		17	18	19	20	21	22	23	24
Utiliser des produits basiques (praliné, fondant, nappage, ...)																								
Utiliser des produits prêt à élaborer (poudres, mix, ...)																								
Utiliser des produits prêt à cuire (viennoiseries, ...)																								
Utiliser des produits prêt à pousser (viennoiseries, ...)																								
Utiliser des produits prêt à garnir (fond tartelettes, ...)																								
Utiliser des produits prêt à décorer (décors divers, ...)																								
Utiliser des produits prêt à servir																								

PFMP 4 semaines

PFMP "BOUTIQUE" 2 semaines

PFMP 6 semaines

Organisation du travail	36	37	38		45	46	47	48	49	50	51	02		05	06		17	18	19	20	21	22	23	24
Vérifier la conformité des denrées																								
Choisir le matériel approprié																								
Mettre en place les produits, le matériel																								
Allumer, régler le matériel de cuisson																								
Organiser son travail																								
Hygiène et sécurité	36	37	38		45	46	47	48	49	50	51	02		05	06		17	18	19	20	21	22	23	24
Respecter les règles d'hygiène																								
Organiser le travail dans le temps et l'espace																								
Préparer le matériel et l'outillage																								
Peser, mesurer, quantifier																								
Utiliser, nettoyer et désinfecter en respectant les règles de sécurité																								
Ranger le matériel																								
Nettoyer et désinfecter le poste de travail et les locaux																								
Service	36	37	38		45	46	47	48	49	50	51	02		05	06		17	18	19	20	21	22	23	24
Conditionner, stocker																								
Démouler, dresser																								
Appliquer les techniques de décor																								
Présenter et mettre en valeur les produits finis																								
Assembler et mettre en forme les produits																								

PFMP 4 semaines

PFMP "BOUTIQUE" 2 semaines

PFMP 6 semaines