



# CAP Pâtissier

## Activités professionnelles

Livret de suivi de l'élève : .....

Période 1 : ..... / .....

Période 2 : ..... / .....

**POLE 1 - TOUR, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GATEAUX DE VOYAGE**

ACTIVITES PROFESSIONNELLES	TÂCHES	COMPETENCES GLOBALES	COMPETENCES OPERATIONNELLES	Centre de formation			Milieu professionnel		BILAN	ADAPTATIONS (préciser le type d'adaptation) et REMARQUES
1. APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE	T1.1 RECEPTIONNER LES PRODUITS	C1.a 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	C1.b 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							
2. ORGANISATION DU TRAVAIL SELON LES CONSIGNES DONNEES	T2.1 ORGANISER SES TACHES	C1.b Organiser son poste de travail	C2.1 Se situer en tant que professionnel dans l'organisation							
	T2.2 PREPARER SON POSTE DE TRAVAIL		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								
	T2.3 - NETTOYER ET DESINFECTER L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL	C2.b Appliquer les règles d'hygiène	C2.6 - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter							
	T2.4 - GERER LES PRODUITS EN COURS D'ELABORATION ET FINIS		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										

ACTIVITES PROFESSIONNELLES	TÂCHES	COMPETENCES GLOBALES	COMPETENCES OPERATIONNELLES	Centre de formation			Milieu professionnel		BILAN	ADAPTATIONS (préciser le type d'adaptation) et REMARQUES
3. ÉLABORATION DE PRODUITS FINIS OU SEMI-FINIS A BASE DE PATE	T3.1 - PREPARER LES CREMES ET LES APPAREILS A CREME PRISE	C3a Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication	C3.1 - Élaborer une crème par cuisson : - avec amidon : pâtissière et appareil à flan sans amidon : citron, orange...							
			C3.2 - Confectionner une crème : - d'amandes frangipane							
			C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)							
	T3.2 - REALISER DES PATISSERIES A BASE DE PATES	C3b Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues	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							
	T3.3 - REALISER DES PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX		C3.11 - Élaborer un appareil spécifique à petits fours							
	T3.3 – PRODUIRE DES MERINGUES		C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions							
	T3.3 – PRODUIRE DES MERINGUES		C3.13 - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication							
	T3.5 - ANALYSER LA PRODUCTION REALISEE		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							

POLE 2 – ENTREMETS, PETITS GATEAUX

ACTIVITES PROFESSIONNELLES	TÂCHES	COMPETENCES GLOBALES	COMPETENCES OPERATIONNELLES	Centre de formation			Milieu professionnel		BILAN	ADAPTATIONS (préciser le type d'adaptation) et REMARQUES
4 ; PREPARATION DES ELEMENTS DE GARNITURE A PARTIR DE CREMES DE BASE ET/OU DERIVEES, D'APPAREILS CROUSTILLANTS, DE FRUITS	T4.1 ORGANISER LE TRAVAIL TOUT AU LONG DE LA PRODUCTION	C4a. Organiser la production	C4.1 Ordonnancer les tâches de manière rationnelle							
	T4.2 - REALISER LES : • CREMES ET APPAREILS DE BASE • CREMES ET APPAREILS DERIVES • MOUSSES ET BAVAROISES	C4b Préparer des éléments de garniture	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 base de fruits, de lait et de crème), à bombe							
			C4.5 - Préparer des mousses et des bavaroises à base de : • Fruits • Lait							
			C4.6 - Élaborer un croustillant à base de matières premières							
	T3.3 – PRODUIRE DES MERINGUES T3.5 - ANALYSER LA PRODUCTION REALISEE	C5a Préparer les fonds d'un entremets et/ou de petits gâteaux	C4.7 - Réaliser la garniture à base de : • fruits frais • produits élaborés ou semi-élaborés							
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 génoise, et/ou de biscuit cuillère, Joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin										
5			C5.3 - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable							

ACTIVITES PROFESSIONNELLES	TÂCHES	COMPETENCES GLOBALES	COMPETENCES OPERATIONNELLES	Centre de formation			Milieu professionnel		BILAN	ADAPTATIONS (préciser le type d'adaptation) et REMARQUES
6 MONTAGE ET FINITION D'ENTREMETS ET PETITS GATEAUX	T6.1 MONTER ET/OU GARNIR UN ENTREMETS OU DES PETITS GATEAUX	C6a. Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux	C6.1 - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules							
			C6.2 - Réaliser des montages à la palette et/ou garnir à la poche							
			C6.3 - Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande							
	T6.2 - FABRIQUER ET UTILISER DES GLAÇAGES		C6.4 - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé							
			C6.5 - Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement							
	T6.3 - CREER DES DECORS		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)							
	T6.4 - DECORER ET ECRIRE AU CORNET		C6.10 - Fabriquer et utiliser un cornet							
	T6.5 - FINALISER LE DECOR DU GATEAU		C6.11 - Disposer les éléments de décor							
7 VALORISATION DES PRODUITS FINIS	T7.1 EVALUER LA QUALITE MARCHANDE D'UN PRODUIT FABRIQUE	C7a Valoriser la pâtisserie élaborée	C7.1 - Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini							
			C7.2 - Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente							
	T7.3 - ANALYSER LA MARGE REALISEE SUR LA PATISSERIE PRODUITE		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							

**Remarques :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



RÉGION ACADÉMIQUE  
PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



***Attestation de compétences  
professionnelles***  
*Acquises dans le cadre de la formation préparant au*  
***CAP Pâtissier***

Délivrée à \_\_\_\_\_

Né(e) le \_\_\_\_\_, à \_\_\_\_\_

Le Recteur d'académie,





RÉGION ACADÉMIQUE  
PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



# *Attestation de compétences professionnelles*

*Acquises dans le cadre de la formation préparant au*

**CAP Pâtissier**

Délivrée à \_\_\_\_\_

Né(e) le \_\_\_\_\_ , à \_\_\_\_\_

L'IA-DASEN,