



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	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							
2. ORGANISATION DU TRAVAIL SELON LES CONSIGNES DONNEES	T2.1 ORGANISER SES TACHES	C1b Organiser son poste de travail	C2.1 Se situer en tant que professionnel dans l'organisation							
			C2.2 Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel							
	T2.2 PREPARER SON POSTE DE TRAVAIL		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	C2b Appliquer les règles d'hygiène	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							
	T2.4 - GERER LES PRODUITS EN COURS D'ELABORATION ET FINIS		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							
			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							

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,