

Programme travaux pratiques

CAP Pâtisserie année 2020 -2022

Durée du programme : 120 heures et 30 minutes

Module 1 : Découverte **Durée 10 heures**

Séance 1 :

Produit réalisé :

- Chouquette

Fabrication réalisée pour des chouquettes :

- Pâte à choux

Produit réalisé :

Allumette royale

Fabrication réalisée pour des allumettes royales :

- Pâte feuilletée
- Crème pâtissière

Séance 2

Produit réalisé :

- Éclairs

Fabrication réalisées pour des Éclairs :

- Pâte à choux
- Crème pâtissière
- Montage

Produit réalisé :

- Forêt noire

Fabrication réalisées pour une Forêt noire :

- Génoise
- Crème chantilly
- Copeaux de chocolat
- Montage

Évaluation du Module 1 Formaceo

Module 2 : Les tartes **Durée 20 heures**

Séance 3 :

Produit réalisé :

- Flan pâtissier

Fabrication réalisées pour un Flan pâtissier :

- Pâte friable par sablage
- Appareil à flan
- Montage

Produit réalisé :

- Tarte aux pommes

Fabrications réalisées pour une Tarte aux pommes :

- Pâte friable par sablage
- compote de pommes
- Montage

Séance 4

Produit réalisé :

- Tarte bourdaloue

Fabrication réalisées pour une Tarte bourdaloue :

- Pâte friable par crémage
- Crème d'amande
- Montage

Produit réalisé :

- Tarte au citron

Fabrication réalisées pour une Tarte au citron :

- Pâte friable par crémage
- Crémeux au citron
- Meringue Italienne
- Montage

Séance 5

Produit réalisé :

- Tarte normande

Fabrication réalisées pour une Tarte normande :

- Pâte friable par sablage
- Appareil à crème prise
- Montage

Produit réalisé :

- Tarte au chocolat

Fabrication réalisées pour une Tarte au citron :

- Pâte friable par crémage
- Ganache
- Crème chantilly au chocolat
- Montage

Produit réalisé :

- Tarte aux fruits frais

Fabrication réalisées pour une Tarte aux fruits frais :

- Pâte friable par crémage
- Crème pâtissière

Séance 6

Évaluation du module :

- Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer.
- Garnir
- Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson
- Mener une cuisson au four
- Élaborer une crème par cuisson : - avec amidon : pâtissière et appareil à flan - sans amidon : citron, orange...
- Confectionner une crème : - d'amandes - frangipane
- Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)
- Élaborer une meringue adaptée à la fabrication
- Dresser et cuire une meringue

Module 2 : La viennoiserie

Durée 20 heures

Séance 7 :

Produit réalisé :

- Pâte levée briochée

Fabrication réalisées pour une Pâte levée briochée :

- Pâte à pain au lait
- Brioche à tête
- Boules
- Navettes
- Tresses à 3 branches

Produit réalisé :

- Savarins

Fabrications réalisées pour des Savarins :

- Pâte à savarin
- Crème chantilly
- Montage

Séance 8

Produit réalisé :

- Pâte levée feuilletée

Fabrication réalisées pour une Pâte levée feuilletée :

- Pâte à croissant
- Croissant
- Pain au chocolat
- Pain aux raisins

Produit réalisé :

- Galette des rois

Fabrications réalisées pour une Galette des rois :

- Pâte feuilletée
- Crème d'amande
- Montage

Produit réalisé :

- Chausson aux pommes

Fabrications réalisées pour des Chausson aux pommes :

- Pâte feuilletée
- Compote de pommes
- Montage

Séance 9

Produit réalisé :

- Pâte levée briochée

Fabrication réalisées pour une pâte levée briochée :

- Pâte à brioche
- Brioche à tête
- Boules
- Navettes
- Tresses à 3 branches

Produit réalisé :

- Pâte levée feuilletée

Fabrication réalisées pour une Pâte levée feuilletée :

- Pâte à croissant
- Croissant
- Pain au chocolat
- Pain au raisins

Séance 10

Évaluation du module :

- Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation.
- Élaborer une crème par cuisson : - avec amidon : pâtissière et appareil à flan.

Module 3 : Fours sec et moelleux, gateaux de voyage Durée 20 heures

Séance 11 :

Produit réalisé :

- Cookies
- Financiers
- Madeleines
- Cakes

Séance 12 :

Produit réalisé :

- Petits fours aux amandes
- Cigarettes
- Tuiles dentelles
- Palets des dames

Séance 13 :

Produit réalisé :

- Macarons lisse
- Macaron craquelé
- Bâtons maréchaux
- Sablé à dresser

Séance 14

Évaluation du module :

- Élaborer une pâte battue/crémée (gateaux de voyage)
- Élaborer un appareil spécifique à petits fours
- Dresser, cuire et réaliser les finitions

Module 4 : Les petits gâteaux

Durée 20 heures

Séance 15 :

Produit réalisé :

- Millefeuille

Fabrications réalisées pour un millefeuille :

- Pâte feuilletée
- Crème mousseline
- Montage

Produit réalisé :

- Choux chantilly

Fabrications réalisées pour des choux chantilly :

- Pâte à choux
- Crème chantilly
- Montage

Séance 16 :

Produit réalisé :

- Éclairs

Fabrications réalisées pour des Éclairs :

- Pâte à choux
- Crème pâtissière
- Montage

Produit réalisé :

- Religieuse

Fabrications réalisées pour une Religieuse :

- Crème pâtissière aux fruits
- Montage

Produit réalisé :

- Gland

Fabrications réalisées pour un Gland :

- Montage

Produit réalisé :

- Salambos

Fabrications réalisées pour des Salambos :

- Caramel
- Montage

Séance 17 :

Produit réalisé :

- Paris-Brest

Fabrications réalisées pour un Paris-Brest :

- Crème mousseline
- Montage

Produit réalisé :

- Saint-Honoré

Fabrications réalisées pour un Saint-Honoré :

- Pâte à choux
- Crème chiboust
- Montage

Séance 18 :

Évaluation du module :

- Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux
- Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable
- Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache
- Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crèmeux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe

Module 5 : Les entremêts

Durée 20 heures

Séance 19 :

Produit réalisé :

- Fraisier

Fabrications réalisées pour un fraisier :

- Génoise
- Crème mousseline
- Montage

Produit réalisé :

- Succès

Fabrications réalisées pour un succès :

- Daquoise
- Crème au beurre
- Nougatine

Produit réalisé :

- Décor pâte d'amande

Fabrications réalisées avec de la pâte d'amande :

- Fleurs
- Fruits
- Animaux

Séance 20 :

Produit réalisé :

- Charlotte

Fabrications réalisées pour une Charlotte :

- Biscuit cuillère
- Mousse au fruits
- Glaçage miroir
- Montage

Produit réalisé :

- Bavarois

Fabrications réalisées pour un Bavarois :

- Crème bavaroise
- Montage

Produit réalisé :

- Décor chocolat

Fabrications réalisées pour un Décor chocolat :

- Mise au point d'une couverture chocolat
- Cigarettes, feuilles, serpents

Séance 21 :

Produit réalisé :

- Opéra

Fabrications réalisées pour un Opéra :

- Biscuit joconde
- Crème au beurre
- Ganache
- Glaçage chocolat
- Montage

Produit réalisé :

- Prestige

Fabrications réalisées pour un Prestige :

- Coulis gélifié
- Mousse au chocolat
- Montage

Produit réalisé :

- Royal

Fabrications réalisées pour un Royal :

- Praliné feuilleté
- Montage

Produit réalisé :

- Travail du cornet

Fabrications réalisées pour le travail du cornet :

- Pliage du cornet
- Ecriture au cornet

Produit réalisé :

- Décor en sucre

Fabrications réalisées pour un Décor en sucre :

- Sucre coulé

Séance 22 :

Évaluation du module :

- Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache
- Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crémeux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe
- Préparer des mousses et bavaroises à base de : - fruits - lait
- Élaborer un croustillant à base de matières premières
- Réaliser la garniture à base de : - fruits frais produits élaborés ou semi élaborés
- Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuillère, Joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin
- Effectuer des montages avec des cercles ou des moules
- Réaliser des montages à la palette et/ou garnir à la poche
- Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande
- Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé
- Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement
- Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor
- Modeler la pâte d'amandes pour créer des décors
- Réaliser des décors à base de nougatine
- Confectionner des décors à base de sucre (glace royale, sucre coulé, caramel)
- Fabriquer et utiliser un cornet
- Disposer les éléments de décor

Module 6 : Examen Blanc

Durée 10h30 heures

Pôle 1 :

Examen blanc EP1

Pôle 2 :

Examen blanc EP2

Partie 7 : Durée 6 heures

Effectuer le suivi des produits stockés :

- Les différentes catégories de produits secs, réfrigérés, congelés
- Les lieux de stockages
- Le respect de ma chaîne du froid
- Les stocks minimums et d'alerte

Organiser son poste de travail :

- L'étiquette
- La durée et les conditions de conservation des produits entamés
- L'étiquetage des produits entamés
- Les matériels de pesée

Appliquer les règles d'hygiène :

- Les différents types d'emballages

Organiser la production :

- La gestion des déchets

Partie 8 : Durée 6 heures

Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries :

- Le pétrissage
- Les matériels de pétrissage et de fermentation, le laminoir
- Les finitions
- Les fours
- Le processus de cuisson

Monter, garnir et glacer un entremet et/ou des petits gâteaux :

- Les étapes de montage d'un entremets/ petits gâteaux
- Le matériel spécifique au montage
- La personnalisation d'un gâteau
- Les différents types de glaçage

Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux :

- La calligraphie
- Les éléments de décors
- Les tendances en matière de décoration

Partie 9 :

EXAMEN BLANC

(via le livre de synthèse et le quiz)

Partie 10 : Durée 4 heures

Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication :

- Les œufs - les ovoproduits
- Le lait – les substituts d'origine végétale du lait

Partie 11 : Durée 4 heures

Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries :

- La farine de blé
- Le sel

Partie 12 : Durée 4 heures

Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries :

- Les levures de panification
- Les poudres à lever (levantes)

Partie 13 : Durée 4 heures

Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries :

- L'eau

Partie 14 : Durée 4 heures

Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries :

- Le beurre et les autres matières grasses

Organiser la production :

- Le schéma d'ordonnancement des tâches

Partie 15 :

EXAMEN BLANC

(via le livre de synthèse et le quiz)

Partie 16 : Durée 5 heures

Préparer des éléments de garniture :

- Les fruits frais, secs, transformés, utilisés en garniture de tarte
- Les différentes formes de commercialisation des fruits
- Le travail des fruits frais
- La conservation du fruit frais et/ou transformé
- Les différentes garnitures à base de fruits

Partie 17 : Durée 4 heures

Préparer des éléments de garniture :

- La crème lactière - les autres crèmes

Partie 18 : Durée 4 heures

Préparer des éléments de garniture :

- Préparer des éléments de garniture
- Les arômes naturels

Partie 19 : Durée 4 heures

Préparer des éléments de garniture :

- Les additifs alimentaires
- La gélatine

Préparer les fonds d'entremets et/ou des petits gâteaux :

- Les autres produits amylacés

Partie 20 :

EXAMEN BLANC

(via le livre de synthèse et le quiz)

Partie 21 : Durée 4 heures

Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux :

- Le cacao et ses dérivés

Partie 22 : Durée 5 heures

Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux :

- Le cacao et ses dérivés

Partie 23 : Durée 5 heures

Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux :

- Le sucre et les autres produits sucrants

Partie 24 : Durée 5 heures

Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux :

- Le sucre et les autres produits sucrants

Partie 25 :

EXAMEN BLANC

(via le livre de synthèse et le quiz)