

**suivi des techniques  
à mettre en œuvre  
lors des formations C.A.P. / B.E.P.**

**pâtisserie  
glacerie - chocolaterie  
confiserie**

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
Être capable de...							
Contrôler un approvisionnement, réception des marchandises	savoir différencier les matières premières						
Identifier, reconnaître les matières premières, les produits, réception des marchandises	contrôler la conformité de la livraison par rapport à la commande						
Trier, classer, ordonner les produits livrés, réception des marchandises	savoir ranger les différentes matières premières par rapport à leurs exigences de conservation, d'utilisation						
Respecter les consignes de sécurité	respecter les normes de sécurité conformément à la législation en vigueur						
Respecter et appliquer les règles d'hygiène, garantie de la qualité sanitaire des produits conformément à la législation en vigueur	propreté corporelle						
	propreté vestimentaire						
	propreté des locaux						
	propreté du matériel						
Installer son plan de travail	propreté des réalisations						
Installer son plan de travail	hygiène du plan de travail et du petit matériel						
Vérifier les températures : matières premières, fabrications finies	prendre en compte la température de stockage						
Doser et utiliser les produits d'entretien	locaux et réserves maintenus dans de bonnes conditions d'hygiène						
Désinfecter, ranger l'outillage, les matériels et fabrications	matériels, outillage, plan de travail maintenus dans de bonnes conditions d'hygiène						

signature du Maître d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
Être capable de...							
Préparer son matériel	choix et installation du matériel adapté à la réalisation						
Rassembler ses matières premières en fonction d'une fiche technique	choix, pesage, mesurage des matières premières						
Crémer une préparation : pâte à cake, appareils crémés	texture, consistance, lissé						
Détailler : pâte friable, viennoiseries, pâte feuilletée	respect des découpes (minimum de perte)						
Façonner : pâte levée, pâte levée feuilletée	respect des formes						
Glacer, napper une préparation : tartes, tartelettes, pâte à choux, petits fours divers	les quantités, la température, la couleur, la netteté de la finition						
Apprécier l'évolution de la fermentation : pâte levée, pâte levée feuilletée	évaluer la température de pousse, estimer le volume de pousse optimal						
Mettre au point un nappage, un fondant : pâte à choux, tartelettes, tartes, petits fours	évaluer la consistance, la fluidité, la couleur, la température, le brillant						
Protéger, étiqueter, ranger les produits et fabrications : matières premières, fabrications intermédiaires, produits finis	limite d'emploi (D.L.C.)						
	rangement, conservation						
	rotation de stock						

signature du Maître d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
Être capable de...							
Repérer l'état qualitatif et quantitatif du stock ; réception des marchandises	savoir signaler toute anomalie par rapport aux quantités, à la qualité, à la date limite de conservation						
Préparer les pâtes	- pâte levée - pâte levée feuilletée - pâte à choux - pâte friable	pétrissage, façonnage, tourage, détrempage					
		homogénéité, texture, consistance, sablage, crémage					
Monter	- entremets - petits gâteaux	respect des processus de montage					
Tourer	- pâte levée feuilletée - pâte feuilletée	le choix des techniques de tourage, à l'aide du rouleau ou du laminoir					
Abaisser	- pâte levée feuilletée - pâte feuilletée - pâte friable	dextérité du rouleau ou du laminoir, régularité des épaisseurs et des formes					
Apprécier la cuisson d'une préparation	sur feu - les pâtes - les crèmes au four - les pâtes - les crèmes	être capable d'apprécier et contrôler la température de cuisson du four					
		surveiller l'évolution et la durée de cuisson sur le feu					
		apprécier la coloration, la consistance, la coagulation des mélanges					

signature du Maître d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
Être capable de...							
Faire les crèmes à froid	crème chantilly	mélange des ingrédients, foisonnement					
	crème d'amandes	mélange des ingrédients, foisonnement					
Faire les crèmes à chaud	crème pâtissière	mélange des ingrédients, cuisson, lissé, aromatisation, consistance, foisonnement et aspect					
	crème au beurre						
	crème mousseline						
	crème ganache						
Préparer un mix	glace aux œufs	mélange des ingrédients, cuisson, homogénéité					
	sorbet aux fruits	mélange des ingrédients, tirage					
Dresser à la poche	pâte à choux	régularité, disposition, respect des formes					
	meringues						
	petits fours						
?????, masquer à la palette	entremets	proportion, équilibre					
	petits gâteaux	proportion, équilibre					
????? une glace	glace aux œufs	absence de bulles d'air					
	sorbet	absence de bulles d'air					
Réaliser un moulage chocolat	????? un bonbon chocolat : ganaches, pâtes d'amande	les épaisseurs, les bulles d'air					
		régularité, précision, netteté					
	modeler de la pâte d'amande : personnages, fruits, légumes, décor floral	respect des proportions, des couleurs, des formes					
		finesse de l'exécution					
	écrire au cornet (style anglais) : inscription, bordure	savoir situer l'emplacement de l'inscription					
		régularité, finesse de l'exécution					
Apprécier la cuisson d'un sirop : sucre cuit	apprécier la résistance au doigt						
	vérifier avec un appareil de mesure						
Réaliser un chocolat de couverture : moulages, cigarettes, copeaux	obtention de finesse, brillant, démoulage						

signature du Maître d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

