



Programme de formation professionnelle

PREPARATION AU CAP PÂTISSIER

Objectifs :

- Acquérir des techniques de fabrication, de montage et de présentation de produits de base de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité du travail.
- Élaborer une gamme variée de produits mettant en œuvre l'ensemble des connaissances acquises.
- Préparer le stagiaire à passer le CAP Pâtissier.

Contenu :

Module 1 : tartes

- Comprendre et maîtriser les processus de fabrication des fonds de tarte et l'impact des différentes compositions.
- Comprendre l'importance du choix des matières premières, notamment au niveau des farines.
- Réalisation de fonds de tarte sous différentes formes et différentes compositions (pâtes brisées, pâtes sablées, pâtes sucrées, Streuzel, ...)
- Réalisation de crèmes et appareils.
- Finitions, décors et mise en valeur de produits finis.

Module 2 : choux

- Comprendre et maîtriser les processus de fabrication des choux et l'impact des différentes compositions.
- Réalisation de choux sous différentes formes et différentes compositions.
- Réalisation de crèmes et appareils.
- Finitions, décors et mise en valeur de produits finis.

Module 3 : brioches et pâtes levées

- Comprendre et maîtriser les processus de fermentation des pâtes levées.
- Comprendre l'importance du choix des matières premières, notamment au niveau des farines.
- Réalisation des différentes fermentations : directe, polish, pâte fermentée.
- Réalisation et mise en forme de différents produits à partir de ces fermentations de base (brioches, babas et savarins)
- Finitions, décors et mise en valeur des produits finis.

Module 4 : feuilletage et pâte levée feuilletée

- Comprendre et maîtriser les processus de fermentation des pâtes.
- Comprendre et maîtriser le tourage des pâtes feuilletées : méthode manuelle et méthode mécanique
- Comprendre l'importance du choix des matières premières, notamment au niveau des farines et des matières grasses.
- Réalisation et mise en forme de différents types de feuilletage : classique, inversé, rapide, levé feuilleté)
- Réalisation de crèmes et appareils.
- Finitions, décors et mise en valeur de produits finis.

Durée :
100 h

Date :
Voir convention de formation professionnelle.

Lieu :
Voir convention de formation professionnelle.

Public :
Professionnels ou particuliers ayant pour objectif de passer le CAP Pâtissier.

Pré Requis :
Avoir des notions simples de pâtisserie.

Évaluation :
A la fin de la formation il sera remis à chaque participant une attestation de stage



Programme de formation professionnelle

PREPARATION AU CAP PÂTISSIER

Module 5 : entremets

- Comment concevoir un entremets ? Associations de saveurs et de textures.
- Procédés et techniques de réalisation des masses de base (biscuits, crèmes, garnitures, ...).
- Apprentissage des différents types de montages (endroit, envers, cercles, poches, moules silicones, ...).
- Réalisation d'entremets classiques (Succès, Charlottes, Poirier, Opéra, mousse fruit, Forêt Noire, Fraisier)
- Finitions, décors et mise en valeur des produits.

Méthodes pédagogiques :

- Remise d'un support pédagogique (fiches techniques de production).
- Enseignement technologique des produits mis en œuvre.
- Alternance hebdomadaire des modules
- Pédagogie participative alternant démonstration puis mise en pratique directe par le stagiaire de l'ensemble des productions.
- Analyse critique et appréciations des productions du stagiaire.