

**FORMATION PRÉPARATION AU CAP PATISSIER
BLOC 2 – PRODUCTION D'ENTREMETS ET
PETITS GÂTEAUX (CORRESPOND À L'ÉPREUVE
EP2 - ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX)**

FORMATION EN ASYNCHRONE



SOMMAIRE

CHAPITRE 1 : LE GOÛT

- 1) Définition du goût
- 2) La perception du goût
- 3) Les principales saveurs
- 4) Les simulations chimiques
- 5) Le mythe de la carte de la langue
- 6) Goût et culture
- 7) Le choix des matières premières
- 8) Les marqueurs de goût
- 9) Les exhausteurs de goût
- 10) La texture
- 11) La température
- 12) La concentration
- 13) Méthodes de fixation du goût
- 14) Les différents contrastes

CHAPITRE 2 : LA CONSTRUCTION

- 1) L'identification des contraintes
- 2) L'architecture du dessert
- 3) L'Architecture du goût
- 4) La création

CHAPITRE 3 : LES COULEURS

- 1) Définition
- 2) Les approches artistiques et cognitive
- 3) Les couleurs primaires, couleurs secondaires et tertiaires
- 4) Les couleurs chaudes et couleurs froides
- 5) Les saturations (vivacité, pureté, chroma...)
- 6) Psychologie des couleurs

CHAPITRE 4 : ASSOCIATION DES SAVEURS

- 1) Accords uni-goûts
- 2) Les accords classiques
- 3) Les accords « originaux »
- 4) La méthode d'association
- 5) Science / Foodpairing

CHAPITRE 5 : LES HARMONIES

- 1) L'influence des couleurs entre elles
- 2) La composition Monochromatique
- 3) Composition analogue double, triple (Analogous)
- 4) Composition analogue double + 1 complémentaire
- 5) Composition analogue triple + 1 complémentaire
- 6) Composition complémentaire (Compléments)
- 7) Composition accords isocèles
- 8) Composition accords équilatéraux (Triadic)
- 9) Composition 4 tons en rectangle (Tetradic)
- 10) Composition 4 tons en carré

CHAPITRE 6 : LES MATIÈRES PREMIÈRES

- 1) Les différents types de produits disponibles
- 2) Le rôle du chef dans le choix des matières premières
- 3) Le travail des matières premières

CHAPITRE 7 : LES CONTRASTES

- 1) Le contraste de couleur en soi
- 2) Le contraste clair/obscur
- 3) Le contraste chaud/froid
- 4) Contraste des complémentaires
- 5) Le contraste de qualité
- 6) Le contraste de quantité
- 7) Le contraste simultané
- 8) Les harmonies simples

SOMMAIRE

CHAPITRE 8 : DÉCORER UN ENTREMETS

- 1) S'accorder avec la composition
- 2) Choisir la forme, les couleurs
- 3) Choix des éléments de décor

CHAPITRE 9 : ENTREMETS VEGAS

- 1) Biscuit cacao
- 2) Croquant amande
- 3) Crémeux vanille
- 4) Coulis framboise
- 5) Mousse au chocolat
- 6) Glaçage miroir coloré

CHAPITRE 10 : ENTREMETS EXOTIC

- 1) Streusel coco
- 2) Dacquoise coco
- 3) Coulis mangue
- 4) Compotée d'ananas
- 5) Mousse coco
- 6) Velours blanc

CHAPITRE 11 : ENTREMETS HAZEL

- 1) Pâte sucrée noisette
- 2) Biscuit noisette
- 3) Confit praliné noisette
- 4) Ganache montée noisette
- 5) Velours Dulcey
- 6) Noisettes caramélisées

CHAPITRE 12 : Le Moka (génoise, crème au beurre)

- 1) Chauffer des œufs au bain marie
- 2) Monter des œufs au ruban
- 3) Tamiser la farine
- 4) Réaliser une génoise
- 5) Apprécier la cuisson d'un biscuit au four
- 6) Cuire un sucre
- 7) Réaliser une crème au beurre à base de pâte à bombe, de meringue italienne et de crème anglaise
- 8) Monter un entremets à la palette

CHAPITRE 13 : Charlotte aux fruits (biscuit cuillère, mousse aux fruits)

- 1) Clarifier les œufs
- 2) Monter les blancs et serrer avec le sucre
- 3) Réaliser un biscuit cuillère
- 4) Pocher un biscuit à la poche
- 5) Monter une crème à la bonne consistance dans le but de réaliser une mousse
- 6) Réaliser une mousse aux fruits
- 7) Monter un entremets en cercle
- 8) Décorer un entremets selon un thème précis

CHAPITRE 14 : Entremets chocolat/framboise (biscuit joconde, coulis gélifié framboise, mousse au chocolat, glaçage chocolat)

- 1) Réaliser un biscuit joconde
- 2) Mélanger deux masses de biscuits
- 3) Réaliser un coulis gélifié
- 4) Réaliser une mousse au chocolat à base de pâte à bombe, de meringue et de ganache
- 5) Monter un entremets à l'aide d'un montage à l'envers
- 6) Réaliser un glaçage au chocolat
- 7) Glacer un entremets à l'aide d'un glaçage miroir

CHAPITRES 15 : Succès praliné (biscuit succès, crème pâtissière praliné)

- 1) Réaliser un biscuit succès
- 2) Monter un entremets à la poche

SOMMAIRE

CHAPITRE 13 :SUPPORT DE COURS PLUS DE 80 RECETTES DU CHEF

- 1) After
- 2) Alphonse, chocolat avocat
- 3) Analogue
- 4) Atonium
- 5) Avocafraise
- 6) Banane lacté
- 7) Cake à l'orange
- 8) Carabanane
- 9) Carlos, pistache abricot
- 10) Charlotte fruitsrouges
- 11) Douceur estivale
- 12) Douceur suave
- 13) En rouge et blanc
- 14) Epicéa
- 14) Le Fraisier pistache
- 15) Heartbreak
- 16) La boule brownie
- 17) La boule citron/amande
- 18) L'anneau chocolat framboise
- 19) L'anneau coco/mangue
- 20) L'anneau tiramisu fraise
- 21) La boule pistache/griotte
- 22) La boule pomme/noisette
- 23) La buche mûre-amande
- 24) La forêt blanche
- 25) La forêt noire
- 26) La noisette de café
- 27) La pana cotta
- 28) La pistache
- 29) La pomme cannelle
- 30) La ruche
- 31) La tarte pistache
- 32) La tarte fraise légère
- 33) La tarte mangue légère
- 34) La tarte fruits rouges/basilic
- 35) La tarte griotte/pistache
- 36) La tarte praliné noisette
- 37) La tourte feuilletée salée
- 38) L'apostrophe
- 39) Le 100% pistache
- 40) Babi
- 50) Le bananabread
- 51) Le cacahuète
- 52) Le Caramello
- 53) Le cheesecake framboise
- 54) Le chocolat/café
- 55) Le chocopoire
- 56) Le choc'orange

.....



Inscription à l'examen CAP

Où : sur la plateforme officielle Cyclades de votre académie, démarche à faire vous-même

Quand : en général de mi-octobre à mi-novembre, pour une session unique en mai ou juin de l'année suivante

Condition : être majeur au 31 décembre de l'année de l'examen

Coût : inscription gratuite (certaines académies demandent environ 5 €)

Tenue et matériel : vous apportez votre tenue professionnelle et votre petit matériel le jour de l'examen (environ 300 €). La liste officielle est envoyée avec la convocation.

Le stage en entreprise obligatoire

Pour vous inscrire au CAP Pâtissier en candidat libre, vous devez justifier d'une période de formation en entreprise obligatoire de 490 heures (14 semaines), réparties en deux stages distincts :

7 semaines consécutives (245 h) pour l'EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage ;

7 semaines consécutives (245 h) pour l'EP2 – Entremets et petits gâteaux, dans une entreprise qui réalise ce type de productions.

Ces stages doivent avoir été effectués dans les 3 ans précédant l'examen. Les attestations de stage, sur le modèle officiel de votre académie, sont à déposer sur Cyclades au moment de l'inscription. Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie peut vous dispenser de stage.

Comment se déroulent les épreuves du CAP Pâtissier ?

Le CAP Pâtissier comporte deux catégories d'épreuves. Les épreuves professionnelles :

EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (coefficient 8)

EP2 : Entremets et petits gâteaux (coefficient 7), préparée dans cette formation

Les épreuves générales : français et histoire-géographie, mathématiques et physique-chimie, langue vivante, arts appliqués, EPS, ainsi que la PSE (Prévention Santé Environnement).

Dispenses possibles :

- Si vous êtes titulaire d'un CAP, d'un BEP ou d'un bac professionnel, vous êtes dispensé de toutes les matières générales et de la PSE.

- Si vous êtes titulaire d'un bac général ou technologique, ou d'un diplôme du supérieur, vous êtes dispensé des matières générales, mais vous devez passer la PSE (écrit d'1 heure).

- Si vous n'avez pas de diplôme, vous devez passer toutes les matières générales et la PSE. Seule l'EPS est dispensable. La dispense se déclare lors de l'inscription sur Cyclades, avec la copie de votre diplôme.

School Online University ne prépare pas aux matières générales ni à la PSE : si vous n'en êtes pas dispensé, vous devrez les préparer par vos propres moyens.