

**FORMATION PRÉPARATION AU CAP PATISSIER
BLOC 1 – PRODUCTION DE PETITS FOURS ET
GÂTEAUX DE VOYAGE**

FORMATION EN ASYNCHRONE



LA FORMATION EN DÉTAIL

Maîtrisez les techniques fondamentales de la pâtisserie française et développez les gestes professionnels indispensables à la réalisation de productions variées.

À travers des démonstrations et des réalisations pratiques, vous apprendrez à préparer et travailler différentes pâtes, à maîtriser le fonçage, le feuilletage, le tourage, le pétrissage, la fermentation, le façonnage, le dressage et la cuisson.

Vous réaliserez notamment des tartes, des produits feuilletés, des brioches, des viennoiseries, des petits fours ainsi que des gâteaux de voyage.

Au fil de la formation, vous apprendrez également à organiser votre poste de travail, sélectionner et utiliser les matières premières adaptées et contrôler la qualité de vos productions.

Parmi les réalisations : tartes aux fruits, palmiers, chaussons aux pommes, brioches, croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...

L'objectif : acquérir progressivement les techniques et les gestes professionnels nécessaires pour réaliser des productions régulières, maîtrisées et soignées.

Cette formation vous prépare à l'épreuve EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage, le bloc 1 RNCP38765BC01 du CAP Pâtissier, diplôme d'État délivré par le Ministère de l'Éducation nationale.

Important : cette formation ne prépare pas aux matières générales, ni à la PSE (Prévention Santé Environnement).

OBJECTIFS DE FORMATION :

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 : La tarte aux pommes

- 1) Peser une recette
- 2) Réaliser une pâte par sablage
- 3) Friser une pâte
- 4) Étaler une pâte
- 5) Foncer une tarte
- 6) Réaliser une compote de pommes
- 7) Garnir une tarte
- 8) Cuire une tarte aux fruits
- 9) Napper une tarte

CHAPITRE 2 : La tarte alsacienne

- 1) Réaliser une pâte par crémage
- 2) Foncer une tarte en pâte sucrée
- 3) Réaliser une crème cuite au four
- 4) Cuire un appareil à crème cuite

CHAPITRE 3 : Brioche Nanterre, brioche tressée, brioche à tête, navettes

- 1) Pétrir une pâte levée
- 2) Observer les temps de repos et de fermentation
- 3) Détailler une pâte levée
- 4) Bouler une pâte
- 5) Façonner une pâte
- 6) Réaliser une tresse à trois branches
- 7) Réaliser une brioche Nanterre
- 8) Réaliser une brioche à tête
- 9) Observer la fermentation durant l'apprêt
- 10) Dorer et décorer les brioches
- 11) Scarifier les brioches avant cuisson

CHAPITRES 4 : Réaliser des décors simples pour gâteau

- 1) Les madeleines
- 2) Le cake marbré
- 3) Les financiers
- 4) Sablés diamants et tuiles aux amandes
- 5) Les meringues

CHAPITRE 5 : Pithiviers, palmiers, chaussons aux pommes, millefeuille

- 1) Réaliser une détrempe de pâte feuilletée
- 2) Réaliser un tourrage de pâte feuilletée
- 3) Réaliser des tours doubles et simples
- 4) Réaliser un feuilletage sucré
- 5) Réaliser les pliages nécessaires à la réalisation de palmiers
- 6) Caraméliser une pâte feuilletée
- 7) Garnir un millefeuille
- 8) Glacer un millefeuille au fondant, décorer à l'aide de sucre glace
- 9) Détailler, garnir, décorer des chaussons aux pommes
- 10) Cuire des produits à base de pâte feuilletée

CHAPITRES 6 : Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins

- 1) Pétrir une pâte levée feuilletée
 - 2) Réaliser un tourrage de pâte levée feuilletée
 - 3) Détailler des pièces en pâte levée feuilletée
 - 4) Rouler des croissants, pains au chocolat
 - 5) Garnir des pains aux raisins
 - 6) Observer la fermentation et les temps de repos nécessaire à la fermentation
 - 7) Dorer les viennoiseries levées
 - 8) Assurer la cuisson des viennoiseries
-

SOMMAIRE

CHAPITRE 07 : L'histoire de la pâtisserie **Les évolutions de la pâtisserie**

- 1) Les personnages clefs de la pâtisserie classique et moderne
- 2) l'évolution de la pâtisserie en rapport avec les attentes des consommateurs

CHAPITRE 08 : Les secteurs de la pâtisserie

- 1) Le personnel et les postes de travail
- 2) la hiérarchie du personnel

CHAPITRE 09 : L'éducation sensorielle

- 1) les principaux descripteurs pour apprécier les qualités organoleptiques d'un produit
- 2) Les actions correctives à mener en situation professionnelle en présence de défauts : de saveurs, de textures, ...

CHAPITRE 10 : Le vocabulaire

Des principaux termes professionnels employés en pâtisserie
Associer les termes professionnels aux matériels et outillages, aux gestuelles et aux techniques

CHAPITRE 11 : Les locaux

- 1) Les différentes zones de travail dans un laboratoire de pâtisserie, et leurs fonctions principales
- 2) Identification des situations à risque à son poste de travail, et les mesures de prévention associées

CHAPITRE 12 : Les matériels

- 1) Les principaux matériels utilisés en pâtisserie (les matériels de mesure et de pesage, de conservation, de cuisson, de fabrication, de nettoyage, désinfection et les petits matériels)
- 2) Les précautions d'emploi des principaux matériels : de mesure et de pesage, de conservation, de cuisson, de fabrication

CHAPITRE 13 : La farine

- 1) Les origines de la farine (blé)
- 2) Les critères de choix d'une farine en fonction d'une production donnée
- 3) Les conditions de stockage et de conservation de la farine
- 4) les risques allergiques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation des produits amylacés, et les principes de prévention
- 5) Les rôles de la farine

CHAPITRES 14 : Le lait

- 1) L'origine du lait
- 2) Les principales formes de commercialisation du lait
- 3) Les conditions de stockage et de conservation du lait

CHAPITRES 15 : La crème

- 1) L'origine de la crème
- 2) Les principales formes de commercialisation de la crème
- 3) les conditions de stockage et de conservation de la crème
- 4) les rôles de la crème

CHAPITRE 16 : Le beurre

- 1) L'origine du beurre
- 2) Les principales formes de commercialisation du beurre
- 3) les conditions de stockage et de conservation du beurre
- 4) les rôles du beurre

CHAPITRE 17 : Les matières grasses : les huiles et margarines.

- 1) L'origine des matières grasses
- 2) Décoder l'étiquetage pour effectuer des choix raisonnés
- 3) les conditions de stockage et de conservation des autres matières grasses
- 4) les principales utilisations des autres matières grasses en pâtisserie

SOMMAIRE

CHAPITRE 18 : Les œufs - Les ovoproduits

- 1) Les éléments de différenciation entre les œufs coquille et les ovo produits
- 2) les risques allergiques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation des ovoproduits déshydratés
- 3) les critères de choix pour une fabrication donnée
- 4) les principales formes de commercialisation des ovoproduits
- 5) les avantages et les inconvénients des œufs coquille et des ovoproduits
- 6) les conditions de stockage et de conservation des œufs et des ovoproduits
- 7) les équivalences en terme de volume et de poids entre un œuf coquille et les ovoproduits
- 8) les rôles du jaune, du blanc et de l'œuf entier

CHAPITRE 19 : L'eau potable

- 1) Les principales étapes de production de l'eau potable
- 2) les principaux critères qui caractérisent une eau potable
- 3) La dureté de l'eau
- 4) les rôles de l'eau et les associer à des applications en pâtisserie

CHAPITRE 20 : Le sel

- 1) L'origine du sel couramment utilisé en pâtisserie
- 2) les principales formes de commercialisation du sel et les critères de choix, selon son étiquetage
- 3) les conditions de stockage et de conservation du sel
- 4) les applications en pâtisserie
- 5) les quantités utilisées dans les préparations

CHAPITRE 21 : Le saccharose et les autres produits sucrés

- 1) Les origines du saccharose et l'origine des autres produits sucrés
- 2) Les principales formes de commercialisation du saccharose et les critères de choix pour une production donnée
- 3) Les conditions de stockage et de conservation des produits sucrés
- 4) Les rôles de la farine
- 5) Les risques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation des produits sucrés, et les principes de prévention
- 6) les caractéristiques du saccharose et citer des applications en pâtisserie
- 7) Les produits sucrés ayant un pouvoir anti-cristallisant, et les utilisations en Pâtisserie

CHAPITRES 22 : La cuisson du sucre

- 1) Les différents modes de cuisson
- 2) Les noms, températures et utilisations des différents sucres cuits.

CHAPITRE 23 : Les fruits

- 1) La saisonnalité des principaux fruits frais
- 2) Les principales formes de commercialisation et les critères de choix pour une production donnée
- 3) les conditions de stockage et de conservation des fruits
- 4) les risques allergiques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation des fruits
- 5) Les rôles des fruits et les applications en pâtisserie

CHAPITRE 24 : Les additifs alimentaires

- 1) Les différents types d'additifs et leur utilité
- 2) Classer les additifs en famille
- 3) la différence entre un arôme naturel et un arôme artificiel
- 4) les conditions de stockage et de conservation préparations

SOMMAIRE

CHAPITRE 25 : La levure biologique

- 1) L'origine de la levure biologique
- 2) les critères de qualité d'une levure fraîche
- 3) les principales formes de commercialisation de la levure biologique et les critères de choix pour une production donnée
- 4) les conditions de stockage et de conservation de la levure biologique
- 5) les précautions d'emploi de la levure biologique
- 6) le lien entre la quantité de levure et le temps de travail, la température pour une fabrication donnée
- 7) le rôle de la levure biologique et les applications en pâtisserie

CHAPITRE 26 : La levure chimique

- 1) la composition de la levure chimique
- 2) le mode d'action de la levure chimique
- 3) les types de produits réalisés avec la levure chimique

CHAPITRE 27 : Le cacao

- 1) L'origine du cacao
- 2) les dates clés de l'histoire du chocolat
- 3) les étapes de transformation du cacao en chocolat

CHAPITRE 28 : Les produits alimentaires intermédiaires

- 1) Définir un produit alimentaire intermédiaire
- 2) Les avantages et les inconvénients d'un produit alimentaire intermédiaire artisanal et industriel
- 3) Les principaux produits alimentaires intermédiaires Les composants de base et les utilisations en pâtisserie
- 4) les conditions de stockage et de conservation des produits d'assemblage
- 5)

CHAPITRE 29 : Les dérivés du cacao

- 1) les produits dérivés du cacao
- 2) Les éléments majeurs de la composition du chocolat de couverture et le chocolat de laboratoire
- 3) les principales formes de commercialisation du chocolat, et les critères de choix pour une production donnée
- 4) les conditions de stockage et de conservation
- 5) les rôles du cacao et de ses principaux dérivés et les applications en pâtisserie



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.

SCHOOL ONLINE UNIVERSITY L'ÉCOLE DES FORMATIONS À DISTANCE

School Online University est une école en ligne de formations certifiantes reconnues par le milieu professionnel. Notre solution digitale innovante permet de travailler à distance et à votre rythme... où vous voulez, quand vous voulez. Vous êtes acteur de votre formation, vivez la comme si vous y étiez.



UN APPRENTISSAGE
ILLIMITÉ À DISTANCE



SE FORMER AVEC
DES PROFESSIONNELS



FORMEZ VOUS
À VOTRE RYTHME



40 ANS D'EXPÉRIENCE
EN PÉDAGOGIE



UN SUIVI
PERSONNALISÉ



CERTIFICAT DE
FORMATION PROFESSIONNEL

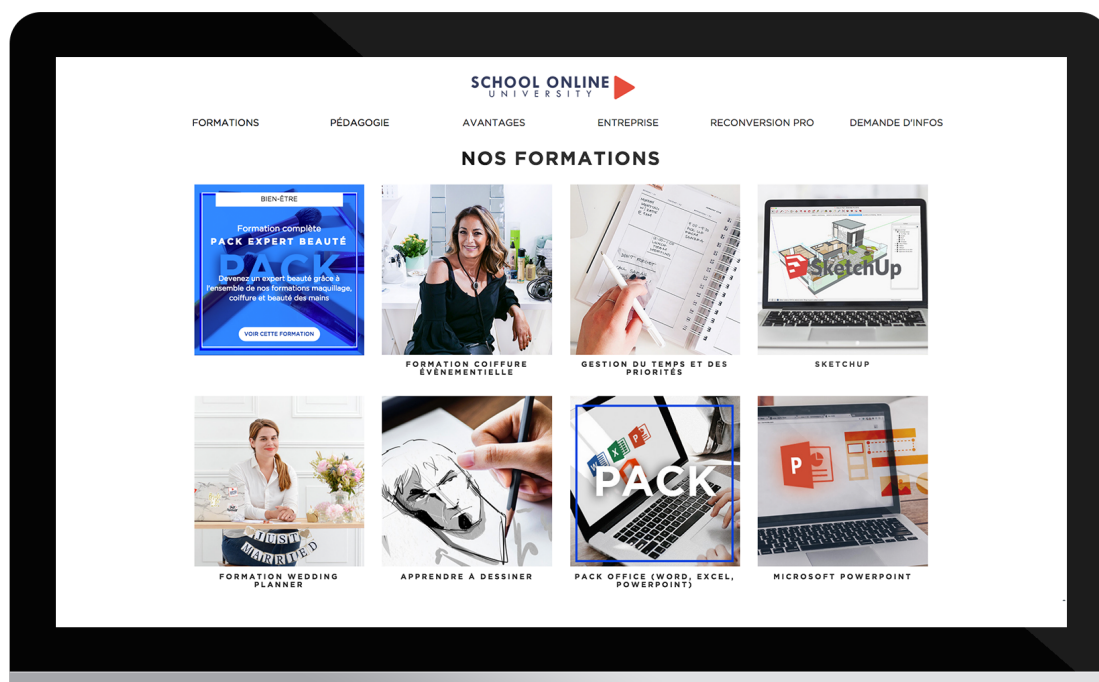


FAITES FINANCER VOTRE
FORMATION PAR PÔLE EMPLOI



UN ESPACE ÉTUDIANT
PROFESSEUR DÉDIÉ

DECOUVREZ NOS NOMBREUSES FORMATIONS



TOUTE NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE



Tél : 01 44 52 16 76



contact@schoolonlineuniversity.com