

CAP PÂTISSERIE ANNÉE 2024-2025

I) PROGRAMME TRAVAUX PRATIQUE :

Travaux pratique : 144 heures

PARTIES	INTITULÉS DES TP	PROGRAMMES	DURÉES
1	Les pâtes friables	<ul style="list-style-type: none">• Pâte brisée matière première• Pâte friable par sablage• Pâte sucrée matière première• Pâte friable par crémage• Fonçage des tartes• Fonçage des tartelettes• Cuisson à blanc	4 heures
2	La pâte feuillettée	<ul style="list-style-type: none">• Pâte feuillettée matière première• Pâte feuillettée pétrissage• Pâte feuillettée tourage	4 heures
3	La pâte feuillettée	<ul style="list-style-type: none">• Pâte à choux matière première• Pâte à choux confection• Pâte à choux montage des choux• Pâte à choux dressage des éclairs• Pâte à choux dressage des religieuses• Pâte à choux dressage des salambos• Pâte à choux dressage des glands	4 heures
4	Génoise / biscuit cuillère / biscuit joconde	<ul style="list-style-type: none">• Génoise confection• Génoise cacao confection• Biscuit cuillère confection• Joconde confection• Appareil à cigarette décor• Joconde cacao confection	4 heures
5	Meringue et dacquoise	<ul style="list-style-type: none">• Meringue française la fabrication• Meringue italienne confection• Glace royale confection• Dacquoise confection	4 heures
6	Appareil à flan / appareil à crème prise / crème d'amande / crème frangipane	<ul style="list-style-type: none">• Appareil à flan confection• Appareil à crème prise confection• Crème d'amande fabrication• Crème frangipane fabrication	5 heures

PARTIES	INTITULÉS DES TP	PROGRAMMES	DURÉES
7	Crème pâtissière / crème pâtissière aux fruits / crème mousseline / crème diplomate / crème chiboust	<ul style="list-style-type: none"> • Crème pâtissière confection • Aromatisation au chocolat • Crème pâtissière aux fruits cuisson • Crème mousseline fabrication • Crème mousseline praliné fabrication • Diplomate chocolat confection • Crème chiboust confection 	5 heures
8	Crème chantilly / crème bavaroise / crémeux aux fruits	<ul style="list-style-type: none"> • Crème chantilly confection • Crème chantilly chocolat confection • Crème bavaroise confection • Crèmeux au citron cuisson 	5 heures
9	Mousse chocolat / mousse aux fruits	<ul style="list-style-type: none"> • Mousse au chocolat sur appareil à bombe confection • Mousse aux fruits confection 	4 heures
10	Crème au beurre / ganache	<ul style="list-style-type: none"> • Crème au beurre confection • Aromatisation crème au beurre café • Aromatisation crème au beurre praliné • Ganache confection 	4 heures
11	Purée de fruits / coulis gélifié/ compote / appareil croustillants /sirop	<ul style="list-style-type: none"> • Purée de fruits confection • Coulis gélifié confection • Praliné feuilleté confection • Sirop d'imbibage confection • Sirop cerise confection 	5 heures
12	Glaçage/ sucre coulé / nougatine	<ul style="list-style-type: none"> • Glaçage miroir chocolat matière première • Miroir chocolat confection • Sucre coulé matière première • Sucre coulé cuisson • Sucre coulé montages • Sucre coulé motifs • Nougatine matière première • Nougatine confection 	5 heures
13	Pâte d'amande / travail sur le chocolat / écriture au cornet	<ul style="list-style-type: none"> • Tempérage chocolat au bain marie • Tempérage chocolat par tablage • Copeaux chocolat • Serpentins • Cornet le pliage • Ecriture au cornet 	5 heures

PARTIES	INTITULÉS DES TP	PROGRAMMES	DURÉES
14	Petits fours amandes/ cigarettes/ Tuiles dentelles/ palets des dames	<ul style="list-style-type: none"> • Petits fours amandes confection • Cigarette confection • Tuiles dentelles confection • Palets des dames confection 	4 heures
15	Macaron lisse/ macaron craquelé / bâton maréchaux / sablé à dresser	<ul style="list-style-type: none"> • Macarons lisses confection • Macarons craquelés confection • Bâton maréchaux confection • Sablé à dresser confection 	5 heures
16	Les gâteaux de voyages	<ul style="list-style-type: none"> • Cookie confection • Financier confection • Madeleine confection • Cake confection 	4 heures
17	Pâte briochée	<ul style="list-style-type: none"> • Brioche pétrissage • Division mise en forme brioche • Façonnage boule brioche • Façonnage grande brioche à tête • Façonnage petite brioche à tête • Façonnage nanterre • Façonnage navette • Façonnage tresse 3 branches • Finition cuisson brioche • Pâte à savarin pétrissage • Savarin façonnage • Pâte à savarin cuisson 	5 heures
18	Pâte levée feuilletée	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte levée feuilletée au lait pétrissage • Pâte levée feuilletée 1er tour (tour double) • Pâte levée feuilletée 2eme tour (tour simple) • Pâte levée feuilletée détaillage/façonnage croissant • Pâte levée feuilletée pain au chocolat • Pâte levée feuilletée façonnage pains aux raisins • Pâte levée feuilletée cuisson 	5 heures
19	Tarte aux pommes / tarte Bourdaloue	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte friable par sablage • Fonçage tarte • Compote de pommes cuisson • Tarte aux pommes montage • Tarte aux pommes montage classique • Tarte aux pommes montage en ligne • Tarte aux pommes montage en rosace • Pâte friable par sablage • Pâte friable par crémage • Fonçage tarte • Crème d'amande fabrication • Tarte Bourdaloue montage 	4 heures

PARTIES	INTITULÉS DES TP	PROGRAMMES	DURÉES
20	Tarte citron/tarte chocolat / tarte aux fruits	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte friable par sablage • Pâte friable par crémage • Fonçage tarte • Fonçage tartelette • Cuisson à blanc • Pâte friable par sablage • Pâte friable par crémage • Fonçage tarte • Fonçage tartelette • Cuisson à blanc • Ganache confection • Chantilly chocolat confection • Tarte au chocolat montage • Pâte friable par sablage • Pâte friable par crémage • Fonçage tarte • Fonçage tartelette • Cuisson à blanc • Crème pâtissière confection • Tarte aux fruits montage 	5 heures
21	Chaussons aux pommes / galette des rois	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte feuilletée pétrissage • Pâte feuilletée tourage • Compote de pommes cuisson • Sirop d'imbibage confection • Chausson aux pommes montage • Pâte feuilletée pétrissage • Pâte feuilletée tourage • Crème frangipane fabrication • Sirop d'imbibage confection • Galette des rois montage 	5 heures
22	Jésuite / mille-feuilles	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte feuilletée pétrissage • Pâte feuilletée tourage • Crème d'amande fabrication • Meringue française fabrication • Jésuite montage et cuisson • Pâte levée feuilletée pétrissage • Pâte levée feuilletée tourage • Crème mousseline fabrication • Mille-feuille montage 	4 heures

PARTIES	INTITULÉS DES TP	PROGRAMMES	DURÉES
23	Savarin / choux chantilly	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte à savarin pétrissage • Pâte à savarin façonnage • Pâte à savarin cuisson • Crème chantilly confection • Sirop d'imbibage • Savarin montage • Pâte à choux confection • Pâte à choux montage • Crème chantilly confection • Choux chantilly montage 	4 heures
24	Éclair/ religieuse/ gland	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte à choux confection • Pâte à choux dressage des éclairs • Crème pâtissière confection • Aromatisation au chocolat • Eclair montage • Pâte à choux confection • Pâte à choux dressage des religieuses • Crème pâtissière aux fruits cuisson • Religieuse montage • Pâte à choux confection • Pâte à choux dressage des glands • Crème pâtissière confection • Gland montage 	5 heures
25	Salambos / Paris-Brest	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte à choux confection • Pâte à choux dressage • Crème pâtissière confection • Salambos montage • Pâte à choux confection • Pâte à choux dressage paris-brest • Crème mousseline praliné fabrication • Paris-brest montage 	5 heures
26	Saint-Honoré	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte feuilletée pétrissage • Pâte feuilletée tourage • Pâte à choux confection • Pâte à choux dressage saint honoré • Crème chiboust confection • Saint honoré montage 	4 heures
27	Forêt noire	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte feuilletée pétrissage • Pâte feuilletée tourage • Compote de pommes cuisson • Sirop d'imbibage confection • Chausson aux pommes montage • Pâte feuilletée pétrissage • Pâte feuilletée tourage • Crème frangipane fabrication • Sirop d'imbibage confection • Galette des rois montage 	4 heures

PARTIES	INTITULÉS DES TP	PROGRAMMES	DURÉES
28	Fraisier	<ul style="list-style-type: none"> • Génoise confection • Crème mousseline fabrication • Sirop d'imbibage confection • Fraisier montage 	4 heures
29	Succès/ Opéra	<ul style="list-style-type: none"> • Dacquoise confection • Crème au beurre confection • Aromatisation crème au beurre praliné • Nougatine confection • Succès montage • Joconde confection • Sirop d'imbibage confection • Ganache confection • Crème au beurre confection • Aromatisation crème au beurre café • Miroir chocolat confection • Opéra montage 	7 heures
30	Charlotte/ bavarois	<ul style="list-style-type: none"> • Biscuit cuillère confection • Mousse de fruits confection • Charlotte montage • Biscuit cuillère confection • Bavarois confection • Bavarois montage 	6 heures
31	Royal/ Prestige	<ul style="list-style-type: none"> • Joconde confection • Praliné feuilleté confection • Mousse au chocolat sur appareil à bombe confection • Miroir chocolat confection • Royal montage • Appareil à cigarette décor confection • Joconde cacao confection • Coulis gélifié confection • Diplomate chocolat confection • Miroir chocolat confection • Prestige montage 	7 heures

II) FORMACÉO PROGRAMME TECHNOLOGIE,SCIENCES ET GESTIONS APPLIQUÉES :

Programme Technologie :
109H & 8 Examen Blanc

PARTIES	INTITULÉS : TECHNOLOGIE & GESTION	PROGRAMMES	DURÉES
1	Appliquer les règles d'hygiène	<p>Appliquer les règles d'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le guide de bonne pratique d'hygiène • Les risques de contamination • Les produits de nettoyage et dedésinfection • Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement • L'étiquetage des produits en cours d'élaboration et finis • Les températures de conservation des produits en cours d'élaboration et des produits finis <p>Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pratiques d'hygiène en matière de fabrication et d'utilisation d'une préparation (à base de crème) 	5 heures
2	Évaluer sa production / Organiser la production / Valoriser la pâtisserie élaborée / Mesurer le coût des produits fabriqués	<p>Evaluer sa production</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'analyse sensorielle <p>Organiser la production</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les procédures de la démarche qualité (5M) <p>Valoriser la pâtisserie élaborée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les descripteurs de qualité • Les défauts possibles de fabrication • La communication interne • La composition d'un produit fini • Les caractéristiques pouvant aider à l'argumentaire de vente <p>Mesurer le coût des produits fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pertes à la cuisson et à la découpe 	6 heures
3	EXAMEN BLANC	Via le livre de synthèse et le quiz	/

PARTIES	INTITULÉS : TECHNOLOGIE & GESTION	PROGRAMMES	DURÉES
4	Organiser son poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Les postes de travail au sein de l'atelier de production • La hiérarchie selon le type d'organisation • La fiche technique • Le carnet de recette • Les matériels et ustensiles utilisés en pâtisserie • Les unités de mesures de masse et de volume 	5 heures
5	Gérer la réception des produits	<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle de température et de poids • Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits • Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison • L'étiquetage • Les fournisseurs • Les types d'emballage et de conditionnement • La réglementation en vigueur pour la traçabilité des produits 	5 heures
6	EXAMEN BLANC	(via le livre de synthèse et le quiz)	/
7	Effectuer le suivi des produits stockés / Organiser son poste de travail / Appliquer les règles d'hygiènes / Organiser la production	<p>Effectuer le suivi des produits stockés</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Organiser son poste de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'étiquette • La durée et les conditions de conservation des produits entamés • L'étiquetage des produits entamés • Les matériels de pesée <p>Appliquer les règles d'hygiènes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différents types d'emballages <p>Organiser la production</p> <ul style="list-style-type: none"> • La gestion des déchets 	6 heures
8	Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries / monter, garnir et glacer un entremet et/ ou des petits gâteaux / Décorer un entremets et/ ou des petits gâteaux	<ul style="list-style-type: none"> • Le pétrissage • Les matériels de pétrissage et de fermentation, le laminoir • Les finitions • Les fours • Le processus de cuisson 	6 heures

PARTIES	INTITULÉS : TECHNOLOGIE & GESTION	PROGRAMMES	DURÉES
8	Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries / monter, garnir et glacer un entremet et/ ou des petits gâteaux / Décorer un entremets et/ ou des petits gâteaux	<p>Monter, garnir et glacer un entremet et/ou des petits gâteaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les étapes de montage d'un entremets/ petits gâteaux • Le matériel spécifique au montage • La personnalisation d'un gâteau • Les différents types de glaçage <p>Décorer un entremets et/ ou des petits gâteaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • La calligraphie • Les éléments de décors • Les tendances en matière de décoration 	6 heures
9	EXAMEN BLANC	(via le livre de synthèse et le quiz)	/
10	Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Les oeufs - les ovoproducts • Le lait – les substituts d'origine végétale du lait 	4 heures
11	Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries	<p>Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries</p> <ul style="list-style-type: none"> • La farine de blé • Le sel 	4 heures
12	Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries	<p>Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les levures de panification • Les poudres à lever (levantes) 	4 heures
13	Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries	<p>Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'eau 	4 heures
14	Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries / Organiser la production	<p>Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le beurre et les autres matières grasses <p>Organiser la production</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le schéma d'ordonnancement des tâches 	4 heures

PARTIES	INTITULÉS : TECHNOLOGIE & GESTION	PROGRAMMES	DURÉES
15	EXAMEN BLANC	Via le livre de synthèse et le quiz)	/
16	Préparer des éléments de garniture	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	5 heures
17	Préparer des éléments de garniture	La crème laitière - les autres crèmes	4 heures
18	Préparer des éléments de garniture	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer des éléments de garniture • Les arômes naturels 	4 heures
19	Préparer des éléments de garniture/ Préparer les fonds d'entremets et/ ou des petits gâteaux	<p>Préparer des éléments de garniture</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les additifs alimentaires • La gélatine <p>Préparer les fonds d'entremets et/ ou des petits gâteaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les autres produits amylacés 	4 heures
20	EXAMEN BLANC	Via le livre de synthèse et le quiz	/
21	Décorer un entremets et/ ou des petits gâteaux	<ul style="list-style-type: none"> • Le cacao et ses dérivés 	4 heures
22	Décorer un entremets et/ ou des petits gâteaux	<ul style="list-style-type: none"> • Le cacao et ses dérivés 	5 heures
23	Décorer un entremets et/ ou des petits gâteaux	<ul style="list-style-type: none"> • Le sucre et les autres produits sucrants 	5 heures
24	Décorer un entremets et/ ou des petits gâteaux	<ul style="list-style-type: none"> • Le sucre et les autres produits sucrants 	5 heures
25	EXAMEN BLANC	Via le livre de synthèse et le quiz	/
26	Décorer un entremets et/ ou des petits gâteaux	<ul style="list-style-type: none"> • Le sucre et les autres produits sucrants 	5 heures

PARTIES	INTITULÉS : TECHNOLOGIE & GESTION	PROGRAMMES	DURÉES
28	Mesurer le coût des produits fabriqués	• Le coût de revient	5 heures
29	Mesurer le coût des produits fabriqués	• Le coût de production • Les impôts et taxes • La marge • La fixation d'un prix de vente	5 heures
30	RÉVISION	/	/
31	EXAMEN BLANC	Via le livre de synthèse et le quiz	/
32	RÉVISION	/	/

**VOUS ÊTES INTÉRESSÉ PAR LA VALIDATION
D'UN SEUL BLOC DE COMPÉTENCES ?**

Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

