

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 feuilletée	<ul style="list-style-type: none">• Pâte feuilletée matière première• Pâte feuilletée pétrissage• Pâte feuilletée tourage	4 heures
3	La pâte feuilletée	<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 • Crémeux 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 • Serpents • 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/ bavaois	<ul style="list-style-type: none"> • Biscuit cuillère confection • Mousse de fruits confection • Charlotte montage • Biscuit cuillère confection • Bavaois confection • Bavaois 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 de désinfection 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	Monter, garnir et glacer un entremet et/ou des petits gâteaux <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 Décorer un entremets et/ ou des petits gâteaux <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 ovoproduits Le lait – les substituts d'origine végétale du lait 	4 heures
11	Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries	Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries <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	Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries <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	Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries <ul style="list-style-type: none"> L'eau 	4 heures
14	Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries / Organiser la production	Assurer la préparation, la cuisson et la finition des pâtisseries <ul style="list-style-type: none"> Le beurre et les autres matières grasses Organiser la production <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 lactique - 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	Préparer des éléments de garniture <ul style="list-style-type: none"> Les additifs alimentaires La gélatine Préparer les fonds d'entremets et/ ou des petits gâteaux <ul style="list-style-type: none"> Les autres produits amidonnés 	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	<ul style="list-style-type: none"> Le coût de revient 	5 heures
29	Mesurer le coût des produits fabriqués	<ul style="list-style-type: none"> 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.

