

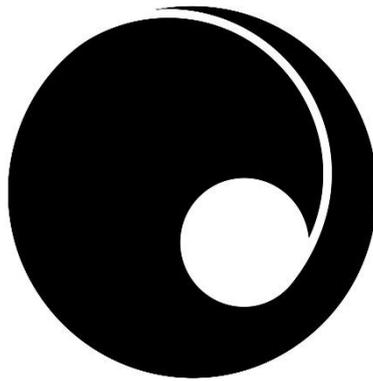
Tout ce qu'il faut savoir sur le CAP

CAP SUR LA PATISSERIE

VOTRE PASSEPORT POUR LA REUSSITE

COLLECTION REUSSIR SON CAP





Rédaction et mise en page :
Marchouhi Mohamed
Mise à jour : 06/2020

CAP SUR
PATISSERIE

VOTRE PASSEPORT POUR LA REUSSITE

SOMMAIRE

CHAPITRE 01 : LE CAP PATISSIER	Page 05
CHAPITRE 02 : PROGRAMME DU CAP	Page 08
CHAPITRE 03 : LE CAP BOULANGER	Page 10
CHAPITRE 04 : LE CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR	Page 12
CHAPITRE 05 : LE CAP GLACIER FABRICANT	Page 13
CHAPITRE 06 : LA HIERARCHIE DU PERSONNEL	Page 15
CHAPITRE 07 : APTITUDES ET QUALITES EXIGEEES	Page 17
CHAPITRE 08 : LE CAP PATISSIER EN CANDIDAT LIBRE	Page 19

CHAPITRE 1

LE CAP PATISSIER

Le certificat d'aptitude professionnelle est un diplôme national de niveau V qui atteste d'un premier niveau de qualification professionnelle. Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

1. Préparation :

Le CAP peut être préparé :

- Par la voie scolaire, dans les lycées professionnels (LP) ou établissements privés d'enseignement technique. La période de formation en milieu professionnel au sein d'une pâtisserie est de 16 semaines, réparties sur les deux années à raison de 8 semaines par année de formation. L'évaluation porte sur les 8 dernières semaines.
- Par la voie de l'apprentissage, dans les centres de formation d'apprentis (CFA) publics ou privés. La formation dure 2 ans sous contrat d'apprentissage. La durée de la formation est réduite à un an pour les titulaires d'un autre CAP ou BEP. Les apprentis sont en entreprise 3 semaines sur 4.
- Par la formation professionnelle continue, destinée à des adultes déjà engagés dans la vie professionnelle. La durée de la période de formation en milieu professionnel est de 16 semaines.
- Il peut également être passé en candidat libre par des personnes majeurs n'ayant pas suivi de formation.

2. Modalités de l'examen :

L'examen comprend des épreuves générales et professionnelles :

2.1 Épreuves générales :

- Français - Histoire - Géographie
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive (EPS)
- Langue vivante (facultative)
- Arts appliquées et culture artistique

2.2 Épreuves professionnelles :

- Fabrication de pâtisseries
- Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie (technologie, dessin, sciences appliquées, prévention santé et environnement, connaissance de l'entreprise).

Les candidats titulaires d'un autre diplôme (un CAP au minimum) seront dispensés des enseignements généraux, de leurs épreuves et seront seulement concernés par les épreuves professionnelles.

3. Types d'emplois :

Le titulaire du CAP Pâtissier occupe un emploi d'ouvrier de production dans un des secteurs précités :

- dans le secteur artisanal (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...);
- dans le secteur de l'hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...);
- dans le secteur de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...);
- dans la grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...);
- dans la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

4. Place dans l'organisation de l'entreprise :

Placé sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP :

- participe à l'approvisionnement ;
- fabrique des produits courants de pâtisserie ;
- est associé à la commercialisation des productions :
 - communication des spécificités des produits finis,
 - conditionnement,
 - stockage - présentation,
 - conseil en service, livraison et vente.

5. Conditions de travail :

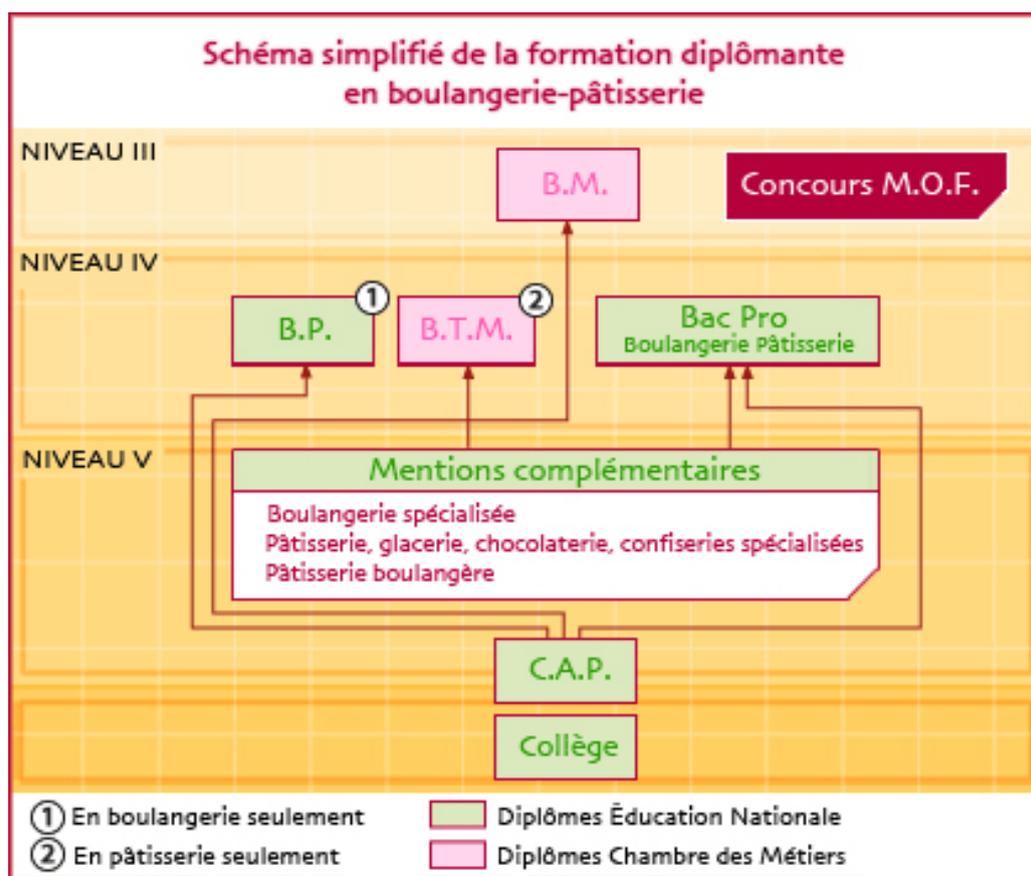
Il peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine ou/et les jours fériés et lors de périodes événementielles et calendaires. En général, un pâtissier est devant ses fourneaux très tôt le matin. Il travaille manuellement et en station debout dans un laboratoire plutôt frais. L'application des 35 heures reste encore difficile dans ce milieu

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail.

6. Évolution de l'emploi :

Le titulaire du CAP Pâtissier veille à l'actualisation et au perfectionnement de ses connaissances et compétences professionnelles tout au long de son parcours professionnel. Il débute sa carrière comme apprenti, puis passe par le stade d'ouvrier, de responsable d'équipe ou devient commerçant indépendant.

Il peut être amené à évoluer en entreprise et/ou à compléter sa formation par l'obtention d'autres diplômes de même niveau (CAP connexes, mentions complémentaires), voire de niveaux plus élevés.



Des compétences acquises, éventuellement reconnues par la VAE (validation des acquis de l'expérience) peuvent lui permettre d'accéder à des responsabilités d'un niveau supérieur (toute personne ayant exercé une activité bénévole ou salariée pendant au moins 3 ans dans le champ du diplôme peut demander à faire valider les acquis de son expérience).

7. Environnement technique du métier :

Le champ professionnel de l'ouvrier pâtissier est caractérisé par la maîtrise des connaissances relatives au choix et à la qualité des matières premières utilisées ; des compétences spécifiques au métier de pâtissier (processus et techniques de stockage, de fabrication et de présentation), y compris au moyen de l'outil informatique, de l'utilisation appropriée des équipements et matériels dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement.

8. Description des activités professionnelles :

Les différentes fonctions de l'activité en pâtisserie sont :

- l'approvisionnement : réception et stockage des marchandises ;
- l'organisation : planification, mise en place du matériel et choix des produits ;
- la production et transformation : fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions ;
- la communication : à l'interne (hiérarchie, personnels de production et de vente) ;
- la démarche qualité : organoleptique, marchande, environnement, sanitaire, santé et sécurité au travail.

CHAPITRE 2 PROGRAMME DU CAP
--

Depuis la réforme du CAP Pâtissier en 2020, quelques changements ont été effectués pour revaloriser le diplôme :

- Examen pratique : 2 épreuves mêlant écrit-pratique-oral,
- Les coefficients des épreuves sont modifiés pour donner une part plus importante au cœur du métier,
- L'épreuve de langue vivante est intégrée dans les unités générales,
- La période de stage en entreprise sera d'une durée de 14 semaines (dont deux fois 7 semaines consécutives) pour les apprentis et les candidats libres.

1. Unités générales :

EG1 – français et histoire-géographie :

Coefficient 3 : écrit et oral.

L'épreuve de français et d'histoire – géographie permet d'apprécier :

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

EG2 – mathématiques – sciences physiques et chimiques :

Coefficient 2 : écrit.

L'évaluation en mathématiques – sciences a pour objectifs :

- d'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- d'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;

- de vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

EG3 – éducation physique et sportive :

Coefficient 1 : ponctuel.

EG4 – langue vivante :

Coefficient 1 : oral (20 minutes).

L'épreuve comporte un entretien se rapportant soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image), soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.

UF – arts appliqués et culture artistique :

Seuls les points au-dessus de 10 seront pris en compte : écrit (90 minutes).

Rappel :

Le candidat qui passe l'examen du CAP Pâtissier (Pâtisserie) en candidat libre et qui peut attester d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur au CAP est dispensé des épreuves suivantes :

Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques et sciences, langue vivante, éducation physique et sportive.

2. Unités professionnelles :

EP1 – tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage :

Coefficient 8 : écrit (30minutes), oral (10 minutes) et pratique (4h50).

Les activités relatives à cette épreuve sont :

- La gestion et 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,
- Évaluer sa production.

Prévention santé et environnement :

Coefficient 1 : écrit (60 minutes).

EP2 – entremets et petits gâteaux :

Coefficient 7 : écrit (45 minutes), oral (15 minutes) et pratique (4 heures).

Les activités relatives à cette épreuve sont :

- L'organisation de la production,
- La préparation des éléments de garniture,
- La préparation des fonds d'un entremets et ou des petits gâteaux,
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux,
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux,
- Valoriser la pâtisserie élaborée,
- Mesurer le coût des produits fabriqués.

Stage obligatoires :

Stage obligatoire de 490 heures en entreprise.

La période de formation (stage en entreprise) doit impérativement avoir lieu dans des « laboratoires de pâtisserie ». Elle est d'une durée de 14 semaines (dont deux fois 7 semaines consécutives).

Modules facultatifs :

- Création d'entreprise (30 heures)
- Diététique
- Cake design

3. Stage professionnel en entreprise :

Deux stages de 7 semaines consécutives sont désormais nécessaires pour obtenir votre CAP Pâtissier :

- Un de ces stages doit correspondre avec les activités du pôle 1 (tour, gâteaux de voyage, petits fours secs et moelleux).
- Le deuxième stage doit être effectué dans une structure vous permettant de pratiquer le pôle 2 (petits gâteaux et entremets).

Ces stages en milieu professionnel sont l'occasion de découvrir réellement le métier de pâtissier (avantages et inconvénients). En effet, le domaine professionnel dans lequel vous vous préparez à exercer nécessite d'apprendre de nombreuses techniques et savoir-faire qui ne peuvent s'acquérir qu'en alliant la théorie à la pratique.

CHAPITRE 3 LE CAP BOULANGER

Le CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) valide en 2 ans les connaissances et le savoir-faire professionnels de base. C'est un diplôme de niveau V délivré par l'Education Nationale. Il se prépare au lycée professionnel ou dans un CFA (formation en alternance dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de qualification). La durée de la formation est réduite à un an pour les titulaires d'un autre CAP ou BEP. Dans tous les cas, il faut être âgé de 16 ans minimum. Dans le cadre d'une formation continue, la durée est variable selon l'organisme de formation.

1. Le métier de boulanger :

Le boulanger est un commerçant artisan qui vend les produits qu'il fabrique : pains et produits apparentés. Il exerce son activité dans un commerce de proximité, dans les circuits de grande distribution ou encore sur les marchés.

Le pain quotidien exige de nombreuses étapes de préparation avant la touche finale. En effet, gestes et pauses de la panification sont les mêmes depuis toujours : pétrissage de la pâte, fermentation, façonnage, enfournage et cuisson. L'activité du boulanger a cependant évolué, surtout en ce qui concerne la conduite de la fermentation et modes de cuisson. La diversité des formes et des produits également : baguette, miche, flûte, couronne, complet, seigle, son, campagnard, fougasse, viennoiseries...

S'il est toujours au four, le boulanger a aujourd'hui abandonné le moulin pour investir le marché de la production industrielle. Mais l'essentiel du travail de l'artisan se fait encore à la main.

2. Conditions de travail :

Le boulanger peut travailler jour et nuit, week-end et jours fériés selon les commandes. À la boulangerie, il effectue ses tâches manuellement et en station debout. Il doit s'adapter aux variations de température dans son milieu de travail. Les locaux et les matériels doivent être conformes aux normes et aux règles de l'hygiène.

3. Les qualités requises :

Le boulanger doit être rigoureux, soigneux et exigeant en termes de respect de l'hygiène. Il doit avoir le sens relationnel en plus d'être artisan, gestionnaire et commerçant. Mais à part cela, le courage, la bonne santé, l'organisation et l'amabilité devront également compter parmi ses qualités, car le métier de boulanger est un métier qui n'est pas de tout repos. Il veille à satisfaire les clients, il doit maîtriser les chiffres, les calculs et la gestion des stocks. Par ailleurs, il doit bien connaître les techniques de panification. Et comme c'est aussi dans le domaine de la vente, un boulanger doit avoir des connaissances en commerce et en marketing.

4. Formation :

De nombreuses formations sont accessibles au titulaire de ce CAP : CAP boulanger ; bac pro boulanger-pâtissier ; BP boulanger et deux mentions complémentaires : boulangerie spécialisée et pâtisserie boulangère.

5. Évolution professionnelle :

Avec une formation complémentaire, le boulanger peut se spécialiser dans la branche pâtisserie ou traiteur. Il peut également se mettre à son compte comme artisan boulanger. Dans la boulangerie industrielle, le boulanger peut accéder à un poste à responsabilité : chef d'équipe, responsable de rayon... Exporter son savoir-faire à l'étranger est aussi une possibilité.

6. Salaire :

- Le salaire brut mensuel du débutant est d'environ 1340€ (un peu plus dans une boulangerie industrielle) + primes dimanche et jours fériés.
- Le salaire de l'artisan à son compte est estimé entre 3000€ et 4000€ selon la clientèle.

CHAPITRE 4

LE CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Le CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) valide en 2 ans les connaissances et le savoir-faire professionnels de base. C'est un diplôme de niveau V délivré par l'Education Nationale. Il se prépare au lycée professionnel ou dans un CFA (formation en alternance dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de qualification). La durée de la formation est réduite à un an pour les titulaires d'un autre CAP ou BEP. Dans tous les cas, il faut être âgé de 16 ans minimum. Dans le cadre d'une formation continue, la durée est variable selon l'organisme de formation.

1. Le métier de chocolatier-confiseur :

La confiserie et la chocolaterie sont issues du même monde : celui des utilisateurs de cacao et des cuiseurs de sucre. Le chocolatier-confiseur, mi-artisan, mi-artiste, rivalise d'imagination pour inventer et confectionner des produits dérivés du sucre et du chocolat dont la consommation a augmenté ces dernières années.

Le chocolatier-confiseur s'occupe de sa production de A à Z : préparation de la pâte, garniture, cuisson et décoration. Son habileté manuelle serait insuffisante sans la créativité, la recherche des formes, un vrai talent esthétique et le sens de la présentation. Il surveille les dosages de cacao, de sucre, de lait ou de crème, d'amandes qui sont ses matières premières. Il doit respecter des règles d'hygiène très strictes pour la fabrication des produits mais aussi pour l'entretien des appareils et des locaux.

2. Conditions de travail :

Le chocolatier-confiseur démarre tôt le matin et est amené à travailler les week-ends et les jours fériés. En période de fête son activité est beaucoup plus importante. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée, une bonne résistance physique.

Le chocolatier-confiseur doit exprimer un talent artistique compatible avec des aptitudes de rigueur et de précision en respectant les traditions, la technologie et la minutie des mélanges.

3. Les qualités requises :

Cette profession mise aujourd'hui sur l'originalité et la qualité pour fidéliser une clientèle qui pourrait se tourner vers la chocolaterie industrielle, moins coûteuse. L'excellence repose sur un savoir-faire respectant les traditions, la technologie et la minutie des mélanges.

A ce prix, le chocolatier-confiseur personnalise ses produits. Ils deviennent uniques et pour cette authenticité, la clientèle peut être prête à toutes les folies !

Il lui faut également maîtriser quelques compétences en gestion ; assure la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou conditionner ; participe à la gestion des stocks ; à la fabrication, aux opérations de stockage et de déstockage ; de contrôle qualité ; prend en charge la maintenance de premier niveau des locaux et équipements.

4. Formation :

De nombreuses formations sont accessibles au titulaire de ce CAP : CAP chocolatier-confiseur ; CAP pâtissier, glacier ; mention complémentaire pâtisserie, chocolaterie ou boulangerie ; BTM chocolatier-confiseur.

5. Évolution professionnelle :

En plus du milieu artisanal, des débouchés existent aussi dans l'industrie, la grande distribution et les chaînes hôtelières internationales qui peuvent utiliser les services d'un chocolatier pour leurs restaurants.

Le chocolatier-confiseur peut se perfectionner en préparant un brevet de maîtrise ou un brevet technique des métiers. Avec de l'expérience, il peut se mettre à son compte avec un statut de commerçant artisan. Dans le secteur industriel, il peut obtenir un poste à responsabilité (ouvrier qualifié, encadrement d'une équipe).

6. Salaire :

- Le salaire brut mensuel du débutant est d'environ 1343€ (Smic).
- Le salaire de l'artisan à son compte est estimé à 4000€ selon la clientèle.

CHAPITRE 5

LE CAP GLACIER FABRICANT

Le CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) valide en 2 ans les connaissances et le savoir-faire professionnels de base. C'est un diplôme de niveau V délivré par l'Education Nationale. Il se prépare au lycée professionnel ou dans un CFA (formation en alternance dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de qualification). La durée de la formation est réduite à un an pour les titulaires d'un autre CAP ou BEP. Dans tous les cas, il faut être âgé de 16 ans minimum. Dans le cadre d'une formation continue, la durée est variable selon l'organisme de formation.

1. Le métier de glacier :

Le glacier invente de nouveaux parfums de crème glacée et de sorbet, mais fabrique aussi les arômes les plus courants comme la vanille, chocolat, pistache, praliné... Le plus souvent, en fonction des saisons, il cuisine également entremets, parfaits ou bûches.

Le glacier sélectionne d'abord ses ingrédients de base dont il doit connaître les caractéristiques physiques et chimiques s'il veut élaborer une gamme diversifiée de produits (glaces, crèmes glacées, entremets, sorbets...). Ensuite, il suit un procédé spécifique en fonction des ingrédients et des parfums choisis. Il procède aux mélanges et aux dosages et met en fonctionnement les instruments de réfrigération : turbines à glace, freezer, refroidisseur, cuves de maturation...

Le glacier pasteurise ensuite les mélanges, dans le respect des règles très strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il procède enfin à diverses opérations techniques : homogénéisation, refroidissement, maturation, congélation, durcissement (pour une crème glacée à - 17 °C). S'il dispose d'un laboratoire, il entrepose ses produits à - 23 °C.

2. Conditions de travail :

Les conditions de travail d'un glacier dépendent beaucoup de son mode d'exercice : salarié, artisan vendant sa propre production, fournisseur de restaurateurs ou de grands distributeurs. Le travail s'effectue debout en journée normale avec des pointes saisonnières et nécessite le passage en milieu réfrigéré.

3. Les qualités requises :

Le glacier fabricant doit être capable de réaliser à partir d'instructions et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité tous les produits courant du secteur de glacerie : il maîtrise l'utilisation des matières premières, leurs caractéristiques physicochimiques, organoleptiques et bactériologiques, les additifs ainsi que les techniques qui leur sont associées ; il possède une bonne connaissance des préparations de base et du chocolat. Il sait utiliser les machines spécifiques au métier : pasteurisateur, homogénéisateur, maturateur, surgélateur, etc.

Il lui faut également maîtriser quelques compétences en gestion ; assure la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou conditionner ; participe à la gestion des stocks ; à la fabrication, aux opérations de stockage et de déstockage ; de contrôle qualité ; prend en charge la maintenance de premier niveau des locaux et équipements.

4. Formation :

De nombreuses formations sont accessibles au titulaire de ce CAP : CAP pâtissier ; BTM glacier.

5. Évolution professionnelle :

Un glacier peut évoluer dans le mode d'exercice de son métier : marchand ambulant saisonnier, salarié d'un restaurateur, artisan fabriquant à son compte, fournisseur de restaurateurs ou de traiteurs...

6. Salaire :

- Le salaire brut mensuel du débutant est d'environ : 1343 € (Smic).
- Le salaire de l'artisan à son compte est estimé à 3000€ selon la clientèle.

CHAPITRE 6

LA HIERARCHIE DU PERSONNEL

Selon la taille de l'entreprise, les divers travaux sont réalisés par une personne ayant des compétences et des responsabilités plus ou moins importantes.

Ces responsabilités hiérarchiques sont définies en fonction de plusieurs critères :

1. Aptitude au commandement.
2. Connaissance des hommes.
3. Initiative et esprit de décision.
4. Objectivité.
5. Qualités et connaissances professionnelles.
6. Expérience acquise par l'ancienneté.
7. Qualification et diplômes.

L'entreprise fonctionne comme une pyramide, le chef d'entreprise en est le sommet selon la hiérarchie descendante ci-dessous :

- Chef d'entreprise.
- Chef de laboratoire.
- Sous-chef.
- Premier ouvrier.
- Jeune ouvrier.
- Apprenti

1. Le chef d'entreprise :

Propriétaire ou gérant, il est capable d'occuper tous les postes mais son action principale sera commerciale (clientèle, étude des devis, politique de marketing...).

Il a parallèlement trois objectifs :

1. Prévoir la rentabilité, le financement, matériels, personnels...
2. Gérer l'organisation comptable et les documents de bases...
3. Contrôler l'approvisionnement, stocks, production commerciale, financière...

2. Le chef de laboratoire :

Le chef de laboratoire est le bras droit du patron. Il doit avoir de grandes qualités en gestion du personnel. Ses qualités doivent être :

1. Maîtriser les techniques fondamentales de base.
2. Planifier le travail du personnel.
3. Prévoir les besoins et les coûts en matières premières.
4. Rédiger les fiches techniques.
5. Réception et contrôles des marchandises. Vérifier les factures, bordereaux de livraison.
6. Veiller à la propreté des locaux et du personnel.

7. Assurer l'encadrement des commis et apprentis.

3. Le sous-chef de laboratoire :

Il seconde et remplace le chef de laboratoire en l'absence de celui-ci. Il le seconde également dans l'encadrement des apprentis. Il reçoit ses ordres directement du chef de laboratoire.

4. Les ouvriers :

Sous couvert du sous-chef, ils savent réaliser toutes les fabrications nécessaires et font appel aux apprentis afin de les aider dans leurs tâches.

5. L'apprenti :

1. Il est en phase d'apprendre son métier.
2. Il reçoit ses ordres des ouvriers.
3. Ses différentes tâches sont aussi vastes que n'importe quel membre de l'entreprise mais dans un contexte d'apprentissage.

Les différents postes de travail en pâtisserie :

- **Tourier :**

Chargé du travail du tour, pâtes, fonçages, feuilletages, croissants, brioches, c'est un ouvrier spécialisé.

- **Fournier :**

Il surveille et apprécie les fermentations. Il est chargé des fours et de toutes les cuissons.

- **Entremétier :**

Il utilise les fonds et les crèmes pour monter les entremets. Spécialiste des entremets et gros gâteaux, habile en décoration.

- **Glacier :**

Il est responsable de la confection des mix. Il fabrique les glaces, les sorbets et entremets glacés.

- **Chocolatier - Confiseur :**

Il est spécialisé dans les fabrications nécessitant une cuisson de sucre.

Il doit maîtriser les techniques de préparations se rapportant à la couverture de chocolat.

- **Boulangier :**

Il confectionne les pains

- **Traiteur :**

Il réalise des fabrications salées. Chargé de la fabrication de plats cuisinés, repas élaborés, petits fours pour réception : il a de solides compétences en cuisine.

- **Commis :**

Jeune sortant d'apprentissage, il aide à tous les postes selon les besoins.

- **Apprenti :**

Il est affecté aux différents postes pour une formation complète, il est encadré pour toutes les tâches qui lui sont confiées.

- **Plongeur :**

Ouvrier ne nécessitant pas de formation spécifique et effectuant les travaux de vaisselle et d'entretien général.

Activités des fonctions :

A chaque poste correspond des travaux bien déterminés parmi lesquels un nombre de fonctions doivent être réalisées tout en appliquant la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité. Ces fonctions et les activités qui s'y rapportent se répartissent ainsi :

- **Approvisionnement**
Réception, rangement et surveillance des stocks.
- **Qualité**
Conformité des produits.
- **Entretien**
Nettoyage et désinfection du matériel, des locaux et des postes de travail.
- **Production**
Mise en place. Réalisation de mélanges et appareils de base. Assemblage des produits.
- **Conservation**
Conditionnement, identification et rangement des produits.

CHAPITRE 7 APTITUDES ET QUALITES EXIGEEES
--

De nos jours, le choix d'un métier doit répondre à des critères bien déterminés, assurant l'intéressé d'une réussite professionnelle quasi certaine. Si le métier de pâtissier fait naître l'envie de le pratiquer, il ne correspond pas toujours, dans la réalité, aux rêves sucrés imaginés. Un certain nombre d'aptitudes, de qualités et d'exigences sont nécessaires pour entreprendre un apprentissage et pour ensuite pratiquer les différentes activités qui s'y rattachent.

- **Etre en bonne santé :**

Conditions essentielles. Contrôle médical obligatoire afin de détecter les personnes atteintes de maladies transmissibles, porteuses de germes ou de parasites.

- **Etre résistant à l'effort :**

Répondre au surcroît de travail les dimanches et jours de fêtes. Adaptation aux exigences de l'entreprise.

- Etre courageux et persévérant :

Le découragement survient par suite de fatigue ou d'échecs à un poste de travail. Il faut les surmonter par la volonté de réussir.

- Etre propre et observer les consignes d'hygiène :

Rigoureux sur l'hygiène personnelle, il faut observer scrupuleusement les consignes d'hygiène qui concernent le personnel, le matériel, les matières premières, et les locaux.

- Etre habile et précis :

La réalisation de certains travaux délicats demande, une adresse et une dextérité naturelle, de la précision et une grande minutie.

- Etre organisé et méthodique :

Le travail doit être organisé de manière à éviter les gestes inutiles et pour suivre au mieux la progression logique du travail.

- Etre ordonné :

L'apprenti, dès le début de sa formation doit prendre de bonnes habitudes qui deviennent ensuite des « réflexes ». Dans un laboratoire bien organisé, on ne doit pas chercher le matériel, celui-ci doit retrouver sa place après usage.

- Avoir une bonne mémoire, être curieux :

La mémoire constitue une qualité première dans ce métier pour retenir les multiples recettes et techniques. Cela nous amène à penser, à réfléchir, prévoir, être attentif, curieux. Se préoccuper, s'informer, se documenter, cela doit être complété par des prises de notes qui seront ensuite répertoriées et classées.

- Respecter l'environnement :

Le personnel doit prendre conscience de la valeur du matériel, apprendre à l'entretenir, à le respecter, pour pouvoir l'utiliser dans de bonnes conditions. Il faut travailler en veillant à ne pas gaspiller inutilement les matières premières, à calculer ses besoins en marchandises.

- Faire preuve d'initiative :

C'est d'elle que dépend en grande partie la bonne marche du travail. (Entreprendre spontanément un travail).

CHAPITRE 8

LE CAP PATISSIER EN CANDIDAT LIBRE

Tout le monde peut se présenter à l'examen du CAP pâtissier (retraités, demandeurs d'emplois, reconversion professionnelle...) en candidat individuel, également appelé candidat libre.

1. Personne concernée :

- Pour s'inscrire en candidat individuel, il ne faut pas être scolarisé dans un établissement scolaire.
- Il n'y a pas de condition de nationalité.
- Il n'est pas nécessaire d'être inscrit au Cned, et l'inscription au Cned ne vaut pas inscription à l'examen.
- Pour s'inscrire au CAP, le candidat libre doit être âgé d'au moins 18 ans au 31 décembre de l'année de l'examen.

2. Dates d'inscription :

Il faut s'informer dès la rentrée scolaire auprès du rectorat du lieu de résidence du candidat, car les dates changent d'une académie à une autre. Les inscriptions se déroulent généralement d'octobre à novembre précédents l'examen.

3. Procédure d'inscription :

Elle peut se faire :

- soit par internet :
https://ecc.orion.education.fr/inscynetpro/inscriptionpublic?Ucod_dom=CAP
- soit en se rendant au guichet du rectorat.

4. Procédure de confirmation d'inscription :

Vous recevez une confirmation d'inscription à votre domicile dès clôture des inscriptions pour signature et retour impératif au plus tard à la date indiquée sur le document avec l'ensemble des pièces justificatives éventuellement demandées.

Cette confirmation d'inscription doit être relue très attentivement par les candidats, il est important de corriger en rouge tout éventuel changement d'adresse, de nom, d'épreuves obligatoires, d'épreuves facultatives, etc. Il faut ensuite signer cette confirmation, il est recommandé de garder une photocopie de cette confirmation.

Une fois inscrit, le candidat recevra, à une période donnée, une convocation indiquant la date précise de l'examen, le lieu où ce dernier se déroulera, le matériel à apporter ainsi que la tenue à porter. Une fois l'inscription validée, le candidat libre qui ne se présente pas à l'examen pourrait être lourdement pénalisé et interdit d'examen pendant quelques années.

Il vous est possible de visiter le laboratoire où se déroulera l'examen cela afin de prendre vos repères et réduire votre stress. Contactez le centre pour convenir d'une visite avec le formateur et n'hésitez pas à lui poser plusieurs questions.

5. Se former à la pâtisserie chez-soi, avec un professionnel ou dans une école :

Bien qu'il soit possible de se former soi-même à son propre domicile, il est plus raisonnable de passer par les mains d'un professionnel ou d'un centre de formation :

- S'auto-former demande beaucoup de temps, de patience, de motivation, de fatigue, beaucoup d'erreurs. Plusieurs de vos questions resteront sans réponses, personne pour juger votre travail et vous apporter conseil...
- Etre accompagné d'un professionnel est meilleur, vous serez en immersion totale dans un vrai laboratoire, les ingrédients et équipements de qualité. Mais être un professionnel ne signifie pas être un bon enseignant. Certains avec le temps ont développés de mauvaises habitudes de travail et d'hygiène et une faible connaissance de la technologie alimentaire.
- Le centre de formation sera et restera l'ultime moyen d'apprendre le métier de pâtissier correctement. Les bases du métier et les recettes seront enseignées, l'hygiène et la technologie alimentaire étudiées, les conseils et astuces échangés. Tout cela pour démarrer avec des bases solides.

6. Cours à étudier pour le CAP pour ceux dispensés de l'enseignement générale :

Se former en candidat libre ne vous empêchera pas de retourner sur les bancs de l'école. En effet comme tout diplôme préparé, une étude en profondeur des matières est à envisager :

- Prévention, santé & environnement,
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social,
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements,
- La technologie des matières premières,
- La signification des termes techniques.

7. Votre cahier de recettes :

Préparez-vous des fiches recettes pour le jour de l'examen. Préférez-les de petites tailles (peu encombrantes) et plastifiées (contre les salissures). Sachez qu'il est interdit de noter les étapes de fabrication des recettes pour le jour de l'examen, seule les poids des ingrédients est permis.

8. Liste de matériel :

Pour passer le CAP pâtissier vous devez impérativement acheter du matériel de pâtisserie. Vous aurez besoin de ce matériel aussi bien pour vous entrainer chez vous que pour le jour de l'examen alors n'hésitez pas à investir dans des ustensiles professionnels de qualité.

Vous avez le choix d'acheter séparément tous les ustensiles, ce qui reviendra plus cher ou acheter une mallette complète (étiqueter chaque ustensile pour éviter la confusion ou le vol). Cette liste est exhaustive :

Couteau Tour suffisamment grand
Couteau Génoise suffisamment grand
Couteau d'office
Eplucheur
Rouleau en hêtre
Un Fouet inox
Palette droite
Palette coudée
Spatule (éviter le bois : hygiène)
Une Maryse en silicone
Une Corne souple
Poches à douille
Douilles unies (quelques tailles suffisent)
Douilles cannelées (quelques tailles suffisent)
Douille Saint Honoré
Un Pinceau à dorure
Une Pince à chiqueter
Un Ciseau
Thermomètre digital électronique
Maniques en silicone

9. La tenue professionnelle :

Vous aurez aussi besoin d'une tenue professionnelle pour passer l'épreuve de pratique. Votre tenue doit rester la plus propre possible, en aucun cas on ne doit s'essuyer dessus :

- Tablier,
- Pantalon pied-de-poule,
- Veste,
- Chaussures de sécurité,
- Toque ou calot.
- Pensez à prendre des pansements et doigtiers en cas de blessure.

10. S'entraîner sur d'anciens sujets d'examens :

Pour réviser et vous mettre en condition d'examen, vous pouvez vous aider d'anciens sujets et corrigés à télécharger gratuitement à cette adresse :

<http://www.crdp-montpellier.fr/ressources/examens/consultation/epreuves>

11. Le déroulement des épreuves :

UNITÉS	ÉPREUVE	COEFF
Unités générales (non obligatoire si niveau d'étude équivalent ou supérieur au CAP)		
EG1 : FRANÇAIS / HISTOIRE / GÉOGRAPHIE / ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE	Écrit et oral (2h15)	3
EG2 : MATHÉMATIQUES / SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES	Écrit (2h)	2
EG3 : ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	Ponctuel	1
EG4 : LANGUE VIVANTE	Oral (20min)	1
UF : ARTS APPLIQUÉS ET CULTURE ARTISTIQUE (SEULS LES POINTS > À 10 COMPTENT)	Écrit (1h30)	1
Unités professionnelles		
EP1 : TOUR, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GÂTEAUX DE VOYAGE + PSE	Écrit (30min), oral (10min) et pratique (4h50) + Écrit (1h)	8 + 1
EP2 : ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX	Écrit (45min), oral (15min) et pratique (4h)	7
Stages obligatoires		
Nombre d'heures de stage obligatoire est de 490h		

12. Les épreuves pour les futurs candidats :

Les candidats titulaires d'un autre diplôme (un CAP au minimum) seront dispensés des enseignements généraux, de leurs épreuves et seront seulement concernés par les épreuves professionnelles. Vous passerez seulement les épreuves EP1 et EP2.

1. Déroulement des épreuves EP1 et EP2 :

1.1 EP1 – tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage :

Coefficient 8 : écrit (30minutes), oral (10 minutes) et pratique (4h50).

Les activités relatives à cette épreuve sont :

- La gestion et 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,
- Évaluer sa production.

Prévention santé et environnement :

Coefficient 1 : écrit (60 minutes).

1.2 EP2 – entremets et petits gâteaux :

Coefficient 7 : écrit (45 minutes), oral (15 minutes) et pratique (4 heures).

Les activités relatives à cette épreuve sont :

- L'organisation de la production,
- La préparation des éléments de garniture,
- La préparation des fonds d'un entremets et ou des petits gâteaux,
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux,
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux,
- Valoriser la pâtisserie élaborée,
- Mesurer le coût des produits fabriqués.

Les critères d'évaluation de l'examen :

- La pertinence de l'organisation de la production (parties écrite et pratique) ;
- La maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie ;
- La fabrication de produits de pâtisserie commercialisables ;
- La présentation professionnelle des fabrications réalisées et leur dégustation (adéquation entre le sujet et la production, appréciation visuelle et gustative) ;
- Le comportement professionnel et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail. Vous pourriez ensuite télécharger les réponses de l'examen afin de vous corriger.

N'OUBLIEZ PAS DE SUIVRE @PATISLAND SUR LES RESEAUX SOCIAUX

DECOUVREZ TOUTE LA COLLECTION SUR WWW.PATISLAND.FR



Avec l'école PATISLAND, préparez-vous aux épreuves professionnelles du CAP de pâtisserie pour adultes définies par le référentiel de l'académie française.

Patisland est une entreprise spécialisée dans la formation en pâtisserie Française, le consulting et l'accompagnement. Créée en 2009 par Marchouhi Mohamed, elle est votre partenaire de choix de l'apprentissage jusqu'à l'entrepreneariat.

