



Formateur :  
Mikaël Mesrouze  
09-81-35-59-51

## DIPLOME DE PATISSERIE DE BASE CURSUS LONG

### CAP PATISSERIE

### CONTENU PEDAGOGIQUE

Semaine 1 :

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>La tenue professionnelle</li> <li>Le vocabulaire</li> </ul>	Les pâtes de base (friables, feuilletés, pâte à choux) Réaliser les crème de base (à chaud, à froid) Réalisation d'une gamme de tarte (pommes, bourdaloue, citron, flan,...)

Semaine 2 :

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'hygiène alimentaire</li> <li>La fiche technique</li> <li>Le petit matériel / le gros matériel</li> </ul>	Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de pâte à choux (chouquettes, éclairs, choux crème,...) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de feuilletage (jalousie, millefeuille, palmier,...)

Semaine 3 :

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les produits de base : L'eau, la farine, la meunerie, les farines issues d'autres aliments, les farines issues d'autres céréales</li> </ul>	Les pâtes de base (levées feuilletées) Réaliser les crème de base (à chaud, à froid) Réalisation d'une gamme d'entremets (royal, trois chocolats, hawaï,...)

Semaine 4 :

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les produits de base : Le sucre, le sel, les oeufs, les ovoproduits, le lait, la crème, le beurre</li> </ul>	Les pâtes de base (levées feuilletées) Réaliser les crème de base (à chaud, à froid) Réalisation d'une gamme de tarte (clafoutis, chocolat, mirilton,...) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de pâte à choux (pièce monté, saint honoré, salambo,...)

Semaine 5 :

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les produits de base : La margarine, les matières grasses d'origine végétale, la levure biologique, la levure chimique</li> </ul>	Les pâtes de base (levées feuilletées) Réaliser les crème de base (à chaud, à froid) Réalisation d'une gamme de viennoiserie (croissant, pain au chocolat, pépito,...)

Semaine 6 :

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les produits secondaires : Les matières édulcorantes, les spiritueux</li> </ul>	Les pâtes de base (battues) Réaliser les crème de base (à chaud, à froid) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de génoise (moka, fraiser, poirier,...)

Semaine 7 :

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les techniques de conservation ; Naturelles, Artificielles</li> </ul>	Les pâtes de base (battues) Réaliser les crème de base (à chaud, à froid) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de pâte à brioche (sucre, à tête, nanterre, aux raisins,...)

Semaine 8 :

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les préparations glacées</li> </ul>	Les pâtes de base (battues) Réaliser les crème de base (à chaud, à froid) Réalisation d'une gamme de tarte (fruits secs, cerise, demi-lune,...) Réalisation d'une gamme de viennoiserie (muroises, écoreuil, beurres normand,...)

Semaine 9 :

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'analyse sensorielle</li> <li>Le sens et les saveurs</li> </ul>	Les pâtes de base (crémés, appareils meringués) Travail du chocolat (mise au point, décor, moulage, montage) Réalisation d'une gamme de cake et gâteaux (cookies, marbré, cupcake, trianon,...)

Semaine 10 :

Technologie	Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'histoire de la pâtisserie</li> </ul>	Réalisation d'une gamme de petits fours secs (diamants, langue de chat, florentin,...) Réalisation de produits salés (quiches, pizzas, cakes, à base de pâte à brioche,...)