



CAP Pâtissier + coaching personnalisé

- Formation et assistance en ligne - Préparation à l'examen -



Vous êtes

Personne préparant le diplôme de CAP Pâtissier, en candidat libre ou encadrée par un centre de formation.



Objectifs

- Acquérir les fondamentaux en pâtisserie pour le passage de l'examen.
- Sélectionner ses matières premières et produits de base.
- Reproduire les techniques et gestes professionnels liés à la fabrication de produits de pâtisserie.
- Réaliser des produits de pâtisserie.
- Maîtriser les connaissances fondamentales liées au secteur pâtissier.

Vous êtes

Professionnel(le) en charge des produits de pâtisserie ou Chef d'équipe de production



Objectifs

- Réutiliser les savoirs et savoir-faire dans votre environnement.
- Sélectionner vos matières premières et produits de base.
- Réaliser des produits de pâtisserie.
- Étoffer votre gamme de produits.
- Maîtriser les connaissances fondamentales liées au secteur pâtissier.

Prérequis

Avoir son Baccalauréat pour être exempt du bloc d'enseignement général (mathématiques, sciences, français, histoire-géographie).

Équipements nécessaires

- Être équipé d'un smartphone, tablette ou ordinateur.
- Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.

Les + de la formation



- Contenu issu du programme de CAP Pâtissier.
- Préparation au diplôme de CAP Pâtissier.
- **10 heures de Live Support avec un pâtissier formateur** pour un suivi personnalisé.
- Possibilité de demander une prise en charge de la formation à votre OPCO.
- Accès au forum d'échanges entre apprenants.
- Accès à **3 cours Bonus** sur la fabrication de la **baguette, viennoiseries et brioches** avec les recettes en vidéos.



CAP Pâtissier + coaching personnalisé

- Formation et assistance en ligne - Préparation à l'examen -



Durée

La formation est accessible 1 an. La durée de lecture de la formation est de 30 h, soit 90 h d'apprentissage : relecture, prise de note, temps de pratique, live support, etc.

La durée de la formation est indicative. Il est important que vous alliez à votre rythme.

Accessibilité

Pour accéder au cours, vous avez besoin d'une connexion internet et d'un ordinateur, tablette ou smartphone. Une fois inscrit, vous avez accès aux cours 24h/24, 7j/7 à partir de notre plateforme de formation, et ce pendant **1 an** à compter de la date d'inscription.

En cas de besoin, un guide d'utilisation vous aidera à utiliser votre espace de formation, et nous répondons à toutes vos questions sur helpdesk@baguetteacademy.com

Vous êtes en situation de handicap ? Contactez-nous et nous vous accompagnerons dans votre démarche de formation.

Méthode pédagogique

La formation « CAP Pâtissier » est composée de **39 cours** vous apportant **savoirs et savoir-faire** directement en lien avec les compétences et connaissances évaluées lors du passage de l'examen. La formation est **interactive** et comprend des ressources textes et images. Les phases de théorisations et l'apport de connaissances sont associés à des mises en application sous forme d'activités autocorrectives. La bonne réalisation de ces activités attestera de votre assiduité au sein de la formation.

La formation se veut la plus pratique possible afin **que vous puissiez exploiter dans votre environnement de travail ou d'apprentissage les compétences acquises**. Le but est d'aller à votre rythme, aussi vous pourrez lire les cours dans l'ordre voulu et les refaire 5 fois si nécessaire.

Cette formation vous apporte toute la théorie pour le passage de l'examen, vous devrez la compléter par de la pratique dans votre environnement de travail ou grâce à des stages chez un artisan pâtissier.

Évaluation

Pour chaque cours, un quiz final est disponible pour valider les acquis. Cette évaluation est accessible sous condition d'avoir terminé toutes les séquences du cours.

Il est possible de retenter le quiz 3 fois.

En atteignant 80 % de réussite à l'évaluation finale, vous validerez le cours concerné.

Encadrement

Tout au long de la formation, un forum est à disposition pour échanger avec les autres participants. Vous pourrez interagir avec eux pour poser des questions et/ou répondre aux leurs, et partager vos créations. Un modérateur s'assurera du bon déroulé de ces échanges entre pairs.

Vous bénéficiez également de 10 heures de Live Support personnalisé par téléphone ou Skype avec un pâtissier formateur. Il assurera un suivi de votre progression et répondra à vos questions techniques.





CAP Pâtissier + coaching personnalisé

- Formation et assistance en ligne - Préparation à l'examen -



Live Support

- **Comment se déroule le support à distance ?**
 - ✓ Un diagnostic est réalisé afin que le pâtissier formateur puisse comprendre votre objectif.
 - ✓ Vous pourrez utiliser votre temps de conseil via Skype ou téléphone pour échanger avec votre pâtissier consultant. Vous prenez directement rendez-vous avec lui.
 - ✓ En plus de ces temps d'échanges, le pâtissier consultant travaillera sur le traitement de votre problématique, réalisation de documents de synthèse, tests si nécessaire.
 - ✓ Tout au long de cette période, vous serez en contact direct avec votre pâtissier formateur.
- **Comment savoir combien de temps de conseil a été consommé ?**
 - ✓ Après chaque échange ou travail sur votre problématique, le pâtissier formateur vous transmettra par e-mail un compte rendu récapitulatif le temps passé sur votre dossier.
 - ✓ Ce document permettra de suivre le temps qu'il vous reste pour échanger avec lui ou pour qu'il travaille sur la solution à vous apporter (il est possible d'acheter des heures supplémentaires de coaching).





CAP Pâtissier + coaching personnalisé

- Formation et assistance en ligne - Préparation à l'examen -



Programme de la formation

Cours Bonus : Les recettes en vidéo

• La Baguette

- ✓ Les ingrédients utilisés, leurs rôles, le matériel et équipements à avoir.
- ✓ La fabrication de la pâte, le rôle du pétrissage et du pointage, les défauts de pâte les plus courants et les actions correctives associées.
- ✓ La fabrication de la baguette, le rôle de chaque étape, de la division au ressuage, les défauts de pain les plus courants et les actions correctives associées.
- ✓ Les conseils pour adapter la recette à votre environnement.

• Le Croissant et le Pain au chocolat

- ✓ Les ingrédients utilisés, leurs rôles, le matériel et équipements à avoir.
- ✓ La fabrication de la pâte levée feuilletée, le rôle de chaque étape, du pétrissage au tourage, les défauts de pâte les plus courants et les actions correctives associées.
- ✓ La fabrication du croissant et du pain au chocolat, le rôle de chaque étape, de la division à la cuisson, les défauts des croissants les plus courants et les actions correctives associées.
- ✓ Les conseils pour adapter la recette à votre environnement.

• La Brioche

- ✓ Les ingrédients utilisés, leurs rôles, le matériel et équipements à avoir.
- ✓ La fabrication de la pâte levée, le rôle de chaque étape, du pétrissage au pré-façonnage, les défauts de pâtes les plus courants et les actions correctives associées.
- ✓ La fabrication de 6 brioches différentes, le rôle de chaque étape, du façonnage à la cuisson.
- ✓ Les défauts de brioche les plus courants et les actions correctives associées, les conseils pour adapter la recette à votre environnement et à vos envies.





CAP Pâtissier + coaching personnalisé

- Formation et assistance en ligne - Préparation à l'examen -



Programme de la formation

Partie 1 : Les matières premières

- **Les céréales et les farines**

Du blé jusqu'à la farine de blé : ses caractéristiques, rôles et propriétés. Les autres farines et graines.

- **L'eau**

Propriétés, caractéristiques et rôles de l'eau en pâtisserie.

- **Le sel**

Origine, composition, formes de commercialisation et rôles du sel en pâtisserie.

- **La levure**

Méthode de fabrication, caractéristiques et rôles, formes de commercialisation, et précautions d'utilisation de la levure.

- **Le lait**

Composition, précautions de stockage, caractéristiques et rôles en pâtisserie.

- **Les produits issus du lait**

Les types de fromages et leurs caractéristiques. La crème, sa composition, ses formes de commercialisation et ses rôles.

- **Les matières grasses**

Le beurre, la margarine et les huiles végétales : leurs compositions, formes de commercialisation, caractéristiques et rôles.

- **Les œufs et ovoproduits**

Origine et composition d'un œuf, catégories, marquage et étiquetage. Méthodes de fabrication des ovoproduits, rôles des œufs et ovoproduits.

- **Les produits sucrants**

Origine du saccharose, forme de commercialisation, caractéristiques et rôles du sucre. Propriété des autres produits sucrants.

- **Le cacao et le chocolat**

De la cabosse au chocolat : la fabrication, la composition, les formes de commercialisation et les rôles du cacao et du chocolat.

- **Les fruits**

Saisonnalité des fruits, formes de commercialisation, modes de conservation et rôles en pâtisserie.

- **Les produits alimentaires intermédiaires**

Présentation des PAI, les gammes, les principaux PAI et les modes de stockage et conservation.





CAP Pâtissier + coaching personnalisé

- Formation et assistance en ligne - Préparation à l'examen -



Programme de la formation

- **Les additifs**

Les principaux additifs, leur moyen de stockage et conservation et leur rôle en pâtisserie.

- **Les arômes**

Les différents types d'arômes, les précautions d'emploi, de stockage et de conservation, et les rôles en pâtisserie.

- **Les gélatines**

Méthodes de fabrication, formes de commercialisation, précautions d'emploi et les rôles de la gélatine.

- **Les spiritueux**

Méthode de fabrication, formes de commercialisation, moyens de stockage et de conservation, et rôles en pâtisserie.

Partie 2 : La culture professionnelle

- **Les secteurs d'activité et les acteurs des filières**

Les secteurs d'activité en boulangerie, les acteurs de la filières blé, farine, pain, et les organismes d'état.

- **L'approche sensorielle**

Les 5 sens, les défauts détectés à partir de ces sens et les actions correctives associées.

- **Les locaux et annexes**

L'aménagement de l'espace, les circuits d'organisation de la production, les situations à risque et les mesures de prévention associées.

- **Les documents de travail**

La feuille d'ordonnancement, la fiche technique, les calculs professionnels. La traçabilité et les documents associés, le cahier des charges des produits de boulangerie et pâtisserie.

- **Les produits commercialisés**

Les tendances en boulangerie, les produits de panification, de viennoiserie et de restauration boulangère, et les règles de présentation et d'étiquetage.

- **Le vocabulaire professionnel**

Les termes professionnel et les unités de mesure.

- **Les équipements : matériels et outillages**

Les outillages et les équipements de mesure, de conditionnement, de préparation, de réfrigération, de stockage, de cuisson et de transport. Hygiène et sécurité des équipements.

- **La qualité**

Les normes, labels, et appellations en boulangerie et viennoiserie. Démarche HACCP et développement durable.





CAP Pâtissier + coaching personnalisé

- Formation et assistance en ligne - Préparation à l'examen -



Programme de la formation

Partie 3 : Les techniques professionnelles

- **Les procédés de fabrication communs à la boulangerie et à la pâtisserie**

Fiches techniques pour la fabrication de la pâte levée feuilletée, à brioche, à pain brioché et à pain au lait.

- **Les tartes**

Fiches techniques et croquis de montage pour la fabrication de 7 tartes avec base « cuisson à blanc », à garniture différée ou garniture cuite au four.

- **Les pâtes**

Fiches techniques pour la fabrication des pâtes les plus utilisées en pâtisserie.

- **Les cuissons du sucre**

Fiches techniques pour la fabrication des sirops, sucres cuits et de la nougatine.

- **Les éléments de décor**

Fiches techniques sur le travail simple du sucre, du chocolat et des fruits. Fiches techniques pour la fabrication de glaçages et nappages.

- **La commercialisation**

L'argumentation techniques, le conseil client, la présentation des produits et l'animation du point de vente.

- **Les entremets**

Fiches techniques et croquis de montage pour la fabrication de 10 entremets avec montage en cercle, à la palette ou par dressage.

- **Feuilletage, viennoiseries et pâte à choux**

Fiches techniques et croquis de montage pour la fabrication de 23 produits à base de pâte feuilletée, levée feuilletée, à brioche ou pâte à choux.

- **Les crèmes**

Fiches techniques pour la fabrication des crèmes les plus utilisées en pâtisserie.

- **Les produits d'accompagnement**

Fiches techniques pour la fabrication de sauces à base de crème anglaise, sauce au caramel et coulis de fruits.

- **La conservation des produits**

Les types de conditionnement et les moyens de conservation.

- **La production biologique**

L'agriculture biologique, les acteurs de la filière, la réglementation et la production de produits de pâtisserie biologique.

