

PROGRAMME DE FORMATION

Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique

Temps de formation sur 1 an en apprentissage : 400H avec une alternance de 3 jours en CFA tous les 15 jours (2 jours de Pratique, 1 jour de théorie professionnelle)

- **UP1 : Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches (coef 8 – durée 8h30)**

- **Activité Professionnelle 1 : Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité**

- **Réalisation de pâtes et appareils** (les techniques de réalisation d'une pâte, les étapes de fabrication d'une pâte à choux, les techniques de mélange, les principales techniques de mise en œuvre des pâtes et appareils)
- **Préparation de crèmes, dérivés de crèmes et fabrications glacées non turbinées** (les techniques de mélange, de cuisson et de refroidissement, le GBPH, les traitements thermiques pour éviter les risques de contamination, les matières aromatisantes)
- **Transformation des fruits frais et secs** (les techniques de décontamination, la préparation des fruits, techniques de valorisation des fruits)
- **Cuisson des pâtes, des crèmes et des appareils** (les techniques, le matériel de cuisson, l'impact des protocoles de cuisson sur la qualité sanitaire des productions)

- **Activité professionnelle 2 : Montage et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité**

- **Montages** (les techniques de chablonage, à la palette ou au pinceau, les techniques de travail à la poche, à la palette, les techniques de réalisation d'un insert, la gestion du froid négatif pour assembler les éléments en pâtisserie, l'utilisation des différents matériels selon la forme désirée, la proportionnalité des éléments composant le montage, la gestion des cuissons des sucres, les techniques de montage des croquembouches par collage au caramel, les techniques de travail de la nougatine, les règles de sécurité liées aux manipulations et cuissons).
- **Finitions** (le glaçage et le nappage, les techniques de travail à la poche à douille, à la spatule, à la palette, l'utilisation du pistolet à pulvérisation, la gestion des températures, la cuisson et la gestion des sucres, les techniques simples de décor en sucre, la mise au point du chocolat et son maintien en vue de réaliser des éléments de décor, les techniques de décor à base de fruits, les techniques de décor à la poche et au cornet, la disposition des éléments de décor)

Epreuve en deux phases :

- Premier jour durée 4h= 45 min de préparation (organigramme, calcul des quantités pour élaborer les recettes et selon commande) et 3h15 d'organisation (poste de travail, fabrications, stockage)
- Deuxième jour 4h30=4h20 de production selon commande et oral de 10 min (analyse des produits élaborés à partir de la dégustation d'un échantillon et échange avec le jury sur les techniques, choix et qualité des produits).

- **UP2 : Optimisation de la production en pâtisserie (oral de 30min – coef5)**

- **Activité professionnelle1 : Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications**

- **Sélection des matières premières en fonction des fabrications** (l'origine et la qualité des matières premières, les régimes et tendance alimentaires, les matières sucrantes, l'équilibre du goût sucré par l'ajout éventuel de produits de substitution, la stabilité des fabrications, les additifs alimentaires, la qualité sanitaire des aliments)
- **Gestion des techniques selon les fabrications** (les techniques de refroidissement et remise en température, les modalités de transport de marchandises élaborées et la chaîne du froid, les procédés de conservation des productions et les obligations réglementaires, le matériel de cuisson, les cuissons spécifiques, les émulsions alimentaires et le foisonnement)
- **Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente** (la communication interne, la composition et les caractéristiques du produit fini, les informations obligatoires pour la vente)

- **Activité professionnelle 2 : Optimisation et suivi de la production**

- **Planification de la production** (diagrammes, recettes et procédés de fabrication)

- **Suivre et analyser la production** (la marche en avant, le matériel, l'approche sensorielle d'un produit, les critères de qualité organoleptique et bactériologique des productions en pâtisserie)
- **Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources** (la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité en pâtisserie et les documents d'enregistrement, les produits de nettoyage et de désinfection, le développement durable)

Epreuve orale de 30min = exposé de 10 min de 2 activités professionnelles contenues dans un portfolio et entretien de 20min sur la base des activités développées dans le cadre de la formation.