



RÉGION ACADÉMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



Établissement

Livret de formation  
École Entreprise

Certificat d'aptitude professionnel  
PÂTISSIER

Nom .....

Prénom .....

Classe .....

Photo

**Ce livret vous permettra de :**

- ⇒ prendre connaissance des objectifs de formation de l'élève et du travail à réaliser par celui-ci
- ⇒ donner vos appréciations sur les compétences et attitudes professionnelles de l'élève
- ⇒ impliquer l'élève dans sa formation et son évolution
- ⇒ informer la famille, les parents sur le déroulement des périodes de formation en milieu professionnel.

**Un suivi de l'élève est assuré par un professeur référent.**

⇒ 1ère étape : le professeur référent vérifie l'installation de l'élève dans l'entreprise d'accueil par téléphone durant la première semaine, vérifie la remise du livret au tuteur et fixe la date de visite au sein de l'entreprise.

⇒ 2ème étape : le professeur référent rend visite à l'élève sur le lieu de formation afin d'assurer en collaboration avec le tuteur professionnel le suivi de la formation et l'évaluation des compétences acquises au cours de sa formation. La présence de l'élève est nécessaire de façon à le sensibiliser sur le niveau de ses compétences.

Le livret, complété lors de la visite de l'enseignant sera remis, à la fin de chaque période de formation à l'élève. Ce dernier le remettra au professeur qui suit sa formation, dès le retour dans l'établissement scolaire.

**La formation**

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnel pâtissier est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions au sein d'une entreprise ou d'une unité de production. .

La formation se déroule sur une période de 2 ans, incluant un diplôme d'un niveau 5, CAP Pâtissier, validé en fin de classe de terminal. L'entreprise contribue à la délivrance.

**Objectifs de la formation en milieu professionnel**

En milieu professionnel, l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue doit conforter et mettre en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel et acquérir de nouveaux savoir-faire. Il est amené à prouver sa capacité à s'intégrer à une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage. La formation en milieu professionnel doit permettre :

- de compléter la formation dispensée dans le cadre du lycée professionnel ;
- d'acquérir rapidité et dextérité gestuelles ;
- d'utiliser des matériels performants ;
- d'analyser les situations professionnelles réelles ;
- de s'adapter aux diverses formes de transformation, de production ou de service ;
- d'apprécier les différents courants techniques et d'en dégager les principes technologiques essentiels ;
- d'être, dans le respect des dispositions définies par le référentiel, le lieu de certification prévu dans le cadre du contrôle en cours de formation... Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue en outre à leur formation en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique du centre de formation, qui veille à assurer la complémentarité des savoirs et des savoir-faire entre le centre de formation et l'entreprise d'accueil.

En fonction des demandes de l'équipe pédagogique, l'élève ou l'apprenti devra réaliser des documents d'analyse de son expérience et du vécu au sein de l'entreprise, afin de trouver matière à l'élaboration de son projet professionnel. Il doit s'impliquer dans sa formation et, progressivement, dans la gestion d'un commis afin de développer les compétences et savoir-faire nécessaires à la réalisation de son projet personnel et professionnel.

**Signature parents**

**Signature élève**

### **Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)**

« Chaque période donne lieu, à l'occasion d'une visite dans l'entreprise, à l'élaboration d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur et un ou des membres de l'équipe pédagogique ». Ce bilan indique la nature des activités réalisées en lien avec les compétences visées et négociées entre l'établissement de formation et l'entreprise. Des attestations pour chaque période permettent de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel (durée, secteur d'activité). Un candidat qui n'aura pas présenté ces pièces, ne pourra pas faire valider son diplôme

Les périodes de formation en milieu professionnel représentent 1/4 du temps de formation : 16 semaines. Elles font l'objet d'une planification préalable, établie par l'équipe pédagogique de manière à maintenir une cohérence de la formation, notamment en lui permettant une continuité.

### **Objectifs de chaque PFMP :**

**PFMP N° 1** : LES PÂTES DE BASE ET LES GESTES TECHNIQUES - annexe 1

**PFMP N° 2** : LES CREMES DE BASE ET LES VIENNOISERIES - annexe 2

**PFMP N° 3** : REALISATION DES PÂTISSERIES PIECES ET ENTREMETS - annexe 3

**PFMP N° 4** : PERFECTIONNEMENT DES ACQUIS ET EVALUTION CERTIFICATIVE - annexe 4

## Évolution des compétences comportementales, relationnelles et de communication durant les deux années de formation

Les critères de chaque savoir-être sont hiérarchisés. Indiquer par un X pour chaque compétence celui qui correspond à la période de formation afin de visualiser l'évolution.		PFMP N°1	PFMP N°2	PFMP N°3	PFMP N°4
Savoir être	Périodes de formation en milieu professionnel <b>Mettre une seule croix par savoir être et par période</b>				
<b>Ponctualité : Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité</b>	Est toujours à l'heure et en tenue et fait preuve d'une ponctualité constante ++				
	Respecte l'horaire d'arrivée +				
	Connaît quelques retards injustifiés -				
	Retards et absences sont répétés et injustifiés --				
<b>Amabilité – règles de savoir vivre : Entretenir de bonnes relations avec autrui</b>	A un comportement exemplaire en termes de politesse, d'amabilité				
	Fait des efforts pour susciter de la sympathie et rendre agréables les relations entre les personnes				
	A du mal à établir des relations avec d'autres personnes (écarts de langage, attitudes déplacées, ...) A une attitude irrespectueuse, perd systématiquement le contrôle de lui-même dans certaines situations (mauvais caractère, violence, ...)				
<b>Esprit d'équipe : S'intégrer d'une manière active au sein de l'entreprise</b>	S'intègre naturellement et rapidement, s'adapte rapidement aux différents rythmes de l'entreprise				
	Fait des efforts pour s'intégrer et communiquer				
	Fait peu d'efforts pour s'intégrer				
	Est isolé, n'a pas l'esprit d'équipe				
<b>Respecter la santé et la sécurité de chacun</b>	Respecte les consignes et anticipe les risques liés à la santé et à la sécurité à son poste de travail				
	Respecte les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail				
	Manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail				
	A une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent				
<b>Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel</b>	Tenue et présentation professionnelle impeccables et irréprochables				
	Tenue conforme ; de rares irrégularités				
	Des négligences trop fréquentes (tenue et/ou hygiène)				
	Tenue, présentation et hygiène corporelle inadaptées				
<b>Respecter les règles d'hygiène</b>	Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène				
	Respecte les règles élémentaires d'hygiène				
	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène				
	Néglige les règles d'hygiène				
<b>Faire preuve de respect de l'environnement (tri sélectif, économies des fluides et des énergies, ...)</b>	Agit en respectant au quotidien l'environnement dans son travail, anticipe les risques				
	Agit en respectant régulièrement l'environnement dans son travail				
	A du mal à respecter régulièrement l'environnement dans son travail				
	Ne fait preuve d'aucun respect de l'environnement dans son travail				
<b>Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil</b>	Pose des questions pertinentes. Met toujours les conseils reçus en application				
	Fait preuve de curiosité, s'intéresse à son travail. S'adapte aux remarques formulées (positives et négatives)				
	Ne demande pratiquement pas de conseils, semble peu intéressé, n'accepte pas les remarques				
	Ne pose jamais de questions, fait preuve de désintérêt, ne tient aucun compte des remarques (provocation, arrogance)				
<b>Faire preuve de motivation et de dynamisme, de participation active, de rapidité</b>	Motivé, volontaire dynamique, cherche à apprendre le métier au quotidien. Fait preuve d'initiative				
	Attitude positive, réactive au travail, mais manque de rapidité				
	Choisit ses centres d'intérêt, Manque de constance dans sa participation				
	N'est pas intéressé par son travail, aucun investissement, aucune réactivité (aucune motivation)				
<b>Garder la maîtrise de soi</b>	Est toujours maître de soi dans toutes les situations				
	Sait se contrôler				
	A du mal à se contrôler				
	Impulsif et incontrôlable				
<b>Utiliser rationnellement les matières premières</b>	Utilise la juste quantité nécessaire, optimise les produits à sa disposition				
	Utilise de manière raisonnée les matières premières à disposition, limite les pertes				
	Manque de constance dans la gestion des matières premières				
	Ne gère pas rationnellement les matières premières				

**PFMP N°1 : Du..... Au .....**  
**Compléter également la colonne PFMP N° 1 (page 4)**

Compétences visées : Exécuter les préparations de base (C2.3)	Etablissement de formation				Entreprise			
	Non réalisé	Observé	Réalisé avec aide	Réalisé seul	Non réalisé	Observé	Réalisé avec aide	Réalisé seul
<b>PÂTES DE BASE (C2.3.1)</b>								
Réaliser une pâte friable (sucrée, sablée...)								
Abaisser une pâte								
Foncer une part								
Garnir une tarte								
Réaliser une pâte à choux								
Réaliser une pâte feuilletée (beurrer, tourer, abaisser, détailler)								
Réaliser un appareil								
Dresser à la poche								
Réaliser une pâte battue (génoise, biscuit)								
Réaliser des pâtes diverses (cakes, brownies, madeleines, financier, petits fours, autres ...)								
<b>Conduite des cuissons (C2.5)</b>	<b>Non réalisé</b>	<b>Observé</b>	<b>Réalisé avec aide</b>	<b>Réalisé seul</b>	<b>Non réalisé</b>	<b>Observé</b>	<b>Réalisé avec aide</b>	<b>Réalisé seul</b>
Enfourner et défourner								
Cuire sur feu, sur plaque (gaz, induction...)								
Cuire dans un four (à sole, ventilé...)								
Gérer la cuisson des différents produits								
<b>Travail, hygiène et comportement (C1.1 à C4.3)</b>	<b>Non réalisé</b>	<b>Observé</b>	<b>Réalisé avec aide</b>	<b>Réalisé seul</b>	<b>Non réalisé</b>	<b>Observé</b>	<b>Réalisé avec aide</b>	<b>Réalisé seul</b>
Respecter les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité								
Mettre en place le poste de travail pour une production donnée								
Peser, mesurer, quantifier								
Exécuter et mettre en forme les préparations de base								
Conditionner, identifier, conserver								
Ranger le poste de travail								
Renseigner les documents internes								
Prévenir la personne responsable en cas d'anomalies								



**PFMP N°2 : Du..... Au .....**  
**Compléter également la colonne PFMP N° 2 (page 4)**

Compétences visées :	Etablissement de formation				Entreprise			
	Non réalisé	Observé	Réalisé avec aide	Réalisé seul	Non réalisé	Observé	Réalisé avec aide	Réalisé seul
<b>Exécuter les préparations de base (C2.3)</b>								
<b>CREMES DE BASE ET DERIVÉS (C2.3.1)</b>								
Réaliser une crème pâtissière								
Réaliser une crème mousseline, une diplomate								
Réaliser une crème fouettée, une chantilly								
Réaliser une crème d'amandes, une frangipane								
Réaliser une ganache								
Réaliser une crème au beurre								
Réaliser un appareil à bombe								
Réaliser une sauce d'accompagnement (caramel, coulis de fruit, à base de crème anglaise)								
Réaliser un sirop, un sucre cuit								
<b>VIENNOISERIES (C 2.3)</b>								
Réaliser une pâte feuilletée								
Abaissier, détailler des viennoiseries en pâte feuilletée (chaussons, moulins...)								
Réaliser une pâte levée (brioche, pain au lait, pain de mie...)								
Détailler, façonner une pâte levée								
Réaliser une pâte levée feuilletée (croissants, pains au chocolat, couques)								
Abaissier, détailler, façonner								
Conduire la fermentation des viennoiseries								
Cuire les viennoiseries								
<b>Travail, hygiène et comportement (C1.1 à C4.3)</b>	Non réalisé	Observé	Réalisé avec aide	Réalisé seul	Non réalisé	Observé	Réalisé avec aide	Réalisé seul
Prendre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité								
Mettre en place le poste de travail pour une production donnée								
Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux								
Peser, mesurer, quantifier								
Exécuter et mettre en forme les préparations de base								
Conditionner, identifier, conserver								
Contrôler la conformité de la production								
Ranger le poste de travail								
Renseigner les documents internes								
Prévenir la personne responsable en cas d'anomalies								





**PFMP N°3** : Du..... Au .....

Compléter également la colonne **PFMP N° 3** (page 4)

Compétences visées : Exécuter les préparations de base (C2.3)	Etablissement de formation				Entreprise			
	Non réalisé	Observé	Réalisé avec aide	Réalisé seul	Non réalisé	Observé	Réalisé avec aide	Réalisé seul
<b>ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX (C2.3)</b>								
Réaliser un biscuit (génoise, biscuits meringués)								
Dresser, mouler, plaquer								
Cuire								
Réaliser une mousse aux fruits ou une bavaroise								
Réaliser une mousse au chocolat								
Monter en cercle ou à la palette								
Masquer								
Glacer								
<b>ÉLÉMENTS DE DECORS (C2.6)</b>								
Cristalliser et maintenir au point un chocolat de couverture								
Réaliser des décors simples à base de chocolat								
Réaliser des décors simples à base de sucre								
Glacer au fondant								
Napper une tarte								
Décorer au cornet (bordures, écritures)								
Tailler des fruits								
Modeler de la pâte d'amandes								
<b>Organiser (C1), réaliser (C2) , et communiquer (C4)</b>	<b>Non réalisé</b>	<b>Observé</b>	<b>Réalisé avec aide</b>	<b>Réalisé seul</b>	<b>Non réalisé</b>	<b>Observé</b>	<b>Réalisé avec aide</b>	<b>Réalisé seul</b>
Mettre en place et ranger le poste de travail pour une production donnée								
Peser, mesurer, quantifier								
Contrôler la conformité de la production								
Conditionner, identifier, conserver								
Réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection de son poste de travail, des outillages, des matériels et des locaux								
Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux								
Prévenir la personne responsable en cas d'anomalies								





Attestation de période de formation en milieu professionnel

<b><u>PFMP N° 4</u></b>	<b>ENTREPRISE</b>			<b><u>Cachet de l'entreprise :</u></b>
<b>Du</b>  <b>Au</b>	<b><u>Adresse :</u></b>			
	<b><u>Tuteur :</u></b>			
	<b><u>Appréciation :</u></b>			
<b><u>Date :</u></b>		<b><u>Signature élève :</u></b>	<b><u>Signature enseignant :</u></b>	<b><u>Signature Tuteur :</u></b>

# À TITRE INFORMATIF

Modèle du support d'évaluation qui sera utilisé  
avec l'enseignant référent lors de la visite certificative

## EP2 - Situation 3 - ÉVALUATION EN ENTREPRISE

TI = Très Insuffisant

I = Insuffisant

B = Bien

TB = Très Bien

<b>Production et technique →</b>					/ 6
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Qualité de la technique gestuelle					
Rapidité d'exécution des tâches, dextérité					
Exécution des préparations de base (fruits, produits d'accompagnement...)					
Réalisation et travail des pâtes de base (friables, levées, biscuits...)					
Contrôle des fermentations					
Réalisation des crèmes, mousses, garnitures					
Garnissage et/ou montage des préparations					
Respect des processus de fabrication					
<b>Cuisson, finition et décors →</b>					/ 4
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Conduite des cuissons (gaz, induction...)					
Conduite des cuissons (fours : tous types)					
Soin apporté à la réalisation des décors					
Régularité des finitions					
Contrôle de la conformité finale des produits confiés					
<b>Maîtrise des Techniques de fabrication</b>	<b>Total / 10</b>				

**Préciser trois fabrications réalisées par le candidat**

.....  
.....

<b>Poste de travail matériels, fluides et matières premières</b>					/ 15
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Mise en œuvre des consignes de préparation du poste de travail					
Maintien et contrôle de l'organisation du poste de travail					
Planification, organisation des opérations, respect des processus de fabrication					
Utilisation rationnelle des matériels					
Gestion des fluides appropriée (gaz, eau, électricité...)					
Contrôle des matières premières et des stocks					
Utilisation rationnelle des matières premières (éviter le gaspillage)					
<b>Hygiène et sécurité →</b>					/ 5
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Respect des règles d'hygiène					
Respect des règles de santé et de sécurité					
Respect des protocoles de nettoyage					
<b>Adaptation au contexte professionnel →</b>					/ 10
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Respect des contraintes professionnelles (présentation, tenue propre adaptée, respect des horaires...)					
Attitude et comportement appropriés (écoute, sens de l'observation, esprit d'équipe, motivation, dynamisme et prise d'initiatives, curiosité professionnelle demande de conseils ...)					
Aptitude à communiquer (avec la hiérarchie, le personnel de fabrication, de vente, avec la clientèle...)					
<b>Comportement professionnel</b>	<b>Total / 30</b>				

**/ 40**

## Suivi de la présence en entreprise

PFMP	DATES	Absence (journée)	Récupération : dates
<b>Entreprise</b>			
<b>PFMP N°1</b>	Du Au		
<b>Entreprise</b>			
<b>PFMP N° 2</b>	Du Au		
<b>Entreprise</b>			
<b>PFMP N° 3</b>	Du Au		
<b>Entreprise</b>			
<b>PFMP N° 4</b>	Du Au		

# CAP PÂTISSIER

Etablissement

Le Chef d'établissement, M. Mme

Atteste que l'élève

Nom .....

Prénom .....

A réalisé                      semaines de Période de formation en milieu professionnel

Période 1 :    semaines    du                      au

Période 2 :    semaines    du                      au

Période 3 :    semaines    du                      au

Période 4 :    semaines    du                      au

Le

Signature