|  |  |
| --- | --- |
| **Établissement** | **Élève** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **PFMP ➀** | Du au |
| Entreprise  | Tuteur |
| **PFMP ➁** | Du au |
| Entreprise  | Tuteur |
| **PFMP ➂** | Du au |
| Entreprise  | Tuteur |
| **PFMP ➃** | Du au |
| Entreprise  | Tuteur |

****

**Livret de formation**

**Ecole Entreprise**

**CAP PÂTISSIER**

Logo

Etablissement

|  |
| --- |
| **CAP Pâtissier - Suivi en Entreprise** |
|  |
| **Pôle 1** | **1** | **PFMP➀** | **2** | **PFMP➁** | **3** | **PFMP➂** | **4** | **PFMP➃** | **BILAN** |
| **"Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage "** | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC |
| **Approvisionnement et stockage** |
| **C1.1** - Contrôler la livraison |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C1.2** - Retirer l’emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C1.3 -** Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C1.4** - Rendre compte de l’état des stocks  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **Organisation du travail selon les consignes données** |
| **C2.1** - Se situer en tant que professionnel dans l’organisation |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C2.2** - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C2.3** - Sélectionner le matériel en fonction d’une production à réaliser |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C2.4** -Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d’une production |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C2.5** - Quantifier et effectuer les pesées |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C2.6** -Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C2.7** -Agir en respectant l’environnement |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C2.8** -Protéger et/ou conditionner les produits en cours d’élaboration et effectuer leur traçabilité |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C2.9** -Conserver les produits en cours d’élaboration ou finis dans les enceintes appropriées |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **Niveau de maîtrise : DÉB - débutant / EXÉ - d'exécution / OPÉ - opérationnel / EXC - excellent****Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement : une case vide correspond à une compétence non travaillée lors de la PFMP donc non évaluée** |

|  |
| --- |
| La couleur indiquée précise la période au cours de laquelle la compétence peut être travaillée en entreprise pour la première fois. La construction de chaque compétence pourra se poursuivre durant toutes les périodes de formation en entreprise permettant ainsi son développement. PFMP N°1 compétence à privilégier PFMP N°3 compétence à privilégier PFMP N°2 compétence à privilégier PFMP N°4 compétence à privilégier |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle 1** | **1** | **PFMP➀** | **2** | **PFMP➁** | **3** | **PFMP➂** | **4** | **PFMP➃** | **BILAN** |
| **"Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage "** | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC |
| **Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes** |
| **C3.1** - Élaborer une crème par cuisson avec amidon , sans amidon (citron, orange…) |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.2** - Confectionner une crème : d’amandes, frangipane |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.3** - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée) |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.4** - Élaborer une pate levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.5** - Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage) |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.6** - Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.7** -Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.8** - Garnir |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.9** -Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.10** -Mener une cuisson au four |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.11** - Élaborer un appareil spécifique à petits fours |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.12** -Dresser, cuire et réaliser les finitions |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.13** - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.14** - Dresser et cuire une meringue |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.15** - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C3.16** -Identifier les causes des éventuels défauts constatés |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat** | **Conseils** |
| **PFMP N°1** |  |  |
| **PFMP N°2** |  |  |
| **PFMP N°3** |  |  |
| **PFMP N°4** |  |  |

|  |
| --- |
| **CAP Pâtissier - Suivi en Entreprise** |
|  |
| **Pôle 2** | **1** | **PFMP ➀** | **2** | **PFMP➁** | **3** | **PFMP➂** | **4** | **PFMP➃** | **BILAN** |
| **" Entremets et petits gâteaux "** | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC |
| **Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits** |
| **C4.1** - Ordonnancer les tâches de manière rationnelle |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C4.2** - Gérer le poste de travail |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C4.3** - Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C4.4** - Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crémeux, à bombe |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C4.5** - Élaborer des mousses et des bavaroises à base de fruits, lait |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C4.6** - Élaborer un croustillant à base de matières premières |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C4.7** - Réaliser la garniture à base de fruits frais, produits élaborés, semi-élaborés |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux** |
| **C5.1** - Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C5.2** - Préparer un fond à base de pâte à génoise, et/ou à biscuit cuillère, Joconde, meringuée puis mener la cuisson après dressage si besoin |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **C5.3** - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **Niveau de maîtrise : DÉB - débutant / EXÉ - d'exécution / OPÉ - opérationnel / EXC – excellent****Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement : une case vide correspond à une compétence non travaillée lors de la PFMP donc non évaluée** |

|  |
| --- |
| La couleur indiquée précise la période au cours de laquelle la compétence peut être travaillée en entreprise pour la première fois. La construction de chaque compétence pourra se poursuivre durant toutes les périodes de formation en entreprise permettant ainsi son développement. PFMP N°1 compétence à privilégier PFMP N°3 compétence à privilégier PFMP N°2 compétence à privilégier PFMP N°4 compétence à privilégier |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle 2** | **1** | **PFMP ➀** | **2** | **PFMP➁** | **3** | **PFMP➂** | **4** | **PFMP➃** | **BILAN** |
| **" Entremets et petits gâteaux "** | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC | DÉB | EX É | OPÉ | EXC |
| **Montage et finition d'entremets et petits gâteaux** |
| C6.1 - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C6.2 – Réaliser des montages à la spatule et/ou garnir à la poche |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C6.3 – Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C6.4 - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C6.5 - Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C6.6 - Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C6.7 - Modeler la pâte d’amandes pour créer des décors |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C6.8 - Réaliser des décors à base de nougatine |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C6.9 - Confectionner des décors à base de sucre (glace royale, sucre coulé, caramel) |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C6.10 - Fabriquer et utiliser un cornet  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C6.11 - Disposer les éléments de décor |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **Valorisation des produits finis** |
| C7.1 - Justifier l’état de commercialisation d’un produit fini |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C7.2 - Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C7.3 - Calculer le coût de la matière d’œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| C7.4 - Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat** | **Conseils** |
| **PFMP N°1** |  |  |
| **PFMP N°2** |  |  |
| **PFMP N°3** |  |  |
| **PFMP N°4** |  |  |

|  |
| --- |
| **CAP Pâtissier - Suivi en Entreprise** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Savoir-être** | **PFMP** | **PFMP** | **PFMP** | **PFMP** | **BILAN** |
| INS | FRA | SAT | EXC | INS | FRA | SAT | EXC | INS | FRA | SAT | EXC | INS | FRA | SAT | EXC | INS | FRA | SAT | EXC |
|  |
| Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Se présenter en tenue professionnelle et propre |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Effectuer son travail, selon les consignes  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Mettre en œuvre les recettes et techniques propres à l'entreprise, prendre des notes |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Faire preuve d’initiative |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| S’intégrer d’une manière active au sein de l’équipe |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Faire preuve de discrétion |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Faire preuve de motivation |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Savoir s’adapter aux remarques formulées |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **Niveau de maîtrise : INS - Insuffisant / FRA - Fragile / SAT - Satisfaisant / EXC - Excellent** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Appréciation** **du niveau global des savoir-être atteint par le candidat**  |
| **PFMP** **N°1** |    |
| **PFMP** **N°2** |  |
| **PFMP** **N°3** |  |
| **PFMP** **N°4** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |