

CAP métiers de l'alimentation (pâtisseries)

SITUATION :

Après avoir réceptionné les denrées à l'économat, le chef pâtissier vous demande de contrôler la marchandise. Vous aurez la charge de remplir la fiche de contrôle interne du laboratoire de pâtisserie, le stockage des matières premières, la vérification des températures et les dates limites.

COMPETENCES TERMINALES VISEES : CONTROLER (C 3.1 à C3.4)

SAVOIRS ASSOCIES

1 : CULTURE TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNELLE

S2 – LES MATIERES PREMIERES

S2.5 Les œufs, les ovoproduits

Limites de connaissances :

Justifier les conditions de stockage et de conservation des œufs et des ovoproduits

S2.6 Le lait

Limites de connaissances :

Justifier les conditions de stockage et de conservation du lait

S2.8 LES MATIERES GRASSES

S2.8.1 Le beurre

Limites de connaissances :

Justifier les conditions de stockage et de conservation du beurre

Supports de travail

Fiche commande du chef pâtissier
Fiche de contrôle interne du laboratoire

4 : SCIENCES APPLIQUEES

S4.2 HYGIENE ET PREVENTION

S4.2.3 mesures préventives

S4.2.3.2 Gestion des matières premières

- contrôles à la réception
- stockage dans des conditions adaptées
- respect des DLC / DLUO

Limites de connaissances :

Lister les contrôles à effectuer lors de la réception
Indiquer et justifier les conditions de stockage des différents types de produits (respect de la réglementation en vigueur)
Différencier les mentions DLC/DLUO

Supports de travail :

Fiche commande du chef pâtissier
Fiche de contrôle interne du laboratoire