



1° L'identification précise des objectifs de la formation et son adaptation au public formé.

1.1 Capacité de l'organisme produire un programme détaillé pour l'ensemble de son offre et à l'exprimer en capacités ou compétences professionnelles visées

Mise à jour du
28 Août 2018

1.1.3 Programme non détaillé cadencé sur 36 semaines

Préparation des candidats libres au CAP Pâtissier

Semaine N°	Du	Au	Exercices pratiques	Cours théoriques
1	17/09/2018	23/09/2018	Tarte aux pommes sur compote	Le monde de la pâtisserie
			Tarte aux pommes sur crème pâtissière	Les constituants alimentaires
			Tartes alsacienne/normande	
2	24/09/2018	30/09/2018	Tarte bourdaloue	L'approche sensorielle et artistique
			chouquettes	Etude nutritionnelle des produits de pâtisserie
			choux caramel	
3	01/10/2018	07/10/2018	Tarte abricots pistache	le personnel et les postes de travail
			Cake nature	Nutrition
			cake marbré	
4	08/10/2018	14/10/2018	cake au citron	les locaux et le matériel
			choux chantilly	Microbiologie appliquée
			etuis chantilly	
			cygnes	
5	15/10/2018	21/10/2018	cake aux fruits confits	l'eau potable
			choux au fondant	Toxicologie alimentaire
			éclairs	
6	22/10/2018	28/10/2018	Tarte au citron nappée	le sel
			religieuses	Mesures préventives d'hygiène
			glands	
7	29/10/2018	04/11/2018	salambos	les produits amylacés
			tarte citron meringuée	Alimentation en énergie
			flan pâtissier	
8	05/11/2018	11/11/2018	Paris Brest	les produits sucrés
			Saint Honoré	Alimentation en eau froide
			Tarte au fromage blanc	
9	12/11/2018	18/11/2018	Tarte chocolat framboises	les œufs et les ovoproduits
			palmiers	Equipements spécifiques des locaux professionnels
			Tarte aux quetsches	
10	19/11/2018	25/11/2018	chaussons aux pommes	le lait
			jalousie	Aménagement et équipements généraux des locaux professionnels
			Tarte feuilletée au chocolat	
			1ère Evaluation	
11	26/11/2018	02/12/2018	Tarte chocolat bananes	la crème
			croissants	Notion d'entreprise
			dartois	
12	03/12/2018	09/12/2018	Tarte ananas coco	les matières grasses
			Mille feuilles en bande	Les opérations commerciales
			Pains au chocolat	



1° L'identification précise des objectifs de la formation et son adaptation au public formé.

1.1 Capacité de l'organisme produire un programme détaillé pour l'ensemble de son offre et à l'exprimer en capacités ou compétences professionnelles visées

Mise à jour du
28 Août 2018

1.1.3 Programme non détaillé cadencé sur 36 semaines

Préparation des candidats libres au CAP Pâtissier

Semaine N°	Du	Au	Exercices pratiques	Cours théoriques
13	10/12/2018	16/12/2018	Tarte piémontaise	la levure biologique
			croissants et pains au chocolat	Les éléments comptables
			Tarte feuilletée aux pommes	
14	17/12/2018	23/12/2018	Bûche roulée	les fruits
			Tarte passion meringuée	L'entreprise et son environnement
			brioche au beurre (tête, tresses, Nanterre, couronne)	
15	24/12/2018	30/12/2018	Tarte aux fruits sur pâte feuilletée	le cacao et le chocolat
			Tarte à la rhubarbe	Les entreprises et la production
			Babas et savarin	
16	31/12/2018	06/01/2019	Galette des rois	les produits alimentaires intermédiaires
			Couronne des rois	Les échanges économiques
			Tarte framboises amandine pistache	
17	07/01/2019	13/01/2019	Pains au lait	les gélatines
			Charlotte cardinal	Les impôts, les prélèvements
			Brioche au sucre (ronde, longue nature ou au chocolat)	
18	14/01/2019	20/01/2019	Poirier	les additifs alimentaires
			charlotte poires chocolat	Les problèmes économiques
			couques	
19	21/01/2019	27/01/2019	Brioche au crumble	les arômes
			Forêt noire	Les institutions politiques
			Bavarois poires caramel	
20	28/01/2019	03/02/2019	Croissants farcis	les spiritueux
			Moka	Le droit usuel
			Dacquois pistache griottes	
21	04/02/2019	10/02/2019	Duchesse noire	Les méthodes d'organisation
			Roulés coco/choco et pistache/choco	Les droits et les biens
			Duo au chocolat	
			Décor imposé numéro 1	
22	11/02/2019	17/02/2019	Royal chocolat	Les techniques de fabrication : Les pâtes
			Tarte briochée aux fruits cuits	L'activité contractuelle de l'entreprise
			Entremets chocolat bananes	
23	18/02/2019	24/02/2019	Pains aux raisins et drops de chocolat	Les techniques de fabrication : Les crèmes
			Mascotte pralinée	La communication et les relations professionnelles
			Jésuites	



1° L'identification précise des objectifs de la formation et son adaptation au public formé.

1.1 Capacité de l'organisme produire un programme détaillé pour l'ensemble de son offre et à l'exprimer en capacités ou compétences professionnelles visées

Mise à jour du
28 Août 2018

1.1.3 Programme non détaillé cadencé sur 36 semaines

Préparation des candidats libres au CAP Pâtissier

Semaine N°	Du	Au	Exercices pratiques	Cours théoriques
24	25/02/2019	03/03/2019	Tarte marron crumble	Les techniques de fabrication : Les cuissons du sucre
			craqueline	
			Tarte paysanne	L'individu dans son environnement professionnel
			2ème évaluation	
25	04/03/2019	10/03/2019	Pithiviers	Les techniques de fabrication : Les produits d'accompagnement
			Blancheur des îles	
			cœur framboises	L'individu et son parcours professionnel
			Décor imposé numéro 2	
26	11/03/2019	17/03/2019	Mont Blanc	Les techniques de fabrication : Les éléments de décor et de finition
			Entremets chocolat noisettes	
			Entremets mangues chocolat	L'individu et sa santé
27	18/03/2019	24/03/2019	Flan aux pruneaux	L'individu et ses actes de consommation
			ambassadeur aux poires	Prévention et risques professionnels
			Entremets Golden	
28	25/03/2019	31/03/2019	Pêcher mignon	AT et situations d'urgence
			parfait au chocolat	Déchets et environnement
			framboisier	
			Décor imposé numéro 3	
29	01/04/2019	07/04/2019	Tarte aux fraises	Quizz de révision N°1
			Fraisier	
			Entremets au café	
			CAP numéro 1	
30	08/04/2019	14/04/2019	Tarte poires figues noix	Quizz de révision N°2
			succès praliné	
			tutti frutti	
			CAP numéro 2	
31	15/04/2019	21/04/2019	Révision pâte levée feuilletée	Quizz de révision N°3
			Tarte aux fruits frais	
			Entremets à l'ananas	
32	22/04/2019	28/04/2019	Révision pâte à choux	Quizz de révision N°4
			Questions d'oral	
33	29/04/2019	05/05/2019	omelette norvégienne (travail de décor à la meringue italienne)	
			Révision brioches	Anciens sujets N°1
			Tarte tropézienne	
			Tarte pignons framboises	



1° L'identification précise des objectifs de la formation et son adaptation au public formé.

1.1 Capacité de l'organisme produire un programme détaillé pour l'ensemble de son offre et à l'exprimer en capacités ou compétences professionnelles visées

Mise à jour du
28 Août 2018

1.1.3 Programme non détaillé cadencé sur 36 semaines

Préparation des candidats libres au CAP Pâtissier

Semaine N°	Du	Au	Exercices pratiques	Cours théoriques
34	06/05/2019	12/05/2019	Révision pâte feuilletée	Anciens sujets N°2
			Castelnaudary	
			Questions d'oral	
35	13/05/2019	19/05/2019	Révision pâtes et biscuits	Anciens sujets N°3
			Tarte coco framboises	
			Questions d'oral	
36	20/05/2019	26/05/2019	Révision crèmes et garnitures	Anciens sujets N°4
			Mille feuilles rond	
			opéra	
			Questions d'oral	