



PLANNING DE FORMATION CAP PATISSIER nouveau référentiel

	Technologie	Pratique professionnelle	Date de cours
Module 1	Approche et discussion sur le diplôme, niveau, programmes et examen Tenue professionnelle Le matériel Le personnel	Etre en capacité de réaliser : Tartes aux fruits : Bourdaloue, pommes, citron meringuée, tarte tutti frutti, tarte amandine abricot pistache, tarte poires figues noix, Pâte sucrée, sablée et brisée Ecriture au cornet	15/09/2020
			1er/10/2020
			13/09/2021
Module 2	Les oeufs : coquilles et ovoproducts Le sucre	Etre en capacité de réaliser : Tarte au chocolat, piémontaise, chocolat nougatine, banane chocolat Flan patissier Clafoutis Quiche Ecriture au cornet	13/10/2020
			26/10/2020
			27/09/2021
Module 3	La crème Le lait	Etre en capacité de réaliser : Pâte à choux : chouquettes, Paris-Brest, éclairs, salambos, glands, st Honoré Gougère Mise au point du fondant Ecriture cornet	16/11/2020
			30/11/2020
			11/10/2021
Module 4	Du blé à la farine Le pétrissage	Etre en capacité de réaliser : Feuilletage : chaussons, bichons, jésuite, dartois, millefeuilles, galette, pithiviers... Feuilletés salés : roulé fromage, feuilletés saucisse, fromage, vols au vent	14/12/2020
			11/01/2021
			25/10/2021
Module 5	La levure biologique Les PAI	Etre en capacité de réaliser : PLF : viennoiseries et brioches	25/01/2021
			08/02/2021
			08/11/2021



PLANNING DE FORMATION CAP PATISSIER nouveau référentiel

	Technologie	Pratique professionnelle	Date de cours
Module 6	Le sel L'eau Les huiles La margarine	Etre en capacité de réaliser des montage à la palette ou au cadre : Moka et Opéra, pêcher mignon, fôret noire, ambassadeur Décors Ecriture au cornet	22/02/2021
			08/03/2021
			22/11/2021
Module 7	Les techniques de base	Etre en capacité de réaliser Les entremets 1 : charlotte, bavarois, tutti frutti, fraisier, framboisier Ecriture cornet	22/03/2021
			12/04/2021
			06/12/2021
Module 8	Les gâteaux de voyage Ordonnancement	Etre en capacité de réaliser Gâteaux de voyage : cakes, madeleines, palmiers	26/04/2021
			10/05/2021
			10/01/2022
Module 9	Les poudres à lever Le beurre Les additifs alimentaires	Examen blanc sur deux jours	26-27/07/2021
Module 10	Le chocolat	Etre en capacité de réaliser Entremets 2 : Royal, Merveilleux, succès	24/05/2021
			14/06/2021
			24/01/2022
Module 11	Les fruits Les petits fours Les aromes Les spiritueux	Etre en capacité de réaliser : Petits fours sucré et salés Palmiers, tuiles, lunettes... Mini quiches mini pizzas....	28/06/2021
			12/07/2021
			14/02/2022
Module 12	Examen Blanc	Examen Blanc sur deux jours	14-15/03/2022



PLANNING DE FORMATION
CAP PATISSIER nouveau référentiel