



CAP PATISSIER

Examen blanc - 18 Mai 2019

www.coloc2chefs.com

SESSION D'ENTRAÎNEMENT

LE CAP

Le CAP Pâtissier est un examen professionnel d'Etat. Son organisation est gérée par le Ministère de l'Education Nationale selon l'arrêté du 20 mars 2007. Ce diplôme permet d'obtenir une qualification d'ouvrier spécialisé. Il est obligatoire pour fabriquer et vendre des pâtisseries fraîches (ou diplôme de niveau supérieur).

LES THÈMES

- La journée de la Terre
- Les noces d'or d'Anna et de Didier
- L'année du Japon



Le formateur évalue les pâtisseries en fin de journée avec les participantes.

(c) C2C

L'EXAMEN BLANC

Coloc' 2 Chefs organise des sessions d'entraînement intensif en pâtisserie. Il s'agit de proposer aux candidat(e)s de se mettre dans les conditions réelles d'examens. Les sessions se déroulent sur une journée. L'encadrement des participants est effectué par un formateur en pâtisserie expérimenté.

- La journée se déroule sur 8 heures, dont 7 heures sont consacrées à la mise en conditions réelles. Le programme officiel sert de fil rouge à cette journée.
- Pratique (6 heures) : réalisation d'un entremet, une tarte, une pâte feuilletée/choux, une viennoiserie et la présentation des réalisations.

Le formateur fait des commentaires à chaque étape de réalisation. Il donne des astuces pour se perfectionner et gagner du temps le jour de l'examen. Même s'il s'agit d'une mise en conditions réelles le formateur développe une pédagogie pour optimiser votre méthodologie (ce que n'existe pas le jour de l'examen !). Les participants peuvent repartir avec leurs réalisations en fin de session.

07.64.84.00.07 - contact@coloc2chefs.com



MODALITÉS DE PARTICIPATION

DATE ET LIEU

La prochaine session est programmée le samedi 18 mai de 8h30 à 17h30.

Le laboratoire est situé à Lormont (33) en périphérie immédiate de Bordeaux. Il est possible d'y accéder en voiture ou en transports en commun. La gare SNCF est accessible en transports en commun (env. 30 minutes).

Les moyens d'accès sont détaillés sur le site coloc2chefs.com.

TARIF

- 200€ par participant.
- 15% de remise pour une deuxième participation.
- Denrées incluses
- L'inscription est prise en compte à réception d'un acompte de 50%.
- Coloc' 2 Chefs se réserve le droit d'annuler une session, si le nombre de 3 participants minimum n'est pas atteint. L'acompte versé sera alors intégralement remboursé.
- En cas d'annulation d'une inscription dans un délai inférieur à 15 jours précédent le déroulement de la session, l'acompte restera acquis au crédit de Coloc' 2 Chefs.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez impérativement vous munir de votre mallette et d'une tenue de travail (réutilisable ou jetable).

PROGRAMME

- Début : 9 heures. Se présenter 30 minutes avant.
- Déjeuner : Environ 40 minutes, à la discrétion du formateur. Vous pouvez apporter votre repas et manger sur place. Une boulangerie et des brasseries sont situées à 6 minutes à pied dans le bas Lormont.
- Fin : 17 heures environ.
- Les 7 heures d'épreuves comprennent 6 heures de production, l'oral, l'ordonnancement, l'évaluation finale et le rangement de la cuisine.

LA MALETTE

- Pour couper : économe, couteau office (10 cm), coupe pâte, couteau tour inox, triangle inox (10 cm), couteau scie à génoise, paire de ciseaux.
- Pour remuer : fouet inox, spatule exoglass (22 cm et 28 cm), maryse
- Pour pocher : jeu de douilles unies et lisses et poches à douilles jetables
- Sans oublier : corne plastique, 1 rouleau à pâtisserie, pince à tarte, thermomètre, pinceau 4cm, peigne à chocolat, palette inox 17 et 23 cm
- Ainsi que : carnet de recettes sans mode opératoire, minuteur, balance, papier sulfurisé, cadenas, pochoirs (perso), 2 tenues, gants ou sparadraps.