الجمهـوريـــة الجـــزائـــريـــة الديمقـــراطيـــة الشعبيـــة

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكـــويـــن والتعليـــم المهنيـــين

Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels

Institut National de la Formation Professionnelle

المعهد الوطـني للتكـويـن المهـني

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

PATISSERIE

Code **HTO0702**

Comité technique d'homologation

Visa N° 14/07/15

CAP

NIV II

2015

9. Chemin d'Hydra EL-BIAR -Alger - ☎ (Tél) : 92.24.27/36 🖷 (Fax) : 92.

9,طريق حيدرة –الأبيار – الجزائر

Fiche de présentation des Compétences Professionnelles

Tâches	Compétences professionnelles
T1- Réalisation de gâteaux à base de pâte Feuilletée	**CP1-**Réaliser des gâteaux à base de pâte feuilletée
T2- Réalisation de gâteaux à base de pâte à choux	**CP2-**Réaliser des gâteaux à base de pâte à choux
T3- Réalisation d'un biscuit, et d'une génoise	**CP3-** Réaliser un biscuit, et une génoise
T4-Réalisation d'une pâte friable et de gâteaux secs (petits gâteaux)	**CP4-**Réaliser une pâte friable
T5- Réalisation de la cuisson du sucre	**CP5-**Réaliser la cuisson du sucre
T6- Réalisation des meringues	**CP6**- Réaliser des meringues
T7-Réalisation des différentes crèmes de base	**CP7**- Réaliser différentes crèmes
T8-Réalisation des gâteaux traditionnels	**CP8-** Réaliser des gâteaux traditionnels
T9- Réalisation des entremets	**CP11-**Réaliser des entremets
T10- Réalisations des produits à base de la pâte levée et de la pâte levée feuilletée	**CP13**-Réaliser des produits à base de la pâte levée et de la pâte levée feuilletée

Fiche de présentation compétences Complémentaires

Discipline, domaine	Compétences complémentaires
Technologie générale	**CC1-** Appliquer les notions de technologie générale
Hygiène et sécurité	**CC2-**Appliquer les règles de base d'hygiène et sécurité
Calcul professionnel	**CC3-**Appliquer les notions de base de calcul professionnel
Techniques d'expression	**CC4-**Appliquer les notions de base de techniques d'expression
Organisation et gestion d'une petite entreprise	**CC5-**Appliquer les notions de base d'organisation et de gestion d'une petite entreprise

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence Professionnelle

Enoncé de la compétence :

CP1- Réaliser des gâteaux à base de pâte feuilletée

Elément de la compétence :

-Réaliser la détrempe
- Beurrer la détrempe
- Tourer la pâte
- Abaisser la pâte
- Détailler les formes (et les pièces)
- Cuire
- Fourrer et décorer avant ou après cuisson

Conditions de réalisation :

A partir de :

Recette et mode opératoire

A l'aide de :
- Pétrin
- Rouleau
- Enceinte réfrigérée
- Laminoir
- Couteau
- Coupe- pâte
- Emporte pièce
- Pique-pâte
- Spatule
- Four
- Eléments de décoration
- Balance

Critères de performance :

- mélange homogène des composants
- pétrissage correct
- précision et régularité dans les étapes de réalisation
- étalage régulier de la pâte
- bonne estimation de l'épaisseur
- cuisson correcte
- sens de la décoration et de la présentation
- respect des normes d'hygiène et de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence Professionnelle

Enoncé de la compétence :

CP2 - Réaliser des gâteaux à base de pâte à choux

Elément de la compétence :

-Réaliser l'empois d'amidon
-Dessécher la pâte
-Incorporer les œufs
-Dresser et décorer les pièces
-Cuire
-Fourrer, assembler et décorer les pièces

Conditions de réalisation :

A partir de :

- Recette et mode opératoire

A l'aide de :

- Casserole
- Bassine en Inox
- Spatule en bois
- Plaques
- Pinceau
- Poche à douille
- Eléments de décoration
- Balance

Critères de performance :

- Respect du temps alloué à la cuisson
- Hydratation correcte de la pâte
- Utilisation correcte de la poche à douille
- Cuisson correcte
- Précision des gestes
- Sens de la décoration et de la présentation
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence Professionnelle

Enoncé de la compétence

CP3 - Réaliser un biscuit, et une génoise

Elément de la compétence :

- Battre séparément les jaunes et les blancs d'oeufs
- Incorporer les éléments solides et mélanger le tout
- Emmouler et cuire
- Décorer

Conditions de réalisation

A l'aide de :

- Batteur
-Bassine en inox
- Fouet
- Spatule
- Poche à douille
- Plateaux
- Moules
- Four
- Bain-marie
- Balance

A partir de :

-Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- Utilisation correcte du batteur
- Précision dans la réalisation des étapes
- Etalage ou émoulage correct et régulier
- Cuisson correcte
- Utilisation correcte de la poche à douille
-Sens de la décoration

Fiche de description de la Compétence Professionnelle

Enoncé de la compétence :

CP4- Réaliser une pâte friable et des gâteaux secs (petits gâteaux)

Elément de la compétence :

- Réaliser une émulsion et incorporer les éléments secs
- Sabler les éléments secs

-Hydrater la pâte selon la recette
-Fraiser la pâte
- Abaisser la pâte et détailler des formes ou foncer des moules à tartes

- Garnir avant ou après cuisson

- Cuire
- Décorer

Conditions de réalisation :

A l'aide :

-Bassine en inox
- Batteur avec palettes
- Rouleau à pâtisserie
- Plateaux
- Emporte pièce
- Four
- Eléments de décoration
- Balance

A partir :

- Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Bonne appréciation de l'état d'emmulsification
- Homogénéité de la pâte
- Précision des gestes
- Sablage correct
- Etalage régulier de la pâte et bonne estimation de l'épaisseur

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- Fonçage régulier des moules
- Cuisson correcte
- Sens de la décoration
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence Professionnelle

Enoncé de la compétence :

CP5- Réaliser la cuisson du sucre

Elément de la compétence :

-Cuire le sucre
-Evaluer le degré de cuisson du sucre manuellement
-Evaluer le degré de cuisson du sucre à l'aide d'un pèse-sirop

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Un bol d'eau glacé
- Poêlon à fond épais en cuivre non étamé ou en acier inoxydable
- Un pèse- sirop indiquant la densité ou un thermomètre à cuisson du sucre gradué Jusqu'à 200°c
- Gouttes de jus de citron
- Source de chaleur
- Balance

A partir de :

Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Choix d'un sucre raffiné, exempt d'impuretés
- Absence de cristallisation sous effet de la chaleur
- Poêlon absolument propre, sans aucune trace de gras
- Utilisation correcte du thermomètre,
- Lecture correcte de la température
- Connaissance précise de chacune des étapes de la cuisson de sucre
- Précision et rapidité d'exécution dans la mesure manuelle de la cuisson du sucre.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence Professionnelle

Enoncé de la compétence :

CP6 - Réaliser des meringues

Elément de la compétence :

- Battre les blancs d'œufs à chaud ou à froid selon la recette
- Incorporer le sucre cuit ou non cuit
- Dresser ou napper
- Cuire

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Bain-marie
- Bassine en inox
- Batteur
- Casserole
- Thermomètre à cuisson du sucre
- Poche à douille
- Spatule en inox
- Four
- Balance

A partir de :

Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Blancs battus correctement
- Respect de la méthode de travail
- Rapidité d'exécution
- Mélange effectué correctement
- Utilisation correcte de la poche à douille
- Cuisson correcte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence Professionnelle

Enoncé de la compétence :

CP7 - Réaliser les différentes crèmes de base

Elément de la compétence :
- Clarifier les oeufs
- Blanchir les jaunes avec le sucre
- Incorporer le lait aromatisé bouillant
- Pasteuriser la crème
- Réserver au frais
- Cuire et aromatiser selon la recette
- Battre la crème fraîche
- Incorporer sucre et arôme
- Faire fondre le chocolat selon la recette
- Incorporer crème et vanner selon la recette

Conditions de réalisation :

A l'aide de :
- Casserole
- Bassine en inox
- Fouet
- Spatule en bois
- Source de chaleur
- Enceinte réfrigérée
- Batteur
- Thermomètre à cuisson du sucre
- Balance

A partir de :

Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Blanchiment correct des jaunes d'œufs
- Respect des étapes de réalisation
- Pasteurisation correcte de la crème
- Cuisson correcte de la crème
- Absence de grumeaux dans la crème
- Bonne appréciation de l'état d'emmulsification et de la fermeté de la crème
- Respect de la température pour une fonte correcte du chocolat
- Mélange correct et homogène
- Utilisation correcte du batteur
- Respect des normes d'hygiène
- Utilisation d'un beurre à température adéquate.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence Professionnelle

Enoncé de la compétence :

CP8- Réaliser des gâteaux traditionnels

Elément de la compétence :

- Réaliser la pâte selon la recette
- Réaliser la farce d'amande ou autre selon la recette
- Réaliser la pâte friable
- Fourrer la pâte en façonnant les gâteaux
- Décorer avant ou après cuisson
-Cuire et présenter

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Récipients
- Casseroles
- Couteau
- Rouleau à pâtisserie
- Laminoir
- Bassines en inox
- Emporte pièces
- Moules
- Coupe pâte
- Four
- Eléments de décoration
- Plateaux en cuivre ronds ou carrés
-Balance

A partir de :

Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Pâte ferme et homogène selon la recette
- Préparation homogène et régulière de la farce
- Pâte friable ferme et homogène
- Façonnage réguliers et précis
- Semoule adéquate selon recette
- Sablage correct selon recette
- Hydratation correcte
- Cuisson correcte
- Respect des normes d'hygiène
- Sens de la décoration et de la présentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence Professionnelle

Enoncé de la compétence :

CP 9- Réaliser des entremets

Elément de la compétence :

- Réaliser le biscuit ou la génoise
- Réaliser les différentes crèmes selon l'entremet
- Incorporer ou non de la crème fouettée à froid
- Emmouler
- Laisser prendre au froid
- Réaliser le montage
- Décorer

-Conditions de réalisation :

A l'aide de :
- Casseroles
- Bassines en inox
- Bain-marie
- batteur
- Moules
- Four
- Enceinte réfrigérée
- Matériel de décoration
- Fruits frais
- Mixeur
- Sorbetière
-Balance

A partir de :
-Recette et mode opératoire

Critères de performance :

-Réalisation correcte du biscuit ou de la génoise
- Réalisation correcte et précise de la crème
-Mélange homogène des composants
- Emoulage correct
- Réalisation correcte du montage
- Garniture correcte et présentable de l'entremet

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence Professionnelle

Enoncé de la compétence :

CP10 - Réaliser des produits à base de la pâte levée et de la pâte levée feuilletée

Elément de la compétence :

- Réaliser une détrempe
- Pétrir la détrempe
- Laisser pointer
- Beurrer la détrempe
- Tourer la pâte
- Façonner
- Apprêter
- Cuire

Conditions de réalisation :

A l'aide de : -

- Pétrin
- Chambre de fermentation
- Moules
- Plateaux
- Rouleaux à pâtisserie
- Coupe pâte
- Pinceau
-Couteaux
- Four
- Ciseaux
- Enceinte réfrigérée
-Balance

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères de performance :
- Pétrir correctement la détrempe
- Bonne maîtrise de la fermentation
-Réalisation d'un bon tourage
- Bonne estimation de la première pousse
- Façonnage régulier et précis
- Bonne estimation de la 2ème pousse

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence :

CC1 -Appliquer les notions de technologie générale

Elément de la compétence :

Utiliser des notions de technologie des matières premières
Utiliser des notions de technologie du matériel

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

Materiel
Matières premières

A partir de :

Critères de performance :

Maîtrise de la technologie du matériel
Maîtrise de la technologie des matières premières

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence :

CC2 -Appliquer les règles de base d'hygiène et sécurité

Elément de la compétence :

- Utiliser les principes d'hygiène
- Utiliser les principes de sécurité

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Matériels d'hygiène et de sécurité

A partir de :

Critères de performance :

- Application rigoureuse des règles de base d'hygiène et de sécurité
-Respect des normes d'hygiène et de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence complémentaire

Enoncé de la compétence :

CC3 -Utiliser des notions de base de calcul professionnel

Elément de la compétence :

- Utiliser les opérations élémentaires d'arithmétique
- Utiliser le système métrique
- Réaliser une commande

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

A partir de :

- Exercices

Critères de performance :

- Maîtrise des notions de base de calcul professionnel

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de description de la Compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence :

CC4- Des notions de base de techniques d'expression

Elément de la compétence :

- Rédiger une lettre,
- Rédiger un rapport
- Rédiger un compte rendu

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

A partir de :

- Exercice de rédaction

Critères de performance :

- Techniques d'expression correctes

-Expression écrites et orales adéquates

-Rédaction correcte et juste

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de Description de la Compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence :

CC5- Des notions sur l'organisation et la gestion d'une petite entreprise

Elément de la compétence :

- Les textes sur les relations individuelles au travail.
- Les droits et les devoirs du travailleur.

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

A partir de :

- Journal officiel

Critères de performance :

- Bonne connaissance des notions de base de l'organisation et de gestion d'une petite entreprise

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

TABLEAU DE MISE EN RELATION DES COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET DES COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

	CC1	CC2	CC3	CC4	CC5
CP1	*	*	*	*	*
CP2	*	*	*	*	*
CP3	*	*	*	*	
CP4	*	*	*	*	*
CP5	*	*	*	*	*
CP6	*	*	*	*	*
CP7	*	*	*	*	*
CP8	*	*	*	*	*
CP9	*	*	*	*	*
CP10	*	*	*	*	*

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CP1 : Réaliser des gâteaux à base de pâte feuilletée

CP2 : Réaliser des gâteaux à base de pâte à choux

CP3 : Réaliser un biscuit et une génoise

CP4 : Réaliser une pâte friable et des gâteaux secs (petits gâteaux)

CP5 : Réaliser la cuisson du sucre

CP6 : Réaliser des meringues

CP7 : Réaliser différentes crèmes de base

CP8 : Réaliser des gâteaux traditionnels

CP9 : Réaliser des entremets

CP10 : Réaliser des produits à base de la pâte levée et la pâte levée feuilletée

CC1 : Utiliser des notions de technologie générale

CC2 : Appliquer les règles de base d'hygiène et sécurité

CC3 : Utiliser des notions de base de calcul professionnel

CC4 : Utiliser des notions de base de techniques d'expression

CC5 : Utiliser des notions de base de l'organisation et de la gestion d'une petite entreprise

SVP A L'IMPRIMERIE FAIRE TABLEAU MATRICE COMME D'HABITUDE

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر