

# CAP PÂTISSERIE

## SUIVI DE PROGRESSION

Ce que doit acquérir un apprenti  
pendant sa formation et chez son employeur

## I. Environnement technique de l'emploi

Le titulaire d'un CAP pâtisserie doit être en capacité de maîtriser :

- Des connaissances relatives aux choix et à la qualité des matières premières utilisées
- Des compétences spécifiques au métier de pâtissier (processus et techniques de stockage, de fabrication et de présentation), y compris au moyen de l'outil informatique, de l'utilisation appropriée des équipements et matériels dans **le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement.**

## II. Les différentes compétences à acquérir en pâtisserie

<b>ACTIVITÉ 1 : APPROVISIONNEMENT</b>					
<b>Vu en entreprise</b> ✓	<b>Acquis en entreprise</b> *1-2-3-4	<b>Tâches</b>	<b>Indicateurs</b>	<b>Vu au CFA</b> ✓	<b>Acquis au CFA</b> *1-2-3-4
		-Réception des produits livrés	-Adéquation entre le bon de commande et le bon de livraison		
		-Vérification quantitative des livraisons	-Détection des anomalies et/ou des défauts		
		-Détection des anomalies et des défauts	-Classement des étiquetages en vue de la traçabilité des produits		
		-Déconditionnement	-Rangement et stockage des produits dans les lieux appropriés et dans le respect des consignes et/ou du cahier des charges		
		-Stockage (conditionnement, rangement, classement, rotation)	-Signalement des stocks minimum en prévision d'une commande		
		-Participation au suivi des stocks et éventuellement aux commandes	-respect des règles d'hygiène, de santé, et sécurité		

**\* 1 = Non acquis ; 2= En cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

<b>ACTIVITÉ 2 : ORGANISATION /Autonomie, responsabilités/Informations à la hiérarchie en cas d'incident</b>					
<b>Vu en entreprise</b> ✓	<b>Acquis en entreprise</b> ✓	<b>Tâches</b>	<b>Indicateurs</b>	<b>Vu au CFA</b> ✓	<b>Acquis au CFA</b> *1-2-3-4
		-Connaissance des informations relatives à la production	-Collecte des informations relatives à la production -Conformité et opérationnalité du poste de travail (matériels, matières premières et matières d'œuvre) -Respect du plan d'organisation des tâches, de la fiche technique, des consignes -Réaction rapide et adaptée à la situation		
		-Planification de son travail dans le temps et dans l'espace			
		-Organisation et mise en place du poste de travail (équipement, matériel et outillage)			
		-Choix des produits et calcul des quantités (dosage, pesage)			
		-Réaction aux aléas			

**\* 1 = Non acquis ; 2= En cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

### ACTIVITÉ 3 : PRODUCTION ET TRANSFORMATION

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA *1-2-3-4
		-Réalisation des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes...)	-Respect de la commande (nature, quantité, temps)		
		-Mise en œuvre, assemblage et valorisation des produits fabriqués"maison" et/ou semi-élaborés	-Conformité et opérationnalité du poste de travail(matériels, matières premières et matières d'œuvre)		
		-Conduite des différentes techniques et méthodes de fabrication (traditionnelle, semi-industrielle et/ou industrielle)	-Respect du plan d'organisation des tâches, de la fiche technique, des consignes -Respect du mode opératoire des mélanges, des appareils de base et des cuissons		
		-Conduite des fermentations et des cuissons	-Respect du GBPH et des règles de santé et sécurité au travail		
		-Suivi de l'évolution des produits tout au long de la fabrication	-Conformité du travail fini (aspect, régularité, goût) avant stockage et/ou mise en vente		
		-Réalisation pour tout ou partie des opérations de finition et de décor			

**\* 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

<b>ACTIVITÉ 4 : COMMUNICATION</b>					
<b>Vu en entreprise</b> ✓	<b>Acquis en entreprise</b> *1-2-3-4	<b>Tâches</b>	<b>Indicateurs</b>	<b>Vu au CFA</b> ✓	<b>Acquis au CFA</b> *1-2-3-4
		-Participation à la communication de l'entreprise	-Travail en équipe -Maîtrise du vocabulaire professionnel -Argumentation précise orale ou écrite		
		-Compte-rendu à sa hiérarchie sur l'approvisionnement, la production (en cours ou finie) et la mise en vente ou distribution			
		-Information au personnel de vente sur les produits (spécificités en termes de composition et de consommation)			

**\* 1 = Non acquis ; 2= En cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

## ACTIVITÉ 5 : DÉMARCHE QUALITÉ

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA *1-2-3-4 ✓
		-Contrôle de la conformité des matières premières, des produits tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage	<p><b><u>Participation à la démarche qualité de l'entreprise</u></b></p> <p>-Produit conforme à la commandes- Maintien de la régularité et de la qualité organoleptique des produits -Conformité sanitaire des produits dans le respect de la réglementation en vigueur -Respect des bonnes pratiques d'hygiène, de la santé et sécurité au travail -Utilisation rationnelle et appropriée des matériels et produits d'entretien -Respect des règles de gestion des déchets</p>		
		-Analyse du produit en termes de goût, texture et aspect			
		-Contrôle des poids, des quantités et de la conformité des produits finis			
		-Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et matériels à chaque utilisation			
		-Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité			
		-Application des consignes de santé et sécurité au travail			
		-Gestion des déchets			

\* 1 = Non acquis ; 2= En cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie