

Mon cahier d'expériences et de réalisations - CAP Pâtissier - Éd. 2024

Liste des ressources

Sommaire des activités

- Fichiers professeur :

Productions et activités réalisées • Sommaire_activites.docx

Contexte professionnel 1 - Devenir pâtissier

Situation professionnelle 1 - Découverte de l'environnement

- Corrigés :

Contexte professionnel 1 - SP1 - Corrigé • CAP_Patissier_Contexte1_Sit1_Corrige.docx

- Fichiers élèves :

Contexte professionnel 1 - SP1 - Diaporama 1 • Diapo_CP1_SP1.pptx

- Fichiers élèves :

Contexte professionnel 1 - SP1 - Plan • Contexte1_Sit1_Plan.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 1 - SP1 - "Le goût, comment ça fonctionne" •
<https://www.youtube.com/embed/ytXPVPKZTiY?si=7ERHXqWliARD2Lld>

Situation professionnelle 2 - Approche du métier de pâtissier

- Corrigés :

Contexte professionnel 1 - SP2 - Corrigé • CAP_Patissier_Contexte1_Sit2_Corrige.docx

- Fichiers élèves :

Contexte professionnel 1 - SP2 - Diaporama 2 • Diapo_CP1_SP2.pptx

- Fichiers élèves :

Contexte professionnel 1 - SP2 - Fiche 104 • Contexte1_Sit2_Fiche104.pdf

- Fichiers élèves :

Contexte professionnel 1 - SP2 - Fichier surprise • Contexte1_Sit2_Passeport_formation.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- Corrigés :

Contexte professionnel 1 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte1_acquis.docx

Contexte professionnel 2 - Couleurs d'automne

Situation professionnelle 1 - Cake aux fruits de saison

- Corrigés :

Contexte professionnel 2 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte2_Sit1_Corrige.docx

- Fichiers élèves :

Contexte professionnel 2 - SP1 - Catalogue • Contexte2_Sit1_Catalogue.pdf

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 2 - SP1 - Affichette à compléter • Contexte2_Sit1_Affichette.docx

Situation professionnelle 2 - Choux caramel et chouquettes

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 2 - SP2 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte2_Sit2_Corrige.docx

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 2 - SP2 - "Les conseils de Philippe Conticini" •

https://www.youtube.com/embed/H93H5h_Fglg?si=vN77fgMhvfGNy1yw

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 2 - SP2 - Affichette à compléter • Contexte2_Sit2_Affichette.docx

Situation professionnelle 3 - Tarte normande et flan parisien

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 2 - SP3 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte2_Sit3_Corrige.docx

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 2 - SP3 - "Apprendre à foncer une pâte pour une tarte" •

<https://www.youtube.com/embed/OLjhbWsmEJU?si=cttIQ3ch-BGREGpT>

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 2 - SP3 - Affichette à compléter • Contexte2_Sit3_Affichette.docx

Situation professionnelle 4 - Paris-Brest

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 2 - SP4 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte2_Sit4_Corrige.docx

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 2 - SP4 - "La pâtisserie parisienne : le Paris-Brest" •

<https://www.youtube.com/embed/byXc7UNbg7Y?si=P03Bcr8F3TMsYw1E>

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 2 - SP4 - "L'amande française" • <https://www.youtube.com/embed/YoR7e55Uk1U?si=2JVU04TB824GSOIO>

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 2 - SP4 - Affichette à compléter • Contexte2_Sit4_Affichette.docx

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 2 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte2_acquis.docx

Contexte professionnel 3 - Qu'est-ce qui fait gonfler les pâtes ?

Situation professionnelle 1 - Les actions de la levure et de la poudre à lever

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 3 - SP1 - Corrigé • CAP_Pâtissier_Contexte3_Sit1_Corrige.docx

- **Diaporamas :**

Contexte professionnel 3 - SP1 - Diaporama fiche 10 • Diapo_Decouverte_F10.mp4

- **Diaporamas :**

Contexte professionnel 3 - SP1 - Diaporama fiche 29 • Diapo_Decouverte_F29.mp4

- **Diaporamas :**

Contexte professionnel 3 - SP1 - Diaporama fiche 82 • Diapo_Decouverte_F82.mp4

- **Diaporamas :**

Contexte professionnel 3 - SP1 - Diaporama fiche 83 • Diapo_Decouverte_F83.mp4

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 3 - SP1 - "La création de la madeleine" • <https://www.youtube.com/embed/tYXDssIDUrs>

Situation professionnelle 2 - Le gonflement d'une pâte à choux

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 3 - SP2 - Corrigé • CAP_Patissier_Contexte3_Sit2_Corrige.docx

- **Diaporamas :**

Contexte professionnel 3 - SP2 - Diaporama fiche 17 • Diapo_Decouverte_F17.mp4

- **Diaporamas :**

Contexte professionnel 3 - SP2 - "L'histoire du sucre" • <https://www.youtube.com/embed/j-3FpKxY0w8>

Situation professionnelle 3 - Les qualités organoleptiques d'une pâte levée

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 3 - SP3 - Corrigé • CAP_Patissier_Contexte3_Sit3_Corrige.docx

- **Diaporamas :**

Contexte professionnel 3 - SP3 - Diaporama fiche 13 • Diapo_Decouverte_F13.mp4

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 3 - SP3 - "À quoi sert-il de boire du lait UHT ?" • <https://www.youtube.com/embed/d9Z0kj1gizs>

Situation professionnelle 4 - L'incidence du craquelin sur le gonflement d'un chou

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 3 - SP4 - Corrigé • CAP_Patissier_Contexte3_Sit4_Corrige.docx

- **Diaporamas :**

Contexte professionnel 3 - SP4 - Diaporama fiche 15 • Diapo_Decouverte_F15.mp4

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 3 - SP4 - Fichier à compléter • Contexte3_Sit4_Attentes.docx

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 3 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte3_acquis.docx

Contexte professionnel 4 - La pâtisserie de tradition

Situation professionnelle 1 - Palmiers et chaussons aux pommes

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 4 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte4_Sit1_Corrige.docx

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 4 - SP1 - "L'histoire de la pâte feuilletée" • https://www.youtube.com/embed/G9gAjle-Mu4?si=SSYCd4BS1DL5_Dzu

Situation professionnelle 2 - Ambassadeur

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 4 - SP2 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte4_Sit2_Corrige.docx

Situation professionnelle 3 - Millefeuille et sacristain

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 4 - SP3 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte4_Sit3_Corrige.docx

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 4 - SP3 - "La fabrication du beurre échiré" •
https://www.youtube.com/embed/T5STW7i3YSM?si=w_pfgDDht_t6pCzO

Situation professionnelle 4 - Moka

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 4 - SP4 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte4_Sit4_Corrige.docx

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 4 - SP4 - "La recette du moka" • <https://www.youtube.com/embed/11UGA18oo60?si=pZ1zPRdrkSD569A9>

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 4 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte4_acquis.docx

Contexte professionnel 5 - La tradition de Noël

Situation professionnelle 1 - À la découverte de pâtisseries de Noël

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 5 - SP1 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte5_Sit1_Corrige.docx

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 5 - SP1 - "Le pain d'épices" • <https://www.youtube.com/embed/uOw5h0-d4ZQ?si=866tl-3hXTGPVB3N>

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 5 - SP1 - Étiquettes explicatives à compléter • Contexte5_Sit1_Etiquettes_explicatives.docx

Situation professionnelle 2 - La traditionnelle bûche de Noël

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 5 - SP2 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte5_Sit2_Corrige.docx

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 5 - SP2 - Étiquette explicative à compléter • Contexte5_Sit2_Etiquette_explicative.docx

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 5 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte5_acquis.docx

Contexte professionnel 6 - Vivent les rois

Situation professionnelle 1 - Galette des rois et pithiviers feuilleté

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 6 - SP1 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte6_Sit1_Corrige.docx

- Vidéos :

Contexte professionnel 6 - SP1 - "La différence entre la galette des rois et le pithiviers feuilleté" • <https://www.youtube.com/embed/spJDJhVXTf8?si=VK8Mr-aY0FiAVphK>

- Vidéos :

Contexte professionnel 6 - SP1 - "Comment choisir ses œufs ?" • <https://www.youtube.com/embed/PqtPvbpPCoQ?si=9TPOY-cwA7xawMk0>

Situation professionnelle 2 - Saint-honoré, le roi des gâteaux

- Corrigés :

Contexte professionnel 6 - SP2 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte6_Sit2_Corrige.docx

- Vidéos :

Contexte professionnel 6 - SP2 - "La chimie du caramel" • <https://www.youtube.com/embed/22eaMvKE1xA?si=7yguDmL8rq5Zd2qv>

- Vidéos :

Contexte professionnel 6 - SP2 - "Saint-honoré revisité par Yann Couvreur" • https://www.youtube.com/embed/BjBf9-kqydA?si=LRrkdT9_ZaVAmc9R

Situation professionnelle 3 - Couronne des rois et petits fours

- Corrigés :

Contexte professionnel 6 - SP3 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte6_Sit3_Corrige.docx

- Vidéos :

Contexte professionnel 6 - SP3 - "Apt, la capitale du fruit confit" • https://www.youtube.com/embed/kGPRbXrSit0?si=e_yZ11JWkc3z0ztM

Situation professionnelle 4 - Charlotte impératrice

- Corrigés :

Contexte professionnel 6 - SP4 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte6_Sit4_Corrige.docx

- Vidéos :

Contexte professionnel 6 - SP4 - "Le biscuit à la cuillère" • <https://www.youtube.com/embed/zznDtzEq9dw?si=h2TOeeDcuUZOWWJR>

- Vidéos :

Contexte professionnel 6 - SP4 - "Comment utiliser la gélatine ?" • <https://www.youtube.com/embed/X27OsDL1f0Q?si=k9exn0rM46J86z4g>

Je fais le point sur mes acquis

- Corrigés :

Contexte professionnel 6 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte6_acquis.docx

Contexte professionnel 7 - Ne nous pressons pas...

Situation professionnelle 1 - Tartes au citron et meringuettes

- Corrigés :

Contexte professionnel 7 - SP1 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte7_Sit1_Corrige.docx

- Vidéos :

Contexte professionnel 7 - SP1 - "Réaliser une meringue italienne" • <https://www.youtube.com/embed/fiXBpw8DHS8?si=vhtVQqck7qo0n0d2>

- Vidéos :

Contexte professionnel 7 - SP1 - "Le citron de Menton" • https://www.youtube.com/embed/s8obaAdlqPk?si=YZEVx-S9ILP_bRc9

- Vidéos :

Contexte professionnel 7 - SP1 - "Histoire de plat : tarte au citron" • <https://www.youtube.com/embed/bxvMO3WSwKc?si=aabwHVZYe1PMc9z1>

Situation professionnelle 2 - Choux divers

- Corrigés :

Contexte professionnel 7 - SP2 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte7_Sit2_Corrige.docx

- Vidéos :

Contexte professionnel 7 - SP2 - "L'éclair de génie de Christophe Adam" • <https://www.youtube.com/embed/udi7yQ1yme8?si=c4-asIO5HRGTBx-v>

- Vidéos :

Contexte professionnel 7 - SP2 - "Comment fabriquer une huile essentielle ?" • <https://www.youtube.com/embed/RWm9xFDL05k?si=3N8EBoSloO5T-800>

Situation professionnelle 3 - Cakes et petits fours aux agrumes

- Corrigés :

Contexte professionnel 7 - SP3 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte7_Sit3_Corrige.docx

- Vidéos :

Contexte professionnel 7 - SP3 - "Joëlle Étienne, cultivatrice d'agrumes rares" • https://www.youtube.com/embed/pMJiFko3_go?si=9Q4u1JcJmHx9MsWH

- Vidéos :

Contexte professionnel 7 - SP3 - "Qu'est-ce que la certification biologique ?" • https://www.youtube.com/embed/V67YhERUVbg?si=OphFObvi1x_cvESv

Situation professionnelle 4 - Entremets citron

- Corrigés :

Contexte professionnel 7 - SP4 - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte7_Sit4_Corrige.docx

Je fais le point sur mes acquis

- Corrigés :

Contexte professionnel 7 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Pâtissier_Contexte7_acquis.docx

Contexte professionnel 8 - Le brunch à l'honneur

Situation professionnelle 1 - Une ambiance française ou anglo-saxonne ?

- Corrigés :

Contexte professionnel 8 - SP1 - Corrigés (A VENIR) • CP8_SP1_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 8 - SP1 - "D'où vient le croissant" • <https://www.youtube.com/embed/XU8to6SUKIU?si=8rJeknGpUjidifH5>

- Vidéos :

Contexte professionnel 8 - SP1 - Présentation d'un laminoir" • <https://www.youtube.com/embed/yc10SuMI-4Q?si=tGot7wzqex7B3iZ>

- Vidéos :

Contexte professionnel 8 - SP1 - "Combien coûte un bon croissant ?" • <https://www.tf1info.fr/societe/viennoiserie-combien-coute-un-bon-croissant-2141922.html>

- Vidéos :

Contexte professionnel 8 - SP1 - "Les 3 règles d'un croissant réussi" •
<https://www.youtube.com/embed/nOnft18iEzY?si=JO98lx3oqRQL8-sU>

Situation professionnelle 2 - Des fruits pour un brunch vitaminé

- Corrigés :

Contexte professionnel 8 - SP2 - Corrigés (A VENIR) • CP8_SP2_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 8 - SP2 - "Fruits et légumes de saison" •
https://www.youtube.com/embed/Svt_JFMt578?si=ms0zkbHhZH5rdfUv

Situation professionnelle 3 - Un peu de diversité

- Corrigés :

Contexte professionnel 8 - SP3 - Corrigés (A VENIR) • CP8_SP3_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 8 - SP3 - "La quiche lorraine" • <https://www.youtube.com/embed/sHfJAO9rgec?si=ZoUbOBUZK2gMubjS>

- Vidéos :

Contexte professionnel 8 - SP3 - "Chocolatine ou pain au chocolat ?" • <https://www.youtube.com/embed/kcz18bSjJq8?si=-Zx75Vrw-dFbQWMk>

Situation professionnelle 4 - Une inspiration outre-Atlantique

- Corrigés :

Contexte professionnel 8 - SP4 - Corrigés (A VENIR) • CP8_SP4_ressource_prochainement_disponible.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- Corrigés :

Contexte professionnel 8 - Je vérifie mes acquis - Corrigés (A VENIR) • CP8_acquis_ressource_prochainement_disponible.pdf

Contexte professionnel 9 - Les premières fraises

Situation professionnelle 1 - Tartelettes et sablés

- Corrigés :

Contexte professionnel 9 - SP1 - Corrigés (A VENIR) • CP9_SP1_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 9 - SP1 - "De nouvelles variétés pour de nouveaux goûts" •
https://www.youtube.com/embed/WwTbwJswS4M?si=6_sKukEt9jZvY2n4

Situation professionnelle 2 - Fraisiers

- Corrigés :

Contexte professionnel 9 - SP2 - Corrigés (A VENIR) • CP9_SP2_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 9 - SP2 - "Fraisier revisité (1)" • <https://www.youtube.com/embed/jq3rEGHOeVM?si=27jjCkiGz5V6QWIE>

- Vidéos :

Contexte professionnel 9 - SP2 - "Fraisier revisité (2)" • https://www.youtube.com/embed/ooINNEijDwY?si=qQQh8K2VreWUB_jZ

Je fais le point sur mes acquis

- Corrigés :

Contexte professionnel 9 - Je vérifie mes acquis - Corrigés (A VENIR) • CP9_acquis_ressource_prochainement_disponible.pdf

Contexte professionnel 10 - Pâtisseries régionales et internationales

Situation professionnelle 1 - Pain de Gênes, gâteau de Savoie et amaretti

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 10 - SP1 - Corrigés (A VENIR) • CP10_SP1_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 10 - SP1 - "L'amande provençale : belle à croquer" •

https://www.youtube.com/embed/ixzA71RmpNk?si=jX_hVzmgMnjkt_St

Situation professionnelle 2 - Charlottes aux poires

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 10 - SP2 - Corrigés (A VENIR) • CP10_SP2_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 10 - SP2 - "Cédric Grolet et les fruits sculptés" •

<https://www.youtube.com/embed/JpIIrMgPXe4?si=-v4C5w5bD4qEJcR3>

Situation professionnelle 3 - Chinois, tropézienne et tartes au sucre

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 10 - SP3 - Corrigés (A VENIR) • CP10_SP3_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 10 - SP3 - "Tarte tropézienne" • <https://www.youtube.com/embed/XYJ4xZLPslw?si=FYBprbGLaLcyCXU0>

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 10 - SP3 - "Moins de sucre, plus de plaisir !" •

<https://www.youtube.com/embed/KKoJzfbVkh8?si=M6OTj3IHkHg5UvUb>

Situation professionnelle 4 - Forêt-noire

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 10 - SP4 - Corrigés (A VENIR) • CP10_SP4_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 10 - SP4 - "Labels alimentaires : comment s'y retrouver ?" •

<https://www.youtube.com/embed/dxyPJVm38KY?si=5kUffCGAtKE8xnI3>

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 10 - SP4 - "Une récolte exceptionnelle de cerises" •

<https://www.youtube.com/embed/c6twDCIBN70?si=CGHfCdlrZk8HlhtO>

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 10 - Je vérifie mes acquis - Corrigés (A VENIR) • CP10_acquis_ressource_prochainement_disponible.pdf

Contexte professionnel 11 - Des fruits toute l'année

Situation professionnelle 1 - Cakes et viennoiseries aux fruits

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 11 - SP1 - Corrigés (A VENIR) • CP11_SP1_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 11 - SP1 - "Comprendre le développement durable" •
https://www.youtube.com/embed/VAPfpaTwp_A?si=5B2rXk-2b1hiZAPB

- Vidéos :

Contexte professionnel 11 - SP1 - "Fruits secs : qui sont-ils exactement ?" •
<https://www.youtube.com/embed/WCdjcjl8Ow?si=kPJfaxckhmJXfV-n>

Situation professionnelle 2 - Succès praliné

- Corrigés :

Contexte professionnel 11 - SP2 - Corrigés (A VENIR) • CP11_SP2_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 11 - SP2 - "Comment bien trier ses déchets" •
<https://www.youtube.com/embed/fZHPKpaEOZA?si=Cj2OquRvDPaTADw3>

- Fichiers élèves :

Contexte professionnel 11 - SP2 - Jeu en ligne • <https://sitetom.syctom-paris.fr/joue-avec-tom/je-suis-champion-du-tri.html>

Situation professionnelle 3 - Tarte et petits fours aux fruits secs

- Corrigés :

Contexte professionnel 11 - SP3 - Corrigés (A VENIR) • CP11_SP3_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 11 - SP3 - "La noix de Grenoble" • <https://www.youtube.com/embed/OY3Y1iMoJ6M?si=iySSk7k1UtjhXVHD>

- Vidéos :

Contexte professionnel 11 - SP3 - "Nouvelles consignes de tri des emballages" •
<https://www.youtube.com/embed/FzHogu5JXQU?si=mWE2q8raGmoS0aNI>

Situation professionnelle 4 - Tarte soufflée framboise

- Corrigés :

Contexte professionnel 11 - SP4 - Corrigés (A VENIR) • CP11_SP4_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 11 - SP4 - "Pasteur : allergies alimentaires" •
https://www.youtube.com/embed/bD8_Pywd0es?si=XR2QniwRpTiNSPH9

Je fais le point sur mes acquis

- Corrigés :

Contexte professionnel 11 - Je vérifie mes acquis - Corrigés (A VENIR) • CP11_acquis_ressource_prochainement_disponible.pdf

Contexte professionnel 12 - Tout chocolat

Situation professionnelle 1 - Cake chocolat et marbré

- Corrigés :

Contexte professionnel 12 - SP1 - Corrigés (A VENIR) • CP12_SP1_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Fichiers élèves :

Contexte professionnel 12 - SP1 - État des stocks • Contexte12_Sit1_Etat_stocks.xlsx

- Vidéos :

Contexte professionnel 12 - SP1 - "Le cake marbré de François Perret, un dessert riche en souvenirs" •
<https://www.dailymotion.com/embed/video/x836fza?autoplay=1>

Situation professionnelle 2 - Opéra

- Corrigés :

Contexte professionnel 12 - SP2 - Corrigés (A VENIR) • CP12_SP2_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 12 - SP2 - "La fabrication du chocolat" • <https://www.youtube.com/embed/M0XWLDxqo2E?si=d9PzOHXVy0Qyue7A>

Situation professionnelle 3 - Tarte au chocolat

- Corrigés :

Contexte professionnel 12 - SP3 - Corrigés (A VENIR) • CP12_SP3_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 12 - SP3 - "Le gaspillage alimentaire" • <https://www.youtube.com/embed/59FH0MkMxf4?si=IBPWBgqjO28dY6nL>

- Vidéos :

Contexte professionnel 12 - SP3 - "La ganache : les techniques de l'école Valrhona" • https://www.youtube.com/embed/eAHJJHc7vvA?si=S6_tCgO-Uo5A7jb6

Situation professionnelle 4 - Entremets 3 chocolats

- Corrigés :

Contexte professionnel 12 - SP4 - Corrigés (A VENIR) • CP12_SP4_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 12 - SP4 - "Processus de transformation du cacao" • <https://www.youtube.com/embed/1u-DGUTeutA?si=0aTDBpv4OVA59Vfg>

- Vidéos :

Contexte professionnel 12 - SP4 - "Le tempérage : les techniques de l'école Valrhona" • https://www.youtube.com/embed/Mk0Z0eSBUW4?si=A0IFat5V3slltc_4

Je fais le point sur mes acquis

- Corrigés :

Contexte professionnel 12 - Je vérifie mes acquis - Corrigés (A VENIR) • CP12_acquis_ressource_prochainement_disponible.pdf

Contexte professionnel 13 - Un Noël alliant tradition et création

Situation professionnelle 1 - Brioche européenne

- Corrigés :

Contexte professionnel 13 - SP1 - Corrigés (A VENIR) • CP13_SP1_ressource_prochainement_disponible.pdf

- Vidéos :

Contexte professionnel 13 - SP1 - "Présentation d'une expérience" • <https://www.youtube.com/embed/y3h7AaamV-M?si=n6KGcflzqe9ZaFhn>

- Vidéos :

Contexte professionnel 13 - SP1 - "La production de cannelle au Sri Lanka" • <https://www.youtube.com/embed/0F523rhROp8?si=a8djjxCBSmk02daJ>

- Fichiers élèves :

Contexte professionnel 13 - SP1 - Dépliant à compléter • Contexte13_Sit1_Depliant.docx

Situation professionnelle 2 - Bûche "Le Macareux facétieux"

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 13 - SP2 - Corrigés (A VENIR) • CP13_SP2_ressource_prochainement_disponible.pdf

Situation professionnelle 3 - Pâtisseries traditionnelles alsaciennes

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 13 - SP3 - Corrigés (A VENIR) • CP13_SP3_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 13 - SP3 - "En Alsace, pas de Noël dans bredele !" •
<https://www.youtube.com/embed/8UbaMDX0rDs?si=c3kSNvpExI369h4R>

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 13 - SP3 - "Le kouglof, la gourmandise alsacienne" (à partir de 45 s) •
<https://www.youtube.com/embed/bDcRnHbyb6M?si=kZOS68Crwt3qBhly>

Situation professionnelle 4 - Bûche créative "Le Macareux joueur"

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 13 - SP4 - Corrigés (A VENIR) • CP13_SP4_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 13 - SP4 - "Châtaigne vs marron : quelles différences ?" •
https://www.youtube.com/embed/sih7BHqLQxU?si=jx4LIMDF_k1RB4II

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 13 - Je vérifie mes acquis - Corrigés (A VENIR) • CP13_acquis_ressource_prochainement_disponible.pdf

Contexte professionnel 14 - Les rois sont de retour

Situation professionnelle 1 - Galettes variées et petits fours

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 14 - SP1 - Corrigés (A VENIR) • CP14_SP1_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 14 - SP1 - "Réaliser une sauce béchamel" • <https://www.youtube.com/embed/oBOv-qUPfvs?si=omdlCWKiO9mbuaBv>

Situation professionnelle 2 - Royal revisité

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 14 - SP2 - Corrigés (A VENIR) • CP14_SP2_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 14 - SP2 - Document de liaison à compléter • Contexte14_Sit2_Document_liaison.docx

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 14 - Je vérifie mes acquis - Corrigés (A VENIR) • CP14_acquis_ressource_prochainement_disponible.pdf

Contexte professionnel 15 - Un peu d'exotisme

Situation professionnelle 1 - Assortiment de fruits exotiques

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 15 - SP1 - Corrigés (A VENIR) • CP15_SP1_ressource_prochainement_disponible.pdf

Situation professionnelle 2 - La banane

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 15 - SP2 - Corrigés (A VENIR) • CP15_SP2_ressource_prochainement_disponible.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 15 - Je vérifie mes acquis - Corrigés (A VENIR) • CP15_acquis_ressource_prochainement_disponible.pdf

Contexte professionnel 16 - Une nouvelle clientèle

Situation professionnelle 1 - Éviter le lactose

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 16 - SP1 - Corrigés (A VENIR) • CP16_SP1_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 16 - SP1 - "Lactose : intolérance ou allergie ?" • <https://www.youtube.com/embed/AshJLTIOx-s?si=L5vpqdY5M3ebjRdU>

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 16 - SP1 - "Les laits végétaux peuvent-ils remplacer le lait de vache ?" • https://www.youtube.com/embed/hZXLyC-oxTs?si=xKa_U7OcmYxwA2Wp

Situation professionnelle 2 - Consommer des sucres différents

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 16 - SP2 - Corrigés (A VENIR) • CP16_SP2_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 16 - SP2 - "Comment les abeilles font-elles du miel ?" • https://www.youtube.com/embed/9W6y_ug_MuE?si=hMOJO6CmDbyvU5XU

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 16 - SP2 - "La production du sirop d'érable" • <https://www.youtube.com/embed/fpl7DbCMAz0?si=SRN3wwQMGkuYJmSZ>

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 16 - SP2 - "Le sucre de coco : à la redécouverte d'un sucre sain" • https://www.youtube.com/embed/UzvqVToBV5o?si=i5B2vmCYOTy_m_il

Situation professionnelle 3 - Interdire le gluten

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 16 - SP3 - Corrigés (A VENIR) • CP16_SP3_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 16 - SP3 - "Philippe Conticini prône le sans gluten et sans lactose" • https://www.francetvinfo.fr/france/sante-philippe-conticini-prone-le-sans-gluten-et-sans-lactose_1805275.html

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 16 - SP3 - "Gluten : pourquoi c'est devenu un problème" • https://www.youtube.com/embed/-byRgFFMA_M?si=6FIU0QiZUanKVjyZ

Situation professionnelle 4 - Adopter un régime végétan

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 16 - SP4 - Corrigés (A VENIR) • CP16_SP4_ressource_prochainement_disponible.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 16 - Je vérifie mes acquis - Corrigés (A VENIR) • CP16_acquis_ressource_prochainement_disponible.pdf

Contexte professionnel 17 - Inspirations interrégionales

Situation professionnelle 1 - Kouign-amann ou brioche feuilletée ?

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 17 - SP1 - Corrigés (A VENIR) • CP17_SP1_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 17 - SP1 - "Le gâteau breton le plus populaire" •

<https://www.youtube.com/embed/LOkoA-4j7aw?si=yeFjbvWRrkfanRY4>

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 17 - SP1 - "Beurre doux vs beurre salé" •

<https://www.youtube.com/embed/eneifSkX5z4?si=BkxIVX1BSON3o8zl>

Situation professionnelle 2 - Découverte de monts-blancs revisités

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 17 - SP2 - Corrigés (A VENIR) • CP17_SP2_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 17 - SP2 - "Mont-blanc revisité par Nasserline Mendi" •

<https://www.dailymotion.com/embed/video/x1cfm19?autoplay=1>

- **Vidéos :**

Contexte professionnel 17 - SP2 - "Cyril Lignac : et voilà comment on crée un nouveau gâteau" •

<https://www.dailymotion.com/embed/video/x3badyn?autoplay=1>

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 17 - Je vérifie mes acquis - Corrigés (A VENIR) • CP17_acquis_ressource_prochainement_disponible.pdf

Contexte professionnel 18 - Préparons l'examen

Situation professionnelle 1 - Découvrir EP1

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 18 - SP1 - Corrigés (A VENIR) • CP18_SP1_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 18 - SP1 - Sujet exemple 1 • Contexte18_Sujet_exemple1.docx

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 18 - SP1 - Corrigé du sujet exemple 1 • Contexte18_Corrige_sujet_exemple1.docx

Situation professionnelle 2 - Découvrir EP2

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 18 - SP2 - Corrigés (A VENIR) • CP18_SP2_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 18 - SP2 - Sujet exemple 2 • Contexte18_Sujet_exemple2.docx

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 18 - SP2 - Corrigé du sujet exemple 2 • Contexte18_Corrige_sujet_exemple2.docx

Situation professionnelle 3 - S'entraîner pour EP1

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 18 - SP3 - Corrigés (A VENIR) • CP18_SP3_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 18 - SP3 - Sujet exemple 3 • Contexte18_Sujet_exemple3.docx

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 18 - SP3 - Corrigé du sujet exemple 3 • Contexte18_Corrige_sujet_exemple3.docx

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 18 - SP3 - Grille d'évaluation • Contexte18_Sit3_Grille_evaluation.xlsx

Situation professionnelle 4 - S'entraîner pour EP2

- **Corrigés :**

Contexte professionnel 18 - SP4 - Corrigés (A VENIR) • CP18_SP4_ressource_prochainement_disponible.pdf

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 18 - SP4 - Sujet exemple 4 • Contexte18_Sujet_exemple4.docx

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 18 - SP4 - Corrigé du sujet exemple 4 • Contexte18_Corrige_sujet_exemple4.docx

- **Fichiers élèves :**

Contexte professionnel 18 - SP4 - Grille d'évaluation • Contexte18_Sit4_Grille_evaluation.xlsx