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.pdf

- **Fichiers élèves :**
Contexte professionnel 1 - SP1 - Diaporama 1 • Diapo_CP1_SP1.pptx

- **Fichiers élèves :**
Contexte professionnel 1 - SP1 - Plan • Contexte1_Sit1_Plan.pdf

Situation professionnelle 2 - Approche du métier de pâtissier

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 1 - SP2 - Corrigé • CAP_Patissier_Contexte1_Sit2_Corrige.pdf

- **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.pdf

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 1 - Test en ligne - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte1_test.pdf

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.pdf

- **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_Patissier_Contexte2_Sit2_Corrige.pdf

- **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_Patissier_Contexte2_Sit3_Corrige.pdf

- **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_Patissier_Contexte2_Sit4_Corrige.pdf

- **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_Patissier_Contexte2_acquis.pdf

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 2 - Test en ligne - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte2_test.pdf

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_Patissier_Contexte3_Sit1_Corrige.pdf

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

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 3 - SP2 - Corrigé • CAP_Patissier_Contexte3_Sit2_Corrige.pdf

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

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 3 - SP3 - Corrigé • CAP_Patissier_Contexte3_Sit3_Corrige.pdf

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

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 3 - SP4 - Corrigé • CAP_Patissier_Contexte3_Sit4_Corrige.pdf

- **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.pdf

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 3 - Test en ligne - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte3_test.pdf

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.pdf

Situation professionnelle 2 - Ambassadeur

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 4 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte4_Sit2_Corrige.pdf

Situation professionnelle 3 - Millefeuille et sacristain

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 4 - SP3 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte4_Sit3_Corrige.pdf

Situation professionnelle 4 - Moka

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 4 - SP4 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte4_Sit4_Corrige.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 4 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte4_acquis.pdf

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 4 - Test en ligne - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte4_test.pdf

Contexte professionnel 5 - La tradition de Noël

Situation professionnelle 1 - À la découverte de pâtisseries de Noël

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 5 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte5_Sit1_Corrige.pdf

- **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_Patissier_Contexte5_Sit2_Corrige.pdf

- **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_Patissier_Contexte5_acquis.pdf

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 5 - Test en ligne - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte5_test.pdf

Contexte professionnel 6 - Vivent les rois

Situation professionnelle 1 - Galette des rois et pithiviers feuilleté

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 6 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte6_Sit1_Corrige.pdf

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

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 6 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte6_Sit2_Corrige.pdf

Situation professionnelle 3 - Couronne des rois et petits fours

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 6 - SP3 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte6_Sit3_Corrige.pdf

Situation professionnelle 4 - Charlotte impératrice

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 6 - SP4 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte6_Sit4_Corrige.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 6 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte6_acquis.pdf

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 6 - Test en ligne - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte6_test.pdf

Contexte professionnel 7 - Ne nous pressons pas...

Situation professionnelle 1 - Tartes au citron et meringuettes

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 7 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte7_Sit1_Corrige.pdf

Situation professionnelle 2 - Choux divers

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 7 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte7_Sit2_Corrige.pdf

Situation professionnelle 3 - Cakes et petits fours aux agrumes

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 7 - SP3 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte7_Sit3_Corrige.pdf

Situation professionnelle 4 - Entremets citron

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 7 - SP4 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte7_Sit4_Corrige.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 7 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte7_acquis.pdf

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 7 - Test en ligne - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte7_test.pdf

Contexte professionnel 8 - Le brunch à l'honneur

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

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 8 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte8_Sit1_Corrige.pdf

Situation professionnelle 2 - Des fruits pour un brunch vitaminé

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 8 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte8_Sit2_Corrige.pdf

Situation professionnelle 3 - Un peu de diversité

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 8 - SP3 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte8_Sit3_Corrige.pdf

Situation professionnelle 4 - Une inspiration outre-Atlantique

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 8 - SP4 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte8_Sit4_Corrige.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 8 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte8_acquis.pdf

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 8 - Test en ligne - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte8_test.pdf

Contexte professionnel 9 - Les premières fraises

Situation professionnelle 1 - Tartelettes et sablés

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 9 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte9_Sit1_Corrige.pdf

Situation professionnelle 2 - Fraisiers

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 9 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte9_Sit2_Corrige.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 9 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte9_acquis.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 • CAP_Patissier_Contexte10_Sit1_Corrige.pdf

Situation professionnelle 2 - Charlottes aux poires

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 10 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte10_Sit2_Corrige.pdf

Situation professionnelle 3 - Chinois, tropézienne et tartes au sucre

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 10 - SP3 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte10_Sit3_Corrige.pdf

Situation professionnelle 4 - Forêt-noire

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 10 - SP4 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte10_Sit4_Corrige.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 10 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte10_acquis.pdf

Contexte professionnel 11 - Des fruits toute l'année

Situation professionnelle 1 - Cakes et viennoiseries aux fruits

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 11 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte11_Sit1_Corrige.pdf

Situation professionnelle 2 - Succès praliné

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 11 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte11_Sit2_Corrige.pdf

- **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 • CAP_Patissier_Contexte11_Sit3_Corrige.pdf

Situation professionnelle 4 - Tarte soufflée framboise

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 11 - SP4 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte11_Sit4_Corrige.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 11 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte11_acquis.pdf

Contexte professionnel 12 - Tout chocolat

Situation professionnelle 1 - Cake chocolat et marbré

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 12 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte12_Sit1_Corrige.pdf

- **Fichiers élèves :**
Contexte professionnel 12 - SP1 - État des stocks • Contexte12_Sit1_Etat_stocks.xlsx

Situation professionnelle 2 - Opéra

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 12 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte12_Sit2_Corrige.pdf

Situation professionnelle 3 - Tarte au chocolat

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 12 - SP3 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte12_Sit3_Corrige.pdf

Situation professionnelle 4 - Entremets 3 chocolats

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 12 - SP4 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte12_Sit4_Corrige.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 12 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte12_Sit4_Corrige.pdf

Contexte professionnel 13 - Un Noël alliant tradition et création

Situation professionnelle 1 - Brioches européennes

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 13 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte13_Sit1_Corrige.pdf

- **Fichiers élèves :**
Contexte professionnel 13 - SP1 - Dépliant à compléter • Contexte13_Sit1_Depliant.docx

Situation professionnelle 2 - Bûche "Le Macareux facétieux"

Situation professionnelle 3 - Pâtisseries traditionnelles alsaciennes

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 13 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte13_Sit2_Corrige.pdf

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 13 - SP3 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte13_Sit3_Corrige.pdf

Situation professionnelle 4 - Bûche créative "Le Macareux joueur"

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 13 - SP4 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte13_Sit4_Corrige.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 13 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte13_acquis.pdf

Contexte professionnel 14 - Les rois sont de retour

Situation professionnelle 1 - Galettes variées et petits fours

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 14 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte14_Sit1_Corrige.pdf

Situation professionnelle 2 - Royal revisité

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 14 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte14_Sit2_Corrige.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 • CAP_Patissier_Contexte14_acquis.pdf

Contexte professionnel 15 - Un peu d'exotisme

Situation professionnelle 1 - Assortiment de fruits exotiques

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 15 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte15_Sit1_Corrige.pdf

Situation professionnelle 2 - La banane

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 15 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte15_Sit2_Corrige.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 15 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte15_acquis.pdf

Contexte professionnel 16 - Une nouvelle clientèle

Situation professionnelle 1 - Éviter le lactose

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 16 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte16_Sit1_Corrige.pdf

Situation professionnelle 2 - Consommer des sucres différents

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 16 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte16_Sit2_Corrige.pdf

Situation professionnelle 3 - Interdire le gluten

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 16 - SP3 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte16_Sit3_Corrige.pdf

Situation professionnelle 4 - Adopter un régime végan

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 16 - SP4 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte16_Sit4_Corrige.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 16 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte16_acquis.pdf

Contexte professionnel 17 - Inspirations interrégionales

Situation professionnelle 1 - Kouign-amann ou brioche feuilletée ?

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 17 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte17_Sit1_Corrige.pdf

Situation professionnelle 2 - Découverte de monts-blancs revisités

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 17 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte17_Sit2_Corrige.pdf

Je fais le point sur mes acquis

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 17 - Je vérifie mes acquis - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte17_acquis.pdf

Contexte professionnel 18 - Préparons l'examen

Situation professionnelle 1 - Découvrir EP1

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 18 - SP1 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte18_Sit1_Corrige.pdf

- **Fichiers élèves :**
Contexte professionnel 18 - SP1 - Sujet exemple 1 • Contexte18_Sujet_exemple1.pdf

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 18 - SP1 - Corrigé du sujet exemple 1 • Contexte18_Corrige_sujet_exemple1.pdf

Situation professionnelle 2 - Découvrir EP2

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 18 - SP2 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte18_Sit2_Corrige.pdf

- **Fichiers élèves :**
Contexte professionnel 18 - SP2 - Sujet exemple 2 • Contexte18_Sujet_exemple2.pdf

- **Fichiers élèves :**
Contexte professionnel 18 - SP2 - Corrigé du sujet exemple 2 • Contexte18_Corrige_sujet_exemple2.pdf

Situation professionnelle 3 - S'entraîner pour EP1

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 18 - SP3 - Corrigés • CAP_Patissier_Contexte18_Sit3_Corrige.pdf

- **Corrigés :**
Contexte professionnel 18 - SP3 - Sujet exemple 3 • Contexte18_Sujet_exemple3.pdf

- **Fichiers élèves :**
Contexte professionnel 18 - SP3 - Corrigé du sujet exemple 3 • Contexte18_Corrige_sujet_exemple3.pdf

- **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 • CAP_Patissier_Contexte18_Sit4_Corrige.pdf

- **Fichiers élèves :**
Contexte professionnel 18 - SP4 - Sujet exemple 4 • Contexte18_Sujet_exemple4.pdf

- **Fichiers élèves :**
Contexte professionnel 18 - SP4 - Corrigé du sujet exemple 4 • Contexte18_Corrige_sujet_exemple4.pdf

- **Fichiers élèves :**
Contexte professionnel 18 - SP4 - Grille d'évaluation • Contexte18_Sit4_Grille_evaluation.xlsx