

CAP Pâtissier - EP1 - Descripteurs des niveaux de compétences

Pôle 1 "Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage"

	Maîtrise débutant	Maîtrise d'exécution	Maîtrise opérationnelle	Maîtrise excellente
Approvisionnement et stockage				
C1.1 - Contrôler la livraison	Les marchandises ne sont pas contrôlées ou contrôlées sans détecter les anomalies.	Les marchandises sont contrôlées mais toutes les anomalies ne sont pas détectées.	Les marchandises sont contrôlées, les anomalies détectées mais pas signalées à la hiérarchie.	Les marchandises sont contrôlées, les anomalies détectées et signalées à la hiérarchie.
C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets	Les emballages ne sont pas déconditionnés dans le respect des protocoles.	Les emballages sont déconditionnés dans le respect des protocoles mais le tri sélectif n'est pas réalisé.	Les emballages sont déconditionnés dans le respect des protocoles et triés pour gérer les déchets.	Les emballages sont déconditionnés dans le respect des protocoles et triés pour gérer les déchets. Les informations nécessaires à la traçabilité sont collectées.
C1.3 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	Les produits ne sont pas stockés dans le respect des consignes .	Les produits sont stockés dans le respect des consignes mais les règles d'hygiène et de sécurité ne sont pas toujours respectées.	Les produits sont stockés dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.	Les produits sont stockés dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, la rotation des stocks bien gérée, les éventuelles anomalies signalées.
C1.4 - Rendre compte de l'état des stocks	L'état des stocks n'est pas vérifié.	L'état des stocks est vérifié mais la vérification est partielle ou comporte des erreurs.	L'état des stock est vérifié sans erreur mais l'information n'est pas transmise à la hiérarchie.	L'état des stocks est vérifié et l'information transmise à la hiérarchie.
Organisation du travail selon les consignes données				
C2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation	Les différents postes de travail de l'entreprise et les activités correspondantes n'ont pas été repérés.	Les différents postes de travail ont été repérés mais les liens fonctionnels et hiérarchiques de ces postes ne sont pas identifiés.	Les différents postes de travail ont été repérés mais les liens fonctionnels et hiérarchiques de ces postes sont partiellement identifiés.	Les liens hiérarchiques et fonctionnels de l'organisation sont identifiés.
C2.2 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel	Les informations nécessaires à la production ne sont pas identifiées.	Les informations nécessaires à la production sont identifiées mais l'enchaînement des phases du procédé de fabrication n'est pas respecté.	Les informations nécessaires à la production sont identifiées mais l'enchaînement des phases du procédé de fabrication n'est que partiellement respecté.	Les informations nécessaires à la production sont identifiées, l'enchaînement des phases du procédé de fabrication est respecté.
C2.3 - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser	Le choix du matériel sélectionné n'est pas pertinent au regard de la production à réaliser.	Le choix du matériel sélectionné permet la réalisation de la production mais les dispositifs de sécurité d'utilisation ne sont pas respectés.	Le choix du matériel sélectionné est pertinent, les dispositifs de sécurité d'utilisation sont identifiés mais pas systématiquement respectés.	Le choix du matériel sélectionné est pertinent, les dispositifs de sécurité d'utilisation sont identifiés et respectés.
C2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production	Les matières premières ne sont pas rassemblées ou pas appropriées à la production envisagée.	Les matières premières sont rassemblées mais pas entièrement appropriées pour la production envisagée.	Les matières premières rassemblées pour la production sont appropriées mais la gestion des produits entamés n'est pas toujours conforme à la réglementation.	Les matières premières rassemblées pour la production sont appropriées et la gestion des produits entamés est conforme à la réglementation.
C2.5 - Quantifier et effectuer les pesées	Le calcul des proportions n'est pas maîtrisé et le candidat pas en mesure de déterminer les quantités de matière première nécessaire.	Le calcul des proportions n'est que partiellement maîtrisé et il existe des erreurs sur les quantités envisagées pour certaines matières premières.	La quantité de chacune des matière premières nécessaires à la production est identifiées mais les pesées ne sont pas réalisées avec exactitude.	La quantité de chacune des matières premières nécessaires à la production est identifiée et les pesées réalisées avec exactitude.

C2.6 - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter	Les procédures et protocoles liés aux bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas respectés du tout.	Les procédures et protocoles liés aux bonnes pratiques d'hygiène sont partiellement respectés.	Les procédures et protocoles liés aux bonnes pratiques d'hygiène sont respectés mais l'état du matériel n'est jamais vérifié.	Les procédures et protocoles liés aux bonnes pratiques d'hygiène sont respectés et l'état du matériel vérifié tout au long de l'activité.
C2.7 - Agir en respectant l'environnement	Les pratiques professionnelles sont contraires au respect de l'environnement avec une utilisation disproportionnée des produits, un gaspillage manifeste des fluides et/ou des énergies.	Les pratiques professionnelles sont trop peu respectueuses de l'environnement avec une utilisation un peu excessive des produits et du gaspillage au niveau des fluides et des énergies.	Les pratiques professionnelles sont plutôt respectueuses de l'environnement avec une utilisation raisonnée des produits mais on constate encore des gaspillages au niveau des fluides ou des énergies.	Les pratiques professionnelles sont respectueuses de l'environnement avec une utilisation raisonnée des produits de nettoyage et de désinfection, des fluides (eau) et des énergies (gaz, électricité).
C2.8 - Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité	La protection ou le conditionnement choisi n'est absolument pas adapté au produit.	La protection ou le conditionnement choisi n'est pas totalement adapté au produit.	La protection ou le conditionnement choisi est adapté au produit mais l'étiquetage ne permet pas la traçabilité.	La protection ou le conditionnement choisi est adapté au produit. L'étiquetage permet la traçabilité en conformité avec la réglementation en vigueur.
C2.9 - Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis dans les enceintes appropriées	Les produits sont systématiquement rangés et stockés dans des lieux inappropriés dans lesquels les conditions de conservation ne sont pas respectées.	Les produits sont régulièrement rangés et stockés dans des lieux inappropriés dans lesquels les conditions de conservation ne sont pas respectées.	Les produits sont rangés et stockés dans des lieux appropriés en respectant les conditions de conservation mais les consignes données ne sont pas toujours respectées.	Les produits sont rangés et stockés dans des lieux appropriés en respectant les conditions de conservation et les consignes données.
Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes				
C3.1 - Élaborer une crème par cuisson avec amidon , sans amidon (citron, orange...)	Les procédés d'élaboration de la crème par cuisson ne sont pas respectés.	Les procédés d'élaboration de la crème par cuisson sont approximatifs et la texture n'est pas conforme aux attentes.	Les procédés d'élaboration de la crème par cuisson sont respectés, la texture est plutôt conforme aux attentes mais le mélange n'est pas homogène.	Les procédés d'élaboration de la crème par cuisson sont respectés, la texture est conforme aux attentes, le mélange est homogène.
C3.2 - Confectionner une crème : d'amandes, frangipane	Les procédés d'élaboration de la crème d'amandes, frangipane ne sont pas respectés.	Les procédés d'élaboration de la crème d'amandes, frangipane sont partiellement respectés et la texture n'est pas conforme aux attentes.	Les procédés d'élaboration de la crème d'amandes, frangipane sont respectés, la texture est plutôt conforme aux attentes mais le mélange n'est pas homogène.	Les procédés d'élaboration de la crème d'amandes, frangipane sont respectés, la texture est conforme aux attentes, le mélange est homogène.
C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)	Les procédés d'élaboration de l'appareil à crème prise ne sont pas respectés.	Les procédés d'élaboration de l'appareil à crème prise sont respectés mais la texture et/ou le parfum ne sont pas conformes aux attentes.	Les procédés d'élaboration de l'appareil à crème prise sont respectés, la texture et le parfum sont conformes aux attentes mais le mélange n'est pas homogène.	Les procédés d'élaboration de l'appareil à crème prise sont respectés, la texture et le parfum sont conformes aux attentes, le mélange est homogène.
C3.4 - Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation	Les étapes d'élaboration ne sont pas respectées, la pâte n'est pas utilisable.	Les étapes d'élaboration sont incomplètes : le pétrissage ou la qualité du tourage et le nombre de tours (pâte levée feuilletée) ne sont pas satisfaisants. Les étapes de fermentation ne sont pas respectées.	Les étapes d'élaboration sont respectées et permettent d'obtenir un produit conforme et régulier, une pâte levée ou levée feuilletée conforme aux attendus, mais la conduite de fermentation n'est pas aboutie.	Les étapes d'élaboration sont respectées, la qualité et la dextérité du geste de façonnage permettent d'obtenir une pâte conforme aux attendus. Le tourage est maîtrisé et la qualité de fermentation satisfaisante.
C3.5 - Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage)	Les étapes d'élaboration de la pâte battue/crémée ne sont pas respectées.	Les étapes d'élaboration de la pâte battue/crémée sont respectées mais la texture et l'aspect du mélange ne sont pas conformes aux attendus.	Les étapes d'élaboration de la pâte battue/crémée sont respectées. La texture et l'aspect du mélange sont conformes aux attendus mais le produit n'est ni régulier ni net.	Les étapes d'élaboration de la pâte battue/crémée sont respectées. La texture et l'aspect du mélange sont conformes aux attendus, le produit est régulier et net.
C3.6 - Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme	Les étapes d'élaboration de la pâte feuilletée ne sont pas respectées.	Les étapes d'élaboration de la pâte feuilletée sont partiellement respectées. Il manque des tours ou la qualité du tourage n'est pas satisfaisante. Les formes obtenues manquent de régularité.	Les étapes d'élaboration de la pâte feuilletée sont respectées : le nombre de tours et la qualité du tourage sont satisfaisants. L'épaisseur et les formes obtenues manquent de régularité.	Les étapes d'élaboration de la pâte feuilletée sont respectées. Le tourage est maîtrisé. L'épaisseur et les formes obtenues sont régulières.

C3.7 - Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer	Les étapes d'élaboration de la pâte friable ne sont pas respectées.	Les étapes d'élaboration de la pâte friable sont respectées mais la pâte n'est pas suffisamment hydratée et homogène. L'abaisse et/ou le fonçage ne sont pas réguliers.	Les étapes d'élaboration de la pâte friable sont respectées. La pâte est homogène. Le fonçage est partiellement maîtrisé. L'épaisseur et les formes obtenues sont irrégulières.	Les étapes d'élaboration de la pâte friable sont respectées. La pâte est homogène. Le fonçage est maîtrisé. L'épaisseur et les formes obtenues sont régulières.
C3.8 - Garnir	La garniture est déposée de façon irrégulière et déséquilibrée.	La garniture est déposée de façon régulière mais déséquilibrée.	La garniture est déposée de façon régulière et équilibrée. Elle est appétente mais pas très harmonieuse.	La garniture est déposée de façon régulière et équilibrée. Elle est appétente et harmonieuse.
C3.9 - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson	La finition est irrégulière et peu précise.	La finition est régulière mais peu précise.	La finition est régulière et plutôt précise.	La finition est régulière, précise et fine.
C3.10 - Mener une cuisson au four	La température et le temps ne sont pas adaptés à la cuisson souhaitée selon le matériel utilisé.	La température ou le temps n'est pas adapté à la cuisson souhaitée selon le matériel utilisé.	La température et le temps sont adaptés à la cuisson souhaitée mais la spécificité du matériel utilisé n'est pas suffisamment prise en compte.	La température et le temps sont adaptés à la cuisson souhaitée et la spécificité du matériel est prise en compte.
C3.11 - Élaborer un appareil spécifique à petits fours	Les étapes d'élaboration de l'appareil spécifique à petits fours ne sont pas respectées.	Les étapes d'élaboration de l'appareil spécifique à petits fours sont respectées mais la texture et l'aspect du mélange ne sont pas conformes aux attendus.	Les étapes d'élaboration de l'appareil spécifique à petits fours sont respectées mais la texture ou l'aspect du mélange est encore perfectible.	Les étapes d'élaboration de l'appareil spécifique à petits fours sont respectées. La texture et l'aspect du mélange sont conformes aux attendus.
C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions	La forme des petits fours n'est pas en adéquation avec l'attendu.	Les petits fours ont une forme en adéquation avec l'attendu mais sont irréguliers.	Les petits fours ont une forme en adéquation avec l'attendu et sont réguliers mais la finition manque de netteté.	Les petits fours ont une forme en adéquation avec l'attendu. Ils sont réguliers et la finition est nette.
C3.13 - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication	Les étapes d'élaboration de la meringue ne sont pas respectées ni adaptées à la fabrication.	Les étapes de l'élaboration de la meringue sont respectées mais pas adaptées à la fabrication. Sa tenue n'est pas très ferme et son aspect ni lisse ni homogène.	Les étapes de l'élaboration de la meringue sont respectées et adaptées à la fabrication, sa tenue est ferme mais son aspect n'est pas suffisamment lisse et homogène.	Les étapes de l'élaboration de la meringue sont respectées et adaptées à la fabrication. Sa tenue est ferme et son aspect lisse et homogène.
C3.14 - Dresser et cuire une meringue	La meringue n'est ni nette ni régulière. Sa cuisson est inadaptée à l'utilisation envisagée.	La meringue n'est ni nette ni régulière mais sa cuisson est adaptée à l'utilisation envisagée.	La netteté ou la régularité de la meringue pourrait être améliorée mais sa cuisson est adaptée à l'utilisation envisagée.	La meringue est nette et régulière. Sa cuisson est adaptée à l'utilisation envisagée.
C3.15 - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité	L'analyse organoleptique du produit réalisé est inexacte.	L'analyse organoleptique du produit réalisé n'est que partiellement exacte.	L'analyse organoleptique du produit réalisé est exacte mais les justifications apportées ne sont pas toujours pertinentes.	L'analyse organoleptique du produit réalisé est exacte et les justifications apportées sont pertinentes.
C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés	Les défauts de la production réalisée ne sont pas identifiés ou pas énoncés.	Les principaux défauts de la production sont relevés mais aucune analyse pertinente n'est réalisée.	Les principaux défauts de la production sont relevés et l'analyse réalisée est pertinente mais partielle.	L'analyse des défauts de la production réalisée est pertinente. Des actions correctives sont proposées.