

CAP Pâtissier - EP2 - Descripteurs des niveaux de compétences

Pôle 2 "Entremets et petits gâteaux"

	Maîtrise débutant	Maîtrise d'exécution	Maîtrise opérationnelle	Maîtrise excellente
Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits				
C4.1 - Ordonnancer les tâches de manière rationnelle	Les éléments essentiels de la fiche technique ne sont pas identifiés.	Les éléments essentiels de la fiche technique sont identifiés mais l'enchaînement des étapes de la production n'est pas cohérent.	Les éléments essentiels de la fiche technique sont identifiés, l'enchaînement des différentes étapes de la production est cohérent mais le temps nécessaire à chacune des productions n'est pas toujours approprié.	L'enchaînement des différentes étapes de la production est cohérent et le temps nécessaire à chacune des productions est approprié.
C4.2 - Gérer le poste de travail	Les matières d'œuvre, matériels et équipements sélectionnés ne sont pas adaptés aux objectifs de production. Les protocoles et règles liés à l'hygiène, la gestion des déchets et la traçabilité des produits ne sont pas respectés.	Les matières d'œuvre, matériels et équipements sélectionnés sont adaptés aux objectifs de production mais les protocoles et règles liés à l'hygiène, la gestion des déchets et la traçabilité des produits ne sont pas toujours respectés.	Les matières d'œuvre, matériels et équipements sélectionnés sont adaptés aux objectifs de production, les protocoles liés à l'hygiène respectés mais pas toujours ceux liés à la gestion des déchets et la traçabilité des produits.	Les matériels, équipements et matières d'œuvre adaptés sont sélectionnés, les règles d'hygiène et de sécurité tout comme les protocoles (traçabilité, tri...) sont respectés.
C4.3 - Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache	Les procédés de fabrication ne sont pas respectés.	Les procédés de fabrication sont respectés mais la texture ou le parfum ou la structure ne sont pas conformes aux attendus et le mélange n'est pas homogène.	Les procédés de fabrication sont respectés, la texture, le parfum et la structure sont conformes aux attendus mais le mélange n'est pas homogène.	Les procédés de fabrication sont respectés, la texture, le parfum et la structure sont conformes aux attendus, le mélange est homogène.
C4.4 - Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crémeux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe	Les procédés de fabrication ne sont pas respectés.	Les procédés de fabrication sont respectés mais la texture ou le parfum ou la structure ne sont pas conformes aux attendus et le mélange n'est pas homogène.	Les procédés de fabrication sont respectés, la texture, le parfum et la structure sont conformes aux attendus mais le mélange n'est pas homogène.	Les procédés de fabrication sont respectés, la texture, le parfum et la structure sont conformes aux attendus, le mélange est homogène.
C4.5 - Préparer des mousses et bavaroises à base de : - fruits - lait	Les procédés de fabrication ne sont pas respectés.	Les procédés de fabrication sont respectés mais la texture ou le parfum ou la structure ne sont pas conformes aux attendus et le mélange n'est pas homogène.	Les procédés de fabrication sont respectés, la texture, le parfum et la structure sont conformes aux attendus mais le mélange n'est pas homogène.	Les procédés de fabrication sont respectés, la texture, le parfum et la structure sont conformes aux attendus, le mélange est homogène.
C4.6 - Élaborer un croustillant à base de matières premières	La texture n'est pas conforme aux attendus.	La texture est conforme aux attendus mais le goût n'est pas caractéristique de la saveur demandée.	La texture est conforme aux attendus, le goût caractéristique de la saveur demandée mais le croustillant n'est pas durable.	La texture est conforme aux attendus, le goût caractéristique de la saveur demandée et le croustillant est durable.
C4.7 - Réaliser la garniture à base de : - fruits frais - produits élaborés ou demi-élaborés	La garniture réalisée n'est pas conforme à la production demandée.	La garniture réalisée est conforme à la production demandée mais présente des défauts.	La garniture est conforme à la production demandée. Le travail du fruit n'est pas adapté à la préparation réalisée.	La garniture est conforme à la production demandée. Le travail du fruit adapté à la préparation réalisée.
Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux				

C5.1 - Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux	Le procédé d'élaboration n'est pas respecté.	Le procédé d'élaboration est respecté mais la texture et la structure ne sont pas conformes aux attendus.	Le procédé d'élaboration est respecté, la texture et la structure sont conformes aux attendus mais la forme inadaptée à la destination.	Le procédé d'élaboration est respecté, la texture et la structure sont conformes aux attendus et la forme adaptée à la destination.
C5.2 - Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuillère, Joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin	Le procédé d'élaboration n'est pas respecté.	Le procédé d'élaboration est respecté mais la texture et la structure ne sont pas conformes aux attendus.	Le procédé d'élaboration est respecté, la texture et la structure sont conformes aux attendus mais la forme inadaptée à la destination.	Le procédé d'élaboration est respecté, la texture et la structure sont conformes aux attendus et la forme adaptée à la destination.
C5.3 - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable	Le procédé d'élaboration n'est pas respecté.	Le procédé d'élaboration est respecté mais la texture et la structure ne sont pas conformes aux attendus.	Le procédé d'élaboration est respecté, la texture et la structure sont conformes aux attendus mais la forme inadaptée à la destination.	Le procédé d'élaboration est respecté, la texture et la structure sont conformes aux attendus et la forme adaptée à la destination.
Montage et finition d'entremets et petits gâteaux				
C6.1 - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules	Le schéma de montage n'est pas respecté. Le matériel sélectionné n'est pas adapté.	Le schéma de montage est respecté mais le matériel sélectionné n'est pas le plus adapté et le produit fini n'est ni net ni régulier.	Le schéma de montage est respecté, le matériel sélectionné adapté, le produit fini net et régulier mais la forme demandée n'a pas été réalisée.	Le schéma de montage est respecté, le matériel sélectionné adapté, le produit fini net et régulier, la forme demandée réalisée. Le geste est sûr et précis.
C6.2 - Réaliser des montages à la palette et/ou garnir à la poche	Le schéma de montage n'est pas respecté. Le matériel sélectionné n'est pas adapté.	Le schéma de montage est respecté mais le matériel sélectionné n'est pas le plus adapté et le produit fini n'est ni net ni régulier.	Le schéma de montage est respecté, le matériel sélectionné adapté, le produit fini net et régulier mais la forme demandée n'a pas été réalisée	Le schéma de montage est respecté, le matériel sélectionné adapté, le produit fini net et régulier, la forme demandée réalisée. Le geste est sûr et précis.
C6.3 - Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande	Le schéma de montage n'est pas respecté. Le matériel sélectionné n'est pas adapté.	Le schéma de montage est respecté mais le matériel sélectionné n'est pas le plus adapté et le produit fini n'est ni net ni régulier.	Le schéma de montage est respecté, le matériel sélectionné adapté, le produit fini net et régulier mais la forme demandée n'a pas été réalisée	Le schéma de montage est respecté, le matériel sélectionné adapté, le produit fini net et régulier, la forme demandée réalisée. Le geste est sûr et précis.
C6.4 - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé	Le glaçage n'est pas adapté au gâteau réalisé ou n'a pas été réalisé.	L'homogénéité, la fluidité et la texture du glaçage sont inadaptés au gâteau réalisé.	L'homogénéité, la fluidité et la texture du glaçage ne sont que partiellement adaptés au gâteau réalisé.	L'homogénéité, la fluidité et la texture du glaçage sont adaptés au gâteau réalisé.
C6.5 - Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement	La glaçage n'est pas réalisé.	Le glaçage est réalisé mais le geste n'est pas maîtrisé.	Le geste est plutôt maîtrisé mais le glaçage manque encore un peu de régularité, de brillance ou de finesse.	Le geste est maîtrisé, le glaçage est régulier, brillant et fin.
C6.6 - Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor	Le chocolat n'est pas fluide après le tempérage.	Le chocolat est fluide après le tempérage mais les décors réalisés ne sont ni brillants, ni lisses, ni cassants, ni réguliers.	Le chocolat est fluide après le tempérage, les décors réalisés sont plutôt brillants, lisses, et cassants mais ne sont pas réguliers.	Le chocolat est fluide après le tempérage, les décors réalisés sont brillants, lisses, cassants et réguliers.

C6.7 - Modeler la pâte d'amandes pour créer des décors	Les décors ne sont pas réalisés.	Les décors sont réalisés mais ne sont pas conformes.	Les décors sont conformes mais manquent de finesse. Un manque de dextérité persiste.	Les décors sont conformes et plutôt fins, les gestes sûrs et précis.
C6.8 - Réaliser des décors à base de nougatine	La cuisson n'est pas réalisée ou pas conforme.	La cuisson est conforme mais le geste de découpe et de façonnage n'est pas maîtrisé et les qualités visuelle et gustative du décor réalisé sont insatisfaisantes.	La cuisson est conforme, le geste de découpe et de façonnage est plutôt maîtrisé mais les qualités visuelle ou gustative du décor réalisé ne correspondent que partiellement aux attendus.	La cuisson est conforme, le geste de découpe et de façonnage est plutôt habile et les qualités visuelle et gustative correspondent aux attendus.
C6.9 - Confectionner des décors à base de sucre (glace royale, sucre coulé, caramel)	La préparation n'est pas réalisée ou pas conforme.	La préparation et la cuisson éventuelle sont conformes mais la qualité visuelle des décors ne correspond pas aux attendus.	La préparation et la cuisson éventuelle sont conformes mais la qualité visuelle des décors manque de finesse.	La préparation, la cuisson éventuelle et la qualité visuelle des décors sont conformes aux attendus.
C6.10 - Fabriquer et utiliser un cornet	Le cornet confectionné n'est pas utilisable ou l'écriture n'a pas été réalisée.	Le cornet est bien confectionné mais le décor réalisé est grossier et l'écriture difficilement lisible.	Le cornet est bien confectionné, l'écriture est lisible et le décor est réalisé mais le résultat manque encore de finesse.	Le cornet est bien confectionné, le décor est réalisé avec habileté et l'écriture est régulière, esthétique et lisible.
C6.11 - Disposer les éléments de décor	Les éléments de décor ne sont pas disposés ou disposés de façon grossière et non harmonieuse.	Le décor est plutôt harmonieux mais ne respecte pas le thème, la composition ou l'identité du gâteau.	Le décor est plutôt harmonieux et équilibré, respecte le thème, la composition et l'identité du gâteau mais sa qualité visuelle ne suscite pas l'envie de déguster.	Le décor est harmonieux et équilibré, il respecte le thème, la composition et l'identité du gâteau. Sa qualité visuelle suscite l'envie de déguster.
Valorisation des produits finis				
C7.1 - Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini	L'analyse organoleptique n'est pas réalisée, est erronée ou réalisée sans aucune argumentation	L'analyse organoleptique est réalisée mais de façon très incomplète et avec une qualité d'argumentation insatisfaisante.	L'analyse organoleptique est réalisée de façon incomplète mais avec une qualité d'argumentation satisfaisante sur ce qui est traité.	L'analyse organoleptique est cohérente et argumentée en utilisant des descripteurs de qualité (aspect, odeur, goût). Les défauts éventuels sont repérés et font l'objet de propositions d'actions correctives.
C7.2 - Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente	Le produit n'est pas présenté au personnel de vente ou présenté de façon incompréhensible.	Le produit est présenté au personnel de vente mais de façon peu claire et précise.	Le produit est présenté au personnel de vente de façon assez claire mais les informations transmises manquent de précision et/ou de concision.	Le produit est présenté au personnel de vente de façon claire et précise, les informations transmises sont fiables et concises.
C7.3 - Calculer le coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau	Le coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau n'est pas calculé.	Le coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau est calculé mais la démarche et le résultat sont inexacts.	Le coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau est calculé, la démarche est bonne mais le résultat inexact.	Le calcul du coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau est exact.
C7.4 - Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente	Aucun facteur ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente n'est identifié.	Quelques facteurs simples ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente sont identifiés mais ils sont très incomplets.	La plupart des facteurs ayant une incidence sur le coût de production ou sur le volume des ventes sont identifiés.	L'ensemble des facteurs ayant une incidence sur le coût de production est correctement identifié, tout comme les facteurs internes ou externes ayant une incidence sur le volume des ventes.