Votre coach pâtissier diplômé

Votre Coach Pâtissier

LE CARNET DU CANDIDAT LIBRE

FICHE N°3

Des outils pratiques pour accompagner votre progression jusqu'à l'examen.

MON MATÉRIEL CAP PÂTISSIER

CAP Pâtissier - Candidat libre

Identifiez le matériel que vous possédez déjà, repérez ce qu'il vous manque et équipez-vous progressivement, sans dépenses inutiles.

COMMENT UTILISER CETTE FICHE

Pour vous aider à investir intelligemment, le matériel est classé en trois catégories :

Indispensable pour commencer
Le matériel essentiel pour réaliser la majorité des recettes et débuter votre préparation.

À acheter progressivement
Des ustensiles utiles qui viendront compléter votre équipement au fil de votre progression.

Confort / optionnel
Du matériel pratique qui facilite certaines réalisations, mais qui n'est pas indispensable pour réussir le CAP.

Vous possédez peut-être déjà une grande partie du matériel indispensable. Cette fiche vous permettra de vérifier votre équipement, d'identifier les éléments manquants et de compléter progressivement votre matériel selon vos besoins.

© Votre Coach Pâtissier • CCL-003 • Version 1.0

LE MATÉRIEL INDISPENSABLE

MATÉRIEL	JE L'AI	MATÉRIEL	JE L'AI
Balance électronique précise (au gramme près)	☐	Corne à pâtisserie	☐
Cul-de-poule (2 minimum)	☐	Rouleau à pâtisserie	☐
Fouet	☐	Tamis	☐
Maryse	☐	Plaques de cuisson	☐
Grille de refroidissement	☐	Papier cuisson	☐
Spatule coudée	☐	Thermomètre de cuisson	☐
Poches à douille	☐	Douilles unies et cannelées (3 tailles de chacune)	☐
Spatule inox	☐	Couteau scie	☐
Pinceau	☐	Casseroles (au moins 2 tailles)	☐
Papier cuisson	☐	Spatule Exoglass® (petite et grande)	☐

Avec ce matériel, vous pourrez réaliser la grande majorité des recettes du CAP Pâtissier.

À ACHETER PROGRESSIVEMENT

MATÉRIEL	JE L'AI
Cercle à tarte petits et grands	☐
Cercle à entremets	☐
Cadres à pâtisserie	☐
Plaque de cuisson perforée	☐
Moule à manqué	☐
Moule à madeleines	☐
Moule à muffins	☐
Moule à cake	☐
Rhodoïd	☐
Douille Saint-Honoré	☐

Ce matériel deviendra progressivement nécessaire au fil de votre préparation. N'hésitez pas à utiliser cette liste comme une liste d'idées cadeaux pour compléter votre équipement sans tout acheter d'un seul coup.

CONFORT / OPTIONNEL

MATÉRIEL	JE L'AI
Robot pâtissier ou batteur électrique	☐
Mixeur plongeant	☐
Mixeur hachoir	☐
Thermomètre laser	☐
Chalumeau de cuisine	☐
Aérographe	☐
Plateau tournant	☐
Tapis de cuisson silicone Tapis de cuisson perforé	☐
Quelques douilles décoratives selon les envies	☐

Ce matériel améliore votre confort de travail ou facilite certaines réalisations. Il n'est toutefois pas indispensable pour réussir le CAP Pâtissier.

MES 5 PROCHAINS ACHATS

MATÉRIEL À ACHETER	PRIX ESTIMÉ (€)	FAIT
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐

Vous pouvez remplacer cette page à tout moment afin de repartir sur une nouvelle liste d'achats.

MON BUDGET MATÉRIEL

BUDGET	MONTANT (€)
Budget total prévu	
Budget déjà investi	
Budget restant estimé	

Conservez vos factures. Elles pourront être utiles en cas de garantie ou si vous souhaitez revendre votre matériel après le CAP.

LES ERREURS À ÉVITER

- Acheter tout son matériel dès le début.
- Choisir un ustensile uniquement en fonction de son prix.
- Acheter du matériel spécialisé avant de maîtriser les bases.
- Multiplier les achats en double ou les gadgets peu utiles.
- Penser qu'il faut un laboratoire professionnel pour réussir le CAP.

Je réalise volontairement tous mes cours dans une cuisine de particulier pour vous montrer qu'il est tout à fait possible de réussir le CAP Pâtissier sans disposer d'un laboratoire professionnel.

MON CONSEIL DE FORMATEUR

Ne cherchez pas forcément le moins cher. Certains de mes ustensiles m'accompagnent depuis mon apprentissage, il y a plus de 30 ans.
Investir dans un bon outil, lorsqu'il est vraiment important, est souvent plus économique que de le remplacer plusieurs fois.

RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES

Scannez le QR Code pour accéder aux ressources complémentaires de cette fiche.

Vous y retrouverez des conseils, des mises à jour et des contenus exclusifs pour vous accompagner tout au long de votre préparation.