

Votre coach pâtissier diplômé

Votre Coach Pâtissier

LE CARNET DU CANDIDAT LIBRE

FICHE N°7

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

MON BILAN DE COMPÉTENCES

CAP Pâtissier - Candidat libre

Faites le point sur vos acquis, identifiez les techniques à consolider et définissez vos priorités pour avancer sereinement vers l'examen.

MON ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

COMPÉTENCE	ACQUIS	À CONSOLIDER	À APPRENDRE
Réaliser une pâte feuilletée et ses différentes utilisations	☐	☐	☐
Réaliser des pâtes levées (brioche, pain au lait)	☐	☐	☐
Réaliser des pâtes levées feuilletées (croissants, pains au chocolat)	☐	☐	☐
Réaliser des pâtes à choux et des préparations associées	☐	☐	☐
Réaliser des tartes et des produits à base de pâtes	☐	☐	☐
Réaliser des petits fours secs, des petits fours moelleux et des meringues	☐	☐	☐

© Votre Coach Pâtissier • CCL-007 • Version 1.0

Préparer les crèmes de base et leurs dérivées	☐	☐	☐
Réaliser les fonds d'entremets et de petits gâteaux	☐	☐	☐
Préparer les garnitures : crèmes, fruits et appareils croustillants	☐	☐	☐
Monter, garnir et glacer des entremets et petits gâteaux	☐	☐	☐
Réaliser les finitions et la décoration des produits	☐	☐	☐
Organiser mon travail, gérer les cuissons et respecter les règles d'hygiène	☐	☐	☐
Élaborer un organigramme de fabrication en respectant l'ordre des préparations et les contraintes de temps	☐	☐	☐
Réaliser des décors écrits au cornet avec précision et régularité	☐	☐	☐

Faites le point sur vos compétences avec honnêteté. Une technique est acquise lorsque vous pouvez la reproduire de manière régulière et autonome. Identifiez vos points faibles pour orienter vos prochains entraînements.

MES COMPÉTENCES TECHNIQUES

MON BILAN	MES COMPÉTENCES
Mes acquis	Les techniques que je maîtrise et que je suis capable de réaliser de manière autonome :
Mes compétences à consolider	Les techniques que je connais, mais pour lesquelles je manque encore de régularité :
Mes compétences à acquérir	Les techniques que je dois encore découvrir ou travailler :

Distinguez ce que vous savez réaliser en autonomie de ce qui nécessite encore de l'entraînement. Soyez précis dans votre bilan : identifier une difficulté est la première étape pour la surmonter et progresser vers l'examen.

MON PLAN D'ACTION POUR PROGRESSER

MES PRIORITÉS DE TRAVAIL	
TECHNIQUE À RETRAVAILLER	**OBJECTIF À ATTEINDRE**
1	
2	
3	

COMMENT VAIS-JE PROGRESSER ?	
ACTION À METTRE EN PLACE	**MA RÉPONSE**
La technique que je vais retravailler en premier	
Les exercices ou réalisations que je vais pratiquer	
Les ressources ou cours dont j'ai besoin	
Le matériel ou les ingrédients à prévoir	

MON ÉCHÉANCE	
QUAND VAIS-JE RÉALISER CE TRAVAIL ?	**COMMENT SAURAIS-JE QUE MON OBJECTIF EST ATTEINT ?**

Fixez-vous des objectifs précis et réalistes. Plutôt que de vouloir tout retravailler en même temps, concentrez-vous sur une technique à la fois. Répétez-la jusqu'à obtenir un résultat régulier et maîtrisé avant de passer à la suivante.

LES ERREURS À ÉVITER

- Considérer une technique comme acquise après une seule réussite.
- Négliger les techniques fondamentales au profit des recettes plus élaborées.
- Travailler uniquement les compétences que l'on préfère.
- Confondre connaissance théorique et maîtrise pratique.
- Reporter les difficultés sans définir de priorité de travail.

MON CONSEIL DE FORMATEUR

Une compétence est réellement acquise lorsque vous êtes capable de la reproduire avec régularité, en respectant les techniques, les températures et les règles professionnelles.

Faites votre bilan avec honnêteté : il ne s'agit pas de vous juger, mais de savoir précisément où concentrer vos efforts.

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.