NOTE 18/20 • FÉLICITATIONS DU JURY

Exemple Corrigé Fiche d'Ordonnancement — Entremets Chocolat & Tarte Bourdaloue

Cas pratique complet réalisé en conditions réelles d'examen avec annotations du jury académique

Conseils méthodologiques des jurys et examinateurs :

• La fiche d'ordonnancement doit être rédigée pendant les 30 premières minutes de l'épreuve. Elle détaille le rétroplanning des pesées, pétrissages, cuissons et finitions.

Synthèse Pédagogique & Référentiel Officiel

Élément Clé	Phase / Domaine	Attendus Officiels & Critères
0h00 - 0h30	Organisation & Ordonnancement	Prise de connaissance du sujet, rédaction ordonnancement, calcul des masses
0h30 - 1h30	Pâtes levées & Cuissons	Frasage, pétrissage pâte à brioche, pointage en étuve, fonçage tartes
1h30 - 3h00	Crèmes, Mousses & Entremets	Cuisson crème pâtissière, montage entremets en cercle, surgélation flash
3h00 - 4h15	Finitions & Décors chocolat	Glaçage miroir, tempérage chocolat, pochage crème, disposition décors
4h15 - 4h50	Présentation jury & Nettoyage	Dressage buffet de présentation, nettoyage plan de travail, désinfection HACCP

OFFRE OFFICIELLE FORMAV — RÉVISION COMPLÈTE 2026

Pack Réussite Complète CAP Pâtissier 2026

Toutes les fiches de révision, fiches techniques illustrées pas à pas et annales corrigées pour décrocher ton CAP.

Ce que contient ton Pack Réussite Immédiat :

- **L'ensemble des fiches de révision** conformes au référentiel officiel 2026.
- **Fiches méthodes et conseils des jurys** pour sécuriser ta mention.
- **Modèles Word et simulateurs Excel** inclus directement dans ton espace membre.
- **Garantie satisfait ou remboursé** & Accès immédiat 24h/24.

GARANTIE OFFICIELLE

100% Conforme Référentiel 2026 • Validé par Jurys

14€ ~~23,99€~~

ACCÉDER IMMÉDIATEMENT AU PACK COMPLET »

Téléchargement direct • Accès illimité à vie • Mises à jour incluses