

23/04/2009

Les indications données ne constituent en aucun cas une recommandation officielle.

Public visé : enseignants & candidats (autoformation)

Diplôme : CAP Pâtissier

Arrêté de création : 20/03/2007 ; Arrêté de modification : 23/04/2008

1ère session : 2009

Code de l'épreuve	Intitulé de l'épreuve	ouvrages
• UP1	● approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie	Bujoc Stéphane, Bignon Véronique, Binefa Catherine.- <i>Connaissance de l'entreprise et de son environnement</i> .- Foucher, 2007.- 126 p.- ISBN : 978-2-216-10438-3 <i>Manuel sur feuillets détachables, proposant pour aborder les différents points du référentiel des études de cas concrets, des analyses de documents, des synthèses de cours avec des schémas à compléter, ainsi que des exercices de mise en application.</i>
		Bujoc Stéphane, Bignon Véronique, Binefa Catherine.- <i>Connaissance de l'entreprise et de son environnement : guide pédagogique</i> .- Foucher, 2007.- 95 p.- ISBN : 978-2-216-10439-0 <i>Ce complément au manuel de l'élève est divisé en deux grandes parties : environnement économique, juridique et social, et environnement commercial. Avec les corrigés des exercices.</i>
		S. Morançais.- <i>Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène - Tome 1.</i> - Casteilla, 2008.- 96 p.- ISBN : 978.2.7135.2604.6 <i>Les chapitres s'articulent autour d'une structure logique mettant en valeur une démarche pédagogique inductive qui a pour conséquence de placer l'élève dans des situations concrètes et le projette au cœur de son métier. Les thèmes réunis dans ce volume abordent la diversité du monde microbien, l'hygiène et la prévention en milieu professionnel, les intoxications et parasitoses alimentaires, les altérations des aliments et des préparations culinaires...</i>
		M. Bruyère, S. Morançais.- <i>Sciences appliquées à la nutrition et aux équipements tome 2.</i> - Casteilla, 2007.- 168 p.- ISBN : 978.2.7135.2763.0 <i>Dans cet ouvrage, sont débattus les constituants biochimiques des aliments, la nutrition, et la qualité alimentaire.</i>

Code de l'épreuve	Intitulé de l'épreuve	ouvrages
● UP2	● fabrication de pâtisseries	<p>Chaboissier Daniel, Lebigre Didier.- <i>Compagnon et maître pâtissier.- Volume 1, Technologie de la pâtisserie comprenant les sciences appliquées à l'alimentation</i> .- J. Villette, 2005.- 198 p.- ISBN : 978-2-86547-068-7</p> <p><i>Ce manuel de pâtisserie tient compte de l'évolution des matériels, des techniques, des produits et de la législation, en particulier en matière d'hygiène. Il suit les programmes du CAP, conduisant au BM, et des 3 nouveaux BTM de la filière et donne des bases sur les sciences appliquées à l'alimentation.</i></p> <p>Chaboissier Daniel, Lebigre Didier.- <i>Compagnon et maître pâtissier.- Volume 2, Technologie de la pâtisserie, comprenant les sciences appliquées à l'alimentation</i> - J. Villette, 1998.- 258 p.- ISBN : 978-2-86547-048-2</p> <p><i>Traite de la pratique dans ce domaine.</i></p> <p>Chaboissier Daniel, Lebigre Didier.- <i>Compagnon et maître pâtissier.- Volume 3, Savoir-faire et techniques du domaine professionnel, technologie appliquée à la pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie : notions de traiteur</i> .- J. Villette, 1995.- 288 p.- ISBN : 978-2-86547-035-0</p> <p><i>Sujets traités : culture technologique, le personnel, l'hygiène, les matériels utilisés, notions de microbiologie, de diététique, les produits de base, tels l'eau, le sel, la farine, etc.</i></p> <p>Deschamps Bernard, Deschaintre Jean-Claude.- <i>Le livre du pâtissier</i> .- J. Lanore, 2009.- 351 p.- ISBN 978-2-86268-417-8</p> <p><i>Les notions essentielles sont abordées : les matières premières, les techniques de base et recettes exemples liées aux principales pâtes, les tours de main et la décoration.</i></p>
UG1	● français	<p>Biencourt Luc, Dencharia Katia.- <i>CAP français : livre détachable de l'élève</i> .- Nathan technique, 2008.- 128 p.- ISBN : 978-2-09-160758-0</p> <p><i>Les séances s'organisent autour des problématique du programme. L'élève est invité à réfléchir sur la problématique et trouve tous les supports pour enrichir sa réflexion. Les fiches permettent de travailler les différentes compétences : lecture, écriture, étude de la langue. Chaque partie propose un CCF première année et un CCF deuxième année.</i></p> <p>Bernard N., Bourguignon G., Caron E., Motteroz P..- <i>Français CAP</i> .- Hachette Technique, 2009.- 191 p.- ISBN 978-2-01-180523-2</p> <p><i>Exploration en 4 parties du programme de français de CAP : se construire, s'insérer dans le groupe, s'insérer dans l'univers professionnel, et s'insérer dans la cité.</i></p>

Code de l'épreuve	Intitulé de l'épreuve	ouvrages
UG2	● mathématiques	Redding Alain, Taillade Francis.- <i>Activités mathématiques : CAP tertiaires</i> .- Bertrand-Lacoste, 2007.- 128 p.- ISBN 978-2-7352-2005-2 <i>Manuel de l'élève, sur feuillets détachables, proposant dans chaque chapitre, une synthèse de cours, des activités centrées sur des situation de la vie quotidienne et professionnelles, des exercices d'entraînement et des évaluation de contrôle en cours de formation pour valider les compétences du référentiel.</i>
		Breitbach Laurent, Laurent Denise.- <i>Mathématiques CAP tertiaires : avec CCF</i> .- Foucher, 2006.- 127 p.- ISBN : 2-216-10298-9 <i>Traite le programme de mathématiques des classes de CAP tertiaires en 18 chapitres qui proposent : une double page d'activité pour découvrir la notion étudiée, une page récapitulant les connaissances essentielles, une page de savoir-faire indiquant la méthodologie à adopter pour la résolution des problèmes et une double page d'exercices.</i>

Ressources

- Centre de ressources nationales Métiers de l'alimentation - Académie de Versailles [en ligne] [page consultée le 23/04/2009] ressources (repères & livret) disponibles sur :

<http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/spip.php?article137>

- Centre de ressources nationales Métiers de l'alimentation - Académie de Versailles [en ligne] [page consultée le 23/04/2009] ressources (diaporama) disponibles sur :

<http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/spip.php?article97>

Référentiel & sujets d'examens

- *brochure administrative* .- Scérén-CNDP, 2007.- Réf. 755A2808.- 68 p.
- *SCÉRÉN-CNDP* [en ligne].- novembre 2007.- actualisé en décembre 2007.-[consulté le : 23/04/2009].- La Cyberlibrairie, diplôme à télécharger.- disponible sur :

<http://www.cndp.fr/Produits/DetailSimp.asp?ID=90515>

- *Base nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel* .- SCÉRÉN-CNDP - [en ligne] - [page consultée le 23/04/2009] - sujets du CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur (dernière session 2008) disponibles sur :

<http://www.crdp-montpellier.fr/ressources/examens/consultation/diplomes.asp?type=500>