

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## Progression 2011-12 CAP Chocolatier

| 2ACHOC |       |
|--------|-------|
| Date   | thème |
| Nom TP |       |

|            |           |
|------------|-----------|
| 12-15 sept |           |
| CAPchoc1   |           |
| 26-29 sept |           |
| CAPchoc2   |           |
| 17-20 oct  | halloween |
| CAPchoc3   |           |
| 14-17 nove |           |
| CAPchoc4   |           |
| 28-1 déce  |           |
| CAPchoc5   |           |

|            |             |
|------------|-------------|
| 9-12 janv  | Rois        |
| CAPchoc6   |             |
| 30-2 févr  | st valentin |
| CAPchoc7   |             |
| 20-22 févr |             |
| CAPchoc8   |             |

|                        |            |
|------------------------|------------|
| 12-15 mars             |            |
| CAPchoc9               |            |
| 26-29 mars             | Pâques     |
| CAPchoc10              |            |
| 16-19 avril            | 1er mai    |
| CAPchoc11              |            |
| 14-16 mai              | fête mères |
| CAPchoc12 + Exam Blanc |            |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier semaine n° 1

**Thème :** Rentrée des classes

**Programme :** Bonbons chocolat détaillés « Provençal », moulage montage sur le thème la rentrée des classes, entremets Feuille d'automne...

**Savoir-faire** Réaliser une pâte d'amande confiseur (apprentissage)

**Savoir-faire** Réaliser la mise au point de la couverture (apprentissage)

**Savoir-faire** Réaliser des bonbons trempés à la fourchette (apprentissage)

| Familles                   | Techniques de base                                                                        | Produits finis                                                                        |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bonbons de Chocolat</b> | Mise au point de la couverture noire<br>Pâte d'amande confiseur<br>Pâte d'amande pistache |  |
| <b>Moulage et montage</b>  | Décor faux bois                                                                           |                                                                                       |
| <b>Entremets</b>           | Entremets « Feuille d'Automne »                                                           |  |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier semaine n° 2

**Thème :** Joyeux anniversaire

**Programme :** Bonbons boulés Truffes au Cognac, moulage montage sur le thème Joyeux anniversaire ...

**Savoir-faire** Réaliser une ganache à dresser (apprentissage)

**Savoir-faire** Réaliser une mise au point de la couverture (perfectionnement)

**Savoir-faire** Réaliser un enrobage à la bague (apprentissage)

**Savoir-faire** Réaliser des pâtes de fruits coulées

| Familles            | Techniques de base                             | Produits finis                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Bonbons de Chocolat | Ganache au cognac<br>Enrobage à la bague       |  |
| Moulage et montage  | Paquet cadeau<br>Noeud en chocolat sur rhodoïd |  |
| Confiserie          | Pâtes de fruits moulées                        |   |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier semaine n° 3

**Thème :** Halloween

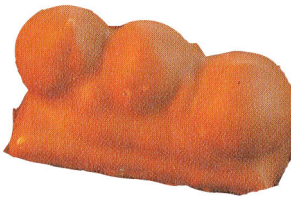
**Programme :** Bonbons détaillés Piémontais, moulage montage sur le thème fête d'Halloween, Fudges aux noisettes

|                     |                                                          |
|---------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser un praliné aux noisettes (apprentissage)</i> |
|---------------------|----------------------------------------------------------|

|                     |                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser une nougatine (perfectionnement)</i> |
|---------------------|--------------------------------------------------|

|                     |                                                                    |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser une mise au point de couverture (perfectionnement)</i> |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------|

|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser des fudges</i> |
|---------------------|----------------------------|

| Familles                   | Techniques de base                                                                                    | Produits finis                                                                        |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bonbons de Chocolat</b> | Nougatine rapide<br>Mise au point de la couverture<br>Praliné aux noisettes<br>Noisettes caramélisées |  |
| <b>Moulage et montage</b>  | Décor en couvertures mosaïque                                                                         |  |
| <b>Confiserie</b>          | Fudges aux noisettes                                                                                  |  |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier semaine n° 4

**Thème :** Voyage

**Programme :** Bonbons chocolat moulés « Marrakech », moulage montage sur le thème du voyage, bavaroise au chocolat

**Savoir-faire** *Réaliser la mise au point de la couverture (perfectionnement)*

**Savoir-faire** *Réaliser le moulage de bonbons (apprentissage)*

**Savoir-faire** *Réaliser une ganache à remplir (apprentissage)*

**Savoir-faire** *Réaliser un entremets bavaroise au chocolat*

| Familles                   | Techniques de base                                                         | Produits finis                                                                        |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bonbons de Chocolat</b> | Mise au point de la couverture noire<br>Moulage<br>Ganache thé à la menthe |  |
| <b>Moulage et montage</b>  | Inclusion de dessin dans un moulage                                        |  |
| <b>Entremets</b>           | Entremets « Bavaroise au chocolat »<br>Glaçage chocolat                    |  |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier semaine n° 5

**Thème :** Noël

**Programme :** Bonbons moulés « Andalou », montage centre de table sur le thème du Réveillon de Noël, confiserie guimauve pâte de fruits...

**Savoir-faire** *Réaliser un gianduja*

**Savoir-faire** *Réaliser des godets andalous*

**Savoir-faire** *Réaliser une confiserie guimauve pâte de fruits*

**Savoir-faire** *Réaliser un centre de table en chocolat*

| Familles                   | Techniques de base                                  | Produits finis                                                                        |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bonbons de Chocolat</b> | Gianduja<br>Dressage de godets gianduja             |  |
| <b>Moulage et montage</b>  | Zébulon<br>Effet Velours<br>Montage centre de table |                                                                                       |
| <b>Confiserie</b>          | Guimauve parfumée et<br>Pâte de fruits              |   |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier semaine n° 6

**Thème :** Automne

**Programme :** Caramel tendre détaillé trempé à la fourchette, moulage montage sur le thème l'automne, entremets « étoile »...

**Savoir-faire** Réaliser une mise au point de la couverture (perfectionnement)

**Savoir-faire** Réaliser un caramel tendre (apprentissage)

**Savoir-faire** Réaliser un bonbon trempé à la fourchette (perfectionnement)

**Savoir-faire** Réaliser un montage libre sur l'automne

**Savoir-faire** Réaliser une couverture velours

| Familles                   | Techniques de base                                                           | Produits finis                                                                        |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bonbons de Chocolat</b> | Caramel tendre<br>Mise au point de la couverture<br>Enrobage à la fourchette |  |
| <b>Moulage et montage</b>  | Couverture gazon<br>Montage libre sur le thème l'automne                     |                                                                                       |
| <b>Entremets</b>           | Entremets « Etoile »                                                         |   |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier semaine n° 7

**Thème :** Saint Valentin

**Programme :** Bonbons détaillés trempés « Palet or », moulage montage sur le thème de la Saint Valentin, entremets « palet or »...

**Savoir-faire** Réaliser une ganache à emporter (apprentissage)

**Savoir-faire** Réaliser le Détaillage de bonbons (apprentissage)

**Savoir-faire** Réaliser la mise au point d'une couverture (perfectionnement)

**Savoir-faire** Réaliser le travail de la couverture épaissie

**Savoir-faire** Réaliser un entremets « palet or »

| Familles                   | Techniques de base                                                           | Produits finis                                                                        |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bonbons de Chocolat</b> | Ganache palet or<br>Mise au point de la couverture<br>Trempe à la fourchette |  |
| <b>Moulage et montage</b>  | Couverture épaissie<br>Montage Coeurs de la St Valentin                      |                                                                                       |
| <b>Entremets</b>           | Entremets « Palet Or »                                                       |                                                                                       |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier semaine n° 8

**Thème :** Les sports d'hiver

**Programme :** Bonbons trempés « Griottines », moulage montage sur le thème des sports d'hiver, nougatines diverses...

|                     |                                                                      |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser la mise au point de la couverture (perfectionnement)</i> |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------|

|                     |                                                       |
|---------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser l'enrobage au fondant (apprentissage)</i> |
|---------------------|-------------------------------------------------------|

|                     |                                                      |
|---------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser l'enrobage à la main (apprentissage)</i> |
|---------------------|------------------------------------------------------|

|                     |                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser un montage sur les sports d'hiver</i> |
|---------------------|---------------------------------------------------|

|                     |                                                 |
|---------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser un moulage à partir de gélatine</i> |
|---------------------|-------------------------------------------------|

| Familles                   | Techniques de base                                                               | Produits finis                                                                        |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bonbons de Chocolat</b> | Mise au point du fondant<br>Mise au point de la couverture<br>Trempage à la main |  |
| <b>Moulage et montage</b>  | Moule en gélatine<br>Montage sur le thème des sports d'hiver                     |  |
| <b>Confiserie</b>          | Nougatines diverses                                                              |   |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier semaine n° 9

**Thème :** 1er avril

**Programme :** Bonbons détaillés trempés « Montélimar », confection d'intérieurs liqueurs, moulage montage sur le 1er avril

**Savoir-faire** *Réaliser des intérieurs liqueurs (apprentissage)*

**Savoir-faire** *Réaliser la mise au point de la couverture (perfectionnement)*

**Savoir-faire** *Réaliser le trempage à la fourchette (perfectionnement)*

**Savoir-faire** *Réaliser un montage sur le 1er avril*

| Familles                   | Techniques de base                                                                                                | Produits finis                                                                        |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bonbons de Chocolat</b> | Nougat détaillés<br>Intérieurs liqueur<br>Mise au point de la couverture<br>Enrobage à mi hauteur à la fourchette |  |
| <b>Moulage et montage</b>  | Couverture à bulles<br>Couverture formée sur glaçons<br>Montage du 1er avril                                      |                                                                                       |
| <b>Confiserie</b>          | Caramel à l'orange et aux pistaches                                                                               |                                                                                       |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier semaine n° 10

**Thème :** Pâques

**Programme :** Bonbons coulés enrobés « Chardons », Confisage d'orangettes, moulage montage sur le thème de Pâques, caramel orange pistache...

|                     |                                                                      |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser l'enrobage d'intérieurs à la liqueur (apprentissage)</i> |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------|

|                     |                                                                               |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser la mise au point de couverture de couleurs (perfectionnement)</i> |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------|

|                     |                                                      |
|---------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser des oranges confites (apprentissage)</i> |
|---------------------|------------------------------------------------------|

|                     |                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser des caramels durs orange pistache</i> |
|---------------------|---------------------------------------------------|

|                     |                                      |
|---------------------|--------------------------------------|
| <b>Savoir-faire</b> | <i>Réaliser un montage de Pâques</i> |
|---------------------|--------------------------------------|

| Familles                   | Techniques de base                                                                                  | Produits finis                                                                        |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bonbons de Chocolat</b> | Mise au point de couverture de couleur<br>Enrobage à la fourchette sur tamis<br>Confisage d'oranges |  |
| <b>Moulage et montage</b>  | Couverture plissée<br>Eventails<br>Montage de Pâques à partir d'un oeuf                             |                                                                                       |
| <b>Confiserie</b>          | Caramel orange pistache                                                                             |                                                                                       |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier semaine n° 11

**Thème :** Printemps

**Programme :** Bonbons coulés enrobés « Abricotine », enrobage d'orangettes, moulage montage sur le thème du printemps ...

**Savoir-faire** Réaliser une pâte de fruits (apprentissage)

**Savoir-faire** Réaliser la mise au point de la couverture (perfectionnement)

**Savoir-faire** Réaliser l'enrobage à la fourchette (perfectionnement)

**Savoir-faire** Réaliser l'enrobage retourné à la fourchette (apprentissage)

**Savoir-faire** Réaliser un montage plissé sur le thème du printemps

**Savoir-faire** Réaliser un Opéra

| Familles                   | Techniques de base                                                                          | Produits finis                                                                        |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bonbons de Chocolat</b> | Pâte de fruits à l'abricot<br>Trempage à la fourchette<br>Trempage retourné à la fourchette |  |
| <b>Moulage et montage</b>  | Eventails<br>Couverture plissée<br>Montage sur le thème du printemps                        |                                                                                       |
| <b>Entremets</b>           | Opéra                                                                                       |   |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier semaine n° 12

### Examen blanc

**Thème :** Fête des mères

**Programme :** Bonbons dressés enrobés « rochers », moulage montage sur le thème de la fête des mères... REVISIONS

**Savoir-faire** Réaliser un praliné aux amandes

**Savoir-faire** Réaliser la mise au point de la couverture (perfectionnement)

**Savoir-faire** Réaliser un enrobage à la bague

**Savoir-faire** Réaliser

| Familles                   | Techniques de base                                                           | Produits finis                                                                        |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bonbons de Chocolat</b> | Praliné aux amandes<br>Mise en forme de praliné boulé<br>Enrobage à la bague |  |
| <b>Moulage et montage</b>  | Chocolat plastique                                                           |                                                                                       |
| <b>Confiserie</b>          |                                                                              |                                                                                       |
| <b>Entremets</b>           | Révisions                                                                    |                                                                                       |