

Référentiel de compétences et de certification

Création et réalisation de pièces sucrées pour cocktails-buffets

Compétences professionnelles	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>C1. Concevoir les différentes pièces sucrées (petits fours sec, moelleux et frais) possibles, en tenant compte des différents régimes alimentaires et en les associant aux différents formats et accessoires de présentation (verrines, bouchées, petites cuillères...), pour offrir un éventail large de propositions entrant dans la composition du cocktail-buffet.</p> <p>C2. Elaborer un plan de réalisation de pièces sucrées en prenant en compte les différentes étapes et contraintes dans leur réalisation (fabrication, conservation, dressage, ...) pour séquencer de façon optimale les étapes de fabrication.</p> <p>C3. Préparer les bases des recettes de pièces sucrées (biscuits, pâtes, fonds...), en sélectionnant et pesant les matières premières au préalable pour les utiliser dans des préparations variées.</p> <p>C4. Réaliser les divers mets entrant dans la composition d'un buffet-cocktail sucré en appliquant les techniques et tours de mains spécifiques ainsi que les différentes tâches associées au plan de production défini, pour délivrer des mets sucrés de qualité sur un buffet.</p> <p>C5. Décorer les compositions du buffet-cocktail sucré, en utilisant les techniques de travail au cornet, de glaçage et de nappage pour finaliser sa présentation.</p>	<p>Mode : Évaluation pratique et orale sur la création et la réalisation d'un buffet de pièces sucrées.</p> <p>Durée : 4h30</p> <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est challengé à l'oral sur sa proposition d'un buffet cocktail sucré et sur sa prise en compte des contraintes (saison, lieu, évènement, régimes alimentaires) pour sa mise en place</p> <p>Il est demandé au candidat de réaliser des pièces et des animations sucrées à partir d'un thème délivré.</p>	<p>Cr1. Le candidat propose une gamme variée de pièces sucrées en respectant le thème et en tenant compte des contraintes de régimes alimentaires particuliers et de la saisonnalité des produits</p> <p>Cr2. Le plan de réalisation des pièces présente des étapes de travail de façon complètes et dans un délai de temps maîtrisé</p> <p>Cr3. Les ingrédients sont pesés et dosés selon la précision attendue et en lien avec la quantité nécessaire par rapport projet de réalisation donné</p> <p>Cr4. Les techniques d'élaboration des pâtes de base sont correctement utilisées et permettent d'atteindre le résultat visé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation d'une pâte feuilletée - Réalisation d'une pâte brisée - Réalisation d'une pâte sablée - Réalisation d'une pâte à choux



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Référentiel de compétences et de certification

Création et réalisation de pièces sucrées pour cocktails-buffets

C6. Contrôler la qualité des produits finis et leur maintien en conditions optimales pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire.

C7. Dresser le buffet, en créant une animation le rendant attractif, en utilisant les principes et techniques de finitions, de présentations et de décorations pour mettre en valeur les produits sucrés.

C8. Veiller au bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité pour assurer sa sécurité et celles de l'ensemble des personnes de l'équipe

- Réalisation d'une pâte à gâteaux de week-end
- Réalisation d'une pâte briochée

Cr5. Les techniques de réalisation des garnitures, des ganaches, des sirops, des coulis et des crèmes sont identifiées et correctement utilisées en cohérence avec les productions à réaliser

Cr6. Les tours de main pour la confection de pièces de buffet cocktail sucrées sont correctement réalisés

Cr7. Les techniques de travail au cornet, de glaçage et de nappage sont pratiquées de façon à obtenir un résultat satisfaisant par rapport aux attentes du jury

Cr8. Les modes de cuisson, de conservation et de présentation (froid, chaud, température ambiante) sont réalisés de façon à obtenir un résultat satisfaisant au niveau gustatif et visuel

Cr9. Les quantités à produire sont respectées par rapport au projet donné



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Référentiel de compétences et de certification

Création et réalisation de pièces sucrées pour cocktails-buffets

		<p>Cr10. Le goût des pièces réalisées est juste par rapport aux attendus du jury</p> <p>Cr11. Les techniques de finitions (nappages, glaçages, ...) sont correctement utilisées et permettent de mettre en valeur les pièces et plats</p> <p>Cr12. Le candidat dresse son buffet avec soin et cohérence</p> <p>Cr13. Le candidat met en valeur les pièces sucrées en utilisant différents accessoires et formats de présentation</p> <p>Cr14. Les techniques de décoration culinaire et d'animation sont utilisées (découpe en direct, fontaine à chocolat, ...) en faisant preuve d'originalité tout en répondant au thème donné</p> <p>Cr15. Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires sont respectées. Le matériel utilisé est correctement nettoyé et désinfecté en vue d'une utilisation future.</p>
--	--	--