

Référentiel de compétences et de certification

Conception et réalisation de produits glacés

| Compétences professionnelles | Modalités d'évaluation | Critères d'évaluation |
|--|---|---|
| <p>C1. Préparer la conception et la préparation de produits glacés (glaces, sorbets, granités, mousses...), en tenant compte de leurs propriétés physico-chimiques, des contraintes sanitaires liées à l'utilisation d'ingrédients sensibles (œufs, lait, ...) et en rassemblant les ustensiles et matériel appropriés pour appliquer, dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire, les étapes de fabrication et de conservation.</p> <p>C2. Organiser des conditions favorables à la pasteurisation, à la maturation et à la congélation des produits glacés en évaluant leurs impacts sur la fusion des ingrédients, optimisation de l'action des stabilisants et amélioration le taux de foisonnement.</p> <p>C3. Concevoir des recettes originales et équilibrées de produits glacés, en faisant preuve de créativité par l'association d'ingrédients aux propriétés organoleptiques différentes et en sélectionnant des produits de saison aux arômes et saveurs particuliers pour mettre en avant un éventail varié de créations glacées (glace à l'eau, glace au lait, glace aux œufs, granité, mousse glacée, yaourt glacé, crème glacée, sorbet...).</p> <p>C4. Elaborer des recettes particulières tenant compte des régimes alimentaires particuliers, des principes de la diététique et en explorant l'univers des légumes, des plantes, des herbes aromatiques, des épices pour proposer des compositions</p> | <p>Évaluation pratique, soutenue à l'oral, sur la conception et la réalisation d'une composition de produits glacés</p> <p>Durée. Préparation et évaluation d'une durée de 3 heures.</p> <p>Le candidat élabore des recettes personnelles et équilibrées de produits glacés qui feront l'objet d'une composition à partir d'objectifs et de contraintes (régimes alimentaires spécifiques...) et de fiches recettes préalablement donnés.</p> <p>Le candidat prépare dans un premier temps son poste de travail (matières premières – matériel – ustensiles)</p> <p>Puis le candidat réalise les recettes pour aboutir à sa composition finale dans le délai de temps imparti.</p> <p>Le candidat propose une présentation esthétique de sa composition glacée en</p> | <p>Cr1. La composition présentée fait preuve d'esthétisme par sa forme, sa consistance, sa tenue, ses couleurs, son nappage, et l'ensemble des pièces contribuant à sa mise en valeur.</p> <p>Cr2. Les connaissances concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les propriétés physico-chimiques des produits glacés - Les règles de la pasteurisation, de la maturation et de la congélation - Les règles d'hygiène et les contraintes sanitaires - Les régimes alimentaires particuliers et les principes diététiques <p>sont acquises.</p> <p>Cr3. Le candidat identifie et choisit les bons ustensiles et matériel permettant la réalisation des recettes visées.</p> |



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Référentiel de compétences et de certification

Conception et réalisation de produits glacés

| | | |
|---|--|--|
| <p>insolites ou spécifiques répondant à des contraintes ou objectifs particuliers.</p> <p>C5. Contrôler les matières premières et préparer les mélanges des différents ingrédients en respectant les instructions techniques (dosages – pesées) d’une fiche recette et en supervisant les températures et l’ordre d’incorporation préconisés pour garantir la bonne dispersion des constituants et l’homogénéité du mélange à glacer.</p> <p>C6. Turbiner et sangler les préparations en vue de leur transformation en produit glacé, en appliquant les techniques associées pour un rendu optimal du produit glacé.</p> <p>C7. Réaliser les produits de pâtisserie et de chocolaterie (meringue, praliné, macarons, nougatine, biscuit...) ainsi que les produits de nappage (coulis) et de glaçage pour préparer les différents supports des compositions glacées.</p> <p>C8. Réaliser les opérations d’assemblage, de décoration et de dressage des produits glacés, en utilisant l’éventail des accessoires et des formats de présentation.</p> | <p>utilisant les ingrédients et techniques de décoration.</p> <p>Le candidat sera challengé à l’oral sur les caractéristiques des différents produits glacés en fonction de leurs composants.</p> <p>Il sera également challengé sur les conditions favorables à sa réalisation (pasteurisation – maturation-congélation) mais aussi à sa conservation.</p> <p>Enfin, il sera interrogé sur les conditions d’hygiène et l’ensemble des techniques à utiliser dans la réalisation de produits glacés.</p> | <p>Cr4. Le candidat intègre dans sa conception de recette des produits de saison et prend bien en compte l’équilibre des arômes et des saveurs.</p> <p>Cr5. Le contrôle des matières premières, les dosages et pesées sont corrects et effectués avec la précision attendue.</p> <p>Cr6. Les techniques de turbinage et de sanglage sont correctement réalisées.</p> <p>Cr7. Les pièces additionnelles réalisées dans la décoration ainsi que le nappage et le glaçage sont correctement réalisés.</p> <p>Cr8. L’assemblage et le dressage de ces différentes pièces mettent en valeur la composition glacée.</p> |
|---|--|--|