

CONCEVOIR ET RÉALISER DES PÂTISSERIES CAKE DESIGN

REFERENTIEL DE COMPETENCES ET D'ÉVALUATION

COMPÉTENCES		EVALUATION			
Articulation de savoirs organisés, finalisés et contextualisés dans une activité professionnelle		Critères et modalités d'évaluation des acquis			
		CRITÈRES savoir-faire observables et mesurables ou gestes professionnels	MODALITÉ	TEMPS	
C1	INTÉGRER LES NOTIONS DE BASE EN CAKE DESIGN AFIN D'ÊTRE À L'AISE AVEC LE VOCABULAIRE ET LES PRATIQUES DU DOMAINE	CR1	Le candidat est capable d'intégrer les notions de base en pâtisserie du cake design	QCM	10
		CR2	Le candidat est capable d'intégrer les principales étapes de l'histoire du cake design		
		CR3	Le candidat est capable de décrire les différentes sortes de gâteaux propres au cake design (cupcakes, pop cakes, layer cake, wedding cake)		
		CR4	Le candidat est capable d'identifier et de différencier les différents ustensiles et leur usage (moule, outils de modelage, extrudeur, embosseur...)		
C2	IDENTIFIER LES BESOINS ET CONTRAINTES DU CLIENT ET PROPOSER UN PROJET DE CAKE DESIGN ADAPTÉ EN FAISANT PREUVE DE CRÉATIVITÉ POUR RÉPONDRE À SA DEMANDE	CR1	Le candidat est capable de retranscrire les informations nécessaires en intégrant les souhaits de décoration et les besoins esthétiques d'un client	RÉDACTION Proposer un projet de cake design argumenté répondant au thème imposé et illustré par un schéma	50
		CR2	Le candidat est capable de retranscrire les informations nécessaires en intégrant les contraintes alimentaires d'un client		
		CR3	Le candidat est capable de retranscrire les informations nécessaires en intégrant les conditions prévues de dégustation		
		CR4	Le candidat est capable de retranscrire les informations nécessaires en intégrant les conditions de transport et de stockage		
		CR5	Le candidat est capable de retranscrire les informations nécessaires en intégrant les délais de réalisation		
		CR6	Le candidat est capable de réaliser un schéma représentant le projet de cake design		
C3	CONCEVOIR LE PLAN DE PRODUCTION D'UN PROJET DE CAKE DESIGN POUR UN ÉVÈNEMENT EN PRENANT EN COMPTE SES CONTRAINTES AFIN D'OPTIMISER LA FABRICATION	CR1	Le candidat est capable d'établir un plan de production cohérent au regard du temps imparti et de la quantité à produire pour l'ensemble des produits à réaliser	Rédiger un plan de production	
		CR2	Le candidat est capable d'établir un plan de production cohérent au regard du matériel à disposition pour l'ensemble des produits à réaliser		
		CR3	Le candidat est capable d'établir un plan de production cohérent au regard des temps de repos et de l'enchaînement des différentes étapes		

CONCEVOIR ET RÉALISER DES PÂTISSERIES CAKE DESIGN

REFERENTIEL DE COMPETENCES ET D'ÉVALUATION

COMPÉTENCES		EVALUATION			
Articulation de savoirs organisés, finalisés et contextualisés dans une activité professionnelle		Critères et modalités d'évaluation des acquis			
		CRITÈRES savoir-faire observables et mesurables ou gestes professionnels	MODALITÉ	TEMPS	
C4	PRÉPARER SON POSTE DE TRAVAIL, LE MATÉRIEL ET LES OUTILS DE TRAVAIL AFIN DE PERMETTRE LA PRODUCTION DANS DES CONDITIONS OPTIMALES	CR1	Le candidat est capable de préparer son poste et ses outils de travail en respectant les règles d'hygiène alimentaire	MISE EN SITUATION Préparer son poste, ses outils et les ingrédients	20
		CR2	Le candidat est capable de préparer son poste et ses outils de travail en respectant les règles de sécurité		
		CR3	Le candidat est capable de préparer son poste et ses outils de travail en respectant des principes d'ergonomie		
		CR4	Le candidat est capable de préparer son poste et ses outils de travail dans un souci d'optimisation de son organisation		
C5	PRÉPARER LES INGRÉDIENTS AFIN D'ASSURER LA REPRODUCTIBILITÉ DE LA RECETTE VISÉE	CR1	Le candidat est capable de sélectionner les ingrédients pour qu'ils soient en adéquation avec la recette à réaliser	MISE EN SITUATION ET Réaliser des pâtisseries et les éléments de décoration façon cake design	340
		CR2	Le candidat est capable de contrôler la qualité des matières premières avant leur utilisation		
		CR3	Le candidat est capable de peser ou doser les ingrédients correctement		
		CR4	Le candidat est capable de respecter la température des ingrédients		
C6	RÉALISER LES PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES EN RESPECTANT L'ORDONNANCEMENT DES ÉTAPES ET LES DURÉES ASSOCIÉES POUR RÉALISER LES PÂTES, BISCUITS, CRÈMES, NÉCESSAIRES À LA CONFECTION DU PRODUIT FINI	CR1	Le candidat est capable de respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	MISE EN SITUATION ET Entretien oral avec le jury qui a pour objectif de permettre au candidat d'argumenter les choix opérés lors de l'épreuve de mise en situation	340
		CR2	Le candidat est capable de respecter les premières étapes d'une préparation (clarification des œufs, tamisage des matières premières, cuisson des préparations au bain marie)		
		CR3	Le candidat est capable d'incorporer les ingrédients dans un ordre cohérent		
		CR4	Le candidat est capable de mélanger les ingrédients dans les bonnes proportions		
		CR5	Le candidat est capable de respecter le temps imparti pour chacune des étapes		
		CR6	Le candidat est capable de respecter la température des produits		
		CR7	Le candidat est capable de réaliser correctement les différentes préparations afin d'atteindre le résultat visé (pâte à cupcake, meringue, biscuit, crème, garniture pâtissière)		
		CR8	Le candidat est capable de respecter la qualité organoleptique des différents produits		
C7	METTRE EN ŒUVRE DES TECHNIQUES DE MONTAGE ET DE COUVERTURE POUR RÉALISER UN LAYER CAKE (GÂTEAU À NIVEAU)	CR1	Le candidat est capable de s'assurer que le layer cake est droit	MISE EN SITUATION ET Entretien oral avec le jury qui a pour objectif de permettre au candidat d'argumenter les choix opérés lors de l'épreuve de mise en situation	340
		CR2	Le candidat est capable de proportionner les différents niveaux de biscuits et crèmes de fourrage		
		CR3	Le candidat est capable de réaliser un lissage net de la crème ou de la ganache extérieure avec des angles droits		
		CR4	Le candidat est capable de réaliser un lissage net la couverture de pâte à sucre avec des angles droits		

CONCEVOIR ET RÉALISER DES PÂTISSERIES CAKE DESIGN

REFERENTIEL DE COMPETENCES ET D'ÉVALUATION

COMPÉTENCES		EVALUATION					
Articulation de savoirs organisés, finalisés et contextualisés dans une activité professionnelle		Critères et modalités d'évaluation des acquis					
		CRITÈRES savoir-faire observables et mesurables ou gestes professionnels	MODALITÉ	TEMPS			
C8	FAÇONNER LA PÂTE À SUCRE EN UTILISANT LES MATÉRIELS ADAPTÉS POUR CONFECTIONNER DES ÉLÉMENTS DE DÉCORATION	CR1	Le candidat est capable d'utiliser les bons outils pour le travail de la pâte à sucre (moule, outils de modelage, extrudeur, embosseur...)	MISE EN SITUATION ET CONFRONTATION	340		
		CR2	Le candidat est capable de choisir le bon type de pâte à sucre				
		CR3	Le candidat est capable d'ajouter les additifs nécessaires (colorant, CMC, graisse végétale...)				
		CR4	Le candidat est capable de respecter les temps de séchage				
		CR5	Le candidat est capable de réaliser les éléments de décoration à base de pâte à sucre avec soin et précision (aspect régulier, respect de la forme désirée...)				
C9	TRAVAILLER LE SUCRE ET LE CHOCOLAT EN RESPECTANT LES TEMPÉRATURES DE TRAVAIL AFIN DE RÉALISER DES ÉLÉMENTS DE DÉCORATION ADAPTÉS AU THÈME VISÉ	CR1	Le candidat est capable de respecter les températures de travail				
		CR2	Le candidat est capable d'adapter sa rapidité et sa dextérité à la préparation demandée				
		CR3	Le candidat est capable de réaliser des éléments de décoration à base de chocolat et de sucre avec soin et précision (aspect régulier, respect de la forme désirée...).				
C10	METTRE EN ŒUVRE DES TECHNIQUES DE DÉCORATION DU CAKE DESIGN EN FAISANT PREUVE DE CRÉATIVITÉ ET EN CONSERVANT UNE HOMOGENÉITÉ AFIN DE CONVENIR AU THÈME	CR1	Le candidat est capable de proposer une composition créative et respectueuse du thème visé			Entretien oral avec le jury qui a pour objectif de permettre au candidat d'argumenter les choix opérés lors de l'épreuve de mise en situation	340
		CR2	Le candidat est capable d'utiliser les bons outils et les bonnes techniques pour fabriquer les décorations (peinture, wafer paper, dentelle, glaçage...)				
		CR3	Le candidat est capable de fabriquer des éléments de décoration nets et réguliers				
		CR4	Le candidat est capable de s'assurer de l'harmonie et de l'homogénéité des décorations de l'ensemble des produits				
C11	ASSEMBLER LA PIÈCE MONTÉE EN UTILISANT LES ÉLÉMENTS DE STRUCTURE ADAPTÉS AFIN D'ASSURER SA STABILITÉ ET LA METTRE EN VALEUR	CR1	Le candidat est capable d'assurer la stabilité de la pièce montée				
		CR2	Le candidat est capable de s'assurer que les éléments de structure (piliers, semelles...) ne sont pas visibles				
		CR3	Le candidat est capable de respecter l'équilibre et l'harmonie entre les différents éléments				