

## Rapport de contrôle du classeur de recettes

CFC Pâtisserie-Confiserie

Nom du candidat

### Classeur de recette

#### Présentation du classeur de recette

Classeur à anneaux

Feuilles volantes

Dossier souple

Ordinateur

#### Contenu du classeur

Document "Présentation du classeur de recettes pour les procédures de qualification"

Intercalaires (séparateurs) pour les devoirs de Confiserie

Onglets des 6 devoirs, confiserie, séparés

1 onglet avec les semi-fabriqués

Intercalaires (séparateurs) pour les devoirs de Pâtisserie

Onglets des 8 devoirs, pâtisserie, séparés

1 onglet avec les semi-fabriqués

### Présentation du classeur de recette pour les procédures de qualification

#### Contenu du document Base

Nom et Prénom de la personne en formation

Nom de l'entreprise

#### Choix des devoirs

Pâtissier-confiseur | Le candidat a choisi le devoir qu'il allait réaliser durant l'examen

Devoir 1 "Petite boulangerie au lait et viennoiserie" ou Devoir 2 "Pâtes tournées"

#### Contenu du document des devoirs

**Confiserie**

Devoir 1 Travail du sucre

Devoir 2 Masse de base

Devoir 3 Pralinés et produits dragéifiés

Devoir 4 Travail de la couverture

Devoir 5 Spécialités au chocolat

Devoir 6 Article fantaisie

**Pâtisserie**

Devoir 1 Petite boulangerie au lait et viennoiserie

Devoir 2 Pâtes tournées

Devoir 3 Snacks et produits traiteur

Devoir 4 Biscuits et masses

Devoir 5 Pâtisseries

Devoir 6 Pièces sèches et / ou petits fours

Devoir 7 Tourtes, cakes ou petites tourtes

Devoir 8 Desserts à la crème ou desserts glacés



# Contenu des devoirs

## Pâtisserie

### Devoir 1 Petite boulangerie au lait et viennoiserie

Recette	Logo	Photo	Groupe de produit	Rendement	Procédé de fabrication	Données de cuisson
Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Devoir 5 Pâtisseries

Recette	Logo	Photo	Groupe de produit	Rendement	Procédé de fabrication
Produit 1   glacé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Devoir 2 Pâtes tourrées

Recette	Logo	Photo	Groupe de produit	Rendement	Procédé de fabrication	Données de cuisson
Pâte levée tourrée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pâte feuilletée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Devoir 6 Pièces sèches et petits fours

Recette	Logo	Photo	Groupe de produit	Rendement	Procédé de fabrication	Données de cuisson
Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Devoir 3 Snacks et produits traiteur

Recette	Logo	Photo	Groupe de produit	Rendement	Procédé de fabrication	Données de cuisson
Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2   Pâte tourée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 3   Pâte brisé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 4   Canapés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Devoir 7 Tourtes, cakes et petites tourtes

Recette	Logo	Photo	Groupe de produit	Rendement	Procédé de fabrication	Données de cuisson
Tourte en tranche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Devoir 4 Biscuits et masses

Recette	Logo	Photo	Groupe de produit	Rendement	Procédé de fabrication	Données de cuisson
Biscuit à chaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biscuit à froid	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Masse au beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Masse desséchée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Meringuage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Devoir 8 Desserts à la crème et desserts glacés

Recette	Logo	Photo	Groupe de produit	Rendement	Procédé de fabrication
Crème ou glace	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produit 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Rapport de contrôle du classeur de recettes

CFC Pâtisserie-Confiserie

Nom du candidat

Remarques et appréciations générales:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Date:                                      Signature du candidat:                                      Signature de l'expert:

.....