

ATTESTATION DE SPÉCIALISATION PROFESSIONNELLE

PÂTISSERIE DE RESTAURANT

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation
Direction générale de la formation
professionnelle et technique

MAI 1994

TABLE DES MATIÈRES

	<u>PAGE</u>
1. CONNAISSANCES DE BASE (45 heures)	1
2. ENTREMETS CHAUDS ET FROIDS (105 heures).....	3
3. PRÉPARATIONS GLACÉES (60 heures).....	6
4. PÂTISSERIES À LA PIÈCE (105 heures).....	9
5. BOULANGERIE ET VIENNOISERIE (75 heures).....	12
6. DÉCORS POUR OCCASIONS SPÉCIALES (60 heures).....	15

TITRE: **CONNAISSANCES DE BASE**

CODE: ACL-188

401943

DURÉE: 45 heures

- L'historique de la pâtisserie.
- Le métier de pâtissier-cuisinier en hôtellerie et en restauration.
- L'évolution du métier en restauration.
- Les équipements et l'outillage d'un laboratoire.
- Les termes du métier en pâtisserie.
- Les différentes matières premières, leur état et leur rôle.
- Les règles d'hygiène et de sécurité.
- La visite d'un hôtel, d'un restaurant, d'une pâtisserie.

Théorie: 30 heures

Pratique: 00 heure

Autre activité: 15 heures, visites industrielles

TITRE : **CONNAISSANCES DE BASE** (suite)

Références

- Compagnon pâtissier, Tome 1.
- Technologie pâtissière - Boulangerie de restauration, Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, 407-915.

Conditions d'évaluation

Examen théorique portant sur :

- Hygiène et sécurité
- Équipement et outillage
- Termes du métier
- Matières premières

TITRE: **ENTREMETS CHAUDS ET FROIDS**

CODE: ACL-189

401957

DURÉE: 105 heures

- L'identification des divers entremets.
- Les pâtes battues, poussées, à structure: crémeuses, aérées, liquides, semi-liquides, à frire.
- Les crèmes: aux oeufs, battues, légères.
- Les accompagnements: sirop, sauces et coulis.
- Les entremets en cercle, à la palette et moulés.
- Les différentes cuissons.
- Les gratins de fruits.
- Les desserts sur assiette.
- Les gelées et confitures.
- La conservation par le froid: surgélation, congélation, décongélation.

Théorie: 15 heures

Pratique: 90 heures

TITRE : **ENTREMETS CHAUDS ET FROIDS** (suite)

Identification des produits

- **Entremets en cercle**
 - . Impérial au chocolat
 - . St-Jean aux bleuets
 - . Prince noir
 - . Acapulco
 - . Charlotte aux poires
 - . Mondial
 - . Miroir
 - . Troubadour

- **Entremets pâte à choux**
 - . St-Honoré
 - . Paris-Brest

- **Entremets pâte feuilletée**
 - . Jardinière
 - . Napoléon
 - . Pithiviers
 - . Tarte tatin
 - . Tarte feuilletée aux fruits

- **Entremets à la poche et à la palette**
 - . Crème mousseline
 - . Fraisier
 - . Crème au beurre
 - . Mascotte
 - . Moka
 - . Montmorency
 - . Crème Chantilly
 - . Forêt noire
 - . Suisse
 - . Shortcake

- **Entremets moulés et foncés**
 - . Riz à l'impératrice
 - . Riz maltais
 - . Rougemont
 - . Tarte au fromage
 - . Hollandais
 - . Poires Bourdalou

- **Desserts sur assiette**
 - . Sabayon chaud et gratiné

TITRE : **ENTREMETS CHAUDS ET FROIDS** (suite)

Conditions d'évaluation

- Individuellement
- À partir de recettes et de directives
- Avec l'outillage et l'équipement d'un laboratoire de pâtisserie
- Avec les matières premières pour confectionner :
 - . un entremets en cercle : miroir
 - . un entremets palette : succès

TITRE: **PRÉPARATIONS GLACÉES**

CODE: ACM-181

401964

DURÉE: 60 heures

- Les sorbets et les granités, glaces aux oeufs et crèmes glacées.
- La pâte à bombe: les soufflés, les parfaits, les biscuits glacés.
- Les compositions glacées: entremets, coupes glacées, mousses glacées, desserts sur assiette.
- La conservation par le froid: surgélation, congélation, décongélation.

Théorie: 10 heures

Pratique: 50 heures

TITRE : **PRÉPARATIONS GLACÉES** (suite)

Identification des produits

- Glace aux oeufs de différentes saveurs
- Crèmes glacées de différentes saveurs
- Sorbets aux fruits et aux liqueurs
- Parfaits au café et au Pernod
- Soufflés glacés au Grand Marnier et à la framboise
- Entremets glacés
 - . Vacherin
 - . Omelette norvégienne
 - . Profitéroles glacées
 - . Bûches glacées
- Fruits givrés (orange)
- Granité (vin rouge)

TITRE : **PÂTISSERIES GLACÉES** (suite)

Conditions d'évaluation

- Individuellement
- À partir de recettes et de directives
- Avec l'outillage et l'équipement d'un laboratoire de pâtisserie
- Avec les matières premières pour confectionner :
 - . un entremets glacé : omelette norvégienne
 - . une glace aux oeufs, un sorbet

TITRE: **PÂTISSERIES À LA PIÈCE**

CODE: ACM-182
401977

DURÉE: 105 heures

- Les pâtisseries dressées, détaillées, moulées, à la palette et en cercle.
- Les pâtisseries miniatures et petits fours.
- Les crèmes et garnitures diverses.
- Les différents décors.
- La conservation par le froid: surgélation, congélation, décongélation.
- Le contrôle de la qualité.

Théorie: 15 heures

Pratique: 90 heures

TITRE : **PÂTISSERIES À LA PIÈCE** (suite)

Identification des produits

- **Pâte à choux**
 - . Éclairs, choux
 - . Salambos, glands, religieuses
 - . Duchesse, cygne, Paris-Brest

- **Pâte feuilletée**
 - . Mille-feuilles
 - . Palmiers
 - . Cornets
 - . Chaussons, allumettes glacées
 - . Dartois, jalousies
 - . Bande aux fruits

- **Pâte sucrée**
 - . Tartelettes et barquettes aux fruits
 - . Tartelettes et barquettes à la frangipane

- **Pâte Lintzer**
 - . Tartelette Lintzer

- **Pâte à biscuits**
 - . Petits gâteaux masqués, mascotte
 - . Moka, carrés chocolat
 - . Succès, pavés

- **Petits fours secs**
 - . Langues de chat
 - . Tuile aux amandes
 - . Macarons
 - . Sablés
 - . À la cuillère

TITRE : **PÂTISSERIES À LA PIÈCE** (suite)

Conditions d'évaluation

- Individuellement
- À partir de recettes et de directives
- Avec l'outillage et l'équipement d'un laboratoire de pâtisserie
- Avec les matières premières pour confectionner :
 - . 12 mille-feuilles
 - . 12 éclairs au chocolat

TITRE: **BOULANGERIE ET VIENNOISERIE**

CODE: ACM-183
401985
DURÉE: 75 heures

- Une variété de pains courants.
- Une variété de viennoiseries courantes.
- Une variété de muffins.
- Les méthodes de pétrissage: directes et accélérées.
- Les pousses dirigées ou contrôlées.
- Les cuissons.
- La conservation par le froid: surgélation, congélation, décongélation.

Théorie: 15 heures

Pratique: 60 heures

TITRE : **BOULANGERIE ET VIENNOISERIE** (suite)

Identification des produits

- **Pâte à croissants**
 - . Croissants réguliers
 - . Chocolatines

- **Pâte danoise**
 - . Escargots
 - . Lunettes
 - . Couques aux fruits
 - . À la cannelle

- **Pâte briochée**
 - . Brioche à tête
 - . Couronne

- **Pâte à muffins**
 - . Au son
 - . Aux fruits
 - . Aux carottes

- **Pâte à pain français**
 - . Baguette

- **Pâte à pain canadien**
 - . Miche
 - . Petits pains
 - . Noeuds

- **Pâte à pain briochée**
 - . À salade
 - . Tresse

- **Pâte à pain santé**
 - . Blé entier
 - . Son

- **Pâte à baba**
 - . Babas
 - . Savarins
 - . Marignans

TITRE : **BOULANGERIE ET VIENNOISERIE** (suite)

Conditions d'évaluation

- Individuellement
- À partir de recettes et de directives
- Avec le matériel et l'outillage d'un laboratoire de pâtisserie
- Avec les matières premières pour confectionner :
 - . 12 croissants
 - . 1 pain moulé
 - . 12 petits pains

TITRE: **DÉCORS POUR OCCASIONS SPÉCIALES**

CODE: ACM-184
401994
DURÉE: 60 heures

- Les gâteaux glacés, marqués et nappés.
- Le décor de pastillage, de pâte d'amandes et de chocolat.
- Le décor au cornet et à la douille.
- Le décor chocolat moulé.
- La conservation par le froid: surgélation, congélation, décongélation.

Théorie: 5 heures

Pratique: 55 heures

TITRE : **DÉCORS POUR OCCASIONS SPÉCIALES** (suite)

Identification des produits

- **Saint-Valentin**
 - . Coeur masqué de pâte d'amandes
décor au cornet, éléments rapportés

- **Noël**
 - . Bûches, crème au beurre
décor, motifs en pâte d'amandes

- **Anniversaire**
 - . Crème au beurre
décor, motifs en pâte d'amandes et cornets
décor, motifs en nougatine

TITRE : DÉCORS POUR OCCASIONS SPÉCIALES (suite)

Conditions d'évaluation

- Individuellement
- À partir de recettes et de directives
- Avec l'outillage et l'équipement d'un laboratoire de pâtisserie
- Avec les matières premières pour confectionner :
 - . 1 gâteau de la Saint-Valentin