



PRODUITS A MAITRISER POUR LES EVALUATIONS

BOULANGERIE-PATISSERIE – NIVEAU ELEMENTAIRE
<ul style="list-style-type: none">• Les pains blancs « fantaisie » ronds• Les pains demi gris en platine• Les sandwiches longs• Les gosettes à la crème pâtissière• Les merveilleux à la crème fraîche• La tarte frangipane
BOULANGERIE-PATISSERIE NIVEAU DE BASE
<ul style="list-style-type: none">• Les pains spéciaux (10 céréales)• Les épis• La tresse briochée• Les éclairs• La charlotte aux poires• La tarte croûte citron
BOULANGERIE NIVEAU AVANCE
<ul style="list-style-type: none">• Les pains spéciaux• Les cramiques• La ciabatta• Les petits pains au chocolat• Pâte à congeler (gosettes)• Pâte congelée (gosettes)
PATISSERIE NIVEAU AVANCE
<ul style="list-style-type: none">• Le javanais (biscuit, crème au beurre, ganache)• La religieuse (pâte à choux, crème pâtissière, crème fraîche)• La pâtisserie salée : tartes salées• La galette des rois• Bavaois au chocolat (biscuit cuillère, bavaois chocolat)• La verrine à la mousse de fruit
PRODUITS GLACES
<ul style="list-style-type: none">• Glaces de consommation et crèmes glacées• Les sorbets• Les bombes• Les coulis et nappages• Les ganaches• Les entremets• Le travail des fruits + la présentation de coupes (glaces, sorbets, décorations)
NIVEAUX MAITRISE : voir professeur