

C.A.P. Pâtisserie

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie

Progression des cours en technologie

Les thèmes suivants seront abordés pendant les cours de **technologie**. Il s'agit ici d'étudier la **composition des matières et leur destination** de manière théorique. Ces notions seront ensuite appliquées en laboratoire.

- La profession du pâtissier - Historique
- Les règles d'hygiène
- Le gros matériel
- L'eau
- Le lait
- La crème
- Le beurre
- Les matières grasses végétales
- La margarine
- Le sucre
- Les édulcorants
- Le sel
- Le blé
- Amidon et fécule
- Le cacao
- Le chocolat
- Les œufs
- Les ovo produits
- Les levures
- Les poudres levantes
- Les techniques de conservation
- Les fruits
- Les additifs alimentaires
- Les arômes