

L'approche artistique

C'est l'esthétique du gâteau qui attire l'œil et en particulier celui du client. C'est l'œil qui attire et permet d'apprécier l'esthétique d'un gâteau. L'esthétique joue un rôle prépondérant dans le choix du client.

Exigences de présentation :

- *Présenter, dans la vitrine, les gâteaux sur une grille ou des plateaux propres.*
- *Exposer chaque gâteau sur un support propre (caissette, carton doré, etc.)*
- *Disposer correctement alignés les gâteaux dans la vitrine.*
- *Favoriser l'effet de masse, alterner les formes et les couleurs.*
- *Juxtaposer les étiquettes indiquant clairement la composition et les prix des gâteaux.*
- *Installer un éclairage de qualité afin de mettre les produits en valeurs.*

Les sources d'inspiration du pâtissier

1/ Pâtisseries régionales

- Alsace :



- Aquitaine :



- Auvergne :



Technologie de pâtisserie - CAP1

- Bretagne :



- Champagne Ardenne :



- Corse :



- Ile de France :



- Lorraine :



Technologie de pâtisserie - CAP1

- Nord Pas de Calais :



- Normandie :



- Picardie :



- Provence :



- Franche comté :



Technologie de pâtisserie - CAP1

- Rhône Alpes :



- Languedoc Roussillon :



- Midi-Pyrénées :



- Limousin :



- Bourgogne :



Technologie de pâtisserie - CAP1

- Centre :



- Pays de Loire :



Le Petit beurre LU est un calendrier :
52 dents (52 semaines)
4 gros coins (4 saisons)
24 trous (24 heures)
mesure 7 cm (7 jours semaine)



- Le petit Lu est un calendrier ?

La carte, c'est juste pour celles et ceux qui ne connaissent pas les provinces de France.



Technologie de pâtisserie - CAP1

2/ Pâtisseries événementielles

• 1er dim janvier	Galettes, couronnes, brioches
• 2 février	Chandeleur
• 14 février	Entremets décorés
• 20 j av Pâques	Beignets
•	Poissons
• Printemps	Nids, friture, sujets chocolat etc.
• Après Pâques	Croquembouche, entremets
•	Fête du muguet	Muguet
• Eté	Mariage
• Dernier dim mai	Entremets décorés
• 3e dim juin	Entremets décorés
• 14 juillet	Divers
• 31 octobre	Divers
• 25 novembre	Entremets décorés
• 6 décembre	Pain d'épices, moulages
• 25 décembre	Bûches, moulages, chocolat
• Toute l'année	Gâteaux divers



Fiche révision : le sens artistique

1/ Citer 6 pâtisseries régionales avec leur région.

2/ Citer 6 pâtisseries événementielles avec la date correspondant.

