



Pack Formation CAP Pâtissier

Depuis plusieurs années, j'aide au coup par coup, des pâtissiers en herbe désirant passer leur CAP en candidat libre. En gardant toute humilité, parce que ce n'est pas moi, mais bien eux qui ont produit le travail final, toutes les personnes que j'ai conseillées ont obtenu leur diplôme. Parce que internet est chronophage, il est important de bien organiser les recherches. Parce que j'organise des examens dans mon centre et que je fais partie du jury dans d'autres départements, contrairement à certains blogs fantaisistes, je sais exactement ce qui est attendu pour obtenir le CAP. J'ai donc décidé de proposer mes services moyennant une petite participation.

Tout d'abord, mais vous l'avez vu, mon site www.devenir-pâtissier.fr est dédié à toutes les personnes qui ont besoin de renseignements sur la pâtisserie.

En complément, le pack propose :

- Un accès en téléchargement à ma **bibliothèque** contenant plus de 400 livres et documents de cuisine, pâtisserie, confiserie, chocolaterie, qui s'enrichie chaque mois.
- Les fiches de Travaux Pratiques sont en libre accès, avec l'onglet "progression" mais si vous réalisez les produits chez vous, vous me faites parvenir les photos de vos réalisations et je vous en fais une **critique constructive** avec les détails pour vous aider à vous perfectionner si le résultat n'est pas totalement abouti.
- L'envoi des **cours de technologie** au fur et à mesure des semaines, sur une progression de un an. Avec bien entendu les choses à savoir impérativement.
- Des réponses à toutes les **questions particulières** qui ne sont pas déjà en ligne, sans limites de nombre. Une possibilité de vous faire une vidéo technique si les explications ne sont pas assez explicites.
- La méthode pour réaliser les **ordonnancements** qui sont à faire dans chaque sujet de CAP et si vous le voulez, vous faites les exercices que vous m'envoyez par mail et je vous corrige votre travail par retour.
- Explication des **barèmes de notation** du CAP pour gagner facilement des points là où c'est possible et ne pas perdre de temps sur les points moins importants.
- Envoi des trois **thèmes de sujets** fournis par l'académie, qui seront dans les sujets de CAP avec des idées de décoration pour les entremets.

*Je mets mes compétences et mon expérience au service des personnes qui le souhaitent. Pour cela, je ne demande qu'une petite participation de **40 euros** pour l'année. Cette somme me permet d'acquérir de nouveaux ouvrages à partager.*

DH.