Live du 06 Mars 2025

En tête à tête avec un professeur de CFA

EISF +

Préparation en amont

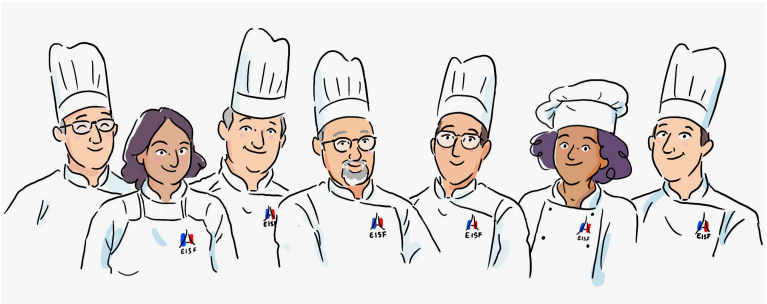
- Réaliser un planning d'étude réaliste et progressif
- Pratiquer régulièrement les techniques de bases à la maison et en stage
- Réviser en profondeur les cours de techno. et d'hygiène.
- Maîtrisez les recettes de bases et comprendre le rôles de chaque ingrédient.
- Utilisez un livret de recettes conforme aux exigences de l'examen, contenant les titres et ingrédients SANS LES METHODES.

EISF +

Techniques pour l'examen

- Organiser efficacement votre plan de travail dès le début de l'épreuve
- Suivez crupilesement les règles d'hygiène et HACCP.
- Analysez les résultats obtenus à chaque étape de la production.
- Gérez votre temps en suivant l'ordonnancemant fourni dans le sujet.

Conseils d'experts



- Restez calme et concentré pendant l'épreuve, ne vous laissez pas déstabiliser par le stress.
- Posez des questions au jury si vous avez des doutes.
- Lors de l'entretien final, défendez vos choix avec assurance et analysez votre travail de manière critique.
- Comprendre la science derrière chaque technique (texture du beurre, température de mélange, temps de repos, ect...)

EISF +

Eviter les pièges

- Ne négligez pas la partie écrite de 30mn sur les connaissances en technologie et hygiène qui sont tout aussi importantes.
- Vérifiez que votre carnet de recettes personnel ne contient que les ingrédients et quantités SANS METHODOLOGIE.
- Gardez une hygiène irréprochable tout au long de l'épreuve.
- Attention aux restes des préparations, ne pas jeter dans la poubelles même si vous ne vous les utilisez pas!

En suivant ces conseils et en vous préparant de manière approfondie, vous augmenterez considérablement vos chances de réussite au CAP Pâtisserie en tant que candidat libre.