



Je prépare mon CAP de pâtissier

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Je prépare mon CAP de pâtissier

Daniel Chaboissier, Emmanuel Humblot

Je prépare mon CAP de pâtissier Daniel Chaboissier, Emmanuel Humblot

 [Télécharger Je prépare mon CAP de pâtissier ...pdf](#)

 [Lire en ligne Je prépare mon CAP de pâtissier ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Je prépare mon CAP de pâtissier Daniel Chaboissier, Emmanuel Humblot

254 pages

Extrait

Vous souhaitez devenir pâtissier ?

À vous la belle part du gâteau !

Pâtissier, c'est un métier, un vrai.

Et c'est un art même, que celui de confectionner des gâteaux de toutes sortes. Mais pas seulement : l'artisan pâtissier doit être aussi un maître dans l'art du chocolat, de la glace, et de toute une série de produits salés qui font de lui un traiteur hors pair.

Pour devenir pâtissier, il faut des aptitudes en matière de goût, de créativité, un développé de l'hygiène et de l'habileté manuelle pour acquérir et pratiquer tours de main».

Vous avez décidé de préparer votre CAP de pâtissier. Vous avez fait le bon choix puisque c'est un métier d'avenir. Pourquoi ? Tout simplement parce que le consommateur recherche de plus en plus la qualité, l'innovation, la sécurité alimentaire, la proximité, l'accueil et le respect du client. Le bon pâtissier répond à tous ces critères, quelle chance ! L'avenir lui est donc ouvert.

Le consommateur entre dans une pâtisserie d'abord pour se faire plaisir. Alors, tout ce que je vous souhaite, c'est de prendre au long de votre carrière un réel plaisir à réjouir ceux qui se régaleront de vos succulents gâteaux.

Frédéric Lescieux,

président de la Confédération nationale des Artisans pâtissiers chocolatiers confiseurs glaciers traiteurs de France

Quelle belle initiative de réaliser un ouvrage afin d'aider les jeunes qui ont choisi de devenir pâtissiers !

Je salue la passion partagée de Daniel Chaboissier et d'Emmanuel Humblot pour l'enseignement d'un métier noble qui conjugue au quotidien, rigueur, qualité et créativité.

Cet ouvrage, j'en suis sûr, accompagnera efficacement les jeunes élèves tout au long de leur formation. Il reprend et complète de manière pertinente l'enseignement donné au lycée professionnel ou au CFA.

La pâtisserie est une activité qui mérite d'être développée afin que nos entreprises puissent confirmer leur position dans ce domaine et conquérir ainsi un public toujours plus avide de découverte et de douceur.

Je prépare mon CAP pâtissier est un véritable outil de réussite pour tous ceux qui se présentent au CAP pâtissier et souhaitent évoluer dans l'univers infini des couleurs, des textures et des saveurs de la pâtisserie moderne.

Jean-Pierre Crouzet,

président de la Confédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie française
Présentation de l'éditeur
Je prépare mon CAP de pâtissier sera bientôt le «nouveau compagnon» des élèves et apprentis pâtissiers.

Conçu par deux formateurs expérimentés et passionnés de technologie, ce manuel répond point par point au référentiel du CAP pâtissier. C'est également une source de référence en vue de la préparation aux autres examens spécifiques de la profession : mention complémentaire, baccalauréat professionnel, brevet technique des métiers,...

La progression a été minutieusement étudiée. Le livre est divisé en chapitres et chaque leçon est abondamment illustrée par des photographies, des schémas et des tableaux pédagogiques.

Pour aider l'élève à mémoriser la leçon, une fiche de synthèse résume à la fin de chaque thème les points essentiels relatifs à la culture technologique et professionnelle ou aux connaissances des matières premières utilisées en pâtisserie. De même, une fiche d'exercices en fin de chapitre permet d'évaluer les connaissances technologiques acquises afin de mieux appréhender les objectifs de formation à atteindre.

Avec ce manuel, Daniel Chaboissier et Emmanuel Humblot apportent à la profession un véritable outil de travail indispensable à la formation des jeunes.

Daniel CHABOISSIER, ancien professeur dans l'enseignement technique, est un membre fondateur de l'Association nationale des Formateurs en pâtisserie confiserie glacerie chocolaterie traiteur (ANFP). Il est très connu dans la profession grâce aux nombreux ouvrages pédagogiques dont il est l'auteur, notamment : le Compagnon pâtissier t1 et t2, Compagnon et Maître pâtissier t1, t2 et t3 avec Didier Lebigre, L'Encyclopédie des décors avec Armand Jost, Le Cahier de dessin du pâtissier, ainsi que ses ouvrages sur les croquembouches, le dernier paru étant : Les Croquembouches féériques. Il est également le créateur et animateur du désormais célèbre «Festival des croquembouches».

Emmanuel HUMBLLOT est un professeur de pâtisserie très complet qui enseigne en lycée professionnel. Après deux brevets de maîtrise et de nombreuses formations de courte durée, il a bénéficié d'expériences professionnelles dans de nombreux pays étrangers. Il est médaillé au concours Charles Proust, Grand Prix aux arts gourmands de Fantastica et professeur référent de plusieurs élèves ayant obtenu le 1er prix à des championnats nationaux. Il a également des activités de conseil et formation et est l'auteur de plusieurs ouvrages : Mmm Chocolat ! mais aussi Glaces, sorbets et autres délices glacés ainsi que Décors salés sucrés avec Philippe Jacquemin. Biographie de l'auteur

Ancien professeur dans l'enseignement technique, membre fondateur de l'Association nationale des Formateurs en pâtisserie confiserie glacerie chocolaterie traiteur (ANFP), Daniel Chaboissier est très connu dans la profession grâce aux nombreux ouvrages pédagogiques dont il est l'auteur, entre autres : Le Compagnon pâtissier t1 et t2, Compagnon et Maître pâtissier t1, t2, t3 avec Didier Lebigre, L'Encyclopédie des décors avec Armand Jost, Le Cahier de dessin du pâtissier, ainsi que par ses ouvrages sur les croquembouches, le dernier paru étant : Les Croquembouches féériques. Il est également le créateur et animateur du désormais célèbre "Festival des croquembouches". Après deux brevets de maîtrise et de nombreuses formations de courte durée, Emmanuel Humblot est désormais un professeur de pâtisserie très complet qui enseigne en lycée professionnel. Il a bénéficié d'expériences professionnelles dans de nombreux pays étrangers, est médaillé au concours Charles Proust, Grand Prix aux arts gourmands de Fantastica et professeur référent de plusieurs élèves ayant obtenu un 1er Prix à des championnats nationaux. Il a également des activités de conseil et formation et est l'auteur de plusieurs ouvrages : Mmm Chocolat ! mais aussi Glaces, sorbets et autres délices glacés ainsi que Décors salés sucrés avec Philippe Jacquemin.

Download and Read Online Je prépare mon CAP de pâtissier Daniel Chaboissier, Emmanuel Humblot #VDTRJ87QG65

Lire Je prépare mon CAP de pâtissier par Daniel Chaboissier, Emmanuel Humblot pour ebook en ligne Je prépare mon CAP de pâtissier par Daniel Chaboissier, Emmanuel Humblot Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Je prépare mon CAP de pâtissier par Daniel Chaboissier, Emmanuel Humblot à lire en ligne. Online Je prépare mon CAP de pâtissier par Daniel Chaboissier, Emmanuel Humblot ebook Téléchargement PDF Je prépare mon CAP de pâtissier par Daniel Chaboissier, Emmanuel Humblot Doc Je prépare mon CAP de pâtissier par Daniel Chaboissier, Emmanuel Humblot Mobipocket Je prépare mon CAP de pâtissier par Daniel Chaboissier, Emmanuel Humblot EPub **VDTRJ87QG65VDTRJ87QG65VDTRJ87QG65**