

CAP Pâtissier en candidate libre [Partie 2]

Catégorie : CAP Pâtissier

Préparation

1. que vous possédez déjà, ça peut chiffrer assez vite.
2. Et les révisions niveau théorie ?
3. Je ne sais pas si avec la nouvelle réforme les examens écrits sont les mêmes, avec les mêmes matières... Il faudra vous renseigner sur un site officiel ou auprès de votre académie.
4. Au niveau de la théorie, toujours pareil, à vous de trouver la méthode qui vous convient le mieux en fonction de vos méthodes de travail.
5. Par exemple, pour moi, impossible de retenir simplement en lisant.
6. J'ai donc utilisé les fiches de la formation Pâtissier libre pour faire mes propres fiches, j'ai rempli quelques cahiers pour les différentes matières : Sciences de l'alimentation, Connaissance de l'entreprise, Technologie de la pâtisserie (Approvisionnement et gestion des stocks, épreuve de 2 heures) et Prévention Santé Environnement (PSE, épreuve d'1 heure).
7. Vous pouvez lire, écrire, écouter vos cours, le tout est de le faire plutôt régulièrement.
8. J'ai commencé en janvier comme, pour la pratique, mais en y passant beaucoup moins de temps.
9. Ensuite, à partir de fin août, je me suis entraînée avec les annales et les corrigés, ce qui aide pas mal à comprendre le format des épreuves et les connaissances principales attendues.
10. Pas de panique, avec les révisions normalement on s'en sort, il n'y a pas de piège et il ne faut pas oublier que ce sont des épreuves prévues pour des (très) jeunes étudiants d'environ 15 ans.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com