

CAP Pâtissier en candidate libre [Partie 3]

Catégorie : CAP Pâtissier

Préparation

1. , frigo, fours... Ensuite, découverte du sujet du jour : une charlotte vanille & fraise, 16 éclairs au Cointreau avec glaçage rouge, une tarte citron meringuée et 16 oranais.
2. Un sujet classique, rien de nouveau et pas de surprise.
3. On commence bien sûr par l'ordonnancement pour organiser notre journée, et les jurys nous préviennent immédiatement que l'oral de Sciences de l'alimentation se déroulera le matin avec une professeure du lycée.
4. A 11h je demande à passer l'oral, seulement 3 questions très faciles (une sur la tenue professionnelle, je ne me souviens pas des autres), j'ai dû rester avec la prof même pas 3 minutes !
5. A la pause je suis plutôt contente, ma charlotte est montée et au frais avec une cartouche nickel, il ne me restera plus que la déco (thème les 18 ans de Camille, ouf j'ai échappé aux Super-héros) à réaliser, mes oranais sont en pousse, le fond de tarte est au froid en attendant la cuisson, mes éclairs sont cuits même s'ils ne me plaisent pas beaucoup (certains ont éclatés, pas facile de maîtriser la cuisson quand on ne connaît pas le four), et ma crème pâtissière est au frais en attendant de les garnir.
6. On part en pause avec les autres filles, le temps de manger rapidement un bout (si ça se déroule toujours comme ça pour les prochaines sessions, je ne vous conseille pas de prendre un « vrai » repas, vous n'aurez pas beaucoup de temps et sûrement pas hyper faim.
7. De mon côté c'était banane et barre de céréales).
8. Le temps de discuter un peu et de débriefer la matinée, c'est le retour au labo !
9. J'enchaîne avec le garnissage de mes éclairs, la cuisson du fond de tarte et oups j'ai oublié de vérifier les oranais, le piège avec la chambre de pousse quand on n'est pas habitué !
10. Ils ont un peu trop poussé du coup certains se sont ouverts et un peu de beurre va s'échapper à la cuisson, mais bon ça reste correct.
11. Mon fond de tarte est un peu trop doré (enfin moi je l'aime comme ça, mais au CAP il faut respecter certains standards), je le garnis avec la crème citron et au frais.
12. On arrive aux finitions : je glace mes éclairs, je suis contente mon fondant rouge est bien brillant, ça rattrape bien mes éclairs qui ne me plaisaient pas énormément, je déco mon entremets (même si les thèmes CAP ne m'ont jamais vraiment inspirée) : écriture au cornet, décor avec de la pâte d'amande et quelques fraises, je glace mes oranais et j'ajoute des amandes effilées, et enfin je fais ma meringue italienne que je poche sur la crème citron refroidie avec bien sûr ma douille saint-honoré J Il me reste 35 minutes et mes réalisations sont terminées, je souffle un coup et je vais voir le jury pour passer l'oral de technologie de l'alimentation (qui a duré entre 5 et 10 minutes, avec des questions sur la pâte à choux, la crème, le lait...).
13. Il reste 25 minutes et tout est au frais, sauf les oranais qui sont déjà sur ma table de présentation.
14. J'en profite pour faire ma plonge, même si j'ai tout lavé au fur et à mesure de la journée, c'est important de garder un certain rythme de nettoyage et de garder son plan de travail propre !
15. Je nettoie toutes mes affaires, je range le plan de travail, et c'est l'heure de présenter nos réalisations.
16. On va toutes déposer nos pâtisseries dans une salle à côté de notre labo.
17. Le jury nous fait sortir, nous attendons pendant une vingtaine de minutes dehors, puisqu'une fois les délibérations terminées nous allons devoir nettoyer le labo avant de nous changer et de quitter le lycée.
18. Une fois que le jury est parti, nous revenons ranger et nettoyer, puis le prof de l'école nous propose d'aller voir nos réalisations pour les acheter si on veut !
19. Là, bonne surprise, ma tarte au citron, quelques éclairs et quelques oranais ont disparu avec le jury J Et

voilà, fin de la journée, retour à la tenue civile et chacune rentre chez soi pour une soirée de repos bien méritée !

20. J'ai donc passé mon CAP le 14 octobre, mais les dates de passage dans l'académie de Lille étaient très étalées donc j'ai eu le résultat le 26 novembre seulement.

21. Au moment où j'écris, j'attends le courrier avec mes notes pour fermer définitivement ce chapitre plutôt intensif et quelque peu mouvementé de mon année !

22. Quelles que soient mes notes je peux déjà vous dire que c'était une super expérience !

23. Ma préparation m'a vraiment appris l'organisation, je me disperse moins et je perds moins de temps quand je pâtis maintenant qu'il y a 1 an.

24. Je suis bien sûr ravie d'avoir mon diplôme, même si les conditions cette année n'étaient pas idéales !

25. Je n'ai pas pu faire de CAP blanc en labo à cause du Covid ; bien sûr pour les prochaines promos le problème ne se posera pas, avec les stages effectués vous aurez l'habitude d'évoluer en labo et pas forcément besoin de vous inscrire pour un CAP blanc en conditions réelles.

26. Je ne peux que souhaiter bon courage à ceux qui se sont inscrits pour 2021 ou ceux qui commencent à y réfléchir pour 2022 !