

# Pâtisserie

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction

Description d'épreuves ou de la participation

Fiche d'évaluation

Secteur  
de formation

3

Alimentation  
et tourisme

En date du 28 septembre 2009, une modification a été apportée aux spécifications du modules 8 (Confection de petits fours secs). Le seuil de réussite a été corrigé.



5297

# Pâtisserie

**Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**

**Description d'épreuves ou de la participation**

**Fiche d'évaluation**

**Secteur  
de formation**

**3**

**Alimentation  
et tourisme**

En date du 28 septembre 2009, une modification a été apportée aux spécifications du module 8 (Confection de petits fours secs). Le seuil de réussite a été corrigé.

Formation professionnelle et technique  
et formation continue

Direction générale de la formation  
professionnelle et technique



Compétence 8

**Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction****Énoncé de la compétence**

Confectionner des petits fours secs

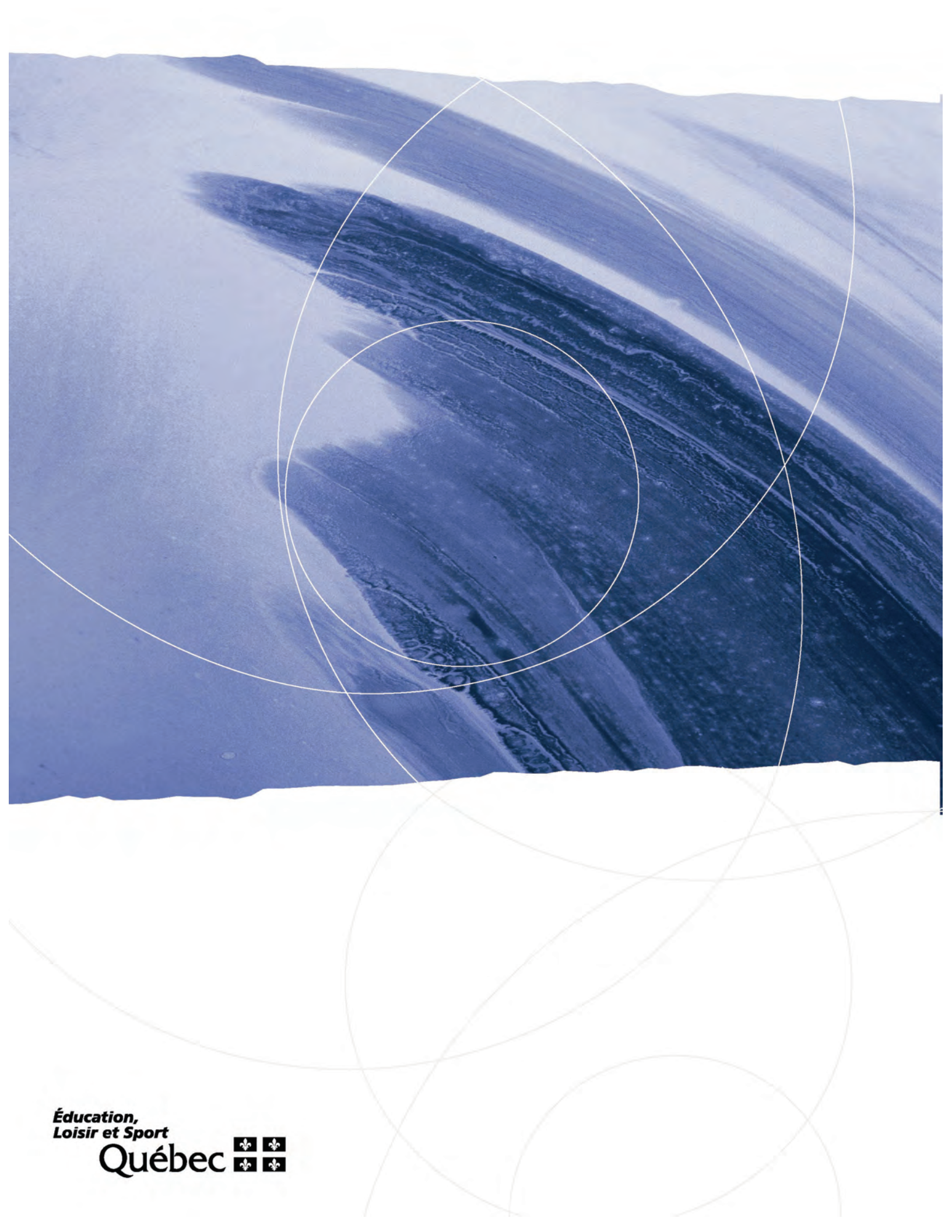
| Éléments de la compétence  | Indicateurs   | Critères d'évaluation   | Pts |
|--|---|---|-----|
| Préparer des petits fours secs :<br>• mélangés;<br>• montés poudreux;<br>• montés pâteux;<br>• crémés. | Respect des recettes.                                       | • Pesée et mesure précises des ingrédients.   | 5   |
|  | Application des méthodes de confection de l'appareil.       | • Respect intégral des étapes de confection d'un appareil de type « mélangé ».        | 10  |
|  |   | • Respect intégral des étapes de confection d'un appareil de type « monté poudreux ». | 10  |
|  |   | • Respect intégral des étapes de confection d'un appareil de type « crémé ».          | 10  |
| Terminer les petits fours secs.  | Respect des conditions de cuisson.                          | • Dressage correct de l'appareil pour les petits fours mélangés.                      | 10  |
|  |   | • Dressage correct de l'appareil pour les petits fours montés poudreux.               | 10  |
|  |   | • Dressage correct de l'appareil pour les petits fours crémés.                        | 10  |
|  | Application des méthodes de finition des petits fours secs. | • Finition soignée des petits fours secs.   | 10  |

| <b>Éléments de la compétence</b> | <b>Indicateurs</b>                  | <b>Critères d'évaluation</b>   | <b>Pts</b> |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|------------|
|                                  | Conservation des petits fours secs. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditionnement approprié selon le type de produits.</li> </ul> | 5          |

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Respecte les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.





**Éducation,  
Loisir et Sport**

**Québec**

