Auto évaluation avant stage intensif

ÉCOLE DE PÂTISSERIE
l'atelier de stéphane

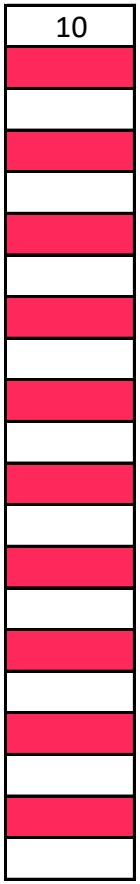
NOM : Prénom :

Cette auto évaluation va nous permettre de réaliser des groupes de niveau

Merci de vous noter de 1 à 10 pour chacune des techniques pâtissières (en faisant une croix dans la bonne case)
1 = jamais réalisé, 10 = expert

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Réalisation d'une pâte sucrée									
Fonçage d'une tarte									
Réalisation d'une crème d'amande									
Réalisation d'un appareil à crème prise									
Réalisation de la pâte à choux									
Pochage de la pâte à choux									
Mise au point du fondant									
Réalisation d'une crème pâtissière									
Réalisation d'une pâte feuilletée									
Réalisation du cornet à chocolat									
Réalisation/montage à partir de pâte feuilletée									
Réalisation d'une génoise									
Montage d'un entremets									
Réalisation de petits fours secs									
Réalisation d'une crème mousseline									
Réalisation d'une pâte à brioche									
Réalisation d'une pâte levée feuilletée (PLF)									
Façonnage des brioches									
Façonnage des croissants									
Façonnage des pains au chocolat									

ADS L'ATELIER DE STÉPHANE
24, rue Louis Blanc 75010 PARIS



ADS L'ATELIER DE STÉPHANE
24, rue Louis Blanc 75010 PARIS