

@capglaciercandidatlibre

mon guide offert !

BIEN SE PREPARER EN
TECHNIQUES &
EQUIPEMENT





LES GESTES A MAITRISER

1. Organiser son poste de travail
2. Appliquer les regles d'hygiene
3. Planifier l'exécution d'un fabrication
4. Préparer en amont les matieres premieres à transformer (peser..etc)
5. Réaliser les mix à turbiner
6. Réaliser les mix non turbinés (exemple: parfaits..)
7. Réaliser des produits de pâtisseries, de confiserie et de chocolaterie)



BIEN PRÉPARER SON ÉQUIPEMENT

Voici quelques équipements indispensables et qui te serviront pour le jour J (liste non exhaustive)

- Un cadenas [\(ici\)](#).
- Pansements en cas de coupure [\(ici\)](#).
- Horloge ([\(ici\)](#))
- Spatule glace [\(ici\)](#).
- Balance de précision [\(ici\)](#).
- Spray désinfectant usage alimentaire [\(ici\)](#).

A close-up photograph of three round, golden-brown buns arranged in a diagonal line on a white surface. Each bun is filled with a thick, pale yellow cream, which is visible through a slit in the top. The background is slightly blurred, showing a white object on the left and a white wall on the right.

Dans mon E book retrouve plus de
conseils et informations

Clique ici