

# Comment bien organiser sa journée de production

**4 ordonnancements corrigés**  
pour t'entraîner cet été



# CAP Pâtissier : Comment bien organiser sa journée de production ?

Retrouve dans ce bonus 4 *ordonnancements* & *leurs corrigés* pour t'entraîner cet été

L'**ordonnement** (aussi appelé **organigramme**) est ta **bête noire** ? Elle te fait faire des nuits blanches et t'empêche de franchir le pas des entraînements pratiques ?

Ne t'inquiète pas, **ce bonus va t'aider à te dépasser !**

Pourquoi est-ce important de t'entraîner à remplir ces 4 ordonnancements ?

Parce que remplir un ordonnancement, ce n'est finalement qu'une méthodologie à appliquer, ni plus, ni moins... On fait redescendre la pression ! Plus tu vas t'entraîner à traiter différents sujets, moins l'organigramme n'aura de secrets pour toi.

Ici, tu découvriras **4 sujets de base pour te tester et comprendre toutes les ficelles de l'organisation d'une journée de production.**

Alors, vas-y fonce !



# Mais avant cela, voici nos 7 meilleurs conseils pour réussir tes ordonnancements

## Conseil n°1 : Prends l'ordonnancement au sérieux

L'ordonnancement est la première impression que tu vas laisser au jury (après ta tenue et ton hygiène corporelle). Elle risque de te coller une étiquette pour une bonne partie de la journée. Autant que ce soit une bonne étiquette, non ?

## Conseil n°2 : Rends un document parfaitement propre

Entraîne-toi dès aujourd'hui à rendre un ordonnancement parfaitement propre. Ça paraît évident mais il est bon de se le rappeler. Là encore, l'image que va se faire de toi le jury en lisant ton ordonnancement est primordiale.

## Conseil n°3 : Occupe bien chaque demi-heure de ton planning

L'ordonnancement doit rendre compte de ta capacité à organiser une journée de production. Pas question, donc, de se tourner les pouces en milieu de journée ou de finir, sur le papier, 1h avant la fin de la journée.

## Conseil n°4 : Optimise tes phases de nettoyage/ vaisselle

**Enchaîne les pâtes dans ton robot pâtissier.** Après la brioche (ou la pâte levée feuilletée), lave bien la cuve de ton robot. Puis réalise immédiatement la détrempe de feuilletage, que tu peux ensuite enchaîner avec la pâte à tarte (sans passer par la case plonge, ce sont les mêmes ingrédients). Même procédé. Idem avec la crème d'amandes. Ensuite seulement passe ton bol de robot à la plonge.

De même, tu peux **regrouper le travail des pâtes**. Enchaîner un tourage avec le fait d'abaisser ta pâte sucrée. Tu éviteras ainsi de nettoyer deux fois ton plan de travail fleuré de farine.

## Conseil n°5 : Attaque les cuissons le plus tôt possible

L'après-midi, après la pause, c'est Bagdad autour des fours. Tout le monde veut enfourner ses produits en même temps. Entre ceux qui sont à la bourre et ceux qui ont recommencé une préparation ratée ... Autant être serein et avoir enfourné un maximum de choses avant la pause. Garde les cuissons de feuilletage ou de pâte levée pour l'après-midi.

## Conseil n°6 : Ne gère pas plusieurs cuissons en même temps

Il n'y a pas suffisamment de fours pour que tout le monde enfourne plusieurs choses en même temps. Tu peux évidemment enchaîner les cuissons, mais entraîne-toi bien à ne pas enfourner deux produits sur le même créneau horaire.

## Conseil n°7 : Ne considère pas le temps de retour à température des produits en fin de journée

Si à la fin de la journée ton entremets est encore congelé à coeur, tes viennoiseries sont encore chaudes ou ta tarte bourdaloue est sortie du four depuis seulement 10 minutes, ce n'est pas grave. Le temps de « retour à bonne température avant dégustation » n'est pas un paramètre à prendre en compte.

**De toute manière, le jury n'a pas besoin de déguster tous tes produits.** Pourquoi ? Parce qu'après des années de métier et après t'avoir observé(e) toute la journée, ils savent parfaitement reconnaître un dessert réussi qui sera bon en bouche et un dessert raté (mousse grainée, crème pâtissière trop cuite, viennoiserie briochée...).

# Maintenant, voici les **4 ordonnancements** pour t'entraîner cet été et devenir un(e) pro !

Tu trouveras les corrigés à la fin de cet ebook.

## Ordonnancement n°1

On va reprendre ensemble un sujet du CAP Pâtisserie 2019, à première vue un peu costaud, avec pâte feuilletée et pâte feuilletée levée :

<https://patissier-libre.com/wp-content/uploads/2019/10/sujet-cap-patisserie-2018-29-fiche-technique.pdf>

- **1 entremets royal** (Dacquoise, Croustillant, Mousse chocolat, Décor)  
—> Réaliser dacquoise, Dresser, Cuire, Réserver, Réaliser croustillant, Réaliser mousse chocolat, Garnir, Réserver, Finition et décor.
- **1 tarte clafoutis cerise** (Pâte sucrée, Appareil à clafoutis, Garniture aux fruits, Finition)  
—> Réaliser pâte, Réserver, Abaisser, Foncer, Réaliser appareil clafoutis, Garnir, Cuire, Réserver, Finition, Réserver.
- **10 chaussons crème d'amande** (Pâte feuilletée, Crème d'amandes, Montage, Finition)  
—> Réaliser, Beurrer, Tourer, Reposer, Réaliser crème d'amande, Abaisser, Détailler, Garnir, Façonner, Reposer, Dorer et Rayer, Cuire, Glacer, Réserver.
- **8 croissants et 8 pains au chocolat** (Détrempe, Tourage, Garniture, Dorure)  
—> Pétrir, Pointer, Rompre, Réserver, Beurrer, Tourer, Abaisser, Détailler, Façonner, Apprêter, Dorer, Cuire, Réserver.

	Entremets	Tarte	Pâte à choux ou Pâte feuilletée	Brioche ou Viennoiserie
1h	<b>ORDONNANCEMENT</b>			
2h				
3h				
4h				
5h	<b>PAUSE</b>			
6h				
7h				

## Ordonnancement n°2

On va reprendre ensemble un sujet du CAP Pâtisserie 2018 qui mixe crème diplomate, cuisson de tarte à blanc, éclairs, religieuses et PLF :

<https://patissier-libre.com/wp-content/uploads/2019/10/sujet-cap-patisserie-2018-18.pdf>

- **1 entremets dacquoise fraise** (Dacquoise, Crème diplomate, Fraises, Décor)  
—> Réaliser dacquoise, Dresser, Cuire, Réserver, Réaliser diplomate, Garnir, Réserver, Finition et décor.
- **1 tarte citron meringuée** (Pâte sucrée, Crème citron, Meringue italienne)  
—> Réaliser pâte, Réserver, Abaisser, Foncer, Cuire à blanc, Réaliser crème citron, Réserver, Garnir, Réaliser meringue italienne, Dresser, Colorer.
- **8 éclairs café et 8 religieuses café** (Pâte à choux, Crème pâtissière, Montage, Finition)  
—> Réaliser PAC, Coucher, Cuire, Réserver, Réaliser crème pâtissière, Refroidir, Réserver crème pâtissière, Aromatiser, Garnir, Glacer, Décorer religieuses.
- **16 pains au raisins** (Détrempe, Tourage, Garniture, Dorure)  
—> Pétrir, Pointer, Rompre, Réserver, Beurrer, Tourer, Abaisser, Garnir, Rouler, Détailler, Apprêter, Dorer, Cuire, Réserver.

	Entremets	Tarte	Pâte à choux ou Pâte feuilletée	Brioche ou Viennoiserie
1h	<b>ORDONNANCEMENT</b>			
2h				
3h				
4h				
5h	<b>PAUSE</b>			
6h				
7h				

## Ordonnancement n°3

On va reprendre ensemble un sujet du CAP Pâtisserie 2017 qui mixe crème mousseline, cuisson de tarte à blanc, mille-feuille et brioche :

<https://patissier-libre.com/wp-content/uploads/2018/09/sujet-cap-patissier-2017-37-fiche-technique.pdf>

- **1 entremets fraisier** (Génoise, Crème mousseline, Punch kirsh, Fraises, Décor)  
—> Réaliser génoise, Dresser, Cuire, Réserver, Réaliser mousseline, Puncher, Monter, Finition et décor.
- **1 tarte chocolat-banane** (Pâte sucrée, Ganache, Garniture fruits, Finition)  
—> Réaliser pâte, Réserver, Abaisser, Foncer, Cuire à blanc, Garnir de banane, Réaliser ganache, Garnir, Réserver, Finition et décor.
- **8 parts de mille-feuille** (Pâte feuilletée, Crème pâtissière, Montage et finition)  
—> Réaliser pâte feuilletée, Abaisser, Détailler, Piquer, Cuire, Réserver, Réaliser crème pâtissière, Refroidir, Garnir et monter, Glacer et marbrer, Détailler, Réserver.

Il y a 2 fois « détailler feuilletage ». Je pense que c'est une erreur de sujet. On part sur le principe d'un détaillage après cuisson.

- **8 brioches têtes et 8 brioches longues** (Pâte à brioche, Finition, Dorure)  
—> Pétrir, Pointer, Rompre, Réserver, Détailler, Apprêter, Dorer, Cuire, Réserver.

	Entremets	Tarte	Pâte à choux ou Pâte feuilletée	Brioche ou Viennoiserie
1h	<b>ORDONNANCEMENT</b>			
2h				
3h				
4h				
5h	<b>PAUSE</b>			
6h				
7h				

## Ordonnancement n°4

On va reprendre ensemble un sujet du CAP Pâtisserie 2018 qui mixe génoise, rosace de pommes, pâte feuilletée assez originale et brioche :

<https://patissier-libre.com/wp-content/uploads/2019/10/sujet-cap-patisserie-2018-23.pdf>

- **1 entremets william chocolat**(Génoise, Ganache, Sirop, Garniture, Décor)  
—> Réaliser génoise, Garnir, Cuire, Réserver, Réaliser ganache, Monter, Lisser, Réserver, Finition et décor.
- **1 tarte pommes** (Pâte à foncer, Garniture, Finition)  
—> Réaliser pâte, Réserver, Abaisser, Foncer, Garnir de compote, Disposer tranches de pommes, Cuire, Réserver, Napper.
- **10 jésuites** (Pâte feuilletée, Crème pâtissière, Glace royale, Montage et finition)  
—> Réaliser détrempe, Tourer, Reposer, Réaliser crème pâtissière, Réserver, Détailler, Garnir et façonner, Reposer, Glacer et décorer, Cuire, Réserver.
- **8 navettes et 2 couronnes** (Pâte à pain au lait, Dorure, Finition)  
—> Réaliser, Pointer, Rompre, Réserver, Détailler et façonner, Apprêter, Dorer, Ciseler, Parsemer de sucre, Cuire, Réserver.

	Entremets	Tarte	Pâte à choux ou Pâte feuilletée	Brioche ou Viennoiserie
1h	<b>ORDONNANCEMENT</b>			
2h				
3h				
4h				
5h	<b>PAUSE</b>			
6h				
7h				

# Ordonnancement n°1 - Corrigé

<https://patisserie-libre.com/wp-content/uploads/2019/10/sujet-cap-patisserie-2018-29-fiche-technique.pdf>

- **1 entremets royal** (Dacquoise, Croustillant, Mousse chocolat, Décor)  
—> Réaliser dacquoise, Dresser, Cuire, Réserver, Réaliser croustillant, Réaliser mousse chocolat, Garnir, Réserver, Finition et décor.
- **1 tarte clafoutis cerise** (Pâte sucrée, Appareil à clafoutis, Garniture aux fruits, Finition)  
—> Réaliser pâte, Réserver, Abaisser, Foncer, Réaliser appareil clafoutis, Garnir, Cuire, Réserver, Finition, Réserver.
- **10 chaussons crème d'amande** (Pâte feuilletée, Crème d'amandes, Montage, Finition)  
—> Réaliser, Beurrer, Tourer, Reposer, Réaliser crème d'amande, Abaisser, Détailler, Garnir, Façonner, Reposer, Dorer et Rayer, Cuire, Glacer, Réserver.
- **8 croissants et 8 pains au chocolat** (Détrempe, Tourage, Garniture, Dorure)  
—> Pétrir, Pointer, Rompre, Réserver, Beurrer, Tourer, Abaisser, Détailler, Façonner, Apprêter, Dorer, Cuire, Réserver.

## Observations :

- Le timing du sujet est un peu compliqué à agencer car il contient une tarte avec une cuisson très longue, une PF et une PLF.
- L'entremets : il nécessite d'être monté immédiatement après la réalisation de la mousse et doit passer au moins 1h (idéalement 1h30) en froid négatif avant d'être décerclé. Il n'est pas demandé de le glacer.
- La tarte ne présente aucune difficulté particulière, mais il est attendu qu'elle ait une finition.
- Le sujet comprend une pâte à tarte, pâte feuilletée et une pâte feuilletée levée. Il faut la jouer malin et enchaîner les préparations afin de nettoyer le plan de travail le moins souvent possible.

Commençons immédiatement par disposer l'ordonnancement et la pause, imposée (par exemple) par le jury au début de la 5ème heure. Puis on renseigne les légendes :

**Légendes :** - Production - Conservation au froid positif ou négatif  
- Repos ou pointage à T° ambiante - Apprêt en chambre de pousse ou cuisson

- TS pour « tour simple » - TD pour « tour double » - T<sub>amb</sub> pour « température ambiante »

	Entremets	Tarte	Pâte à choux ou Pâte feuilletée	Brioche ou Viennoiserie
1h	<b>ORDONNANCEMENT</b>			
			Réaliser crème d'amandes à la main Réserver +4°C	Réaliser et pétrir détrempe
2h		Réaliser pâte sucrée Réserver +4°C	Réaliser détrempe Réserver +4°C	Pointer T <sub>amb</sub>
	Réaliser et coucher dacquoise	Réaliser appareil clafoutis		— Rompre Réserver +4°C
3h	Cuire 15min 180°C Réserver T <sub>amb</sub>			Beurrer et tourer (1TD + 1TS) Réserver +4°C
			Beurrer et tourer (1TD + 1TS) Réserver +4°C	
4h		— Égoutter cerises Réserver +4°C		Abaisser, détailler et façonner
	Réaliser croustillant, étaler sur dacquoise Réserver T <sub>amb</sub>	Abaisser, fonder Réaliser appareil		Apprêter 1h30 (27°C)
5h	<b>PAUSE</b>			
	Réaliser mousse	— Garnir tarte Cuire 45min 180°C	Tourer (1TD + 1TS) Réserver +4°C	
6h	Monter entremets			— Dorer Cuire 15min 180°C
	Réserver -20°C	Réserver T <sub>amb</sub>	Abaisser, détailler Garnir, façonner Réserver +4°C	Réserver T <sub>amb</sub>
7h		Décorer		
	Décorer		Dorer et rayer Cuire 30min 180°C — Glacer au sirop	

**Conclusion** : Ce sujet est assez complexe du fait qu'il y ait une tarte avec cuisson longue, une pâte feuilletée et une pâte feuilletée levée + une pause qui arrive 30 minutes « trop tôt ». Mais vous voyez ainsi que même dans de telles conditions, il est possible de réaliser un ordonnancement qui soit cohérent.

## Ordonnancement n°2 - Corrigé

<https://patisserie-libre.com/wp-content/uploads/2019/10/sujet-cap-patisserie-2018-18.pdf>

- **1 entremets dacquoise fraise** (Dacquoise, Crème diplomate, Fraises, Décor)  
—> Réaliser dacquoise, Dresser, Cuire, Réserver, Réaliser diplomate, Garnir, Réserver, Finition et décor.
- **1 tarte citron meringuée** (Pâte sucrée, Crème citron, Meringue italienne)  
—> Réaliser pâte, Réserver, Abaisser, Foncer, Cuire à blanc, Réaliser crème citron, Réserver, Garnir, Réaliser meringue italienne, Dresser, Colorer.
- **8 éclairs café et 8 religieuses café** (Pâte à choux, Crème pâtissière, Montage, Finition)  
—> Réaliser PAC, Coucher, Cuire, Réserver, Réaliser crème pâtissière, Refroidir, Réserver crème pâtissière, Aromatiser, Garnir, Glacer, Décorer religieuses.
- **16 pains au raisins** (Détrempe, Tourage, Garniture, Dorure)  
—> Pétrir, Pointer, Rompre, Réserver, Beurrer, Tourer, Abaisser, Garnir, Rouler, Détailler, Apprêter, Dorer, Cuire, Réserver.

### Observations :

- L'entremets : il nécessite d'être monté immédiatement après la réalisation de la diplomate. Il n'a pas besoin de congélation, mais il est quand même nécessaire de le monter tôt pour que la crème diplomate ait le temps de prendre.
- La tarte ne présente aucune difficulté particulière, mais la cuisson se fait à blanc. Le fond doit être froid au moment de le garnir de crème citron.
- La crème pâtissière sert aux choux comme aux pains au raisin, il faut donc la réaliser assez rapidement.

Commençons immédiatement par disposer l'ordonnancement et la pause, imposée (par exemple) par le jury à la fin de la 5ème heure. Puis on renseigne les légendes :

**Légendes :** - Production - Conservation au froid positif ou négatif  
- Repos ou pointage à T° ambiante - Apprêt en chambre de pousse ou cuisson

- TS pour « tour simple » - TD pour « tour double » - T<sub>amb</sub> pour « température ambiante »
- PAC pour « Pâte à choux » - CP pour « crème pâtissière »

	Entremets	Tarte	Pâte à choux ou Pâte feuilletée	Brioche ou Viennoiserie
1h	<b>ORDONNANCEMENT</b>			
			Réaliser CP	Réaliser et pétrir détrempe
2h	Réaliser CP pour diplomate	Réaliser pâte sucrée Réserver +4°C	Réserver -20°C	Pointer T <sub>amb</sub>
	Réserver -20°C		Réserver +4°C Réaliser et coucher PAC	— Rompre Réserver +4°C
3h	Réserver +4°C		Cuire PAC 200°C (religieuses 30min, éclairs 45min)	Beurrer et tourer (1TD + 1TS)
	Réaliser et dresser dacquoise	Abaisser et foncer Réserver +4°C	Réserver T <sub>amb</sub>	Réserver +4°C
4h	Cuire 15min 180°C Réserver T <sub>amb</sub>		— Réserver 400g CP	Abaisser, garnir, rouler et détailler
	Réaliser diplomate et monter entremets Réserver +4°C	Cuire 20min 180°C Réserver T <sub>amb</sub>		Apprêter 1h30 en étuve (27°C)
5h	<b>PAUSE</b>			
		Réaliser crème citron		
6h		Réserver +4°C	Aromatiser CP et garnir choux	— Dorer Cuire 20min 180°C
		— Garnir tarte Réaliser meringue, dresser et colorer	Réserver +4°C	Réserver T <sub>amb</sub>
7h		Réserver +4°C	Mettre au point fondant. Glacer, décorer religieuses	
	Décorer entremets Réserver +4°C		Réserver +4°C	

**Conclusion** : Ce sujet passe vraiment tout seul. Si la pause est disposée plus tôt dans la journée (c'est peu probable), il te suffit de réaliser la diplomate et de monter l'entremets directement en retour de pause.

## Ordonnancement n°3 - Corrigé

<https://pâtissier-libre.com/wp-content/uploads/2018/09/sujet-cap-pâtissier-2017-37-fiche-technique.pdf>

- **1 entremets fraisier** (Génoise, Crème mousseline, Punch kirsh, Fraises, Décor)  
—> Réaliser génoise, Dresser, Cuire, Réserver, Réaliser mousseline, Puncher, Monter, Finition et décor.
- **1 tarte chocolat-banane** (Pâte sucrée, Ganache, Garniture fruits, Finition)  
—> Réaliser pâte, Réserver, Abaisser, Foncer, Cuire à blanc, Garnir de banane, Réaliser ganache, Garnir, Réserver, Finition et décor.
- **8 parts de mille-feuille** (Pâte feuilletée, Crème pâtissière, Montage et finition)  
—> Réaliser pâte feuilletée, Abaisser, Détailler, Piquer, Cuire, Réserver, Réaliser crème pâtissière, Refroidir, Garnir et monter, Glacer et marbrer, Détailler, Réserver.

Il y a 2 fois « détailler feuilletage ». Je pense que c'est une erreur de sujet. On part sur le principe d'un détaillage après cuisson.

- **8 brioches têtes et 8 brioches longues** (Pâte à brioche, Finition, Dorure)  
—> Pétrir, Pointer, Rompre, Réserver, Détailler, Apprêter, Dorer, Cuire, Réserver.

### Observations :

- L'entremets : il nécessite d'être monté immédiatement après la réalisation de la mousseline afin que le beurre ne fige pas. Il n'a pas besoin de congélation, mais il est quand même nécessaire de le monter tôt pour que la crème mousseline ait le temps de prendre.
- La tarte ne présente aucune difficulté particulière mais la cuisson se fait à blanc. Le fond doit être froid au moment de le garnir de ganache.
- Le mille-feuille est un produit assez chronophage. Il faut bien l'anticiper.
- Les brioches n'ont pas de particularité

Commençons immédiatement par disposer l'ordonnancement et la pause, imposée (par exemple) par le jury au début de la 5ème heure. Puis on renseigne les légendes :

**Légendes :** - Production - Conservation au froid positif ou négatif  
- Repos ou pointage à T° ambiante - Apprêt en chambre de pousse ou cuisson

- TS pour « tour simple » - TD pour « tour double » - T<sub>amb</sub> pour « température ambiante »
- PF pour « Pâte feuilletée » - CP pour « crème pâtissière »

	Entremets	Tarte	Pâte à choux ou Pâte feuilletée	Brioche ou Viennoiserie
1h	<b>ORDONNANCEMENT</b>			
			Réaliser détrempe Réserver +4°C	Réaliser et pétrir brioche
2h	Réaliser crème pâtissière Réserver -20°C	Réaliser pâte à tarte		Pointer T <sub>amb</sub>
	Réaliser et dresser génoise Réserver CP +4°C	Réserver +4°C		
3h	Cuire 20min 180°C Réserver génoise T <sub>amb</sub>		Beurrer et tourer (1TD + 1TS) Réserver +4°C	— Rompre Réserver +4°C
	Réaliser mousseline	Abaisser, fonder Réserver +4°C		
4h	Puncher et monter entremets Réserver +4°C		Tourer (1TD + 1TS) Réserver +4°C	
		Cuire 20min 180°C Réserver T <sub>amb</sub>		Détailler, façonner Apprêter 2h en étuve (27°C)
5h	<b>PAUSE</b>			
			Abaisser et piquer feuilletage Cuire 40 min 180°C	
6h		Réaliser ganache, garnir de fruit, garnir de ganache	Réaliser CP Réserver -20°C	
	Décorer entremets Réserver +4°C	Réserver +4°C	Réserver Tente Réserver CP +4°C	
7h			Monter, glacer, marbrer et détailler mille feuilles	— Dorer Cuire 15min 180°C
		Décorer tarte Réserver +4°C	Réserver +4°C	Réserver T <sub>amb</sub>

**Conclusion** : Sujet pas si évident à caler, le mille-feuille est assez chronophage, la brioche s'étend forcément sur longtemps. Mais ça passe parfaitement dans le timing.

# Ordonnancement n°4 - Corrigé

<https://patisserie-libre.com/wp-content/uploads/2019/10/sujet-cap-patisserie-2018-23.pdf>

- **1 entremets william chocolat**(Génoise, Ganache, Sirop, Garniture, Décor)  
—> Réaliser génoise, Garnir, Cuire, Réserver, Réaliser ganache, Monter, Lisser, Réserver, Finition et décor.
- **1 tarte pommes** (Pâte à foncer, Garniture, Finition)  
—> Réaliser pâte, Réserver, Abaisser, Foncer, Garnir de compote, Disposer tranches de pommes, Cuire, Réserver, Napper.
- **10 jésuites** (Pâte feuilletée, Crème pâtissière, Glace royale, Montage et finition)  
—> Réaliser détrempe, Tourer, Reposer, Réaliser crème pâtissière, Réserver, Détailler, Garnir et façonner, Reposer, Glacer et décorer, Cuire, Réserver.
- **8 navettes et 2 couronnes** (Pâte à pain au lait, Dorure, Finition)  
—> Réaliser, Pointer, Rompre, Réserver, Détailler et façonner, Apprêter, Dorer, Ciseler, Parsemer de sucre, Cuire, Réserver.

## Observations :

- L'entremets : Aucune difficulté particulière, il faut juste que la ganache soit bien figée au moment du montage. Inscription au cornet obligatoire.
- Le montage en rosace est assez chronophage, et la cuisson est longue.
- Ce n'est ni plus ni moins qu'un genre de galette triangulaire, mais à la crème pâtissière. Il suffit de bien lire l'énoncé, même si on n'en a jamais fait.
- Les brioches n'ont pas de particularité

Commençons immédiatement par disposer l'ordonnancement et la pause, imposée (par exemple) par le jury au début de la 5ème heure. Puis on renseigne les légendes :

**Légendes :** - Production - Conservation au froid positif ou négatif  
- Repos ou pointage à T° ambiante - Apprêt en chambre de pousse ou cuisson

- TS pour « tour simple » - TD pour « tour double » - Tamb pour « température ambiante »
- PF pour « Pâte feuilletée » - CP pour « crème pâtissière »

	Entremets	Tarte	Pâte à choux ou Pâte feuilletée	Brioche ou Viennoiserie
1h	<b>ORDONNANCEMENT</b>			
			Réaliser CP Réserver -20°C	Réaliser et pétrir brioche
2h		Réaliser pâte à foncer	Réaliser détrempe Réserver +4°C	Pointer T <sub>amb</sub>
	Réaliser génoise	Réserver +4°C	Réserver CP +4°C	
3h	Cuire 20min 180°C Réserver génoise T <sub>amb</sub>	Abaisser, foncer, garnir et disposer pommes		— Rompre Réserver +4°C
		Cuire 1h 180°C	Beurrer et tourer (1TD + 1TS) Réserver +4°C	
4h	Réaliser ganache Réserver ganache +4°C			Détailler, façonner Apprêter 2h en étuve (27°C)
	— Egouter poires au sirop	Réserver T <sub>amb</sub>	Beurrer et tourer (1TD + 1TS) Réserver +4°C	
5h	<b>PAUSE</b>			
			Abaisser et détailler Garnir et façonner	
6h	Réaliser sirop, puncher, monter et lisser entremets		Réserver +4°C	
	Réserver +4°C		Réaliser glace royale. Glacer et décorer.	Dorer, ciseler et parsemer de sucre Cuire 15min 180°C
7h	Décorer		Cuire 30min 180°C	
	Réserver +4°C	— Napper Réserver Tente	Réserver T <sub>amb</sub>	Réserver T <sub>amb</sub>

**Conclusion** : Sujet assez simple qui se termine en douceur. Matinée chargée, beaucoup de choses doivent être réalisées tôt pour être serein(e) au retour de pause. Mais ça passe !

# À toi de jouer !

En téléchargeant ce bonus, **tu te demandais peut-être comment tu allais réussir à organiser un ordonnancement ?** Et bien avec ces 4 sujets corrigés, tu vas suffisamment t'entraîner pour que l'ordonnancement devienne un jeu d'enfants !

Avec de l'entraînement, **tu réussiras même à le remplir systématiquement en moins de 30 minutes.** Fini le stress de ne pas terminer à temps !



Ce livre numérique est protégé par le droit d'auteur. Tous les droits sont exclusivement réservés à Mehdi-Pierre Bouabid et aucune partie de cet ouvrage ne peut être republiée, sous quelque forme que ce soit, sans le consentement écrit de l'auteur. Vous n'avez aucun des droits de revente, ni de diffusion, ni d'utilisation de cet ouvrage sans accord préalable de l'auteur. Vous ne disposez d'aucun droit de label privé. Toute violation de ces termes entraînerait des poursuites à votre rencontre.

Copyright 2020 – The French Pâtissier, [thefrenchpatissier.com](http://thefrenchpatissier.com)