

OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.
Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation.
Groupe professionnel : Boulangerie – Pâtisserie.
Métier : Ouvrier/Ouvrière en boulangerie-pâtisserie.
Première, deuxième et troisième phases.
Programme provisoire de formation

Réseaux : CF
 Niveaux et services : Secondaire (Spéc)
 Période : A partir de 2008-2009

- Aux Directions des établissements dispensant l'enseignement secondaire spécialisé organisé par la Communauté française.

Pour information :

- Aux membres du service d'Inspection de ces établissements;
- Aux Directions des Hautes Ecoles organisées par la Communauté française ;
- Au Directeur du Centre technique et pédagogique de l'Enseignement de la Communauté française ;
- A la Directrice du Centre d'Autoformation et de Formation continuée des Personnels de l'Enseignement de la Communauté française.

Autorité :	Service général des Affaires pédagogiques et du Pilotage du réseau d'enseignement organisé par la Communauté française	Signataire :	Jean STEENSELS
Emetteur	Direction « Méthodes – Expériences pédagogiques – grilles horaires de références – Programmes – Documentation et Statistiques pédagogiques		
Type de circulaire :	Administratif		
Destinataires directs :	Directions des écoles secondaires spécialisées organisées par la Communauté française		
Document à renvoyer	Non		
Personnes-ressources :	G. FOSTY – Service général des Affaires pédagogiques et du Pilotage du réseau d'Enseignement organisé par la Communauté française Boulevard du Jardin Botanique, 20-22 – 1000 Bruxelles Tél. : 02/690.81.19 – Fax : 02/690.81.34 – guy.fosty@cfwb.be		
Référence facultative :	371P/2008/259		
Nombre de pages :	58		
Mot clé :	Boulangerie - Pâtisserie		

Bruxelles, le

OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la
Communauté française.
Secteur professionnel : Hôtellerie.
Groupe professionnel : Boulangerie – Pâtisserie.
Métier : Ouvrier/Ouvrière en boulangerie –pâtisserie.
Première, deuxième et troisième phases.
Références : 371P/2008/259.

J'ai l'honneur de vous communiquer le programme provisoire de formation dont les spécificités sont reprises ci-dessus.

Les modalités de mise en œuvre du programme sont reprises dans l'avertissement qui précède le sommaire.

La présente circulaire est d'application à partir de l'année scolaire 2008-2009.

Le Directeur général adjoint,

Jean STEENSELS.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

Administration Générale de l'Enseignement et de la Recherche Scientifique

Service général des Affaires pédagogiques et du Pilotage
du réseau d'Enseignement organisé par la Communauté française

**ENSEIGNEMENT SPECIALISE ORGANISE PAR LA
COMMUNAUTE FRANCAISE**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPECIALISE DE FORME 3

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe professionnel : Boulangerie – Pâtisserie

Métier : Ouvrier/Ouvrière en boulangerie-pâtisserie

Phases 1, 2 et 3

PROGRAMME PROVISoire DE FORMATION

371P/2008/259

AVERTISSEMENT

Le présent programme provisoire :

- est d'application, à partir de 2008-2009, pour tous les élèves des phases 1, 2 et 3 ;
- abroge et remplace les programmes :
 - 197-2/2002/259 et 197-3/2002/259 communiqués par la circulaire du 28 août 2002 ;
 - 302/2005/259 communiqué par la circulaire n° 1265 du 20 octobre 2005 ;
 - 303/2005/259 communiqué par la circulaire n° 1266 du 20 octobre 2005.

Ce programme figure sur RESTODE, serveur pédagogique de l'enseignement organisé par la Communauté française ;

Adresse : <http://www.restode.cfwb.be>

Il peut en outre être imprimé au format PDF.

SOMMAIRE

Préambule	3
Directives générales pour les 1 ^{ère} et 2 ^e phases	5
Compétences de la 1^{ère} phase	
1. Cuisine :	
compétences-seuils	12
compétences complémentaires	13
fiche d'évaluation des C.S	15
2. Boulangerie pâtisserie :	
compétences-seuils	16
compétences complémentaires	17
fiche d'évaluation des C.S	18
3. Maintenance des locaux et matériels :	
compétences-seuils	19
compétences complémentaires	20
fiche d'évaluation des C.S	21
4. Technologie :	
compétences complémentaires	22
5. Hygiène et sécurité :	
compétences complémentaires	23
6. Éducation familiale et sanitaire :	
compétences prioritaires	24
compétences complémentaires	25
Compétences de la 2^e phase	
1. Boulangerie pâtisserie :	
compétences-seuils	26
compétences complémentaires	27
fiche d'évaluation des C.S	28
2. Service et décoration professionnelle :	
compétences-seuils	30
compétences complémentaires	31
fiche d'évaluation des C.S	32
3. Maintenance des locaux et matériels :	
compétences-seuils	33
compétences complémentaires	34
fiche d'évaluation des C.S	35
4. Stages :	
compétences complémentaires	36
5. Technologie :	
compétences complémentaires	37
6. Hygiène et sécurité :	
compétences complémentaires	38

Directives générales pour la 3^e phase		39
Compétences de la 3^e phase		
1. Boulangerie pâtisserie :	compétences-seuils	42
	compétences complémentaires	45
	fiche d'évaluation des C.S	46
2. Service et décoration professionnelle :	compétences-seuils	49
	compétences complémentaires	50
	fiche d'évaluation des C.S	51
3. Maintenance des locaux et matériels :	compétences-seuils	52
	compétences complémentaires	53
	fiche d'évaluation des C.S	54
4. Technologie :	compétences complémentaires	55
5. Hygiène et sécurité :	compétences complémentaires	56

PRÉAMBULE

1. INTRODUCTION

Le programme de formation provisoire d'ouvrier/ère en boulangerie pâtisserie s'inscrit dans les orientations déterminées par le décret du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, et le décret du 3 mars 2004 organisant l'enseignement spécialisé.

Ce programme présente :

- pour les 1^{ère} et 2^{ème} phases du secteur professionnel hôtellerie alimentation, du groupe professionnel boulangerie pâtisserie, le référentiel de compétences-seuils et de compétences complémentaires, voire de compétences prioritaires et comportementales interdisciplinaires ;
- pour la 3^{ème} phase, le référentiel des compétences-seuils et des compétences complémentaires.

2. ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPÉCIALISÉ DE FORME 3

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Il vise à donner une formation générale, sociale et professionnelle pour rendre possible l'insertion socioprofessionnelle dans un milieu de vie et de travail ordinaire

OBJECTIFS

- Épanouissement personnel
- Éducation du citoyen
- Formation professionnelle

Première phase	Observation de l'élève dans <u>un ou plusieurs secteurs professionnels</u> . (Max. 1 année scolaire).
	Approche polyvalente dans <u>un secteur professionnel</u> . (Max. 1 année scolaire sauf avis motivé du conseil de classe).
Deuxième phase	Formation polyvalente dans un groupe professionnel . (Max. 2 années scolaires sauf avis motivé du conseil de classe).
Troisième phase	Formation qui débouche sur une qualification professionnelle dans un métier du groupe professionnel suivi par l'élève en 2 ^e phase. (Sa durée variera en fonction de la spécificité du profil de formation).

Pour rencontrer ces objectifs, il convient de

- limiter au maximum les situations d'échec ;
- pratiquer une pédagogie de la réussite ;
- prendre en considération les rythmes d'apprentissage de chacun des élèves.

**DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LES PREMIÈRE ET DEUXIÈME
PHASES**

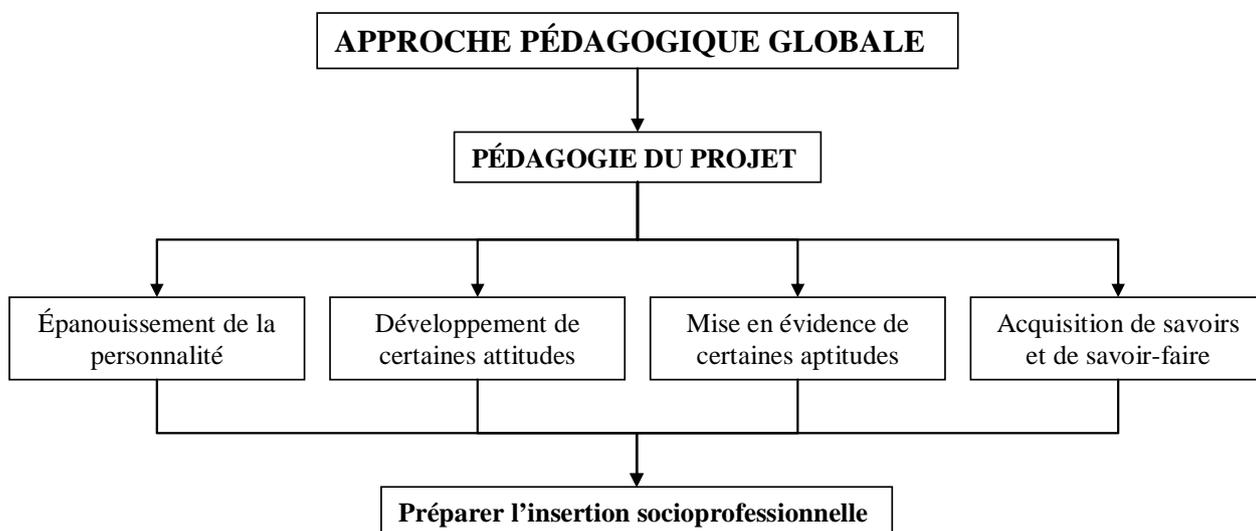
1. CONSIDÉRATIONS ET DIRECTIVES PÉDAGOGIQUES

- La première phase n'est pas spécifiquement formative à un métier. Elle doit favoriser les objectifs dits de transfert permettant ainsi l'accès à d'autres apprentissages.
Elle comporte un temps d'observation et une approche polyvalente dans un secteur professionnel.

La première année d'observation n'a pas pour ambition de faire acquérir aux élèves une grande multiplicité de connaissances, mais elle doit leur permettre d'acquérir des compétences dans les domaines psychomoteur, affectif et cognitif.

Tout en respectant sa personnalité, les objectifs poursuivis consistent à :

- développer chez l'élève une attitude positive vis-à-vis :
 - de lui-même (confiance en soi, autonomie);
 - des autres (respect d'autrui, tolérance, solidarité);
 - du groupe social (décision collective, participation aux activités du groupe, gestion).
- viser à l'apprentissage de certains savoirs et savoir-faire, non imposés au préalable par un programme, mais au contraire, suscités par les activités elles-mêmes.



Il convient, tout particulièrement pendant la période d'observation, de varier les **moyens** et les **méthodes** en fonction des objectifs à atteindre.

Les professeurs de la formation professionnelle doivent mettre en place des activités qui mettent en évidence les aptitudes manuelles et sociales des élèves. Celles-ci contribueront à définir le projet initial et personnel du jeune.

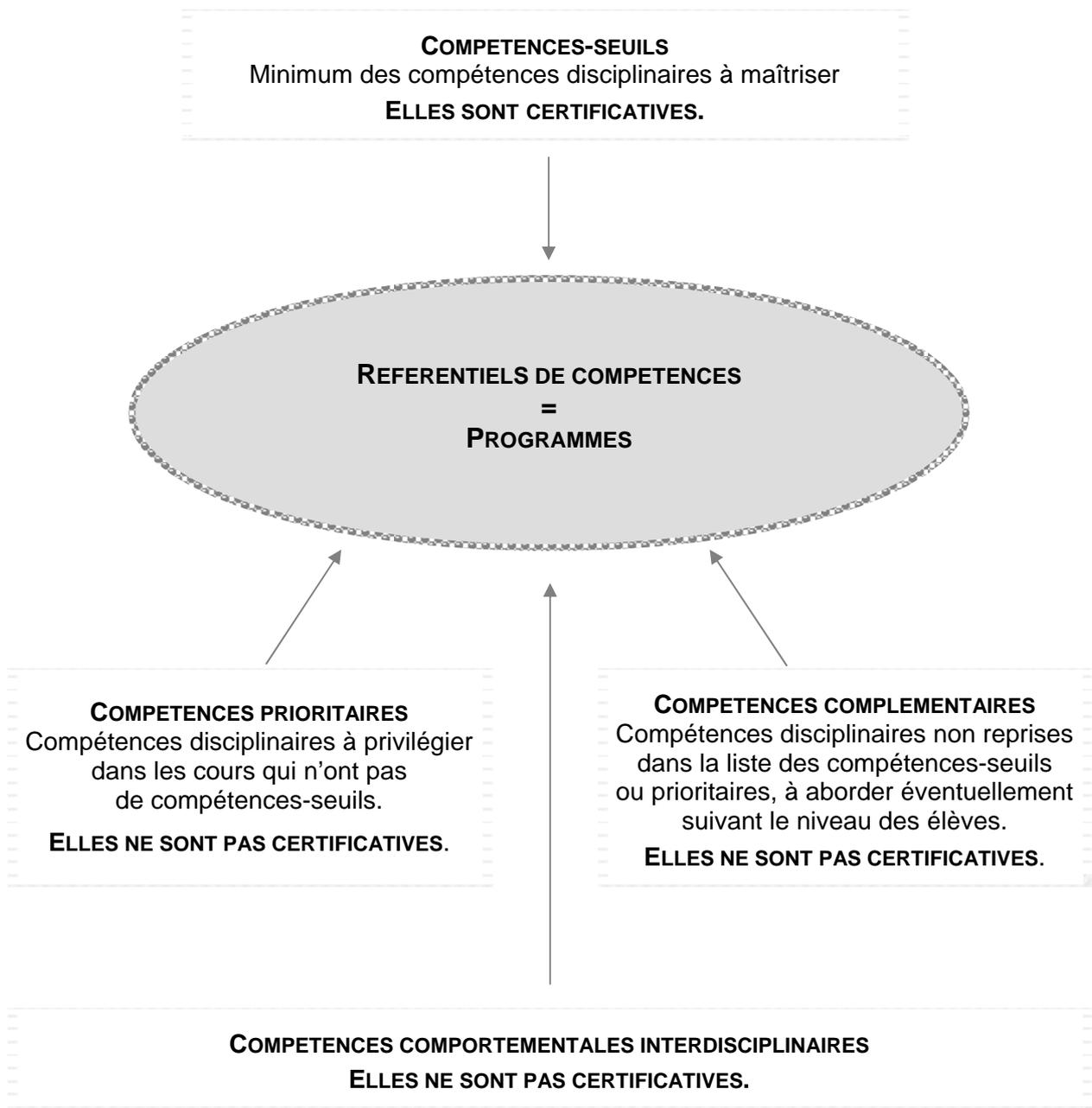
Elles s'inscrivent dans le cadre de la pédagogie du projet.

Dans un deuxième temps, l'observation se prolonge dans **un secteur professionnel** où la formation prend, de plus en plus, le pas sur l'observation.

Les compétences-seuils, établies, s'adressent principalement à cette deuxième période. Elles sont planifiées sur la deuxième partie de la première phase et sont toutes maîtrisées à son issue. Elles sont modulées pour chaque élève, en fonction du temps qu'il met pour les acquérir.

- Dans la deuxième phase de l'enseignement de forme 3, les buts sont d'éduquer et de former l'élève à une formation polyvalente dans le cadre d'un groupe professionnel.
- L'évaluation formative est d'application tout au long des phases. A tout moment, le professeur veille à habituer l'élève à la pratique des méthodes de travail et des modes opératoires simples adaptés à ses potentialités. L'autoévaluation est également appliquée.
- Le devenir de l'élève étant notamment conditionné par son savoir-faire, le professeur enseigne, avec la rigueur qui s'impose, les gestes précis et corrects inhérents à l'apprentissage dans les cours pratiques.
- Les cours de technologie, d'hygiène, de sécurité et d'éducation familiale et sanitaire comportent des compétences complémentaires, voire des compétences prioritaires. Ce sont des compétences à caractère formatif. Les compétences-seuils de ces cours techniques ont été volontairement établies spécifiquement pour chacun des cours de pratique professionnelle. A cet égard, il est important de souligner la nécessité d'inculquer les notions techniques indispensables au moment le plus adéquat, tout particulièrement dans notre enseignement. Les professeurs qui dispensent les cours de technologie, d'hygiène, de sécurité et d'éducation familiale et sanitaire doivent collaborer étroitement avec les professeurs de pratique professionnelle du secteur.
- Une fiche d'évaluation individuelle d'acquisition des compétences-seuils est tenue par le professeur. Cette fiche suit l'élève durant toute sa scolarité. Sur cette fiche, sont indiquées les dates d'encodage au bulletin des compétences-seuils acquises durant chaque phase. Outre cette fiche, qui revêt un caractère officiel, le professeur complète sa propre fiche d'évaluation (évaluation formative, certificative et entretien des compétences-seuils acquises) qui lui donne la possibilité de suivre l'élève dans ses apprentissages et de prévoir les remédiations éventuelles. L'évolution des apprentissages de l'élève est également consignée dans son P.I.A. (Plan Individuel d'Apprentissage) : il doit donc y avoir concordance entre les fiches individuelles d'évaluation et le P.I.A. Lors des conseils de classe, ces informations permettent aux professeurs d'ajuster les activités pédagogiques au rythme d'acquisition propre à chaque élève et facilitent son accès à un niveau de compétence lié au métier correspondant.

2. STRUCTURE DES COURS



3. COMPÉTENCES-SEUILS (C.S.)

- Les compétences-seuils sont les éléments de l'ensemble minimal des connaissances, des savoir-faire et des savoir-être qui doivent être acquis en vue des certifications.
Il s'agit donc des compétences à évaluer pour les différentes certifications.
- Elles doivent **conduire** l'élève à effectuer des tâches au mieux de ses potentialités.
Elles permettent à chaque élève d'aborder et de poursuivre avec un maximum de réussite les différentes étapes de son cursus scolaire.
- C'est à l'acquisition de ces compétences-seuils que le conseil de classe se réfère pour la délivrance d'une attestation de réussite à l'issue de la première phase et de la deuxième phase.

4. COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES (C.C.)

- Compétences non certificatives qui, ajoutées aux compétences-seuils, forment le référentiel des compétences. Ce sont donc des compétences formatives qui permettent d'affiner davantage les savoir-faire de l'élève.
- Elles ont pour objet, entre autres :
 - de renforcer des savoir-faire,
 - de favoriser des pédagogies différenciées,
 - de développer des pédagogies par résolution(s) de problème(s),
 - ...
- Le relevé de ces compétences n'est pas exhaustif et celles-ci ne sont pas figées dans un ordre chronologique.
- Le conseil de classe de fin de première et de deuxième phases prend en considération ces compétences complémentaires au bénéfice de l'élève. **En aucun cas**, elles ne peuvent être un prétexte à une cause d'échec.

5. COMPÉTENCES PRIORITAIRES (C.P.)

- Compétences à privilégier dans le cadre des cours où il n'y a pas de compétences-seuils. Ces compétences ne sont pas certificatives.

6. COMPÉTENCES COMPORTEMENTALES INTERDISCIPLINAIRES (C.C.I.)

- Les compétences comportementales interdisciplinaires concernent des savoir-faire et surtout des savoir-être de base.
Elles sont communes aux diverses disciplines et résultent d'une démarche pédagogique non improvisée.
Elles visent l'épanouissement personnel et l'insertion socioprofessionnelle des élèves, pour atteindre les objectifs définis dans le P.I.A.
- Ces compétences énoncées, non exhaustives et non hiérarchisées, permettent aux professeurs d'apprécier le savoir-être pour chaque élève lors de chaque séquence d'enseignement.

7. CONSIGNES

- Une attention toute particulière doit être donnée à la **compréhension des consignes**.
- Les professeurs doivent mettre en œuvre des stratégies d'apprentissage pour développer la compréhension des consignes avec la collaboration des professeurs de la formation générale.
- Les compétences-seuils acquises dans les différents cours de la phase 1 continuent évidemment à être exercées en phase 2.

8. PRATIQUE DU MÉTIER

- Les compétences-seuils sont établies pour chacun des cours pratiques et seules ces compétences sont certificatives.
- Chaque école est libre d'organiser des heures en renforcement ou des heures de cours liés au projet d'établissement. Les compétences envisagées dans le cadre de ces cours ne sont pas certificatives.

9. CONSEILS MÉTHODOLOGIQUES ET PÉDAGOGIQUES PROPRES AUX COURS TECHNIQUES

Les cours de technologie, d'hygiène sécurité et d'éducation familiale et sanitaire, comportent des compétences complémentaires voire des compétences prioritaires. Ce sont des compétences à caractère formatif. Certaines prennent un caractère certificatif dans le cadre des cours de pratique professionnelle.

Lors de l'apprentissage des compétences des cours techniques, le professeur doit :

- se garder d'une formation **exagérément théorique** tout en encourageant les élèves à une participation accrue et active dans le développement de leurs compétences ;
- axer essentiellement son enseignement sur une compétence bien ciblée en limitant son développement théorique ;
- préférer la méthode expérimentale à la méthode expositive ; l'enseignement doit être intuitif, actif et bien adapté au niveau des élèves ;
- s'assurer d'une parfaite coordination entre les cours techniques et les cours de pratique professionnelle correspondants. Rien n'empêche le professeur de cours techniques de se rendre dans les ateliers de pratique afin d'illustrer au mieux son cours ;
- utiliser le plus souvent possible du matériel et des produits réels pour illustrer les cours ;
- mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle ;
- illustrer les cours par des supports didactiques tels que : photographies, ouvrages spécialisés, croquis, dessins, échantillons de produits, de matériaux, vidéos, CD-Rom, ...
- s'assurer que l'élève utilise le vocabulaire technique adéquat ;
- utiliser des textes simplifiés, des schémas et des pictogrammes relatifs à la législation en matière de sécurité et d'hygiène et s'assurer du bien fondé des directives enseignées ;
- distribuer aux élèves des documents « matières » succincts, simples et clairs en rapport avec la compétence ciblée et enseignée.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Cuisine

COMPÉTENCES-SEUILS

- | |
|---|
| 1. Presser 2 oranges à l'aide du presse agrumes manuel |
| 2. Préparer 1 verre de boisson chocolatée froide à l'aide d'une poudre instantanée |
| 3. Laver 2 grosses pommes de terre pour frites |
| 4. Éplucher 2 grosses pommes de terre pour frites à l'aide de l'éplucheur économique |
| 5. Éplucher 4 carottes du commerce à l'aide de l'éplucheur économique |
| 6. Râper 4 carottes à l'aide d'une râpe manuelle |
| 7. Découper 4 carottes en rondelles de 0,5 cm maximum à l'aide du ½ chef |
| 8. Nettoyer 4 poireaux du commerce |
| 9. Laver 4 poireaux du commerce |
| 10. Éplucher 2 oignons à l'aide du couteau d'office |
| 11. Laver et éplucher 4 pommes de table à l'aide de l'éplucheur économique |
| 12. Couper 4 pommes en 4 quartiers et enlever le trognon à l'aide du couteau d'office |
| 13. Découper 2 pommes de terre épluchées en morceaux réguliers de 3 à 4 cm à l'aide du couteau d'office |
| 14. Découper 4 poireaux nettoyés et lavés en morceaux réguliers de 2 à 3 cm à l'aide du ½ chef |
| 15. Découper 2 oignons épluchés en morceaux réguliers de 2 à 3 cm à l'aide du ½ chef |
| 16. Préparer 1 litre de potage aux poireaux |
| 17. Réaliser ½ litre de crème vanille à chaud à l'aide de fécule vanillée (pudding) |
| 18. Enlever les bijoux avant le lavage des mains |
| 19. Se laver les mains au début du cours |
| 20. Porter une tenue propre: tee-shirt, pantalon et tablier en coton, coiffe et chaussures antidérapantes |

Remarque :

Les compétences 18, 19 et 20 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Cuisine

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Préparer un verre de jus de fruits à l'aide du presse agrumes électrique
Préparer du café avec le percolateur électrique
Préparer un milk-shake à la vanille à l'aide du mixer plongeant
Préparer du cacao à chaud
Nettoyer une laitue
Laver une laitue
Découper une banane en rondelles
Vider une pomme (vide pommes)
Réaliser la sauce vinaigrette (simple)
Utiliser la mayonnaise du commerce
Préparer une salade de laitue sauce mayonnaise
Préparer des carottes râpées sauce vinaigrette
Préparer une salade de tomates sauce vinaigrette
Recouvrir une préparation d'un "film" alimentaire
Préparer une salade de fruits de saison
Nettoyer et effiler deux céleris verts
Laver et découper deux céleris verts
Préparer un litre de potage aux légumes verts
Préparer un litre de potage Crécy
Préparer un litre de soupe à l'oignon
Cuire à l'eau quatre œufs en coquille (œufs durs)
Écaler quatre œufs durs
Dresser une assiette froide simple: œufs cuits durs, laitue, tomates, carottes râpées, charcuterie
Préparer un litre de potage déshydraté
Cuire à l'eau 500g de macaroni
Cuire à l'eau (à l'anglaise) un Kg de pommes de terre
Cuire (sauter) à la poêle des lardons (250 gr)
Cuire à la poêle (sauter) quatre saucisses de campagne
Cuire à la poêle (sauter) quatre hamburgers
Cuire à l'étouffer quatre pommes pour préparer une compote
Préparer une roulade froide à base de jambon cuit
Préparer une pâte 4/4 pour réaliser des madeleines
Colorer, façonner du massepain
Réaliser des préparations à base de lait, fromage blanc, yaourt
Mesurer les liquides: 1/2 et 1 litre
Portionner les denrées courantes (pour peser sans balance)
Préparer la pâte biscuit (genre Savoie)
Réaliser une crème au beurre simple

Ranger et conserver les denrées périssables au réfrigérateur
Faire la vaisselle
Respecter les règles élémentaires d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles élémentaires de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Respecter la méthode de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les différents postes de travail lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention de base lors de chaque réalisation pratique
Trier les déchets selon leur catégorie (déchets alimentaires, P.M.C. et autres)

Remarque:

Les 10 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques : Cuisine

Élève :
.....

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Presser 2 oranges à l'aide du presse agrumes manuel	
2. Préparer 1 verre de boisson chocolatée froide à l'aide d'une poudre instantanée	
3. Laver 2 grosses pommes de terre pour frites	
4. Éplucher 2 grosses pommes de terre pour frites à l'aide de l'éplucheur économique	
5. Éplucher 4 carottes du commerce à l'aide de l'éplucheur économique	
6. Râper 4 carottes à l'aide d'une râpe manuelle	
7. Découper 4 carottes en rondelles de 0,5 cm maximum à l'aide du ½ chef	
8. Nettoyer 4 poireaux du commerce	
9. Laver 4 poireaux du commerce	
10. Éplucher 2 oignons à l'aide du couteau d'office	
11. Laver et éplucher 4 pommes de table à l'aide de l'éplucheur économique	
12. Couper 4 pommes en 4 quartiers et enlever le trognon à l'aide du couteau d'office	
13. Découper 2 pommes de terre épluchées en morceaux réguliers de 3 à 4 cm à l'aide du couteau d'office	
14. Découper 4 poireaux nettoyés et lavés en morceaux réguliers de 2 à 3 cm à l'aide du ½ chef	
15. Découper 2 oignons épluchés en morceaux réguliers de 2 à 3 cm à l'aide du ½ chef	
16. Préparer 1 litre de potage aux poireaux	
17. Réaliser ½ litre de crème vanille à chaud à l'aide de fécule vanillée (pudding)	
18. Enlever les bijoux avant le lavage des mains	
19. Se laver les mains au début du cours	
20. Porter une tenue propre: tee-shirt, pantalon et tablier en coton, coiffe et chaussures antidérapantes	

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Boulangerie - pâtisserie

COMPÉTENCES-SEUILS

- | |
|---|
| 1. Refroidir une crème vanille |
| 2. Lisser une crème vanille |
| 3. Réaliser 2 litres de crème vanille instantanée (pudding à froid) |
| 4 Clarifier 5 œufs |
| 5. Fouetter 5 blancs d'œufs à l'aide d'un batteur électrique |
| 6. Égoutter une boîte de fruits au sirop |
| 7. Mesurer ½ litre de liquide à l'aide du mesureur |
| 8. Tarer une balance électronique |
| 9. Préparer une pâte 4/4 |
| 10. Utiliser une pâte 4/4 |
| 11. Graisser un moule pour cuire une pâte 4/4 |
| 12. Enlever les bijoux avant le lavage des mains |
| 13. Se laver les mains au début du cours |
| 14. Porter une tenue adéquate et propre : tee-shirt, pantalon et tablier en coton, coiffe et chaussures spécifiques au travail en boulangerie |

Remarque :

Les compétences 12, 13 et 14 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Boulangerie – pâtisserie

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Réaliser des cookies
Préparer une dorure
Dorer les produits
Réaliser 2 l de crème vanille à chaud (amidon dilué)
Peser à l'aide d'une balance à deux plateaux 1kg de farine
Préparer une pâte à galette (genre 4/4) avec 500g de farine
Préparer, utiliser et cuire une pâte à cake avec 500g de « mixte »
Décorer des produits en fonction des fêtes du calendrier
Utiliser des produits prêts à l'emploi et/ou semi-finis (boules de Berlin, choux, tartelettes,...)
Peser à l'aide d'une balance électronique
Conserver les denrées périssables au réfrigérateur
Faire la vaisselle
Respecter un mode opératoire
Respecter la méthode de travail lors chaque réalisation pratique
Organiser le poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles élémentaires d'hygiène
Respecter les règles élémentaires de sécurité

Remarque:

Les 7 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques : Boulangerie - pâtisserie

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Refroidir une crème vanille	
2. Lisser une crème vanille	
3. Réaliser 2 litres de crème vanille instantanée (pudding à froid)	
4 Clarifier 5 œufs	
5. Fouetter 5 blancs d'œufs à l'aide d'un batteur électrique	
6. Égoutter une boîte de fruits au sirop	
7. Mesurer ½ litre de liquide à l'aide du mesureur	
8. Tarer une balance électronique	
9. Préparer une pâte 4/4	
10. Utiliser une pâte 4/4	
11. Graisser un moule pour cuire une pâte 4/4	
12. Enlever les bijoux avant le lavage des mains	
13. Se laver les mains au début du cours	
14. Porter une tenue adéquate et propre : tee-shirt, pantalon et tablier en coton, coiffe et chaussures spécifiques au travail en boulangerie	

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES-SEUILS

1. Ranger son plan de travail
2. Entretien à la main l'outillage de préparation : couteau économique, ½ chef, couteau d'office
3. Faire la vaisselle à la main d'un couvert normal classique : assiette, fourchette, couteau, cuillère, verre à eau
4. Entretien à la main le mixer plongeant
5. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane et stratifiée recouverte de saletés à faible adhérence
6. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane en inox recouverte de saletés à faible adhérence
7. Ramasser systématiquement les salissures libres non adhérentes et les débris au sol en respectant les positions ergonomiques
8. Porter un tablier réservé à ce cours (tablier foncé à bavette, type jardinier)
9. Enlever les bijoux avant la mise au travail
10. Se laver les mains avant et après chaque activité

Remarque :

Les compétences 8, 9 et 10 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Entretien d'une table de 4 personnes après le service dans le réfectoire
Entretien de 4 chaises du réfectoire
Balayer, à l'aide d'un balai de « coco », le sol carrelé faiblement encrassé d'un couloir de 20 à 40 m ²
Dépoussiérer, en utilisant la technique « à la godille » à l'aide d'un balai trapèze, le sol faiblement encrassé du restaurant didactique
Mettre la vaisselle au lave-vaisselle
Nettoyer une table de cuisson avec taques électriques, recouverte de salissures à forte adhérence
Ranger le matériel utilisé après chaque activité
Nettoyer le matériel utilisé lors de chaque activité
Respecter les règles élémentaires d'hygiène
Respecter les règles élémentaires de sécurité
Respecter les règles de manutention de base
Respecter un mode opératoire
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Appliquer le triage réglementaire des déchets

Remarque :

Les 8 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques : Maintenance des locaux et matériels

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Ranger son plan de travail	
2. Entretenir à la main l'outillage de préparation : couteau économique, ½ chef, couteau d'office	
3. Faire la vaisselle à la main d'un couvert normal classique : assiette, fourchette, couteau, cuillère, verre à eau	
4. Entretenir à la main le mixer plongeant	
5. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane et stratifiée recouverte de saletés à faible adhérence	
6. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane en inox recouverte de saletés à faible adhérence	
7. Ramasser systématiquement les salissures libres non adhérentes et les détritrus au sol en respectant les positions ergonomiques	
8. Porter un tablier réservé à ce cours (tablier foncé à bavette, type jardinier)	
9. Enlever les bijoux avant la mise au travail	
10. Se laver les mains avant et après chaque activité	

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Technologie

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Identifier et classer dans la pyramide alimentaire **les produits alimentaires utilisés en cuisine** :

- produits d'origine animale
- produits d'origine végétale

Savoir utiliser les produits alimentaires travaillés dans le cours de travaux pratiques cuisine

Observer et comparer l'aménagement d'une cuisine de type familial et de type professionnel

Observer l'aménagement d'un atelier de boulangerie

Différencier les postes de travail dans la cuisine et/ou de la boulangerie

Identifier l'équipement des différents postes de travail

Différencier le matériel et l'outillage simple de la cuisine et/ou de la boulangerie

Observer les locaux réservés à la restauration

Identifier le mobilier et le matériel de la table du restaurant scolaire

Ranger et conserver les produits d'utilisation journalière (règles simples de rangement)

Respecter les dates de conservation

Associer matériel et outillage adéquats lors des réalisations pratiques

Utiliser les termes adéquats et corrects en rapport avec les réalisations pratiques

Identifier et différencier les produits courants d'entretien

Identifier le matériel courant d'entretien

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours de technologie est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Hygiène et sécurité

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Connaître et appliquer les règles d'hygiène des mains dans tous les cours de pratique professionnelle

Identifier et appliquer les règles d'hygiène personnelle

Identifier la tenue professionnelle en cuisine et/ou en boulangerie et justifier son choix

Identifier et appliquer les règles d'hygiène vestimentaire

Respecter les règles d'hygiène lors de la manipulation des denrées courantes

Appliquer les règles d'ergonomie (maintien) et de transport dans les cours de pratique professionnelle

Identifier les principaux symboles et pictogrammes nécessaires aux cours de pratique professionnelle

Identifier les dispositifs de prévention et de lutte contre l'incendie

Énumérer le principe de la « marche en avant »

Appliquer les règles de base dans les ateliers pour assurer l'ordre

Appliquer les mesures de sécurité lors de l'utilisation du matériel dans les cours de pratique professionnelle

Appliquer les règles de base de sécurité dans les ateliers pour éviter les accidents (attitudes face aux accidents)

Respecter les règles en vigueur pour le triage des déchets

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'hygiène et de sécurité est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES PRIORITAIRES

Cours : Éducation familiale et sanitaire

COMPÉTENCES PRIORITAIRES
Situer les différentes parties du corps humain
Justifier l'importance de l'hygiène corporelle
Choisir le matériel et les produits courants et indispensables à l'hygiène corporelle
Appliquer les règles d'hygiène : <ul style="list-style-type: none">- se laver,- se brosser les dents
Choisir un vêtement adapté (qualités, circonstances et conditions atmosphériques)
Respecter les règles d'une bonne hygiène de vie (fatigue, sommeil, repos, exercices physiques, sports, loisirs)
Ajuster son mode de vie pour vivre plus sainement
Citer les principaux moyens de contraception
Énoncer les moyens pour se protéger contre les risques de transmission des M.T.S. et en particulier le Sida
Lutter contre la dégradation de l'environnement en adoptant des comportements adéquats
Décoder les pictogrammes utilisés pour évacuer des bâtiments
Alerter les secours en cas d'urgence
Déterminer les règles indispensables à la vie en société
Se respecter (langage, maintien, présentation, propreté)
Respecter les règles de savoir-vivre à l'école (R.O.I.)
Justifier l'importance d'une alimentation saine
Expliciter la pyramide alimentaire
Justifier l'importance du petit déjeuner équilibré

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'éducation familiale et sanitaire est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Éducation familiale et sanitaire

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Énoncer les règles d'hygiène corporelle

Choisir judicieusement les produits destinés à améliorer l'hygiène corporelle

Énoncer les règles d'hygiène vestimentaire

Énoncer les règles d'une bonne hygiène de vie

Énoncer les risques de la dépendance au tabac, à l'alcool, aux médicaments et à la drogue

Prévenir les risques inhérents à la vie sexuelle

Contribuer consciemment à la protection de la nature

Identifier les signaux de sécurité routière propres aux piétons et aux cyclistes

Différencier les signaux d'obligation et d'interdiction

Adopter un comportement adéquat lors d'exercices d'évacuation des locaux

Énoncer les consignes de base à suivre dans les situations d'urgence (accidents)

Adapter son comportement face à des situations accidentelles bénignes (brûlures, plaies simples)

Identifier les comportements adéquats relevant du savoir-vivre vis-à-vis :

- des personnels de l'école,
- des condisciples,
- des convoyeurs, des chauffeurs,
- du mobilier, du matériel, des locaux

Identifier les comportements adéquats relevant du savoir-vivre dans les autres circonstances :

- en famille,
- à table,
- en rue,
- dans les transports en commun

Replacer les familles d'aliments dans la pyramide alimentaire

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'éducation familiale et sanitaire est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie pâtisserie
Deuxième phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Boulangerie – pâtisserie

COMPÉTENCES-SEUILS

- | |
|---|
| 1. Préparer une dorure |
| 2. Dorer les produits |
| 3. Graisser une tôle |
| 4. Préparer et cuire une pâte à galettes (genre 4/4) avec 500g de farine |
| 5. Peser à l'aide d'une balance à 2 plateaux des pâtons |
| 6. Mesurer plusieurs litres de liquide avec un mesureur de 2 litres |
| 7. Clarifier 20 œufs |
| 8. Bouler à chaque main en même temps un pâton de 60g |
| 9. Bouler à chaque main en même temps un pâton de 920g (pain) |
| 10. Façonner un pain traditionnel carré |
| 11. Façonner un pain traditionnel rond |
| 12. Façonner des couques au beurre |
| 13. Façonner des boules aux raisins |
| 14. Façonner des boules aux pépites de chocolat |
| 15. Façonner des sandwiches |
| 16. Disposer des produits façonnés sur une tôle |
| 17. Enfournier les pains |
| 18. Défourner les pains |
| 19. Démouler les produits cuits sur une tôle |
| 20. Utiliser un « mixte » pour préparer la pâte 4/4 |
| 21. Réaliser différents types de cakes |
| 22. Utiliser des produits prêts à l'emploi et/ou semi-finis |
| 23. Préparer 2 litres de crème vanille à chaud (amidon dilué) |
| 24. Peser à l'aide d'une balance électronique |
| 25. Recouvrir une préparation d'un film alimentaire |
| 26. Faire la vaisselle du petit matériel utilisé |
| 27. Conserver les denrées périssables au réfrigérateur |
| 28. Suivre le mode opératoire donné |
| 29. Préparer le matériel à son poste de travail |
| 30. Trier les déchets selon leur catégorie (déchets alimentaires, P.M.C. et autres) |
| 31. Choisir le sac correspondant en fonction des déchets rencontrés |
| 32. Porter la tenue professionnelle propre |
| 33. Se laver les mains chaque fois que nécessaire |

Remarque :

Les compétences 27 à 33 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie pâtisserie

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Boulangerie – pâtisserie

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
a) Technique gestuelle :
Façonner des pains spéciaux (cramique, craquelin, aux noix, ...)
Façonner des gosettes, des nœuds, des cougnous
Abaïsser à la lamineuse et au rouleau
Fourrer à la poche des éclairs et des gâteaux
Couper horizontalement des éclairs, des feuilletés, des gâteaux
Monter les bords de tartes
Festonner le bord des gosettes et des tartes
Fleurer
Démouler les produits cuits dans un moule et dans une platine
Foncer une platine
Crémer
Portionner
Pétrir au pétrin la pâte à pain, la pâte levée, la pâte à pizza
b) Les pâtes :
Préparer et cuire la pâte à pains spéciaux
Utiliser un « mixte » pour préparer la pâte Savoie
Utiliser les produits prêts à l'emploi surgelés : pains au chocolat, croissants, ...
c) Les garnitures :
Cuire au four du riz dans 2 litres de lait
Préparer les garnitures pour tartes au riz, au fromage blanc
Préparer et utiliser l'appareil à frangipane
Fouetter la crème fraîche au batteur électrique
Utiliser la crème fraîche
Réaliser et utiliser les sirops à saucer
Préparer et utiliser la crème au beurre à base sirop
Aromatiser et colorer une crème vanille et une crème au beurre
d) Les matières premières et le matériel :
Réunir les matières premières et le matériel
Utiliser les termes techniques spécifiques : abaisser, façonner, ...
Conditionner et conserver les produits au congélateur
Ranger les matières premières non périssables lors de la réception
e) La méthode de travail :
Différencier et respecter les différents postes de travail
Respecter les règles d'ergonomie et de manutention spécifique à la profession
Respecter et appliquer le principe du travail en série

Remarque:

Les 3 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Groupe professionnel : Boulangerie pâtisserie

Deuxième phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques : Boulangerie - pâtisserie

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Préparer une dorure	
2. Dorer les produits	
3. Graisser une tôle	
4. Préparer et cuire une pâte à galettes (genre 4/4) avec 500g de farine	
5. Peser à l'aide d'une balance à 2 plateaux des pâtons	
6. Mesurer plusieurs litres de liquide avec un mesureur de 2 litres	
7. Clarifier 20 œufs	
8. Bouler à chaque main en même temps un pâton de 60g	
9. Bouler à chaque main en même temps un pâton de 920g (pain)	
10. Façonner un pain traditionnel carré	
11..Façonner un pain traditionnel rond	
12. Façonner des couques au beurre	
13. Façonner des boules aux raisins	
14. Façonner des boules aux pépites de chocolat	
15. Façonner des sandwiches	
16. Disposer des produits façonnés sur une tôle	
17. Enfourner les pains	
18. Défourner les pains	
19. Démouler les produits cuits sur une tôle	
20. Utiliser un « mixte » pour préparer la pâte 4/4	
21. Réaliser différents types de cakes	
22. Utiliser des produits prêts à l'emploi et/ou semi-finis	
23. Préparer 2 litres de crème vanille à chaud (amidon dilué)	
24. Peser à l'aide d'une balance électronique	
25. Recouvrir une préparation d'un film alimentaire	
26. Faire la vaisselle du petit matériel utilisé	

27. Conserver les denrées périssables au réfrigérateur	
28. Suivre le mode opératoire donné	
29. Préparer le matériel à son poste de travail	
30. Trier les déchets selon leur catégorie (déchets alimentaires, P.M.C. et autres)	
31. Choisir le sac correspondant en fonction des déchets rencontrés	
32. Porter la tenue professionnelle propre	
33. Se laver les mains chaque fois que nécessaire	

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie pâtisserie
Deuxième phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Service et décoration professionnelle

COMPÉTENCES-SEUILS

- | |
|---|
| 1. Couper le pain |
| 2. Choisir le sachet en fonction de la forme du pain |
| 3. Mettre le pain en sachet |
| 4. Choisir le sachet en fonction du nombre de produits (6 pièces, 10 pièces) |
| 5. Remplir une poche à l'aide d'une corne |
| 6. Garnir à la poche des gosettes avec de la crème à la vanille « pudding » |
| 7. Garnir à la poche des choux avec de la crème à la vanille « pudding » |
| 8. Garnir à la poche des boules de Berlin avec de la crème à la vanille « pudding » |
| 9. Choisir la boîte en fonction du produit (hauteur, grandeur) |
| 10. Emboîter les tartes et les petits produits de pâtisserie |
| 11. Garnir des tartelettes avec des fruits |
| 12. Nourrir de la pâte d'amande |
| 13. Colorer de la pâte d'amande |
| 14. Disposer des décors sur les produits |
| 15. Dresser des produits sur des plateaux |
| 16. Nettoyer de la rhubarbe |
| 17. Découper de la rhubarbe |
| 18. Respecter les règles d'hygiène alimentaire légales |
| 19. Suivre un mode opératoire donné |
| 20. Respecter les règles d'hygiène personnelle |
| 21. Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation des appareils |
| 22. Préparer le matériel à son poste de travail |

Remarque :

Les compétences 18 à 22 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie pâtisserie

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Service et décoration professionnelle

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Sélectionner et utiliser des fruits de saison pour parfaire la présentation
Utiliser des produits de décoration : copeaux de chocolat, amandes effilées, cerises confites, perles argentées, ...
Dresser des produits dans un comptoir
Réaliser un cornet
Saupoudrer le bord des tartes avec du sucre « décor »
Façonner des boules de massepain
Préparer une commande pour un nombre déterminé de pains (50) et de baguettes (25)
Emboîter les gâteaux
Utiliser les colorants
Façonner des légumes, des fruits en pâte d'amande
Aromatiser le fondant, la crème au beurre
Mettre le fondant à température
Utiliser le fondant, la crème au beurre
Décorer des produits
Saupoudrer le bord des tartes avec du sucre « décor »
Découper des fruits pour décorer les produits
Nettoyer et découper des fruits de saison pour garnir des tartes
Enrober des produits avec des copeaux de chocolat, de la brésilienne, de la chapelure de biscuits
Conditionner et conserver les produits au réfrigérateur
Respecter les règles d'ergonomie et de manutention
Respecter et appliquer le principe du travail en série

Remarque:

Les 3 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

**Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie pâtisserie**

***Deuxième phase*
COMPÉTENCES-SEUILS**

Cours : Travaux pratiques : Service et décoration professionnelle

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Couper le pain	
2. Choisir le sachet en fonction de la forme du pain	
3. Mettre le pain en sachet	
4. Choisir le sachet en fonction du nombre de produits (6 pièces, 10 pièces)	
5. Remplir une poche à l'aide d'une corne	
6. Garnir à la poche des gosettes avec de la crème à la vanille « pudding »	
7. Garnir à la poche des choux avec de la crème à la vanille « pudding »	
8. Garnir à la poche des boules de Berlin avec de la crème à la vanille « pudding »	
9. Choisir la boîte en fonction du produit (hauteur, grandeur)	
10. Emboîter les tartes et les petits produits de pâtisserie	
11. Garnir des tartelettes avec des fruits	
12. Nourrir de la pâte d'amande	
13. Colorer de la pâte d'amande	
14. Disposer des décors sur les produits	
15. Dresser des produits sur des plateaux	
16. Nettoyer de la rhubarbe	
17. Découper de la rhubarbe	
18. Respecter les règles d'hygiène alimentaire légales	
19. Suivre un mode opératoire donné	
20. Respecter les règles d'hygiène personnelle	
21. Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation des appareils	
22. Préparer le matériel à son poste de travail	

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie pâtisserie
Deuxième phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES-SEUILS

- | |
|--|
| 1. Entretien des volumes de rangement |
| 2. Ranger les volumes de rangement |
| 3. Entretien du plan de travail |
| 4. Nettoyer une tôle |
| 5. Entretien du sol carrelé |
| 6. Entretien des revêtements muraux |
| 7. Entretien du réfrigérateur |
| 8. Entretien du pétrin |
| 9. Entretien de la balance |
| 10. Entretien de la diviseuse bouleuse |
| 11. Entretien de la machine à couper le pain |
| 12. Entretien des platines |
| 13. Ranger les platines |
| 14. Entretien du chariot |
| 15. Ranger le matériel électromécanique |
| 16. Porter une tenue adéquate |
| 17. Respecter un mode opératoire |
| 18. Respecter les règles spécifiques d'hygiène |
| 19. Respecter les règles spécifiques de sécurité |

Remarque :

Les compétences 16 à 19 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

**Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie pâtisserie**

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Entretien et ranger la chambre frigorifique
Entretien et ranger le matériel spécifique
Utiliser les produits adéquats pour laver
Utiliser les produits adéquats pour désinfecter
Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation de produits dangereux et du matériel électrique
Réaliser l'entretien journalier de l'atelier de boulangerie-pâtisserie
Respecter les règles d'ergonomie
Respecter les règles d'hygiène
Respecter les règles de sécurité

Remarque:

Les 3 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

**Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie pâtisserie**

Deuxième phase
COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques : Maintenance des locaux et matériels

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Entretien des volumes de rangement	
2. Ranger les volumes de rangement	
3. Entretien du plan de travail	
4. Nettoyer une tôle	
5. Entretien du sol carrelé	
6. Entretien des revêtements muraux	
7. Entretien du réfrigérateur	
8. Entretien du pétrin	
9. Entretien de la balance	
10. Entretien de la diviseuse bouleuse	
11. Entretien de la machine à couper le pain	
12. Entretien des platines	
13. Ranger les platines	
14. Entretien du chariot	
15. Ranger le matériel électromécanique	
16. Porter une tenue adéquate	
17. Respecter un mode opératoire	
18. Respecter les règles spécifiques d'hygiène	
19. Respecter les règles spécifiques de sécurité	

**Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie pâtisserie**

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Stages

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Être attentif aux consignes
Travailler en équipe
Respecter le travail des autres
Respecter les horaires imposés par l'employeur
Appliquer les règles de politesse et de courtoisie
Utiliser un langage compréhensible et correct
Respecter les exigences de l'employeur
Respecter la sécurité et l'hygiène dans l'atelier
Comprendre le rôle et le but du carnet de stage
Compléter le carnet de stage

**Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie pâtisserie**

***Deuxième phase*
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES**

Cours : Technologie

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

a) du matériel :

Identifier et utiliser : les appareils de cuisson,
le poste de lavage,
le matériel d'entretien,
le matériel ambulancier,
les enceintes réfrigérées

Respecter les termes techniques spécifiques au métier

Citer les qualités professionnelles nécessaires pour travailler dans ce groupe professionnel

Lire une étiquette et appliquer les consignes pour : une denrée alimentaire,
un produit d'entretien

b) des matières :

Choisir, stocker et conserver les corps gras

Choisir, stocker et conserver les sucres. Citer leurs applications selon l'espèce

Choisir, stocker et conserver les farines. Citer les différentes espèces

Identifier les oeufs entiers liquides, les jaunes d'œufs liquides

Respecter les critères d'achat des œufs. Les stocker et les conserver

Identifier et citer les rôles de la levure

Citer les précautions d'emploi de la levure. La stocker et la conserver

Respecter la législation en vigueur en ce qui concerne les quantités de sel à utiliser

Citer les rôles du sel ainsi que les précautions d'emploi

Stocker et conserver le sel

Choisir l'eau adéquate et citer ses précautions d'emploi

Identifier les sortes de pain classiques

Déterminer le poids exact des pains classiques selon la réglementation en vigueur

Ranger et stocker correctement les marchandises, le matériel sur : les étagères,
dans les armoires

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours de technologie est absolument nécessaire.

**Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie pâtisserie**

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Hygiène et sécurité

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Identifier la tenue professionnelle adéquate
Énoncer et respecter les règles d'hygiène lors : de l'utilisation du matériel professionnel de la manipulation des denrées alimentaires, de la conservation, du triage et de l'évacuation des déchets
Énoncer et respecter le principe de la marche en avant
Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation et de l'entretien du matériel professionnel
Respecter les mesures de sécurité lors de la manipulation du matériel de cuisson
Respecter le mode d'emploi des produits d'entretien professionnel
Énoncer et respecter les règles d'ergonomie et de manutention spécifiques à la profession
Respecter les mesures de sécurité lors de la manipulation des denrées
Localiser la boîte de secours, identifier son contenu
Identifier les signaux de sécurité

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'hygiène et sécurité est absolument nécessaire.

DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LA TROISIÈME PHASE

1. CONSIDÉRATIONS ET DIRECTIVES PÉDAGOGIQUES

1.1. Définition de fonction

L'ouvrier(ère) en boulangerie - pâtisserie est un(e) exécutant(e) qui travaille **selon les instructions du patron boulanger – pâtissier**.

Il/elle est apte à réaliser des opérations élémentaires de fabrication des différents pains, de la viennoiserie et des produits de pâtisserie.

- Il/elle identifie et range les produits et le matériel, les utilise et les respecte.
- Il/elle applique les techniques de stockage et de conditionnement des produits.
- Il/elle participe à la maintenance et à la remise en ordre.
- Il/elle travaille dans le respect des règles d'environnement, d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.
- Il/elle respecte les règles de savoir-vivre.
- Il/elle collabore avec les autres membres du personnel.

1.2. Consignes

- Une attention toute particulière doit être donnée à la **compréhension des consignes**.
- Les professeurs doivent mettre en œuvre des stratégies d'apprentissage pour développer la compréhension des consignes avec la collaboration des professeurs de la formation générale.
- Les compétences-seuils acquises dans les différents cours de la phase 1 et de la phase 2 continuent évidemment à être exercées en phase 3.
- Les cours de technologie et d'hygiène sécurité, comportent des compétences complémentaires. Ce sont des compétences à caractère formatif nécessaires à l'acquisition des compétences-seuils des cours de pratique professionnelle. A cet égard, il est important de souligner la nécessité d'inculquer, tout particulièrement dans notre enseignement, les notions techniques indispensables au moment le plus adéquat. Les professeurs qui dispensent les cours de technologie et d'hygiène sécurité doivent collaborer étroitement avec les professeurs de pratique professionnelle du secteur.
- Une fiche individuelle d'acquisition des compétences-seuils est tenue par le professeur. Sur cette fiche, sont indiquées les dates d'encodage au bulletin des compétences-seuils acquises durant la phase.
Outre cette fiche, qui revêt un caractère officiel, le professeur complète sa propre fiche d'évaluation (évaluation formative, certificative et entretien des compétences-seuils acquises) qui lui donne la possibilité de suivre l'élève dans ses apprentissages et de prévoir les remédiations éventuelles. Les compétences-seuils évaluées et acquises durant toutes les phases permettent d'atteindre le niveau de maîtrise des compétences nécessaires à la délivrance d'une attestation de compétences.
L'évolution des apprentissages de l'élève est également consignée dans son P.I.A. (Plan Individuel d'Apprentissage) : il doit donc y avoir concordance entre les fiches individuelles d'évaluation et le P.I.A.

Lors des conseils de classe, ces informations permettent aux professeurs d'ajuster les activités pédagogiques au rythme d'acquisition propre à chaque élève et facilitent son accès à un niveau de compétence lié à une définition de fonction.

1.3. Conseils méthodologiques et pédagogiques propres aux cours techniques

Les cours de technologie et d'hygiène sécurité comportent des compétences complémentaires. Ce sont des compétences à caractère formatif. Certaines prennent un caractère certificatif dans le cadre des cours de pratique professionnelle.

Lors de l'apprentissage des compétences des cours techniques, le professeur doit :

- se garder d'une formation **exagérément théorique** tout en encourageant les élèves à une participation accrue et active dans le développement de leurs compétences ;
- axer essentiellement son enseignement sur une compétence bien ciblée en limitant son développement théorique ;
- préférer la méthode expérimentale à la méthode expositive ; l'enseignement doit être intuitif, actif et bien adapté au niveau des élèves ;
- s'assurer d'une parfaite coordination entre les cours techniques et les cours de pratique professionnelle correspondants. Rien n'empêche le professeur de cours techniques de se rendre dans les ateliers de pratique afin d'illustrer au mieux son cours ;
- utiliser le plus souvent possible du matériel et des produits réels pour illustrer les cours ;
- mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle ;
- illustrer les cours par des supports didactiques tels que : photographies, ouvrages spécialisés, croquis, dessins, échantillons de produits, de matériaux, vidéos, CD-Rom, ...
- s'assurer que l'élève utilise le vocabulaire technique adéquat ;
- utiliser des textes simplifiés, des schémas et des pictogrammes relatifs à la législation en matière de sécurité et d'hygiène et s'assurer du bien fondé des directives enseignées ;
- distribuer aux élèves des documents « matières » succincts, simples et clairs en rapport avec la compétence ciblée et enseignée.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - pâtisserie
Métier : Ouvrier/ère en boulangerie - pâtisserie
Troisième phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques boulangerie pâtisserie

COMPÉTENCES – SEUILS

I. Organiser son travail pour une tâche définie par le patron boulanger - pâtissier

1.	Réunir les matières premières pour le produit à réaliser
2.	Réunir le matériel pour la réalisation du produit
3.	Travailler en évitant les gaspillages
4.	Utiliser le vocabulaire technique
5.	Ranger le plan de travail au fur et à mesure de la mise en place

II. Réaliser différentes sortes de pains et de produits croquants selon les directives du patron boulanger - pâtissier

6.	Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte à pain
7.	Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte à baguettes
8.	Choisir les ingrédients pour la réalisation des produits
9.	Façonner les produits selon le mode opératoire pré établi

III. Réaliser différentes sortes de tartes et de viennoiseries selon les directives du patron boulanger - pâtissier

10.	Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte à brioche
11.	Abaisser à la lamineuse en fonction du produit à réaliser
12.	Monter les bords
13.	Foncer les moules
14.	Préparer les garnitures
15.	Garnir des tartes
16.	Réaliser une tarte couverte
17.	Réaliser une tarte grillagée
18.	Abricoter les produits
19.	Suivre un mode opératoire pour réaliser des viennoiseries
20.	Festonner les produits selon le mode opératoire pré établi
21.	Bouler à la diviseuse - bouleuse

VI. Réaliser différentes sortes de produits à base de pâte feuilletée, de pâte à choux, de pâte battue et de meringue selon les directives du patron boulanger - pâtissier

22.	Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte feuilletée
23.	Laminer de la pâte feuilletée en fonction du produit à réaliser
24.	Découper des abaisses en fonction du produit à réaliser
25.	Façonner des produits en pâte feuilletée
26.	Farcir des produits en pâte feuilletée
27.	Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte à choux
28.	Dresser de la pâte à choux
29.	Fourrer des produits en pâte à choux
30.	Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte battue à base de " mixte "
31.	Étaler une pâte battue dans un moule
32.	Fourrer les produits en pâte battue
33.	Masquer les produits en pâte battue
34.	Préparer les garnitures selon les consignes du patron
35.	Préparer de la ganache
36.	Masquer des produits individuels avec de la ganache
37.	Aromatiser un sirop et l'utiliser
38.	Suivre un mode opératoire pour réaliser une meringue à cuire
39.	Dresser de la meringue
40.	Monter un merveilleux
41.	Préparer de la frangipane
42.	Réaliser des tartelettes à la frangipane
43.	Garnir en respectant le mode opératoire
44.	Utiliser des produits prêts à l'emploi
45.	Réaliser de la crème au beurre à base de sirop
46.	Battre de la crème fraîche

VI. Réaliser différentes sortes de produits à base de pâte grasse, de pâte à biscuits secs, et de pâte d'amande (2/3-1/3) selon les directives du patron boulanger - pâtissier.

47.	Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte grasse
48.	Abaissier une pâte grasse à la lamineuse
49.	Découper de la pâte grasse à l'aide d'un emporte pièce
50.	Foncer des moules avec de la pâte grasse
51.	Abaissier de la pâte d'amande à la lamineuse
52.	Découper à l'emporte-pièce la pâte d'amande

V. Cuire

53.	Suivre le mode opératoire pour enfourner les produits
54.	Respecter les instructions concernant les temps de cuisson
55.	Suivre le mode opératoire pour défourner les produits
56.	Suivre le mode opératoire pour démouler les produits

VI. Conserver	
57.	Entreposer les denrées alimentaires pour assurer leur conservation selon les normes en vigueur
58.	Étiqueter les denrées alimentaires conditionnées
59.	Ranger les denrées alimentaires en respectant la chaîne du froid
60.	Congeler les produits de boulangerie réalisés
61.	Décoder l'étiquetage des produits alimentaires en ce qui concerne la nature, la catégorie et la quantité
62.	Ranger en fonction de la nature du produit
63.	Ranger en fonction de la catégorie du produit (périssables, non périssables)
64.	Repérer la date de péremption sur les produits alimentaires
65.	Ranger et utiliser en fonction de la date de péremption
66.	Ranger en respectant les règles générales de rangement

VII. Respecter les règles d'ergonomie , d'hygiène et de sécurité.	
67.	Soulever une charge (matières premières, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention
68.	Déplacer une charge (matières premières, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention
69.	Déposer une charge (matières premières, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention
70.	Respecter les instructions concernant les règles d'organisation du plan de travail
71.	Porter la tenue professionnelle propre
72.	Respecter les règles d'hygiène professionnelle
73.	Travailler en station debout en respectant les règles ergonomiques
74.	S'adapter aux variations de température inhérentes à la profession

VIII. S'intégrer au milieu professionnel	
75.	Respecter les horaires de travail
76.	S'adapter aux changements de poste de travail
77.	S'adapter à la flexibilité des horaires
78.	Appliquer les consignes du patron en fonction des nécessités du travail
79.	S'intégrer dans le milieu de travail
80.	Travailler en équipe
81.	Respecter le travail des autres membres de l'équipe
82.	Appliquer les règles de politesse envers les membres du personnel
83.	Rester discret

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - pâtisserie
Métier : Ouvrier/ère en boulangerie - pâtisserie
Troisième phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Cours : Travaux pratiques boulangerie pâtisserie

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Masquer un gâteau avec de la ganache
Réaliser des bavarois
Réaliser des produits avec de la frangipane
Réaliser et utiliser une pâte à javanais
Réaliser et utiliser une pâte à progrès
Réaliser et utiliser une pâte à succès
Réaliser des biscuits « de thé »
Réaliser des babas
Associer différentes pâtes pour réaliser des produits : saint-honoré, pithiviers, ...
Réaliser des charlottes
Réaliser des bonbons, des caramels et des pâtes à fruits
Réaliser un croquembouche
Réaliser une pièce montée en pâte battue
Tempérer le chocolat
Réaliser des pralines
Réaliser de la crème glacée et du sorbet

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - pâtisserie
Métier : Ouvrier/ère en boulangerie - pâtisserie
Troisième phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques boulangerie pâtisserie

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour la certification de la 3e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Réunir les matières premières pour le produit à réaliser	
2. Réunir le matériel pour la réalisation du produit	
3. Travailler en évitant les gaspillages	
4. Utiliser le vocabulaire technique	
5. Ranger le plan de travail au fur et à mesure de la mise en place	
6. Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte à pain	
7. Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte à baguettes	
8. Choisir les ingrédients pour la réalisation des produits	
9. Façonner les produits selon le mode opératoire pré établi	
10. Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte à brioche	
11. Abaisser à la lamineuse en fonction du produit à réaliser	
12. Monter les bords	
13. Foncer les moules	
14. Préparer les garnitures	
15. Garnir des tartes	
16. Réaliser une tarte couverte	
17. Réaliser une tarte grillagée	
18. Abricoter les produits	
19. Suivre un mode opératoire pour réaliser des viennoiseries	
20. Festonner les produits selon le mode opératoire pré établi	
21. Bouler à la diviseuse - bouleuse	
22. Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte feuilletée	
23. Laminer de la pâte feuilletée en fonction du produit à réaliser	
24. Découper des abaisses en fonction du produit à réaliser	
25. Façonner des produits en pâte feuilletée	
26. Farcir des produits en pâte feuilletée	
27. Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte à choux	
28. Dresser de la pâte à choux	
29. Fourrer des produits en pâte à choux	

30. Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte battue à base de « mixte »	
31. Étaler une pâte battue dans un moule	
32. Fourrer les produits en pâte battue	
33. Masquer les produits en pâte battue	
34. Préparer les garnitures selon les consignes du patron	
35. Préparer de la ganache	
36. Masquer des produits individuels avec de la ganache	
37. Aromatiser un sirop et l'utiliser	
38. Suivre un mode opératoire pour réaliser une meringue à cuire	
39. Dresser de la meringue	
40. Monter un merveilleux	
41. Préparer de la frangipane	
42. Réaliser des tartelettes à la frangipane	
43. Garnir en respectant le mode opératoire	
44. Utiliser des produits prêts à l'emploi	
45. Réaliser de la crème au beurre à base de sirop	
46. Battre de la crème fraîche	
47. Suivre un mode opératoire pour réaliser une pâte grasse	
48. Abaisser une pâte grasse à la lamineuse	
49. Découper de la pâte grasse à l'aide d'un emporte pièce	
50. Foncer des moules avec de la pâte grasse	
51. Abaisser de la pâte d'amande à la lamineuse	
52. Découper à l'emporte-pièce la pâte d'amande	
53. Suivre le mode opératoire pour enfourner les produits	
54. Respecter les instructions concernant les temps de cuisson	
55. Suivre le mode opératoire pour défourner les produits	
56. Suivre le mode opératoire pour démouler les produits	
57. Entreposer les denrées alimentaires pour assurer leur conservation selon les normes en vigueur	
58. Étiqueter les denrées alimentaires conditionnées	
59. Ranger les denrées alimentaires en respectant la chaîne du froid	
60. Congeler les produits de boulangerie réalisés	
61. Décoder l'étiquetage des produits alimentaires en ce qui concerne la nature, la catégorie et la quantité	
62. Ranger en fonction de la nature du produit	
63. Ranger en fonction de la catégorie du produit (périssables, non périssables)	
64. Repérer la date de péremption sur les produits alimentaires	
65. Ranger et utiliser en fonction de la date de péremption	
66. Ranger en respectant les règles générales de rangement	
67. Soulever une charge (matières premières, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention	
68. Déplacer une charge (matières premières, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention	
69. Déposer une charge (matières premières, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention	
70. Respecter les instructions concernant les règles d'organisation du plan de travail	
71. Porter la tenue professionnelle propre	
72. Respecter les règles d'hygiène professionnelle	
73. Travailler en station debout en respectant les règles ergonomiques	

74. S'adapter aux variations de température inhérentes à la profession	
75. Respecter les horaires de travail	
76. S'adapter aux changements de poste de travail	
77. S'adapter à la flexibilité des horaires	
78. Appliquer les consignes du patron en fonction des nécessités du travail	
79. S'intégrer dans le milieu de travail	
80. Travailler en équipe	
81. Respecter le travail des autres membres de l'équipe	
82. Appliquer les règles de politesse envers les membres du personnel	
83. Rester discret	
TOTAL DES COMPÉTENCES-SEUILS	83

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - pâtisserie
Métier : Ouvrier/ère en boulangerie - pâtisserie
Troisième phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques service et décoration professionnelle

COMPÉTENCES – SEUILS

I. Organiser son travail pour une tâche définie par le patron boulanger - pâtissier

1.	Réunir les matières premières pour le produit de boulangerie à réaliser
2.	Réunir le matériel pour la réalisation du produit
3.	Travailler en évitant les gaspillages
4.	Utiliser le vocabulaire technique
5.	Ranger le plan de travail au fur et à mesure de la mise en place

II. Décorer des produits selon les directives du patron boulanger - pâtissier

6.	Utiliser les colorants
7.	Façonner des légumes, des fruits en pâte d'amande
8.	Colorer des fruits et des légumes en pâte d'amande à l'aide d'un pulvérisateur
9.	Aromatiser le fondant, la crème au beurre
10.	Mettre le fondant à température
11.	Utiliser le fondant
12.	Utiliser la crème au beurre
13.	Utiliser la crème fraîche
14.	Nettoyer et découper des fruits de saison pour garnir des tartes
15.	Utiliser des fruits de saison pour parfaire la présentation
16.	Décorer des produits
17.	Enrober des produits avec des copeaux de chocolat, de la brésilienne, de la chapelure de biscuit
18.	Réaliser un cornet pour garnir
19.	Préparer une commande pour un nombre déterminé de pains (50) et de baguettes (25)
20.	Emboîter les gâteaux

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - pâtisserie
Métier : Ouvrier/ère en boulangerie - pâtisserie
Troisième phase

COMPÉTENCES COMPLEMENTAIRES
Cours : Travaux pratiques service et décoration professionnelle

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Réaliser un décor à la poche à douille
Réaliser un décor au cornet
Écrire au cornet
Réaliser des décors en pâte d'amande : roses, feuilles, tiges, ...
Réaliser des copeaux de chocolat
Appliquer les consignes du patron boulanger en fonction des nécessités du travail
S'intégrer dans le milieu de travail
Travailler en équipe
Respecter le travail des autres membres de l'équipe
Appliquer les règles de politesse envers les membres du personnel
Rester discret

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - pâtisserie
Métier : Ouvrier/ère en boulangerie - pâtisserie
Troisième phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques service et décoration professionnelle

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour la certification de la 3e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Réunir les matières premières pour le produit de boulangerie à réaliser	
2. Réunir le matériel pour la réalisation du produit	
3. Travailler en évitant les gaspillages	
4. Utiliser le vocabulaire technique	
5. Ranger le plan de travail au fur et à mesure de la mise en place	
6. Utiliser les colorants	
7. Façonner des légumes, des fruits en pâte d'amande	
8. Colorer des fruits et des légumes en pâte d'amande à l'aide d'un pulvérisateur	
9. Aromatiser le fondant, la crème au beurre	
10. Mettre le fondant à température	
11. Utiliser le fondant	
12. Utiliser la crème au beurre	
13. Utiliser la crème fraîche	
14. Nettoyer et découper des fruits de saison pour garnir des tartes	
15. Utiliser des fruits de saison pour parfaire la présentation	
16. Décorer des produits	
17. Enrober des produits avec des copeaux de chocolat, de la brésilienne, de la chapelure de biscuit	
18. Réaliser un cornet pour garnir	
19. Préparer une commande pour un nombre déterminé de pains (50) et de baguettes (25)	
20. Emboîter les gâteaux	

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - pâtisserie
Métier : Ouvrier/ère en boulangerie - pâtisserie
Troisième phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES – SEUILS

I. Débarrasser, nettoyer son plan de travail

1.	Utiliser les produits adéquats pour entretenir le plan de travail
2.	Respecter les règles de désinfection du matériel en suivant la fiche technique

II. Nettoyer le matériel

3.	Entretenir et ranger la lamineuse
----	-----------------------------------

III. Débarrasser, nettoyer les locaux à la fin du travail

4.	Choisir le produit d'entretien en fonction de la tâche demandée
5.	Appliquer les consignes d'utilisation des produits d'entretien reprises sur le plan de nettoyage
6.	Respecter les pictogrammes repris sur les étiquettes des produits d'entretien en conformité avec les normes européennes
7.	Respecter le plan de rangement de la boulangerie
8.	Respecter le plan de nettoyage
9.	Respecter la réglementation en vigueur en ce qui concerne l'évacuation des déchets, de la mise en place à la fin du travail
10.	Entretenir et ranger journallement la réserve
11.	Inventorier la réserve
12.	Entretenir et ranger la lamineuse
13.	Entretenir un congélateur
14.	Entretenir et ranger la chambre frigorifique
15.	Entretenir la chambre de fermentation

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - pâtisserie
Métier : Ouvrier/ère en boulangerie - pâtisserie
Troisième phase

COMPÉTENCES COMPLEMENTAIRES
Cours : Travaux pratiques maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Soulever une charge (produits, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention
Déplacer une charge (produits, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention
Déposer une charge (produits, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention
Respecter les instructions concernant les règles d'organisation du plan de travail
Porter la tenue professionnelle soignée
Respecter les règles d'hygiène personnelle et professionnelle
Travailler en station debout en respectant les règles ergonomiques
S'adapter aux variations de température inhérentes à la profession
Respecter les horaires de travail
S'adapter aux changements de poste de travail
S'adapter à la flexibilité des horaires
Appliquer les consignes du patron boulanger en fonction des nécessités du travail
S'intégrer dans le milieu de travail
Travailler en équipe
Respecter le travail des autres membres de l'équipe
Appliquer les règles de politesse envers les membres du personnel
Rester discret

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - pâtisserie
Métier : Ouvrier/ère en boulangerie - pâtisserie
Troisième phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques maintenance des locaux et matériels

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour la certification de la 3e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Utiliser les produits adéquats pour entretenir le plan de travail	
2. Respecter les règles de désinfection du matériel en suivant la fiche technique	
3. Entretenir et ranger la lamineuse	
4. Choisir le produit d'entretien en fonction de la tâche demandée	
5. Appliquer les consignes d'utilisation des produits d'entretien reprises sur le plan de nettoyage	
6. Respecter les pictogrammes repris sur les étiquettes des produits d'entretien en conformité avec les normes européennes	
7. Respecter le plan de rangement de la boulangerie	
8. Respecter le plan de nettoyage	
9. Respecter la réglementation en vigueur en ce qui concerne l'évacuation des déchets, de la mise en place à la fin du travail	
10. Entretenir et ranger journallement la réserve	
11. Inventorier la réserve	
12. Entretenir et ranger la lamineuse	
13. Entretenir un congélateur	
14. Entretenir et ranger la chambre frigorifique	
15. Entretenir la chambre de fermentation	

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - pâtisserie
Métier : Ouvrier/ère en boulangerie - pâtisserie
Troisième phase

COMPÉTENCES COMPLEMENTAIRES
Cours : Technologie

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Identifier et utiliser : les appareils de laminage les chambres de fermentation les appareils de cuisson
Respecter les termes techniques spécifiques au métier
Choisir, stocker et conserver la crème fraîche
Identifier et citer les rôles des feuilles de gélatine
Identifier et citer les rôles des améliorants
Citer les précautions d'emploi de stockage et de conservation des améliorants
Identifier et citer les rôles des colorants
Identifier et citer les rôles des matières grasses
Identifier et citer les rôles des arômes
Déterminer le moment de leur utilisation des arômes
Identifier et citer les rôles des alcools
Citer les précautions d'emploi de stockage et de conservation des alcools
Citer les espèces commerciales de produits semi-finis
Comparer les produits semi-finis avec les produits classiques
Différencier la pâte feuilletée levée de la pâte feuilletée
Citer les étapes de la panification.
Différencier les présentations commerciales du chocolat : fondant, lait, masse blanche.
Différencier les types de pâtes d'amande : 2/3 – 1/3 ou 50/50.
Citer les règles d'hygiène lors du travail de la pâte d'amande
Décoder les dates de péremption.

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours de technologie est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - pâtisserie
Métier : Ouvrier/ère en boulangerie - pâtisserie
Troisième phase

COMPÉTENCES COMPLEMENTAIRES
Cours : Hygiène et sécurité

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Définir la notion de microbes
Citer les éléments qui favorisent le développement, et la vitesse de propagation des microbes
Citer des moyens empêchant le développement des microbes
Citer les intoxications alimentaires les plus courantes
Faire prendre conscience de la nécessité d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans la vie professionnelle pour la santé des travailleurs
Faire prendre conscience de la nécessité d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans la vie professionnelle pour la santé des membres de la collectivité
Faire prendre conscience de la nécessité d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans la vie professionnelle pour la santé du consommateur
Respecter et appliquer les systèmes « H.A.C.C.P. »
Respecter et appliquer le principe de la "marche en avant".

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'hygiène et sécurité est absolument nécessaire.