

Objectifs des cours interentreprises

Branche boulangerie-pâtisserie-confiserie

Gestionnaire du commerce de détail (3 ans)

Durée: Pour tous les apprenants
1ère année / 2ème semestre **Module de base** 4 jours (cours-blocs)

En 2ème année / 3ème semestre
d'apprentissage doivent choisir
au moins 3 modules parmi les 5
proposés. D'autres modules peuvent
être suivis facultativement.

Module	Durée
Boulangerie	2 jours (cours-bloc)
Pâtisserie	2 jours (cours-bloc)
Confiserie	2 jours (cours-bloc)
Snacks/Traiteur	2 jours (cours-bloc)
Café	2 jours (cours-bloc)

Assistant-e du commerce de détail (2 ans)

Durée: Pour tous les apprenants
1ère année / 2ème semestre **Module de base** 4 jours (cours-blocs)

En 2ème année / 3ème semestre
d'apprentissage doivent choisir
au moins 2 modules parmi les 5
proposés. D'autres modules peuvent
être suivis facultativement.

Module	Durée
Boulangerie	2 jours (cours-bloc)
Pâtisserie	2 jours (cours-bloc)
Confiserie	2 jours (cours-bloc)
Snacks/Traiteur	2 jours (cours-bloc)
Café	2 jours (cours-bloc)

Domaines de formation, thèmes		TA	Leçons
Formation de base de la branche			
Entretien de vente	<p>Objectifs / Compétences Les apprenants connaissent les diverses techniques de vente (accueil, recherche des désirs, service, vente supplémentaire, vente alternative, conclusion d'une vente, traitement des réclamations, remerciement) et les appliquent.</p>	3	9
	<p>objectifs de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le client est la personne la plus importante ○ La première impression visuelle ○ Salutations verbale ○ Recherche des désirs - diverses questions ○ Service ○ Conseils - questions ouvertes ○ Ventes alternatives - possibilités ○ Ventes supplémentaires – Utiles pour client, entreprise, vendeuse ○ Conclusion de vente - Suite de l'entretien de vente ○ Traitement des réclamations dans l'intérêt du client ○ Prise de congé – Début d'un nouvel entretien de vente 		1 1 1 1 1 1 1 1 1

Présentation des marchandises	<p>Objectifs / Compétences Les apprenants connaissent les principes d'une présentation des marchandises axée sur la vente et les appliquent.</p>	3	9
	<p>Objectifs de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ But de la présentation ○ Influence de la présentation des marchandises sur le franc par client et sur la fréquence de la clientèle ○ Priorités des travaux dans la vente ○ Les 6 règles d'or ○ Contrôle de la présentation des marchandises 		1 1 1 4 2
Emballages	<p>Objectifs / Compétences Les apprenants connaissent les divers matériaux d'emballage indiqués pour les produits et les emploient dans la pratique.</p>	3	2
	<p>Objectifs de performance Choisir et appliquer les emballages corrects pour les groupes de produits suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pain normal, pains spéciaux ○ Petite boulangerie à l'eau et au lait ○ Viennoiserie, produits à la friture ○ Snacks, traiteur ○ Produits en pâte feuilletée ○ Pâtisserie non réfrigérée (pièces sèches) ○ Pâtisseries ○ Cakes, tartes et petites tourtes ○ Tourtes ○ Petits fours ○ Pralinés, spécialités en chocolat 		2

Emballages cadeaux	<p>Objectifs / Compétences Les apprenants peuvent réaliser divers emballages cadeaux avec différentes techniques.</p>	3	7
	<p>Objectifs de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La place de travail et les ustensiles ○ Les matériaux (papiers, rubans, décorations) ○ L'étude des couleurs ○ Emballages-cadeaux (ronds, coniques, carrés) avec du papier et diverses feuilles ○ La technique des noeuds ○ Emballages spéciaux (corbeilles, bouteilles, céramique, etc.) 		<p>1</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Décorations	<p>Objectifs / Compétences Les apprenants peuvent réaliser des centres de vente et des vitrines sur des thèmes variés, ainsi que des affiches et des tableaux efficaces au niveau publicitaire.</p>	3	9
	<p>Objectifs de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Inscriptions sur tableaux et affiches ○ La place de travail et les ustensiles ○ Planifications et esquisses de vitrines ○ Regroupement, effets de profondeur et de hauteur ○ Elaboration de vitrines ○ Points de vente thématiques 		<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>

Boulangerie			
Genres de développement	Objectifs / Compétences Les apprenants comprennent les divers genres de développement pour les produits de boulangerie, pâtisserie, biscuiterie.	2	2
	Objectifs de performance <ul style="list-style-type: none"> ○ Expliquer les principes des produits de développement et leur répartition dans les divers groupes ○ Attribution aux divers produits 		1 1
Farine	Objectifs / Compétences Les apprenants peuvent commenter la qualité boulangère, la conservation et le stockage par rapport au taux d'extraction.	2	3
	Objectifs de performance <ul style="list-style-type: none"> ○ Expliquer le degré de mouture ○ Stockage et conservation ○ Expliquer les capacités de panification des diverses farines ○ Aspect nutritif des diverses sortes de céréales 		1 1 1

Cuisson	<p>Objectifs / Compétences Les apprenants peuvent préparer, cuire et finir des pâtons pour la vente.</p>	3	4
	<p>Objectifs de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Différence entre les pâtons (fermentés, non-fermentés, congelé, réfrigérés, pré-cuits) ○ Utilisation du four dans le magasin ○ Préparation des pâtons pour le processus de cuisson ○ Contrôle du processus de cuisson et des produits ○ Finition des produits ○ Contrôle de la qualité 		1 1 1 1
Produits finis	<p>Objectifs / Compétences Les apprenants connaissent divers produits de boulangerie et peuvent donner des recommandations pour l'usage prévu, le stockage et la conservation.</p>	3	9
	<p>Objectifs de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires ○ Le pain normal ○ Les pains spéciaux ○ La petite boulangerie à l'eau ○ La petite boulangerie au lait ○ La viennoiserie (les masses à fourrer) ○ Les produits à la friture ○ Arguments de vente, conseils 		1 1 2 1 1 1 1 1

Pâtisserie			
Pâtes, masses, crèmes, masses à fourrer	Objectifs / Compétences Les apprenants connaissent diverses pâtes, masses, crèmes et masses à fourrer utilisées en confiserie pour la fabrication de produits finis.	2	5
	Objectifs de performance <ul style="list-style-type: none"> ○ Pâtes au beurre sucrées ○ Pâte feuilletée ○ Masses à biscuits ○ Masses au beurre ○ Meringages ○ Pâte à choux ○ Crèmes, glaces, semi-congelés ○ Masse à glacer grasse 		2 2 1
Finition de produits	Objectifs / Compétences Les apprenants peuvent finir divers produits de pâtisserie pour la vente.	3	4
	Objectifs de performance <ul style="list-style-type: none"> ○ Garnir et géliner les produits ○ Couper des tourtes ○ Finition de garniture des tourtes et des pâtisseries ○ Cuisson de produits en pâte feuilletée ○ Finition de divers produits (saupoudrer, glacer) 		1 1 1 1

Produits finis	<p>Objectifs / Compétences Les apprenants connaissent divers produits de pâtisserie et peuvent donner des recommandations pour l'usage prévu, le stockage et la conservation.</p>	3	9
	<p>Objectifs de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires ○ Desserts à la crème et à la crème fraîche ○ Desserts glacés ○ Pâtisseries, tourtes ○ Petits fours, pâtisseries non-réfrigérées ○ Produits en pâte feuilletée ○ Cakes, tartes et petites tourtes ○ Produits au miel ○ Arguments de vente, conseils 		<p>1 1 2 2 1 1 1</p>

Confiserie			
Masse de base	Objectifs / Compétences Les apprenants connaissent diverses masses de base utilisées en pâtisserie pour la fabrication de produits finis.	2	4
	Objectifs de performance <ul style="list-style-type: none"> ○ Maspain ○ Gianduja ○ Masse pralinée ○ Ganache ○ Nougat ○ Caramel ○ Fondant 		1 1 1 1
Chocolat	Objectifs / Compétences Les apprenants connaissent les divers chocolats, couvertures et produits de remplacement.	3	2
	Objectifs de performance <ul style="list-style-type: none"> ○ Masse à glacer grasse ○ Chocolat ○ Couverture 		1 1

Articles à fourrer	Objectifs / Compétences Les apprenants peuvent fabriquer et calculer des articles à fourrer.	3	3
	Objectifs de performance <ul style="list-style-type: none"> ○ Manipulation des articles en chocolat ○ Fabrication d'articles cadeaux ○ Calcul du prix de vente des cadeaux ○ Indication spécifique des prix 		2 1
Produits finis	Objectifs / Compétences Les apprenants connaissent divers produits de confiserie et peuvent donner des recommandations pour l'usage prévu, le stockage et la conservation.	3	9
	Objectifs de performance <ul style="list-style-type: none"> ○ Spécialités de confiserie avec diverses masses de base ○ Pralinés de conservation limitée ○ Pralinés de longue conservation ○ Boules creuses, coques en chocolat ○ Produits en massepain ○ Caramel ○ Nougat ○ Pralinés à la liqueur ○ Pâtes de fruits ○ Arguments de vente, conseils ○ Création d'un assortiment 		2 2 1 1 1 1 1

Snacks et Traiteur			
Pâtes, produits de boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, masses à fourrer	Objectifs / Compétences Les apprenants connaissent divers pâtes, produits de boulangerie, pâtisserie, biscuiterie et masses à fourrer nécessaires à la fabrication d'articles de snacks et traiteur.	2	4
	Objectifs de performance <ul style="list-style-type: none"> ○ Pâte à pâtés ○ Pâte à gâteaux ○ Pâte feuilletée ○ Masses à fourrer, à étendr 		2 2
Finition de produits	Objectifs / Compétences Les apprenants peuvent finir divers articles de snacks et traiteur pour la vente et pour le client.	3	5
	Objectifs de performance <ul style="list-style-type: none"> ○ Savoir différencier les produits non-cuits ○ Faire fonctionner le four du magasin ○ Préparer les produits pour la cuisson ○ Contrôle du processus de cuisson et des produits ○ Finition pour la vente ○ Farcir les produits snacks 		1 1 1 2

<p>Produits finis</p>	<p>Objectifs / Compétences Les apprenants connaissent divers produits de snacks et traiteur et peuvent donner des recommandations pour l'usage prévu, le stockage et la conservation. Les apprenants peuvent élaborer une présentation avec divers articles d'apéritif, de snacks et de traiteur.</p>	<p>3</p>	<p>9</p>
	<p>Objectifs de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Produits snacks en pâte feuilletée, petits fours ○ Canapés, amuse-bouches ○ Terrines ○ Pâtés ○ Gâteaux, tartes salées, pizzas ○ Sandwiches ○ Repas chauds ○ Salades, sauces ○ Présentation d'articles traiteur et snacks ○ Arguments de vente, conseils 		<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>

Café / Gastronomie			
Boissons	<p>Objectifs / Compétences Les apprenants connaissent diverses boissons chaudes et froides et peuvent les réaliser.</p>	3	4
	<p>Objectifs de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Machines et appareils ○ Soins et entretiens ○ Boissons chaudes <ul style="list-style-type: none"> • Thé • Café • Boissons lactées ○ Boissons froides <ul style="list-style-type: none"> • Jus de fruits • Thé glacé • Boissons lactées ○ Arguments de vente, conseils 		<p>1</p> <p>3</p>
Dessert	<p>Objectifs / Compétences Les apprenants peuvent finir divers desserts chauds et froids.</p>	3	5

	<p>Objectifs de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Présentation ○ Automate à crème (décoration en crème) ○ Desserts chauds ○ Desserts froids <ul style="list-style-type: none"> ● salades de fruits ● coupes ● Bircher ○ Arguments de vente, conseils 		2
			3
Conseil, service	<p>Objectifs / Compétences</p> <p>Les apprenants connaissent les formes de service dans un café et les appliquent. Ils peuvent recommander et vendre des produits.</p>	3	9
	<p>Objectifs de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Travaux de préparation ○ Arrangement des tables ○ Réception des hôtes ○ Recherche des désirs ○ Conseils / Ventes supplémentaires ○ Prise de la commande ○ Service des boissons / Service des repas ○ Recommandations supplémentaires ○ Processus de paiement ○ Prise de congé des hôtes ○ Débarrasser les couverts 		1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1