

1 Compétences professionnelles

1.1 Artisanat et technologie

Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.2.1	Ustensiles, machines, installations Les BPC AFP décrivent les fonctions et les possibilités d'utilisation des ustensiles, machines et installations dans leurs domaines respectifs: (selon la liste du plan de formation)	C2	1.1	Classeur de travail 8
1.1.4.1	Produits: Les BPC AFP expliquent les caractéristiques, la composition et la fabrication des produits des groupes de produits suivants: Snacks et traiteur - Petits pains fourrés: variétés végétariennes, à la viande, au poisson, au fromage	C2	1.3	Classeur de travail 9 141-143
1.1.5.1	Gestion du temps Les BPC AFP sont capables de décrire les caractéristiques d'un poste de travail bien organisé.	C2	1.2	
1.1.5.2	Aménagement du poste de travail Les BPC AFP sont capables d'aménager leur poste de travail de manière professionnelle et de le ranger correctement.	C3	1.2	
1.1.5.3	Dossier de formation Les BPC AFP sont capables de démontrer la structure, ainsi que la signification et le but, du dossier de formation. Les BPC AFP expliquent le terme "CCP" (critical control point), à l'aide d'exemples.	C2	1.3	Classeur de travail 6 46-49

1.2 Création et présentation (Créa)

Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.2.1.2	Les BPC AFP appliquent l'utilisation appropriée de la technique du cornet (fabrication, remplissage, position du corps, conduite du fil, exercices d'assouplissement, cercles et figures).	C3		Créa 01a-d
1.2.1.2	Les BPC AFP savent écrire les lettres majuscules et les chiffres et ils les utilisent de manière appropriée.	C3		Créa 02a
1.2.1.2	Les BPC AFP savent réaliser des croquis et des dessins, selon un modèle.	C3		

1.1 Artisanat et technologie Objectifs évaluateurs concrets 1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.1.18	<p>Calculs de base (Cb) dans l'économie d'entreprise (Ee)</p> <p>Une feuille de formules (A4 recto verso) peut être utilisée pour tous les tests et les PQ.</p> <p>Les BPC AFP doivent connaître les directives, les comprendre et savoir les utiliser.</p> <p>Les BPC AFP sont capables de reconnaître les symboles mathématiques de base.</p> <p>Les BPC AFP sont capables d'arrondir les solutions des exercices (2.1) et de les évaluer (2.2).</p> <p>Les BPC AFP sont capables d'utiliser les opérations de base suivantes liées à leur profession:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Additions - Soustractions 	C3		<p>Ee Cb 0</p> <p>Ee Cb 1</p> <p>Ee Cb 2</p> <p>Ee Cb 4</p> <p>Ee Cb 5</p>

1.3 Qualité et sécurité				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.3.2.2	Mesures Les BPC AFP démontrent les principes et les mesures d'hygiène personnelle, à l'aide d'exemples.	C2	1.3	56-57
1.3.4.1	Directives Les BPC AFP sont capables d'énumérer et de reconnaître les maladies professionnelles dues à la farine. (Allergies (rhinite) à la farine, asthme du boulanger, eczéma dû à la farine et à sa manipulation fréquente) Les BPC AFP citent les mesures existantes pour diminuer les contaminations par la poussière et prennent les mesures appropriées. Les BPC AFP peuvent décrire les mesures de protection personnelles, lors de l'utilisation d'ustensiles, machines et installations. Les BPC AFP peuvent interpréter les symboles de prévention et de dangers définis. Les BPC AFP citent les risques d'accidents dans une boulangerie-pâtisserie-confiserie (ustensiles, machines et installations, selon la liste)	C2	1.1	28-29 30 17-20 21-22 17-20
1.3.4.2	Prévention Les BPC AFP savent décrire les mesures permettant de diminuer les risques de blessures avec des substances dangereuses et allergisantes, avec des machines et des ustensiles. Les BPC AFP savent décrire les mesures permettant de diminuer les risques de blessures, en soulevant et en portant des charges et d'éviter les risques de glissade.	C2	1.2	25-27
1.3.4.3	Mesures Les BPC AFP expliquent les mesures existantes pour se protéger et protéger leur environnement, conformément aux dispositions légales.	C2	1.2	15-16
1.3.4.4	Premiers secours Les BPC AFP sont capables d'expliquer les mesures de premiers secours (organisation de l'alarme, schéma ABC) et l'organisation spécifique en cas d'urgence (coupure, brûlure, chute, perte de conscience, électrocution) et de démontrer leur importance.	C2	1.2	23-25

2 Compétences méthodologiques		
Pf	Objectifs de compétence	Situation
2.1	Techniques de travail	
2.2	Stratégies d'information et de communication	

3 Compétences sociales et personnelles		
Pf	Objectifs de compétence	Situation
3.1	Autonomie et responsabilité	
3.3	Aptitude à communiquer avec autrui	
3.6	Civilité (Bonnes manières)	

1 Compétences professionnelles
1.1 Artisanat et technologie

Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.1.5	Eau Les BPC AFP expliquent les exigences au niveau de la qualité, de l'état des agrégats et de l'utilisation de l'eau: - Cycle de l'eau, dureté de l'eau, qualité de l'eau et eau distillée	C2	2.3	193-194
1.1.1.14	Viandes et poissons Les BPC AFP citent les variétés, sortes, domaines d'utilisation des viandes et poissons les plus importants. (jambon, salami, fromage d'Italie, viande séchée, poulet, viande hachée, saumon et thon)	C1	2.1	231-244
1.1.2.1	Ustensiles, machines, installations Les BPC AFP décrivent les fonctions et les possibilités d'utilisation des ustensiles, machines et installations suivants dans leurs domaines respectifs: (selon la liste du plan de formation) - Trancheuse - Machine à laver	C2	2.1 2.3	Classeur de travail 8
1.1.3.2	Lois naturelles physiques et leurs processus Les BPC AFP expliquent les lois physiques suivantes et leurs processus, à l'aide d'exemples: Etat des agrégats – solide, liquide, gazeux, et leurs phases de transition	C1	2.3	81-82
1.1.3.3	Lois naturelles biologiques et leurs processus Les BPC AFP connaissent les groupes de microorganismes (bactéries, levures, moisissures et virus) et peuvent décrire leurs conditions de vie. Ils décrivent les diverses plages de température et expliquent leurs effets. Ils peuvent énumérer les différentes possibilités de diffusion des microorganismes.	C1	2.1	63-69 55 91-93
1.1.4.1	Produits Les BPC AFP expliquent les caractéristiques, la composition et la fabrication des produits des groupes de produits suivants, à l'aide d'exemples: Snacks et traiteur - Divers petits pains fourrés (sandwiches) - Salades	C2	2.1 / 2.2 2.2	Classeur de travail 9 141-143 593-596
1.1.5.3	Dossier de formation Les BPC AFP appliquent le CCP à la feuille de recette et peuvent suivre et illustrer leurs étapes d'apprentissage, à l'aide de recettes, dans leurs dossiers de formation.	C2	2.2	Classeur de travail 6

1.2 Création et présentation (Créa)				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.2.1.2	Les BPC AFP sont capables d'utiliser correctement les couleurs dans les dessins.	C3		Créa 03f-i
1.2.1.2	Les BPC AFP savent couper, avec précision et exactitude, les plaquettes en massepain et y écrire en majuscules.	C3		Créa 05 a+f
1.2.1.2	Les BPC AFP citent les écartements d'écriture et savent les utiliser avec des majuscules, en différentes grandeurs.	C3		Créa 02 + 01 e
1.2.2.3	Les BPC AFP peuvent exécuter une demande de client simple, selon un modèle.	C2		

1.1 Artisanat et technologie Objectif évaluateur concret 1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.1.18	<p>Calculs de base (Cb) dans l'économie d'entreprise (Ee)</p> <p>Une feuille de formules (A4 recto verso) peut être utilisée pour tous les tests et les PQ.</p> <p>Les BPC AFP sont capables d'utiliser les opérations de base suivantes liées à leur profession:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Multiplications - Divisions <p>Fractions ordinaires: (Additions et soustractions 8.1 / Multiplications 8.2 / Divisions 8.3 / Devoirs 8.4 et 8.5)</p>	C3		<p>Ee Cb 6</p> <p>Ee Cb 7</p> <p>Ee Cb 8</p>

2 Compétences méthodologiques		
Pf	Objectifs de compétence	Situation
2.2	Stratégies d'information et de communication	

3 Compétences sociales et personnelles		
Pf	Objectifs de compétence	Situation
3.1	Autonomie et responsabilité	
3.2	Développer ses connaissances tout au long de sa vie	

1.3 Qualité et sécurité				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.3.2.1	Dispositions légales Les BPC AFP décrivent les principales directives légales concernant l'hygiène dans l'organisation des processus de travail et en expliquent le but et la signification (LDAI, ODAIOUs, OHyg, autocontrôle).	C2	2.1	41-45
1.3.2.2	Mesures Les BPC AFP démontrent les principes et mesures concernant l'hygiène dans l'entreprise et dans la production. Ils décrivent l'organisation de la législation sur les denrées alimentaires. Les BPC AFP décrivent les plans de nettoyage et citent les critères de nettoyage et de désinfection.	C2	2.1 2.1	57-62
1.3.3.1	HACCP Les BPC AFP expliquent la fonction et les principes des HACCP et de la bonne pratique de fabrication (BPF).	C2	2.2	45-49
1.3.3.2	Feuilles de contrôle Les BPC AFP sont capables d'utiliser, sans commettre d'erreurs, les feuilles de contrôle et les check-lists et de démontrer les erreurs typiques. (effectuer le contrôle des températures, le contrôle des marchandises et les plans de nettoyage)	C3	2.2	42 57
1.3.3.3	Activités de contrôle Les BPC AFP exposent les buts et les étapes de l'activité de contrôle dans le domaine de l'hygiène. Ils expliquent l'importance de chaque mesure de contrôle. Selon les feuilles de contrôle 1.3.3.2.	C2	2.2	55-60
1.3.3.4	Manque d'hygiène Les BPC AFP expliquent les conséquences d'un manque d'hygiène. (maladies, problèmes d'image d'entreprise) Les BPC AFP expliquent les symptômes des maladies liées à l'hygiène.	C2	2.2	63-69 60-62
1.3.5.1	Protection de l'environnement Les BPC AFP présentent les principes de l'entreprise et les mesures relatives à la protection de l'environnement, à l'aide d'exemples significatifs: <ul style="list-style-type: none"> • P. ex.: tri des déchets, élimination des huiles usagées et d'autres substances organiques recyclables. 	C2	2.3	37-39
1.3.5.2	Problèmes environnementaux Les BPC AFP sont capables d'analyser et de juger les problèmes environnementaux, basés sur des situations typiques. Ils arrivent à choisir les mesures appropriées et justifient leur utilisation. <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de produits de nettoyage 	C6	2.3	37-39
1.3.5.3	Utilisation des ressources Les BPC AFP démontrent les principes généraux et les mesures globales pour une utilisation rationnelle des ressources, à l'aide d'exemples typiques. <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation rationnelle de l'eau dans le laboratoire 	C2	2.3	39

- Utilisation rationnelle de l'électricité

1 Compétences professionnelles
1.1 Artisanat et technologie

Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.1.1	Céréales et produits de mouture Les BPC AFP citent la structure et la composition du grain de céréale. Les BPC AFP décrivent les types, les propriétés et l'utilisation des céréales et des grains, ainsi que leurs produits dérivés: Types de farine <ul style="list-style-type: none"> • Citer et décrire le froment, l'épeautre et le seigle, ainsi que leurs propriétés à la cuisson et leur utilisation • Décrire le millet, l'orge, le maïs et l'avoine, ainsi que leurs propriétés à la cuisson 	C2	3.1	151-162 169-171
1.1.1.3	Matières grasses Les BPC AFP citent les effets des matières grasses sur le processus de fermentation, sur la structure de la pâte, ainsi que sur la mie, la croûte et la durée de fraîcheur (conservation). Les BPC AFP citent les matières grasses les plus utilisées et expliquent leurs différences. <ul style="list-style-type: none"> • Graisses/huiles, margarine et beurre 	C2	3.2 3.4	210 204-211 218-220
1.1.1.6	Sels de cuisine Les BPC AFP citent les types de sel de cuisine et leur utilisation. Les BPC AFP expliquent l'influence et l'effet du sel de cuisine sur la fabrication et sur le produit fini. <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer l'effet du sel de cuisine sur les pâtes levées 	C2	3.1	195-198
1.1.1.15	Produits de panification Les BPC AFP décrivent les types de produits de panification, leur utilisation et leurs effets, à l'aide d'exemples. <ul style="list-style-type: none"> • Produits de panification favorisant la fermentation (malt), produits de panification favorisant le goût (levain séché) et les composants des produits de panification (lait en poudre) 	C2	3.3	315-319
1.1.2.1	Ustensiles, machines, installations Les BPC AFP décrivent les fonctions et les possibilités d'utilisation des ustensiles, machines, installations suivants dans leurs domaines respectifs: <ul style="list-style-type: none"> • Préparation du travail (balance), fabrication (pétrin), stockage temporaire (chambre de fermentation) • Pétrin (planétaire et pétrin à spirales) • Bouleuse et façonneuse à croissants • Stockage temporaire: chambre de fermentation; Cuisson: four • Friteuse et appareil à fourrer les boules de Berlin 	C2	3.1 3.2 3.2 3.3 3.4	Classeur de travail 8

1.1 Artisanat et technologie				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.2.2	Techniques Les BPC AFP citent les techniques de base dans les processus de travail et expliquent leur fonction: <ul style="list-style-type: none"> • Préparer, peser, mélanger, pétrir, façonner, couper • Mélanger, pétrir, façonner, former, tresser • Consolider les connaissances sur la préparation de la pâte, énumérer les différentes méthodes de conduite de la pâte • Bouler, frire, fourrer et saupoudrer les boules de Berlin. 	C2	3.1 3.2 3.3 3.4	492-493 503 / 547 492 / 503 503 564-567
1.1.3.1	Lois naturelles chimiques et leurs processus Les BPC AFP citent les lois chimiques suivantes et leurs processus, à l'aide d'exemples pratiques: <ul style="list-style-type: none"> • Processus de fermentation et de cuisson – Modification des substances nutritives – Protéines et glucides • Processus de cuisson – Coloration de la croûte (dextrine) 	C1	3.3	507-511 545-552 79
1.1.3.3	Lois naturelles biologiques et leurs processus Les BPC AFP expliquent les lois biologiques suivantes et leurs processus, à l'aide d'exemples pratiques: <ul style="list-style-type: none"> • Bourgeoisement de la levure • Fermentation alcoolique • Processus de dégradation enzymatique • Fermentation avec l'acide lactique et l'acide acétique 	C1	3.2	202-202 201 / 507 508-511 510
1.1.3.2	Lois naturelles physiques et leurs processus Les BPC AFP citent les lois physiques et leurs processus, à l'aide d'exemples pratiques: <ul style="list-style-type: none"> • Transfert de chaleur (conduction thermique, rayonnement thermique) • Transfert de chaleur (convection) 	C1	3.3 3.4	549 84
1.1.4.1 1.1.4.2	Produits Les BPC AFP expliquent les caractéristiques, la composition (sans indication de quantités) et la fabrication des produits des groupes de produits suivants, à l'aide d'exemples: <ul style="list-style-type: none"> • Décrire les pâtes / pâtes levées avec le processus de travail "<i>préparation de la pâte</i>" • Petits pains / Ballons et parisettes • Petits produits de boulangerie / Petits pains (sandwiches), croissants • Pains spéciaux / Tresse, pain toast (pain anglais) • Pâtisseries et produits frits – Fabrication des boules de Berlin 	C2	3.1 3.1 / 3.2 3.2 / 3.3 3.2 3.4	Classeur de travail 9 483-506

1.2 Création et présentation (Créa)				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.2.1.2	Les BPC AFP savent utiliser l'aérographe.	C3		Créa 04
1.2.1.2	Les BPC AFP savent couper et découper à l'emporte-pièce des figures simples en massapain et les utiliser de manière appropriée.	C3		Créa 05b
1.2.1.2	Les BPC AFP sont capables d'utiliser de manière appropriée la technique émail avec la masse de couverture.	C3		Créa 06a
1.2.1.1+1.2.1.2	Les BPC AFP sont capables de fabriquer et d'utiliser des chablons (pochoirs).	C3		Créa 06c
1.2.1.2	Les BPC AFP peuvent exécuter une demande de client simple, selon un modèle.	C2		

1.1 Artisanat et technologie Objectif évaluateur concret 1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.1.18	Calculs de base (Cb) dans l'économie d'entreprise (Ee) Les BPC AFP sont capables de reconnaître et d'utiliser les unités de mesure suivantes: Unités de longueur (3.1) Unités de surface (3.2) Unités de volume (3.3) Unités de capacité (3.4) Relation entre les unités de volume (3.5) Unités de masse (3.6) Unités de temps (3.7) Les BPC AFP sont capables d'utiliser les calculs de base liés à la profession: - Pourcents et pour mille (9.1 et 9.2)	C3		Ee Cb 3 Ee Cb 9

1.3 Qualité et sécurité				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.3.1.1	Assurance qualité Les BPC AFP analysent et évaluent parfaitement la qualité de produits concrets. <ul style="list-style-type: none"> Boules de Berlin 	C6	3.4	Classeur de travail 8 QI 89
1.3.1.3	Qualité insuffisante Les BPC AFP expliquent les erreurs typiques de production, à l'aide d'exemples. Ils en expliquent les causes et les corrections nécessaires et les justifient. <ul style="list-style-type: none"> Absorption importante de matières grasses des boules de Berlin Les boules de Berlin sont peut cuites et retombent 	C5	3.4	565
1.3.6.1	Réglementations Les BPC AFP expliquent la signification des réglementations actuelles de la loi sur le travail et les recommandations de la branche contre les risques d'incendie. <ul style="list-style-type: none"> Réglementations de la loi du travail pour la protection contre l'incendie et les recommandations de la branche dans le livre de base MSST 	C2	3.4	33-34
1.3.6.2	Mesures de protection Les BPC AFP décrivent les dangers et les causes possibles d'incendie. Ils expliquent la signification des mesures de protection contre l'incendie et démontrent leur application dans différentes situations. <ul style="list-style-type: none"> Les BPC AFP citent les dangers et les causes de matières grasses surchauffées dans une friteuse. Les BPC AFP présentent l'utilisation appropriée (conforme aux prescriptions) d'une couverture anti-feu. 	C2	3.4	33-34

2 Compétences méthodologiques		
Pf	Objectifs de compétence	Situation
2.2	Stratégies d'information et de communication	
2.4	Stratégies d'apprentissage	

3 Compétences sociales et personnelles		
Pf	Objectifs de compétence	Situation
3.3	Aptitude à communiquer avec autrui	
3.5	Aptitude à travailler en équipe	

1 Compétences professionnelles

1.1 Artisanat et technologie

Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.1.7	Miel, sortes de sucre et édulcorant (sans le miel) Les BPC AFP citent les caractéristiques, les propriétés, les différences et l'utilisation des sortes de sucre, des succédanés de sucre et des édulcorants. Les BPC AFP peuvent citer les effets et les propriétés de tendreté du sucre. Les BPC AFP peuvent citer les succédanés de sucre (sorbitol) et les édulcorants (aspartame).	C2	4.2	282-288 286-288
1.1.2.1	Ustensiles, machines installations Les BPC AFP citent les fonctions de base dans les processus de travail et expliquent leur fonction: <ul style="list-style-type: none"> • Machine à saumure / Réfrigérateur et congélateur • Thermomètre (°Ré et °C) • Laminoir, emporte-pièce à vol-au-vent, congélateur • <i>Préparation du travail</i>: balance / <i>Fabrication</i>: pétrin, laminoir, table à découper, façonneuse à croissants • <i>Stockage temporaire</i>: réfrigérateur, congélateur, chambre de fermentation, four / <i>Nettoyage</i>: Lave-vaisselle, machine à nettoyer les plaques 	C2	4.1 4.2 4.3 4.4 4.4	Classeur de trav. 8
1.1.2.2	Techniques Les BPC AFP citent les techniques de base dans les processus de travail et expliquent leur fonction. Ils démontrent l'utilisation des ustensiles courants pour ces différentes techniques. <ul style="list-style-type: none"> • Mettre dans la saumure, tremper et immerger dans un bain de saumure • Flamber, caraméliser, dissoudre • Tourer: expliquer le tourage double / simple, décrire les erreurs de tourage et expliquer les corrections possibles • Traitement professionnel: expliquer le laminage, la découpe, le travail à l'emporte-pièce, le repos de la pâte, etc. • Cuire: expliquer la cuisson des produits en pâte feuilletée • Préparation du travail: préparer, peser / Fabrication: mélanger, pétrir, abaisser, tourer, former, emporter la pâte • Stockage temporaire: refroidir, congeler / Cuisson et processus de fermentation: cuire / Finitions: glacer, décorer 	C2	4.1 4.2 4.3 4.3 4.3 4.4 4.4	553 563 / 623 333-337 338-339 340 463-506

1.1 Artisanat et technologie				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.3.1	Lois naturelles chimiques et leurs processus Les BPC AFP citent les lois chimiques suivantes et leurs processus, à l'aide d'exemples pratiques: <ul style="list-style-type: none"> • Saponification, altération des matières grasses par la saumure • Fonte du sucre 	C1	4.1 4.2	566 623-624
1.1.3.2	Lois naturelles physiques et leurs processus Les BPC AFP citent les lois physiques suivantes et leurs processus, à l'aide d'exemples pratiques: <ul style="list-style-type: none"> • Rôle de l'humidité de l'air, lors de la fermentation, du refroidissement, de la congélation et du stockage (rassissement) • Densité des matières premières et des produits semi-fabriqués / p. ex.: sirop de sucre et différences de densité (degré de saturation – cristallisation) • Développement de la pâte grâce à la vapeur d'eau 	C1	4.1 / 4.4 4.2 4.3 / 4.4	89 / 654 83-85 619/620/ 623 340
1.1.4.1	Produits Les BPC AFP expliquent les caractéristiques, la composition et la fabrication des produits des groupes de produits suivants, à l'aide d'exemples: <ul style="list-style-type: none"> • Petits produits de boulangerie (produits à la saumure) • Produits semi-fabriqués: sirop de sucre, glaçure à l'eau • Produits de boulangerie en pâte feuilletée: cœurs de France (prussiens), vol-au-vent • Pâtes: pâte feuilletée, pâte à gâteaux • Pâtes: pâte levée tourée, pâte levée (pâte à croissants, pâte levée sucrée et pâte à frivolités danoises) • Pâtisserie: grandes pièces (couronne en pâte levée); frivolités danoises (petit gâteau de Spandau, petit nœud) 	C2	4.1 4.2 4.2 / 4.3 4.3 4.4 4.4	Classeur de trav. 9 476-477

1.2 Création et présentation (Créa)				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.2.1.2	Les BPC AFP sont capables d'utiliser correctement la technique email avec de la glaçure royale blanche.	C3		Créa 06b
1.2.1.2	Les BPC AFP sont capables de dresser des fleurs avec de la glaçure royale blanche, en utilisant la technique email.	C3		Créa 07b
1.2.1.2	Les BPC AFP sont capables d'utiliser correctement la technique email sur une masse blanche.	C3		Créa 06c
1.2.1.2	Les BPC AFP sont capables de réaliser des garnitures de bordures.	C3		Créa 01f+g

1.2.2.3	Les BPC AFP peuvent exécuter une demande de client simple, selon un modèle. Ils mettent ainsi en pratique les techniques apprises durant la 1 ^{ère} année d'apprentissage (dessin et décor).	C2		
---------	---	----	--	--

1.1 Artisanat et technologie Objectif évaluateur concret 1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.1.18	Calculs de base (Cb) dans l'économie d'entreprise (Ee) Les BPC AFP sont capables d'utiliser les calculs de base liés à la profession: <ul style="list-style-type: none"> - Pourcents et pour mille (9.1 et 9.2) - Proportions (directe 10.1 / indirecte 10.2) - Exercices divers (10.3) 	C3		Ee Cb 9 Ee Cb 10

1.3 Qualité et sécurité				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.3.1.1	Assurance qualité Les BPC AFP analysent et évaluent parfaitement la qualité de produits concrets. <ul style="list-style-type: none"> • Vol-au-vent (Qualité idéale) • Pâtes levées tourées / Croissants: consistance; observer la consistance de la pâte, de la matière grasse et l'épaisseur du tourage. Ne pas rouler trop serré, pas de fermentation trop chaude, dorer et cuire dans un four à vapeur 	C6	4.3 4.4	QI 268-270 QI
1.3.1.3	Qualité insuffisante Les BPC AFP expliquent les erreurs typiques de production, à l'aide d'exemples. Ils en expliquent les causes et les corrections nécessaires et les justifient. <ul style="list-style-type: none"> • Vol-au-vent penchés, ovales, pas assez hauts, renversés 	C5	4.3	QI 268-270
1.3.4.3	Mesures Les BPC AFP expliquent les mesures existantes pour se protéger et protéger leur environnement. Utilisation appropriée des gants – Port de lunettes avec lavage des yeux – Revêtement des plaques ou nattes	C2	4.1	20 / 553

2 Compétences méthodologiques

Pf	Objectifs de compétence	Situation
2.2	Stratégies d'information et de communication	

3 Compétences sociales et personnelles

Pf	Objectifs de compétence	Situation
3.1	Autonomie et responsabilité	
3.5	Aptitude à travailler en équipe	

1 Compétences professionnelles

1.1 Artisanat et technologie

Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.1.1	Céréales et produits de mouture Les BPC AFP citent la structure et la composition d'un grain de céréale. R Les BPC AFP citent les sortes , les propriétés et l'utilisation des céréales et des grains , ainsi que leurs produits dérivés. R <ul style="list-style-type: none"> Propriétés et effet du gluten sur les masses à biscuit et les produits finis. 	C2	5.3	180-183
1.1.1.3	Matières grasses R Les BPC AFP citent l'influence et l'effet (qualité, porosité) des matières grasses sur la fabrication (incorporation), ainsi que sur le produit fini (biscuit).	C2	5.3	211
1.1.1.4	Oeufs / Ovoproduits R Les BPC AFP citent la structure et la composition de l'œuf et des produits dérivés. Les BPC AFP citent l'influence et l'effet des œufs et des ovoproduits sur la fabrication, ainsi que sur le produit fini. <ul style="list-style-type: none"> Propriétés fonctionnelles (liant, produit de développement, colorant, colle, émulsifiant) Méthodes de conservation (sécher, pasteuriser, congeler) 	C2	5.3	225-230
1.1.1.7	Miel, sortes de sucre et édulcorants Les BPC AFP citent les caractéristiques, les propriétés, les différences et l'utilisation des sortes de sucre, du miel, des produits pour conserver la tendreté, des succédanés et des édulcorants. <ul style="list-style-type: none"> Sortes de sucre et variétés (sucre brut, sucre cristallisé, sucre grêle, sucre gélifiant, sucre glace, sucre poudre neige) Produits pour conserver la tendreté (humectants – sirop de glucose, dextrose (sucre de raisin) et fruc- 	C2	5.2	282-288

	<p>tose (sucre de fruits), sucre inverti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Succédanés (sorbitol) • Edulcorants (stévia) <p>Citer les propriétés fonctionnelles du sucre (édulcorant, soluble dans l'eau, stabilisateur, colorant, caramélise, conservateur, déplacement du point de congélation).</p>		5.3	285
1.1.1.8	<p>Produits de développement</p> <p>Les BPC AFP décrivent les sortes de produits de développement biologiques, physiques et chimiques, ainsi que leur utilisation et leurs effets.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décrire les effets (air et vapeur d'eau) 	C2	5.3	310, 311
1.1.1.10	<p>Fruits, légumes, fruits à coque et graines</p> <p>Les BPC AFP décrivent les principales sortes et variétés de fruits, légumes, fruits à coque et graines, ainsi que leurs propriétés, leur stockage et leur utilisation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruits à pépins (pommes, poires), fruits à noyau (abricots, pruneaux, cerises), baies (fraises, framboises), agrumes (oranges, citrons) et fruits exotiques (ananas, bananes) • Groupes de légumes; tubercules (pommes de terre, carottes), légumes-bulbes (oignons) • Amandes, noisettes, noix 	C2	5.1 5.2	245-270 271-275
1.1.2.1	<p>Ustensiles, machines, installations</p> <p>Les BPC AFP décrivent les fonctions et les possibilités d'utilisation des ustensiles, machines et installations suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine à peler les pommes, machine à gélifier • Mixeur, broyeuse, moulin à râper • Batteur-mélangeur, mixeur • Four (rotatif, à étages) 	C2	5.1 5.2 5.3 5.3	Classeur de trav. 8
1.1.2.2	<p>Techniques</p> <p>Les BPC AFP citent les techniques de base dans les processus de travail et expliquent leur fonction. Les BPC AFP démontrent l'utilisation des ustensiles courants dans ces différentes techniques.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faire mariner, stériliser, blanchir, gélifier • Torréfier, râper/broyer, mixer • Mixer, battre, mélanger, cuire 	C2	5.1 5.2 5.3	637, 640 414, 416 562, 362
1.1.3.1	<p>Lois naturelles chimiques et leurs processus</p> <p>Les BPC AFP citent les lois chimiques suivantes et leurs processus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oxydation (changement de couleur) • Fonte du sucre – caramélisation • Coagulation des protéines • Gélatinisation de l'amidon 	C1	5.1 5.2 5.3 5.3	76 285 562 / 563 173 / 174

1.1.3.2	Lois naturelles physiques et leurs processus Les BPC AFP citent les lois physiques suivantes et leurs processus: <ul style="list-style-type: none"> • Séparation des mélanges • Solutions homogènes et hétérogènes et leur utilisation. • Développement grâce à l'air • Dilatation par l'air durant la cuisson 	C1	5.1 5.1 5.3 5.3	86-88 86-88 80 / 545
1.1.4.1	Produits Les BPC AFP expliquent les caractéristiques, la composition et la fabrication des produits des groupes de produits suivants, à l'aide d'exemples: <ul style="list-style-type: none"> • Snacks (gâteaux et tartes) • Salades • Marmelades, confitures, gelées • Masses à fourrer comme produits semi-fabriqués: masses aux amandes, masses aux noisettes, masse à cuire • Produits de boulangerie en pâte feuilletée: croissants aux amandes, croissants aux noisettes • Masses à biscuit (biscuits à tourtes, à roulades et à tête de choco) 	C2	5.1 5.1 5.1 5.2 5.2 5.3	573-579 600-603 418-420 414-422 358-368
1.2 Création et présentation (Créa)				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.2.1.2	Les BPC AFP savent écrire les lettres en italique et les chiffres. (2 ^{ème} écriture)	C3		Créa 02b
1.2.1.2	Les BPC AFP savent réaliser des pièces en massepain (2D) et les utiliser de manière appropriée.	C3		Créa 05e
1.2.2.3	Les BPC AFP peuvent exécuter une demande de client simple, selon un modèle. Ils mettent ainsi en pratique les techniques apprises (dessin et décor).	C2		

1.1 Artisanat et technologie Objectifs évaluateurs concrets 1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.1.18	Calculs de base (Cb) dans l'économie d'entreprise (Ee) Les BPC AFP sont capables d'utiliser les calculs de base suivants, liés à la profession: <ul style="list-style-type: none"> - Exercices divers (10.3) - Moyennes (simples 11.1 / complexes 11.2) - Surfaces et volumes (12.1 / 12.2) 	C3		Ee Cb 10 Ee Cb 11 Ee Cb 12

1.3 Qualité et sécurité				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.3.1.1	Assurance qualité Les BPC AFP analysent et évaluent parfaitement la qualité de produits concrets. <ul style="list-style-type: none"> • Snacks (gâteaux et tartes), salades, marmelades, confitures, gelées • AQ (Assurance qualité) des produits (biscuit) 	C6	5.1 5.3	658 Qualité idéale
1.3.1.2	Qualité insuffisante Les BPC AFP expliquent les erreurs typiques de production, à l'aide d'exemples. Ils en expliquent les causes et les corrections nécessaires et les justifient. <ul style="list-style-type: none"> • Formation de bulles sur le fond du gâteau • Le fond est "lardeux" • La pâte se rétracte • Les feuilles de salade se flétrissent • Stabilité, propriétés de cuisson des masses à fourrer • La masse à biscuit a été mal mélangée (farine mal incorporée, nids de farine) • Le biscuit s'est effondré 	C5	5.1 5.2 5.3 5.3	658 Qualité idéale 358 / 359

2 Compétences méthodologiques		
Pf	Objectifs de compétence	Situation
2.1	Techniques de travail	

3 Compétences sociales et personnelles		
Pf	Objectifs de compétence	Situation

1 Compétences professionnelles
1.1 Artisanat et technologie

Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.1.1	Céréales et produits de mouture Les BPC AFP décrivent les sortes, les propriétés et l'utilisation des céréales/graines, ainsi que leurs produits dérivés. Propriétés et utilisation de l'amidon de froment et de la farine fleur dans les masses au beurre avec ou sans tête ou dans les masses au beurre dressées et dans les pâtes au beurre.	C2	6.1 6.2	171 / 174 369 348
1.1.1.2	Lait / Produits laitiers Les BPC AFP citent la composition et la conservation du lait et des produits laitiers <ul style="list-style-type: none"> Lait et beurre Les BPC AFP expliquent l'influence et l'effet du lait et des produits laitiers sur la fabrication, ainsi que sur le produit fini. <ul style="list-style-type: none"> Lait et beurre (grèner) 	C2	6.1	212-215 218-220 369/370
1.1.1.3	Matières grasses Les BPC AFP citent les matières grasses les plus utilisées et démontrent leurs différences. <ul style="list-style-type: none"> Margarine à pâtisserie, graisse de pâtisserie et beurre Les BPC AFP expliquent l'influence et l'effet des matières grasses sur la fabrication, ainsi que sur le produit fini. <ul style="list-style-type: none"> Goût de beurre ou d'autres matières grasses Aptitude à être fouetté(e) (absorption d'air) Effet de séparation (effet sablé) 	C2	6.1 6.2	209 218/219 211 369 348
1.1.1.4	Œufs / Ovoproduits Les BPC AFP citent l'influence et l'effet des œufs et des ovoproduits sur la fabrication, ainsi que sur le produit fini. <ul style="list-style-type: none"> L'œuf utilisé comme agent liant, produit de développement et colorant 	C2	6.1	229 369
1.1.1.8	Produits de développement Les BPC AFP décrivent les types de produits de développement biologiques, physiques et chimiques. <ul style="list-style-type: none"> Poudre à lever Carbonate d'ammoniac 	C2	6.1 6.2	311-312 371 349
1.1.1.9	Produits à base de fèves de cacao Les BPC AFP décrivent les produits à base de fèves de cacao, ainsi que leur utilisation et leurs domaines d'ap-	C2		289-295

	plication. Ils expliquent le tempérage et le traitement de la couverture. <ul style="list-style-type: none"> • Traitement de la couverture • Différences du chocolat pour la couverture • Masse à glacer 		6.3	
1.1.2.1	Ustensiles, machines, installations Les BPC AFP décrivent les fonctions et les possibilités d'utilisation des ustensiles, machines et installations suivants: <ul style="list-style-type: none"> • Batteur-mélangeur, four • Laminoir • Appareil à tremper 	C2	6.1 6.2 6.3	Classeur de travail 8
1.1.2.2	Techniques Les BPC AFP citent les techniques de base dans les processus de travail et démontrent leur fonction. <ul style="list-style-type: none"> • Battre, mixer, dresser • Mélanger, battre, façonner, découper à l'emporte-pièce, dorer/gélifier, cuire • Tabler, méthode de vaccination, tremper Les BPC AFP démontrent l'utilisation des ustensiles courants dans ces différentes techniques.	C2	6.1 6.2 6.3	374 375 610 / 611
1.1.3.2	Lois naturelles physiques et leurs processus Les BPC AFP citent les lois physiques suivantes et leurs processus: <ul style="list-style-type: none"> • Développement grâce à l'air ou aux gaz (incorporation d'air) • Cristallisation du beurre de cacao 	C1	6.1 6.3	80-90 372 608/609
1.1.4.1	Produits Les BPC AFP expliquent les caractéristiques, la composition et la fabrication des produits du groupe de produits suivant: Masses / Expliquer les produits suivants: <ul style="list-style-type: none"> • Masses au beurre (masse au beurre lourde (onctueuses et coriaces) et masses au beurre légères) • Hollandais • Cake aux fruits • "S" au beurre • Bretzels à la vanille dressés (masse au beurre) • Pièces sèches, petits fours (Milans, sablés, galopins) • Pâtes (pâtes au beurre, pâte sucrée, pâte à Milans, pâte sablée) • Tarragones (noix de Zurich) • Florentins 	C2	6.1 6.2 6.3	Classeur de travail 9 369-376 QI 188-190 QI 184/185 QI 188/189 QI 130 QI 114 148 QI 312/313 QI 108-110 348-352 QI 115/120

1.2 Création et présentation (Créa)				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.2.2.1+1.2.1.1	Analyse sensorielle: les BPC AFP sont capables de fabriquer une pâte à pain d'épices, de la traiter et de la décorer, à l'aide des techniques acquises (p.ex.: utilisation de chablons (pochoirs))	C4		Créa 01g+02+08
1.2.2.2	Les BPC AFP sont capables de réaliser correctement un pain avec chablon (pochoir) (Classeur de création, chap. 8 R), selon un modèle	C3		Créa 10c+8
1.2.2.3	Les BPC AFP peuvent exécuter une demande de client simple, selon un modèle. Ils mettent ainsi en pratique les techniques apprises (dessin et décor).	C2		

1.1 Artisanat et technologie Objectif évaluateur concret 1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.1.18	Calculs de base (Cb) dans l'économie d'entreprise (Ee) et calculs professionnels (Cp) Les BPC AFP sont capables d'utiliser les calculs de base suivants, liés à la profession: <ul style="list-style-type: none"> - Surfaces et volume (12.1 / 12.2) - 2.1 Perte à la manutention et à la cuisson - 3.1 Rendement de la recette 	C3		Ee Cb 12 Ee Cp 2.1 Ee Cp 3.1

1.3 Qualité et sécurité				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.3.1.1	Assurance qualité Les BPC AFP analysent et évaluent parfaitement la qualité de produits concrets. <ul style="list-style-type: none"> Hollandais, cake aux fruits, "S" au beurre, bretzels à la vanille dressés (masse au beurre) Méthodes de tests d'analyse sensorielle des produits <ul style="list-style-type: none"> Comparaison entre une pâte au beurre faite avec du beurre et une "pâte au beurre" faite avec de la margarine Comparaison entre la pâte à Milans, la pâte sablée et la pâte sucrée, au niveau de leur stabilité et de leur côté sablé Comparaison de la qualité des petits fours (masse à glacer ou couverture) 	C6	6.1 6.2 6.3	658 QI 114 QI 130 QI184/185 QI188/189 658
1.3.1.2	Qualité insuffisante Les BPC AFP expliquent les erreurs typiques de production, à l'aide d'exemples. Ils en expliquent les causes et les corrections nécessaires et les justifient. <ul style="list-style-type: none"> Bretzels à la vanille dressés: ils sont cassants Hollandais: masse grêlée Cakes aux fruits: formation de la tête pas suffisamment prononcée Pâte coriace Pâte sèche (pâte brûlée) Couverture trop chaude, trop froide 	C5	6.1 6.2 6.3	QI 114 QI 184 QI 188/189 349 /352 QI 613

2 Compétences méthodologiques		
Pf	Objectifs de compétence	Situation
2.1	Techniques de travail	
2.2	Stratégies d'information et de communication	
2.3	Stratégies d'apprentissage	

3 Compétences sociales et personnelles		
Pf	Objectifs de compétence	Situation
3.1	Autonomie et responsabilité	
3.3	Aptitude à communiquer avec autrui	
3.4	Aptitude à gérer les conflits	
3.5	Aptitude à travailler en équipe	
3.6	Civilité (bonnes manières)	

1 Compétences professionnelles
1.1 Artisanat et technologie

Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.2.1	Ustensiles, machines, installations Les BPC AFP décrivent les fonctions et les possibilités d'utilisation des ustensiles, machines et installations suivants dans leurs domaines respectifs: <ul style="list-style-type: none"> • <i>R Préparation du travail</i>: balance / <i>Fabrication</i>: pétrin, diviseuse, four, façonneuse, bouleuse • <i>R Stockage temporaire</i>: réfrigérateur, congélateur, chambre de fermentation, chambre de fermentation interrompue (FI), chambre de fermentation dirigée (FD), froid contrôlé 	C2	7.1	Classeur de travail 8
1.1.2.2	Techniques Les BPC AFP citent les techniques de base dans les processus de travail et expliquent leur fonction. Ils décrivent l'utilisation des ustensiles courants dans ces différentes techniques. <ul style="list-style-type: none"> • <i>R Préparation du travail</i>: préparer, peser / <i>Fabrication</i>: mélanger, pétrir, former, emporter la pâte • <i>R Stockage temporaire</i>: refroidir, congeler, nouvelles techniques (fermentation dirigée, froid contrôlé, fermentation interrompue) / Préparation à la cuisson: couper, dorer, saupoudrer, <u>Cuisson</u> et processus de fermentation: cuire 	C2	7.1	483-506
1.1.3.2	Lois physiques naturelles et leurs processus Les BPC AFP expliquent les lois physiques suivantes et leurs processus, à l'aide d'exemples pratiques. <ul style="list-style-type: none"> • <i>R</i> Rôle de l'humidité de l'air, lors de la fermentation, de la cuisson et du stockage • <i>R</i> Développement biologique • <i>R</i> Fermentation, formation d'acide (acide lactique) 	C1	7.1	89-90 483
1.1.4.1	Produits Les BPC AFP expliquent les caractéristiques, la composition et la fabrication des produits du groupe de produits suivant, à l'aide d'exemples: <ul style="list-style-type: none"> • Pains normaux 	C2	7.1	Classeur de travail 9 137 QI 304 QI 16
	Elaborer les objectifs évaluateurs concrets manquants dans le plan de formation avec des produits			
	Effectuer des répétitions à l'aide de différents produits			

1.2 Création et présentation (Créa)				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.2.1.1	Les BPC AFP savent fabriquer des formes simples, de façon autonome, et de les utiliser de manière appropriée.	C3		Créa 09c Z
1.2.1.2	Les BPC AFP savent réaliser des travaux en couverture en deux et en trois dimensions. Ils peuvent ainsi utiliser les techniques acquises jusque là. (articles de Pâques simples)	C3		Créa 13a+b
1.2.2.3	Les BPC AFP peuvent exécuter une demande de client simple, selon un modèle. Ils mettent ainsi en pratique les techniques apprises (dessin et décor).	C2		

1.1 Artisanat et technologie Objectif évaluateur concret 1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.1.1.18	Calculs professionnels (Cp) dans l'économie d'entreprise (Ee) Les BPC AFP sont capables d'utiliser les calculs de base suivants, liés à la profession: <ul style="list-style-type: none"> - 3.2 Masse de la recette (jusqu'au devoir 4) - 3.3 Calcul de la recette (jusqu'au devoir 2) - 9.1 Température de la pâte (jusqu'au devoir 3) Préparations sur la procédure de qualification (PQ)	C3		Ee Cp 3.2 Ee Cp 3.3 Ee Cp 9.1

1.3 Qualité et sécurité				
Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.3.1.1	Assurance qualité Les BPC AFP analysent et évaluent parfaitement la qualité de produits concrets. <ul style="list-style-type: none"> • Pain normal, à l'aide du formulaire officiel de contrôle du pain 	C6	7.1	654 QI 16
1.3.1.2	Qualité insuffisante Les BPC AFP expliquent les erreurs typiques de production, à l'aide d'exemples. Ils en expliquent les causes et les corrections nécessaires et les justifient. <ul style="list-style-type: none"> • Le pain normal est déchiré latéralement; Fond plat et large, Déchirure inexistante (borgne) 	C5	7.1	QI 17-21

2 Compétences méthodologiques		
Pf	Objectifs de compétence	Situation

3 Compétences sociales et personnelles		
Pf	Objectifs de compétence	Situation

1 Compétences professionnelles				
---------------------------------------	--	--	--	--

1.1 Artisanat et technologie				
-------------------------------------	--	--	--	--

Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
	Préparations aux examens et répétitions			

1.2 Création et présentation (Créa)				
--	--	--	--	--

Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
1.2.2.2	Les BPC AFP sont capables de fabriquer un pain avec un décor à l'emporte-pièce.	C3		Créa10b
1.2.2.3	Les BPC AFP peuvent exécuter une demande de client simple, selon un modèle. Ils mettent ainsi en pratique les techniques apprises (dessin et décor).	C2		
	Préparations sur la procédure de qualification (PQ)			

1.1 Artisanat et technologie Objectif évaluateur concret 1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession				
--	--	--	--	--

Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
	Calculs en rapport avec la profession			
	Préparations sur la procédure de qualification (PQ) avec les devoirs en situations			

1.3 Qualité et sécurité				
--------------------------------	--	--	--	--

Plan de formation	Objectifs évaluateurs concrets	Niveau	Situation	Source
	Préparations aux examens et répétitions			

2 Compétences méthodologiques		
--------------------------------------	--	--

Pf	Objectifs de compétence	Situation

3 Compétences sociales et personnelles		
---	--	--

Pf	Objectifs de compétence	Situation