

---

Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale  
de boulanger-pâtissière-confiseuse CFC et de boulanger-pâtissier-confiseur CFC  
(N°: 21104)

comprenant les deux orientations:

- boulangerie-pâtisserie (N°: 21105)
- pâtisserie-confiserie (N°: 21106)

du 27.10.2010 (état au 1<sup>er</sup> août 2014)

---

## **Table des matières**

	<b>Page</b>
<b>Introduction</b>	
1 Profil de la profession	2
2 Explications concernant l'application du plan de formation	3
3 Orientations	5
<b>A) Compétences opérationnelles</b>	
1 Compétences professionnelles / objectifs généraux, objectifs particuliers et objectifs évaluateurs	6
2 Compétences méthodologiques	39
3 Compétences sociales et personnelles	40
<b>B) Tableau des leçons de l'école professionnelle</b>	42
<b>C) Organisation, répartition et durée des cours interentreprises</b>	43
<b>D) Procédure de qualification</b>	49
<b>E) Approbation et entrée en vigueur</b>	51
<b>Modifications du plan de formation</b>	52
<b>Annexe:</b>	
Liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale	54

## **1 Profil de la profession**

Les boulangers-pâtisseries-confiseurs de niveau CFC maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les comportements ci-après:

- a. ils transforment des matières premières et des produits semi-fabriqués en un large assortiment de haute qualité et prêt à la consommation de produits de pâtisserie et, selon l'orientation choisie, également de produits de boulangerie ou de confiserie;
- b. ils exécutent les travaux à l'aide des techniques, des appareils, des machines et des installations appropriés dans une optique économique et avec efficacité énergétique;
- c. ils effectuent des calculs en relation avec des recettes et des produits, et garantissent un stockage, une gestion et une préparation adéquats des marchandises et des produits;
- d. ils créent des produits uniques et novateurs qui convainquent les clients et les incitent à les acheter;
- e. ils respectent scrupuleusement les prescriptions en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement;
- f. ils se distinguent par leur orientation client, leur autonomie et leur diligence, qui garantissent à leurs travaux une qualité et une fiabilité élevées.

## 2 Explications concernant l'application du plan de formation

Les quatre points suivants sont importants dans la formation initiale de boulanger-pâtissier-confiseur CFC, et pour la compréhension du présent plan de formation:

1) A la fin de leur formation, les personnes en formation doivent disposer de compétences leur permettant de maîtriser des exigences professionnelles. Selon les étapes, les mandats ou les types de travaux, lesdites exigences sont composées de trois parties différentes nécessitant des compétences ad hoc:

- Il faut maîtriser des exigences professionnelles telles que le travail de matières premières et de produits semi-fabriqués, la planification de processus, la création de produits, l'utilisation d'appareils et le maniement d'installations. Des **compétences professionnelles** sont nécessaires à cet effet. A la fin de leur formation professionnelle initiale, les boulangers-pâtissiers-confiseurs CFC disposent de compétences professionnelles dans les domaines ci-après. Ces objectifs professionnels de formation sont qualifiés d'objectifs généraux et particuliers:

<b>Objectif général</b>	<b>1.1</b>	<b>Artisanat et technologie</b>
Objectif particulier	1.1.1	Matières premières, produits semi-fabriqués
Objectif particulier	1.1.2	Techniques, appareils, machines, installations
Objectif particulier	1.1.3	Sciences naturelles
Objectif particulier	1.1.4	Groupes de produits
Objectif particulier	1.1.5	Alimentation
Objectif particulier	1.1.6	Processus de travail personnels
<b>Objectif général</b>	<b>1.2</b>	<b>Création</b>
Objectif particulier	1.2.1	Instruments et techniques de travail
Objectif particulier	1.2.2	Création de produits
<b>Objectif général</b>	<b>1.3</b>	<b>Economie d'entreprise</b>
Objectif particulier	1.3.1	Calcul professionnel, tools
Objectif particulier	1.3.2	Gestion des stocks et des marchandises, présentation des produits
<b>Objectif général</b>	<b>1.4</b>	<b>Qualité et sécurité</b>
Objectif particulier	1.4.1	Assurance qualité
Objectif particulier	1.4.2	Hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation
Objectif particulier	1.4.3	Concept d'hygiène
Objectif particulier	1.4.4	Sécurité au travail et protection de la santé
Objectif particulier	1.4.5	Protection de l'environnement
Objectif particulier	1.4.6	Protection contre l'incendie
Objectif particulier	1.4.7	Entretien et longévité des installations

- Des **compétences méthodologiques** sont nécessaires à la garantie de l'acquisition des outils nécessaires à l'organisation de leur travail. Lesdites compétences sont les suivantes pour les boulangers-pâtisseries-confiseurs CFC (voir page 39):
  - techniques de travail
  - approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
  - stratégies d'information et de communication
  - stratégies d'apprentissage
  - techniques de créativité
  - techniques de présentation
  
- Il faut maîtriser des exigences interpersonnelles telles que les relations avec les supérieurs, les collaborateurs, les clients ou les autorités. Des **compétences sociales et personnelles** sont nécessaires à cet effet. Elles permettent aux boulangers-pâtisseries-confiseurs CFC de relever les défis de la communication et du travail en équipe de manière sûre et avec assurance. Ils renforcent à cet effet leur personnalité et sont disposés à travailler à leur développement personnel. Lesdites compétences sont les suivantes pour les boulangers-pâtisseries-confiseurs CFC (voir page 40/41):
  - Autonomie et responsabilité
  - Apprentissage tout au long de la vie
  - Capacité à communiquer
  - Capacité à gérer des conflits
  - Aptitude au travail en équipe
  - Civilité
  - Résistance au stress
  - Prise en compte des aspects liés à la santé

2) Les **compétences professionnelles** sont concrétisées à trois niveaux par le biais des objectifs généraux, particuliers et évaluateurs.

- Les objectifs généraux décrivent de manière générale les thèmes et les domaines de compétences de la formation et justifient leur importance pour les boulangers-pâtisseries-confiseurs CFC.
- Les objectifs particuliers concrétisent les objectifs généraux et décrivent les attitudes et le comportement des personnes en formation.
- Les objectifs évaluateurs décrivent le comportement adéquat des personnes en formation dans les trois lieux d'apprentissage.

Les objectifs généraux et particuliers sont valables pour les trois lieux d'apprentissage, les objectifs évaluateurs sont spécifiés séparément pour les écoles professionnelles, les entreprises de formation et les cours interentreprises.

- 3) Les objectifs évaluateurs professionnels sont encouragés dans les trois lieux d'apprentissage, de même que les compétences méthodologiques, sociales et personnelles, représentant un faisceau de compétences. L'école professionnelle apporte compréhension et orientation, l'entreprise et les cours interentreprises habilitent essentiellement à l'action professionnelle pratique.
- 4) La mention des niveaux de taxonomie dans le cadre des objectifs évaluateurs dans les trois lieux d'apprentissage sert à expliquer leur niveau d'exigence. On distingue six niveaux de

compétence (C1 à C6) qui expriment un niveau de performance différent. En voici le détail:

### **C1 (Savoir)**

Restituer des informations et s'y référer dans des situations similaires (énoncer, connaître).

*Exemple: les BPC connaissent les principales variétés ou sortes et le domaine d'utilisation des produits à base de viande et de poisson.*

### **C2 (Comprendre)**

Non seulement décrire, mais également comprendre (expliquer, décrire, commenter, indiquer).

*Exemple: les BPC expliquent l'influence et l'effet des sels comestibles sur la fabrication et le produit fini.*

### **C3 (Appliquer)**

Appliquer dans différentes situations des informations sur des situations données.

*Exemple: les BPC utilisent les céréales, les graines et leurs produits de manière appropriée.*

### **C4 (Analyser)**

Structurer des éléments en différentes parties, relever les rapports entre les éléments et identifier leurs liens.

*Exemple: les BPC analysent des mandats ou un thème et décrivent les différentes possibilités de création.*

### **C5 (Synthétiser)**

Combiner différents éléments isolés et les réunir en une entité ou ébaucher une solution à un problème.

*Exemple: les BPC élaborent sur la base de modèles des produits bidimensionnels et tridimensionnels à base de matières premières alimentaires et de leurs produits semi-fabriqués.*

### **C6 (Evaluer)**

Formuler une évaluation en fonction de critères.

*Exemple: les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits fabriqués, et motivent les éventuelles causes d'erreurs. Ils appliquent les mesures qui conviennent.*

## **3 Orientations**

Il existe deux orientations dans la formation professionnelle initiale de boulanger-pâtissière-confiseuse/boulangier-pâtissier-confiseur (BPC):

- 1) boulangerie-pâtisserie
- 2) pâtisserie-confiserie

L'enseignement scolaire est proposé séparément dès la 3<sup>ème</sup> année de formation au plus tard.

Dans le présent plan de formation, les désignations suivantes sont applicables aux objectifs évaluateurs spécifiques à l'orientation:

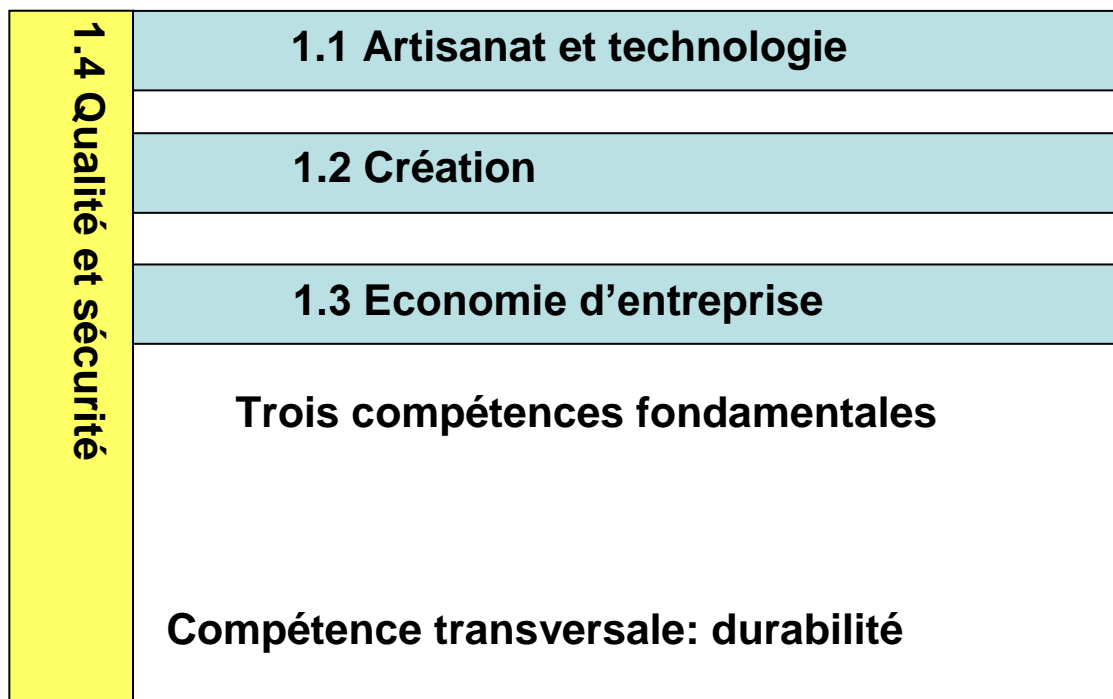
**boulangerie-pâtisserie (B)**

**pâtisserie-confiserie (C)**

## **A Compétences opérationnelles**

### **1 Compétences professionnelles**

Les compétences professionnelles opérationnelles peuvent être sommairement présentées comme suit:



## Objectifs généraux, objectifs particuliers et objectifs évaluateurs pour les trois lieux d'apprentissage

<p><b>1.1. Objectif général – artisanat et technologie</b></p> <p>La fabrication de produits de boulangerie, de pâtisserie et de confiserie constitue la compétence fondamentale des BPC.</p> <p>Ils transforment de manière appropriée les produits semi-fabriqués et matières premières qui conviennent en produits de haute qualité, et utilisent leurs connaissances des sciences naturelles et alimentaires. Ils utilisent les techniques, appareils, machines et installations qui conviennent conformément aux directives et organisent leurs processus de travail de manière efficace.</p>		
<p><b>1.1.1 Objectif particulier – matières premières / produits semi-fabriqués</b></p> <p>Les BPC sont conscients du fait que les matières premières et produits semi-fabriqués doivent être utilisés en quantité et qualité appropriées au processus de fabrication. Ils comprennent les variétés, la qualité et l'utilisation des différents produits semi-fabriqués et matières premières, et les utilisent de manière appropriée.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p><b>1.1.1.1 Céréales et produits de la mouture</b> Les BPC nomment la structure et la composition des grains de céréales.</p> <p>Les BPC décrivent les variétés, les propriétés et l'utilisation des céréales, des graines et de leurs produits. (C2)</p> <p><b>Les B</b> décrivent les propriétés des différents types de farine, farines spéciales, prémélanges de panification et farines instantanées. Ils indiquent de manière différenciée leurs effets sur la fabrication et les produits finis. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.1 Céréales et produits de la mouture</b> J'utilise les céréales, les graines et leurs produits de manière appropriée<sup>1</sup>. (C3)</p> <p><b>Je</b> transforme en produits finis les différents types de farine et les farines spéciales, de manière appropriée. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.1 Céréales et produits de la mouture</b> Les BPC utilisent les céréales, les graines et leurs produits de manière appropriée. (C3)</p> <p><b>Les B</b> transforment les différents types de farine et les farines spéciales, de manière appropriée. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.2 Lait / produits laitiers</b> Les BPC nomment la composition et la conservation du lait et des produits laitiers.</p>	<p><b>1.1.1.2 Lait / produits laitiers</b> J'utilise le lait et les produits laitiers de manière appropriée. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.2 Lait / produits laitiers</b> Les BPC utilisent le lait et les produits laitiers de manière appropriée. (C3)</p>

<sup>1</sup> De manière appropriée signifie: en quantité adaptée, conformément au processus de transformation, aux produits, aux besoins des clients, aux principes de l'alimentation, aux exigences légales, énergétiques et économiques.

<p>Ils expliquent l'influence et l'effet du lait et des produits laitiers sur la fabrication et le produit fini. (C2)</p>		
<p><b>1.1.1.3 Matières grasses</b> Les BPC nomment les matières grasses les plus courantes et indiquent leurs différences.</p> <p>Ils expliquent leurs propriétés et possibilités d'utilisation à l'aide d'exemples.</p> <p>Ils expliquent l'influence et l'effet des matières grasses sur la fabrication et le produit fini. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.3 Matières grasses</b> J'utilise de manière appropriée les différentes matières grasses conformément à leurs propriétés. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.3 Matières grasses</b> Les BPC utilisent de manière appropriée les différentes matières grasses conformément à leurs propriétés. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.4 Œufs / ovoproduits</b> Les BPC nomment la structure et la composition de l'œuf et de ses produits.</p> <p>Ils expliquent l'influence et l'effet des œufs et des ovoproduits sur la fabrication et le produit fini. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.4 Œufs / ovoproduits</b> J'utilise de manière appropriée les différents œufs et ovoproduits selon leurs possibilités. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.4 Œufs / ovoproduits</b> Les BPC utilisent de manière appropriée les différents œufs et ovoproduits selon leurs possibilités. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.5 Eau</b> Les BPC expliquent les exigences, les états physiques et l'utilisation de l'eau. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.5 Eau</b> J'utilise l'eau à température et en quantité appropriées. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.5 Eau</b> Les BPC utilisent l'eau à température et en quantité appropriées. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.6 Sel comestible</b> Les BPC nomment les variétés et l'utilisation des sels comestibles.</p> <p>Ils expliquent l'influence et l'effet du sel comestible sur la fabrication et le produit fini. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.6 Sel comestible</b> J'utilise le sel comestible de manière appropriée. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.6 Sel comestible</b> Les BPC utilisent le sel comestible de manière appropriée. (C3)</p>



<p><b>1.1.1.7 Miel, sortes de sucre et édulcorants</b>  Les BPC nomment les caractéristiques, les propriétés, les différences et l'utilisation du sucre, du miel, des agents conservant la fraîcheur, des succédanés du sucre et des édulcorants.</p> <p>Ils indiquent l'effet sur les produits finis et semi-finis durant les phases de transformation et de stockage. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.7 Miel, sortes de sucre et édulcorants</b>  J'utilise du sucre, du miel, des agents conservant la fraîcheur, des succédanés du sucre et des édulcorants de manière appropriée. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.7 Miel, sortes de sucre et édulcorants</b>  Les BPC utilisent du sucre, du miel, des agents conservant la fraîcheur, des succédanés du sucre et des édulcorants de manière appropriée. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.8 Agents levants</b>  Les BPC décrivent les variétés, l'emploi et le fonctionnement des agents levants biologiques, physiques et chimiques. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.8 Agents levants</b>  J'utilise les agents levants biologiques, physiques et chimiques de manière appropriée. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.8 Agents levants</b>  Les BPC utilisent les agents levants biologiques, physiques et chimiques de manière appropriée. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.9 Produits à base de fèves de cacao</b>  Les BPC décrivent les produits à base de fèves de cacao et leurs utilisation et domaines d'utilisation.</p> <p>Ils expliquent le tempérage et le travail de la couverture.</p> <p><b>Les C</b> décrivent l'histoire, l'origine, les sortes, les particularités et le travail des fèves de cacao. Ils expliquent la fabrication des couvertures et autres produits à base de fèves de cacao. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.9 Produits à base de fèves de cacao</b>  J'utilise les produits à base de fèves de cacao de manière appropriée. (C3)</p> <p><b>Je</b> tempère et travaille les produits à base de fèves de cacao manuellement et/ou mécaniquement de manière appropriée.</p> <p>Je compare les procédés utilisés au sein de l'entreprise et j'indique leurs avantages et inconvénients pour différents produits. (C5)</p>	<p><b>1.1.1.9 Produits à base de fèves de cacao</b>  Les BPC tempèrent et travaillent la couverture de manière appropriée.</p> <p><b>Les C</b> tempèrent et travaillent la couverture manuellement, de manière appropriée et de façon autonome. (C3)</p>

<p><b>1.1.1.10 Fruits, légumes, noix et oléagineux</b> Les BPC décrivent les principales variétés et sortes de fruits, légumes, noix et oléagineux et leurs propriétés, stockage et utilisation.</p> <p>Ils indiquent leurs possibilités de conservation et également leurs effets au cours du processus de transformation et de stockage. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.10 Fruits, légumes, noix et oléagineux</b> J'utilise des fruits, légumes, noix et oléagineux de manière appropriée. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.10 Fruits, légumes, noix et oléagineux</b> Les BPC travaillent et utilisent des fruits, légumes, noix et oléagineux de manière appropriée. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.11 Spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs</b> Les BPC décrivent les variétés, les propriétés et l'utilisation des principaux spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs.</p> <p>Ils expliquent leurs effets sensoriels sur la perception des consommateurs. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.11 Spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs</b> J'utilise des spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs de manière appropriée. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.11 Spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs</b> Les BPC utilisent des spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs de manière appropriée. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.12 Produits semi-fabriqués</b> Les BPC expliquent la composition, la fabrication, l'utilisation et les critères de qualité des principaux produits semi-fabriqués et masses de base. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.12 Produits semi-fabriqués</b> J'utilise des produits semi-fabriqués de manière appropriée ou les fabrique moi-même. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.12 Produits semi-fabriqués</b> Les BPC fabriquent des produits semi-fabriqués de choix, de façon autonome, et les utilisent de manière appropriée. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.13 Gélifiants / épaississants</b> Les BPC expliquent l'effet et l'utilisation des gélifiants et épaississants courants à l'aide d'exemples.</p> <p>Ils indiquent également les propriétés et les différences entre les gélifiants et épaississants animaux et végétaux. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.13 Gélifiants / épaississants</b> J'utilise des gélifiants et épaississants de manière appropriée. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.13 Gélifiants / épaississants</b> Les BPC utilisent des gélifiants et épaississants de choix de manière appropriée. (C3)</p>

<p><b>1.1.1.14 Produits à base de viande et de poisson</b> Les BPC nomment les principales variétés ou sortes et le domaine d'utilisation des produits à base de viande et de poisson. (C1)</p>	<p><b>1.1.1.14 Produits à base de viande et de poisson</b> J'utilise des produits à base de viande et de poisson de manière appropriée. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.14 Produits à base de viande et de poisson</b> Les BPC utilisent des produits à base de viande et de poisson de manière appropriée. (C2)</p>
<p><b>1.1.1.15 Produits de panification</b> Les BPC décrivent les variétés, les utilisations et les effets de produits de panification à l'aide d'exemples. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.15 Produits de panification</b> J'utilise des produits de panification de manière appropriée. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.15 Produits de panification</b> Les BPC utilisent des produits de panification de manière appropriée. (C2)</p>

### **Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail
- 2.4 Stratégies d'apprentissage

### **Compétences sociales et personnelles**

- 3.2 Formation tout au long de la vie
- 3.8 Prise en compte des aspects liés à la santé

### 1.1.2 Objectif particulier – techniques, appareils, machines, installations

Les BPC reconnaissent l'importance et la valeur des techniques, appareils, machines et installations utilisés au sein de l'entreprise. Ils comprennent leur structure, leur maniement et leur utilisation appropriés pendant les différentes phases du processus de fabrication.

<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<p><b>1.1.2.1 Appareils, machines, installations</b> Les BPC décrivent les fonctions et les possibilités d'utilisation des appareils, machines et installations suivants dans le cadre des processus de travail en cause:</p> <p><i>Préparation du travail</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Balance</li><li>- Trancheuse</li><li>- Broyeuse</li><li>- Cylindre</li><li>- Automate à crème et batteur de crème</li><li>- Pistolet pulvérisateur</li><li>- Machine à épilucher</li></ul> <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pétrin</li><li>- Mixeur</li><li>- Batteuse</li><li>- Diviseuse et façonneuse</li><li>- Laminoir</li><li>- Table de fabrication et de découpage</li><li>- Machine à rouler les croissants</li><li>- Machine à dresser</li><li>- Appareil à tremper</li><li>- Machine à glaces</li><li>- Automate à pasteuriser</li><li>- Machine à appliquer la saumure</li></ul> <p><i>Stockage intermédiaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Etuve de fermentation</li><li>- Appareil frigorifique</li><li>- Congélateur</li></ul>	<p><b>1.1.2.1 Appareils, machines, installations</b> Je manie et j'utilise de manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition dans l'entreprise dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <p><i>Préparation du travail</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Balance</li><li>- Moulin</li><li>- Trancheuse</li><li>- Machine à glace</li><li>- Broyeuse</li><li>- Cylindre</li><li>- Automate à crème et batteur de crème</li><li>- Pistolet pulvérisateur</li><li>- Machine à épilucher</li></ul> <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pétrin</li><li>- Mixeur</li><li>- Batteuse</li><li>- Diviseuse et façonneuse</li><li>- Laminoir</li><li>- Table de fabrication et de découpage</li><li>- Machine à rouler les croissants</li><li>- Machine à dresser</li><li>- Appareil à tremper</li><li>- Machine à glaces</li><li>- Automate à pasteuriser</li><li>- Machine à appliquer la saumure</li></ul> <p><i>Stockage intermédiaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Etuve de fermentation</li><li>- Appareil frigorifique</li><li>- Congélateur</li></ul>	<p><b>1.1.2.1 Appareils, machines, installations</b> Les BPC manient et utilisent de manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause. (C3) (Liste en annexe)</p>

<p><i>Processus de cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Four de boulangerie</li> <li>- Friteuse</li> <li>- Cuisinière à gaz</li> <li>- Micro-ondes</li> <li>- Steamer</li> </ul> <p><i>Finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Machine à remplir les boules de Berlin</li> <li>- Aérographe</li> <li>- Machine à gélifier</li> </ul> <p><i>Stockage / Emballage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Machine d'emballage</li> <li>- Machine à emballer sous vide</li> <li>- Etiqueteuse</li> </ul> <p><i>Nettoyage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lave-vaisselle</li> <li>- Machine à nettoyer les plaques</li> <li>- Machines de nettoyage</li> <li>- Appareils de désinfection</li> <li>- Compresseur à air (C2)</li> </ul>	<p><i>Processus de cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Four de boulangerie</li> <li>- Friteuse</li> <li>- Cuisinière à gaz</li> <li>- Micro-ondes</li> <li>- Steamer</li> </ul> <p><i>Finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Machine à remplir les boules de Berlin</li> <li>- Aérographe</li> <li>- Machine à gélifier</li> </ul> <p><i>Stockage / Emballage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Machine d'emballage</li> <li>- Machine à emballer sous vide</li> <li>- Etiqueteuse</li> </ul> <p><i>Nettoyage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lave-vaisselle</li> <li>- Machine à nettoyer les plaques</li> <li>- Machines de nettoyage</li> <li>- Appareils de désinfection</li> <li>- Compresseur à air (C3)</li> </ul>	
<p><b>1.1.2.2 Techniques</b> Les BPC connaissent les techniques fondamentales dans le cadre des processus de travail et indiquent leur fonction:</p> <p><i>Préparation du travail</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer</li> <li>- Peser</li> <li>- Moudre</li> <li>- Râper</li> <li>- Macérer / Ramollir</li> </ul> <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler la température</li> <li>- Pétrir</li> <li>- Mélanger</li> <li>- Mixer</li> <li>- Brassier</li> <li>- Conduite de la pâte et de la fermentation</li> <li>- Allonger</li> <li>- Abaisser la pâte</li> <li>- Découper à l'emporte-pièce</li> </ul>	<p><b>1.1.2.2 Techniques</b> J'applique de manière appropriée les techniques utilisées au sein de l'entreprise dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <p><i>Préparation du travail</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer</li> <li>- Peser</li> <li>- Moudre</li> <li>- Râper</li> <li>- Macérer / Ramollir</li> </ul> <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler la température</li> <li>- Pétrir</li> <li>- Mélanger</li> <li>- Mixer</li> <li>- Brassier</li> <li>- Conduite de la pâte et de la fermentation</li> <li>- Allonger</li> <li>- Abaisser la pâte</li> <li>- Découper à l'emporte-pièce</li> </ul>	<p><b>1.1.2.2 Techniques</b> Les BPC appliquent de manière appropriée les techniques utilisées au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <p><i>Préparation du travail</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer</li> <li>- Peser</li> <li>- Moudre</li> <li>- Râper</li> <li>- Macérer / Ramollir</li> </ul> <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler la température</li> <li>- Pétrir</li> <li>- Mélanger</li> <li>- Mixer</li> <li>- Brassier</li> <li>- Conduite de la pâte et de la fermentation</li> <li>- Allonger</li> <li>- Abaisser la pâte</li> <li>- Découper à l'emporte-pièce</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tourer</li> <li>- Façonner</li> <li>- Former</li> <li>- Tresser</li> <li>- Badigeonner et napper</li> <li>- Modeler</li> <li>- Chablonner</li> <li>- Couper / Inciser</li> <li>- Dissoudre</li> <li>- Dresser</li> <li>- Remplir</li> <li>- Enrober</li> <li>- Parsemer</li> <li>- Immerger / Tremper</li> <li>- Saupoudrer</li> <li>- Recouvrir de saumure</li> </ul> <p><i>Stockage intermédiaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermenter</li> <li>- Réfrigérer</li> <li>- Congeler</li> <li>- Stériliser</li> </ul> <p><i>Processus de cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanchir</li> <li>- Cuire</li> <li>- Frire</li> <li>- Rôtir</li> <li>- Flamber</li> <li>- Caraméliser</li> </ul> <p><i>Finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décorer</li> <li>- Glacer</li> <li>- Gélifier</li> <li>- Enrober</li> <li>- Utiliser l'aérographe</li> </ul> <p>Ils indiquent l'utilisation des ustensiles courants dans le cadre de ces techniques. (C2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tourer</li> <li>- Façonner</li> <li>- Former</li> <li>- Tresser</li> <li>- Badigeonner et napper</li> <li>- Modeler</li> <li>- Chablonner</li> <li>- Couper / Inciser</li> <li>- Dissoudre</li> <li>- Dresser</li> <li>- Remplir</li> <li>- Enrober</li> <li>- Parsemer</li> <li>- Immerger / Tremper</li> <li>- Saupoudrer</li> <li>- Recouvrir de saumure</li> </ul> <p><i>Stockage intermédiaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermenter</li> <li>- Réfrigérer</li> <li>- Congeler</li> <li>- Stériliser</li> </ul> <p><i>Processus de cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanchir</li> <li>- Cuire</li> <li>- Frire</li> <li>- Rôtir</li> <li>- Flamber</li> <li>- Caraméliser</li> </ul> <p><i>Finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décorer</li> <li>- Glacer</li> <li>- Gélifier</li> <li>- Enrober</li> <li>- Utiliser l'aérographe</li> </ul> <p>J'utilise de manière appropriée les ustensiles courants dans le cadre de ces techniques. (C3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tourer</li> <li>- Façonner</li> <li>- Former</li> <li>- Tresser</li> <li>- Badigeonner et napper</li> <li>- Modeler</li> <li>- Chablonner</li> <li>- Couper / Inciser</li> <li>- Dissoudre</li> <li>- Dresser</li> <li>- Remplir</li> <li>- Enrober</li> <li>- Parsemer</li> <li>- Immerger / Tremper</li> <li>- Saupoudrer</li> <li>- Recouvrir de saumure</li> </ul> <p><i>Stockage intermédiaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermenter</li> <li>- Réfrigérer</li> <li>- Congeler</li> <li>- Stériliser</li> </ul> <p><i>Processus de cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanchir</li> <li>- Cuire</li> <li>- Rôtir</li> <li>- Flamber</li> <li>- Caraméliser</li> </ul> <p><i>Finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décorer</li> <li>- Glacer</li> <li>- Gélifier</li> <li>- Enrober</li> <li>- Utiliser l'aérographe</li> </ul> <p>Ils utilisent de manière appropriée les ustensiles courants dans le cadre de ces techniques. (C3)</p>
<p><b>1.1.2.3 Appareils, machines, installations</b> Les B décrivent les fonctions et les possibilités d'utilisation des appareils, machines et installations suivants dans le cadre des processus de travail en cause:</p>	<p><b>1.1.2.3 Appareils, machines, installations</b> Je manie et j'utilise de manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition dans l'entreprise dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p>	<p><b>1.1.2.3 Appareils, machines, installations</b> Les B manient et utilisent de manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause. (C3) (Liste en annexe)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Silo à farine</li> <li>- Mélangeur d'eau</li> <li>- Cuve de fermentation</li> <li>- Appareil à peser</li> <li>- Diviseuse</li> <li>- Diviseuse-bouleuse (pain)</li> <li>- Bouleuse conique</li> <li>- Etuve de fermentation intermédiaire</li> <li>- Façonneuse en long</li> <li>- Ligne à croissants</li> <li>- Installations de réfrigération et de congélation pour la conduite des processus de fermentation</li> <li>- Appareil à enfourner</li> <li>- Machine à couper le pain (C2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Silo à farine</li> <li>- Mélangeur d'eau</li> <li>- Cuve de fermentation</li> <li>- Appareil à peser</li> <li>- Diviseuse</li> <li>- Diviseuse-bouleuse (pain)</li> <li>- Bouleuse conique</li> <li>- Etuve de fermentation intermédiaire</li> <li>- Façonneuse en long</li> <li>- Ligne à croissants</li> <li>- Installations de réfrigération et de congélation pour la conduite des processus de fermentation</li> <li>- Appareil à enfourner</li> <li>- Machine à couper le pain (C3)</li> </ul>	
<p><b>1.1.2.4 Techniques</b> Les B nomment les techniques fondamentales dans le cadre des processus de travail et indiquent leur fonction:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer le levain</li> <li>- Conduite du levain</li> <li>- Manier / Contrôler</li> <li>- Façonner le pain</li> <li>- Manier l'appareil à enfourner (C2)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.4 Techniques</b> J'applique de manière appropriée les techniques utilisées au sein de l'entreprise dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer le levain</li> <li>- Conduite du levain</li> <li>- Manier / Contrôler</li> <li>- Façonner le pain</li> <li>- Manier l'appareil à enfourner (C3)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.4 Techniques</b> Les B appliquent de manière appropriée les techniques utilisées au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer le levain</li> <li>- Conduite du levain</li> <li>- Manier / Contrôler</li> <li>- Façonner le pain</li> <li>- Manier l'appareil à enfourner (C3)</li> </ul>
<p><b>1.1.2.5 Appareils, machines, installations</b> Les C décrivent les fonctions et les possibilités d'utilisation des appareils, machines et installations suivants dans le cadre des processus de travail en cause:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Homogénéisateur</li> <li>- Automate à pasteuriser</li> <li>- Mixeur avec système de vide d'air</li> <li>- Machine et appareil à fourrer les pralinés</li> <li>- Couleuse</li> </ul>	<p><b>1.1.2.5 Appareils, machines, installations</b> Je manie et j'utilise de manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition dans l'entreprise dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Homogénéisateur</li> <li>- Automate à pasteuriser</li> <li>- Mixeur avec système de vide d'air</li> <li>- Machine et appareil à fourrer les pralinés</li> <li>- Couleuse</li> </ul>	<p><b>1.1.2.5 Appareils, machines, installations</b> Les C manient et utilisent de manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause. (C3)</p> <p>(Liste en annexe)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Machine «One Shot»</li> <li>- Appareil à découper / Cylindre</li> <li>- Appareil pour fondre le sucre</li> <li>- Presse à nougat</li> <li>- Etuve</li> <li>- Machine à «dépoudrer»</li> <li>- Tempéreuse</li> <li>- Enrobeuse / Tunnel de réfrigération</li> <li>- Appareil à dragées</li> <li>- Machine pour le thermoformage (C2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Machine «One Shot»</li> <li>- Appareil à découper / Cylindre</li> <li>- Appareil pour fondre le sucre</li> <li>- Presse à nougat</li> <li>- Etuve</li> <li>- Machine à «dépoudrer»</li> <li>- Tempéreuse</li> <li>- Enrobeuse / Tunnel de réfrigération</li> <li>- Appareil à dragées</li> <li>- Machine pour le thermoformage (C3)</li> </ul>	
<p><b>1.1.2.6 Techniques</b> Les C connaissent les techniques fondamentales dans le cadre des processus de travail et indiquent leur fonction:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire du sucre</li> <li>- Confire</li> <li>- Candir</li> <li>- Caraméliser</li> <li>- Glacer avec du sirop de sucre</li> <li>- Dragéfier</li> <li>- Couler (couverture)</li> <li>- Pasteuriser / Homogénéiser</li> <li>- Chemiser</li> <li>- Emulsifier</li> <li>- Rôtir</li> <li>- Malaxer le fondant</li> <li>- Méthodes de tempérage</li> <li>- Aérographe</li> <li>- Colorer et décorer au pinceau (C2)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.6 Techniques</b> J'applique de manière appropriée les techniques utilisées au sein de l'entreprise dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire du sucre</li> <li>- Confire</li> <li>- Candir</li> <li>- Caraméliser</li> <li>- Glacer avec du sirop de sucre</li> <li>- Dragéfier</li> <li>- Couler (couverture)</li> <li>- Pasteuriser / Homogénéiser</li> <li>- Chemiser</li> <li>- Emulsifier</li> <li>- Rôtir</li> <li>- Malaxer le fondant</li> <li>- Méthodes de tempérage</li> <li>- Aérographe</li> <li>- Colorer et décorer au pinceau (C3)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.6 Techniques</b> Les C appliquent de manière appropriée les techniques utilisées au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire du sucre</li> <li>- Confire</li> <li>- Candir</li> <li>- Caraméliser</li> <li>- Glacer avec du sirop de sucre</li> <li>- Dragéfier</li> <li>- Couler (couverture)</li> <li>- Pasteuriser / Homogénéiser</li> <li>- Chemiser</li> <li>- Emulsifier</li> <li>- Rôtir</li> <li>- Malaxer le fondant</li> <li>- Méthodes de tempérage</li> <li>- Aérographe</li> <li>- Colorer et décorer au pinceau (C3)</li> </ul>

### Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.5 Aptitude au travail en équipe
- 3.7 Résistance au stress



### 1.1.3 Objectif particulier – sciences naturelles

Les BPC sont conscients du fait que, dans le cadre de leur travail, un grand nombre de processus et procédures sont influencés par des lois et principes chimiques, physiques et biologiques. Ils les comprennent et les utilisent pour la production et le perfectionnement de leurs produits.

<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<p><b>1.1.3.1 Lois naturelles chimiques et processus</b> Les BPC expliquent les lois chimiques et processus suivants à l'aide d'exemples pratiques.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- production de gaz</li><li>- fonte de sucre</li><li>- changement de couleur de la croûte (réaction Maillard)</li><li>- transformation des substances nutritives (protéines, lipides, glucides)</li><li>- oxydation</li><li>- gélatinisation</li><li>- saponification</li><li>- coagulation</li><li>- définition et modification de valeurs de pH et aW.</li></ul> <p>(C2)</p>	<p><b>1.1.3.1 Lois naturelles et processus</b> J'applique sciemment les lois et processus chimiques, physiques et biologiques dans le cadre de mon travail.</p> <p>Je contribue ainsi activement à ce que la fabrication et la création de produits se fassent conformément aux objectifs de l'entreprise. (C3)</p>	<p><b>1.1.3.1 Lois naturelles et processus</b> Les BPC appliquent sciemment les lois et processus chimiques, physiques et biologiques dans le cadre de leur travail.</p> <p>Ils contribuent ainsi activement à ce que la fabrication et la création de produits se fassent conformément aux objectifs CI. (C3)</p>
<p><b>1.1.3.2 Lois naturelles physiques et processus</b> Les BPC expliquent les lois physiques et processus suivants à l'aide d'exemples pratiques:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- développement par l'air ou des gaz</li><li>- développement par vapeur d'eau</li><li>- dilatation d'air, d'oxygène et de CO2 lors de la cuisson</li><li>- états physiques et leurs effets</li><li>- solutions homogènes et hétérogènes et utilisation</li><li>- densité des matières</li></ul>		

<p>premières et produits semi-fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cristallisation</li> <li>- transmission de chaleur</li> <li>- séparation des mélanges</li> <li>- rôle de l'humidité de l'air dans le cadre des processus de fermentation, de refroidissement, de cuisson et de stockage (C2)</li> </ul>		
<p><b>1.1.3.3 Lois naturelles biologiques et processus</b>  Les BPC expliquent les lois biologiques et processus suivants à l'aide d'exemples pratiques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- processus de dégradation enzymatiques</li> <li>- acidification lactique et acétique</li> <li>- fermentation alcoolique</li> <li>- multiplication de la levure</li> <li>- multiplication des micro-organismes (C2)</li> </ul>		

**Compétences méthodologiques**

- 2.4 Stratégies d'apprentissage

**Compétences sociales et personnelles**

- 3.3 Capacité à communiquer
- 3.5 Aptitude au travail en équipe

### 1.1.4 Objectif particulier – groupes de produits

Les BPC reconnaissent l'importance et la valeur de produits de haute qualité pour la clientèle. Ils les fabriquent de manière appropriée en se servant des techniques, appareils, machines, installations et ustensiles qui conviennent.

<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<p><b>1.1.4.1 Produits</b> Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication des produits issus des groupes de produits suivants à l'aide d'exemples:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pâtes, masses, crèmes, masses à fourrer, farces en tant que produit semi-fabrique</li><li>- petite boulangerie au lait</li><li>- viennoiseries et produits cuits dans la friture</li><li>- snacks et produits traiteur</li><li>- produits en pâte feuilletée</li><li>- tourtes, cakes, tartelettes</li><li>- produits au miel</li><li>- desserts à la crème et desserts glacés et glace alimentaire</li><li>- pâtisseries et pièces sèches</li><li>- petits fours</li><li>- articles fantaisie et de décor (C2)</li></ul>	<p><b>1.1.4.1 Produits</b> Je fabrique de manière appropriée les produits issus des groupes de produits suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pâtes, masses, crèmes, masses à fourrer, farces en tant que produit semi-fabrique</li><li>- petite boulangerie au lait</li><li>- viennoiseries et produits cuits dans la friture</li><li>- snacks et produits traiteur</li><li>- produits en pâte feuilletée</li><li>- tourtes, cakes, tartelettes</li><li>- produits au miel</li><li>- desserts à la crème et desserts glacés</li><li>- pâtisseries et pièces sèches</li><li>- petits fours</li><li>- articles fantaisie et de décor (C3)</li></ul>	<p><b>1.1.4.1 Produits</b> Les BPC fabriquent de manière appropriée les produits issus des groupes de produits suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pâtes, masses, crèmes, masses à fourrer, farces en tant que produit semi-fabrique</li><li>- petite boulangerie au lait</li><li>- viennoiseries</li><li>- snacks et produits traiteur</li><li>- produits en pâte feuilletée</li><li>- tourtes, cakes, tartelettes</li><li>- produits au miel</li><li>- desserts à la crème et desserts glacés</li><li>- pâtisseries et pièces sèches</li><li>- petits fours</li><li>- articles fantaisie et de décor (C3)</li></ul>
<p><b>1.1.4.2 Produits</b> Les B expliquent les particularités, la composition et la fabrication des produits issus des groupes de produits suivants à l'aide d'exemples:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pâtes en tant que produit semi-fabrique</li><li>- pain normal</li><li>- pain spécial / petite boulangerie à l'eau</li><li>- produits au levain</li><li>- articles fantaisie et de décor (C2)</li></ul>	<p><b>1.1.4.2 Produits</b> Je fabrique de manière appropriée les produits issus des groupes de produits suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pâtes en tant que produit semi-fabrique</li><li>- pain normal</li><li>- pain spécial / petite boulangerie à l'eau</li><li>- produits au levain</li><li>- articles fantaisie et de décor (C3)</li></ul>	<p><b>1.1.4.2 Produits</b> Les B fabriquent de manière appropriée les produits issus des groupes de produits suivants ou volontairement de manière incorrecte:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pâtes en tant que produit semi-fabrique</li><li>- pain normal</li><li>- pain spécial / petite boulangerie à l'eau</li><li>- produits au levain</li><li>- articles fantaisie et de décor (C3)</li></ul>

<p><b>1.1.4.3 Produits</b>  <b>Les C</b> expliquent les particularités, la composition et la fabrication des produits issus des groupes de produits suivants à l'aide d'exemples:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- masses de base en tant que produit semi-fabrique</li> <li>- pralinés / spécialités au chocolat</li> <li>- spécialités au sucre</li> <li>- articles de couverture</li> <li>- articles fantaisie et de décor (C2)</li> </ul>	<p><b>1.1.4.3 Produits</b>  Je fabrique de manière appropriée les produits issus des groupes de produits suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- masses de base en tant que produit semi-fabrique</li> <li>- glace alimentaire</li> <li>- pralinés / spécialités au chocolat</li> <li>- spécialités au sucre</li> <li>- articles de couverture</li> <li>- articles fantaisie et de décor (C3)</li> </ul>	<p><b>1.1.4.3 Produits</b>  <b>Les C</b> fabriquent de manière appropriée les produits issus des groupes de produits suivants ou volontairement de manière incorrecte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- masses de base en tant que produit semi-fabrique</li> <li>- glace alimentaire</li> <li>- pralinés / spécialités au chocolat</li> <li>- spécialités au sucre</li> <li>- articles de couverture</li> <li>- articles fantaisie et de décor (C3)</li> </ul>
---	---	---

### **Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

### **Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.7 Résistance au stress
- 3.8 Prise en compte des aspects liés à la santé

### 1.1.5 Objectif particulier – alimentation

Les BPC ont conscience d'une alimentation saine et mettent en œuvre les principes d'un assortiment de produits BPC mûrement réfléchi, sensibilisé et adapté aux besoins. Ils sont donc en mesure de satisfaire aux exigences changeantes d'une alimentation saine et aux besoins spécifiques de la clientèle.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p><b>1.1.5.1 Principes alimentaires</b> Les BPC expliquent les principes alimentaires et décrivent leur importance dans le cadre d'une alimentation saine et de la santé humaine, à l'aide d'exemples typiques. (C2)</p>	<p><b>1.1.5.1 Principes alimentaires</b> Je mets en œuvre de manière appropriée les principes alimentaires actuels adaptés aux produits.  Je garantis ainsi un assortiment varié et contribue à une alimentation saine. (C5)</p>	<p><b>1.1.5.1 Principes alimentaires</b> Les BPC expliquent à l'aide d'exemples pertinents la mise en œuvre des principaux principes alimentaires d'un assortiment sain et adapté aux produits. (C2)</p>
<p><b>1.1.5.2 Substances nutritives, enzymes</b> Les BPC expliquent la composition et la fonction des substances nutritives fournissant de l'énergie (protéines, lipides, glucides) et de celles ne fournissant pas d'énergie (eau, vitamines, substances minérales, substances d'accompagnement).  Les BPC expliquent la fonction des enzymes. (C2)</p>	<p><b>1.1.5.2 Substances nutritives, enzymes</b> Je suis capable de renseigner des collègues ou des clients sur les substances nutritives fournissant ou non de l'énergie.  J'applique dûment les connaissances et les intègre dans mon travail. (C3)</p>	
<p><b>1.1.5.3 Besoins énergétiques</b> Les BPC décrivent les besoins énergétiques et nutritionnels quotidiens. Ils tiennent compte pour ce faire du sexe, de l'activité professionnelle, de l'activité physique, de l'âge et de la situation de vie. (C2)</p>	<p><b>1.1.5.3 Besoins énergétiques</b> Je suis capable de renseigner des collègues ou des clients sur les besoins énergétiques et nutritionnels appropriés. J'applique les connaissances dans mon travail quotidien. (C3)</p>	

<p><b>1.1.5.4 Digestion humaine / métabolisme</b>  Les BPC nomment les principaux organes digestifs et leurs fonctions. Ils décrivent les processus centraux de digestion et de métabolisme à l'aide d'exemples simples.</p> <p>Ils décrivent à l'aide d'exemples des produits BPC digestes et indigestes. (C2)</p>		
<p><b>1.1.5.5 Formes d'alimentation</b>  Les BPC connaissent les principes d'un choix d'assortiment simple pour les formes d'alimentation les plus fréquentes.</p> <p>Ils décrivent les causes et les conséquences des intolérances, allergies et maladies de civilisation les plus fréquentes.</p> <p>Ils décrivent les principaux critères des formes d'alimentation courantes. (C2)</p>	<p><b>1.1.5.5 Formes d'alimentation</b>  Je fabrique de manière appropriée au sein de mon entreprise différents produits BPC diététiques.</p> <p>Je travaille en ménageant les substances nutritives dans le cadre du stockage, de la préparation et de l'apprêt. (C3)</p>	
<p><b>1.1.5.6 Autres substances</b>  Les BPC décrivent les effets possibles des allergènes, composants, additifs et toxiques fréquents.</p> <p>Ils décrivent les conséquences pour leur travail et sont capables de documenter à l'aide d'exemples. (C3)</p>		

### **Compétences méthodologiques**

- 2.3 Stratégies d'information et de communication
- 2.4 Stratégies d'apprentissage

### **Compétences sociales et personnelles**

- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie
- 3.8 Prise en compte des aspects liés à la santé

### 1.1.6 Objectif particulier – processus de travail personnels

Les BPC sont conscients du fait que les procédures et processus entrepreneuriaux ne peuvent fonctionner que si les collègues organisent leurs travaux en fonction de l'entreprise. Les BPC organisent leurs propres travaux de manière rationnelle et opportune conformément aux directives générales et entrepreneuriales.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>1.1.6.1 Planification du temps et du travail</b> Les BPC expliquent les objectifs et avantages de la gestion du temps, et décrivent les critères d'un poste de travail bien organisé. (C2)	<b>1.1.6.1 Planification du temps et du travail</b> Je planifie mes travaux à l'avance et les organise en fonction des priorités. Je respecte les directives temporelles et organisationnelles.  Au besoin, j'élabore un plan ad hoc personnel. (C5)	<b>1.1.6.1 Planification du temps et du travail</b> Les BPC planifient et organisent leurs travaux selon des directives temporelles. (C3)
<b>1.1.6.2 Aménagement du poste de travail</b> Les BPC garantissent avec les moyens appropriés que leur poste de travail est toujours aménagé de manière appropriée et correcte, puis rangé.  Ils observent à cet égard les étapes de l'organisation du travail à leur poste de travail. (C3)	<b>1.1.6.2 Aménagement du poste de travail</b> Je garantis que mon poste de travail est toujours aménagé de manière appropriée et correcte, puis rangé.  J'observe à cet égard les étapes de l'organisation du travail à mon poste de travail. (C3)	<b>1.1.6.2 Aménagement du poste de travail</b> Les BPC garantissent avec les moyens appropriés que leur poste de travail est toujours aménagé de manière appropriée et correcte, puis rangé.  Ils observent à cet égard les étapes de l'organisation du travail à leur poste de travail. (C3)
<b>1.1.6.3 Dossier de formation</b> Les BPC sont capables de décrire la structure et l'objet du dossier de formation. (C2)	<b>1.1.6.3 Dossier de formation</b> Je tiens le dossier de formation consciencieusement et selon les directives. J'en discute régulièrement avec le responsable. (C3)	

### Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail
- 2.3 Stratégies d'information et de communication
- 2.4 Stratégies d'apprentissage

### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.6 Civilité
- 3.7 Résistance au stress

## 1.2. Objectif général – Création

La condition de base pour pouvoir s'imposer sur le marché et continuer à faire évoluer la profession consiste à innover, améliorer et développer des produits et des recettes.

Les BPC créent des produits uniques et innovateurs qui convainquent les clients et les incitent à les acheter. Ils les fabriquent commercialement.

### 1.2.1 Objectif particulier – instruments et techniques de travail

Les BPC ont conscience de l'importance de la recherche d'idées et du développement d'idées créatrices pour la création de produits. Sur la base de mandats, ils développent des instruments de travail et utilisent des techniques de manière appropriée.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>1.2.1.1 Mandats de la clientèle</b> Les BPC analysent des mandats ou un thème et décrivent les différentes possibilités de création. (C4)	<b>1.2.1.1 Mandats de la clientèle</b> J'accepte des mandats de clients ou de la vente et je saisis les besoins de la clientèle. (C4)	
<b>1.2.1.2 Modèles et idées</b> Les BPC trouvent des modèles appropriés ou conçoivent de manière autonome des idées convaincantes.  Ils utilisent à cet effet des formes de présentation et des sources d'information appropriées. (C5)	<b>1.2.1.2 Modèles et idées</b> Je trouve des modèles appropriés ou conçois de manière autonome des idées convaincantes.  J'utilise à cet effet des formes de présentation et des sources d'information appropriées. (C5)	
<b>1.2.1.3 Instruments de travail</b> Les BPC élaborent des instruments de travail appropriés tels que chablons, moules, croquis ou copies.  Ils utilisent scrupuleusement des techniques appropriées telles que croquis, dessin, coupe et copie. (C5)	<b>1.2.1.3 Instruments de travail</b> J'élabore des instruments de travail appropriés tels que chablons, moules, croquis ou copies.  J'utilise scrupuleusement des techniques appropriées telles que croquis, dessin, coupe et copie. (C5)	

### Compétences méthodologiques

- 2.3 Stratégies d'information et de communication
- 2.5 Techniques de créativité
- 2.6 Techniques de présentation

### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie



### 1.2.2 Objectif particulier – création de produits<sup>2</sup>

Les BPC sont conscients du fait que leurs produits doivent être créés de manière à déclencher une impulsion d'achat. Ils combinent à cet effet les formes, les couleurs et les matières premières de manière appropriée et de façon à promouvoir les ventes. Ils utilisent économiquement les techniques et écritures appropriées, et créent des produits uniques pour leurs clients.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p><b>1.2.2.1 Mandats de la clientèle</b> Les BPC analysent les modèles et croquis.</p> <p>Ils définissent dans un plan de travail les matières premières, les produits semi-fabriqués et les techniques, en vue de créer des produits. (C5)</p>	<p><b>1.2.2.1 Mandats de la clientèle</b> Sur la base d'un croquis ou d'un modèle, je définis les possibilités créatrices, et autres étapes pour le mandat. (C5)</p>	<p><b>1.2.2.1 Mandats de la clientèle</b> Sur la base d'un croquis ou d'un modèle élaboré par leurs soins, les BPC définissent les possibilités créatrices, et autres étapes pour le mandat. (C5)</p>
<p><b>1.2.2.2 Analyse sensorielle</b> Les BPC perçoivent sciemment les matières premières, les produits semi-fabriqués et les produits finis par la vue, l'odorat, le goût, le toucher et l'ouïe.</p> <p>Ils en tirent les conséquences pour la création optimale de produits et la motivent. (C5)</p>	<p><b>1.2.2.2 Analyse sensorielle</b> Je développe ma vue, mon odorat, mon goût, mon toucher et mon ouïe par rapport à différents matières premières, produits semi-fabriqués et produits finis.</p> <p>J'utilise sciemment mes sens pour une création optimale de produits. (C5)</p>	<p><b>1.2.2.2 Analyse sensorielle</b> Les BPC perçoivent sciemment les matières premières, les produits semi-fabriqués et les produits finis par la vue, l'odorat, le goût, le toucher et l'ouïe.</p> <p>Ils en tirent les conséquences pour la création optimale de produits et la motivent. (C5)</p>
<p><b>1.2.2.3 Techniques</b> Les BPC expliquent l'utilisation appropriée des techniques suivantes particulières pour la création:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- modelage</li> <li>- peinture</li> <li>- dessin</li> <li>- techniques des cornets / écriture</li> <li>- technique émail</li> </ul> <p>Ils les utilisent de manière appropriée. (C5)</p>	<p><b>1.2.2.3 Techniques</b> J'utilise les techniques suivantes pour la création de produits:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- modelage</li> <li>- peinture</li> <li>- dessin</li> <li>- techniques des cornets / écriture</li> <li>- technique émail</li> </ul> <p>Ils les utilisent de manière appropriée. (C5)</p>	

<sup>2</sup> Il n'est pas seulement question ici de création optique de produits, mais d'amélioration voire même de nouveaux développements de produits ou recettes.

<p><b>1.2.2.4 Couleurs et formes</b> Les BPC expliquent les bases et lois</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la répartition des volumes et surfaces (section d'or)</li> <li>- des proportions</li> <li>- de la théorie des couleurs</li> </ul> <p>A l'aide d'exemples pratiques, ils les combinent et motivent leurs réflexions. (C5)</p>		
<p><b>1.2.2.5 Création tridimensionnelle</b> Les BPC élaborent sur la base de modèles des produits bidimensionnels et tridimensionnels à base de matières premières alimentaires et de leurs produits semi-fabriqués.</p> <p>Ils utilisent à cet effet leurs connaissances et réflexions en matière d'analyse sensorielle, de couleurs et de formes. Ils utilisent les techniques qui conviennent de manière efficace et appropriée. (C5)</p>	<p><b>1.2.2.5 Création tridimensionnelle</b> Sur la base d'un mandat et du modèle ad hoc, j'élabore des produits uniques à base de matières premières alimentaires et de leurs produits semi-fabriqués.</p> <p>J'utilise à cet effet mes connaissances en matière d'analyse sensorielle, de couleurs et de formes. J'utilise les techniques qui conviennent de manière efficace et appropriée. (C5)</p>	<p><b>1.2.2.5 Création tridimensionnelle</b> Les BPC élaborent sur la base de modèles des produits bidimensionnels et tridimensionnels à base de matières premières alimentaires et de leurs produits semi-fabriqués.</p> <p>Ils utilisent à cet effet leurs connaissances et réflexions en matière d'analyse sensorielle, de couleurs et de formes. Ils utilisent les techniques qui conviennent de manière efficace et appropriée. (C5)</p>

#### **Compétences méthodologiques**

- 2.3 Stratégies d'information et de communication
- 2.5 Techniques de créativité
- 2.6 Techniques de présentation

#### **Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie

### 1.3. Objectif général – économie d’entreprise

Il est extrêmement important d’avoir des connaissances de base en économie d’entreprise pour pouvoir organiser le travail économiquement, dans l’intérêt de l’entreprise et des clients.

Les BPC se basent sur ces principes pour fabriquer des produits et organiser leur travail de manière avantageuse et efficace. Ils réalisent à cet effet des calculs en rapport avec la profession de manière appropriée et correctement, et calculent des recettes et des produits. Dans le cadre de la gestion des stocks et des marchandises, ils assument les tâches qui leur sont confiées en matière de stockage, de gestion et de préparation des marchandises et produits.

#### 1.3.1 Objectif particulier – calcul professionnel / tools

Les BPC ont conscience du coût de leurs produits et processus de travail, et travaillent de manière efficace. Ils effectuent correctement des calculs en rapport avec la profession, et calculent des recettes et des produits simples.

<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<p><b>1.3.1.1 Calculs en rapport avec la profession</b> Les BPC sont capables de réaliser correctement des calculs simples en rapport avec la profession, dans les domaines suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- calcul du temps et des quantités dans le cadre de recettes et de la production;</li><li>- calcul des volumes et des surfaces dans le cadre de recettes et de la production;</li><li>- calcul des températures dans le cadre de la production;</li><li>- calculs nets et bruts dans le cadre de la fabrication de produits;</li><li>- calcul de la valeur nutritive et énergétique, et déclaration des produits.</li></ul> <p>Ils expliquent les résultats de calculs en rapport avec la profession et indiquent les conséquences en résultant pour leur travail et l’entreprise. (C3)</p>	<p><b>1.3.1.1 Calculs en rapport avec la profession</b> Je mets scrupuleusement en œuvre les calculs suivants dans mon domaine de travail:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- calcul du temps et des quantités dans le cadre de recettes et de la production;</li><li>- calcul des volumes et des surfaces dans le cadre de recettes et de la production;</li><li>- calcul des températures dans le cadre de la production;</li><li>- calculs nets et bruts dans le cadre de la fabrication de produits;</li><li>- calcul de la valeur nutritive et énergétique, et déclaration des produits.</li></ul> <p>Au besoin, je déduis les mesures de correction qui conviennent pour satisfaire aux directives. (C5)</p>	<p><b>1.3.1.1 Calculs en rapport avec la profession</b> Les BPC sont capables de réaliser correctement les calculs suivants, au moyen d’exemples pratiques:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- calcul du temps et des quantités dans le cadre de recettes et de la production;</li><li>- calcul des volumes et des surfaces dans le cadre de recettes et de la production;</li><li>- calcul des températures dans le cadre de la production;</li><li>- calculs nets et bruts dans le cadre de la fabrication de produits. (C5)</li></ul>

<p><b>1.3.1.2 – Coût économique</b>  Les BPC décrivent les principaux frais relatifs au personnel, aux matières premières, aux marchandises, à l’emballage et à l’énergie. Ils indiquent ce qu’ils représentent par rapport au coût total.</p> <p>Ils décrivent les différences entre les frais fixes et variables, et leur importance à l’aide d’exemples. (C2)</p>		
<p><b>1.3.1.3 Calcul de produits semi-fabriqués et de produits</b>  Les BPC sont capables de saisir et de calculer des recettes conformément au schéma de calculation courant, avec les outils qui conviennent. (C3)</p>	<p><b>1.3.1.3 Calcul de produits semi-fabriqués et de produits</b>  Je saisis et calcule des recettes conformément aux directives de l’entreprise, avec les instruments à disposition. (C3)</p>	

**Compétences méthodologiques**

- 2.3 Stratégies d’information et de communication
- 2.4 Stratégies d’apprentissage

**Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie

### 1.3.2 Objectif particulier – gestion des stocks et des marchandises – présentation des produits

Les BPC reconnaissent l'importance et l'utilité d'une gestion efficace et optimale des stocks et des marchandises. Ils reçoivent les marchandises, les matières premières, les produits semi-fabriqués et les produits, les contrôlent, les stockent de manière appropriée et les préparent pour le processus de production ou pour les clients selon leurs exigences.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p><b>1.3.2.1 Gestion des stocks et des marchandises</b> Les BPC décrivent les règles et les principes d'une gestion efficace et optimale des stocks et des marchandises.</p> <p>Ils décrivent les dispositions légales et indiquent leur importance à l'aide d'exemples pratiques. (C2)</p>	<p><b>1.3.2.1 Entrée des stocks et des marchandises</b> Je contrôle l'entrée des marchandises, des matières premières, des produits semi-fabriqués et des produits et, au besoin, procède à des sondages.</p> <p>Je les stocke conformément aux directives et les documente conformément aux directives de l'entreprise. (C3)</p>	
<p><b>1.3.2.2 Stockage optimal</b> Les BPC décrivent les conditions de stockage optimales pour les principaux produits semi-fabriqués, produits et matières premières, et les motivent. (C2)</p>	<p><b>1.3.2.2 Gestion des stocks</b> Je gère les marchandises, les matières premières, les produits semi-fabriqués et les produits conformément aux directives et garantis ainsi leur qualité. (C3)</p>	<p><b>1.3.2.2 Gestion des stocks</b> Les BPC gèrent les marchandises, les matières premières, les produits semi-fabriqués et les produits conformément aux directives et garantissent ainsi leur qualité. (C3)</p>
<p><b>1.3.2.3 Présentation des produits</b> Les BPC démontrent à l'aide d'exemples les principes de base de la promotion de la vente des produits à la clientèle (C2)</p>	<p><b>1.3.2.3 Préparation</b> Je prépare les marchandises, matières premières, produits semi-fabriqués et produits pour leur utilisation ultérieure au sein de l'entreprise ou pour la vente, conformément aux directives. (C3)</p>	<p><b>1.3.2.3 Présentation des produits</b> Les BPC présentent leurs produits de manière promotionnelle pour la vente à la clientèle (C5)</p>

#### Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

#### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.8 Prise en compte des aspects liés à la santé

#### **1.4 Objectif général – qualité et sécurité**

Les mesures personnelles et générales relatives à l'assurance qualité, l'hygiène, la sécurité, la protection de la santé, la protection de l'environnement et la protection contre l'incendie sont d'une importance capitale pour les BPC, en vue de protéger d'effets négatifs leur propre personne, les collègues, l'entreprise, les clients et les produits.

Dans le cadre de leur travail, les BPC se comportent de manière exemplaire en matière de qualité, de sécurité, de santé, de protection de l'environnement et de protection contre l'incendie. Ils mettent en œuvre les prescriptions légales et les règlements de l'entreprise consciencieusement et de manière autonome.

#### **1.4.1 Objectif particulier – assurance qualité**

Les BPC sont motivés et disposés à mettre en œuvre le concept de qualité sciemment et de manière appropriée dans leur domaine de travail. Ils garantissent ainsi la qualité exigée de leurs produits.

<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<b>1.4.1.1 Assurance qualité</b> Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets. (C6)	<b>1.4.1.1 Assurance qualité</b> Dans le cadre des processus de fabrication, je garantis en tout temps la qualité des tâches qui me sont confiées. (C5)	<b>1.4.1.1 Assurance qualité</b> Les BPC analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits fabriqués, et motivent les éventuelles causes d'erreurs. Ils déduisent les mesures nécessaires à l'amélioration de la qualité. (C6)
<b>1.4.1.2 Défauts de qualité</b> Les BPC expliquent à l'aide d'exemples les erreurs typiques dans la production.  Ils en indiquent les causes, expliquent les corrections nécessaires, et les motivent (C5).	<b>1.4.1.2 Défauts de qualité</b> En cas de défauts de qualité, je prends les mesures qui conviennent dans mon domaine de responsabilité, ou informe le supérieur. (C5)	

#### **Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

#### **Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.3 Capacité à communiquer
- 3.4 Capacité à gérer des conflits

### 1.4.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d’exploitation et hygiène de transformation

Les BPC reconnaissent l’importance et la valeur de l’hygiène personnelle, de l’hygiène d’exploitation et de l’hygiène de transformation, et sont capables d’analyser et d’évaluer les principaux champs d’action au sein de l’entreprise, et de mettre en œuvre les mesures prescrites en matière d’hygiène.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p><b>1.4.2.1 Dispositions légales</b> Les BPC décrivent les principales règles d’hygiène légales pour l’organisation des processus de travail, et expliquent leurs but et signification. (C2)</p>	<p><b>1.4.2.1 Dispositions légales</b> Je suis en mesure d’exécuter consciencieusement les travaux, conformément aux règles d’hygiène légales. (C3)</p>	<p><b>1.4.2.1 Dispositions légales</b> Les BPC observent consciencieusement les règles d’hygiène légales. (C3)</p>
<p><b>1.4.2.2 Mesures</b> Les BPC indiquent les principes et mesures de l’hygiène personnelle, de l’hygiène d’exploitation et de l’hygiène de transformation à l’aide d’exemples. (C2)</p>	<p><b>1.4.2.2 Mesures</b> J’applique chaque jour correctement et consciencieusement les principes de l’hygiène personnelle, de l’hygiène d’exploitation et de l’hygiène de transformation. (C3)</p>	<p><b>1.4.2.2 Mesures</b> Les BPC appliquent de manière autonome les principes de l’hygiène personnelle, de l’hygiène d’exploitation et de l’hygiène de transformation, conformément aux directives. (C3)</p>
<p><b>1.4.2.3 Points de contrôle de l’hygiène</b>  Les BPC sont capables d’analyser et d’évaluer des problèmes d’hygiène en se basant sur des situations typiques.  Ils appliquent les mesures logiques et indiquent leur utilisation. (C6)</p>	<p><b>1.4.2.3 Points de contrôle de l’hygiène</b>  J’évalue régulièrement et consciencieusement les problèmes d’hygiène dans mon travail.  J’applique les mesures qui conviennent, et les mets en œuvre correctement dans mon domaine de travail. (C6)</p>	<p><b>1.4.2.3 Points de contrôle de l’hygiène</b>  Les BPC sont capables d’évaluer des problèmes d’hygiène en se basant sur des situations typiques.  Ils appliquent les mesures logiques et les mettent en œuvre de manière autonome dans leur domaine d’activité. (C6)</p>

#### Compétences méthodologiques

- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.3 Stratégies d’information et de communication

#### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.4 Capacité à gérer des conflits
- 3.8 Prise en compte des aspects liés à la santé

### 1.4.3 Objectif particulier – concept d'hygiène

Les BPC ont conscience de l'importance et des objectifs des conditions cadres d'un concept d'autocontrôle entrepreneurial et des bonnes pratiques de fabrication. Ils collaborent activement à un concept d'hygiène entrepreneurial et apportent leur contribution dans le cadre du travail quotidien.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>1.4.3.1 HACCP</b> Les BPC expliquent la fonction et les principes HACCP et des bonnes pratiques de fabrication (BPF). (C2)	<b>1.4.3.1 HACCP</b> Je mets en œuvre les principes HACCP et des bonnes pratiques de fabrication (BPF), conformément aux directives.  Dans le cadre du processus d'autocontrôle, je prends les mesures qui conviennent pour garantir dans mon travail la sécurité alimentaire et hygiénique. (C3)	<b>1.4.3.1 HACCP</b> Les BPC mettent en œuvre de manière autonome les principes HACCP et des bonnes pratiques de fabrication (BPF).  Dans le cadre du processus d'autocontrôle, ils prennent les mesures qui conviennent pour garantir dans leur travail la sécurité alimentaire et l'hygiène. (C3)
<b>1.4.3.2 Feuilles de contrôle</b> Les BPC sont capables de gérer correctement les feuilles de contrôle et les check-lists, et de mettre en évidence des erreurs typiques. (C3)	<b>1.4.3.2 Feuilles de contrôle</b> Je gère correctement et consciencieusement les feuilles de contrôle et les check-lists du concept d'hygiène entrepreneurial, et les classe dûment. (C3)	
<b>1.4.3.3 Activité de contrôle</b> Les BPC indiquent les objectifs et les éléments de l'activité de contrôle dans le domaine de l'hygiène, et expliquent l'importance des différentes mesures de contrôle. (C2)	<b>1.4.3.3 Activité de contrôle</b> Je suis capable d'expliquer les activités de contrôle dans le domaine de l'hygiène, et de les mettre en œuvre de manière conséquente. (C3)	<b>1.4.3.3 Activité de contrôle</b> Les BPC sont capables d'expliquer les activités de contrôle dans le domaine de l'hygiène, et de les mettre en œuvre de manière conséquente. (C3)
<b>1.4.3.4 Manque d'hygiène</b> Les BPC expliquent les conséquences du manque d'hygiène (maladies, problèmes d'image, responsabilité, frais, fermeture d'entreprise) sur la base de situations problématiques typiques. (C2)	<b>1.4.3.4 Manque d'hygiène</b> Je suis capable de décrire les conséquences du manque d'hygiène et, au besoin, de proposer des mesures d'urgence. (C5)	<b>1.4.3.4 Manque d'hygiène</b> Les BPC sont capables de décrire les conséquences du manque d'hygiène et, au besoin, de proposer des mesures d'urgence. (C5)



**Compétences méthodologiques**

- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.3 Stratégies d'information et de communication

**Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.4 Capacité à gérer des conflits
- 3.8 Prise en compte des aspects liés à la santé

#### **1.4.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé**

Les BPC ont conscience des dangers dans le cadre de leur travail. Ils les reconnaissent, garantissent la sécurité au travail et la protection de la santé, et mettent en œuvre les mesures qui conviennent de manière autonome.

<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<b>1.4.4.1 Prescriptions</b> Les BPC expliquent les prescriptions relatives à la protection de leur santé conformément aux directives légales et solutions par branche spécifiques au poste de travail. (C2)	<b>1.4.4.1 Prescriptions</b> Je suis capable de reconnaître les causes d'atteinte à ma santé, et d'évaluer les conséquences possibles.  J'observe les règles et dispositions en vigueur au sein de l'entreprise. (C5)	
<b>1.4.4.2 Prévention</b> Les BPC décrivent les mesures de diminution des blessures et maladies professionnelles liées à l'usage de substances dangereuses et allergisantes, de machines et d'appareils, au levage et port de charges et aux glissades. (C2)	<b>1.4.4.2 Prévention</b> J'observe de manière conséquente les instructions légales et entrepreneuriales liées à l'usage de substances dangereuses et allergisantes et de machines et d'appareils.  Je mets en œuvre consciencieusement les directives du fabricant. En cas de confusion, je m'informe auprès du supérieur. (C3)	<b>1.4.4.2 Prévention</b> Les BPC observent de manière conséquente les instructions légales et entrepreneuriales liées à l'usage de substances dangereuses et allergisantes et de machines et d'appareils.  Ils mettent en œuvre consciencieusement les directives du fabricant. En cas de confusion, ils s'informent auprès du chargé de cours. (C3)
<b>1.4.4.3 Mesures</b> Les BPC expliquent les mesures possibles en matière de protection de leur personne et de leur environnement conformément aux directives légales. (C2)	<b>1.4.4.3 Mesures</b> Je suis capable de protéger ma santé et celle de mes collègues en adoptant des mesures adéquates, conformément aux directives légales. (C3)	<b>1.4.4.3 Mesures</b> Les BPC sont capables de protéger leur santé et celle de leurs collègues en adoptant des mesures adéquates, conformément aux directives légales. (C3)
<b>1.4.4.4 Premiers secours</b> Les BPC sont capables d'expliquer les mesures de premiers secours et une organisation d'urgence typique, et de mettre en évidence leur importance. (C2)	<b>1.4.4.4 Premiers secours</b> J'indique comment me comporter en cas de blessures et d'accidents, conformément à l'organisation d'urgence de l'entreprise. (C2)	<b>1.4.4.4 Premiers secours</b> Les BPC indiquent comment se comporter en cas de blessures et d'accidents. (C2)

**Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.3 Stratégies d'information et de communication

**Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie

<b>1.4.5 Objectif particulier – protection de l’environnement</b> Les BPC reconnaissent l’importance et la valeur de la protection de l’environnement. Ils sont capables d’évaluer les principaux champs d’action au sein de l’entreprise, de mettre en œuvre les mesures de protection de l’environnement qui conviennent et d’économiser des ressources.		
<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<b>1.4.5.1 Protection de l’environnement</b> Les BPC indiquent les principes et mesures entrepreneuriaux de protection de l’environnement à l’aide d’exemples significatifs. (C2)	<b>1.4.5.1 Protection de l’environnement</b> J’applique chaque jour correctement et consciencieusement les principes de protection de l’environnement. (C3)	<b>1.4.5.1 Protection de l’environnement</b> Les BPC appliquent de manière autonome les principes de protection de l’environnement, conformément aux directives. (C3)
<b>1.4.5.2 Problèmes environnementaux</b> Les BPC sont capables d’analyser et d’évaluer des problèmes environnementaux en se basant sur des situations typiques.  Ils déduisent les mesures qui conviennent et indiquent leur utilisation. (C6)	<b>1.4.5.2 Problèmes environnementaux</b> J’évalue régulièrement les processus de travail en tenant compte de la protection de l’environnement.  Je déduis les mesures qui conviennent et les mets en œuvre correctement dans mon domaine de travail. (C6)	
<b>1.4.5.3 Utilisation des ressources</b> Les BPC indiquent les principes et mesures généraux d’utilisation économique des ressources à l’aide d’exemples typiques. (C2)	<b>1.4.5.3 Utilisation des ressources</b> J’utilise de manière appropriée toutes les ressources dans mon domaine de travail, avec modération et en ménageant l’environnement dans la mesure du possible. (C3)	<b>1.4.5.3 Utilisation des ressources</b> Les BPC appliquent de manière autonome les principes d’utilisation économique des ressources, conformément aux directives. (C3)

### **Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus
- 2.3 Stratégies d’information et de communication

### **Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie

**1.4.6 Objectif particulier – protection contre l’incendie**

Les BPC comprennent les principes et règles relatifs à la protection contre l’incendie, et reconnaissent leur importance pour leur propre travail et pour l’entreprise.

<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<b>1.4.6.1 Règles</b> Les BPC expliquent l’importance des principales règles de la loi sur le travail et des recommandations sectorielles en matière de protection contre l’incendie. (C2)	<b>1.4.6.1 Règles</b> Je suis capable d’indiquer les règles relatives à la protection contre l’incendie en me basant sur des mesures concrètes, et d’expliquer leurs effets. (C3)	
<b>1.4.6.2 Mesures de protection</b> Les BPC décrivent les dangers et les causes d’incendies possibles, expliquent l’importance des mesures de protection contre l’incendie et indiquent leur application dans différentes situations. (C2)	<b>1.4.6.2 Mesures de protection</b> J’indique les dangers et les causes d’incendies possibles au sein de mon entreprise, et décris des mesures de prévention. (C2)	

**Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail
- 2.3 Stratégies d’information et de communication

**Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Autonomie et responsabilité

### 1.4.7 Objectif particulier – entretien et longévité des installations

Les BPC reconnaissent le but et les possibilités d'utilisation, le soin et l'entretien des installations, machines, appareils et du matériel de l'entreprise, et exécutent consciencieusement tous les travaux y relatifs, en ménageant l'environnement.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
	<b>1.4.7.1 Modes d'emploi</b> Je suis en mesure de lire les modes d'emploi et d'appliquer scrupuleusement leurs prescriptions. (C3)	<b>1.4.7.1 Modes d'emploi</b> Les BPC sont en mesure de lire les modes d'emploi et d'appliquer scrupuleusement leurs prescriptions. (C3)
	<b>1.4.7.2 Travaux d'entretien</b> Je réalise de petits travaux d'entretien sur des installations, appareils et machines, conformément aux directives de l'entreprise. (C3)	<b>1.4.7.2 Travaux d'entretien</b> Les BPC réalisent de petits travaux d'entretien sur des installations, appareils et machines, conformément aux directives de l'entreprise. (C3)
<b>1.4.7.3 Soin</b> Les BPC expliquent les variétés, l'utilisation et les effets des produits de nettoyage et de désinfection typiques. (C2)	<b>1.4.7.3 Soin</b> J'utilise les produits de nettoyage et de désinfection comme il se doit, en recourant à un dosage adéquat, de manière appropriée et économiquement.  J'utilise à cet effet les instruments de nettoyage mesurément et de manière sûre et appropriée. (C3)	<b>1.4.7.3 Soin</b> Les BPC sont capables d'utiliser des produits de nettoyage et de désinfection comme il se doit, en recourant à un dosage adéquat, de manière appropriée et économiquement, et d'expliquer leurs effets.  Ils utilisent à cet effet les instruments de nettoyage mesurément et de manière sûre et appropriée. (C3)
	<b>1.4.7.4 Réparation des pannes</b> En cas de pannes techniques, je suis en mesure de prendre les mesures prescrites par l'entreprise. (C3)	

#### Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail

#### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité

- 3.7 Résistance au stress

## **2 Compétences méthodologiques**

Les **compétences méthodologiques** permettent aux BPC CFC d'acquérir les outils nécessaires à l'organisation de leur travail et à la résolution de situations problématiques.

### **2.1 Techniques de travail**

Afin de s'acquitter des tâches professionnelles et personnelles, les BPC CFC mettent en œuvre des méthodes et des moyens auxiliaires qui leur permettent de travailler de manière organisée, de fixer des priorités, de mettre en place des processus de manière systématique et rationnelle et de garantir la sécurité au travail. Ils planifient leurs tâches selon différentes étapes, travaillent en suivant des objectifs et de manière efficace, et évaluent systématiquement lesdites étapes.

### **2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus**

Les processus économiques ne peuvent être considérés isolément. Les BPC CFC connaissent et appliquent des méthodes leur permettant de concevoir le rôle de leurs activités au sein de l'entreprise et par rapport aux différentes étapes situées en amont et en aval. Ils sont conscients des incidences de leurs activités sur leurs collègues, le succès de l'entreprise et l'environnement.

### **2.3 Stratégies d'information et de communication**

Les BPC seront de plus en plus amenés à utiliser les nouvelles technologies de l'information et de la communication. Les BPC CFC en sont conscients et participent à l'optimisation de la transmission des informations au sein de l'entreprise et à la mise en place de nouveaux systèmes. Ils se procurent des informations de manière autonome et en font un usage profitable aux clients et à l'entreprise.

### **2.4 Stratégies d'apprentissage**

Différentes stratégies permettent d'apprendre plus efficacement et de se former tout au long de la vie. Comme les styles d'apprentissage varient d'une personne à l'autre, les BPC CFC remettent en question leur manière d'apprendre et l'adaptent aux différentes tâches et problématiques. Ils adoptent les stratégies d'apprentissage qui leur conviennent le mieux de manière à apprendre avec plaisir et efficacement tout en approfondissant leurs compétences, tant en termes d'apprentissage tout au long de la vie qu'en termes d'apprentissage individuel.

### **2.5 Techniques de créativité**

Les BPC CFC doivent être ouverts à la nouveauté et aux méthodes non conventionnelles. Ils sont dès lors capables de sortir des sentiers battus et, grâce aux techniques de créativité et à un état d'esprit créatif, d'apporter des solutions novatrices. Les BPC CFC se distinguent par leur vigilance et une attitude ouverte par rapport aux nouveautés et tendances.

### **2.6 Techniques de présentation**

Le succès d'une entreprise est fortement déterminé par la manière dont les produits et les prestations sont présentés à la clientèle. Les BPC CFC connaissent et maîtrisent les techniques et moyens de présentation, et les mettent en œuvre au profit de la clientèle et de l'entreprise.

### **3 Compétences sociales et personnelles**

Les compétences sociales et personnelles permettent aux BPC CFC d'entrer en relation avec les autres et de relever les défis de la communication et du travail en équipe de manière sûre et avec assurance. Ils renforcent à cet effet leur personnalité et sont disposés à travailler à leur développement personnel.

#### **3.1 Autonomie et responsabilité**

Dans leur domaine, les BPC CFC sont responsables des processus de production. Ils sont disposés à les co-organiser, à les améliorer, à assumer des décisions et à agir consciencieusement.

#### **3.2 Apprentissage tout au long de la vie**

L'économie globalisée et les besoins de la clientèle sont en perpétuel changement. Il est nécessaire de s'adapter à des changements rapides des besoins ou de la situation. Les BPC CFC en sont conscients et sont disposés à acquérir en permanence de nouvelles connaissances et à apprendre tout au long de la vie. Ils sont ouverts aux nouveautés, ils abordent l'innovation et les changements avec un état d'esprit créatif, ils augmentent leur compétitivité sur le marché du travail et affirment leur personnalité.

#### **3.3 Capacité à communiquer**

Une communication adaptée aux destinataires et à la situation revêt un rôle primordial dans le cadre de toutes les activités. Les BPC CFC font preuve de franchise et de spontanéité. Ils sont ouverts au dialogue et comprennent les règles d'une communication verbale et non verbale réussie, et les appliquent avec assurance.

#### **3.4 Capacité à gérer des conflits**

Alors que des personnes parfois très différentes sont amenées à collaborer sur un même lieu de travail, il n'est pas rare de voir surgir des situations conflictuelles. Les BPC CFC en sont conscients et réagissent de manière calme et réfléchie dans pareils cas. Ils sont ouverts au dialogue, sont prêts à accepter d'autres points de vue, s'expriment avec pertinence et recherchent des solutions constructives.

#### **3.5 Aptitude au travail en équipe**

Il n'est possible de travailler de manière ciblée et efficace au sein de l'entreprise que si chacun travaille de manière productive au sein de l'équipe. Les BPC CFC sont capables de travailler de manière ciblée et efficace au sein de l'équipe, ils connaissent les règles du travail d'équipe et en ont une expérience réussie.

#### **3.6 Civilité**

Au cours de l'exercice de leur profession, les BPC CFC entretiennent des contacts avec des personnes aux attentes variées en termes de comportement et de courtoisie. Les BPC CFC adaptent leur langage et leur comportement aux différentes situations et aux besoins de leurs partenaires; ils sont ponctuels et consciencieux, ils ont une bonne présentation.

#### **3.7 Résistance au stress**

L'accomplissement de certaines tâches au sein de l'entreprise exige des efforts tant physiques qu'intellectuels. Les BPC CFC sont capables d'y faire face en appréhendant les tâches qui leur incombent d'une manière calme et réfléchie. Ils gardent la vue d'ensemble dans les situations critiques ou trouvent l'aide qui convient. Ils sont disposés à travailler plus que la moyenne lors d'occasions particulières.



### **3.8 Prise en compte des aspects liés à la santé**

La mise en œuvre conséquente des principes alimentaires au sens d'une préparation mesurée des produits et d'un assortiment varié est essentielle pour les BPC CFC. Ces derniers sont en mesure de conseiller la clientèle dans le choix des produits et de leur composition aux fins d'une alimentation saine et diversifiée. Ils mettent en œuvre les principes de manière mûrement réfléchi et leur travail est orienté vers la santé.

## B Tableau des leçons de l'école professionnelle

Domaines d'enseignement	1 <sup>ère</sup> année d'apprentissage	2 <sup>ème</sup> année d'apprentissage	3 <sup>ème</sup> année d'apprentissage spécifique à l'orientation	Total
Artisanat et technologie (180 leçons)  et  Qualité et sécurité (60 leçons)	80	80	80	240
Création	80	80	80	240
Economie d'entreprise	40	40	40	120
Total des connaissances professionnelles	200	200	200	600
Enseignement de culture générale	120	120	120	360
Sport	40	40	40	120
Total des leçons	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1080</b>

## C Organisation, répartition et durée des cours interentreprises

### 1 But

Les cours interentreprises (CI) complètent la formation à la pratique professionnelle et la formation scolaire. Ces cours sont obligatoires pour toutes les personnes en formation.

### 2 Organes responsables

La responsabilité des cours est confiée aux associations cantonales de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs BCS.<sup>3</sup>

### 3 Organes

Les organes des cours sont:

- a. la commission de surveillance
- b. les commissions des cours (avec représentation cantonale)
- c. ...<sup>4</sup>

### 4 Durée, période et contenus

4.1 La durée des cours interentreprises est la suivante:

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| - au cours de la première année d'apprentissage (cours 1) | 3 jours à 8 heures             |
| - au cours de la deuxième année d'apprentissage (cours 2) | 3 jours à 8 heures             |
| - au cours du cinquième semestre (cours 3)                | 3 jours à 8 heures             |
| - au cours du cinquième semestre (cours 4)                | 1 jour à 8 heures <sup>5</sup> |

4.2 Les cours interentreprises portent sur les contenus suivants:

#### Cours 1 – Année d'apprentissage 1 (3 jours)

Thème d'introduction	Objectifs particuliers et évaluateurs
<b>Hygiène et sécurité au travail</b>	<p>1.4.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation</p> <p>1.4.3 Objectif particulier – concept d'hygiène</p> <p>1.4.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé</p> <p>1.4.5 Objectif particulier – protection de l'environnement</p> <p>1.4.7 Objectif particulier – entretien et longévité des installations</p>

Une introduction à l'hygiène et à la sécurité au travail est au centre de cette partie du cours 1. Ces objectifs sont approfondis dans les cours suivants.

<sup>3</sup> Modification du 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>4</sup> Abrogé par modification du 14 juillet 2014

<sup>5</sup> Ajouté le 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

1.1.4.1 Groupes de produits	Objectifs particuliers et évaluateurs intégrés
<p><b>Pâte levée / Petite boulangerie au lait (processus de fabrication)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lire et écrire la recette</li> <li>- Peser et préparer</li> <li>- Mélanger / Pétrir</li> <li>- Fermenter / Réfrigérer</li> <li>- Façonner</li> <li>- Préparation à la cuisson</li> <li>- Cuire</li> <li>- Finir</li> </ul> <p><b>Pâtes tourées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâte feuilletée (allemande, française, hollandaise)</li> <li>- Pâte levée tourée</li> </ul> <p><b>Pâtes brisées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâte à gâteau</li> <li>- Pâte à pâté</li> </ul> <p><b>Masses, masses à fourrer, farces et crèmes (sucrées et salées)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Masse aux amandes</li> <li>- Masse aux noix</li> <li>- Marmelade</li> <li>- Crème cuite</li> <li>- Farces pour snacks (gâteaux / tartes / apéros)</li> </ul> <p><b>Produits en pâte feuilletée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vol-au-vent</li> <li>- Prussiens</li> <li>- Petites pièces en pâte feuilletée fourrées</li> <li>- Grandes pièces en pâte feuilletée fourrées</li> </ul> <p><b>Finger food (snacks et traiteur), chaude et froide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snacks</li> <li>- Gâteaux / Tartes</li> <li>- Pizza</li> <li>- Feuilletés pour l'apéritif</li> </ul> <p><b>Produits en pâte levée tourée (petite boulangerie au lait et viennoiseries)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.1.1 Objectif particulier – matières premières / produits semi-fabriqués</li> <li>1.1.2 Objectif particulier – techniques, appareils, machines, installations</li> <li>1.1.3.1 Lois naturelles et processus</li> <li>1.1.5.1 Principes alimentaires</li> <li>1.1.6.1 Gestion du temps</li> <li>1.1.6.2 Aménagement du poste de travail</li> <li>1.4.1 Objectif particulier - assurance qualité</li> <li>1.4.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation</li> <li>1.4.3 Objectif particulier – concept d'hygiène</li> <li>1.4.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé</li> <li>1.4.5 Objectif particulier – protection de l'environnement</li> <li>1.4.7 Objectif particulier – entretien et longévité des installations</li> </ul>

Les produits donnés sont fabriqués dans le cadre de la seconde partie du cours 1. Il s'agit avant tout d'une initiation au processus de fabrication global dans le cadre de la pâte levée, les autres produits étant fabriqués ensuite.

## Cours 2 – Année d'apprentissage 2 (3 jours)

1.1.4.1 Groupes de produits	Objectifs particuliers et évaluateurs intégrés
<p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Masse au beurre</li> <li>- Masse à biscuit (chaude, froide, légère, non légère)</li> <li>- Masse à macaron</li> <li>- Masses desséchées</li> <li>- Meringuage</li> <li>- Meringuage, italien et espagnol</li> </ul> <p><b>Pâtes au beurre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâte de Milan</li> <li>- Pâte brisée / sablée</li> <li>- Pâte sucrée</li> </ul> <p><b>Crèmes, masses à fourrer et farces</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème bavaroise</li> <li>- Ganache</li> <li>- Crème aux fruits</li> </ul> <p><b>Tourtes, cakes et tartelettes</b></p> <p><b>Pâtisseries et pièces sèches</b></p> <p><b>Petits fours</b></p> <p><b>Produits au miel</b></p> <p><b>Couverture (utilisation)</b></p> <p><b>Desserts à la crème, desserts glacés, et glace alimentaire</b></p>	<p>1.1.1 Objectif particulier – matières premières / produits semi-fabriqués</p> <p>1.1.2 Objectif particulier – techniques, appareils, machines, installations</p> <p>1.1.3.1 Lois naturelles et processus</p> <p>1.1.5.1 Principes alimentaires</p> <p>1.1.6.1 Gestion du temps</p> <p>1.1.6.2 Aménagement du poste de travail</p> <p>1.3.1.1 Calculs en rapport avec la profession</p> <p>1.3.2.2 Gestion des stocks</p> <p>1.3.2.3 Présentation des produits</p> <p>1.4.1 Objectif particulier - assurance qualité</p> <p>1.4.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation</p> <p>1.4.3 Objectif particulier – concept d'hygiène</p> <p>1.4.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé</p> <p>1.4.5 Objectif particulier – protection de l'environnement</p> <p>1.4.7 Objectif particulier – entretien et longévité des installations</p>
<p><b>Tourtes, cakes et tartelettes</b></p> <p><b>Pâtisseries et pièces sèches</b></p> <p><b>Petits fours</b></p> <p><b>Produits au miel</b></p> <p><b>Couverture (utilisation)</b></p>	<p>1.2.2.1 Mandats de la clientèle</p> <p>1.2.2.2 Analyse sensorielle</p> <p>1.3.2.3 Présentation des produits</p>

Les produits donnés sont fabriqués dans le cadre de la première partie du cours 2. Les objectifs de la création sont enseignés dans la seconde partie du cours par le biais d'un ou de plusieurs produits mentionnés dans la colonne de gauche.

### Cours 3 – Semestre 5 (3 jours) (orientation boulangerie-pâtisserie)

1.1.4.1 Groupes de produits	Objectifs particuliers et évaluateurs intégrés
<b>Pain normal</b> - Conduite directe - Conduite indirecte	1.1.1 Objectif particulier – matières premières / produits semi-fabriqués 1.1.2 Objectif particulier – techniques, appareils, machines, installations
<b>Pain spécial</b> , différentes conduites de la pâte - Pain complet - Pain d'épeautre - Pain de seigle - Pain spécial comprenant grains et graines - Pain spécial comprenant d'autres ingrédients (des noix, olives ou tomates p. ex.)	1.1.3.1 Lois naturelles et processus 1.1.4.2 Produits (B) 1.1.5.1 Principes alimentaires 1.1.6.1 Gestion du temps 1.1.6.2 Aménagement du poste de travail
<b>Levain</b> - Pain au levain - Viennoiseries sucrées (Panetone p. ex.)	1.3.1.1 Calculs en rapport avec la profession 1.3.2.2 Gestion des stocks 1.3.2.3 Présentation des produits
<b>Technologies</b> - Ralentissement de la fermentation - Arrêt de la fermentation - Froid doux	1.4.1 Objectif particulier - assurance qualité 1.4.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation 1.4.3 Objectif particulier – concept d'hygiène 1.4.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé 1.4.5 Objectif particulier – protection de l'environnement
<b>Petite boulangerie à l'eau et au lait</b> - Pâte levée sucrée non fourrée - Produits à la saumure - Spécialités régionales	1.4.7 Objectif particulier – entretien et longévité des installations
<b>Articles fantaisie et de décor (Pains artistiques et figuratifs)</b> - Pâte à pain party - Pâte à tresse - Pâte au sirop - Pâte au sel	1.2.2.1 Mandats de la clientèle 1.2.2.2 Analyse sensorielle 1.2.2.5 Création tridimensionnelle 1.3.2.3 Présentation des produits

Les produits donnés sont fabriqués dans le cadre de ce cours (3) spécifique et les objectifs de la création sont enseignés par le biais d'un ou de plusieurs produits.

### Cours 3 – Semestre 5 (3 jours) (orientation pâtisserie-confiserie)

1.1.4.1 Groupes de produits	Objectifs particuliers et évaluateurs intégrés
<p><b>Masses de base</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Masse pralinée</li> <li>- Gianduja</li> <li>- Massepain</li> <li>- Ganache</li> <li>- Masse au beurre</li> </ul> <p><b>Traitement du sucre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fondant</li> <li>- Nougat brun</li> <li>- Nougat blanc</li> <li>- Nougat au miel</li> <li>- Bonbons en gelée</li> <li>- Sucre rocher</li> <li>- Bâtons à la liqueur</li> <li>- Caramel</li> <li>- Gelée</li> <li>- Confiture</li> <li>- Orangeat / citronnat</li> <li>- Sucre cassé</li> </ul> <p><b>Couvertures</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempérage</li> <li>- Moulage</li> <li>- Spécialités en chocolat</li> <li>- Praline</li> </ul> <p><b>Articles fantaisie et de décor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Massepain</li> <li>- Chocolat à modeler</li> <li>- Pièces artistiques</li> </ul> <p><b>Création personnelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décoration de table</li> </ul> <p><b>Desserts glacés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glaces à la crème, aux fruits, parfait et mousse</li> </ul>	<p>1.1.1 Objectif particulier – matières premières / produits semi-fabriqués</p> <p>1.1.2 Objectif particulier – techniques, appareils, machines, installations</p> <p>1.1.3.1 Lois naturelles et processus</p> <p>1.1.4.3 Produits (C)</p> <p>1.1.5.1 Principes alimentaires</p> <p>1.1.6.1 Gestion du temps</p> <p>1.1.6.2 Aménagement du poste de travail</p> <p>1.3.1.1 Calculs en rapport avec la profession</p> <p>1.3.2.2 Gestion des stocks</p> <p>1.3.2.3 Présentation des produits</p> <p>1.4.1 Objectif particulier - assurance qualité</p> <p>1.4.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d’exploitation et hygiène de transformation</p> <p>1.4.3 Objectif particulier – concept d’hygiène</p> <p>1.4.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé</p> <p>1.4.5 Objectif particulier – protection de l’environnement</p> <p>1.4.7 Objectif particulier – entretien et longévité des installations</p> <p>1.2.2.1 Mandats de la clientèle</p> <p>1.2.2.2 Analyse sensorielle</p> <p>1.2.2.5 Création tridimensionnelle</p> <p>1.3.2.3 Présentation des produits</p>

Les produits donnés sont fabriqués dans le cadre de ce cours (3) spécifique et les objectifs de la création sont enseignés par le biais d’un ou de plusieurs produits.

## Cours 4 5<sup>ème</sup> semestre (1 jour) <sup>6</sup>

Thèmes	Objectifs particuliers et évaluateurs
Dans les cours CIE 4, l'objectif est l'apprentissage de nouvelles connaissances, d'innovations et de technologies dans les domaines de la fabrication des produits, de l'organisation du travail, de l'assurance qualité et l'aménagement du temps.	1.1.4.1 Produits 1.1.4.2 Produits (B) 1.1.4.3 Produits (C) 1.4.2 Objectif particulier, hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation 1.4.1 Objectif particulier, assurance qualité 1.1.6.1 Gestion du temps 1.1.6.2 Aménagement du poste de travail 1.1.2 Objectif particulier, techniques, appareils, machines et installations 1.2.2.2 Analyse sensorielle 1.2.2.5 Création tridimensionnelle

### Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie

<sup>6</sup> Ajouté le 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014



## **D Procédure de qualification**

### **1 Organisation**

- La procédure de qualification se déroule dans une entreprise formatrice, dans une autre entreprise appropriée ou dans une école professionnelle. La personne en formation dispose d'un poste de travail et des installations nécessaires en bon état.
- La convocation à l'examen précise quel matériel la personne en formation doit apporter.
- Les directives concernant l'examen seront remises au préalable.<sup>7</sup>
- Le livre de recettes complet du dossier de formation doit être présenté aux experts au début de l'examen. Lorsque le livre de recettes manque, ou qu'il est incomplet, les experts présentent des recettes de substitution. Avec ce procédé, les devoirs au choix tombent et deviennent alors des devoirs selon directive.<sup>8</sup>

### **2 Domaines de qualification**

#### **2.1 Travail pratique**

Ce domaine de qualification se déroule en principe dans l'entreprise formatrice.<sup>9</sup> L'atteinte des objectifs évaluateurs dans l'entreprise et dans les cours interentreprises est évaluée pendant 12 heures dans le cadre d'un travail pratique préparé (TPP). Le domaine de qualification comprend:

- Position 1: groupes de produits de la pâtisserie
- Position 2: groupes de produits de l'orientation<sup>10</sup>

#### **2.2 Connaissances professionnelles**

Dans ce domaine de qualification, l'atteinte des objectifs évaluateurs dans l'enseignement des connaissances professionnelles est évaluée par écrit pendant 5 ½ heure et à l'oral pendant ½ heure. Le domaine de qualification comprend:

- Position 1: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie et l'objectif général 1.4 / Qualité et sécurité, 1 ½ heure, écrit<sup>11</sup>
- Position 2: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie et l'objectif général 1.4 / Qualité et sécurité, ½ heure, oral<sup>12</sup>
- Position 3: objectif général 1.2 / Création, 2 ½ heures, écrit
- Position 4: objectif général 1.3 / Economie d'entreprise, 1 ½ heure, écrit

La position 1 a une pondération double.

### **3 Note d'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles**

La note d'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles correspond à la moyenne arrondie à une note entière ou à une demi-note de la somme de tous les bulletins semestriels de l'enseignement des connaissances professionnelles.

La note du bulletin semestriel des connaissances professionnelles correspond à la moyenne arrondie à une note entière ou à une demi-note des notes des domaines d'enseignement d'un semestre.<sup>13</sup>

### **4 Culture générale**

---

<sup>7</sup> Modification du 14 juillet 2014, entré en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>8</sup> Ajouté le 14 juillet 2014, entré en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>9</sup> Modification du 14 juillet 2014, entré en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>10</sup> Modification du 14 juillet 2014, entré en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>11</sup> Modification du 14 juillet 2014, entré en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>12</sup> Modification du 14 juillet 2014, entré en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>13</sup> Modification du 14 juillet 2014, entré en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

L'examen final dans le domaine de qualification «culture générale» est régi par l'ordonnance de l'OFFT concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale.

## **5 Evaluation**

La norme de réussite, le calcul et la pondération des notes se basent sur l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale.

## **E      **Approbation et entrée en vigueur****

Le présent plan de formation entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2011.

Berne, le 27.10.2010

ASPBP

Kaspar Sutter  
Le président

Beat Kläy  
Le secrétaire

USPC

Stefan Romang  
Le président

Urs Wellauer  
Le secrétaire

Ce plan de formation est approuvé par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie conformément à l'art. 10, al. 1 de l'ordonnance sur la formation professionnelle de boulangère-pâtissière-confiseuse de niveau CFC et de boulanger-pâtissier-confiseur de niveau CFC du 27.10.2010.

Berne, le 27.10.2010

OFFICE FEDERAL DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA TECHNOLOGIE

La directrice: Ursula Renold

## Modification du plan de formation

Le plan de formation du 27 octobre 2010 est modifié comme suit:

<b>Partie</b>	<b>Page</b>	<b>Concerne</b>
Partie C	p. 43	2. Organes responsables: - Adaptation du nom de l'organe responsable 3.c a été biffé
	p. 43	4. Durée, période et contenus: 4.1 La durée des cours interentreprises est la suivante: - Complément d'un cours de 1 jour 4.2: Les cours interentreprises portent sur les contenus suivants:
	p. 48	- Complément de la description du nouveau cours 4
Partie D	p. 49	1. Organisation Précision et complément concernant l'organisation  2.1 Travail pratique - précision de l'endroit du déroulement - nouvelle version concernant la position 2  2.2 Connaissances professionnelles Nouvelle version concernant les positions 1-2  3. Note d'expérience - Une nouvelle phrase a été ajoutée pour faciliter la compréhension
Annexe		Liste des dossiers pour la mise en oeuvre de la formation professionnelle initiale: - Adaptation du nom de l'organe responsable et de l'OFFT en SEFRI.

Avec l'accord du SEFRI, la modification du plan de formation entre en vigueur le 1er août 2014. Elle est valable pour toutes les personnes qui commencent leur formation à partir de 2014.

Lucerne, 10.07.2014

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs BCS

Kaspar Sutter  
Président

Beat Kläy  
Directeur

Les modifications du plan de formation seront acceptées par le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) selon l'art. 10, alinéa 1, de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de boulangère-pâtissière-confiseuseuse/boulangier-pâtissier-confiseur en au niveau CFC du 27.10.2010.

Berne, 14.07.2014

Secrétariat d'Etat à la formation,  
à la recherche et à l'innovation SEFRI

Jean-Pascal Lüthi  
Chef de la division Formation professionnelle initiale et maturités

## Annexe au plan de formation

### Liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale<sup>14</sup>

Document	Date	Source
Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de «boulangère-pâtissière-confiseuse CFC et boulanger-pâtissier-confiseur CFC»	27.10.2010	- <i>version électronique</i> Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI ( <a href="http://www.sefri.admin.ch/">http://www.sefri.admin.ch/</a> )  - <i>version papier</i> Office fédéral des constructions et de la logistique ( <a href="http://www.bundespublikationen.admin.ch/">http://www.bundespublikationen.admin.ch/</a> )
Plan de formation de «boulangère-pâtissière-confiseuse CFC et boulanger-pâtissier-confiseur CFC»	27.10.2010 (état le 1 <sup>er</sup> août 2014)	BCS Seilerstr. 9, Case postale 3001 Berne Tél. 031 388 14 14 <a href="mailto:info@swissbaker.ch">info@swissbaker.ch</a> <a href="http://www.swissbaker.ch">www.swissbaker.ch</a>
Plan d'études standard pour l'entreprise		BCS
Dossier de formation		BCS
Directive relative au dossier de formation		BCS
Installation minimum de l'entreprise formatrice		BCS
Recommandations relatives à la qualité pour les entreprises formatrices		BCS
Rapport de formation		SDBB   CSFO Centre suisse de services Formation professionnelle, orientation professionnelle, universitaire et de carrière  Maisons des cantons, Speichergasse 6, Case postale 583, 3000 Berne 7 <a href="tel:0313202900">Téléphone 031 320 29 00</a>

<sup>14</sup> Modification du 14 juillet 2014

		<a href="mailto:info@sdbb.ch">info@sdbb.ch</a> <a href="http://www.sdbb.ch">www.sdbb.ch</a>
Plan d'études standard pour les cours interentreprises		BCS
Règlement d'organisation pour les cours interentreprises		BCS
Aménagement centres CI		BCS
Plan d'études standard pour l'enseignement des connaissances professionnelles		BCS
Directives concernant la procédure de qualification		BCS
Formulaire de note		SDBB   CSFO
Directives pour les apprentissages complémentaires		BCS