

1.1. Objectif général – artisanat et technologie

La fabrication de produits de boulangerie, de pâtisserie et de confiserie constitue la compétence fondamentale des BPC.

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.

1.1.1 Objectif particulier – matières premières / produits semi-fabriqués

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.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>1.1.1.1 Céréales et produits de la mouture 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>Les 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>1.1.1.1 Céréales et produits de la mouture J'utilise les céréales, les graines et leurs produits de manière appropriée¹. (C3)</p> <p>Je transforme en produits finis les différents types de farine et les farines spéciales, de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.1 Céréales et produits de la mouture Les BPC utilisent les céréales, les graines et leurs produits de manière appropriée. (C3)</p> <p>Les B transforment les différents types de farine et les farines spéciales, de manière appropriée. (C3)</p>
<p>1.1.1.2 Lait / produits laitiers Les BPC nomment la composition et la conservation du lait et des produits laitiers.</p> <p>Ils expliquent l'influence et</p>	<p>1.1.1.2 Lait / produits laitiers J'utilise le lait et les produits laitiers de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.2 Lait / produits laitiers Les BPC utilisent le lait et les produits laitiers de manière appropriée. (C3)</p>

¹ 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.

l'effet du lait et des produits laitiers sur la fabrication et le produit fini. (C2)		
<p>1.1.1.3 Matières grasses 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>1.1.1.3 Matières grasses J'utilise de manière appropriée les différentes matières grasses conformément à leurs propriétés. (C3)</p>	<p>1.1.1.3 Matières grasses Les BPC utilisent de manière appropriée les différentes matières grasses conformément à leurs propriétés. (C3)</p>
<p>1.1.1.4 Œufs / ovoproduits 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>1.1.1.4 Œufs / ovoproduits J'utilise de manière appropriée les différents œufs et ovoproduits selon leurs possibilités. (C3)</p>	<p>1.1.1.4 Œufs / ovoproduits Les BPC utilisent de manière appropriée les différents œufs et ovoproduits selon leurs possibilités. (C3)</p>
<p>1.1.1.5 Eau Les BPC expliquent les exigences, les états physiques et l'utilisation de l'eau. (C2)</p>	<p>1.1.1.5 Eau J'utilise l'eau à température et en quantité appropriées. (C3)</p>	<p>1.1.1.5 Eau Les BPC utilisent l'eau à température et en quantité appropriées. (C3)</p>
<p>1.1.1.6 Sel comestible 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>1.1.1.6 Sel comestible J'utilise le sel comestible de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.6 Sel comestible Les BPC utilisent le sel comestible de manière appropriée. (C3)</p>

<p>1.1.1.7 Miel, sortes de sucre et édulcorants 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>1.1.1.7 Miel, sortes de sucre et édulcorants J'utilise du sucre, du miel, des agents conservant la fraîcheur, des succédanés du sucre et des édulcorants de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.7 Miel, sortes de sucre et édulcorants 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>1.1.1.8 Agents levants Les BPC décrivent les variétés, l'emploi et le fonctionnement des agents levants biologiques, physiques et chimiques. (C2)</p>	<p>1.1.1.8 Agents levants J'utilise les agents levants biologiques, physiques et chimiques de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.8 Agents levants Les BPC utilisent les agents levants biologiques, physiques et chimiques de manière appropriée. (C3)</p>
<p>1.1.1.9 Produits à base de fèves de cacao 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>Les C 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>1.1.1.9 Produits à base de fèves de cacao J'utilise les produits à base de fèves de cacao de manière appropriée. (C3)</p> <p>Je 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>1.1.1.9 Produits à base de fèves de cacao Les BPC tempèrent et travaillent la couverture de manière appropriée.</p> <p>Les C tempèrent et travaillent la couverture manuellement, de manière appropriée et de façon autonome. (C3)</p>

<p>1.1.1.10 Fruits, légumes, noix et oléagineux 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>1.1.1.10 Fruits, légumes, noix et oléagineux J'utilise des fruits, légumes, noix et oléagineux de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.10 Fruits, légumes, noix et oléagineux Les BPC travaillent et utilisent des fruits, légumes, noix et oléagineux de manière appropriée. (C3)</p>
<p>1.1.1.11 Spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs 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>1.1.1.11 Spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs J'utilise des spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.11 Spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs Les BPC utilisent des spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs de manière appropriée. (C3)</p>
<p>1.1.1.12 Produits semi-fabriqués 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>1.1.1.12 Produits semi-fabriqués J'utilise des produits semi-fabriqués de manière appropriée ou les fabrique moi-même. (C3)</p>	<p>1.1.1.12 Produits semi-fabriqués Les BPC fabriquent des produits semi-fabriqués de choix, de façon autonome, et les utilisent de manière appropriée. (C3)</p>
<p>1.1.1.13 Gélifiants / épaississants 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>1.1.1.13 Gélifiants / épaississants J'utilise des gélifiants et épaississants de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.13 Gélifiants / épaississants Les BPC utilisent des gélifiants et épaississants de choix de manière appropriée. (C3)</p>

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