

1. jour	2. jour	3. jour
<b>Matin</b>		
<p><b>Introduction et objectifs</b></p> <p><b>Hygiène et sécurité au travail</b> - selon les infrastructures</p> <p><b>Pâtes levées tourées – Fabrication des pâtes</b> - trois différentes (pâte danoise, pâte levée sucrée pâte à croissant au beurre)</p> <p><b>Fabrication et tourage de la pâte feuilletée</b> - hollandaise et allemande</p> <p><b>Pâtes levées (fabrication des pâtes)</b> - petits produits de boulangerie, trois différents petits pains/brioche/délices (saumure) (pain toast et snack pizza en pâte à petits pains)</p>	<p><b>Pâtes levées tourées</b> - transformation de la pâte à croissants au beurre - frivolités danoises</p> <p><b>Confection des grosses pièces en pâte levée sucrée tourée</b> - soleil, piccadilli, couronne. etc.</p> <p><b>Crèmes</b> - crème vanille cuite</p> <p><b>Pâte Brisée</b> - confection de petits ou de gros pâtés</p> <p><b>Transformation de la pâte feuilletée</b> - vol-au-vent - prussiens - gros produits fourrés en pâte feuilletée</p>	<p><b>Collation, chaude et froide</b></p> <p><b>Gâteaux / Tartes</b> - sucrés et salés, cuire et finir de garnir</p> <p><b>Snacks pizzas finir et cuire</b></p> <p><b>Confection des produits en pâte feuilletée</b> - fabrication des croissants aux amandes et aux noisettes</p>
<b>Après midi</b>		
<p><b>Transformation de la pâte levée</b> - trois différents petits produits petits pains/brioche/délices (saumure)</p> <p><b>Pâte Brisée</b> - pâte à gâteaux, à tartes et pâte à pâtés</p> <p><b>Masse à fourrer / farces (sucrées et salées)</b> - masse aux amandes - masse aux noisettes - confiture / marmelade</p>	<p><b>Gâteaux / Tartes</b> - sucrés et salés, préparation puis congélation</p> <p><b>Finir et décorer les frivolités danoises, les produits en pâte levée tourée et les pâtés</b></p>	<p><b>Fabrication des canapés et garnir de gelée</b> - montrer les divers procédés (gelée végétale)</p> <p><b>Fourrer les produits à la saumure</b></p> <p><b>Assurance qualité</b> Présenter les produits et recherche de la qualité</p> <p><b>Généralités</b> - nettoyages - contrôle des objectifs de formation - discussion finale - fin du cours</p>

4. jour	5. jour	6. jour
<b>Matin</b>		
<p><b>Introduction et objectifs</b></p> <p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- masse à biscuit chaud biscuit à tourte (capsule)</li> <li>- masse à biscuit froid roulade</li> <li>- biscuit froid coque boule choco, pélerines</li> </ul> <p><b>Pâtes au beurre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pâte sablée sablé</li> <li>- pâte à milans fond de pâtisserie</li> <li>- pâte sucrée bâtons aux noisettes</li> </ul> <p><b>Crèmes et masses à fourrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- crèmes aux fruits, lourde</li> <li>- ganache</li> <li>- crème bavaroise</li> </ul>	<p><b>Transformer les roulades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ananas royal</li> <li>- roulade citron en pâtisserie ou cake</li> </ul> <p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- masse au beurre cake avec tête</li> <li>- masse au beurre légère cake sans tête</li> <li>- masse au beurre dressée noix Zürich/bretzel</li> </ul> <p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- masse à macaron 1:1 petits fours</li> <li>- masse à macaron 1:2 macaron/nid d'oiseau</li> <li>- masse à macaron 1:3 amaretti</li> </ul> <p><b>Masses desséchée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pâte à chou</li> </ul>	<p><b>Pâtisserie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- couper les roulades</li> <li>- remplir les choux</li> <li>- remplir et glacer les boules choco</li> <li>- confectionner des pâtisseries dans des petits moules</li> </ul> <p><b>Cakes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- confectionner des cakes truffés fourrés ganache</li> </ul> <p><b>Tourtes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- couper et garnir les ananas royal</li> <li>- finir et garnir un vacherin glacé</li> <li>- meringage espagnol</li> </ul>
<b>Après midi</b>		
<p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- meringage à froid fonds de vacherin</li> <li>- meringage italien S au chocolat</li> </ul> <p><b>Produits en pâte au miel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fabrication de la pâte</li> </ul>	<p><b>Desserts glacés et à la crème</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- confection dessert à la crème ananas royal</li> <li>- confection dessert glacé vacherin glacé</li> </ul> <p><b>Produits en pâte au miel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- confectionner et cuire un biscôme</li> </ul>	<p><b>Finir les pièces sèches et les petits fours</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fourrer les noix de Zürich et les tremper dans la couverture</li> </ul> <p><b>Assurance qualité</b></p> <p>Présenter les produits et recherche de la qualité</p> <p><b>Généralités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nettoyages</li> <li>- contrôle des objectifs de formation</li> <li>- discussion finale</li> <li>- fin du cours</li> </ul>

## Option boulangerie-pâtisserie (B)

7. jour	8. jour	9. jour
<b>Matin</b>		
<p><b>Pain normal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conduite directe</li> <li>- technologies du froid (CD / froid contrôlé)</li> </ul> <p><i>Ces deux systèmes seront réalisés avec une seule pâte (bise ou mi-blanche)</i></p> <p>Pain spécial en diverses conduites de pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pain paysan (conduite directe courte)</li> <li>- pain party en pâte à pain paysan pour le 9<sup>ème</sup> jour</li> <li>- pain souche rustique (conduite directe longue au réfrigérateur)</li> </ul> <p><b>Petite boulangerie à l'eau</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ballon (méthode express)</li> </ul>	<p><b>Pain normal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cuisson du pain normal sur technique du froid</li> <li>- conduite indirecte (pâte fermentée, poolish)</li> </ul> <p><b>Pain spécial en diverses conduites de pâtes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pain souche rustique façonné du réfrigérateur</li> <li>- pain spécial (pâte fermentée)</li> <li>- pain spécial (poolish)</li> <li>- pain de seigle mélangé (levain-chef)</li> <li>- pain spécial (autolyse)</li> <li>- pain d'épeautre (ébullantage)</li> <li>- pain complet (ébullantage de la boulange)</li> </ul> <p><b>Petite boulangerie à l'eau</b></p> <p><i>Fabrication de divers petits pains avec les pâtes à pains spéciaux</i></p>	<p><b>Levain-chef</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analyse et rafraîchissement du levain-chef</li> </ul> <p><b>Petite boulangerie fine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- façonnage de la pâte à taillaules</li> </ul> <p><b>Pain décoré et pain Party</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fabrication d'une pièce en pâte au sirop</li> <li>- fabrication de motifs de décoration en pâte à pain party</li> <li>- remplissage et présentation du pain party</li> </ul>
<b>Après midi</b>		
<p><b>Préparation de levains pour diverses conduites</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pâtes fermentées (pain normal et spécial)</li> <li>- poolish (parisette, tresse au beurre, etc.)</li> <li>- levain (pain de seigle mélangé)</li> <li>- autolyse (pains spéciaux)</li> <li>- ébullantage (pain d'épeautre)</li> <li>- ébullantage de la boulange (pain complet)</li> </ul> <p><b>Levain-chef</b></p> <p><i>Expliquer les bases de la préparation du levain-chef et son utilisation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- confection d'un levain-mère (sera conduit les trois jours suivants)</li> </ul> <p><b>Pain décoré et pain Party</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fabrication de pâte au sirop et pâte au sel</li> </ul>	<p><b>Levain-chef</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analyse du levain-mère et rafraîchissement</li> </ul> <p><b>Pain décoré et pain Party</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- base de la création des pains décorés / party</li> <li>- abaisse de la pâte au sirop</li> <li>- pétrissage et abaisse de la pâte à pain party pour les motifs de décoration</li> <li>- préparation des farces pour le pain party</li> </ul> <p><b>Petite boulangerie fine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fabrication de la pâte à taillaules (pâte riche avec conduite au réfrigérateur)</li> </ul> <p><b>Assurance qualité</b></p> <p>Présenter les produits et recherche de la qualité</p>	<p><b>Spécialités régionales</b></p> <p>Préparation préalable d'un choix de recettes</p> <p><b>Sortes de tressages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- techniques des divers tressages</li> <li>- fabrication de tresses au beurre</li> </ul> <p><b>Assurance qualité</b></p> <p>Présenter les produits et recherche de la qualité</p> <p><b>Généralités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nettoyages</li> <li>- contrôle des objectifs de formation</li> <li>- discussion finale</li> <li>- fin du cours</li> </ul>

## Option pâtisserie-confiserie (C)

7. jour	8. jour	9. jour
---------	---------	---------

### Matin

<p><b>Masses de base/intérieurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- masse pralinée</li> <li>- gianduja</li> <li>- ganaches (à la crème et au beurre)</li> </ul> <p><b>Travail du sucre</b></p> <p>Confir en démonstration</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- massepain</li> <li>- masse à modeler</li> <li>- cuisson d'une glace</li> </ul>	<p><b>Intérieurs :</b></p> <p>Masse pralinée      pralinés moulés, emportés / coupés spécialités</p> <p>Gianduja              dressé pralinés coupés (emportés)</p> <p>Ganache à la crème    formes creuses dressées (truffes nougat)</p> <p>Ganache au beurre    dressées</p> <p>Massepain              intérieurs</p>	<p><b>Travaux avec la couverture</b></p> <p>Tempérer, trois façons</p> <p>Tremper</p> <p>Couler des formes creuses</p> <p>Couler des formes pour des articles fantaisie (évent le 8<sup>ème</sup> jour)</p>
--	---	---

### Après midi

<ul style="list-style-type: none"> <li>- nougat brun</li> <li>- caramel fondant</li> <li>- liqueur</li> </ul> <p>Démonstration nougat Montélimar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gelée</li> <li>- confitures (CIE 1<sup>er</sup> jour ??)</li> </ul>	<p>Caramel fondant      couper</p> <p>Nougat au miel        cuire / couper</p> <p><b>Glaces</b>                    geler chemiser remplir mousses / parfaits</p> <p><b>Création personnelle</b>    décoration de table</p> <p><b>Entre deux démonstration caramels mous</b></p> <p>caramels à la crème</p> <p>caramels translucides</p> <p>sucres rochers</p>	<p><b>Desserts glacés</b></p> <p>Garnir une bombe</p> <p><b>Articles fantaisies et de décor (dresser)</b></p> <p>Composé de :    couverture                           massepain                           masse à modeler</p> <p><b>Assurance qualité</b></p> <p>Présenter les produits et recherche de la qualité</p> <p><b>Généralités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nettoyages</li> <li>- contrôle des objectifs de formation</li> <li>- discussion finale</li> <li>- fin du cours</li> </ul>
---	---	---

## CIE 4 boulangerie-pâtisserie-confiserie

Information dans le plan de formation

Thèmes	Objectifs particuliers et évaluateurs
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.1.4.1 Produits</li> <li>1.1.4.2 Produits (B)</li> <li>1.1.4.3 Produits (C)</li> <li>1.4.2 Objectif particulier, hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation</li> <li>1.4.1 Objectif particulier, assurance qualité</li> <li>1.1.6.1 Gestion du temps</li> <li>1.1.6.2 Aménagement du poste de travail</li> <li>1.1.2 Objectif particulier, techniques, appareils, machines et installations</li> <li>1.2.2.2 Analyse sensorielle</li> <li>1.2.2.5 Création tridimensionnelle</li> </ul>