

## **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
<b>A) Compétences opérationnelles</b>	
1 Compétences professionnelles / objectifs généraux, objectifs particuliers et objectifs évaluateurs	6
2 Compétences méthodologiques	31
3 Compétences sociales et personnelles	32
<b>B) Tableau des leçons de l'école professionnelle</b>	33
<b>C) Organisation, répartition et durée des cours interentreprises</b>	34
<b>D) Procédure de qualification</b>	38
<b>E) Approbation et entrée en vigueur</b>	40
<b>Modifications du plan de formation</b>	41
<b>Annexe:</b>	
Liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale	43

## **1 Profil de la profession**

Les boulangers-pâtisseries-confiseurs de niveau AFP 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 produits de pâtisserie et, selon l'option, également en produits de boulangerie ou de confiserie de haute qualité et prêts à la consommation;
- b. ils exécutent les travaux dans une optique économique à l'aide des techniques, des appareils, des machines et des installations donnés;
- c. ils créent des produits selon instructions, qui convainquent les clients et les incitent à les acheter;
- d. ils respectent scrupuleusement les prescriptions en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement;
- e. ils se distinguent par leur orientation client 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 AFP, 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 AFP 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	Processus de travail personnels

<b>Objectif général</b>	<b>1.2</b>	<b>Création et présentation</b>
Objectif particulier	1.2.1	Instruments et techniques de travail
Objectif particulier	1.2.2	Création et présentation de produits

<b>Objectif général</b>	<b>1.3</b>	<b>Qualité et sécurité</b>
Objectif particulier	1.3.1	Assurance qualité
Objectif particulier	1.3.2	Hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation
Objectif particulier	1.3.3	Concept d'hygiène
Objectif particulier	1.3.4	Sécurité au travail et protection de la santé
Objectif particulier	1.3.5	Protection de l'environnement
Objectif particulier	1.3.6	Protection contre l'incendie
Objectif particulier	1.3.7	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-pâtissiers-confiseurs AFP (voir plus précisément la page 31 du présent plan de formation):

- Techniques de travail
- Stratégies d'information et de communication
- Stratégies d'apprentissage

- 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-pâtissiers-

confiseurs AFP 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 AFP (voir plus précisément la page 32 du présent plan de formation):

- 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

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 AFP.
- 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 définir 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 boulangers-pâtisseries-confiseurs AFP 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 boulangers-pâtisseries-confiseurs AFP 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 boulangers-pâtisseries-confiseurs AFP 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 boulangers-pâtisseries-confiseurs AFP 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.*

**C5 (Synthétiser)**

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

*Exemple: les boulangers-pâtisseries-confiseurs AFP 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)**

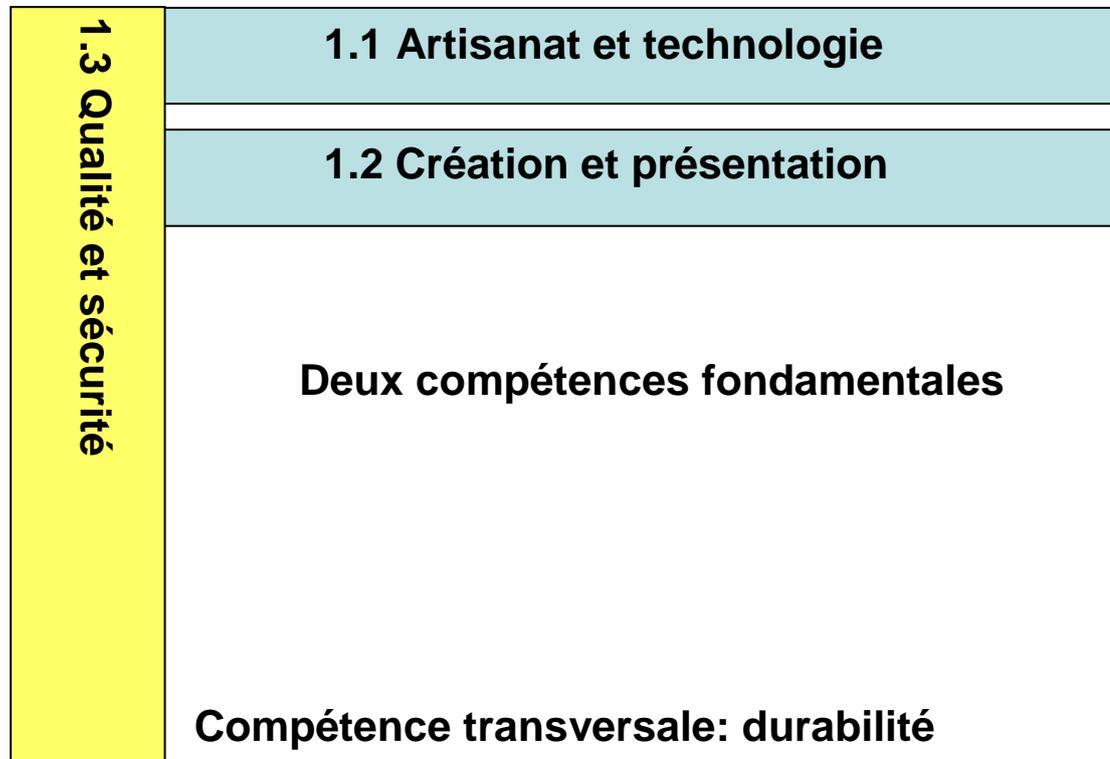
Formuler une évaluation en fonction de critères.

*Exemple: les boulangers-pâtisseries-confiseurs AFP analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets.*

## **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

### 1.1. Objectif général – artisanat et technologie

La fabrication de produits de pâtisserie et de boulangerie ou de confiserie constitue la compétence fondamentale des boulangers-pâtissiers-confiseurs AFP.

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. 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 AFP sont conscients du fait que les matières premières et produits semi-fabriqués doivent être stockés correctement, et 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><b>1.1.1.1 Céréales et produits de la mouture</b> Les BPC AFP nomment la structure et la composition des grains de céréales.</p> <p>Les BPC AFP décrivent les variétés, les propriétés et l'utilisation des céréales, des graines et de leurs produits. (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>1.1.1.1 Céréales et produits de la mouture</b> Les BPC AFP utilisent les céréales, les graines et leurs produits de manière appropriée. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.2 Lait / produits laitiers</b> Les BPC AFP nomment la composition et la conservation du lait et des produits laitiers.</p> <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>1.1.1.2 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 AFP 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 exigences légales, énergétiques et économiques.

<p><b>1.1.1.3 Matières grasses</b> Les BPC AFP 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 AFP 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 AFP 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 AFP utilisent de manière appropriée les différents œufs et ovoproduits selon leurs possibilités. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.5 Eau</b> Les BPC AFP 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 AFP utilisent l'eau à température et en quantité appropriées. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.6 Sel comestible</b> Les BPC AFP nomment les variétés et l'utilisation des sels comestibles.</p> <p>Ils expliquent l'influence et l'effet des sels comestibles 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 AFP utilisent le sel comestible de manière appropriée. (C3)</p>

<p><b>1.1.1.7 Miel, sortes de sucre et édulcorants</b>  Les BPC AFP 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. (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 AFP 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 AFP 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 AFP 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 AFP décrivent les produits à base de fèves de cacao et leurs utilisation et domaines d'utilisation.</p> <p>Ils expliquent les méthodes de tempérage et de travail de la couverture. (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>1.1.1.9 Produits à base de fèves de cacao</b>  Les BPC AFP tempèrent et travaillent la couverture de manière appropriée. (C3)</p>

<p><b>1.1.1.10 Fruits, légumes, noix et oléagineux</b> Les BPC AFP décrivent les principales variétés et sortes de fruits, légumes, noix et oléagineux et leurs propriétés, stockage et utilisation. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.10 Fruits, légumes, noix et oléagineux</b> J'utilise les fruits, légumes, noix et oléagineux de manière appropriée. (C3)</p>	<p><b>1.1.1. Fruits, légumes, noix et oléagineux</b> Les BPC AFP travaillent et utilisent les 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 AFP décrivent les variétés, les propriétés et l'utilisation des principaux spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs.  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 les 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 AFP utilisent les spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs de manière appropriée. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.12 Produits semi-fabriqués</b> Les BPC AFP 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 les 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 AFP fabriquent des produits semi-fabriqués de choix, et les utilisent de manière appropriée. (C3)</p>
<p><b>1.1.1.13 Gélifiants / épaississants</b> Les BPC AFP expliquent l'effet et l'utilisation des gélifiants et épaississants courants à l'aide d'exemples. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.13 Gélifiants / épaississants</b> J'utilise les gélifiants et épaississants de manière appropriée. (C3)</p>	<p><b>1.1.1.13 Gélifiants / épaississants</b> Les BPC AFP 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 AFP connaissent 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 les 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 AFP utilisent les 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 AFP 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 les produits de panification de manière appropriée. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.15 Produits de panification</b> Les BPC AFP utilisent les produits de panification de manière appropriée. (C2)</p>
<p><b>1.1.1.16 Stockage optimal</b> Les BPC AFP décrivent les conditions de stockage optimales pour les principaux produits semi-fabriqués, produits et matières premières, et les motivent. (C2)</p>	<p><b>1.1.1.16 Entrée des stocks et des marchandises</b> Je contrôle l'entrée des marchandises, des matières premières, des produits semi-fabriqués et notifie les livraisons défectueuses.  Je les stocke conformément aux directives et les documente conformément aux directives de l'entreprise. (C3)</p>	
<p><b>1.1.1.17 Gestion des stocks et des marchandises</b> Les BPC AFP décrivent les règles et les principes d'une gestion efficace et optimale des stocks et des marchandises.  Ils décrivent les principales dispositions légales. (C1)</p>	<p><b>1.1.1.17 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>1.1.1.17 Gestion des stocks</b> Les BPC AFP 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>1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession</b> Les BPC AFP sont capables de réaliser correctement des calculs simples et en rapport avec la profession, dans les domaines suivants.  - calcul des températures</p>	<p><b>1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession</b> Je mets scrupuleusement en œuvre les calculs suivants dans mon domaine de travail:  - calcul des températures</p>	<p><b>1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession</b> Les BPC AFP sont capables de réaliser correctement les calculs suivants, au moyen d'exemples pratiques:  - calcul des températures</p>

- calcul du temps et des quantités - calcul des recettes (C3)	- calcul du temps et des quantités - calcul des recettes (C3)	- calcul du temps et des quantités - calcul des recettes (C3)
---	---	---

**Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail
- 2.3 Stratégies d'apprentissage

**Compétences sociales et personnelles**

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

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

Les BPC AFP 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.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p><b>1.1.2.1 Appareils, machines, installations</b> Les BPC AFP 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 éplucher</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 éplucher</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 AFP 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 AFP 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> </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> </ul>	<p><b>1.1.2.2 Techniques</b> Les BPC AFP 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> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Découper à l'emporte-pièce</li> <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>- Découper à l'emporte-pièce</li> <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>- Découper à l'emporte-pièce</li> <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>
---	---	--

### **Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Stratégies d'information et de communication

### **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 AFP 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 utilisent pour la production et le perfectionnement de leurs produits.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p><b>1.1.3.1 Lois naturelles chimiques et processus</b> Les BPC AFP décrivent les lois chimiques et processus suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- production de gaz</li><li>- fonte de sucre</li><li>- changement de couleur de la croûte</li><li>- transformation des substances nutritives (protéines, lipides, glucides)</li><li>- oxydation</li><li>- gélatinisation</li><li>- saponification</li><li>- coagulation</li></ul> <p>(C1)</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 de produits se fasse conformément aux objectifs de l'entreprise. (C3)</p>	<p><b>1.1.3.1 Lois naturelles et processus</b> Les BPC AFP 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 AFP décrivent les lois physiques et processus suivants:</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 CO<sub>2</sub> lors de la cuisson</li><li>- états physiques et leurs effets</li><li>- solutions homogènes et hétérogènes et utilisation</li><li>- densité des matières premières et produits semi-fabriqués</li><li>- cristallisation</li><li>- transmission de chaleur</li><li>- séparation des mélanges</li></ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rôle de l'humidité de l'air dans le cadre des processus de fermentation, de refroidissement, de cuisson et de stockage (C1)</li> </ul>		
<p><b>1.1.3.3 Lois naturelles biologiques et processus</b>  Les BPC AFP décrivent les lois biologiques et processus suivants:</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 (C1)</li> </ul>		

**Compétences méthodologiques**

- 2.3 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 AFP 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 et installations qui conviennent, conformément à des directives.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p><b>1.1.4.1 Produits</b> Les BPC AFP 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>- pain normal et pain spécial<sup>2</sup></li><li>- petite boulangerie au lait, viennoiseries et produits cuits dans la friture<sup>3</sup></li><li>- snacks et produits traiteur</li><li>- produits en pâte feuilletée</li><li>- tourtes, cakes, tartelettes</li><li>- desserts à la crème et desserts glacés et glace alimentaire</li><li>- pâtisseries, pièces sèches et petits fours (C2)</li></ul>	<p><b>1.1.4.1 Produits</b> Je fabrique de manière appropriée des produits issus de cinq des dix groupes de produits<sup>4</sup> suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pain normal et pain spécial<sup>5</sup></li><li>- petite boulangerie au lait, viennoiseries et produits cuits dans la friture<sup>6</sup></li><li>- pâtes tourées</li><li>- snacks et produits traiteur</li><li>- biscuits et masses</li><li>- pâtisseries</li><li>- pièces sèches et petits fours</li><li>- tourtes, cakes, tartelettes et produits au miel</li><li>- desserts à la crème, desserts glacés et glace alimentaire</li><li>- travaux de couverture (C3)</li></ul>	<p><b>1.1.4.1 Produits</b> Les BPC AFP fabriquent de manière appropriée les produits issus des groupes de produits suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pain normal et pain spécial<sup>7</sup></li><li>- petite boulangerie au lait, viennoiseries<sup>8</sup></li><li>- snacks et produits traiteur</li><li>- produits en pâte feuilletée</li><li>- tourtes, cakes, tartelettes</li><li>- desserts à la crème, desserts glacés et glace alimentaire</li><li>- pâtisseries, pièces sèches et petits fours (C3)</li></ul>

### Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail

### Compétences sociales et personnelles

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

<sup>2</sup> Modification du 14 juillet 2014 entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

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

<sup>4</sup> Cinq de ces groupes doivent être définis au début de l'apprentissage et stipulés dans le programme de formation

<sup>5</sup> Modification du 14 juillet 2014 entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>6</sup> Modification du 14 juillet 2014 entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

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

<sup>8</sup> Modification du 14 juillet 2014 entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<b>1.1.5 Objectif particulier – processus de travail personnels</b>		
<p>Les BPC AFP au 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 AFP organisent leurs propres travaux de manière rationnelle et opportune conformément aux directives générales et entrepreneuriales.</p>		
<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<p><b>1.1.5.1 Gestion du temps</b> Les BPC AFP expliquent les objectifs et avantages de la gestion du temps, et décrivent les critères d'un poste de travail bien organisé. (C2)</p>	<p><b>1.1.5.1 Gestion du temps</b> Je planifie mes travaux à l'avance et les organise en fonction des priorités. Je respecte les directives temporelles et organisationnelles. (C3)</p>	<p><b>1.1.5.1 Gestion du temps</b> Les BPC AFP planifient et organisent leurs travaux selon des directives temporelles. (C3)</p>
<p><b>1.1.5.2 Aménagement du poste de travail</b> Les BPC AFP garantissent avec les moyens appropriés que leur poste de travail est toujours aménagé de manière appropriée et correcte, puis rangé.</p> <p>Ils observent à cet égard les étapes de l'organisation du travail à leur poste de travail. (C3)</p>	<p><b>1.1.5.2 Aménagement du poste de travail</b> Je garantis que mon poste de travail est toujours aménagé de manière appropriée et correcte, puis rangé. (C3)</p>	<p><b>1.1.5.2 Aménagement du poste de travail</b> Les BPC AFP garantissent avec les moyens appropriés que leur poste de travail est toujours aménagé de manière appropriée et correcte, puis rangé.</p> <p>Ils observent à cet égard les étapes de l'organisation du travail à leur poste de travail. (C3)</p>
<p><b>1.1.5.3 Dossier de formation</b> Les BPC AFP sont capables de décrire la structure et l'objet du dossier de formation. (C2)</p>	<p><b>1.1.5.3 Dossier de formation</b> Je tiens le dossier de formation consciencieusement et selon les directives. J'en discute régulièrement avec le responsable. (C3)</p>	

### **Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Stratégies d'information et de communication
- 2.3 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 et présentation

Le plaisir de travailler et de fabriquer des produits uniques constitue un principe important pour les BPC AFP.

Les BPC AFP créent selon des directives des produits 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 AFP ont conscience de l'importance des instruments de travail et techniques pour la création de produits. Ils les utilisent de manière appropriée, conformément à des directives.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>1.2.1.1 Instruments de travail</b> Les BPC AFP élaborent des instruments de travail appropriés tels que chablons, moules, croquis ou copies, selon des directives claires.  Ils utilisent scrupuleusement des techniques appropriées telles que croquis, dessin, coupe et copie. (C3)	<b>1.2.1.1 Instruments de travail</b> J'utilise des instruments de travail appropriés tels que chablons, moules, croquis ou copies. (C3)	
<b>1.2.1.2 Techniques</b> Les BPC AFP utilisent de manière appropriée les techniques suivantes pour la création de produits:  - modelage - peinture - dessin - techniques des cornets / écriture - technique émail (C3)	<b>1.2.1.2 Techniques</b> J'utilise de manière appropriée les techniques suivantes pour la création de produits:  - modelage - techniques des cornets / écriture (C3)	

### Compétences méthodologiques

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

### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité

<b>1.2.2 Objectif particulier – création et présentation de produits</b>		
<p>Les BPC AFP sont conscients du fait que leurs produits doivent être créés et présentés de manière à déclencher une impulsion d'achat chez les clients. Ils utilisent économiquement l'analyse sensorielle et les techniques données, et fabriquent des produits uniques pour leurs clients.</p>		
<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<p><b>1.2.2.1 Analyse sensorielle</b> Les BPC AFP 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. (C4)</p>	<p><b>1.2.2.1 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. (C5)</p>	<p><b>1.2.2.1 Analyse sensorielle</b> Les BPC AFP 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. (C4)</p>
<p><b>1.2.2.2 Création tridimensionnelle</b> Les BPC AFP élaborent sur la base de modèles des produits bidimensionnels et tridimensionnels à base de matières premières alimentaires et de leurs produits semi-fabriqués. (C3)</p>	<p><b>1.2.2.2 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. (C3)</p>	<p><b>1.2.2.2 Création tridimensionnelle</b> Les BPC AFP élaborent sur la base de modèles des produits bidimensionnels et tridimensionnels à base de matières premières alimentaires et de leurs produits semi-fabriqués. (C3)</p>
<p><b>1.2.2.3 Présentation des produits</b> Les BPC AFP 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>1.2.2.3 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>1.2.2.3 Présentation des produits</b> Les BPC AFP présentent leurs produits de manière promotionnelle pour la vente à la clientèle. (C5)</p>

### **Compétences méthodologiques**

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

### **Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Autonomie et responsabilité

### **1.3 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 AFP, en vue de protéger des effets négatifs les collègues, l'entreprise, les clients et les produits.

Dans le cadre de leur travail, les BPC AFP 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.

#### **1.3.1 Objectif particulier – assurance qualité**

Les BPC AFP sont conscients du fait que l'assurance qualité est le processus entrepreneurial qui doit garantir qu'un produit fabriqué atteigne un niveau de qualité établi.

<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<b>1.3.1.1 Assurance qualité</b> Les BPC AFP analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits concrets. (C6)	<b>1.3.1.1 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>1.3.1.1 Assurance qualité</b> Les BPC AFP analysent et évaluent exemplairement la qualité de produits fabriqués. (C6)
<b>1.3.1.2 Défauts de qualité</b> Les BPC AFP reconnaissent 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>1.3.1.2 Défauts de qualité</b> En cas de défauts de qualité, j'explique les causes et les corrections nécessaires. (C2)	<b>1.3.1.2 Défauts de qualité</b> Les BPC AFP reconnaissent les éventuelles causes d'erreurs. Ils déduisent les mesures qui conviennent. (C5)

### **Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail

### **Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Autonomie et responsabilité

- 3.3 Capacité à communiquer

- 3.4 Capacité à gérer des conflits

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

Les BPC AFP 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.

<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
<b>1.3.2.1 Dispositions légales</b> Les BPC AFP décrivent les principales règles d’hygiène légales pour l’organisation des processus de travail, et expliquent leurs but et signification. (C2)	<b>1.3.2.1 Dispositions légales</b> Je suis en mesure d’exécuter consciencieusement les travaux, conformément aux règles d’hygiène légales. (C3)	<b>1.3.2.1 Dispositions légales</b> Les BPC AFP observent consciencieusement les règles d’hygiène légales. (C3)
<b>1.3.2.2 Mesures</b> Les BPC AFP 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)	<b>1.3.2.2 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)	<b>1.3.2.2 Mesures</b> Les BPC AFP appliquent de manière autonome les principes de l’hygiène personnelle, de l’hygiène d’exploitation et de l’hygiène de transformation dans le cadre de leur travail au CI, conformément aux directives. (C3)

#### **Compétences méthodologiques**

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

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

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

### 1.3.3 Objectif particulier – concept d'hygiène

Les BPC AFP 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>1.3.3.1 HACCP</b> Les BPC AFP expliquent la fonction et les principes HACCP et des bonnes pratiques de fabrication (BPF). (C2)	<b>1.3.3.1 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>1.3.3.1 HACCP</b> Les BPC AFP mettent en œuvre de manière autonome les principes HACCP et des bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans le cadre de leurs travaux au CI.  Dans le cadre du processus d'autocontrôle, ils prennent les mesures qui conviennent pour garantir dans leur travail la sécurité alimentaire et hygiénique. (C3)
<b>1.3.3.2 Feuilles de contrôle</b> Les BPC AFP sont capables de gérer correctement les feuilles de contrôle et les check-lists, et de mettre en évidence des erreurs typiques. (C3)	<b>1.3.3.2 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>1.3.3.3 Activité de contrôle</b> Les BPC AFP indiquent les objectifs et les éléments de l'activité de contrôle, et expliquent l'importance des différentes mesures de contrôle. (C2)	<b>1.3.3.3 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>1.3.3.3 Activité de contrôle</b> Les BPC AFP 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>1.3.3.4 Manque d'hygiène</b> Les BPC AFP 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>1.3.3.4 Manque d'hygiène</b> Je suis capable de décrire les conséquences du manque d'hygiène et, au besoin, d'entreprendre des mesures d'urgence. (C5)	<b>1.3.3.4 Manque d'hygiène</b> Les BPC AFP sont capables de décrire les conséquences du manque d'hygiène et, au besoin, de proposer des mesures d'urgence. (C5)

### **Compétences méthodologiques**

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

### **Compétences sociales et personnelles**

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

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

Les BPC AFP 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.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>1.3.4.1 Prescriptions</b> Les BPC AFP 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>1.3.4.1 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>1.3.4.2 Prévention</b> Les BPC AFP décrivent les mesures de prévention des blessures et maladies professionnelles liées à l'usage de substances dangereuses et allergisantes, de machines et d'appareils, au levage de charges et aux glissades. (C2)	<b>1.3.4.2 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>1.3.4.2 Prévention</b> Les BPC AFP 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 supérieur. (C3)
<b>1.3.4.3 Mesures</b> Les BPC AFP expliquent les mesures possibles en matière de protection de leur personne et de leur environnement conformément aux directives légales. (C2)	<b>1.3.4.3 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>1.3.4.3 Mesures</b> Les BPC AFP sont capables de protéger leur santé et celle de leurs collègues en adoptant des mesures adéquates, conformément aux directives légales. (C3)
<b>1.3.4.4 Premiers secours</b> Les BPC AFP sont capables d'expliquer les mesures de premiers secours et une organisation d'urgence typique, et de mettre en évidence leur importance. (C2)	<b>1.3.4.4 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>1.3.4.4 Premiers secours</b> Les BPC AFP indiquent comment se comporter en cas de blessures et d'accidents. (C2)

**Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Stratégies d'information et de communication

**Compétences sociales et personnelles**

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

### 1.3.5 Objectif particulier – protection de l’environnement

Les BPC AFP 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.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>1.3.5.1 Protection de l’environnement</b> Les BPC AFP indiquent les principes et mesures entrepreneuriaux de protection de l’environnement à l’aide d’exemples significatifs. (C2)	<b>1.3.5.1 Protection de l’environnement</b> J’applique chaque jour correctement et consciencieusement les principes de protection de l’environnement. (C3)	<b>1.3.5.1 Protection de l’environnement</b> Les BPC AFP appliquent de manière autonome les principes de protection de l’environnement dans le cadre de leur travail au CI, conformément aux directives. (C3)
<b>1.3.5.2 Problèmes environnementaux</b> Les BPC AFP 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>1.3.5.2 Problèmes environnementaux</b> J’évalue régulièrement la situation en tenant compte de la protection de l’environnement dans le cadre de mon processus de travail.  Je déduis les mesures qui conviennent et les mets en œuvre correctement dans mon champ d’activité. (C6)	
<b>1.3.5.3 Utilisation des ressources</b> Les BPC AFP indiquent les principes et mesures généraux d’utilisation économique des ressources à l’aide d’exemples typiques. (C2)	<b>1.3.5.3 Utilisation des ressources</b> J’utilise de manière appropriée toutes les ressources dans mon domaine de travail, aussi mesurément et économiquement que possible. (C3)	<b>1.3.5.3 Utilisation des ressources</b> Les BPC AFP appliquent de manière autonome les principes d’utilisation économique des ressources dans leur travail au CI, conformément aux directives. (C3)

### Compétences méthodologiques

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

### Compétences sociales et personnelles

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

### **1.3.6 Objectif particulier – protection contre l’incendie**

Les BPC AFP 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>1.3.6.1 Règles</b> Les BPC AFP 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>1.3.6.1 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>1.3.6.2 Mesures de protection</b> Les BPC AFP 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>1.3.6.2 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
- 2.2 Stratégies d’information et de communication

### **Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Autonomie et responsabilité

<b>1.3.7 Objectif particulier – entretien et longévité des installations</b> Les BPC AFP 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>1.3.7.1 Modes d'emploi</b> Je suis en mesure de lire les modes d'emploi et d'appliquer scrupuleusement leurs prescriptions. (C3)	<b>1.3.7.1 Modes d'emploi</b> Les BPC AFP sont en mesure de lire les modes d'emploi et d'appliquer scrupuleusement leurs prescriptions. (C3)
	<b>1.3.7.2 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>1.3.7.2 Travaux d'entretien</b> Les BPC AFP réalisent de petits travaux d'entretien sur des installations, appareils et machines, conformément aux directives de l'entreprise. (C3)
<b>1.3.7.3 Soin</b> Les BPC AFP expliquent les variétés, l'utilisation et les effets des produits de nettoyage et de désinfection typiques. (C2)	<b>1.3.7.3 Soin</b> J'utilise les produits de nettoyage et de désinfection comme il se doit, en recourant à un dosage adéquat, de manière appropriée.  J'utilise à cet effet les instruments de nettoyage mesurément et de manière sûre et appropriée. (C3)	<b>1.3.7.3 Soin</b> Les BPC AFP 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>1.3.7.4 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 AFP 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 AFP 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 Stratégies d'information et de communication**

Les BPC AFP seront de plus en plus amenés à utiliser les nouvelles technologies de l'information et de la communication. Les BPC AFP 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.

### **2.3 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 AFP 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.

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

Les compétences sociales et personnelles permettent aux BPC AFP 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 AFP 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 AFP 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 AFP 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 AFP 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 AFP 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 AFP entretiennent des contacts avec des personnes aux attentes variées en termes de comportement et de courtoisie. Les BPC AFP 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 AFP 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.

## B Tableau des leçons de l'école professionnelle

Domaines d'enseignement / objectifs généraux	1 <sup>ère</sup> année d'apprentissage	2 <sup>ème</sup> année d'apprentissage	Total
Artisanat et technologie / Qualité et sécurité	140	140	280
Création et présentation	60	60	120
Total des connaissances professionnelles	200	200	400
Enseignement de culture générale	120	120	240
Gymnastique et sport	40	40	80
Total des leçons	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>720</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>9</sup>

### 3 Organes

Les organes des cours sont:

- a. la commission de surveillance
- b. les commissions des cours (avec représentation cantonale)
- c. ...<sup>10</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 du troisième semestre (cours 2)                | 3 jours à 8 heures              |
| - au cours du troisième semestre (cours 3)                | 1 jour à 8 heures <sup>11</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>1.3.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation</p> <p>1.3.3 Objectif particulier – concept d'hygiène</p> <p>1.3.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé</p> <p>1.3.5 Objectif particulier – protection de l'environnement</p> <p>1.3.7 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>9</sup> Modification du 14 juillet 2014 entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>10</sup> Abrogé par modification du 14 juillet 2014

<sup>11</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>1.3.1 Objectif particulier – assurance qualité</li> <li>1.3.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation</li> <li>1.3.3 Objectif particulier – concept d'hygiène</li> <li>1.3.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé</li> <li>1.3.5 Objectif particulier – protection de l'environnement</li> <li>1.3.7 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 – 3<sup>ème</sup> semestre (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>- Meringage</li> <li>- Meringage, 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>1.3.1 Objectif particulier – assurance qualité</p> <p>1.3.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d’exploitation et hygiène de transformation</p> <p>1.3.3 Objectif particulier – concept d’hygiène</p> <p>1.3.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé</p> <p>1.3.5 Objectif particulier – protection de l’environnement</p> <p>1.3.7 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 Analyse sensorielle</p> <p>1.2.2.3 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.

Le volume et l’exigence des travaux sont fonction des objectifs évaluateurs des cours interentreprises.

La taille de la classe de cours est fonction des conditions cadres méthodiques, didactiques et organisationnelles.

### Cours 3 3<sup>ème</sup> semestre (1 jour) <sup>12</sup>

Thèmes	Objectifs particuliers et évaluateurs
Dans les cours CIE 3, 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.	1.1.2.2 Techniques 1.1.4.1 Produits 1.1.5.1 Gestion du temps 1.1.5.2 Aménagement du poste de travail  1.3.1.1 Assurance qualité 1.3.2.2 Mesures (hygiène)

#### Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail
- 2.3 Stratégies d'apprentissage

#### Compétences sociales et personnelles

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

---

<sup>12</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.
- Les cinq groupes de produits doivent être indiqués lors de l'inscription à l'examen.<sup>13</sup> selon les objectifs évaluateurs 1.1.4.1 Produits (p. 18)
- La convocation à l'examen précise quel matériel la personne en formation doit apporter.
- Les directives concernant l'examen seront remises au préalable.<sup>14</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>15</sup>

### **2. Domaines de qualification**

#### **2.1 Travail pratique**

Ce domaine de qualification se déroule en principe dans l'entreprise formatrice.<sup>16</sup> L'atteinte des objectifs évaluateurs dans l'entreprise et dans les cours interentreprises est évaluée pendant 6 heures dans le cadre d'un travail pratique préparé (TPP).

Le domaine de qualification comprend:

- Position 1: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie, avec les cinq groupes de produits
- Position 2: objectif général 1.3 / Qualité et sécurité<sup>17</sup>

La position 1 a une pondération double.<sup>18</sup>

La position 2 a une pondération simple.<sup>19</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 1 ½ heure et à l'oral pendant ½ heure. Le domaine de qualification comprend:

- Position 1: objectif général 1.1 / Artisanat et technologie, et objectif général 1.3 / Qualité et sécurité, ¾ heure, écrit, ½ heure, oral
- Position 2: objectif général 1.2 / Création et présentation, ¾ heure, écrit

La position 1 a une pondération double.

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

La note d'expérience pour 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.

---

<sup>13</sup> Ajouté le 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

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

<sup>15</sup> Ajouté le 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>16</sup> Modification du 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>17</sup> Ajouté le 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>18</sup> Ajouté le 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

<sup>19</sup> Ajouté le 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

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>20</sup>

#### **4 Culture générale**

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.

---

<sup>20</sup> Modification du 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2014

## **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 AFP et de boulanger-pâtissier-confiseur de niveau AFP du 27.10.2010.

Berne, le 27.10.2010

OFFICE FEDERAL DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA TECHNOLOGIE

La directrice: Dr. 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>
Objectif général 1.1.4.1 Produits	p. 18	Nouvelle dénomination de deux groupes de produits
Partie C	p. 34	2. Organes responsables: - Adaptation du nom de l'organe responsable 3.c a été biffé
	p. 34	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. 37	- Complément de la description du nouveau cours 3
Partie D	p. 38	1. Organisation Précision et complément concernant l'organisation  2.1 Travail pratique - Précision de l'endroit du déroulement. - Nouvelle position 2 et nouvelle pondération des positions.  3. Note d'expérience - Une nouvelle phrase a été ajoutée pour faciliter la compréhension
Annexe		Liste des dossiers pour la mise en œuvre 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 1<sup>er</sup> août 2014. Elle est valable pour toutes les personnes qui commencent leur formation à partir de 2014.

Lucerne, 10 juillet 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 avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) du 27.10.2010

Berne, 14 juillet 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>21</sup>

Document	Date	Source
Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de «boulangère-pâtissière-confiseuse AFP et boulanger-pâtissier-confiseur AFP»	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 AFP et boulanger-pâtissier-confiseur AFP»	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,

<sup>21</sup> Modification du 14 juillet 2014

		Case postale 583, 3000 Berne 7
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