

Avertissement

Pour faciliter la consultation à l'écran, les pages blanches du document imprimé (qui correspondent aux pages 2, 4, 6, 8, 14, 18, 20, 24, 32, 36, 42, 46, 58, 62, 66, 70, 76, 82, 88 et 92) ont été retirées de la version PDF. On ne s'inquiétera donc pas de leur absence si on imprime le document.

La pagination du fichier PDF est ainsi demeurée en tous points conforme à celle de l'original.

Programme d'études professionnelles

5270

Boulangerie

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Boulangerie

**Secteur
de formation**

3

Alimentation
et tourisme

Formation professionnelle et technique
et formation continue

Direction générale des programmes
et du développement

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, 2002-02-00054

ISBN 2-550-39741-X

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2002

ALIMENTATION ET TOURISME

BOULANGERIE

PROGRAMME D'ÉTUDES 5270

Le programme *Boulangerie* conduisant au diplôme d'études professionnelles, prépare à l'exercice du métier de **boulangier** ou **boulangère**.

**Direction générale des programmes et
du développement**

REMERCIEMENTS

La production du présent document a été possible grâce à de nombreuses collaborations des milieux du travail et de l'éducation.

Le ministère de l'Éducation remercie les personnes ci-dessous, qui ont participé à l'élaboration de ce programme d'études.

Milieu du travail

Christian Abline
Boulangerie Première Moisson

Vidal Christophe
Boulangerie Pain Doré

Janet Cowper
Boulangerie le Fromentier

Jean-François Desbois
Marché Métro Première moisson

René Gineste
Boulangerie le Fromentier

Patrice Labroc
Boulangerie Première Moisson

Réal Mercier
Super Carnaval

Pierre Thivierge
Boulangerie-pâtisserie Brossard

Milieu de l'éducation

Gilles Chevalier
Directeur de centre
Commission scolaire du Chemin-du-Roy

Martin Houtman
Enseignant
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

André Juneau
Enseignant
Commission scolaire du Chemin-du-Roy

Bernard Laloï
Enseignant
Commission scolaire de la Capitale

Richard Marleau
Enseignant
Commission scolaire des Laurentides

ÉQUIPE DE PRODUCTION

Coordination

André Vincent
Responsable de l'ingénierie de la formation
Direction générale des programmes
et du développement

Conception et rédaction

Gérard Lamour
Spécialiste du métier
Enseignant en boulangerie et pâtisserie
Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau
Commission scolaire Marie-Victorin

Soutien technique

Michel Caouette
Consultant et conseiller en élaboration de programmes
Formaqual inc.

Révision linguistique

Sous la responsabilité du Service des publications du
ministère de l'Éducation

Éditique

Céline Thériège
Direction générale des programmes
et du développement

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION DU PROGRAMME	1
VOCABULAIRE	3

Première partie

1	SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES	7
2	BUTS DE LA FORMATION	9
3	COMPÉTENCES VISÉES	11
	MATRICE DES OBJETS DE FORMATION	12
4	OBJECTIFS GÉNÉRAUX.....	13
5	OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER ET DE SECOND NIVEAU	15
5.1	DÉFINITION DES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS.....	15
5.2	GUIDE DE LECTURE DES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	16

Deuxième partie

MODULE 1 :	MÉTIER ET FORMATION.....	21
MODULE 2 :	HYGIÈNE ET SALUBRITÉ.....	25
MODULE 3 :	MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS	29
MODULE 4 :	RECETTE DE PRODUCTION	33
MODULE 5 :	PÉTRISSAGE DES PÂTES	37
MODULE 6 :	CHIMIE DU PAIN	43
MODULE 7 :	LEVAINS ET FERMENTS.....	47
MODULE 8 :	PRÉPARATION DE PÂTES À PAIN	51
MODULE 9 :	COUPAGE, BOULAGE ET FAÇONNAGE	55
MODULE 10 :	FAÇONNAGE DE PÂTES À PAIN BLANC.....	59
MODULE 11 :	FAÇONNAGE DE PÂTES À PAINS SPÉCIAUX	63
MODULE 12 :	CONTRÔLE DE LA FERMENTATION	67
MODULE 13 :	PÂTES À VIENNOISERIES	71
MODULE 14 :	CONFECTION DE VIENNOISERIES.....	77
MODULE 15 :	CUISSON DU PAIN	83
MODULE 16:	INTÉGRATION AU MILIEU DE TRAVAIL.....	89

PRÉSENTATION DU PROGRAMME

Le programme *Boulangerie* a été conçu suivant un cadre d'élaboration des programmes qui exige, notamment, la participation des milieux du travail et de l'éducation.

Le programme est défini par compétences, formulé par objectifs et découpé en modules. Il est conçu selon une approche globale qui tient compte à la fois de facteurs tels que les besoins de formation, la situation de travail, les fins, les buts ainsi que les stratégies et les moyens pour atteindre les objectifs.

Dans le programme, on énonce et structure les compétences minimales que l'élève, jeune ou adulte, doit acquérir pour obtenir son diplôme. Ce programme doit servir de référence pour la planification de l'enseignement et de l'apprentissage ainsi que pour la préparation du matériel didactique et du matériel d'évaluation.

Le programme *Boulangerie* conduit au diplôme d'études professionnelles. L'une ou l'autre des conditions suivantes permettent l'accès à ce programme.

- Pour la personne titulaire du diplôme d'études secondaires ou de son équivalent reconnu, aucune condition d'admission supplémentaire n'est requise.

OU

- Pour la personne âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation, la condition d'admission suivante s'ajoute : avoir obtenu les unités de 3^e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique ou des apprentissages reconnus équivalents.

OU

- Pour la personne âgée d'au moins 18 ans, la réussite du test de développement général est prescrite comme préalables fonctionnels.

N.B. : La condition relative à la concomitance n'est pas applicable à cette catégorie.

La durée du programme est de 795 heures; de ce nombre, 540 heures sont consacrées à l'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise des tâches du métier et 255 heures, à l'acquisition de compétences plus larges. Le programme est divisé en 16 modules dont la durée varie de 15 heures à 120 heures (multiple de 15). Cette durée comprend le temps consacré à l'évaluation des apprentissages aux fins de la sanction des études et à l'enseignement correctif.

Le programme comprend deux parties. La première, d'intérêt général, présente une vue d'ensemble de la formation; elle comprend cinq chapitres. Le premier chapitre synthétise, sous forme de tableau, l'information essentielle. Le deuxième définit les buts de la formation; le troisième traite des compétences visées et le quatrième, des objectifs généraux. Enfin, le cinquième chapitre apporte des précisions au sujet des objectifs opérationnels. La seconde partie vise davantage les personnes touchées par l'application du programme. On y décrit les objectifs opérationnels de chacun des modules.

VOCABULAIRE

Buts de la formation

Intentions éducatives retenues pour le programme. Il s'agit d'une adaptation des buts généraux de la formation professionnelle pour une formation donnée.

Compétence

Ensemble intégré de connaissances, d'habiletés de divers domaines, de perceptions et d'attitudes permettant à une personne de réaliser adéquatement une tâche ou une activité de travail ou de vie professionnelle.

Objectifs généraux

Expression des intentions éducatives en catégories de compétences à faire acquérir à l'élève. Ils permettent le regroupement d'objectifs opérationnels.

Objectifs opérationnels

Traduction des intentions éducatives en termes pratiques pour l'enseignement, l'apprentissage et l'évaluation. Dans le contexte d'une approche par compétences, il s'agit de la traduction des intentions éducatives en compétences à acquérir, selon des exigences précises.

Module

Unité constitutive ou composante d'un programme d'études comprenant un objectif opérationnel de premier niveau et, le cas échéant, les objectifs opérationnels de second niveau qui l'accompagnent.

Unité

Étalon servant à exprimer la valeur de chacune des composantes (modules) d'un programme d'études en attribuant à ces composantes un certain nombre de points pouvant s'accumuler pour l'obtention d'un diplôme; l'unité correspond à quinze heures de formation.

Première partie

1 SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Nombre de modules : 16
Durée en heures : 795
Valeur en unités : 53

Boulangerie
Code du programme : 5270

CODE	TITRE DU MODULE	DURÉE	UNITÉS*
400711	1 Métier et formation	15	1
400721	2 Hygiène et salubrité	15	1
400733	3 Matières premières et produits	45	3
400742	4 Recette de production	30	2
400753	5 Pétrissage des pâtes	45	3
400763	6 Chimie du pain	45	3
400773	7 Levains et ferments	45	3
400783	8 Préparation de pâtes à pain	45	3
400794	9 Coupage, boulage et façonnage	60	4
400806	10 Façonnage de pâtes à pain blanc	90	6
400816	11 Façonnage de pâtes à pains spéciaux	90	6
400822	12 Contrôle de la fermentation	30	2
400832	13 Pâtes à viennoiseries	30	2
400844	14 Confection de viennoiseries	60	4
400852	15 Cuisson du pain	30	2
400868	16 Intégration au milieu de travail	120	8

* Une unité équivaut à quinze heures.

2 BUTS DE LA FORMATION

Les buts de la formation en *Boulangerie* sont définis à partir des buts généraux de la formation professionnelle et en tenant compte, en particulier, de la situation de travail. Ces buts sont les suivants :

Rendre la personne efficace dans l'exercice d'une profession

- Lui permettre d'exécuter correctement, et en obtenant des résultats acceptables dès l'entrée sur le marché du travail, les tâches et les activités inhérentes à la boulangerie.
- Lui permettre d'évoluer convenablement dans son travail, en favorisant :
 - l'acquisition des habiletés intellectuelles, techniques et psychomotrices nécessaires pour boulanger du pain et des viennoiseries, en obtenant des résultats acceptables dès l'entrée sur le marché du travail;
 - le développement du souci de la qualité, du sens de l'économie et de l'observation et la conscience professionnelle ainsi que l'acquisition d'une méthode de travail;
 - le renforcement des habitudes de respect des mesures d'hygiène et de salubrité en production alimentaire;
 - le renforcement des habitudes d'ordre, de propreté et de précision dans l'exercice de son métier;
 - l'acquisition de l'habileté à évaluer la qualité des produits;
 - l'acquisition de l'habileté à résoudre des problèmes et à prendre des décisions;
 - le renforcement des habitudes de respect des recettes, des fiches techniques et des directives;
 - l'acquisition de l'habileté à travailler en équipe et à communiquer efficacement;
 - l'acquisition d'habitudes de travail traduisant sa préoccupation de respecter les règles de santé et sécurité au travail;
 - l'acquisition d'habitudes de respect des normes et des règles d'hygiène et de salubrité.

Assurer l'intégration de la personne à la vie professionnelle

- Lui faire connaître le marché du travail en général, ainsi que le contexte particulier du métier de boulangère ou de boulanger.
- Lui faire connaître ses droits et ses responsabilités.
- Lui permettre de se familiariser avec les différentes organisations du travail.
- Lui permettre de se familiariser avec le métier.

Favoriser chez la personne l'évolution et l'approfondissement des savoirs professionnels

- Lui permettre d'accroître son autonomie, sa capacité d'apprendre, son sens des responsabilités à l'égard des objectifs de production et son goût de la réussite.
- Lui permettre de comprendre les principes sous-jacents au choix des matières premières, à la préparation et au façonnage de la pâte, ainsi qu'à la cuisson et à la finition des produits.
- Lui permettre de se doter de méthodes de travail adéquates, efficaces et sécuritaires.
- Lui permettre d'adopter des attitudes essentielles à son succès professionnel et de développer le souci de l'excellence.

Assurer la mobilité professionnelle de la personne

- Lui permettre d'adopter de bonnes attitudes en ce qui a trait aux changements technologiques et aux situations nouvelles.
- Lui permettre d'accroître sa capacité d'apprendre, de s'informer et de se documenter.
- Lui permettre de se préparer à la recherche active d'un emploi.
- Lui permettre de se préparer à occuper un emploi de boulangère ou de boulanger dans divers milieux de travail.

3 COMPÉTENCES VISÉES

Les compétences visées, en boulangerie, sont présentées dans le tableau qui suit. On y met en évidence les compétences générales, les compétences particulières (ou propres au métier) ainsi que les grandes étapes du processus de travail.

Les compétences générales sont associées à des activités de travail ou de vie professionnelle. Elles ont trait, entre autres, à l'application de principes techniques ou scientifiques liés au métier. Les compétences particulières portent sur des tâches inhérentes à l'exercice du métier. Quant au processus de travail, il met en évidence les étapes les plus importantes de l'exécution des tâches.

Le tableau est à double entrée : il s'agit d'une matrice qui permet de voir les liens qui unissent des éléments placés à l'horizontale et des éléments placés à la verticale. Le symbole (Δ) montre qu'il existe une relation entre une compétence particulière et une étape du processus de travail. Le symbole ($\bigcirc$) marque quant à lui un rapport entre une compétence générale et une compétence particulière. Des symboles noircis indiquent, en plus, que l'on tient compte de ces liens dans la formulation d'objectifs visant l'acquisition de compétences particulières (ou propres au métier).

La logique qui a présidé à la conception de la matrice influe sur la séquence d'enseignement des modules. De façon générale, on prend en considération une certaine progression dans la complexité des apprentissages et le développement de l'autonomie de l'élève. De ce fait, l'axe vertical présente les compétences particulières dans l'ordre à privilégier pour l'enseignement et sert de point de départ pour l'agencement de l'ensemble des modules. Certains deviennent ainsi préalables à d'autres ou doivent être vus en parallèle.

MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

BOULANGERIE		PROCESSUS (grandes étapes)										COMPÉTENCES GÉNÉRALES (activités connexes dans le domaine de la technologie, des disciplines, du développement personnel, etc.)								TOTAUX																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
		OBJETIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU		DURÉE		Faire la mise en place	Effectuer les préparations de base	Confectionner les produits	Effectuer les opérations finales	Contrôler la qualité des produits	Nettoyer et ranger	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité	Choisir les matières premières en fonction des produits de boulangerie	Déterminer une recette de production	Pétrir des pâtes	Evaluer les qualités physico-chimiques d'une pâte	Couper, bouler et façonner des pâtes	NOMBRE D'OBJECTIFS			DURÉE DE LA FORMATION																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
NUMÉRO	'	OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU		DURÉE																				NOMBRE D'OBJECTIFS	DURÉE DE LA FORMATION																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
		T		H																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	

T : Type d'objectif
. Comportement (C)
. Situation (S)
H : Heures

○ Existence d'un lien fonctionnel
● Application d'un lien fonctionnel
△ Existence d'un lien fonctionnel
▲ Application d'un lien fonctionnel

} Entre les compétences générales et les compétences particulières
} Entre les compétences particulières et le processus

4 OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Les objectifs généraux du programme *Boulangerie* sont présentés ci-après. Ils sont accompagnés des énoncés de compétences de chaque objectif opérationnel qu'ils regroupent.

Faire acquérir à l'élève les compétences de base préalables à la réalisation des activités de la profession de boulanger et de boulangère

- Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et salubrité.
- Choisir les matières premières selon les produits de boulangerie.
- Déterminer une recette de production.
- Évaluer les qualités physico-chimiques d'une pâte.

Faire acquérir à l'élève les compétences nécessaires à l'application des techniques de base essentielles à la pratique du métier

- Pétrir des pâtes.
- Couper, bouler et façonner des pâtes.

Faire acquérir à l'élève les compétences nécessaires à la confection de produits de boulangerie

- Préparer des levains et des ferments.
- Préparer des pâtes à pain et des pâtes à viennoiseries.
- Façonner des pâtes à pain blanc et des pâtes à pains spéciaux.
- Contrôler la fermentation.
- Confectionner des viennoiseries.
- Faire cuire le pain.

Faire acquérir à l'élève les compétences nécessaires à une intégration harmonieuse au milieu scolaire et au marché de travail

- Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.
- S'intégrer au milieu de travail.

5 OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER ET DE SECOND NIVEAU

5.1 DÉFINITION DES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

Un objectif opérationnel de premier niveau est défini pour chacune des compétences visées, conformément à leur présentation au chapitre 3. Ces compétences sont structurées et articulées en un projet intégré de formation permettant de préparer l'élève à la pratique d'un métier. Cette organisation systémique des compétences produit des résultats qui dépassent ceux de la formation par éléments isolés. Une telle façon de procéder assure, en particulier, la progression harmonieuse d'un objectif à un autre, l'économie dans les apprentissages (en évitant les répétitions inutiles), l'intégration et le renforcement d'apprentissages, etc.

Les objectifs opérationnels de premier niveau constituent les cibles principales et obligatoires de l'enseignement et de l'apprentissage. Ils sont pris en considération pour l'évaluation aux fins de sanction des études. Ils sont définis en fonction de comportements ou de situations et présentent, selon le cas, les caractéristiques suivantes :

- **Un objectif défini en fonction d'un comportement** est un objectif relativement fermé qui décrit les actions et les résultats attendus de l'élève au terme d'une étape de sa formation. L'évaluation porte sur les résultats attendus.
- **Un objectif défini en fonction d'une situation** est un objectif relativement ouvert qui décrit les phases d'une situation éducative dans laquelle on place l'élève. Les produits et les résultats varient selon les personnes. L'évaluation porte sur la participation de l'élève aux activités proposées au plan de mise en situation.

Les objectifs opérationnels de second niveau servent de repères pour les apprentissages préalables à ceux qui sont nécessaires pour l'atteinte d'un objectif de premier niveau. Ils sont groupés en fonction des précisions (voir 5.2.1) ou des phases (voir 5.2.2) de l'objectif opérationnel de premier niveau.

REMARQUES

Les objectifs opérationnels de premier et de second niveau supposent la distinction nette de deux paliers d'apprentissages :

- au premier palier, les apprentissages qui concernent les savoirs préalables;
- au second palier, les apprentissages qui concernent la compétence.

Les objectifs opérationnels de second niveau indiquent les savoirs préalables. Ils servent à préparer les élèves pour les apprentissages directement nécessaires à l'acquisition d'une compétence. On devrait toujours les adapter aux besoins particuliers des élèves ou des groupes en formation.

Les objectifs opérationnels de premier niveau guident les apprentissages que les élèves doivent faire pour acquérir une compétence :

- **Les précisions ou les phases** de l'objectif déterminent ou orientent des apprentissages particuliers à effectuer, ce qui permet l'acquisition d'une compétence de façon progressive, par éléments ou par étapes.

- L'ensemble de l'objectif (les six composantes et particulièrement la dernière phase de l'objectif de situation, voir 5.2) détermine ou oriente des apprentissages globaux, d'intégration et de synthèse, ce qui permet de parfaire l'acquisition d'une compétence.

Pour atteindre les objectifs, des activités d'apprentissage pourraient être préparées de la façon suivante :

- des activités particulières pour les objectifs de second niveau;
- des activités particulières pour des précisions ou des phases des objectifs de premier niveau;
- des activités globales pour les objectifs de premier niveau.

5.2 GUIDE DE LECTURE DES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

5.2.1 Lecture d'un objectif défini en fonction d'un comportement

L'objectif défini en fonction d'un comportement comprend six composantes. Les trois premières donnent une vue d'ensemble de cet objectif.

- **Le comportement attendu** présente une compétence comme étant le comportement global attendu.
- **Les conditions d'évaluation** définissent ce qui est nécessaire ou permis à l'élève durant l'épreuve permettant de vérifier s'il ou elle a atteint l'objectif; on peut ainsi appliquer les mêmes conditions d'évaluation partout.
- **Les critères généraux de performance** définissent des exigences qui permettent de voir globalement si les résultats obtenus sont satisfaisants.

Les trois dernières composantes permettent d'avoir une vue précise et une même compréhension de l'objectif.

- **Les précisions sur le comportement attendu** décrivent les éléments essentiels de la compétence sous la forme de comportements particuliers.
- **Les critères particuliers de performance** définissent des exigences à respecter et accompagnent habituellement chacune des précisions. Ils permettent de porter un jugement plus éclairé sur l'atteinte de l'objectif.
- **Le champ d'application de la compétence** précise les limites de l'objectif, *le cas échéant*. Il indique si l'objectif s'applique à une ou à plusieurs tâches, à une ou à plusieurs professions, à un ou à plusieurs domaines, etc.

5.2.2 Lecture d'un objectif défini en fonction d'une situation

Un objectif défini en fonction d'une situation comprend six composantes.

- **L'intention poursuivie** présente une compétence comme étant une intention à poursuivre tout au long des apprentissages.
- **Les précisions** mettent en évidence l'essentiel de la compétence et permettent une meilleure compréhension de l'intention poursuivie.
- **Le plan de mise en situation** décrit, dans ses grandes lignes, la situation éducative dans laquelle on place l'élève pour lui permettre d'acquérir la compétence visée. Il comporte habituellement trois phases d'apprentissage telles :
 - une phase d'information;
 - une phase de réalisation, d'approfondissement ou d'engagement;
 - une phase de synthèse, d'intégration et d'autoévaluation.
- **Les conditions d'encadrement** définissent les balises à respecter et les moyens à mettre en place, de façon à rendre possibles les apprentissages et à avoir les mêmes conditions partout. Elles peuvent comprendre des principes d'action ou des modalités particulières.
- **Les critères de participation** décrivent les exigences de participation que l'élève doit respecter pendant l'apprentissage. Ils portent sur la façon d'agir et non sur des résultats à obtenir en fonction de la compétence visée. Des critères de participation sont généralement présentés pour chacune des phases du plan de mise en situation.
- **Le champ d'application de la compétence** précise les limites de l'objectif, *le cas échéant*. Il indique si l'objectif s'applique à une ou à plusieurs tâches, à une ou à plusieurs professions, à un ou à plusieurs domaines, etc.

Deuxième partie

MODULE 1 : MÉTIER ET FORMATION

Code : 400711

Durée : 15 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Acquérir la compétence permettant de
se situer au regard du métier et de la démarche de formation
en tenant compte des précisions indiquées et en participant aux activités proposées selon
le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

PRÉCISIONS

- Connaître la réalité du métier et ses possibilités d'évolution.
- Comprendre le projet de formation.
- Confirmer son orientation professionnelle.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Information sur le métier

- S'informer sur le marché du travail en boulangerie : milieux de travail, organisation du travail, perspectives d'emploi, rémunération et possibilités d'avancement et de mutation.
- S'informer sur la nature et les exigences de l'emploi de boulanger ou de boulangère.
- Présenter des données recueillies au cours d'une rencontre de groupe et discuter de sa perception du métier : avantages, inconvénients et exigences.

PHASE 2 : Information sur le projet de formation et engagement dans la démarche

- Discuter des habiletés, aptitudes, habitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier.
- S'informer sur le projet de formation : programme d'études, démarche de formation, modes d'évaluation et sanction des études.
- Discuter de la pertinence du programme d'études par rapport à la situation de travail du boulanger et de la boulangère.
- Faire part de ses premières réactions concernant le métier et la formation.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE SITUATION (suite)**

PHASE 3 : Évaluation et confirmation de son orientation

- Produire un rapport dans lequel on doit :
 - préciser ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour le métier;
 - évaluer son orientation professionnelle en comparant les aspects et les exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Créer un climat d'épanouissement personnel et d'intégration professionnelle.
- Privilégier les échanges d'opinions entre les élèves et favoriser l'expression de la part de tous et de toutes.
- Aider les élèves à entreprendre les activités proposées.
- Permettre aux élèves d'avoir une vue juste du métier.
- Fournir aux élèves les moyens d'évaluer leur orientation professionnelle avec honnêteté et objectivité.
- Assurer la disponibilité de la documentation pertinente : information sur le métier, programme d'études, etc.
- Organiser des rencontres avec des spécialistes du métier.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Recueille des données sur la majorité des sujets à traiter.
 - Exprime convenablement sa perception du métier au moment d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec les données recueillies.
- PHASE 2 :**
- Donne son opinion sur quelques exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier.
 - Fait un examen sérieux des documents mis à sa disposition.
 - Écoute attentivement les explications.
 - Exprime convenablement sa perception du programme d'études à l'occasion d'une rencontre de groupe.
 - Exprime clairement ses réactions concernant le métier et la formation.
- PHASE 3 :**
- Produit un rapport contenant :
 - une présentation sommaire de ses goûts, de ses aptitudes et de ses centres d'intérêt;
 - des explications sur son orientation en faisant, de façon explicite, les liens demandés.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'entreprendre des activités de la phase 1 : Information sur le métier :

1. Déterminer une façon de noter et de présenter des données.
2. Recueillir de l'information sur le marché du travail en boulangerie : types d'entreprises, perspectives d'emploi, rémunération et possibilités d'avancement.
3. Consulter la documentation sur la structure et l'organisation des milieux de travail en boulangerie.
4. Recueillir de l'information sur les exigences du métier et les conditions de travail en boulangerie.
5. Prendre conscience des répercussions de l'exercice du métier de boulanger et boulangère sur sa vie personnelle.
6. Distinguer les lois relatives au secteur de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration.
7. Apprendre les principales règles qui permettent de discuter correctement en groupe.

Avant d'entreprendre des activités de la phase 2 : Information sur le projet de formation et engagement dans la démarche :

8. Distinguer les habiletés, aptitudes, attitudes et connaissances requises pour pratiquer le métier.
9. Décrire la nature, la fonction et le contenu du programme d'études.
10. Établir le lien entre les compétences visées par le programme d'études et celles qui sont exigées dans le métier.

Avant d'entreprendre des activités de la phase 3 : Évaluation et confirmation de son orientation :

11. Distinguer les goûts, aptitudes et champs d'intérêt.
12. Prendre conscience de la nécessité d'exercer une profession qu'on aime et qui répond à ses attentes et à ses aspirations.
13. Décrire les principaux éléments d'un rapport de confirmation du choix d'orientation professionnelle.

MODULE 2 : HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

Code : 400721

Durée : 15 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT
--

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir :
 - de consignes et de directives;
 - de mises en situation;
 - de textes de lois et de réglementations;
 - de textes relatifs aux normes (HACCP et autres).
- À l'aide :
 - de matières premières et d'ingrédients emballés et étiquetés;
 - de produits de nettoyage et de désinfection;
 - de l'équipement et des accessoires de protection individuelle;
 - de l'équipement, de l'outillage et des accessoires habituels d'un laboratoire de boulangerie.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée de la documentation.
- Utilisation de la terminologie appropriée.
- Choix des mesures appropriées pour prévenir les situations à risque.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|--|---|
| <p>A. Interpréter des consignes en matière d'hygiène et de salubrité dans une boulangerie.</p> | <p>— Interprétation juste des symboles, des codes et des abréviations apparaissant sur les étiquettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des matières premières et ingrédients; - des produits de nettoyage et de désinfection. <p>— Interprétation juste des consignes.</p> |
| <p>B. Reconnaître une situation à risque en matière d'hygiène et de salubrité.</p> | <p>— Identification adéquate des problèmes causés par les moisissures et les bactéries.</p> <p>— Utilisation des méthodes appropriées pour détecter des situations à risque en matière d'hygiène et de salubrité.</p> <p>— Repérage des non-conformités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - moisissures; - bactéries; - parasites; - autres. |
| <p>C. Endosser les vêtements et les accessoires de protection individuelle.</p> | <p>— Choix judicieux des vêtements et des accessoires de protection.</p> <p>— Port approprié des vêtements et des accessoires de protection.</p> |
| <p>D. Corriger une situation à risque en matière d'hygiène et de salubrité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prolifération de bactéries ; - moisissures; - présence de parasites; - autres problèmes. | <p>— Choix judicieux des moyens à prendre pour corriger les non-conformités.</p> <p>— Choix judicieux des produits et des accessoires de nettoyage et de désinfection.</p> <p>— Utilisation des méthodes appropriées pour corriger les non-conformités.</p> <p>— Vérification adéquate du résultat des mesures de correction apportées.</p> <p>— Communication appropriée à la situation.</p> |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à interpréter des consignes en matière d'hygiène et de salubrité dans une boulangerie :

1. Interpréter la réglementation gouvernementale et les normes concernant les situations à risque en matière d'hygiène et de salubrité dans une boulangerie.
2. Prendre conscience de ses responsabilités en ce qui concerne l'hygiène personnelle, la salubrité des locaux, ainsi que le matériel et les appareils employés dans la boulangerie.
3. Expliquer les conséquences du non-respect des mesures d'hygiène personnelle et de salubrité dans l'exercice du métier.
4. Énumérer les règles d'hygiène et de salubrité relatives à :
 - l'hygiène personnelle;
 - la manipulation des matières premières;
 - l'utilisation et l'entretien du matériel, de l'équipement et des accessoires;
 - la confection de produits;
 - la manipulation des produits de boulangerie;
 - la préparation et entretien de l'aire de travail.
5. Différencier nettoyage et assainissement.
6. Énumérer les caractéristiques des principaux produits de nettoyage et de désinfection.
7. Connaître les matières premières les plus fragiles ou périssables et leurs conditions de conservation.

Avant d'apprendre à reconnaître une situation à risque en matière d'hygiène et de salubrité :

8. Reconnaître la diversité du monde microbien.
9. Expliquer les effets bénéfiques et néfastes des micro-organismes.
10. Décrire les principales causes de contamination et de transmission des micro-organismes.
11. Décrire les conditions générales de croissance des micro-organismes.
12. Distinguer les principales maladies parasitaires transmises par les aliments et les produits finis de boulangerie.
13. Reconnaître les principaux poisons chimiques en boulangerie.
14. Décrire les mesures à adopter pour éviter la contamination des produits.
15. Expliquer les principales causes d'intoxication alimentaire.
16. Énumérer les mesures d'hygiène et de salubrité relatives aux produits, au matériel, à l'équipement, aux locaux et à sa personne.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à endosser les vêtements et les accessoires de protection individuelle :

17. Déterminer les vêtements et accessoires de protection à endosser.
18. Expliquer les règles à suivre dans le choix des vêtements de travail et des accessoires de protection.
19. Expliquer les conséquences d'une tenue de travail non conforme.

Avant d'apprendre à corriger une situation à risque en matière d'hygiène et de salubrité :

20. Énumérer les risques d'intoxication associés à l'utilisation de matériel et d'appareils ne satisfaisant pas aux normes d'hygiène et de salubrité.
21. Énumérer les règles d'hygiène et de salubrité à respecter pendant la manipulation des aliments.
22. Énumérer les règles d'hygiène et de salubrité à respecter lors de la préparation et de la conservation des produits.
23. Énumérer les règles d'hygiène personnelle à observer durant le travail.
24. Décrire les méthodes à employer pour corriger les non-conformités.
25. Décrire les façons de promouvoir l'hygiène et la salubrité au travail.
26. Reconnaître l'importance de communiquer l'information relative aux situations à risque
27. Reconnaître les attitudes, les habitudes et les techniques de travail hygiéniques.

MODULE 3 : MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS

Code : 400733

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT
--

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
choisir les matières premières en fonction des produits de boulangerie
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir :
 - d'illustrations et de fiches techniques de produits;
 - des données inscrites sur les emballages;
 - d'ouvrages technologiques sur la boulangerie;
 - de recettes originales.
- À l'aide :
 - des matières premières du fournil de la boulangerie et de la réserve;
 - d'échantillons de produits de boulangerie.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Caractérisation adéquate des matières premières et des produits.
- Choix judicieux des matières premières selon les produits à confectionner.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|---|--|
| A. Reconnaître les matières premières. | <ul style="list-style-type: none"> — Interprétation juste des données inscrites sur les emballages. — Identification exacte des matières premières. — Utilisation judicieuse des indices visuels, olfactifs, gustatifs et tactiles permettant de différencier les ingrédients. |
| B. Différencier les produits de boulangerie. | <ul style="list-style-type: none"> — Identification juste des différents produits de boulangerie. — Détermination précise de la méthode de confection et du ferment utilisé pour les différents produits. — Association juste des ingrédients et des produits. — Utilisation judicieuse des indices visuels, olfactifs, gustatifs et tactiles permettant de différencier les produits. |
| C. Sélectionner les matières premières pour la confection de produits de boulangerie. | <ul style="list-style-type: none"> — Choix juste et complet des matières premières pour chaque produit. — Respect des proportions de la recette originale. — Précision des calculs et des conversions, s'il y a lieu. |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à reconnaître les matières premières :

1. Distinguer les catégories de matières premières utilisées en boulangerie.
2. Énumérer les indices visuels, olfactifs, gustatifs et tactiles permettant de reconnaître les matières premières d'une même catégorie.
3. Expliquer les procédés de fabrication des principales matières premières.
4. Interpréter les données inscrites sur les emballages.
5. Reconnaître les formes de présentation commerciales des principales matières premières.
6. Déterminer l'origine des matières premières.
7. Reconnaître les différentes farines utilisées en boulangerie.
8. Expliquer les systèmes de classification des farines en Europe et en Amérique du Nord.
9. Expliquer les facteurs qui font varier la qualité des matières premières.
10. Distinguer les méthodes de conservation des matières premières.
11. Déceler les indices de fraîcheur des matières premières.
12. Expliquer les principes de solubilité et de saturation.

Avant d'apprendre à différencier les produits de boulangerie :

13. Énumérer par catégorie les principaux produits réalisés en boulangerie.
14. Reconnaître l'origine des principaux produits de boulangerie.
15. Différencier les produits selon leur méthode de confection et le ferment utilisé.
16. Comparer la valeur nutritive des principaux produits de boulangerie selon les matières premières utilisées pour leur confection.

Avant d'apprendre à sélectionner les matières premières pour la confection de produits de boulangerie :

17. Associer les matières premières à utiliser aux principaux produits de boulangerie.
18. Nommer les principales unités de mesure des systèmes international et impérial.
19. Énumérer les équivalences des unités de mesure du poids et du volume.
20. Énumérer les principales équivalences de température utilisées en boulangerie, en système impérial et en système international.
21. Utiliser les formules de conversion de température du système impérial au système international et vice versa.
22. Multiplier et diviser des recettes en système impérial et en système international.
23. Reconnaître l'importance de la créativité dans le choix des ingrédients pour la confection de certains produits de boulangerie.

MODULE 4 : RECETTE DE PRODUCTION

Code : 400742

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT
--

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
déterminer une recette de production
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À l'aide de recettes de base.
- À partir de consignes relatives au type et à la quantité de produits à confectionner.
- À l'aide d'une liste de prix des ingrédients.
- À partir de l'information figurant sur les emballages.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des exigences de la commande.
- Respect des proportions de la recette originale.
- Choix approprié des ingrédients.
- Respect des critères de rentabilité.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|--|---|
| A. Sélectionner la recette de base, le type de ferment et les ingrédients. | <ul style="list-style-type: none"> — Détermination juste des exigences de la commande selon le type et la quantité de produits à confectionner. — Choix des ingrédients appropriés au type de production. — Justesse du choix de la recette de base et du type de ferment. |
| B. S'assurer de la disponibilité des ingrédients. | <ul style="list-style-type: none"> — Vérification adéquate de l'inventaire de la réserve. — Mise à jour adéquate de l'inventaire. |
| C. Préparer la fiche de production. | <ul style="list-style-type: none"> — Interprétation adéquate de la recette de base et détermination du type de ferment. — Conversion précise des mesures de poids, de volume et de température. — Évaluation juste des quantités d'ingrédients nécessaires pour réaliser la commande. — Précision des calculs. — Détermination juste de l'ordonnancement des étapes de production. |
| D. Évaluer le prix de revient. | <ul style="list-style-type: none"> — Utilisation de la méthode de calcul appropriée. — Calcul exact du prix de revient des produits selon les matières premières utilisées. |
| E. Rédiger la recette de production. | <ul style="list-style-type: none"> — Respect de la recette de base. — Respect des règles d'écriture propres à chaque système de mesure. — Respect des règles d'écriture de recettes. |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à sélectionner la recette de base, le type de ferment et les ingrédients :

1. Reconnaître les exigences d'interprétation d'une recette et d'une commande en boulangerie.
2. Reconnaître les différents types de ferments et leurs utilisations.

Avant d'apprendre à s'assurer de la disponibilité des ingrédients :

3. Déterminer les facteurs à considérer pour établir la liste des quantités de matières premières minimales à avoir en stock.
4. Décrire les méthodes employées pour assurer le réapprovisionnement de la réserve d'une boulangerie.
5. Expliquer les méthodes de mise à jour d'un inventaire.

Avant d'apprendre à préparer la fiche de production :

6. Expliquer la méthode de préparation d'une production.
7. Reconnaître les recettes de base selon les produits à confectionner.
8. Ajuster une recette de base à la quantité de produits à confectionner.
9. Énumérer les facteurs à considérer pour préparer une fiche de production.

Avant d'apprendre à évaluer le prix de revient :

10. Énumérer les principaux facteurs à prendre en compte pour évaluer un prix de revient.
11. Comparer le rendement d'une recette selon le système de mesure employé.
12. Expliquer la méthode utilisée pour évaluer le prix de revient d'un produit.

Avant d'apprendre à rédiger la recette de production :

13. Énumérer les règles d'écriture d'une recette de production.
14. Reconnaître l'importance d'utiliser la terminologie appropriée.

MODULE 5 : PÉTRISSAGE DES PÂTES

Code : 400753

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT
--

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
pétrir des pâtes
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients nécessaires.
- Au pétrin mécanique.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Mise en place appropriée et soignée.
- Exécution méthodique du travail.
- Utilisation adéquate du matériel et du pétrin.
- Contrôle approprié du pourcentage d'hydratation de la pâte.
- Vérification juste de la qualité de la pâte.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

A. Préparer le travail.	— Interprétation juste de la recette et des directives. — Aménagement approprié de l'aire de travail. — Choix et préparation appropriés du matériel, de l'équipement et des appareils.
B. Préparer les ingrédients.	— Choix approprié des ingrédients. — Respect du dosage et prise en considération du poids des ingrédients. — Calcul adéquat de la température de l'eau de coulage suivant la technique de pétrissage utilisée.
C. Utiliser des méthodes de pétrissage manuel : - frasage; - découpage et passage en tête; - étirage et soufflage; - pâtonnage et mise en planche.	— Respect de l'ordre de mélange des ingrédients. — Évaluation judicieuse de la consistance et de l'hydratation de la pâte. — Application adéquate des méthodes de pétrissage manuel.
D. Utiliser des méthodes de pétrissage mécanique : - intensifié; - amélioré; - lent; - autolysé; - autres.	— Respect de l'ordre de mélange des ingrédients. — Évaluation judicieuse de la consistance et de l'hydratation de la pâte. — Respect du temps de frasage. — Respect du temps de pétrissage. — Incorporation du sel dans la pâte au moment opportun. — Contrôle approprié de la température finale de la pâte.
E. Vérifier le pointage de la pâte.	— Relevé adéquat de l'heure de fin de pétrissage. — Évaluation appropriée du temps de pointage de la pâte. — Vérification adéquate de la maturation de la pâte.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

F. Vérifier la qualité de la pâte.

- Évaluation juste des principales qualités de la pâte (tension, tenue et élasticité).
- Reconnaissance juste des causes de non-conformité.
- Détermination appropriée des mesures à prendre pour prévenir les non-conformités.

G. Nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils.

- Choix approprié des produits de nettoyage et de désinfection.
- Nettoyage approprié de l'aire de travail, du matériel et des appareils.
- Rangement approprié et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU (suite)

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer le travail :

1. Reconnaître l'importance d'établir la liste du matériel nécessaire pour le travail à faire.
2. Utiliser un pétrin.
3. Interpréter une recette et une fiche de production.
4. Décrire les caractéristiques des pâtes levées.
5. Énumérer les critères de choix du mode de fermentation.
6. Énumérer, dans l'ordre, les différentes étapes du pétrissage à la main et au pétrin.
7. Énumérer les opérations de mise en place pour le pétrissage des pâtes.
8. Énumérer les règles d'hygiène et de salubrité à observer lors de la mise en place.
9. Énumérer les règles de sécurité à observer lors de la préparation et de l'utilisation du pétrin.

Avant d'apprendre à préparer les ingrédients :

10. Décrire les méthodes d'utilisation du matériel et des instruments de mesure.
11. Décrire la méthode employée pour le dosage d'ingrédients à partir d'une recette.
12. Expliquer la formule de calcul de la température de l'eau de coulage.
13. Énumérer les règles d'hygiène et de salubrité à observer lors de la préparation des ingrédients.

Avant d'apprendre à utiliser des méthodes de pétrissage manuel :

Avant d'apprendre à utiliser des méthodes de pétrissage mécanique :

14. Énumérer dans l'ordre les étapes de pétrissage des pâtes à la main et à la machine.
15. Décrire les différentes techniques de pétrissage des pâtes à la machine.
16. Reconnaître l'importance de respecter l'ordre d'incorporation des ingrédients pour le pétrissage.
17. Expliquer la méthode employée pour déterminer le temps de frasage d'une pâte.
18. Expliquer les techniques de vérification de la consistance et de l'hydratation d'une pâte.
19. Expliquer la méthode employée pour déterminer le temps de pétrissage d'une pâte.
20. Décrire les méthodes employées pour contrôler la température finale d'une pâte.
21. Énumérer les règles de sécurité à observer lors du pétrissage.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU *(suite)*

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à vérifier le pointage de la pâte :

- 22. Décrire le phénomène du développement gazeux au cours du pointage.
- 23. Expliquer les méthodes de vérification du pointage d'une pâte.
- 24. Expliquer les techniques de conservation des pâtes.

Avant d'apprendre à vérifier la qualité de la pâte :

- 25. Énumérer les critères de qualité d'une pâte.
- 26. Expliquer les méthodes de vérification de la qualité d'une pâte.
- 27. Décrire les mesures à prendre pour corriger des non-conformités.

Avant d'apprendre à nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils :

- 28. Énumérer les critères de choix des produits de désinfection et de nettoyage.
- 29. Interpréter les renseignements figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage et de désinfection.
- 30. Décrire les méthodes de désinfection et de nettoyage.
- 31. Décrire les conditions minimales à respecter pour le rangement de l'aire de travail, du matériel et des appareils.

MODULE 6 : CHIMIE DU PAIN

Code : 400763

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
évaluer les qualités physico-chimiques d'une pâte
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de directives.
- À partir de la documentation technique pertinente.
- Avec des ingrédients de base et des échantillons de levains, de pâtes fermentées, de pains cuits et autres produits.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Approche méthodique et rigoureuse.
- Respect des méthodes de vérification des propriétés des ingrédients et des pâtes.
- Utilisation appropriée des sens (vue, ouïe, odorat et toucher).
- Justesse de l'évaluation des propriétés physico-chimiques des ingrédients et des pâtes.
- Manifestation du sens de l'observation et du souci du détail.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|--|---|
| A. Vérifier les propriétés des principaux ingrédients utilisés en boulangerie. | <ul style="list-style-type: none"> — Reconnaissance des principaux facteurs qui font varier les propriétés et la qualité des ingrédients. — Utilisation judicieuse des indices visuels, olfactifs, gustatifs et tactiles. — Détermination juste des propriétés physico-chimiques des ingrédients. |
| B. Comparer les différents modes de confection et de fermentation. | <ul style="list-style-type: none"> — Reconnaissance des caractéristiques générales et particulières des principaux modes de confection et de fermentation. — Comparaison appropriée entre les différents modes de confection et de fermentation. |
| C. Vérifier les propriétés physiques d'une pâte. | <ul style="list-style-type: none"> — Choix de la méthode appropriée pour vérifier les propriétés physiques d'une pâte. — Utilisation judicieuse des indices visuels, olfactifs, gustatifs et tactiles. — Évaluation juste des qualités plastiques d'une pâte. — Évaluation juste et précise des propriétés physiques d'une pâte (fermeté, ténacité, élasticité, adhérence et humidité). |
| D. Interpréter des réactions chimiques durant la panification et la confection de viennoiseries. | <ul style="list-style-type: none"> — Reconnaissance des principales réactions chimiques aux diverses étapes de la panification : mélange des ingrédients, hydrolyse, frassage, pétrissage, pointage, boulage, détente, façonnage, apprêt, grigne (incisions), cuisson, ressuage et conservation. — Interprétation juste des réactions chimiques aux différentes étapes. |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à vérifier les propriétés des principaux ingrédients utilisés en boulangerie :

1. Énumérer les principales caractéristiques des ingrédients.
2. Décrire le rôle des principaux ingrédients dans le processus de confection du pain et des viennoiseries.
3. Énumérer les principaux facteurs qui font varier les propriétés et la qualité des ingrédients.
4. Identifier les enzymes et définir leur rôle dans le processus de panification.
5. Expliquer le phénomène de neutralisation des bases et des acides.
6. Évaluer les propriétés des ingrédients au moyen :
 - de la vue;
 - du goût;
 - de l'odorat;
 - du toucher.

Avant d'apprendre à comparer les différents modes de confection et de fermentation :

7. Décrire les principaux modes de confection et de fermentation des produits de boulangerie.
8. Reconnaître l'influence du mode de confection et du choix du ferment sur les propriétés physico-chimiques de la pâte.

Avant d'apprendre à vérifier les propriétés physiques d'une pâte :

9. Décrire les principales propriétés physiques d'une pâte.
10. Reconnaître l'influence du gluten sur les propriétés physiques d'une pâte.
11. Décrire les propriétés physiques d'une pâte à partir d'observations visuelles et de manipulations tactiles.

Avant d'apprendre à interpréter des réactions chimiques durant la panification et la confection de viennoiseries :

12. Décrire les principales réactions chimiques aux différentes étapes de la panification et de la confection de viennoiseries.
13. Décrire le phénomène de dégradation des sucres.
14. Expliquer le phénomène du développement gazeux.

MODULE 7 : LEVAINS ET FERMENTS

Code : 400773

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
préparer des levains et des ferments
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les matières premières nécessaires.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Préparation et exécution méthodiques du travail.
- Utilisation adéquate de l'équipement, des appareils et du matériel.
- Application appropriée des méthodes de préparation de levains et de ferments.
- Vérification juste de la qualité des levains et des ferments.
- Respect des méthodes d'entretien et de conservation des levains et des ferments.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

CHAMP D'APPLICATION

- Levains.
- Pâtes fermentées.
- Poolish.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

A. Préparer le travail.	— Interprétation juste des directives et de la recette. — Aménagement approprié de l'aire de travail. — Choix et préparation appropriés du matériel, de l'équipement et des appareils. — Évaluation judicieuse de la quantité de levain et de ferment nécessaire pour la production journalière. — Détermination judicieuse de la recette. — Préparation adéquate des ingrédients.
B. Préparer et rafraîchir un levain.	— Application efficace de la méthode de pétrissage du levain. — Contrôle adéquat de la fermentation (temps, température, hygrométrie et acidité). — Application appropriée de la méthode de rafraîchissement du levain. — Conservation adéquate du levain.
C. Préparer une pâte fermentée.	— Respect de l'ordre de mélange des ingrédients. — Contrôle adéquat de la température de l'eau de coulage. — Application appropriée de la méthode de pétrissage de la pâte fermentée. — Contrôle adéquat de la température finale de la pâte.
D. Préparer une poolish.	— Adaptation adéquate de la recette selon le moment d'utilisation prévu. — Application adéquate de la méthode de confection de la poolish. — Suivi adéquat de l'évolution de la fermentation.
E. Assurer la conservation de levains et de ferments.	— Utilisation adéquate de l'équipement de conservation des levains et des ferments. — Contrôle adéquat de la qualité des levains et des ferments.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

F. Nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils.

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- Choix approprié des produits de nettoyage et de désinfection.
- Nettoyage approprié de l'aire de travail, du matériel et des appareils.
- Rangement approprié et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer le travail :

1. Nommer les différentes sortes de ferments employés en boulangerie.
2. Interpréter une recette et une fiche de production de levain et de ferment.
3. Décrire les caractéristiques des principaux levains et ferments.
4. Différencier les principales méthodes de fermentation.
5. Énumérer les opérations de mise en place pour la préparation des levains et ferments.
6. Décrire les méthodes d'utilisation des instruments de mesure.
7. Décrire la méthode employée pour le dosage d'ingrédients lors de la préparation de levains.
8. Énumérer les règles d'hygiène et de sécurité à observer lors de la préparation de levains et de ferments.

Avant d'apprendre à préparer et rafraîchir un levain :

9. Décrire les étapes de fabrication d'un levain.
10. Énumérer les ingrédients nécessaires au « démarrage » d'un levain.
11. Énumérer les ingrédients nécessaires au « rafraîchi » d'un levain.
12. Appliquer les méthodes de pétrissage d'un levain.
13. Décrire la méthode de contrôle de la fermentation d'un levain.
14. Décrire les conditions de conservation du levain.

Avant d'apprendre à préparer une pâte fermentée :

Avant d'apprendre à préparer une poolish :

15. Différencier une pâte fermentée et une poolish.
16. Décrire les étapes de préparation d'une pâte fermentée.
17. Décrire les étapes de préparation d'une poolish.
18. Expliquer l'incidence d'une pâte fermentée et d'une poolish sur la qualité du pain.

Avant d'apprendre à assurer la conservation de levains et de ferments :

19. Décrire les méthodes de conservation du levain et des ferments.
20. Énumérer les facteurs qui influencent la conservation d'un levain et d'un ferment.
21. Décrire les méthodes employées pour contrôler la qualité d'un levain ou d'un ferment.

MODULE 8 : PRÉPARATION DE PÂTES À PAIN

Code : 400783

Durée : 45h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT
--

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
préparer des pâtes à pain
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec les ingrédients et le ferment nécessaires.
- À l'aide de l'équipement, des appareils et du matériel nécessaires.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Préparation et exécution méthodique du travail.
- Utilisation adéquate de l'équipement, des appareils et du matériel.
- Respect des méthodes de préparation et de confection.
- Qualité de la pâte.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

A. Préparer le travail.

- Interprétation juste de la recette et des directives.
- Aménagement approprié de l'aire de travail.
- Choix du mode de fermentation approprié.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage, de l'équipement et des accessoires.
- Détermination judicieuse de la recette.
- Préparation adéquate des ingrédients

B. Pétrir une pâte à pain.

- Respect de l'ordre de mélange des ingrédients.
- Choix approprié de la méthode de pétrissage.
- Respect du temps de frasage.
- Contrôle adéquat de l'hydratation de la pâte.
- Respect du temps de pétrissage de la pâte.
- Incorporation du sel dans la pâte au moment opportun.
- Contrôle approprié de la température finale de la pâte.

C. Vérifier le pointage d'une pâte à pain.

- Relevé adéquat de l'heure de fin de pétrissage.
- Évaluation appropriée du temps de pointage de la pâte.

D. Vérifier la qualité d'une pâte à pain.

- Évaluation juste des principales qualités de la pâte (élasticité, ténacité et souplesse).
- Reconnaissance juste des causes de non-conformité.
- Détermination appropriée des mesures à prendre pour prévenir les non-conformités.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

- E. Nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils.

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- Choix approprié des produits de nettoyage et de désinfection.
- Nettoyage approprié de l'aire de travail, du matériel et des appareils.
- Rangement approprié et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer le travail :

1. Décrire les caractéristiques des pâtes levées.
2. Énumérer les opérations de mise en place pour préparer des pâtes.
3. Énumérer les règles de sécurité à observer lors de la préparation et de l'utilisation du matériel.
4. Énumérer les critères de choix des ingrédients pour la préparation d'une pâte.
5. Expliquer la méthode de calcul de la quantité de farine et d'eau selon le nombre de produits à confectionner.
6. Expliquer la formule de calcul de la température de l'eau de coulage.
7. Énumérer les règles d'hygiène et de sécurité à observer lors de la préparation de pâtes à pain.

Avant d'apprendre à pétrir une pâte à pain :

8. Nommer les différentes méthodes de pétrissage mécanique des pâtes à pain.
9. Décrire les caractéristiques de chacune de ces méthodes.
10. Expliquer la méthode d'incorporation des ingrédients pour le pétrissage.
11. Expliquer la méthode employée pour déterminer le temps de frasage des pâtes à pain.
12. Expliquer la méthode employée pour déterminer le temps de pétrissage des pâtes à pain.
13. Décrire la méthode employée pour déterminer la température finale de la pâte à pain.
14. Utiliser un thermomètre de boulangerie.

Avant d'apprendre à vérifier le pointage d'une pâte à pain :

15. Décrire le phénomène du développement gazeux au cours du pointage de la pâte.
16. Expliquer les méthodes de vérification du pointage d'une pâte à pain.
17. Expliquer les méthodes de conservation des pâtes à pain.
18. Décrire les méthodes de vérification de la maturation d'une pâte à pain.

Avant d'apprendre à vérifier la qualité d'une pâte à pain :

19. Énumérer les critères de qualité d'une pâte à pain.
20. Énumérer les méthodes de vérification de la qualité d'une pâte à pain.
21. Décrire les mesures à prendre pour corriger les non-conformités.

MODULE 9 : COUPAGE, BOULAGE ET FAÇONNAGE

Code : 400794

Durée : 60 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
couper, bouler et façonner des pâtes
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir d'une recette et de directives.
- Avec des pâtes pétries et les autres ingrédients nécessaires.
- Manuellement.
- À l'aide des appareils et du matériel nécessaires.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Préparation et exécution méthodique du travail.
- Utilisation adéquate des appareils et du matériel.
- Respect des étapes et des méthodes de préparation, de coupage, de boulage et de façonnage.
- Qualité des pâtons (propriétés physiques, poids, forme et dimensions).
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

CHAMP D'APPLICATION

Pâtes à la levure et au levain :

- Pains blancs et pains spéciaux

Formes :

- | | |
|----------------------|----------------|
| ■ baguettes; | ■ noués; |
| ■ miches; | ■ tressés; |
| ■ belges ou bâtards; | ■ de couronne; |
| ■ ficelles; | ■ autres. |

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|--|--|
| A. Préparer le travail. | <ul style="list-style-type: none"> — Interprétation juste des directives et de la recette. — Aménagement approprié de l'aire de travail. — Choix et préparation appropriés du matériel et des appareils. |
| B. Couper et peser une pâte. | <ul style="list-style-type: none"> — Application appropriée des techniques de coupe et de division des pâtons. — Respect des limites de poids des pâtons. |
| C. Bouler une pâte. | <ul style="list-style-type: none"> — Application appropriée des techniques de boulage de la pâte. — Respect du temps de détente des pâtons. |
| D. Façonner une pâte. | <ul style="list-style-type: none"> — Application appropriée des techniques de façonnage de la pâte. — Respect de la forme, des dimensions et de la tension de la pâte. — Produits façonnés conformément à la recette et aux directives. |
| E. Nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils. | <ul style="list-style-type: none"> — Choix approprié des produits de nettoyage et de désinfection. — Nettoyage approprié de l'aire de travail, du matériel et des appareils. — Rangement approprié et sécuritaire. |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer le travail :

1. Décrire les méthodes employées pour la préparation et l'utilisation de l'outillage et des appareils nécessaires pour le coupage, le boulage et le façonnage des pâtes à pain.
2. Faire les vérifications et les ajustements des instruments de poids et mesure employés.
3. Énumérer les opérations de mise en place pour le coupage, le boulage et le façonnage des pâtes à pain.
4. Énumérer, dans l'ordre, les principales étapes du coupage, du boulage et du façonnage des pâtes à pain.
5. Énumérer les règles d'hygiène et de sécurité à observer lors du coupage, du boulage et du façonnage de pâtes à pain.

Avant d'apprendre à couper et peser une pâte :

6. Décrire la méthode d'extraction de la pâte du pétrin.
7. Décrire la méthode de coupage et de pesée d'une pâte.
8. Décrire la méthode d'utilisation d'une balance Roberval.
9. Utiliser un coupe-pâte.

Avant d'apprendre à bouler une pâte :

10. Décrire les principales méthodes employées pour bouler la pâte à pain.
11. Énumérer dans l'ordre les étapes de préparation des pâtons avant le boulage.
12. Décrire les différentes techniques de boulage selon le produit à confectionner.

Avant d'apprendre à façonner une pâte :

13. Énumérer les différentes formes de produits.
14. Décrire les techniques de façonnage des pâtes à pain selon les produits à confectionner.
15. Expliquer les critères de qualité des pâtes façonnées.

Avant d'apprendre à nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils :

16. Relier les notions d'hygiène et de salubrité au nettoyage et au rangement.
17. Énumérer les critères de choix des produits de désinfection et de nettoyage.
18. Décrire les méthodes de désinfection et de nettoyage.
19. Décrire les conditions minimales à respecter pour le rangement de l'aire de travail et du matériel.
20. Énumérer les règles d'hygiène et de salubrité à observer lors du nettoyage et du rangement.

MODULE 10 : FAÇONNAGE DE PÂTES À PAIN BLANC

Code : 400806

Durée : 90 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
façonner des pâtes à pain blanc
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir d'une recette et de directives.
- À partir de pâte à pain blanc pétrie.
- Manuellement.
- À l'aide des appareils et du matériel nécessaires.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Préparation et exécution méthodique du travail.
- Application appropriée des méthodes de façonnage des pâtes à pain blanc.
- Utilisation adéquate des appareils et du matériel.
- Qualité des pâtes façonnées (propriétés physiques, poids, forme et dimensions).
- Conservation appropriée des pâtes façonnées.
- Respect des règles d'hygiène et sécurité.

CHAMP D'APPLICATION

- Pains blancs au levain, à la levure et biologiques**
- Types : baguettes, ficelles, bâtards, belges, miches, etc.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A. Préparer le travail.	— Interprétation juste des directives et de la recette. — Choix et préparation appropriés du matériel et des appareils. — Coupage approprié de la pâte. — Respect des limites de poids des pâtons.
B. Bouler une pâte à pain blanc.	— Application appropriée des méthodes de boulage de la pâte. — Respect du temps de détente des pâtons.
C. Façonner une pâte à pain blanc.	— Application appropriée des méthodes de façonnage de la pâte. — Respect de la forme, des dimensions et de la tension de la pâte. — Produits conformes à la recette et aux directives.
D. Disposer les pâtons dans ou sur les supports appropriés.	— Application appropriée des méthodes de mise sur couche, sur plaques, en moule ou en panier. — Placement des pâtons en milieu de fermentation approprié.
E. Nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils.	— Choix approprié des produits de nettoyage et de désinfection. — Nettoyage approprié de l'aire de travail, du matériel et des appareils. — Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer le travail :

1. Décrire les méthodes employées pour la préparation et l'utilisation des appareils et du matériel nécessaires pour le façonnage des pâtes à pain blanc.
2. Faire les vérifications et les ajustements des instruments de poids et mesure employés pour le façonnage des pâtes à pain blanc.
3. Énumérer les opérations de mise en place pour le coupage, le boulage et le façonnage des pâtes à pain blanc.
4. Décrire la méthode employée pour couper et peser une pâte à pain blanc.
5. Énumérer les règles d'hygiène et de sécurité à observer lors du façonnage de pâtes à pain blanc.

Avant d'apprendre à bouler une pâte à pain blanc :

6. Décrire les méthodes employées pour bouler la pâte à pain blanc.
7. Énumérer dans l'ordre les étapes de préparation des pâtons avant le boulage d'une pâte à pain blanc.
8. Décrire les différentes techniques de boulage de la pâte à pain blanc selon le produit à confectionner.

Avant d'apprendre à façonner une pâte à pain blanc :

9. Décrire les différentes formes de produits confectionnés avec la pâte à pain blanc.
10. Décrire les différentes techniques de façonnage des pâtes à pain blanc selon les produits à confectionner.
11. Expliquer les critères de qualité des pâtes à pain blanc façonnées.

Avant d'apprendre à disposer les pâtons dans ou sur les supports appropriés :

12. Identifier les différents supports de pâtons.
13. Expliquer les critères de choix du support à utiliser pour les pâtes à pain blanc.
14. Décrire les méthodes de préparation des supports.
15. Préparer les supports à recevoir les pâtons.

MODULE 11 : FAÇONNAGE DE PÂTES À PAINS SPÉCIAUX

Code : 400816

Durée : 90 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
façonner des pâtes à pains spéciaux
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de directives.
- À partir de pâtes à pains spéciaux pétries.
- Manuellement.
- À l'aide des appareils et du matériel nécessaires.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Préparation et exécution méthodique du travail.
- Utilisation adéquate des appareils et du matériel.
- Respect des étapes et des méthodes de préparation et de façonnage des pâtes à pains spéciaux.
- Qualité des pâtes à pains spéciaux façonnées (propriétés physiques, poids, forme, dimensions et finition).
- Conservation appropriée des pâtes façonnées.
- Respect des règles d'hygiène et sécurité.

CHAMP D'APPLICATION

Pains spéciaux au levain, à la levure, biologiques et briochés

- Formes : allongée, ronde, ovale, de couronne, plate, etc.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|--|---|
| A. Préparer le travail. | <ul style="list-style-type: none"> — Interprétation juste des directives et de la recette. — Choix et préparation appropriés des appareils et du matériel. — Coupage approprié de la pâte. — Respect des limites de poids des pâtons. |
| B. Bouler une pâte à pains spéciaux. | <ul style="list-style-type: none"> — Application appropriée des méthodes de boulage de la pâte. — Respect du temps de détente des pâtons. |
| C. Façonner une pâte à pains spéciaux. | <ul style="list-style-type: none"> — Application appropriée des méthodes de façonnage de la pâte. — Respect de la forme et de la tension des pâtons. — Produits conformes à la recette et aux directives. |
| D. Effectuer la finition. | <ul style="list-style-type: none"> — Choix et préparation appropriés des éléments de finition. — Application judicieuse des éléments de finition et de décor s'il y a lieu. |
| E. Nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils. | <ul style="list-style-type: none"> — Choix approprié des produits de nettoyage et de désinfection. — Nettoyage approprié de l'aire de travail, du matériel et des appareils. — Rangement adéquat et sécuritaire. |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer le travail :

1. Décrire les méthodes employées pour la préparation et l'utilisation des appareils et du matériel nécessaires pour le façonnage des pâtes à pains spéciaux.
2. Faire les vérifications et les ajustements des instruments de mesure de poids et mesure employés pour le façonnage des pâtes à pains spéciaux.
3. Énumérer les opérations de mise en place pour le coupage, le boulage et le façonnage des pâtes à pains spéciaux.
4. Décrire les méthodes employées pour couper et peser des pâtes à pains spéciaux.
5. Énumérer les règles d'hygiène et de sécurité à observer lors du façonnage de pâtes à pains spéciaux.

Avant d'apprendre à bouler une pâte à pains spéciaux :

6. Décrire les méthodes employées pour bouler les pâtes à pains spéciaux.
7. Énumérer dans l'ordre les étapes de préparation des pâtons avant le boulage des pâtes à pains spéciaux.
8. Décrire les différentes techniques de boulage selon les pains spéciaux à confectionner.

Avant d'apprendre à façonner une pâte à pains spéciaux :

9. Décrire les différentes formes de pains spéciaux.
10. Décrire les différentes techniques de façonnage des pâtes selon les produits à confectionner.
11. Expliquer les critères de qualité des pâtes à pains spéciaux façonnées.

Avant d'apprendre à effectuer la finition :

12. Reconnaître l'importance de la décoration et de l'esthétique dans la présentation des produits de boulangerie.
13. Énumérer les éléments de finition utilisés pour la décoration des différents pains spéciaux.
14. Énumérer les critères de choix des éléments de finition selon les produits à confectionner.
15. Décrire les techniques d'application des éléments de finition.

MODULE 12 : CONTRÔLE DE LA FERMENTATION

Code : 400822

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
contrôler la fermentation
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir d'une recette et de directives.
- À partir de pâtes préparées (pétrées ou façonnées).
- À l'aide de l'équipement de fermentation nécessaire.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Préparation et exécution méthodique du travail.
- Utilisation adéquate de l'équipement et des appareils de fermentation.
- Respect du protocole de suivi et de contrôle de la fermentation et de la production.
- Conservation appropriée des produits au cours de la fermentation.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|---|---|
| A. Préparer le travail. | <ul style="list-style-type: none"> — Interprétation juste des directives. — Choix du milieu (ou de l'équipement) de fermentation approprié. |
| B. Assurer le suivi de la fermentation. | <ul style="list-style-type: none"> — Évaluation juste de la fin de chaque étape de la fermentation : <ul style="list-style-type: none"> - pointage; - détente; - apprêt. — Rotation judicieuse des produits. — Vérification juste de la qualité des produits. — Utilisation adéquate de l'aire de travail, du matériel et des appareils de fermentation (parisiens, étuves, balancelle et chambre de pousse contrôlée). |
| C. Ajuster sa production selon l'évolution de la fermentation, notamment de l'apprêt. | <ul style="list-style-type: none"> — Évaluation juste de l'évolution de la fermentation. — Choix des mesures appropriées pour atteindre les objectifs de production. |
| D. Nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils. | <ul style="list-style-type: none"> — Choix approprié des produits de nettoyage et de désinfection. — Nettoyage approprié des couches et des supports des produits. — Rangement adéquat et sécuritaire. |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer le travail :

1. Nommer les différents milieux et appareils de fermentation.
2. Décrire les principales caractéristiques des différents milieux et appareils de fermentation.
3. Énoncer les critères de choix d'un équipement ou d'un appareil de fermentation selon les produits de boulangerie.
4. Utiliser les différents appareils de fermentation.
5. Énumérer les règles d'hygiène et de salubrité à observer.

Avant d'apprendre à assurer le suivi de la fermentation :

6. Énumérer les principales étapes de la fermentation.
7. Situer les étapes de la fermentation dans le processus de confection de produits de boulangerie.
8. Reconnaître l'importance des différentes étapes de la fermentation.
9. Expliquer l'influence de la fermentation sur la qualité des produits.
10. Décrire les critères de qualité des différentes étapes de la fermentation.
11. Expliquer les indices visuels et tactiles démontrant la fin de chaque étape de la fermentation.
12. Reconnaître l'importance de la rotation des produits en milieu de fermentation.

Avant d'apprendre à ajuster sa production selon l'évolution de la fermentation, notamment de l'apprêt :

13. Distinguer les différentes étapes du processus de panification et de confection de viennoiseries.
14. Évaluer le temps nécessaire aux différentes étapes du processus de confection.
15. Énumérer les facteurs qui influencent l'évolution de la fermentation.

Avant d'apprendre à nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils :

16. Relier les notions d'hygiène et de salubrité au nettoyage et au rangement de l'aire de travail, des appareils et du matériel de fermentation.
17. Décrire les conditions minimales à respecter pour le rangement de l'aire de travail, des appareils et du matériel de fermentation.

MODULE 13 : PÂTES À VIENNOISERIES

Code : 400832

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
préparer des pâtes à viennoiseries
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec l'équipement, les appareils et le matériel d'un fournil de boulangerie.
- Avec les matières premières nécessaires pour préparer des pâtes levées feuilletées.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Préparation et exécution méthodique du travail.
- Utilisation adéquate de l'équipement, des appareils et du matériel.
- Respect des étapes et des méthodes de préparation et de confection.
- Qualité de la pâte à croissant ou à danoise.
- Conservation appropriée des produits.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

CHAMP D'APPLICATION

- Pâtes levées feuilletées :
 - pâtes à croissant;
 - pâtes à danoises.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A. Préparer le travail.	— Interprétation juste des directives et de la recette. — Aménagement approprié de l'aire de travail. — Choix du mode de fermentation approprié. — Choix et préparation appropriés du matériel et des appareils. — Préparation adéquate des ingrédients.
B. Pétrir une pâte à viennoiseries.	— Respect de l'ordre de mélange des ingrédients. — Respect du temps de frasage des ingrédients. — Contrôle adéquat de l'hydratation de la pâte. — Vérification adéquate de la température de la pâte. — Contrôle adéquat du temps de pétrissage de la pâte.
C. Couper une pâte à viennoiseries.	— Application appropriée des méthodes de coupe et de division de la pâte. — Respect des proportions et du poids des pâtons. — Contrôle adéquat du temps de pointage de la pâte, s'il y a lieu.
D. Beurrer la pâte.	— Application appropriée des méthodes d'incorporation de la matière grasse dans les pâtons : - deux tiers, un tiers; - portefeuille; - en croix; - autres.
E. Tourer la pâte.	— Respect des étapes de tourage de la pâte. — Application appropriée des méthodes de tourage de la pâte à la main et au laminoir. — Respect des temps de repos des pâtons entre chaque opération.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

F. Assurer la conservation des pâtons.

- Emballage adéquat des pâtons.
- Rangement des pâtons dans un endroit de conservation approprié.

G. Nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils.

- Choix approprié des produits de nettoyage et de désinfection.
- Nettoyage approprié de l'aire de travail, du matériel et des appareils.
- Rangement adéquat et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer le travail :

1. Reconnaître l'importance d'établir une liste du matériel nécessaire pour la préparation de pâtes à viennoiseries.
2. Interpréter une recette et une fiche de production de pâtes à viennoiseries.
3. Décrire les caractéristiques des pâtes à viennoiseries.
4. Énumérer les opérations de mise en place pour la préparation des pâtes à viennoiseries.
5. Décrire les étapes de confection des produits à base de pâte à viennoiseries.
6. Expliquer les critères de choix des différentes matières grasses.
7. Décrire les méthodes d'utilisation du matériel et des instruments de mesure pour la préparation de pâtes à viennoiseries.
8. Expliquer les méthodes de dosage d'ingrédients à partir d'une recette de viennoiseries.
9. Expliquer la formule de calcul de la température de l'eau de coulage.
10. Énumérer les règles d'hygiène et de sécurité à observer lors de la préparation de pâtes à viennoiseries.

Avant d'apprendre à pétrir une pâte à viennoiseries :

11. Déterminer l'ordre d'incorporation des ingrédients pour le pétrissage de pâtes à viennoiseries.
12. Vérifier la consistance et l'hydratation d'une pâte à viennoiseries.
13. Expliquer la méthode employée pour déterminer le temps de frassage de la pâte à viennoiseries.
14. Expliquer la méthode employée pour déterminer le temps de pétrissage de la pâte à viennoiseries.
15. Décrire la méthode employée pour déterminer la température finale de la pâte à viennoiseries.

Avant d'apprendre à couper une pâte à viennoiseries :

16. Décrire les méthodes employées pour couper et peser une pâte à viennoiseries.
17. Utiliser un coupe-pâte.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à beurrer la pâte :

18. Décrire les principales méthodes de beurrage des pâtes à viennoiseries.

Avant d'apprendre à tourer la pâte :

19. Utiliser un laminoir.
20. Décrire les principales méthodes de pliage des pâtes à viennoiseries (tour simple et tour double).

Avant d'apprendre à assurer la conservation des pâtons :

21. Énumérer les méthodes de conservation des pâtes à viennoiseries.
22. Décrire les critères de qualité des pâtes à viennoiseries.

MODULE 14 : CONFECTION DE VIENNOISERIES

Code : 400844

Durée : 60 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit
confectionner des viennoiseries
selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Individuellement.
- À partir de recettes et de directives.
- Avec des pâtons tourés.
- Avec les ingrédients, les garnitures et les produits de finition nécessaires.
- À l'aide de l'équipement, des appareils et du matériel nécessaires.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Préparation et exécution méthodique du travail
- Utilisation adéquate de l'équipement, des appareils et du matériel.
- Respect des étapes et des méthodes de préparation et de confection des produits.
- Qualité des produits finis.
- Conservation appropriée des produits.
- Respect des règles d'hygiène et sécurité.

CHAMP D'APPLICATION :

- Pâtes levées-feuilletées : croissants et danoises.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|-------------------------------------|---|
| A. Préparer le travail. | <ul style="list-style-type: none"> — Interprétation juste des directives de confection des produits. — Aménagement approprié de l'aire de travail. — Choix et préparation appropriés du matériel et des appareils. — Choix des garnitures appropriées, s'il y a lieu. |
| B. Procéder au laminage des pâtons. | <ul style="list-style-type: none"> — Utilisation adéquate du laminoir et du rouleau à pâte. — Respect du temps de repos de la pâte. |
| C. Détailler la pâte. | <ul style="list-style-type: none"> — Application adéquate de la méthode de détail-
lage de la pâte. — Respect du poids et des proportions. |
| D. Façonner la pâte. | <ul style="list-style-type: none"> — Application adéquate de la méthode de façon-
nage de la pâte. — Respect des dimensions et régularité des
produits. — Incorporation appropriée de la garniture, s'il y a
lieu. — Placement des produits en milieu de
fermentation approprié. |
| E. Garnir des danoises. | <ul style="list-style-type: none"> — Interprétation juste de la recette. — Choix et préparation appropriés de la garniture. — Respect de la méthode de préparation des
garnitures (crème pâtissière, crème d'amande et
autres). — Application judicieuse des garnitures et des
éléments de décor, s'il y a lieu. — Conservation adéquate des garnitures. |

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

F. Procéder à la cuisson.

- Préparation adéquate du four.
- Disposition adéquate des produits sur les plaques de cuisson.
- Contrôle de la qualité de l'apprêt des produits.
- Application complète et uniforme de la dorure.
- Application efficace et sécuritaire de la méthode d'enfournement des plaques de cuisson.
- Contrôle adéquat de la température du four et du temps de cuisson.
- Évaluation juste des indices de cuisson (développement, apparence et couleur).
- Application efficace et sécuritaire de la méthode de défournement des plaques de cuisson.

G. Effectuer la finition.

- Choix et préparation appropriés des éléments de finition.
- Application judicieuse des éléments de finition.
- Évaluation juste de la qualité des produits (aspect, poids, texture, couleur, goût et odeur).
- Reconnaissance juste des causes de non-conformité.
- Détermination précise des mesures à prendre pour éviter les non-conformités.

H. Nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils.

- Choix approprié des produits de nettoyage et de désinfection.
- Nettoyage approprié de l'aire de travail, du matériel et des appareils.
- Rangement approprié et sécuritaire.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer le travail :

1. Reconnaître l'importance d'établir une liste des appareils et du matériel nécessaires pour la confection de viennoiseries.
2. Nommer les différents produits de boulangerie confectionnés à partir de pâtes levées feuilletées.
3. Énumérer les étapes de confection des croissants et des danoises.
4. Préparer et utiliser les appareils et le matériel nécessaires.
5. Énumérer les règles d'hygiène et de sécurité à observer lors de la confection de viennoiseries.

Avant d'apprendre à détailler la pâte :

6. Décrire les techniques de détaillage des pâtes à viennoiseries selon les produits à confectionner.
7. Évaluer la quantité de pâte nécessaire à la confection de viennoiseries.
8. Utiliser un rouleau à pâtisserie et un couteau de tour.

Avant d'apprendre à façonner la pâte :

9. Décrire les techniques de façonnage des produits de viennoiseries.
10. Reconnaître l'importance de la régularité du poids et de la taille des produits.
11. Expliquer les critères de choix des supports.

Avant d'apprendre à garnir des danoises :

12. Nommer différentes garnitures utilisées pour la confection de ces produits.
13. Décrire les techniques d'incorporation des garnitures.
14. Décrire les méthodes de conservation des différentes garnitures.
15. Expliquer les critères de choix des garnitures à danoises.
16. Décrire la méthode de remplissage des danoises.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à procéder à la cuisson :

17. Décrire la préparation du produit après la fermentation finale.
18. Expliquer les effets de la chaleur sur les produits.
19. Décrire les techniques de disposition des produits sur les plaques de cuisson.
20. Énumérer les facteurs qui font varier le temps de cuisson des produits.
21. Énumérer les moyens de contrôler la cuisson des produits.
22. Apprécier la cuisson des produits.
23. Décrire les techniques de défournement des produits.
24. Énumérer les garnitures ou éléments de finition utilisés.
25. Décrire les méthodes d'incorporation des garnitures ou éléments de finition.
26. Décrire les techniques de conservation des produits finis.
27. Énumérer les critères de qualité des produits de viennoiseries.

MODULE 15 : CUISSON DU PAIN

Code : 400852

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT
--

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit faire cuire le pain selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.
--

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">■ Individuellement.■ À partir de produits prêts à cuire.■ Avec les garnitures ou éléments de finition nécessaires.■ À l'aide de l'équipement, des appareils et du matériel nécessaires. |
|--|

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">■ Préparation et exécution méthodique du travail.■ Utilisation adéquate de l'équipement, des appareils et du matériel.■ Respect des étapes et des méthodes de préparation, de cuisson et de finition des produits.■ Qualité des produits finis.■ Conservation appropriée des produits.■ Recyclage approprié des produits non conformes.■ Respect des règles d'hygiène et de sécurité. |
|---|

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A. Préparer le travail.	— Interprétation juste des directives de cuisson des produits. — Aménagement approprié de l'aire de travail. — Choix et préparation appropriés de l'équipement, des appareils et du matériel. — Choix judicieux des garnitures ou éléments de finition nécessaires suivant les produits à cuire. — Préparation appropriée du four.
B. Préparer les produits pour la cuisson.	— Choix exact des produits à cuire en priorité suivant la qualité de l'apprêt. — Application appropriée de la dorure, des garnitures ou des ingrédients décoratifs. — Application appropriée des techniques d'incision (grigne) des pains.
C. Procéder à la cuisson.	— Application appropriée des méthodes d'enfournement. — Introduction appropriée de vapeur dans le four, si nécessaire. — Contrôle adéquat de la température du four, de la vapeur et du temps de cuisson. — Évaluation juste des indices de cuisson (forme, apparence, couleur et résonance). — Rotation judicieuse des produits dans le four, s'il y a lieu. — Application appropriée des méthodes de défournement des produits. — Application appropriée des éléments de finition, s'il y a lieu.
D. Procéder au ressuage du pain.	— Démoulage adéquat du pain. — Disposition appropriée des pains pour le ressuage.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|--|---|
| E. Évaluer la qualité des produits. | <ul style="list-style-type: none"> — Évaluation juste des principales qualités du produit (apparence, forme, couleur de la croûte et odeur). — Reconnaissance juste des causes de non-conformité. — Détermination des mesures à prendre pour éviter les non-conformités. |
| F. Nettoyer et ranger l'aire de travail, l'équipement, l'outillage et les accessoires. | <ul style="list-style-type: none"> — Choix approprié des produits de nettoyage et de désinfection. — Nettoyage approprié de l'aire de travail, ainsi que de l'outillage, de l'équipement et des accessoires employés. — Rangement approprié et sécuritaire. |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer le travail:

1. Décrire les différentes techniques de cuisson selon les produits.
2. Énumérer les caractéristiques des principaux appareils et équipement de cuisson.
3. Expliquer les termes techniques relatifs à la cuisson.
4. Énumérer les règles d'hygiène et de sécurité à observer lors de la cuisson des produits.

Avant d'apprendre à préparer les produits pour la cuisson :

5. Reconnaître les principales températures de cuisson selon les produits.
6. Expliquer l'utilité d'inciser certaines pâtes à pain.
7. Appliquer les différentes techniques d'incision des pâtes à pain (grigne).

Avant d'apprendre à procéder à la cuisson :

8. Expliquer les effets de la chaleur sur les produits durant la cuisson.
9. Expliquer le phénomène nommé « saut au four ».
10. Décrire l'influence de la vapeur d'eau sur le pain avant l'enfournement et durant la cuisson.
11. Énumérer les facteurs qui font varier le temps de cuisson.
12. Énumérer les moyens de contrôler la cuisson du pain.
13. Apprécier la cuisson du pain.

Avant d'apprendre à procéder au ressuage du pain :

14. Décrire les méthodes de défournement.
15. Expliquer les réactions physico-chimiques se produisant dans le pain lors du ressuage.
16. Expliquer les différentes méthodes de ressuage du pain.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à évaluer la qualité des produits :

17. Énumérer les critères permettant d'évaluer la qualité du pain.
18. Décrire les méthodes de conservation des produits finis.
19. Apprécier la qualité d'un produit au moyen :
 - de la vue;
 - du goût;
 - de l'odorat;
 - du toucher.

Avant d'apprendre à nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils :

20. Lier les notions d'hygiène et de salubrité au nettoyage et au rangement de l'aire de travail, des appareils et du matériel de cuisson.
21. Décrire les conditions minimales à respecter pour le rangement de l'aire de travail, des appareils et du matériel de cuisson.
22. Expliquer les moyens à prendre pour recycler les produits non conformes.

MODULE 16: INTÉGRATION AU MILIEU DE TRAVAIL

Code : 400868

Durée : 120 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Acquérir la compétence permettant de
s'intégrer au milieu de travail
en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

Précisions

- Rechercher un lieu de stage.
- Exercer le métier de boulanger ou de boulangère hors du contexte scolaire.
- Poursuivre son parcours personnel et professionnel en milieu de travail.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Recherche d'un lieu de stage

- Repérer les établissements qui peuvent accepter des stagiaires.
- Choisir un établissement et demander une entrevue.
- Rédiger son curriculum vitae.
- Poser sa candidature et demander une entrevue.

PHASE 2 : Exercice du métier

- S'informer sur l'organisation et le fonctionnement de l'entreprise.
- S'informer sur le poste à occuper et les tâches à accomplir.
- Exécuter les tâches selon les attentes du ou de la responsable de l'entreprise.
- S'enquérir de la satisfaction du ou de la responsable de l'entreprise.
- Rédiger un cahier de bord.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE SITUATION (suite)**

PHASE 3 : Évaluation

- Présenter un rapport de stage.
- Discuter de son expérience en classe.
- Évaluer son choix de carrière et préciser ses objectifs professionnels.
- Participer à l'évaluation de son stage.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Établir le contact avec les établissements et répertorier les possibilités de stage dans la région.
- Mettre en place un système d'encadrement des stagiaires.
- Préparer la collaboration entre les établissements et l'école.
- Soutenir les élèves dans leur recherche d'un lieu de stage.
- Aller voir les stagiaires régulièrement.
- Aider à aplanir les difficultés qui surviennent au cours du stage.
- Évaluer le lieu de stage et la qualité de l'encadrement.
- Discuter régulièrement de son expérience avec chaque stagiaire, en se reportant à son cahier de bord.
- Encourager l'évaluation critique du stage.
- S'assurer que les stagiaires ne sont pas rémunérés.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Prépare son entrevue et rédige un curriculum vitæ dans les règles.
 - Effectue la totalité de la démarche de recherche d'un lieu de stage.
 - Est en mesure d'expliquer son choix et de présenter les résultats de sa démarche.
- PHASE 2 :**
- Exécute les tâches qui lui sont assignées selon l'entente établie entre lui-même ou elle-même, l'entreprise et le ou la responsable du stage.
 - Réagit positivement et participe activement aux rencontres avec le ou la responsable du stage.
 - Montre qu'il ou elle a rédigé quotidiennement son cahier de bord.
 - Manifeste, durant tout le stage, les attitudes et les comportements attendus d'un boulanger ou d'une boulangère.
- PHASE 3 :**
- Rédige et présente son rapport de stage selon les directives reçues.
 - Expose les aspects particuliers qu'il ou elle a relevés durant son stage.
 - Participe activement à l'évaluation de son stage.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'entreprendre les activités de la phase 1 : Recherche d'un lieu de stage :

1. Énumérer les étapes de la planification de la recherche d'un lieu de stage.
2. Évaluer les possibilités des différents lieux de stage compte tenu de ses attentes.
3. Trouver les personnes avec qui il est possible d'obtenir une entrevue.
4. Montrer la façon de solliciter une entrevue.
5. Rassembler l'information nécessaire pour rédiger un curriculum vitæ.
6. S'informer sur les règles de rédaction d'un curriculum vitæ.
7. Rédiger une lettre d'offre de service.
8. Prendre un rendez-vous.
9. Expliquer ses attentes en ce qui concerne le stage.
10. Évaluer les attentes de l'employeur.
11. Établir les termes de l'entente avec l'employeur et le ou la responsable du stage.

Avant d'entreprendre les activités de la phase 2 : Exercice du métier :

12. Prendre connaissance des éléments à noter dans le cahier de bord.
13. S'informer sur la façon de rédiger le cahier de bord.

Avant d'entreprendre les activités de la phase 3 : Évaluation :

14. Expliquer en quoi consistent les différentes parties d'un rapport de stage.
15. S'informer sur la façon de rédiger son rapport de stage.
16. Expliquer en quoi consiste la coévaluation.
17. Expliquer le rôle de chaque responsable de la coévaluation.
18. Énumérer les critères d'évaluation d'un stage.

