

CADRE D'ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES

Boulangerie (DEP 5370)

Équipe de production

Coordination

Carl Grenier
Responsable de secteurs de formation
Direction de la formation professionnelle
Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur

Expertise méthodologique

Éric Archambault
Conseiller pédagogique
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

Conception et rédaction

Patrick Le Jallé
Enseignant
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

Révision linguistique (facultatif)

Sous la responsabilité de la Direction des communications du ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur

Mise en pages et édition

Andrée Provost
Secrétaire
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

Remerciements

La production du présent document a été possible grâce à la participation de collaboratrices et de collaborateurs du milieu de l'éducation. Le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur remercie les personnes suivantes.

Sylvain Arès
Directeur adjoint
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

Diane Beaulieu
Agente de liaison
Commission scolaire de la région de Sherbrooke

Marie-Pascale Bonne
Enseignante
Commission scolaire Marie-Victorin

Rachel Cuerrier
Conseillère pédagogique
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

Mireille Lachaine
Conseillère pédagogique
Commission scolaire des Laurentides

Karine Marchand
Conseillère pédagogique
Commission scolaire Marie-Victorin

Michel Passelande
Enseignant
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

Hubert Poinot
Enseignant
Commission scolaire de la Capitale

Pascal Rudnik
Enseignant
Commission scolaire des Laurentides

Claire Soucy
Conseillère en évaluation FGA – FGJ - FP
GRICS – Banque d'instruments de mesure

Table des matières

Présentation.....	1
Première partie	
Fondements et assises guidant l'évaluation.....	5
Qualités d'une épreuve.....	6
Éléments constitutifs de chaque compétence.....	7
Synthèse du programme d'études.....	9
Deuxième partie	
Métier et formation.....	13
Hygiène, salubrité et sécurité au travail.....	15
Contrôle de la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.....	17
Planification de la production de produits de boulangerie.....	19
Préparation et pétrissage de pâtes.....	21
Confection de pains à base de levure.....	23
Confection de pains briochés et de brioches non garnies.....	25
Élaboration de ferments.....	27
Confection de pains à base de levain ou de ferment.....	29
Confection de pains de spécialité.....	31
Confection de viennoiseries.....	33
Intégration au milieu du travail.....	35

Présentation

Le Ministère met à la disposition du réseau un cadre d'évaluation des apprentissages pour chacun des nouveaux programmes d'études qu'il élabore. Ce cadre s'adresse aux personnes responsables de l'évaluation des compétences dans les commissions scolaires.

Le cadre d'évaluation des apprentissages comprend deux parties. La première :

- résume les fondements et les assises guidant l'évaluation des apprentissages;
- explique les éléments constitutifs de chaque compétence du cadre d'évaluation des apprentissages;
- présente la synthèse du programme d'études *Boulangerie* (DEP 5370).

La deuxième partie présente, pour chaque compétence du programme d'études :

- les spécifications recommandées par le Ministère, c'est-à-dire les éléments essentiels et les critères de performance retenus pour l'évaluation ainsi que leur pondération jusqu'à 70 points sur 100;
- une ou des règles de verdict, s'il y a lieu;
- la description de l'évaluation.

Les commissions scolaires ont, pour leur part, à bonifier de 30 points sur 100 ces spécifications. Elles ont aussi la responsabilité de procéder à l'élaboration des épreuves pour l'évaluation aux fins de la sanction. Toute épreuve élaborée par le Ministère est prescrite et doit être utilisée par l'établissement scolaire.



Première partie

**Fondements et assises guidant
l'évaluation**

**Éléments constitutifs
de chaque compétence**

Synthèse du programme d'études

Fondements et assises guidant l'évaluation

Le programme d'études est le référentiel pour la planification des activités d'apprentissage et d'évaluation. Lorsqu'il s'agit d'élaborer les outils d'évaluation, il faut également prendre en compte les caractéristiques, les valeurs et les qualités servant d'assises au processus. Voici, en résumé, celles qui ont guidé l'équipe de production dans l'élaboration de ce cadre d'évaluation des apprentissages.

En formation professionnelle, puisque le programme d'études est défini par compétences, l'évaluation aux fins de la sanction doit tenir compte de certaines caractéristiques :

- **L'évaluation est multidimensionnelle**, c'est-à-dire qu'elle repose sur un ensemble organisé de savoirs (ce qui implique certaines connaissances, habiletés dans divers domaines, perceptions, attitudes, etc.). Toutefois, lors de l'évaluation aux fins de la sanction, seules les dimensions essentielles à la démonstration de la compétence sont retenues;
- **L'interprétation est critérielle**, c'est-à-dire qu'elle s'appuie sur des critères de performance qui sont en relation avec les exigences d'exercice de la compétence et qui sont présents dans le programme d'études;
- **La notation est dichotomique**, c'est-à-dire que seulement deux notations sont possibles : la totalité des points ou aucun point pour chaque critère; par exemple, si un critère vaut 15 points, un seul des deux résultats peut être attribué, soit 0 ou 15. Cette pondération est fixée en fonction de l'importance de chacun des critères dans le métier;
- **Le verdict est déterminé par un seuil de réussite**, c'est-à-dire qu'il comprend le nombre de points à atteindre, établi en fonction de la complexité et de l'ampleur de la tâche à effectuer.

Qualités d'une épreuve

L'évaluation en formation professionnelle repose sur des valeurs de justice, d'égalité, d'équité, de rigueur, de transparence et de cohérence¹. Qu'il s'agisse d'épreuves ministérielles ou d'établissement, elles doivent présenter certaines qualités² incontournables, décrites dans le tableau suivant.

Qualité	Description
Validité	L'épreuve est valide si elle sert à évaluer tout ce qu'elle doit évaluer et seulement ce qu'elle doit évaluer. Toutes ses composantes doivent donc être représentatives des éléments correspondants de la compétence, des critères de performance ou de participation et, ultimement, de l'énoncé de la compétence.
Fidélité	L'épreuve est fidèle si elle mesure avec la même exactitude ce qu'elle doit mesurer auprès de sujets équivalents, placés dans des conditions similaires. Les critères de performance sont univoques, c'est-à-dire qu'ils sont clairs et ont le même sens pour l'ensemble des évaluatrices et des évaluateurs.
Faisabilité	La faisabilité requiert que l'on puisse administrer l'épreuve envisagée en faisant appel à des ressources suffisantes et disponibles : durée réaliste, conditions reproductibles, ressources humaines et matérielles disponibles, etc.

¹ MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Politique d'évaluation des apprentissages*, Québec, Les Publications du Québec, 2003, p. 9 à 11.

² Renald LEGENDRE, *Dictionnaire actuel de l'éducation*, 3^e éd., Montréal, Guérin Éditeur, 2005. Pages 604, 609 et 1404.

Éléments constitutifs de chaque compétence

Compétence et énoncé de la compétence

La compétence en formation professionnelle est traduite en comportement ou en situation. Elle présente des repères et des exigences précises en termes pratiques pour l'apprentissage. La compétence traduite en comportement décrit les actions et les résultats attendus de l'élève. La compétence traduite en situation décrit la situation éducative dans laquelle se trouve l'élève pour effectuer ses apprentissages.

Spécifications recommandées par le Ministère

Les spécifications ont été déterminées en fonction de l'ampleur de la compétence, de l'exigence visée par les critères de performance, de la séquence et de l'intégration des apprentissages ainsi que de la faisabilité de l'évaluation. Pour les compétences traduites en comportement, elles présentent les éléments de la compétence, les critères de performance et la pondération recommandée :

- **Éléments de la compétence** : les éléments retenus représentent les aspects essentiels de la compétence. Ils peuvent évoquer les grandes étapes d'exécution d'une tâche ou les principales composantes de la compétence;
- **Critères de performance** : les critères retenus définissent les exigences à respecter et accompagnent soit les éléments de la compétence, soit l'ensemble de la compétence³;
- **Pondération recommandée** : la pondération est la valeur numérique donnée aux critères de performance. Cette valeur correspond à des multiples de 5 et totalise 70 points sur 100.

Pour les compétences traduites en situation, les spécifications présentent les phases de réalisation et les critères de participation qui leur sont associés :

- **Critères de participation** : les critères retenus représentent les exigences de participation que l'élève doit respecter en fonction des trois phases du plan de mise en situation : information, réalisation et synthèse. Ils portent sur la façon d'agir et non sur les résultats à obtenir.

³ Les critères de performance qui accompagnent l'ensemble de la compétence se repèrent par le symbole >>.

Règles de verdict

Les règles de verdict sont des critères de performance qui ont préséance sur tous les autres critères au moment de l'évaluation et qui doivent être respectés. Une règle de verdict est déterminée seulement pour des critères qui, en milieu de travail, sont déterminants quant à la protection des personnes, par exemple les règles relatives à la santé et à la sécurité au travail, à l'hygiène et à la salubrité alimentaires, à l'hygiène et à l'asepsie ou à la protection de l'environnement.

Description de l'évaluation

La description de l'évaluation précise certaines exigences ainsi que les conditions dans lesquelles l'élève devrait être placé au moment de l'évaluation. Elle est rédigée pour les compétences traduites en comportement et pour les compétences traduites en situation.

La description de l'évaluation comprend l'objet d'évaluation exprimé sous la forme d'un résultat attendu pour la compétence traduite en comportement; l'engagement de l'élève dans la démarche pour la compétence traduite en situation; des renseignements sur les conditions d'évaluation qui précisent ce qui devrait être permis ou remis à l'élève lors de l'évaluation; des consignes particulières; et des balises pour l'interprétation des critères de performance et des critères de participation du programme d'études.

Synthèse du programme d'études

Le programme d'études *Boulangerie* (DEP 5370) mène à l'obtention du diplôme d'études professionnelles.

La durée du programme d'études est de 795 heures. Ce programme est divisé en 12 compétences et la durée associée à chacune d'entre elles varie de 15 à 120 heures.

Les compétences du programme d'études sont les suivantes :

Rappel de la compétence	Code	Numéro	Durée	Unités
Métier et formation	400831	1	15	1
Hygiène, salubrité et sécurité au travail	400842	2	30	2
Contrôle de la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie	400853	3	45	3
Planification de la production de produits de boulangerie	400863	4	45	3
Préparation et pétrissage de pâtes	400874	5	60	4
Confection de pains à base de levure	400886	6	90	6
Confection de pains briochés et de brioches non garnies	400893	7	45	3
Élaboration de ferments	400903	8	45	3
Confection de pains à base de levain ou de ferment	400916	9	90	6
Confection de pains de spécialité	400927	10	105	7
Confection de viennoiseries	400937	11	105	7
Intégration au milieu du travail	400948	12	120	8



Deuxième partie

Spécifications recommandées

Règles de verdict

Description de l'évaluation

Compétence 1 Durée 15 h Unité 1

Évaluation aux fins de la sanction

Énoncé de la compétence

Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.

Spécifications

Les critères de participation suivants devraient être atteints :

Phase d'information

- Recueil des données sur la majorité des sujets à traiter.

Phase de réalisation

- Participe activement aux activités organisées.

Phase de synthèse

- Produit un bilan qui comporte :
 - une description sommaire de ses champs d'intérêt;
 - des explications sur son orientation professionnelle, en établissant, de façon explicite, les liens demandés.

Description de l'évaluation

L'évaluation de la participation se déroulera pendant le temps dévolu à la compétence et portera sur les données recueillies à différents moments des activités de formation. Cependant, un jugement définitif sur un critère ne devrait être porté qu'à la fin de la phase correspondante dans le plan de mise en situation. Le travail de collecte de données devrait être effectué à partir de références sur support traditionnel ou électronique. Peu importe la forme et le support utilisés pour consigner les données, le jugement ne devrait pas porter sur la qualité, mais sur la collecte d'une quantité suffisante de données pertinentes par rapport aux sujets à traiter. La participation active de l'élève aux différentes activités individuelles, en groupe ou en sous-groupe est jugée essentielle pour l'atteinte de cette compétence. Pour la production du bilan, l'élève sera invité à partager les sujets qui l'intéressent. L'élève confirmera ou infirmera ensuite son choix d'orientation professionnelle en faisant des parallèles avec les exigences du métier.

Compétence 2 Durée 30 h Unités 2

Évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail.

Spécifications

Les critères de performance suivants et les pondérations qui leur sont associées devraient compter pour au moins 70 points sur 100 de l'évaluation.

	Pondération recommandée
1 Prendre des précautions en vue d'éviter la contamination des aliments. <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée des moyens de contrôle ayant trait à l'hygiène personnelle. 	10
2 Prendre des précautions en vue de préserver sa santé et sa sécurité ainsi que celles d'autrui. <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée des moyens de contrôle ayant trait à la manutention des charges. 	15
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée des moyens de contrôle ayant trait au nettoyage et à l'assainissement de l'outillage, de l'équipement, des accessoires et du lieu de travail. 	20
3 Intervenir en cas d'accident. <ul style="list-style-type: none"> • Détermination judicieuse des gestes à faire : <ul style="list-style-type: none"> ○ demande d'aide; ○ application correcte des techniques de premiers secours. 	10
>> Pour l'ensemble de la compétence. <ul style="list-style-type: none"> • Respect des recommandations inscrites sur les étiquettes. 	15

Règle de verdict

Aucune.

Description de l'évaluation

L'élève devrait avoir une bonne hygiène personnelle (pas de piercing, ni bague, etc.), une tenue vestimentaire selon les normes et règlements, etc.

À partir d'une mise en situation, l'élève devrait manutentionner une charge chaude (ex. : d'un four à une échelle ou chariot) et soulever une charge (ex. : sac de farine) d'un poids d'environ 20 kg à 25 kg.

À partir d'une mise en situation, l'élève devrait nettoyer et assainir deux équipements (ex. : batteur, mélangeur, façonneuse, laminoir, table de travail) et deux outillages (ex. : couteau du chef, coupe-pâte, spatule) selon les normes et règlements.

À partir d'une mise en situation comprenant 3 produits, dont un de nettoyage, un de péremption et un de conservation, l'élève devrait faire des recommandations selon l'étiquetage.

À partir d'une mise en situation simulée (brûlure mineure, coupure mineure, etc.), l'élève devrait déterminer les gestes à faire pour la demande d'aide et appliquer la technique de premiers secours.

Compétence 3 Durée 45 h Unités 3

Évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.

Spécifications

Les critères de performance suivants et les pondérations qui leur sont associées devraient compter pour au moins 70 points sur 100 de l'évaluation.

	Pondération recommandée
1 Analyser de l'information sur des ingrédients et des produits de boulangerie.	
• Reconnaissance exacte des ingrédients et des produits de boulangerie.	10
• Reconnaissance correcte de l'utilité des ingrédients nécessaire à la confection de produits de boulangerie.	10
2 Procéder à l'examen sensoriel des ingrédients et des produits de boulangerie.	
• Utilisation judicieuse des sens.	10
• Reconnaissance adéquate des indices de qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.	20
3 Porter un jugement sur la conformité des ingrédients et des produits de boulangerie.	
• Jugement approprié de la conformité.	10
>> Pour l'ensemble de la compétence.	
• Utilisation juste du vocabulaire propre aux qualités organoleptiques des ingrédients et des produits de boulangerie.	10

Règle de verdict

Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Description de l'évaluation

À partir d'une mise en situation, l'élève devrait reconnaître entre 12 et 15 ingrédients de boulangerie et entre 4 et 5 produits de boulangerie. Il devrait aussi reconnaître les indices de qualité par les sens et porter un jugement sur leur conformité tout en utilisant le vocabulaire propre au domaine de la boulangerie.

Compétence 4 Durée 45 h Unités 3

Évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Planifier la production de produits de boulangerie.

Spécifications

Les critères de performance suivants et les pondérations qui leur sont associées devraient compter pour au moins 70 points sur 100 de l'évaluation.

	Pondération recommandée
1 Analyser la recette et la fiche de production.	
• Détermination des exigences de la commande selon le type et la quantité de produits à confectionner.	15
• Détermination logique de l'ordre des étapes de production.	15
2 Calculer les quantités et le coût des ingrédients.	
• Conversion précise des mesures de poids et de volume.	10
• Calcul exact des quantités d'ingrédients.	20
3 Vérifier les stocks de la réserve.	
• Mise à jour précise de la liste des stocks.	10

Règle de verdict

Aucune.

Description de l'évaluation

À partir de la fiche de production de la commande (ex. : un hôtel demande d'avoir 150 baguettes et 400 petits pains de pain blanc), l'élève devrait être en mesure de déterminer les exigences selon le type et la quantité de produits à confectionner et de l'ordre des étapes de production, d'effectuer les conversions nécessaires, de calculer les quantités d'ingrédients et finalement, d'effectuer la mise à jour précise de la liste des stocks.

La fiche de production doit être en système impérial et la recette doit être en système métrique ou vice-versa.

Si l'élève fait une erreur dans la quantité, il ne doit pas y avoir d'impact sur les calculs des questions suivantes. La correction devrait se faire selon ses données, la procédure étant la plus importante.

Compétence 5 Durée 60 h Unités 4

Évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes.

Spécifications

Les critères de performance suivants et les pondérations qui leur sont associées devraient compter pour au moins 70 points sur 100 de l'évaluation.

	Pondération recommandée
2 Préparer la pâte.	
• Dosage précis des ingrédients.	15
• Calcul exact de la température et du taux d'hydratation du liquide.	15
3 Pétrir la pâte :	
– à la main;	
– à la machine.	
• Application correcte des techniques de pétrissage.	20
4 Vérifier le pointage de la pâte.	
• Évaluation juste des principales qualités de la pâte.	10
>> Pour l'ensemble de la compétence.	
• Respect du temps d'exécution des opérations.	10

Règle de verdict

Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Description de l'évaluation

L'évaluation de la compétence devrait porter sur la préparation et le pétrissage de pâte.

À partir d'une recette de pâte bâtarde (ex. : 10 baguettes, 6 miches ou 6 demis), l'élève devrait :

- préparer les ingrédients afin de pétrir la pâte (un pétrissage à la machine est privilégié);
- évaluer les principales qualités de la pâte par rapport à la recette demandée.

Compétence 6 Durée 90 h Unités 6

Évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des pains à base de levure.

Spécifications

Les critères de performance suivants et les pondérations qui leur sont associées devraient compter pour au moins 70 points sur 100 de l'évaluation.

	Pondération recommandée
2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.	
• Coupage et pesage précis des pâtons.	10
• Boulage correct des pâtons	10
3 Façonner les pâtons.	
• Choix et application corrects des techniques de façonnage.	15
4 Contrôler l'apprêt des pâtons.	
• Contrôle précis de la fermentation.	10
5 Procéder à la cuisson.	
• Scarification rigoureuse des pâtons.	15
• Appréciation juste des indices de cuisson.	10

Règle de verdict

Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Description de l'évaluation

L'évaluation de la compétence devrait porter sur la confection de trois types de pains à base de levure dont le total en grammes devrait se situer entre 6000 et 6500 (ex. : baguette 350 g, belge 500 g, miche 500 g, petit pain 60 g). Deux de ces trois types devraient avoir de la scarification à effectuer.

À partir de recettes et d'une fiche de production, l'élève devrait couper, peser, bouler et façonner les pâtons. Le façonnage devrait être fait par serrage et être uniforme.

Compétence 7 Durée 45 h Unités 3

Évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des pains briochés et des brioches non garnies.

Spécifications

Les critères de performance suivants et les pondérations qui leur sont associées devraient compter pour au moins 70 points sur 100 de l'évaluation.

	Pondération recommandée
2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.	
• Pétrissage adéquat de la pâte.	15
3 Façonner les pâtons.	
• Choix et application corrects des techniques de façonnage.	10
4 Contrôler l'apprêt des pâtons.	
• Choix approprié du milieu de fermentation.	10
• Détermination appropriée du moment de l'enfournement.	10
5 Procéder à la cuisson.	
• Application correcte de la dorure ou de la finition.	15
>> Pour l'ensemble de la compétence.	
• Qualité et esthétique du pain brioché ou de la brioche non garnie.	10

Règle de verdict

Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Description de l'évaluation

L'évaluation de la compétence devrait porter sur la confection de trois types de pains briochés ou de brioches non garnies dont le total en grammes devrait se situer entre 4000 et 4500 (ex. : 3 tresses, 4 pains en moule, 15 petits pains au lait). L'évaluation devrait porter sur un type de tresse et des pains en moule ou des petits pains au lait. Parmi la sélection des types devraient se trouver au moins un pain brioché et une brioche non garnie. Au moins un de ces trois types devrait avoir de la dorure ou de la finition à effectuer.

À partir de recettes, l'élève devrait pétrir et façonner les pâtons. Le façonnage devrait être fait par serrage et être uniforme.

Si la qualité et l'esthétique des produits sont défectueuses, l'important pour l'évaluation est que l'élève soit en mesure de mentionner la cause du défaut.

Compétence 8 Durée 45 h Unités 3

Évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Élaborer des ferments.

Spécifications

Les critères de performance suivants et les pondérations qui leur sont associées devraient compter pour au moins 70 points sur 100 de l'évaluation.

	Pondération recommandée
2 Préparer et rafraîchir un levain dur ou liquide.	
<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte des techniques de confection et de rafraîchissement du levain. 	15
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle précis de la fermentation. 	10
3 Préparer une poolish.	
<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte de la technique de confection de la poolish. 	15
<ul style="list-style-type: none"> • Suivi adéquat de l'évolution de la fermentation. 	10
>> Pour l'ensemble de la compétence.	
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle précis de la température de l'eau, des ingrédients et de l'environnement. 	20

Règle de verdict

Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Description de l'évaluation

L'évaluation de la compétence devrait porter sur le rafraîchi d'un levain dur ou liquide et sur la préparation d'une poolish.

À partir d'une recette et d'une fiche de production, l'élève devrait confectionner la quantité de poolish nécessaire à la préparation de pâte pour une commande de pain d'une quantité en grammes se situant entre 5000 et 5500 (ex. : 10 baguettes de 350 g et 6 demis de 350 g).

Il est possible pour l'évaluation complète de l'épreuve qu'une partie des critères de performance (*Contrôle précis de la fermentation* et *Suivi adéquat de l'évolution de la fermentation*) soient évalués le lendemain.

Compétence 9 Durée 90 h Unités 6

Évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des pains à base de levain ou de ferment.

Spécifications

Les critères de performance suivants et les pondérations qui leur sont associées devraient compter pour au moins 70 points sur 100 de l'évaluation.

	Pondération recommandée
1 Planifier le travail. <ul style="list-style-type: none"> • Contrôle précis de la qualité du ferment. 	10
2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte. <ul style="list-style-type: none"> • Contrôles précis du temps de pointage et de détente des pâtons. 	10
3 Façonner les pâtons. <ul style="list-style-type: none"> • Choix et application corrects des techniques de façonnage. 	10
4 Contrôler l'apprêt des pâtons. <ul style="list-style-type: none"> • Contrôle précis de la fermentation. 	10
5 Procéder à la cuisson. <ul style="list-style-type: none"> • Scarification rigoureuse des pâtons. 	15
>> Pour l'ensemble de la compétence. <ul style="list-style-type: none"> • Qualité et esthétique du pain à base de levain ou de ferment. 	15

Règle de verdict

Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Description de l'évaluation

L'évaluation de la compétence devrait porter sur la confection de trois types de pains à base de levain ou de ferment dont le total en grammes devrait se situer entre 6000 et 6500 (ex. : baguette 350 g, belge 500 g, miché 500 g, petit pain 60 g). Deux de ces trois types devraient avoir de la scarification à effectuer.

À partir de recettes et d'une fiche de production, l'élève devrait couper, peser, bouler et façonner les pâtons. Le façonnage devrait être fait par serrage et être uniforme.

Si la qualité et l'esthétique du pain à base de levain ou de ferment sont défectueuses, l'important pour l'évaluation est que l'élève soit en mesure de mentionner la cause du défaut.

Compétence 10 Durée 105 h Unités 7

Évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des pains de spécialité.

Spécifications

Les critères de performance suivants et les pondérations qui leur sont associées devraient compter pour au moins 70 points sur 100 de l'évaluation.

	Pondération recommandée
2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.	
• Pétrissage adéquat de la pâte.	10
3 Façonner les pâtons.	
• Choix et application corrects des techniques de façonnage.	10
4 Contrôler l'apprêt des pâtons.	
• Détermination appropriée du moment de l'enfournement.	10
5 Procéder à la cuisson.	
• Application correcte de la dorure, des éléments décoratifs ou de la finition.	15
• Scarification rigoureuse des pâtons.	10
>> Pour l'ensemble de la compétence.	
• Respect du temps d'exécution des opérations.	15

Règle de verdict

Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Description de l'évaluation

L'évaluation de la compétence devrait porter sur la confection de deux types de pains de spécialité (ex. : muffin anglais, fougasse, auvergnat, ciabatta, pain sans gluten) dont le total en grammes devrait se situer entre 3500 et 4000. Au moins un de ces deux types devrait avoir des éléments décoratifs à effectuer.

À partir de recettes et d'une fiche de production, l'élève devrait pétrir et façonner les pâtons. Le façonnage devrait être fait par serrage et être uniforme.

Pour vérifier le respect du temps d'exécution des opérations, pour chaque étape, peu de temps devrait s'écouler entre la manipulation du premier élément jusqu'à son dernier. Ainsi, la qualité et l'esthétique seront les mêmes pour l'ensemble des produits d'une même recette.

Compétence 11 Durée 105 h Unités 7

Évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des viennoiseries.

Spécifications

Les critères de performance suivants et les pondérations qui leur sont associées devraient compter pour au moins 70 points sur 100 de l'évaluation.

	Pondération recommandée
3 Préparer des garnitures.	
<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la technique de préparation des garnitures. 	10
4 Tourer les pâtons.	
<ul style="list-style-type: none"> • Incorporation correcte de la matière grasse dans les pâtons. 	10
<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte des techniques de tourage des pâtons à la main ou au laminoir. 	15
6 Façonner les viennoiseries.	
<ul style="list-style-type: none"> • Choix et application corrects des techniques de façonnage. 	10
8 Procéder à la cuisson.	
<ul style="list-style-type: none"> • Appréciation juste des indices de cuisson. 	10
>> Pour l'ensemble de la compétence.	
<ul style="list-style-type: none"> • Qualité et esthétique des viennoiseries. 	15

Règle de verdict

Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Description de l'évaluation

L'évaluation de la compétence devrait porter sur la confection de deux types de viennoiseries dont le total en grammes devrait se situer entre 1800 et 2200 (ex. : 16 croissants, 16 chocolatines ou 12 danoises). Parmi la sélection des types devrait se trouver le croissant.

À partir de recettes et d'une fiche de production, l'élève devrait :

- préparer les plaquettes de matière grasse;
- vérifier la matière grasse avant le tourage;
- appliquer la technique de tourage, soit par tour double ou simple au laminoir.

Compétence 12 Durée 120 h Unité 8

Évaluation aux fins de la sanction

Énoncé de la compétence

S'intégrer au milieu du travail.

Spécifications

Les critères de participation suivants devraient être atteints :

Phase d'information

- Rencontre une personne responsable dans une entreprise en vue de se faire accepter comme stagiaire.

Phase de réalisation

- Respecte les politiques de l'entreprise.
- Applique les règles de santé et de sécurité au travail.
- Consigne de l'information sur le contexte de travail et les tâches exercées dans l'entreprise.

Phase de synthèse

- Présente un résumé succinct de son expérience.
- Partage avec les autres élèves son expérience en milieu de travail.

Description de l'évaluation

L'évaluation de la participation se déroulera pendant le temps dévolu à la compétence et portera sur les données recueillies à différents moments des activités de formation. Cependant, un jugement définitif sur un critère ne devrait être porté qu'à la fin de la phase correspondante dans le plan de mise en situation. On s'attend à ce que chacune des phases de la compétence soit accompagnée de consignes particulières et des documents nécessaires à sa réalisation. L'évaluation ne devrait pas porter sur la performance réalisée lors de l'exécution des activités professionnelles, mais plutôt sur le fait que l'élève manifeste une attitude professionnelle dans l'accomplissement des tâches, accepte de se conformer aux normes et aux règles établies, demande des explications au besoin et accepte de changer sa façon de faire lorsque cela est nécessaire. L'élève devrait faire preuve de ponctualité et d'assiduité. De plus, elle ou il devrait noter ses observations dans un journal de bord et dresser le bilan des activités accomplies ou observées dans un rapport de stage sur support papier ou électronique. L'élève partagera son expérience lors d'une rencontre se déroulant à la fin du stage.