

SECTEUR DE FORMATION : 03 – ALIMENTATION ET TOURISME

BOULANGERIE

(DEP 5370)

TABLEAUX D'HARMONISATION

TABLE DES MATIÈRES

Présentation	1
Programmes d'études en lien d'harmonisation	1
Information sur les tableaux d'harmonisation.....	1
Tableaux d'harmonisation intra-ordre	3
Boulangerie et Pâtisserie	5
Pâtisserie et Boulangerie	6
Boulangerie et Cuisine.....	7
Cuisine et Boulangerie.....	8
Boulangerie et Cuisine du marché.....	9
Boulangerie et Pâtisserie de restauration contemporaine.....	10

Présentation

L'harmonisation des programmes d'études professionnelles et techniques est une orientation ministérielle. Elle consiste à établir des similitudes et une continuité entre les programmes d'études du secondaire et du collégial, que ce soit dans un même secteur de formation ou dans des secteurs de formation différents, en vue d'éviter la duplication des offres de formation, de reconnaître les compétences acquises et de faciliter les parcours de formation.

L'harmonisation contribue à établir une offre cohérente de formation, en particulier à faire en sorte que les fonctions de travail auxquelles préparent les programmes d'études soient bien identifiées et distinguées. S'il arrive que l'exercice de ces fonctions nécessite l'acquisition de compétences communes, les travaux d'harmonisation permettent de les repérer. Toutefois, même en l'absence de compétences communes, les programmes d'études n'en sont pas moins harmonisés.

L'harmonisation est dite interordre lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'ordres d'enseignement différents, elle est intra-ordre lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'un même ordre d'enseignement et elle est intersectorielle lorsqu'elle porte sur des programmes d'études de secteurs de formation différents.

Les travaux menés dans une perspective d'harmonisation des programmes d'études permettent, notamment, et le cas échéant, la mise au jour de leur communauté de compétences. Les compétences partagées par deux programmes d'études ou plus et dont l'acquisition de l'une permet la reconnaissance de l'autre sont dites *communes*. Des compétences communes ayant le même énoncé et dont toutes les composantes sont le calque l'une de l'autre sont dites *identiques*; lorsque des compétences communes ne sont pas identiques, mais présentent un niveau de similitude tel qu'elles sont de valeur égale, elles sont dites *équivalentes*.

Les travaux d'harmonisation réalisés pour le programme d'études *Boulangerie* (DEP 5370) ont permis d'identifier des compétences communes avec d'autres programmes d'études.

Programmes d'études en lien d'harmonisation

Le programme d'études *Boulangerie* (DEP 5370) présente des compétences communes avec les programmes d'études suivants :

- Pâtisserie (DEP 5297);
- Cuisine (DEP 5311);
- Cuisine du marché (ASP 5324);
- Pâtisserie de restauration contemporaine (ASP 5342).

Information sur les tableaux d'harmonisation

Dans ce document, les résultats des travaux d'harmonisation sont présentés sous forme de tableaux et sont regroupés sous la rubrique suivante : Tableaux d'harmonisation intra-ordre.

Chaque tableau se divise verticalement en deux sections et met en lien deux programmes d'études, le programme de référence¹ et un programme avec lequel il a des compétences communes. Pour chacun de ces programmes, le tableau présente les éléments d'identification qui sont le titre, le type de sanction, le code du programme, l'année d'approbation, son nombre de compétences ou de modules, la durée totale de formation, les énoncés de compétences communes et leur code respectif.

1 Le programme de référence est celui pour lequel est spécifiquement rédigé le document d'accompagnement.

Lorsque les compétences communes entre deux programmes d'études ne sont pas identiques, mais équivalentes, elles donnent lieu à deux tableaux distincts qui sont présentés l'un à la suite de l'autre. Le premier tableau présente les compétences qui peuvent être reconnues à la personne issue du programme de référence et qui s'inscrit dans le programme harmonisé au programme de référence; à l'inverse, le second tableau présente les compétences qui peuvent être reconnues à la personne issue du programme harmonisé au programme de référence et qui s'inscrit dans le programme de référence.

Le programme d'études dont est issue la personne et dans lequel elle a acquis une ou des compétences est dit « programme de provenance »; le programme d'études dans lequel la personne souhaite poursuivre sa formation et se faire reconnaître les compétences déjà acquises est dit « programme de destination ». Dans chacun des tableaux, la section de gauche est réservée au programme de provenance et la section de droite est réservée au programme de destination.

Avant chaque tableau, le programme de provenance et le programme de destination sont identifiés et un court texte rend explicite le cheminement de la personne à l'intérieur de ces deux programmes d'études.

Tableaux d'harmonisation intra-ordre

Programme de provenance : Boulangerie
2019

Programme de destination : Pâtisserie
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Boulangerie peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Pâtisserie, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Boulangerie 2019 DEP – 5370 12 compétences, 795 heures		Pâtisserie 2005 DEP – 5297 19 compétences, 1 350 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
400842	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	409312	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail
400937	Confectionner des viennoiseries	409435	Confectionner des viennoiseries
400893	Confectionner des pains briochés et des brioches non garnies	409464	Confectionner des brioches et des pains briochés
et			
400937	Confectionner des viennoiseries		

Programme de provenance : Pâtisserie
2005

Programme de destination : Boulangerie
2019

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Pâtisserie peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Boulangerie, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Pâtisserie 2005 DEP – 5297 19 compétences, 1 350 heures		Boulangerie 2019 DEP – 5370 12 compétences, 795 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
409312	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	400842	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail
409435	Confectionner des viennoiseries	400937	Confectionner des viennoiseries
	et		
409464	Confectionner des brioches et des pains briochés		
409464	Confectionner des brioches et des pains briochés	400893	Confectionner des pains briochés et des brioches non garnies

Programme de provenance : Boulangerie
2019

Programme de destination : Cuisine
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Boulangerie peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Cuisine, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Boulangerie 2019 DEP – 5370 12 compétences, 795 heures		Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
400842	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires
400842	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	404634	Réaliser des pâtes de base
et			
400853	Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie		
et			
400863	Planifier la production de produits de boulangerie		
et			
400874	Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes		
et			
400903	Élaborer des ferments		
et			
400886	Confectionner des pains à base de levure		
et			
400893	Confectionner des pains briochés et des brioches non garnies		
et			
400916	Confectionner des pains à base de levain ou de ferment		

Programme de provenance : Cuisine
2008

Programme de destination : Boulangerie
2019

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Cuisine peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Boulangerie, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures		Boulangerie 2019 DEP – 5370 12 compétences, 795 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	400842	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail

Programme de provenance : Boulangerie
2019

Programme de destination : Cuisine du marché
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Boulangerie peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Cuisine du marché, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Boulangerie 2019 DEP – 5370 12 compétences, 795 heures		Cuisine du marché 2008 ASP – 5324 10 compétences, 525 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
400842	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	402462	Confectionner certains types de pains
et			
400853	Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie		
et			
400863	Planifier la production de produits de boulangerie		
et			
400874	Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes		
et			
400903	Élaborer des ferments		
et			
400886	Confectionner des pains à base de levure		
et			
400916	Confectionner des pains à base de levain ou de ferment		
et			
400927	Confectionner des pains de spécialité		

Lorsque le programme de provenance est Cuisine du marché (ASP 5324) et que le programme de destination est Boulangerie (DEP 5370), il n'y a aucune compétence jugée commune entre ces programmes.

Programme de provenance : Boulangerie
2019

Programme de destination : Pâtisserie de restauration contemporaine
2012

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Boulangerie peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Pâtisserie de restauration contemporaine, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Boulangerie 2019 DEP – 5370 12 compétences, 795 heures		Pâtisserie de restauration contemporaine 2012 ASP – 5342 9 compétences, 450 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
400842	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	404815	Confectionner des produits à base de pâtes fondamentales
et			
400853	Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie		
et			
400863	Planifier la production de produits de boulangerie		
et			
400874	Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes		
et			
400903	Élaborer des ferments		
et			
400886	Confectionner des pains à base de levure		
et			
400893	Confectionner des pains briochés et des brioches non garnies		
et			

400916 Confectionner des pains à base de
levain ou de ferment

et

400927 Confectionner des pains de spécialité

et

400937 Confectionner des viennoiseries

Lorsque le programme de provenance est Pâtisserie de restauration contemporaine (ASP 5342) et que le programme de destination est Boulangerie (DEP 5370), il n'y a aucune compétence jugée commune entre ces programmes.