

SECTEUR DE FORMATION 03 – ALIMENTATION ET TOURISME

**PÂTISSERIE
(DEP 5297)**

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
Pâtisserie et Cuisine	5
Cuisine et Pâtisserie	6
Pâtisserie et Boulangerie	7
Boulangerie et Pâtisserie	8
Pâtisserie et Cuisine du marché	9
Pâtisserie et Pâtisserie de restauration contemporaine	11
Pâtisserie de restauration contemporaine et Pâtisserie	12

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 interordres 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 *Pâtisserie* (DEP 5297) ont permis d'identifier des compétences communes avec d'autres programmes d'études.

Programmes d'études en lien d'harmonisation

Le programme d'études *Pâtisserie* (DEP 5297) présente des compétences communes avec les programmes d'études suivants :

- Cuisine (DEP 5311);
- Boulangerie (DEP 5370);
- 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 : 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 : Pâtisserie
2005

Programme de destination : Cuisine
2008

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 Cuisine, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Pâtisserie 2005 DEP – 5297 19 compétences, 1 350 heures		Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 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	404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaire
409301	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	404634	Réaliser des pâtes de base
et		et	
409324	Traiter des matières premières	404677	Effectuer la mise en place des desserts
et			
409338	Confectionner des crèmes et des garnitures		
et			
409344	Confectionner des produits à base de pâtes friables		
et			
409487	Confectionner des pâtes battues-poussées		
et			
409355	Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées		
et			
409387	Confectionner des entremets traditionnels		
et			
409416	Confectionner des entremets modernes		
et			
409443	Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette		

Programme de provenance : Cuisine
2008

Programme de destination : Pâtisserie
2005

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 Pâtisserie, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures		Pâtisserie 2005 DEP – 5297 19 compétences, 1 350 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	409312	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail
et			
404552	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité		

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 : 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 : Cuisine du marché
2008

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 Cuisine du marché, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

**Pâtisserie
2005
DEP – 5297
19 compétences, 1 350 heures**

**Cuisine du marché
2008
ASP – 5324
10 compétences, 525 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	402494	Réaliser des desserts à l'assiette
	et		
409324	Traiter des matières premières		
	et		
409338	Confectionner des crèmes et des garnitures		
	et		
409344	Confectionner des produits à base de pâtes friables		
	et		
409487	Confectionner des pâtes battues-poussées		
	et		
409355	Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées		
	et		
409363	Confectionner des petits fours secs		
	et		
409374	Décorer des pièces de pâtisserie		
	et		
409387	Confectionner des entremets traditionnels		

et

409477 Confectionner des petits gâteaux et
des petits fours secs

et

409395 Confectionner des éléments de décor
rapportés

et

409405 Confectionner des produits en
chocolat

et

409416 Confectionner des entremets
modernes

et

409423 Confectionner des desserts glacés

et

409443 Confectionner des desserts à la
commande et à l'assiette

Lorsque le programme de provenance est Cuisine du marché (ASP 5324) et que le programme de destination est Pâtisserie (DEP 5297), il n'y a aucune compétence jugée commune entre ces programmes.

Programme de provenance : Pâtisserie
2005

Programme de destination : Pâtisserie de restauration contemporaine
2012

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 Pâtisserie de restauration contemporaine, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Pâtisserie 2005 DEP – 5297 19 compétences, 1 350 heures		Pâtisserie de restauration contemporaine 2012 ASP – 5342 9 compétences, 450 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
409338	Confectionner des crèmes et des garnitures	404804	Confectionner des garnitures
409344	Confectionner des produits à base de pâtes friables	404815	Confectionner des produits à base de pâtes fondamentales
et			
409355	Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées		
et			
409363	Confectionner des petits fours secs		
et			
409464	Confectionner des brioches et des pains briochés		
409487	Confectionner des pâtes battues-poussées	404822	Confectionner des biscuits et des supports
409387	Confectionner des entremets traditionnels	404844	Réaliser des entremets classiques
409395	Confectionner des éléments de décor rapportés	404852	Confectionner des décors
409405	Confectionner des produits en chocolat	404832	Confectionner des produits de chocolaterie
409416	Confectionner des entremets modernes	404865	Réaliser des entremets contemporains
409423	Confectionner des desserts glacés	404872	Confectionner des produits de glacerie

Le diplôme d'études professionnelles Cuisine (5311) est une des conditions d'admission au programme Pâtisserie de restauration contemporaine (5342) menant à l'attestation de spécialisation professionnelle.

Programme de provenance : Pâtisserie de restauration contemporaine
2012

Programme de destination : Pâtisserie
2005

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

Pâtisserie de restauration contemporaine 2012 ASP – 5342 9 compétences, 450 heures		Pâtisserie 2005 DEP – 5297 19 compétences, 1 350 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
404804	Confectionner des garnitures	409338	Confectionner des crèmes et des garnitures
404815	Confectionner des produits à base de pâtes fondamentales	409344	Confectionner des produits à base de pâtes friables
		et	
		409355	Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées
404822	Confectionner des biscuits et des supports	409487	Confectionner des pâtes battues-poussées
404844	Réaliser des entremets classiques	409387	Confectionner des entremets traditionnels
404865	Réaliser des entremets contemporains	409416	Confectionner des entremets modernes
404872	Confectionner des produits de glacerie	409423	Confectionner des desserts glacés
404884	Créer des desserts à l'assiette	409443	Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette

Le diplôme d'études professionnelles Cuisine (5311) est une des conditions d'admission au programme Pâtisserie de restauration contemporaine (5342) menant à l'attestation de spécialisation professionnelle. Les durées associées à l'acquisition des compétences du DEP Cuisine (5311) ont été prises en compte dans la reconnaissance des compétences équivalentes entre celles de Pâtisserie de restauration contemporaine et celles de Pâtisserie (5297).