

PROGRAMME D'ÉTUDES PÂTISSERIE DE RESTAURATION CONTEMPORAINE (ASP 5342)

Secteur de formation : Alimentation et tourisme



UN
QUÉBEC
POUR TOUS

Québec    

Secteur de formation : Alimentation et tourisme



Équipe de production

Coordination

Carl Grenier
Responsable des secteurs *Alimentation et tourisme* et
Agriculture et pêches
Direction de la formation professionnelle
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Conception et rédaction

Éric Harvey
Enseignant
Commission scolaire de la Capitale

Elisabeth Szöts
Spécialiste en élaboration de programmes d'études

Révision linguistique

Sous la responsabilité de la Direction des
communications du ministère de l'Éducation, du Loisir et
du Sport

Mise en pages et édition

Sous la responsabilité de la Direction de la formation
professionnelle du ministère de l'Éducation, du Loisir et
du Sport

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, 2013

ISBN 978-2-550-67240-1 (version imprimée)
ISBN 978-2-550-67240-1 (PDF)

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2013
Dépôt légal – Bibliothèque et Archives Canada, 2013

Remerciements

La production du présent document a été possible grâce à la participation de nombreux collaborateurs et collaboratrices des milieux de l'éducation et du travail. Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport remercie les personnes suivantes.

Milieu de l'éducation

Diane Beaulieu
Agente de liaison
Commission scolaire de la Région-de-Sherbrooke

Jean-Pierre Bigras
Chef des services des programmes
de l'enseignement secondaire
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Louise Cartier
Coordonnatrice, planification et développement
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Marie-Claude Drouin
Enseignante
Commission scolaire de la Côte-du-Sud

François Dubé
Enseignant
Commission scolaire Marie-Victorin

Nancie Ducharme
Conseillère pédagogique
Commission scolaire des Samares, Académie d'hôtellerie et
de tourisme de Lanaudière

Jean-Louis Helstroffer
Enseignant
Commission scolaire des Premières-Seigneuries

Olivier Neau
Conseiller pédagogique
École hôtelière de la Capitale

Robert de Tilly
Conseiller pédagogique
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

Milieu du travail

Giovanni Apollo
Chef et propriétaire
Restaurant Apollo
Montréal

Roland Alain Blanchet
Chef pâtissier
Québec

Michèle Bouchard
Cuisinière-pâtissière
Ristorante Il Teatro
Québec

Guillaume Cantin
Cuisinier-pâtissier
Restaurant Le Panache
Auberge Saint-Antoine
Québec

Gaston Couillard
Chef
Domaine L'Oie Toquée
Saint-Agapit

Patrick Delmas
Pâtissier
Restaurant Chez l'Épicier
Montréal

Karine Dufour
Cuisinière-pâtissière

Sébastien Laframboise
Cuisinier-pâtissier
Restaurant Le Saint-Amour
Québec

Jan-Martin Lortie
Cuisinier-pâtissier
Restaurant Le Montego
Québec

Danielle Ouellet
Directrice du développement, produits et qualité
Conseil québécois des ressources humaines en tourisme

Caroline Proteau
Cuisinière-pâtissière
Ristorante Il Teatro
Québec

Table des matières

Présentation du programme d'études professionnelles.....	1
Éléments constitutifs	1
Aspects de mise en œuvre	3
Synthèse du programme d'études	5
Première partie	
Buts du programme d'études.....	9
Intentions éducatives	11
Énoncés des compétences du programme d'études.....	13
Matrice des compétences	13
Harmonisation	15
Deuxième partie	
Compétences du programme d'études.....	17
Garnitures.....	19
Produits à base de pâtes fondamentales.....	23
Biscuits et supports	29
Produits de chocolaterie.....	33
Entremets classiques	37
Décors	41
Entremets contemporains	45
Produits de glacerie	49
Desserts à l'assiette	54

Présentation du programme d'études professionnelles

Le programme d'études professionnelles présente les compétences nécessaires pour exercer un métier ou une profession au seuil d'entrée sur le marché du travail. De plus, la formation permet à la travailleuse et au travailleur de développer une polyvalence qui lui sera utile dans son cheminement professionnel ou personnel.

Le programme d'études est constitué d'un ensemble cohérent de compétences à développer. Il précise les cibles des apprentissages et les grandes orientations à privilégier pour la formation. Les compétences sont liées à la maîtrise des tâches du métier ou de la profession ou encore à des activités de travail ou de vie professionnelle ou personnelle, le cas échéant. Les apprentissages attendus de l'élève se réalisent dans un contexte de mise en œuvre de la compétence et visent un pouvoir d'agir, de réussir et de progresser.

Conformément à la Loi sur l'instruction publique¹, « les programmes d'études comprennent des objectifs et un contenu obligatoires et peuvent comprendre des objectifs et un contenu indicatifs qui doivent être enrichis ou adaptés selon les besoins des élèves qui reçoivent les services ». Pour la compétence traduite en comportement, les composantes obligatoires englobent l'énoncé de la compétence, les éléments de la compétence, le contexte de réalisation et les critères de performance et, pour la compétence traduite en situation, les rubriques correspondantes.

À titre indicatif, le programme d'études présente une matrice des compétences, des intentions éducatives, les savoirs liés à chaque compétence et les balises relatives aux savoirs. Pour chacune des compétences, une durée est suggérée. Toutes les composantes formulées à titre indicatif dans le programme d'études peuvent être enrichies ou adaptées selon les besoins de l'élève, de l'environnement et du milieu de travail.

Éléments constitutifs

Buts du programme d'études

Les buts du programme d'études présentent le résultat recherché au terme de la formation et une description générale du métier; ils reprennent les quatre buts généraux de la formation professionnelle.

Intentions éducatives

Les intentions éducatives sont des visées pédagogiques qui présentent des orientations à favoriser dans la formation de l'élève en matière de grandes habiletés intellectuelles ou motrices, d'habitudes de travail ou d'attitudes. Elles touchent généralement des aspects significatifs du développement personnel et professionnel qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites en ce qui concerne les buts du programme d'études ou les compétences. Elles visent à orienter l'action pédagogique attendue pour mettre en contexte les apprentissages des élèves, avec les dimensions sous-jacentes à l'exercice d'un métier ou d'une profession. Les intentions éducatives peuvent guider les établissements dans la mise en œuvre du programme d'études.

Compétence

La compétence est le pouvoir d'agir, de réussir et de progresser qui permet de réaliser adéquatement des tâches, des activités de vie professionnelle ou personnelle, et qui se fonde sur un ensemble organisé de savoirs : connaissances et habiletés de divers domaines, stratégies, perceptions, attitudes, etc.

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.

¹ Loi sur l'instruction publique (L.R.Q., c. 1-33.3, article 461)

1 Compétence traduite en comportement

La compétence traduite en comportement décrit les actions et les résultats attendus de l'élève. Elle comprend :

- *L'énoncé de la compétence*, qui résulte de l'analyse de la situation de travail, des orientations et des buts généraux de la formation professionnelle ainsi que d'autres déterminants.
- *Les éléments de la compétence*, qui décrivent les aspects essentiels à la compréhension de la compétence, sous forme de comportements particuliers. On y évoque les grandes étapes d'exécution d'une tâche ou les principales composantes de la compétence.
- *Le contexte de réalisation*, qui correspond à la situation lors de la mise en œuvre de la compétence, au seuil d'entrée sur le marché du travail. Le contexte vise à reproduire une situation réelle de travail et ne décrit pas une situation d'apprentissage ou d'évaluation.
- *Les critères de performance*, qui définissent des exigences à respecter et accompagnent soit les éléments de la compétence, soit l'ensemble de la compétence. Pour chacun des éléments, les critères de performance permettent de porter un jugement sur l'acquisition de la compétence. Pour l'ensemble de la compétence, ils décrivent des exigences liées à l'accomplissement d'une tâche ou d'une activité et donnent des indications sur la performance recherchée ou sur la qualité globale du produit ou du service attendu.

2 Compétence traduite en situation

La compétence traduite en situation décrit la situation éducative dans laquelle se trouve l'élève pour effectuer ses apprentissages. Les actions et les résultats varient selon les personnes. Elle comprend :

- *L'énoncé de la compétence*, qui résulte de l'analyse de la situation de travail, des orientations et des buts généraux de la formation professionnelle ainsi que d'autres déterminants.
- *Les éléments de la compétence*, qui mettent en évidence les éléments essentiels de la compétence et permettent une meilleure compréhension de celle-ci quant à l'intention poursuivie. Les éléments de la compétence sont au cœur de la mise en œuvre de cette situation éducative.
- *Le plan de mise en situation*, qui décrit, dans ses grandes lignes, la situation éducative dans laquelle on place l'élève pour lui permettre d'acquérir la compétence visée. Le plan de mise en situation comporte habituellement les moments-clés d'apprentissage traduits en trois étapes reliées à l'information, la réalisation et la synthèse.
- *Les conditions d'encadrement*, qui définissent les balises à respecter par l'enseignante ou par l'enseignant 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*, qui 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 de la situation éducative.

Savoirs liés

Les *savoirs liés à la compétence* et les *balises* sont fournis à titre indicatif. Les savoirs liés définissent les apprentissages les plus significatifs que l'élève est appelé à faire pour mettre en œuvre et assurer l'évolution de la compétence. Les savoirs liés sont en relation avec le marché du travail et sont accompagnés de balises qui renseignent sur leur champ d'application, leur niveau de complexité ou leur contenu de formation. Les savoirs liés comprennent généralement des apprentissages en relation avec les connaissances, les habiletés, les attitudes, etc.

Durée

La durée totale du programme d'études est prescrite. Elle est associée au temps d'enseignement qui inclut l'évaluation des apprentissages, l'enrichissement ou l'enseignement correctif, selon les besoins de l'élève. La durée associée à la compétence indique le temps nécessaire qu'il faut pour la développer.

Le temps d'enseignement est assorti au temps de formation, temps moyen évalué au moment de l'élaboration du programme d'études pour l'acquisition de la compétence et pour l'évaluation des apprentissages. La durée est importante pour l'organisation de la formation.

Unités

L'unité est un étalon qui sert à exprimer la valeur de chacune des compétences. L'unité correspond à quinze heures de formation.

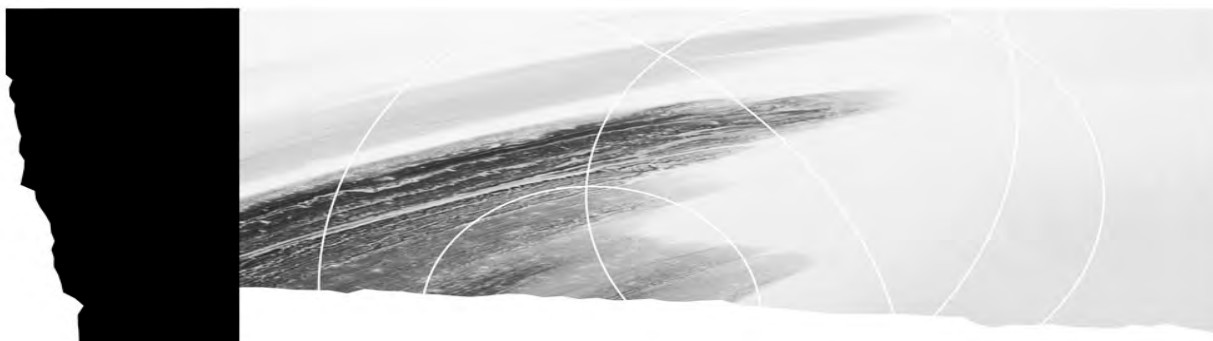
Aspects de mise en œuvre

Approche programme

L'approche programme s'appuie sur une vision d'ensemble du programme d'études et de ses différentes composantes (buts, intentions éducatives, compétences, etc.). Elle nécessite la concertation entre tous les acteurs concernés que ce soit au moment de concevoir le programme d'études, au moment de planifier et réaliser sa mise en œuvre, ou encore à celui d'évaluer ses retombées. Elle consiste à faire en sorte que l'ensemble des interventions et des activités proposées visent les mêmes finalités, souscrivent aux mêmes orientations. Pour l'élève, l'approche programme rend la formation plus signifiante car les apprentissages se présentent en un tout davantage cohérent.

Approche par compétences

L'approche par compétences, pour l'enseignement en formation professionnelle, se traduit par une philosophie d'intervention visant à amener l'élève à mobiliser des ressources individuelles, à agir, réussir et progresser dans différents contextes, selon des performances définies, et avec tous les savoirs nécessaires. L'approche par compétences se réalise à travers des situations reflétant la vie professionnelle et personnelle.



5342

Pâtisserie de restauration contemporaine

Année d'approbation : 2012

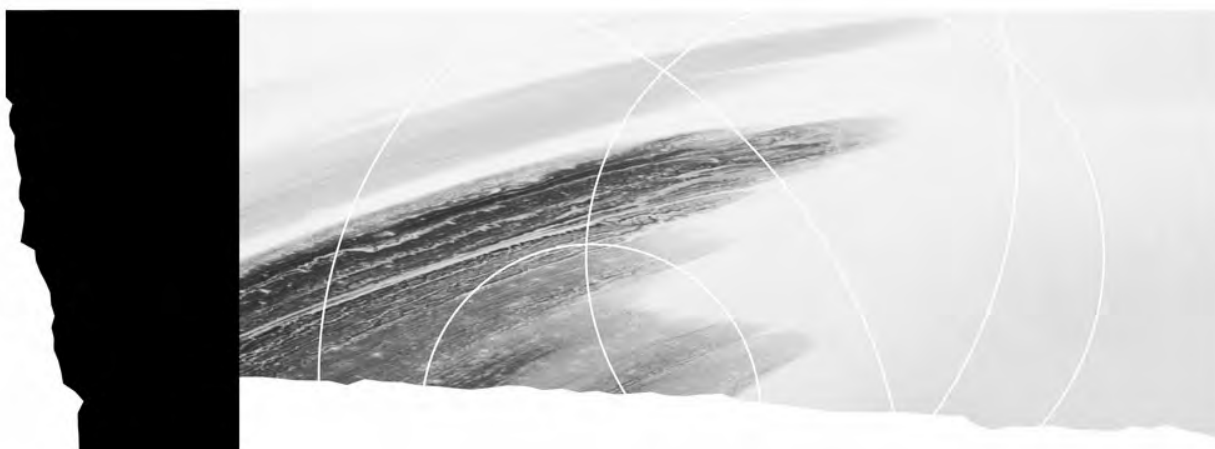
Type de sanction :	Attestation de spécialisation professionnelle
Nombre d'unités :	30
Nombre de compétences :	9
Durée totale :	450 heures

Pour être admis au programme d'études *Pâtisserie de restauration contemporaine*, il faut satisfaire à l'une des conditions suivantes :

- La personne est titulaire du diplôme d'études professionnelles (DEP) *Cuisine* (5311) ou se voit reconnaître des apprentissages équivalents.
- OU
- La personne exerce un métier ou une profession en relation avec ce programme d'études.

La durée du programme d'études est de 450 heures; de ce nombre, 195 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 générales liées à des activités de travail ou de vie professionnelle. Le programme d'études est divisé en 9 compétences dont la durée varie de 30 heures à 75 heures. Cette durée comprend le temps consacré à l'enseignement, à l'évaluation des apprentissages, à l'enrichissement, et à l'enseignement correctif.

Rappel de la compétence	Code	Numéro	Durée	Unités
Garnitures	404804	1	60	4
Produits à base de pâtes fondamentales	404815	2	75	5
Biscuits et supports	404822	3	30	2
Produits de chocolaterie	404832	4	30	2
Entremets classiques	404844	5	60	4
Décors	404852	6	30	2
Entremets contemporains	404865	7	75	5
Produits de glacerie	404872	8	30	2
Desserts à l'assiette	404884	9	60	4



Première partie

Buts du programme d'études

Intentions éducatives

Énoncés des compétences

Matrice des compétences

Harmonisation

Buts du programme d'études

Le programme d'études professionnelles *Pâtisserie de restauration contemporaine* prépare à l'exercice du métier de cuisinière-pâtissière ou de cuisinier-pâtissier.

Les cuisinières-pâtissières et les cuisiniers-pâtissiers sont des personnes polyvalentes se spécialisant dans la confection pâtissière en plus des tâches relatives au métier de cuisinière ou de cuisinier. De façon générale, ces personnes confectionnent des garnitures, des produits à base de pâtes fondamentales, des biscuits et des supports, des produits de chocolaterie, des entremets classiques, des décors, des entremets contemporains, des produits de glacerie ainsi que des desserts à l'assiette. À l'occasion, les cuisinières-pâtissières et les cuisiniers-pâtissiers peuvent être appelés à confectionner d'autres produits tels que des pains variés, des brioches et des beignets. Ces personnes pratiquent leur métier principalement dans les hôtels et les restaurants. Elles peuvent aussi travailler dans les magasins d'alimentation, dans les cafétérias, chez les traiteurs et dans les pâtisseries artisanales.

Conformément aux buts généraux de la formation professionnelle, le programme d'études *Pâtisserie de restauration contemporaine* vise à :

- Rendre la personne efficace dans l'exercice d'un métier, soit :
 - lui permettre, dès l'entrée sur le marché du travail, de jouer les rôles, d'exercer les fonctions et d'exécuter les tâches et les activités qui sont associés à un métier;
 - lui permettre d'évoluer adéquatement dans un milieu de travail (ce qui implique des connaissances et des habiletés techniques et technologiques en matière de communication, de résolution de problèmes, de prise de décisions, d'éthique, de santé et de sécurité, etc.).
- Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle, soit :
 - lui faire connaître le marché du travail en général ainsi que le contexte particulier du métier choisi;
 - lui faire connaître ses droits et responsabilités comme travailleuse ou travailleur.
- Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement de savoirs professionnels, soit :
 - lui permettre de développer son autonomie, sa capacité d'apprendre ainsi que d'acquérir des méthodes de travail;
 - lui permettre de comprendre les principes sous-jacents aux techniques et aux technologies utilisées;
 - lui permettre de développer sa faculté d'expression, sa créativité, son sens de l'initiative et son esprit d'entreprise;
 - lui permettre d'adopter des attitudes essentielles à son succès professionnel, de développer son sens des responsabilités et de viser l'excellence.
- Assurer la mobilité professionnelle de la personne, soit :
 - lui permettre d'adopter une attitude positive à l'égard des changements;
 - lui permettre de se donner des moyens pour gérer sa carrière, notamment par la sensibilisation à l'entrepreneuriat.

Intentions éducatives

Le programme d'études professionnelles *Pâtisserie de restauration contemporaine* vise le développement des attitudes et comportements suivants jugés indispensables à l'exercice du métier par les milieux de l'éducation et du travail :

1. Accroître la polyvalence de l'élève et lui permettre une meilleure employabilité.
2. Développer sa créativité et sa sensibilité au raffinement et au bon goût.
3. Développer son intérêt pour la fabrication artisanale.
4. Développer son sens de l'autonomie et son efficacité.
5. L'amener à se soucier de l'importance d'une saine alimentation afin d'effectuer des choix éclairés en matière d'ingrédients.

Énoncés des compétences du programme d'études

Liste des compétences

Confectionner des garnitures.
Confectionner des produits à base de pâtes fondamentales.
Confectionner des biscuits et des supports.
Confectionner des produits de chocolaterie.
Réaliser des entremets classiques.
Confectionner des décors.
Réaliser des entremets contemporains.
Confectionner des produits de glacerie.
Créer des desserts à l'assiette.

Matrice des compétences

La matrice des compétences met en évidence les relations entre les compétences générales, qui correspondent à des activités de travail ou de vie professionnelle, et les compétences particulières, qui sont propres au métier.

Le tableau étant à double entrée, la matrice permet de voir les liens qui unissent les éléments placés à l'horizontale et ceux placés à la verticale. Le symbole (○) marque un rapport entre une compétence générale et une compétence particulière. Lorsque les symboles sont noircis, cela indique en outre que l'on tient compte de ces liens pour l'acquisition de compétences particulières. La logique qui a présidé à la conception de la matrice influe sur la séquence d'enseignement des compétences. De façon générale, on prend en considération une certaine progression relativement à la complexité des apprentissages et au développement de l'autonomie de l'élève. De ce fait, l'axe vertical présente les compétences particulières dans l'ordre où elles devraient être acquises et sert de point de départ à l'agencement de l'ensemble des compétences.

MATRICE DES COMPÉTENCES									
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES	Numéro de la compétence	Type d'objectif	Durée (h)	COMPÉTENCES GÉNÉRALES					
				Confectionner des garnitures	Confectionner des produits à base de pâtes fondamentales	Confectionner des biscuits et des supports	Confectionner des produits de chocolaterie	Confectionner des décors	Confectionner des produits de glacierie
Numéro de la compétence				1	2	3	4	6	8
Type d'objectif				C	C	C	C	C	C
Durée (h)				60	75	30	30	30	30
Réaliser des entremets classiques	5	C	60	●	●	●	●		
Réaliser des entremets contemporains	7	C	75	●	●	●	●	●	
Créer des desserts à l'assiette	9	C	60	●	●	●	●	●	●

Harmonisation

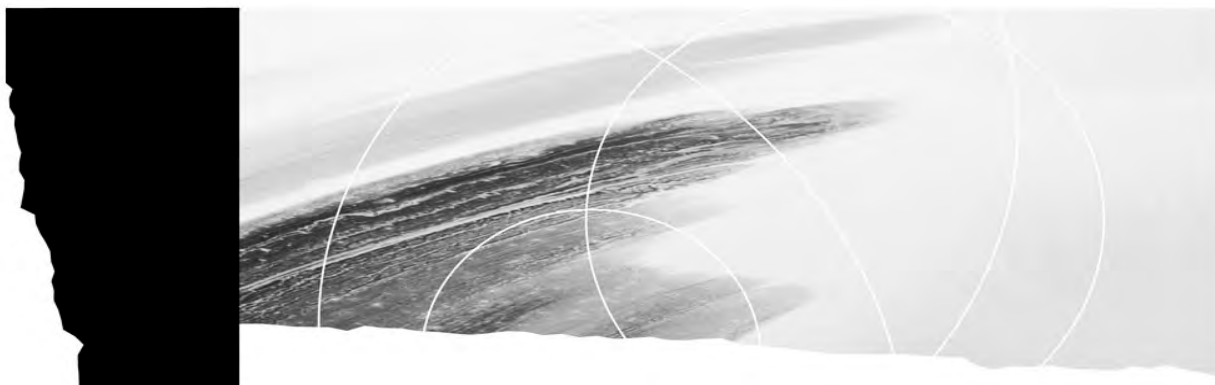
L'harmonisation des programmes d'études professionnelles et techniques est une orientation ministérielle. Elle consiste à établir des similitudes et une continuité entre les programmes d'études du secondaire et ceux du collégial, que ce soit dans un même secteur de formation ou dans des secteurs de formation 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; enfin, 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 de restauration contemporaine* ont permis d'identifier des compétences communes avec d'autres programmes d'études. Les informations relatives aux travaux réalisés et à leurs résultats sont présentées dans le document *Tableaux d'harmonisation Pâtisserie de restauration contemporaine*.



Deuxième partie

Compétences du programme d'études

Compétence 1 Durée 60 h Unités 4

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Confectionner des garnitures.

Contexte de réalisation

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'équipement, de l'outillage, du matériel et des matières premières nécessaires.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| 1 Confectionner une crème fouettée et une crème émulsionnée. | <ul style="list-style-type: none">• Application correcte des techniques de foisonnement et d'émulsion.• Compatibilité des températures des ingrédients à émulsionner.• Consistance de la crème appropriée en fonction de son utilisation.• Onctuosité de la crème. |
| 2 Confectionner des crèmes cuites. | <ul style="list-style-type: none">• Respect des conditions de cuisson selon le type de crème.• Surveillance constante de la cuisson.• Homogénéité de la crème. |
| 3 Confectionner des mousses. | <ul style="list-style-type: none">• Technique de fabrication appropriée aux différentes composantes des mousses.• Compatibilité entre les préparations à incorporer et leurs températures respectives.• Consistance légère des mousses. |
| 4 Confectionner des confitures et des remplissages. | <ul style="list-style-type: none">• Application correcte des techniques de confection.• Respect des conditions de cuisson.• Obtention de la consistance désirée. |

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Suivi rigoureux de la recette.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Choix et utilisation appropriés de l'outillage et de l'équipement.
- Précision dans le travail.
- Respect des règles de prévention en matière d'allergies.
- Moyens de conservation appropriés aux produits.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend les éléments de la compétence, les savoirs liés à ces éléments et les balises associées aux savoirs.

1 Confectionner une crème fouettée et une crème émulsionnée.

- Associer les techniques à utiliser aux garnitures à confectionner.

Types de crèmes, composition et utilisation. Principes à la base du foisonnement et de l'émulsion. Facteurs qui favorisent la réussite d'un foisonnement et d'une émulsion. Transformations que peuvent subir les crèmes fouettées et les crèmes émulsionnées.

- Effectuer des foisonnements et des émulsions.

Différentes textures de crème montée, la chantilly. Émulsion des ganaches, émulsion à base de crème pâtissière. Mode d'utilisation de l'équipement. Appréciation des indices de réussite des garnitures.

2 Confectionner des crèmes cuites.

- Interpréter les consignes de cuisson indiquées dans les recettes.

Types de crèmes cuites, composition et utilisation (crème diplomate, légère, chiboust, mousseline, bavaroise au lait et aux fruits). Tendances et nouveautés. Effets de la cuisson sur les ingrédients. Transformations que peuvent subir les crèmes cuites.

- Utiliser le mode de cuisson approprié à la crème à confectionner.

Méthodes de travail en relation avec le type de crème à cuire. Modes de cuisson. Appréciation des indices de cuisson.

3 Confectionner des mousses.

- Interpréter des recettes de mousses. Types de mousses, composition et utilisation. Tendances et nouveautés. Procédés de confection. Rôle des gélifiants. Température. Étapes d'incorporation des ingrédients.
- Appliquer les techniques de confection des mousses. Techniques utilisées dans la confection des mousses. Différenciation et comparaison des techniques. Association des techniques aux textures désirées. Disposition des composants en fonction de leurs textures. Association des saveurs. Fabrication de mousses aux fruits à base de bavaois au lait, et aux fruits, et addition de meringue. Fabrication de différentes mousses au chocolat : chantilly chocolat et chantilly chocolat à la pâte à bombe.

4 Confectionner des confitures et des remplissages.

- Déterminer les confitures et les remplissages à confectionner. Types de remplissages, confitures, gelée et leurs utilisations. Tendances et nouveautés. Association de saveurs originales.
- Appliquer les techniques de confection. Principes sous-jacents à la liaison soit pectine, gélatine, agar-agar, féculents. Techniques de confection. Mise en conserve des confitures. Méthodes de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Situer la compétence au regard du métier. Raison d'être de la compétence. Liens avec les compétences 2, 3, 4, 5, 7, 8 et 9. (Intentions éducatives 1, 3 et 5.)
- S'assurer du respect des règles d'hygiène, d'asepsie, de santé et de sécurité. Automatismes quant à la propreté de l'aire de travail et des instruments. Hygiène personnelle. Consignes de conservation des aliments.
- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. Planification de la production. Respect du déroulement des étapes. Coordination de tâches exécutées simultanément. Temps requis pour l'exécution du travail. (Intention éducative 4.) Travail méthodique et efficace. Attitudes et comportements professionnels.
- Évaluer les qualités organoleptiques des aliments. Impact des réactions physico-chimiques des mélanges sur les préparations : texture, cuisson, conservation.
- Utiliser des moyens de conservation des produits. Moyens de conservation : pour une utilisation immédiate ou ultérieure.

Compétence 2 Durée 75 h Unités 5

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Confectionner des produits à base de pâtes fondamentales.

Contexte de réalisation

- À partir de directives et de recettes.
- Pour la confection de divers produits, y compris certains types de petits fours secs.
- À l'aide de l'équipement, de l'outillage, du matériel et des matières premières nécessaires.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Confectionner des produits à base de pâtes friables.

- Détermination juste du type de pâte à confectionner.
- Respect des techniques de confection de la pâte.
- Conservation appropriée de la pâte pour une utilisation ultérieure.
- Respect des techniques d'abaisse et de fonçage de la pâte dans la confection des produits.
- Quantité de garniture appropriée.
- Préparation complète des produits en vue de la cuisson.
- Contrôle rigoureux des conditions de cuisson.
- Démoulage approprié des produits.
- Application soignée des éléments de finition.

2 Confectionner des produits à base d'une pâte feuilletée au beurre.

- Respect des techniques de confection de la pâte.
- Conservation appropriée de la pâte pour une utilisation ultérieure.
- Respect des techniques d'abaisse et de détaillage de la pâte dans la confection des produits.
- Quantité de garniture appropriée.
- Préparation complète des produits en vue de la cuisson.
- Appréciation juste des indices de cuisson.
- Application soignée des éléments de finition.

3 Confectionner des produits à base de pâtes levées non feuilletées.

- Suivi rigoureux de l'ordre d'incorporation des ingrédients.
- Application correcte des techniques de pétrissage.
- Contrôle adéquat de l'hydratation et de la température de la pâte.
- Respect du temps de pointage.
- Respect des techniques de façonnage et d'apprêt de la pâte dans la confection des produits.
- Quantité de garniture appropriée.
- Préparation complète des produits en vue de la cuisson.
- Contrôle adéquat de la température du four, de la vapeur et du temps de cuisson.
- Démoulage approprié des produits.
- Application soignée des éléments de finition.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Suivi rigoureux de la recette.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Choix et utilisation appropriés de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique et efficace.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques des produits.
- Respect des règles de prévention en matière d'allergies.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend les éléments de la compétence, les savoirs liés à ces éléments et les balises associées aux savoirs.

1 Confectionner des produits à base de pâtes friables.

- | | |
|--|---|
| • Interpréter des recettes de pâtes friables. | Pâtes friables à base de beurre telles que : sucrée, brisée, à foncer et leurs variantes soit, au chocolat, aux noisettes. Principaux ingrédients entrant dans leur composition. Méthodes liées aux différents types de pâtes friables. |
| • Interpréter des recettes de produits à base de pâtes friables. | Produits à base de pâtes friables tels que : tartes au sucre, au chocolat, à la noix de coco, aux pommes, au caramel, aux petits fruits, aux amandes; flan et autres produits. Principaux ingrédients entrant dans leur composition. Méthodes liées aux différents types de produits. |
| • Appliquer des méthodes de préparation des pâtes. | Facteurs qui favorisent la réussite des pâtes friables. Incidence du choix des matières grasses sur la façon de travailler les pâtes. Méthodes par sablage ou émulsion. |
| • Appliquer des méthodes de préparation des produits à base de pâtes friables. | Raisons d'être des temps de repos. Méthodes d'abaisse, de fonçage et de remplissage. Quantité de garniture à utiliser. Souci d'éviter le gaspillage. Utilisation d'accessoires comme des emporte-pièces, des pique-vite, des rouleaux. |
| • Préparer les produits pour la cuisson. | Application de dorure. Décoration des produits. |
| • Cuire les produits. | Températures de cuisson propres aux différents produits. Facteurs qui font varier les temps de cuisson des produits. Indices de cuisson. |
| • Finir les produits. | Application de nappage et de glaçage. |
| • Conditionner les produits. | Facteurs qui influent sur la durée de fraîcheur des produits. Modes de conservation selon la nature des produits. |

2 Confectionner des produits à base d'une pâte feuilletée au beurre.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Interpréter une recette de pâte feuilletée au beurre. | Pâte feuilletée au beurre, caractéristiques et utilisations. Principaux ingrédients entrant dans la composition de la pâte (variantes : cacao, pistache, café). Définition et effets du tourage. Préparations et produits courants à base de pâtes feuilletées. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Interpréter des recettes de produits à base d'une pâte feuilletée au beurre. | Produits tels que : tarte Tatin, soupe de fruits en croûte, mille-feuilles, arlette, palmier. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer des méthodes de préparation de la pâte feuilletée. | Facteurs qui favorisent la réussite des pâtes feuilletées. Incidence sur la façon de travailler les pâtes au beurre. Méthodes d'incorporation du beurre à la détrempe et tourage. Fonction et mode d'utilisation du laminoir. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer des méthodes de préparation des produits à base d'une pâte feuilletée au beurre. | Raisons d'être des temps de repos aux différentes étapes de confection. Méthodes d'abaisse, de détaille, de façonnage et de remplissage. Quantité de garniture à utiliser. Souci d'éviter le gaspillage. Utilisation d'accessoires comme des emporte-pièces, des pique-vite. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Préparer les produits en vue de la cuisson. | Application de dorure. Décoration du produit. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Cuire les produits. | Effets de la chaleur sur le produit. Températures de cuisson. Facteurs qui font varier les temps de cuisson des produits. Indices de cuisson. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les éléments de finition. | Nappage, glaçage et garnitures. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conditionner les produits. | Facteurs qui influent sur la durée de fraîcheur des produits. Modes de conservation selon la nature des produits. |

3 Confectionner des produits à base de pâtes levées non feuilletées.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Interpréter des recettes de pâtes levées non feuilletées. | Caractéristiques des pâtes levées non feuilletées. Équipement et matériel utilisés. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Interpréter des recettes de produits à base de pâtes levées non feuilletées. | Caractéristiques de produits tels que : pain complet, de campagne, français, de mie, de seigle, aromatiques, brioches, beignets et babas. Fabrications diverses. Équipement et matériel utilisés. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer des méthodes de préparation des pâtes. | Types de farines. Critères de choix ou de qualité des matières premières. Principales propriétés physiques et chimiques des matières premières. Pesée des ingrédients. Calcul concernant les températures. |

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer des méthodes de préparation des produits à base de pâtes levées non feuilletées. | <p>Étapes de la panification. Fermentation panaire. Coupe des pâtons. Standards de dimension des pâtes.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des pâtes lors de la fabrication. | <p>Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des pâtes.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Préparer les produits en vue de la cuisson. | <p>Application de la dorure, de la garniture ou des ingrédients décoratifs. Techniques d'incision de la pâte.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Cuire les produits. | <p>Mise au four, durée des cuissons et températures de cuisson. Réactions physico-chimiques des matières premières sur la cuisson des pâtes : aspect, texture, couleur. Évolution du pain après la cuisson. Contrôle de la température et de la vapeur.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conditionner les produits. | <p>Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des pâtes.</p> |

Et pour l'ensemble de la compétence :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Situer la compétence au regard du métier. | <p>Raison d'être de la compétence. Liens avec les compétences 3, 5, 7 et 9. (Intentions éducatives 1, 3 et 5.)</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance de l'application des règles en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires, de santé et de sécurité. | <p>Application des procédures de rangement, de nettoyage et d'assainissement. Séquences logiques de démontage de l'équipement. Endroits de rangement. Utilisation des produits de nettoyage et d'assainissement.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. | <p>Prise en compte des allergies alimentaires. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des produits. Attitudes et comportements professionnels.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la terminologie liée à la compétence. | <p>Terminologie d'usage.</p> |

Compétence 3 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Confectionner des biscuits et des supports.

Contexte de réalisation

- À partir de directives et de recettes.
- À base de pâtes battues-poussées à structure aérée, crémeuse et liquide.
- Pour la confection de biscuits et de supports, y compris certains types de petits fours secs.
- À l'aide de l'équipement, de l'outillage, du matériel et des matières premières nécessaires.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la confection des biscuits et des supports.

- Détermination juste du type de biscuit et de support à confectionner.
- Ordonnancement logique des étapes de confection du produit à partir des recettes.
- Choix et préparation appropriés de l'équipement et de l'outillage.

2 Préparer des pâtes battues-poussées.

- Préparation appropriée des moules et des plaques de cuisson.
- Dressage approprié des pâtes en vue de la cuisson.
- Respect des techniques de confection des pâtes.
- Utilisation appropriée de l'équipement et de l'outillage.
- Conformité des pâtes aux exigences propres à leurs structures.
- Manipulation soignée des pâtes.

3 Cuire les biscuits et les supports.

- Respect des conditions de cuisson propres au type de produits.
- Respect des conditions de séchage d'une meringue.
- Appréciation juste des indices de cuisson.
- Démoulage approprié des produits.

4 Conserver les biscuits et les supports.

- Choix pertinent du mode de conservation.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Conditionnement approprié des produits.
- Prise en considération des temps de péremption.
- Entreposage assurant la rotation des produits.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Suivi rigoureux de la recette.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Précision et souci du détail.
- Respect des règles de prévention en matière d'allergies.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend les éléments de la compétence, les savoirs liés à ces éléments et les balises associées aux savoirs.

1 Planifier la confection des biscuits et des supports

- Interpréter des recettes.

Types de pâtes battues-poussées, leurs caractéristiques et leurs utilisations (pâtes à structure aérée telles que pain de Gênes, manqué, biscuit de Savoie, biscuit aux noix, dacquoise, cuillère, roulade, succès, progrès, russe, meringues; pâtes à structure crémeuse telles que quatre-quarts, cakes spéciaux, pain d'épices, sablé breton, au chocolat; pâtes à structure liquide telles que financier, madeleine, joconde). Principaux ingrédients entrant dans leur composition. Méthodes liées aux différents types de pâtes battues-poussées. Principes de levée des pâtes. Préparations et produits courants pour chaque type de pâtes battues-poussées. (Intention éducative 5.)

2 Préparer des pâtes battues-poussées.

- Appliquer des techniques de confection des pâtes battues-poussées.

Facteurs qui favorisent la réussite des pâtes battues-poussées : à structure aérée, à structure crémeuse et à structure liquide. Méthodes de travail propres à chaque structure de pâtes. Techniques de dressage.

3 Cuire les biscuits et les supports.

- Préparer l'équipement et le matériel nécessaires en vue de la cuisson.
- Surveiller les indices de cuisson.

Réglage de la température du four. Graissage et chemisage des moules et des plaques de cuisson.

Température et techniques de cuisson propres à chaque type de pâtes battues-poussées. Couleur, texture et légèreté. Utilisation de la vue et du toucher.

4 Conserver les biscuits et les supports.

- Réserver les biscuits et les supports.

Réfrigération, congélation et conservation à l'abri de l'humidité ou à la température ambiante.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Situer la compétence au regard du métier.
- Reconnaître l'importance de l'application des règles en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires, de santé et de sécurité.
- Remiser les denrées périssables.
- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail.
- Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des biscuits et des supports.
- Utiliser la terminologie professionnelle.

Raison d'être de la compétence. Liens avec les compétences 5, 7, 8 et 9. (Intentions éducatives 1 et 3.)

Application des procédures de rangement, de nettoyage et d'assainissement. Séquences logiques de démontage de l'équipement. Endroits de rangement. Utilisation des produits de nettoyage et d'assainissement.

Matières premières, préparations et produits. Dates de péremption. Modes de conservation. Rotation des stocks.

Prise en compte des allergies alimentaires. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des biscuits et des supports. Attitudes et comportements professionnels.

Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des biscuits et des supports. Moyens visant à améliorer les qualités organoleptiques des biscuits et des supports.

Terminologie d'usage.

Compétence 4 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Confectionner des produits de chocolaterie.

Contexte de réalisation

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide des techniques de mise au point du chocolat.
- À l'aide de l'équipement, de l'outillage, du matériel et des matières premières nécessaires.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|--|---|
| 1 Confectionner des bonbons de chocolat moulés. | <ul style="list-style-type: none">• Préparation des moules conforme aux exigences.• Application correcte des techniques de confection des intérieurs.• Utilisation parcimonieuse des colorants à chocolat.• Application soignée de motifs de décoration.• Application correcte de la technique de coulage de la couverture.• Uniformité de l'épaisseur de la couverture.• Introduction de la quantité exacte de garnissage.• Application correcte des techniques d'obturation.• Application correcte des techniques de démoulage. |
| 2 Confectionner des bonbons de chocolat trempés. | <ul style="list-style-type: none">• Application correcte des techniques de confection des intérieurs.• Précision et uniformité dans la taille des intérieurs à tremper.• Application correcte des techniques de trempage.• Finition soignée selon le type de bonbons. |
| 3 Confectionner un montage. | <ul style="list-style-type: none">• Application pertinente et soignée de motifs de décoration.• Utilisation précise des colorants à chocolat.• Application correcte des techniques de coulage et d'épilage de la couverture.• Uniformité de l'épaisseur de la couverture.• Application correcte des techniques de coupe, d'assemblage et de pulvérisation. |

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'équipement et de l'outillage.
- Travail méthodique et soigné.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques des produits.
- Respect des règles de prévention en matière d'allergies.
- Moyens de conservation appropriés.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend les éléments de la compétence, les savoirs liés à ces éléments et les balises associées aux savoirs.

1 Confectionner des bonbons de chocolat moulés.

- | | |
|---|--|
| • Sélectionner la matière première. | Types de chocolats, procédés de fabrication et utilisations. Principes de cristallisation des chocolats. (Intention éducative 5.) |
| • Préparer l'outillage et l'équipement. | Table, moules, accessoires de trempage et tempéreuse. Normes de salubrité à respecter. |
| • Établir son plan de travail. | Processus propre à chaque type de produits de chocolaterie. |
| • Préparer des intérieurs. | Intérieurs tels que : ganache, crèmes, gelées, garnitures croquantes. |
| • Effectuer la cristallisation d'un chocolat de couverture. | Courbe de cristallisation. Facteurs qui font varier l'aspect et la texture du chocolat. Principes de la dilatation et de la rétraction des chocolats de couverture. Méthodes par tablage et par ensemencement. Principe de surcristallisation. |
| • Effectuer le nettoyage des moules. | Utilisation des matières appropriées. |
| • Effectuer le coulage de la couverture. | Étapes de la technique de coulage. Méthode de travail. Choix de l'outillage. Conditions de propreté. |

- Garnir les moules. Méthode de garnissage à la poche. Quantité idéale et régularité.
- Obturer les moules. Coulage du chocolat de fermeture. Raclage à la palette ou à la spatule.
- Démouler. Techniques de démoulage.

2 Confectionner des bonbons de chocolat trempés.

- Préparer des intérieurs à tremper. Masses à découper au couteau et à l'emporte-pièce. Masses à dresser à la poche ou à façonner telles que : pâte d'amandes, pâte de fruits, praliné, nougat, sucre crème, guimauve.
- Tremper et enrober les intérieurs. Méthode de travail. Mode d'utilisation des ustensiles. Décor final.

3 Confectionner un montage.

- Choisir les éléments à fabriquer. Thème à respecter. Possibilités et limites des propriétés physiques du chocolat. Tendances et créativité.
- Appliquer des techniques de confection diverses. Utilisation des colorants, des pochoirs et du beurre de cacao. Représentation de formes originales. Techniques conventionnelles de découpe. Assemblage et pulvérisation.
- Conserver des produits en chocolat. Conditions de conservation optimale.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Situer la compétence au regard du métier. Raison d'être de la compétence. Liens avec les compétences 5, 6, 7, 8 et 9. (Intentions éducatives 1, 2 et 3.)
- Reconnaître l'importance de l'application des règles en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires, de santé et de sécurité. Application des procédures de rangement, de nettoyage et d'assainissement. Séquences logiques de démontage de l'équipement. Endroits de rangement. Utilisation des produits de nettoyage et d'assainissement.
- Se soucier de l'économie des matières premières. Élimination du gaspillage. Récupération hygiénique des excédents de matières premières.
- Utiliser l'équipement et l'outillage. Caractéristiques de l'équipement et de l'outillage spécialisés. Techniques d'utilisation.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. | Critères de qualité d'un travail méthodique et soigné. Prise en compte des allergies alimentaires. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des produits. Attitudes et comportements requis. Attitudes et comportements professionnels. |
| <ul style="list-style-type: none">• Utiliser la terminologie professionnelle. | Terminologie d'usage. |

Compétence 5 Durée 60 h Unités 4

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Réaliser des entremets classiques.

Contexte de réalisation

- À partir de directives et de recettes.
- Pour la confection de différents types d'entremets classiques, y compris les réductions.
- À l'aide de l'équipement, de l'outillage, du matériel et des matières premières nécessaires.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la réalisation d'entremets classiques.

- Détermination juste des préparations de base à mettre en place.
- Choix et préparation appropriés de l'équipement et de l'outillage.
- Ordonnancement logique des étapes de confection des produits à partir des recettes.

2 Effectuer la mise en place.

- Suivi rigoureux des recettes.
- Application correcte des techniques de confection :
 - des pâtes fondamentales;
 - des garnitures;
 - des biscuits et des supports;
 - des produits de chocolaterie.
- Respect des exigences de cuisson.
- Densité des sirops d'imbibition appropriée à leur usage.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques des produits.
- Moyens de conservation appropriés.

3 Effectuer le montage des entremets.

- Application précise des techniques de montage :
 - coupe ou dressage;
 - imbibition;
 - garnissage;
 - masquage.
- Application précise des techniques de finition.
- Montage approprié et soigné des entremets.
- Respect des standards de confection.
- Moyens de conservation appropriés.

4 Décorer les entremets.

- Disposition judicieuse des éléments de décor.
- Respect des standards de décoration.
- Respect des conditions de conservation propres aux entremets.

5 Entretenir le poste de travail.

- Nettoyage et désinfection appropriés de l'équipement, de l'outillage et du poste de travail.
- Rangement approprié de l'équipement et de l'outillage.
- Respect des conditions de préservation des denrées périssables.
- Propreté du poste de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Respect des règles de prévention en matière d'allergies.
- Utilisation appropriée de l'équipement et de l'outillage.
- Travail méthodique et soigné.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend les éléments de la compétence, les savoirs liés à ces éléments et les balises associées aux savoirs.

1 Planifier la réalisation d'entremets classiques.

- Consulter des fiches techniques.

Entremets traditionnels les plus couramment confectionnés tels que : saint-honoré, paris-brest, sacher, gâteau au fromage à cuit et à froid, gâteau aux carottes, gâteau aux bananes, gâteau Reine-Élisabeth, tiramisu, brownie, blondie, gâteau crème au beurre. Catégories d'entremets classiques pour des occasions spéciales tels que : petits gâteaux, petits fours frais, réductions, gâteau de noces, petit croquembouche. Caractéristiques et particularités de chacun. Éléments entrant dans leur composition. Interprétation des recettes. (Intention éducative 5.)

- Planifier les entremets classiques et d'occasion à confectionner.

Planification des étapes de travail à partir de la recette. Prévision et préparation du matériel nécessaire. Prévision des ingrédients.

- Choisir et préparer l'équipement et l'outillage.

Types d'équipement et d'outillage. Critères de sélection.

2 Effectuer la mise en place.

- Préparer les ingrédients.
- Confectionner les préparations de base.

Rappel des compétences 1, 2 et 3.

Éléments entrant dans la composition des entremets : biscuits variés tels que diable, quatre-quarts, succès, dacquoise, noix, éponge, cuillère; crèmes dérivées telles que légère, diplomate, chiboust, mousseline, crème au beurre. Crèmes prises telles que bavarois aux fruits et bavarois au lait. Rappel des compétences 1, 2, et 3. (Intentions éducatives 3 et 4.)

3 Effectuer le montage des entremets.

- Appliquer les techniques de montage.

Techniques de montage adaptées à des entremets comprenant des biscuits et des supports, des garnitures et des pâtes. (Intention éducative 1.)

4 Décorer les entremets.

- Exécuter les étapes de finition.

Techniques de décor à la poche et au cornet. Agencement de fruits et de décor au chocolat. Utilisation de glaçage, de fondant, de ganache et de nappage. (Intentions éducatives 1 et 2.)

- Conditionner les entremets.

Durée de fraîcheur et facteurs qui l'influencent.

5 Entretenir le poste de travail.

- Nettoyer l'outillage et l'équipement.
- Remiser les denrées périssables.

Méthodes de nettoyage et de désinfection.

Matières premières, préparations et produits. Dates de péremption. Modes de conservation. Rotation des stocks.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Situer la compétence au regard du métier.
- Se référer aux exigences de la recette originale.
- S'assurer du respect des règles d'hygiène, d'asepsie, de santé et de sécurité.
- Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des bases.
- Utiliser des moyens de conservation des produits.
- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail.
- Utiliser la terminologie liée à la compétence.

Raison d'être de la compétence. Liens avec les compétences 1, 2, 3, 4, 6, 7 et 9.

Application des procédures de rangement, de nettoyage et d'assainissement. Séquences logiques de démontage de l'équipement. Endroits de rangement. Utilisation des produits de nettoyage et d'assainissement.

Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des pâtes fondamentales, des biscuits et supports et des garnitures : mélange, cuisson, conservation.

Moyens de conservation : pour une utilisation immédiate ou ultérieure.

Respect du déroulement des étapes. Coordination de tâches exécutées simultanément. Temps requis pour l'exécution du travail. Travail méthodique et soigné. Attitudes et comportements professionnels.

Terminologie d'usage.

Compétence 6 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Confectionner des décors.

Contexte de réalisation

- À partir de directives et de recettes.
- Pour la confection de décors de sucre et de chocolat.
- À l'aide des techniques de confection avec et sans mise au point du chocolat
- À l'aide de l'équipement, de l'outillage, du matériel et des matières premières nécessaires.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1. Confectionner des décors de sucre tiré.

- Application correcte des méthodes de préparation.
- Contrôle adéquat de la cuisson.
- Application correcte des techniques de coloration.
- Application correcte des techniques de satinage.
- Application correcte des techniques de mise en forme et de collage.

2. Confectionner des décors de sucre coulé.

- Application correcte des méthodes de préparation.
- Contrôle adéquat de la cuisson.
- Application correcte des techniques de coloration.
- Respect du temps de pause.
- Application correcte des techniques de coulage et d'assemblage.

3. Confectionner des décors de chocolat sans mise au point.

- Application correcte des méthodes de préparation.
- Application correcte des techniques de choc thermique.
- Mise en forme appropriée.
- Respect des conditions nécessaires à la prise définitive du décor.

- 4 Confectionner des décors de chocolat avec mise au point.
- Application correcte des méthodes de préparation.
 - Application correcte des techniques de coulage.
 - Utilisation des techniques de dressage appropriées.
 - Utilisation soignée du cornet.
 - Mise en forme appropriée.
 - Respect des conditions nécessaires à la prise définitive du décor.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Expression du sens de l'esthétique.
- Choix et utilisation appropriés de l'outillage et de l'équipement.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques des produits.
- Respect des règles de prévention en matière d'allergies.
- Moyens de conservation appropriés aux produits.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend les éléments de la compétence, les savoirs liés à ces éléments et les balises associées aux savoirs.

1. Confectionner des décors de sucre tiré.

- Choisir des motifs.

Motifs tels que : formes diverses, vrilles, fleurs, feuilles et arabesques. Association entre les événements à souligner et les motifs correspondants. Choix de couleurs. (Intention éducative 2.)

- Sélectionner les produits.

Produits de base tels que sucre, isomalt, colorants liquides. Tendances et nouveautés.

- Effectuer la mise en place.

Préparation du sucre cuit. Dosage des colorants. Préparation des outils et du matériel tels que : tapis silicone, lampe à sucre, empreintes, découpoirs, pinceaux, aérographe.

• Utiliser les techniques de confection des décors.	Satinage, mise en forme. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
• Effectuer la finition.	Techniques d'assemblage au chalumeau ou au pistolet thermique.
• Conserver les décors.	Méthode de conservation appropriée.
2. Confectionner des décors de sucre coulé.	
• Choisir des motifs.	Types de motifs tels que : formes diverses, fleurs, arabesques. Considérations préalables à l'application des techniques en rapport avec le choix des couleurs ou la cuisson au caramel.
• Sélectionner les produits.	Produits de base tels que sucre, isomalt. Colorants liquides. Tendances et nouveautés.
• Effectuer la mise en place.	Préparation du sucre cuit. Dosage des colorants. Préparation des outils, des tapis et moules siliconisés, des moules en métal huilés.
• Utiliser les techniques de confection des décors.	Cuisson parfaite, coulage et forme. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
• Effectuer la finition.	Utilisation du pistolet ou de la torche pour l'assemblage.
• Conserver les décors.	Méthode de conservation appropriée.
3 Confectionner des décors de chocolat sans mise au point.	
• Choisir des motifs.	Types de motifs tels que : formes diverses, arabesques, frous-frous, éventails, fleurs, papillotes.
• Choisir des coloris.	Types de couvertures et agencement de plusieurs variétés.
• Sélectionner les produits.	Produits de base tels que : couverture ivoire, lactée et noire. Tendances et nouveautés.
• Effectuer la mise en place.	Fonte du chocolat. Préparation du matériel et des outils tels que spatules, marbres congelés ou des plaques chaudes.
• Utiliser les techniques de confection des décors.	Choc thermique, coulage, étalage et forme. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
• Effectuer la prise définitive des décors.	À la température ambiante ou au froid.
• Conserver les décors.	Méthode de conservation appropriée.

4 Confectionner des décors de chocolat avec mise au point.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les éléments de décor à confectionner. | <p>Types d'éléments de décor et caractéristiques tels que : tubes, tubes ajourés, arabesques, éventails, cigarettes, plaquettes.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Préparer la matière à travailler. | <p>Mise au point de la couverture. Types de colorants et méthodes de coloration. Techniques d'impression.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les décors de chocolat. | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser l'outillage et les accessoires. | <p>Outillage et accessoires tels que : ébauchoirs, découpoirs, pochoirs, cornets, feuilles, guitares, acétates.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Donner une forme. | <p>Techniques de dressage au cornet de découpe, d'assemblage. Reproduction fidèle ou stylisée de modèles. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Terminer les décors de chocolat. | <p>Détails de finition. Bordures. Méthodes de coloration en surface. Prise définitive.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conserver les éléments de décor. | <p>Température recommandée.</p> |

Et pour l'ensemble de la compétence :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Situer la compétence au regard du métier. | <p>Raison d'être de la compétence. Liens avec les compétences 4, 5, 6, 7, 8 et 9. (Intention éducative 3.)</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Observer les règles d'hygiène et de salubrité. | <p>Modes d'entretien du poste de travail et de l'outillage utilisé.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des décors. | <p>Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des produits et moyens visant à les améliorer.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. | <p>Conception d'éléments de décor. Exploitation de sa créativité. Recherche d'originalité dans les présentations. Équilibre et esthétique. (Intention éducative 2.) Attitudes et comportements professionnels.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la terminologie professionnelle. | <p>Terminologie d'usage.</p> |

Compétence 7 Durée 75 h Unités 5

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Réaliser des entremets contemporains.

Contexte de réalisation

- À partir de directives et de recettes.
- Pour la confection de différents types d'entremets contemporains, y compris les réductions.
- À l'aide de l'équipement, de l'outillage, du matériel et des matières premières nécessaires.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier la réalisation d'entremets contemporains.

- Prise en considération des tendances et des nouveautés.
- Détermination judicieuse des saveurs, des textures à associer et des préparations de base à mettre en place.
- Ordonnancement logique des étapes de confection des produits à partir des recettes.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Effectuer la mise en place.

- Application correcte des techniques de confection :
 - des pâtes fondamentales;
 - des garnitures;
 - des biscuits et des supports;
 - de produits de chocolaterie;
 - des éléments de décor.
- Préparation soignée des imprimés composés de biscuits-décor ou de crème au beurre.
- Respect des conditions de cuisson.
- Structure des mousses et des crèmes conforme aux exigences.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques des produits.
- Moyens de conservation appropriés.

3 Effectuer le montage des entremets.

- Application précise des techniques de montage :
 - coupe ou dressage;
 - imbibition;
 - garnissage.
- Montage soigné des entremets.
- Choix judicieux des modes de refroidissement.

- 4 Effectuer la finition des entremets.
 - Application soignée des techniques de finition.
 - Application correcte des techniques de démoulage.
- 5 Décorer les entremets.
 - Application soignée des techniques de décor.
 - Disposition équilibrée des motifs décoratifs.
 - Respect des règles de mise en perspective.
 - Harmonie des couleurs.
 - Moyens de conservation appropriés.
- 6 Entretenir le poste de travail.
 - Nettoyage et désinfection appropriés de l'outillage, de l'équipement et du poste de travail.
 - Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement.
 - Respect des conditions de préservation des denrées périssables.
 - Propreté du poste de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'équipement et de l'outillage.
- Travail méthodique et soigné.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques des produits.
- Respect des règles de prévention en matière d'allergies.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend les éléments de la compétence, les savoirs liés à ces éléments et les balises associées aux savoirs.

- 1 Planifier la réalisation d'entremets contemporains.
 - Consulter des fiches techniques.
- Types d'entremets contemporains, caractéristiques et particularités alliant texture croquante, sèche ou moelleuse et parfums agencés : épices, fruits, chocolats, fleurs, plantes et aliments d'origines ethniques. Exigences de confection et de présentation. Éléments entrant dans leur composition. Interprétation des recettes. (Intentions éducatives 2 et 5.)

- Établir son plan de travail. Planification des étapes de travail à partir de la recette. Prévion et préparation du matériel nécessaire. Prévion des ingrédients et des préparations de base. Fabrication de bûches. (Intentions éducatives 2 et 4.)
- 2 Effectuer la mise en place.
- Confectionner les préparations de base. Rappel des compétences 1, 2, 3, 4, 5 et 6. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
 - Confectionner des éléments de décor. Rappel des compétences 4 et 6. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
- 3 Effectuer le montage des entremets.
- Utiliser l'outillage et l'équipement particuliers. Outillage et équipement tels que : cercles, cadres, chalumeaux, pochoirs, tapis à incrustation, pistolets à pulvériser.
 - Appliquer les techniques de montage. Méthodes de montage en cercle et en cadre. Moyens visant à démarquer les étages. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
- 4 Effectuer la finition des entremets.
- Appliquer les techniques de finition. Utilisation de glaçages tels que ganache, nappage, miroir. Compatibilité de température entre la surface à glacer et le glaçage. Agencement des couleurs. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
 - Rechercher des idées originales pour la finition des entremets. Tendances. Règles de l'esthétique. Originalité et créativité.
- 5 Décorer les entremets.
- Appliquer les techniques de décor. Technique de décor au cornet. Agencement de fruits, d'éléments de décor. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
 - Conditionner les entremets. Durées de fraîcheur et facteurs qui l'influencent. Modes de conservation.
- 6 Entretenir le poste de travail.
- Nettoyer l'outillage et l'équipement. Méthodes de nettoyage et de désinfection.
 - Remiser les denrées périssables. Matières premières, préparations et produits. Dates de péremption. Modes de conservation. Rotation des stocks.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- | | |
|---|---|
| • Situer la compétence au regard du métier. | Raison d'être de la compétence. Liens avec les compétences 1, 2, 3, 4, 5, 6 et 9. (Intention éducative 3.) |
| • Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. | Incidence de la qualité du travail à chacune des étapes de montage de l'entremets. Attitudes et comportements professionnels. |
| • Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des bases. | Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des bases, des biscuits et supports et des garnitures : mélange, cuisson, conservation. |
| • Utiliser la terminologie professionnelle. | Terminologie d'usage. |

Compétence 8 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Confectionner des produits de glacerie.

Contexte de réalisation

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'équipement, de l'outillage, du matériel et des matières premières nécessaires.
- À partir de biscuits et supports, de garnitures, de produits de chocolaterie et d'éléments de décor.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Confectionner des produits à base de sorbet.

- Application exacte des procédés de stérilisation.
- Mesure précise du titrage du sorbet.
- Application correcte des techniques de turbinage.
- Application correcte des techniques :
 - de moulage et de démoulage;
 - de chemisage;
 - de montage;
 - de garnissage.
- Application harmonieuse des éléments de décor et de finition.

2 Confectionner des produits à base de glace.

- Application exacte des procédés de stérilisation.
- Suivi rigoureux des recettes.
- Cuisson parfaite des bases.
- Application correcte des techniques de turbinage.
- Application correcte des techniques :
 - de moulage et de démoulage;
 - de chemisage;
 - de montage;
 - de garnissage.
- Application harmonieuse des éléments de décor et de finition.

3 Confectionner un parfait ou un soufflé glacé.

- Suivi rigoureux des recettes.
- Application correcte des techniques de confection.
- Incorporation ordonnée des appareils.
- Intégration appropriée des garnitures.
- Application correcte des techniques :
 - de moulage et de démoulage;
 - de chemisage;
 - de montage;
 - de garnissage.
- Application harmonieuse des éléments de décor et de finition.

4 Confectionner un granité.

- Suivi rigoureux des recettes.
- Mesure précise du titrage du granité.
- Application correcte des techniques de confection.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'équipement et de l'outillage.
- Produits conformes aux exigences.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques des produits.
- Respect des règles de prévention en matière d'allergies.
- Moyen de conservation approprié.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend les éléments de la compétence, les savoirs liés à ces éléments et les balises associées aux savoirs.

1 Confectionner des produits à base de sorbet.

- Consulter des fiches techniques.

Caractéristiques, particularités et principales utilisations des sorbets. Éléments entrant dans leur composition. Interprétation des recettes.

- Établir son plan de travail.

Planification des étapes de travail à partir de la recette. Prévision et préparation du matériel, dont la turbine régulière et la turbine à émulsion. Prévision des ingrédients. (Intentions éducatives 2 et 5.)

- Confectionner les préparations de base. Confection du sirop. Rappel des compétences 1, 2, 3, 6 et 7. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
 - Préparer les sorbets. (Intention éducative 1.)
 - Choisir et appliquer les procédés de stérilisation.
 - Choisir une turbine. Estimation du potentiel de foisonnement des préparations glacées. Capacité de l'appareil. Mode de fonctionnement (turbine régulière ou à émulsion). Mesures de sécurité.
 - Mesurer la densité des sirops. Utilisation du pèse-sirop et du réfractomètre. Échelles de densité.
 - Fabriquer les produits à base de sorbet. Entremets divers. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
 - Effectuer le montage des desserts glacés. Juxtaposition de parfums et chemisage.
 - Effectuer la finition des desserts glacés. Technique de décor à la poche. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.) Utilisation de glaçages. Agencement de fruits et d'éléments de décor. Agencement de couleurs.
- 2 Confectionner des produits à base de glace.
- Consulter des fiches techniques. Caractéristiques et particularités des glaces avec ou sans œuf et du yogourt glacé. Principales utilisations. Éléments entrant dans leur composition. Interprétation des recettes.
 - Établir son plan de travail. Planification des étapes de travail à partir de la recette. Choix et préparation du matériel, dont la turbine régulière et la turbine à émulsion. Prévision des ingrédients. (Intention éducative 5.)
 - Confectionner les préparations de base. Confection de l'anglaise ou de l'appareil. Rappel des compétences 1, 2, 3, 6 et 7.
 - Préparer les glaces. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
 - Choisir et appliquer les procédés de stérilisation.
 - Fabriquer les produits à base de glace. (Intention éducative 2.)
 - Effectuer le montage des desserts glacés. Juxtaposition de parfums et chemisage.

• Effectuer la finition des desserts glacés.	Technique de décor à la poche. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.) Utilisation de glaçages. Agencement de fruits et d'éléments de décor. Agencement de couleurs.
3 Confectionner un parfait ou un soufflé glacé.	
• Consulter des fiches techniques.	Caractéristiques et particularités du parfait et du soufflé. Principales utilisations. Éléments entrant dans leur composition. Interprétation des recettes.
• Établir son plan de travail.	Planification des étapes de travail à partir de la recette. Choix et préparation du matériel dont les moules. Choix des ingrédients. (Intention éducative 5.)
• Confectionner les préparations de base.	Confection du sirop, de la pâte à bombe ou de la meringue ou encore de la crème montée. Rappel des compétences 1, 2, 6 et 7. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
• Préparer le parfait ou le soufflé.	(Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
• Constituer les appareils.	Méthode d'incorporation adéquate.
• Effectuer le montage.	Juxtaposition de parfums et chemisage.
• Effectuer la finition.	Technique de décor à la poche. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.) Utilisation de glaçages. Agencement de fruits, d'éléments de décor et de couleurs.
4 Confectionner un granité.	
• Consulter des fiches techniques.	Caractéristiques et particularités du granité à l'alcool ou du granité aux fruits. Principales utilisations. Éléments entrant dans leur composition. Interprétation des recettes.
• Établir son plan de travail.	Planification des étapes de travail à partir de la recette. Choix et préparation du matériel, givrage des verres et des coupes. Choix des ingrédients. (Intentions éducatives 2 et 5.)
• Mettre en place les préparations de base.	Utilisation du pèse-sirop et du réfractomètre. Échelles de densité. Confection du sirop.
• Fabriquer le granité.	Mise au point du mélange. Méthode de congélation. Techniques de raclage. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
• Effectuer la présentation du granité.	Service avec ou sans alcool. Décoration. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)

Et pour l'ensemble de la compétence :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Situer la compétence au regard du métier. | Raison d'être de la compétence. Liens avec les compétences 1, 2, 3, 6, 7 et 9. (Intention éducative 3.) |
| <ul style="list-style-type: none">• Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. | Risques de contamination liés aux produits glacés et mesures préventives respectives. Tenue vestimentaire et hygiène personnelle. Méthodes de désinfection de l'outillage et de l'équipement propres aux produits glacés. Mode d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection. Attitudes et comportements professionnels. |
| <ul style="list-style-type: none">• Évaluer les qualités organoleptiques des aliments. | Impact des réactions physico-chimiques des mélanges sur les préparations : texture, cuisson, conservation. |

Compétence 9 Durée 60 h Unités 4

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Créer des desserts à l'assiette.

Contexte de réalisation

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'équipement, de l'outillage, du matériel et des matières premières nécessaires.
- À l'aide de documents de référence.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

1 Planifier le travail.

- Interprétation juste des recettes.
- Prise en compte des tendances et des nouveautés.
- Détermination harmonieuse des saveurs et des textures à associer.
- Ordonnement logique des étapes de confection des produits à partir des recettes et des techniques.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Confectionner des desserts froids, glacés et chauds.

- Précision des mesures selon les indications de la recette.
- Minutie et dextérité dans les techniques de confection des desserts.
- Contrôle précis des températures et des durées de cuisson ou de réfrigération.
- Choix de vaisselle ou de moules approprié au dressage.
- Application appropriée de la technique de démoulage ou de coupe.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des produits.

3 Réaliser des ornements.

- Précision des mesures compte tenu des indications de la recette.
- Application soignée des techniques de dressage.
- Justesse de la cuisson.
- Application correcte de la technique de moulage ou de prise en forme.
- Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des produits.

- 4 Dresser les desserts sur assiette.
- Montage soigné des éléments constitutants :
 - une assiette dégustation;
 - une décomposition;
 - une déclinaison;
 - autres présentations.
 - Application soignée des décors au cornet.
 - Respect des standards en ce qui concerne les portions.
 - Efficacité du travail en fonction de :
 - la rapidité d'exécution;
 - la minutie des opérations;
 - la régularité.
 - Disposition originale et esthétique.
 - Sélection judicieuse de la vaisselle de service.
 - Application de moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des produits.
- 5 Réserver les desserts.
- Moyen de conservation approprié aux préparations.
 - Respect des conditions d'entreposage.
- 6 Entretenir le poste de travail.
- Propreté de l'outillage et de l'équipement.
 - Rangement approprié et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.
 - Propreté du poste de travail.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'équipement et de l'outillage.
- Évaluation juste des qualités organoleptiques des produits
- Respect des règles de prévention en matière d'allergies.
- Manifestation d'attitudes et de comportements professionnels appropriés.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

L'énumération ci-dessous reprend les éléments de la compétence, les savoirs liés à ces éléments et les balises associées aux savoirs.

1 Planifier le travail.

- Déterminer le dessert à l'assiette à présenter.
- Types de desserts froids, glacés et chauds entrant dans la composition d'une dégustation, d'une déclinaison ou d'une décomposition sur un thème. (Intention éducative 2.)

- Interpréter les recettes du dessert à présenter. Méthode de travail. Caractéristiques des recettes.
- Vérifier les ingrédients nécessaires. Choix et disponibilité des ingrédients selon leurs caractéristiques, leur composition, leur goût et leur rôle. Utilisation des texturants. (Intention éducative 5.)
- Choisir l'équipement et l'outillage. Équipement et outillage spécialisés : tels que siphon, sorbetière à émulsion, moules siliconisés, pochoirs, vaisselle adaptée dans le montage, seringue, pipette et nonette.
- Planifier le travail. Utilisation d'un plan de travail. Prise en compte du menu. Choix de la vaisselle de présentation. (Intentions éducatives 2 et 4.)

2 Confectionner des desserts froids, glacés et chauds.

- Préparer des pâtes fondamentales. Dérivés des pâtes tels que : chocolat, noisette, crumble, garnitures ajoutées. Utilisation des pâtes. Techniques de préparation et de cuisson. Standards en ce qui concerne la dimension des pâtes. Rappel de la compétence 2. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
- Préparer des biscuits et des supports. Dérivés de biscuits et de supports. Techniques de préparation et de cuisson. Rappel de la compétence 3. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
- Préparer des garnitures. Garnitures dérivées à base de fruits secs ou frais, de chocolat, de ganache, d'amandes, de gelées diverses, y compris les caviars. Techniques de confection. Impact des réactions physico-chimiques des mélanges sur les préparations : texture, cuisson. Utilisation des gélifiants, des texturants et du siphon pour les espumas et les écumes. Dérivés des crèmes de base. Rappel de la compétence 1. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
- Confectionner des desserts froids. Techniques de confection des entremets froids et de pâtisseries diverses tel que bavarois, mousse, panna cotta, crémeux, flan, espuma, écume, soupes et tartares. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des produits. Vérification des températures et des textures. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
- Confectionner des desserts glacés. Techniques de confection des desserts glacés tels que : glaces, parfaits, soufflés, sorbets, granités, fruits givrés, entremets glacés. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des produits. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)

• Confectionner des desserts chauds.	Techniques de confection des desserts chauds tels que : soufflés, moelleux (mi-cuits), beignets. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des produits. Vérification des températures et des textures. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
3 Réaliser des ornements.	
• Réaliser des ornements à base de sucre.	Arabesques et formes variées en caramel filé et en sucre bullé. Techniques de confection. Utilisations. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
• Réaliser des ornements à base de fruits secs ou frais.	Pâtes diverses à base de fruits secs. Fruits confits, pâtes de fruits et chips. Techniques de confection des décors à base de fruits secs ou frais. Utilisations. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
• Réaliser des ornements à base de petits fours secs.	Rappel des compétences 2 et 3. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
• Réaliser des fonds d'assiettes.	(Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
4 Dresser les desserts sur assiette.	
• Terminer les préparations.	Techniques de finition des desserts. Techniques de cuisson des desserts chauds. Sauces d'accompagnement. Souci de rigueur et de précision au regard des températures. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des produits. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
• Présenter les desserts à l'assiette.	Disposition des composantes principales et des accompagnements. Règles d'esthétique. Jumelage de desserts froids, glacés et chauds. Éléments de décor. Sauces et coulis d'accompagnement. Standards en ce qui concerne les portions. Standards de présentation. Souci de la rapidité d'exécution. (Intentions éducatives 1, 2 et 4.)
5 Réserver les desserts.	
• Appliquer les moyens de conservation des préparations.	Moyens de conservation des desserts froids, glacés et chauds. Impact des réactions physico-chimiques sur la conservation des desserts froids, glacés et chauds. Conditions d'entreposage : pour une utilisation ultérieure. Températures de conservation. Règles d'hygiène et de salubrité alimentaires particulières aux produits glacés.
6 Entretenir le poste de travail.	
• Appliquer les procédures de rangement, de nettoyage et d'assainissement.	Séquences logiques de démontage de l'équipement. Endroits de rangement du petit matériel et de certaines pièces d'équipement.

Utilisation des produits de nettoyage et d'assainissement.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Situer la compétence au regard du métier. Raison d'être de la compétence. Liens avec les compétences 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8. (Intention éducative 3.)
- Reconnaître l'importance de toutes les compétences dans la présentation des desserts à l'assiette. Variétés et caractéristiques des dérivés de garnitures, de pâtes fondamentales, de biscuits et supports, de décors, de chocolat, d'entremets classiques et contemporains et de glacerie dans la présentation des desserts à l'assiette.
- Reconnaître l'importance des effets des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des produits. Impact des réactions physico-chimiques sur les qualités organoleptiques des produits et moyens visant à les améliorer.
- Reconnaître l'importance de s'assurer de la qualité de son travail. Souci des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que des règles de santé et de sécurité. Critères de qualité : souci de rigueur et de précision au regard des techniques de fabrication; souci d'économie. Qualités des produits finis. Moyens propres à améliorer les qualités organoleptiques des produits. Prise en compte des allergies alimentaires. Souci du respect des techniques de travail. Souci de minutie, de rapidité, de régularité et d'esthétisme. Prise en compte des tendances et des nouveautés. Attitudes et comportements professionnels.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie propre aux desserts.



17-0319-01