

Programme d'études professionnelles

5297

# Pâtisserie

Secteur  
de formation

3

Alimentation  
et tourisme

**Décroche**  
tes **rêves**

Québec 



Programme d'études professionnelles

5297

# Pâtisserie

Secteur  
de formation

3

Alimentation  
et tourisme

Formation professionnelle et technique  
et formation continue

Direction générale des programmes  
et du développement

# Équipe de production

## **Coordination**

*Élizabeth Beaudoin*

Responsable de l'ingénierie de la formation  
Secteur Alimentation et tourisme  
Direction générale des programmes et du développement  
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

## **Conception et rédaction**

*Gérard Lamour*

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

*Louise Blanchet*

Conseillère en élaboration de programmes  
Louise Blanchet enr.

## **Révision linguistique**

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

## **Mise en page et édition**

Sous la responsabilité de la Direction générale des  
programmes et du développement du ministère de  
l'Éducation, du Loisir et du Sport

© Gouvernement du Québec  
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport 2005–05-00013

ISBN 2-550-44229-6

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2005

# Remerciements

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

## Milieu du travail

---

*Rémy Aubry-Couture*  
Chef l'Épicier

*Marie-Pascale Bonne*  
O'Gâteries

*Stéphane Brunelet*  
Travailleur autonome

*Jean-Pierre Chimit*  
Boulangerie Première moisson

*Pierre Cordeau*  
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

*Jean-Marie David*  
Pâtisserie Yandyello

*Jean-François Desbois*  
Au Pain doré

*Philippe Giry*  
Pâtisserie Bruxelloise

*Chistian Lapeyrie*  
Chocolune

*François Ouellette*  
Hôtel Delta Centre-ville

*Pierre Thivierge*  
Pâtisserie Brossard

*David Young*  
Hôtel Omni Mont-Royal

## Milieu de l'éducation

---

*Roger Bérubé*  
Pavillon de l'Avenir

*Louise Cartier*  
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

*Jacques Cloutier*  
Firebourg-Québec

*Claudette Groulx*  
Riverside Park Technology

*Paul-Henri Harvey*  
École hôtelière de Laval

*François Matthey*  
Centre Calixa-Lavallée

*Yvon Montreuil*  
École hôtelière des Laurentides

*Nancy Samson*  
Centre de formation professionnelle Bel-Avenir

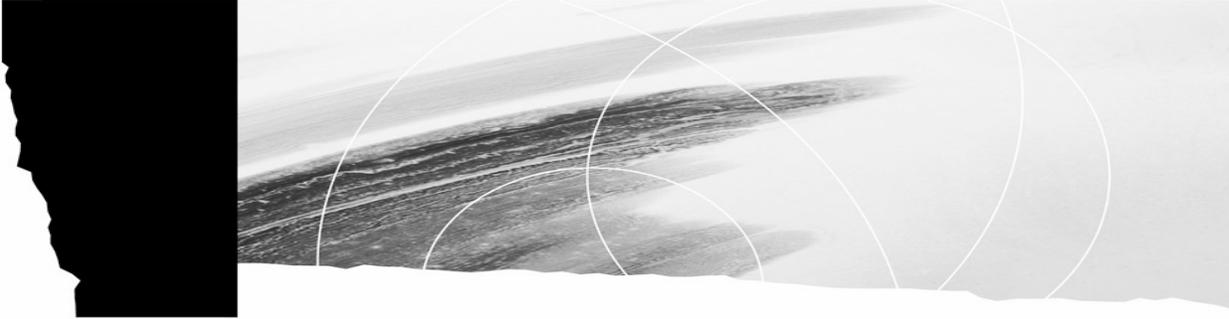
*Gaétan Tessier*  
Centre Relais du lièvre



# Table des matières

Présentation du programme d'études .....	1
Vocabulaire .....	3
<b>Première partie</b>	
Buts du programme.....	9
Intentions éducatives .....	11
Compétences du programme d'études et matrice .....	13
Harmonisation .....	15
<b>Deuxième partie</b>	
Objectifs	
Métier et formation .....	19
Hygiène, salubrité et sécurité.....	23
Traitement de matières premières .....	27
Confection de crèmes et de garnitures .....	31
Confection de produits à base de pâtes friables.....	35
Confection de pâtes battues-poussées.....	39
Confection de produits à base de pâtes feuilletées .....	43
Confection de petits fours secs .....	47
Décoration de pièces de pâtisserie.....	51
Confection d'entremets traditionnels.....	55
Confection de petits gâteaux et de petits fours frais .....	59
Confection d'éléments de décor rapportés .....	63
Confection de produits en chocolat.....	67
Confection d'entremets modernes .....	71
Confection de desserts glacés .....	75
Confection de brioches et de pains briochés .....	79
Confection de viennoiseries .....	83
Confection de desserts à la commande et à l'assiette .....	87
Intégration au milieu de travail .....	91





---

5297

**Pâtisserie**

---

Année d'approbation : 2005

---

<b>Type de sanction :</b>	Diplôme d'études professionnelles
<b>Nombre d'unités :</b>	90
<b>Nombre de modules :</b>	19
<b>Durée totale :</b>	1 350 heures

---

Pour être admis au programme *Pâtisserie*, il suffit de satisfaire à l'une des conditions suivantes :

- La personne est titulaire du diplôme d'études secondaires ou de son équivalent reconnu.  
OU
- La personne est âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation et a obtenu les unités de 4<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le ministre, ou des apprentissages reconnus équivalents.  
OU
- La personne est âgée d'au moins 18 ans au moment de l'entrée en formation et possède les préalables fonctionnels, soit la réussite du test de développement général, ou des apprentissages reconnus équivalents.  
OU
- La personne a obtenu les unités de 3<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le ministre et poursuivra sa formation générale en concomitance avec sa formation professionnelle afin d'obtenir les unités de 4<sup>e</sup> secondaire qui lui manquent en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le ministre.



# Présentation du programme d'études

Le curriculum de formation dont est issu ce programme d'études s'appuie sur des responsabilités partagées entre, d'une part, le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport qui assume l'élaboration des programmes et des guides de soutien à l'enseignement et, d'autre part, les établissements d'enseignement, qui assurent l'application du programme et l'évaluation. Les programmes comprennent des objectifs obligatoires et, à titre indicatif, des savoirs liés aux compétences.

Les programmes constituent le cadre de référence à l'intérieur duquel les enseignantes et les enseignants sont appelés à exercer leur profession. Ils délimitent leurs interventions pédagogiques en précisant les grandes orientations éducatives à privilégier et les objectifs d'apprentissage à atteindre avec les élèves. La réussite du programme assure à l'élève la qualification nécessaire à l'exercice de son métier en fonction des compétences attendues à l'entrée sur le marché du travail, et la teneur de ses apprentissages contribue à lui donner une certaine polyvalence.

La durée du programme est de 1 350 heures; de ce nombre, 825 heures sont consacrées à l'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise des tâches du métier et 525 heures, à l'acquisition de compétences générales liées à des activités de travail ou de vie professionnelle. Le programme est divisé en 19 modules dont la durée varie de 15 heures à 120 heures. Cette durée comprend le temps consacré à l'évaluation des apprentissages, aux fins de la sanction des études, et à l'enseignement correctif.

Titre	Code	Module	Durée	Unités
Métier et formation	409301	1	15	1
Hygiène, salubrité et sécurité	409312	2	30	2
Traitement de matières premières	409324	3	60	4
Confection de crèmes et de garnitures	409338	4	120	8
Confection de produits à base de pâtes friables	409344	5	60	4
Confection de pâtes battues-poussées	409487	6	105	7
Confection de produits à base de pâtes feuilletées	409355	7	75	5
Confection de petits fours secs	409363	8	45	3
Décoration de pièces de pâtisserie	409374	9	60	4
Confection d'entremets traditionnels	409387	10	105	7
Confection de petits gâteaux et de petits fours frais	409477	11	105	7
Confection d'éléments de décor rapportés	409395	12	75	5
Confection de produits en chocolat	409405	13	75	5
Confection d'entremets modernes	409416	14	90	6
Confection de desserts glacés	409423	15	45	3
Confection de brioches et de pains briochés	409464	16	60	4
Confection de viennoiseries	409435	17	75	5
Confection de desserts à la commande et à l'assiette	409443	18	45	3
Intégration au milieu de travail	409457	19	105	7



# Vocabulaire

## Programme

Le programme d'études professionnelles est constitué d'un ensemble cohérent de compétences à acquérir; il est formulé par objectifs et, pour des raisons administratives, découpé en modules. Il décrit les apprentissages attendus de l'élève en fonction d'une performance déterminée. Il fait par ailleurs l'objet d'un document pédagogique officiel qui permet à ce titre la reconnaissance de la formation qualifiante aux fins de l'exercice du métier.

Le programme d'études professionnelles comprend des objectifs et un contenu obligatoires. Il présente également, à titre indicatif, des savoirs liés à la compétence qui doivent être enrichis ou adaptés selon les élèves en apprentissage. Dans les différentes rubriques qui le composent sont données des indications aux fins de la sanction des apprentissages<sup>1</sup>. Il est traduit en activités d'apprentissage et d'évaluation par les établissements d'enseignement.

## Buts du programme

Les buts du programme présentent le résultat recherché au terme de la formation ainsi qu'une description générale du métier visé. Ils présentent, de plus, les quatre buts généraux de la formation professionnelle.

## Intentions éducatives

Les intentions éducatives sont des visées pédagogiques qui présentent de grandes orientations à favoriser dans la formation de l'élève en matière d'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 ou les compétences. Les intentions éducatives servent à guider les établissements dans la mise en œuvre du programme.

## Compétence

Une compétence est un pouvoir d'agir, de réussir et de progresser qui permet de réaliser adéquatement des tâches ou des activités de travail et qui se fonde sur un ensemble organisé de savoirs (connaissances, habiletés de divers domaines, perceptions, attitudes, etc.).

## Objectif

L'objectif traduit la partie opérationnelle de la compétence à acquérir selon des exigences précises et en termes pratiques pour l'apprentissage, l'enseignement et l'évaluation. L'objectif est défini en fonction d'un comportement ou d'une situation.

L'objectif traduit également des repères pour les apprentissages, les savoirs liés et les balises, groupés en fonction des éléments de la compétence (objectif de comportement) ou des phases du plan de mise en situation (objectif de situation).

### 1. Objectif défini en fonction d'un comportement

L'objectif défini en fonction d'un comportement est relativement fermé et il décrit les actions et les résultats attendus de l'élève. Il comprend les composantes suivantes :

- *L'énoncé de la compétence*, qui résulte de l'analyse de la situation de travail, des buts généraux du programme et, dans certains cas, d'autres déterminants.

---

<sup>1</sup> Les spécifications aux fins de la sanction sont complémentaires au programme d'études professionnelles, mais elles sont présentées dans un autre document. Les critères d'évaluation sont prescriptifs.

- *Les éléments de la compétence*, qui correspondent aux précisions essentielles à la compréhension de la compétence elle-même, caractérisées par des comportements particuliers. Ils évoquent les grandes étapes d'exécution d'une tâche ou les principales composantes de la compétence.
- *Le contexte de réalisation*, qui correspond à la situation de mise en œuvre de la compétence, au seuil d'entrée sur le marché du travail. Le contexte ne vise pas à décrire la situation d'apprentissage ou d'évaluation.
- *Les critères de performance*, qui définissent des exigences à respecter relativement à chacun des éléments de la compétence, à plusieurs d'entre eux ou à l'ensemble de ces derniers permettent de porter un jugement rigoureux sur l'acquisition de la compétence. Certains sont donc associés à un élément spécifique et correspondent à des exigences liées à l'accomplissement d'une tâche ou d'une activité, tandis que d'autres sont rattachés à plusieurs éléments et correspondent alors à des indications sur la performance recherchée ou sur la qualité globale du produit ou du service attendu.

L'évaluation des apprentissages porte sur les résultats attendus.

## 2. Objectif défini en fonction d'une situation

L'objectif défini en fonction d'une situation est relativement ouvert et il décrit les phases d'une situation éducative dans laquelle l'élève est placé. Les produits et les résultats varient selon les personnes. L'objectif défini en fonction d'une situation comprend les composantes suivantes :

- *L'énoncé de la compétence*, qui résulte de l'analyse de la situation de travail, des buts généraux du programme et, dans certains cas, 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.
- *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. Il comporte habituellement trois phases d'apprentissage, soit une phase d'information, une phase de réalisation ainsi qu'une phase de synthèse.
- *Les conditions d'encadrement*, qui définissent les balises à respecter et les moyens à mettre en place de façon que les apprentissages soient possibles et que les contextes dans lesquels ils sont réalisés soient toujours les mêmes. Elles peuvent comprendre des principes d'action ou des modalités particulières.
- *Les critères de participation*, qui décrivent les exigences auxquelles doit satisfaire l'élève relativement à la participation aux activités d'apprentissage. Ils portent sur la façon d'agir et non sur des résultats à obtenir en fonction de la compétence visée. Des critères de participation sont généralement présentés pour chacune des phases du plan de mise en situation.

L'évaluation des apprentissages porte sur la participation de l'élève aux activités proposées dans le plan de mise en situation.

## Savoirs liés

Les savoirs liés à la compétence définissent les apprentissages essentiels et significatifs que l'élève doit réaliser pour mettre en œuvre et développer la compétence. Les savoirs liés sont en relation avec le marché du travail et sont accompagnés de balises qui renseignent sur le champ d'application, le niveau de complexité ou le contenu de formation. Ni les savoirs liés, ni les balises n'ont un caractère prescriptif.

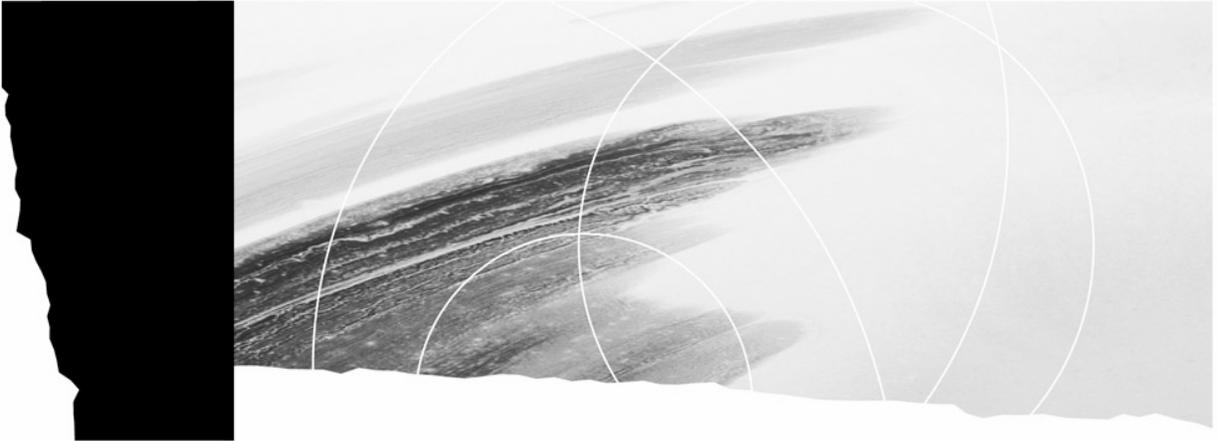
**Module**

Le module est une unité constitutive ou une composante d'un programme d'études. Il comprend un objectif prescriptif et les savoirs liés à la compétence, ces derniers étant présentés à titre indicatif.

**Unité**

L'unité est un étalon servant à exprimer la valeur de chacun des modules d'un programme d'études en leur attribuant un certain nombre de points pouvant s'accumuler pour l'obtention d'un diplôme ou d'une attestation; l'unité correspond à quinze heures de formation.





## **Première partie**

---

**Buts du programme**

**Intentions éducatives**

**Compétences du programme d'études  
et matrice**

**Harmonisation**



# Buts du programme

Le programme *Pâtisserie* prépare à l'exercice du métier de pâtissière ou pâtissier.

Ces personnes qualifiées relèvent de l'industrie de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie. De façon générale elles effectuent des travaux liés à la préparation, à la confection, à la cuisson et à la décoration de pâtisseries et de desserts. Elles pratiquent leur métier dans les pâtisseries artisanales, les hôtels, les restaurants, les magasins d'alimentation et les pâtisseries de cafétérias. Elles peuvent également travailler pour des traiteurs, dans la cuisine de l'air et certains établissements publics ou privés. Des pâtes diverses, des crèmes, des biscuits, des petits fours secs, des petits gâteaux, des petits fours frais, des entremets traditionnels, des desserts glacés, des entremets traditionnels, des gâteaux d'occasion, des pièces de présentation, des viennoiseries, des brioches, des pains briochés et des produits en chocolat sont les principales réalisations qu'elles ont à effectuer dans les pâtisseries. Dans les restaurants et les hôtels, on leur demande de présenter des desserts à la commande et à l'assiette.

Conformément aux buts généraux de la formation professionnelle, le programme *Pâtisserie* 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 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 travailleur ou travailleuse.
- Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement de savoirs professionnels soit :
  - lui permettre de développer son autonomie ainsi que 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'entrepreneurship.



# Intentions éducatives

Les intentions éducatives sont des visées pédagogiques qui s'appuient sur des valeurs et préoccupations importantes et qui servent de guide aux interventions auprès de l'élève. Elles touchent généralement des dimensions significatives du développement professionnel et personnel qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites en ce qui concerne les buts du programme ou les objectifs. Elles peuvent porter sur des attitudes importantes, des habitudes de travail, des habiletés intellectuelles, etc.

Les intentions éducatives incitent l'enseignante ou l'enseignant à intervenir dans une direction donnée chaque fois qu'une situation s'y prête. Elles sont de nature continue et permettent, particulièrement, de développer chez l'élève des habitudes, des attitudes ou d'autres dimensions qui débordent le champ des objectifs du programme.

Dans le programme *Pâtisserie*, les intentions éducatives sont les suivantes :

- Développer la conscience de l'importance de projeter une image positive et professionnelle du métier, tant par ses attitudes, que par sa tenue et sa façon de s'exprimer.
- Développer de la rigueur et de la précision dans l'application des techniques.
- Encourager le respect des règles de l'art et des traditions en pâtisserie.
- Développer sa créativité et le souci de se tenir au fait des tendances en pâtisserie.
- Développer sa sensibilité à ce qui est beau et à ce qui est bon.



# Compétences du programme d'études et matrice

## Liste des compétences

- Se situer au regard du métier et de la démarche de formation
- Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail
- Traiter des matières premières
- Confectionner des crèmes et des garnitures
- Confectionner des produits à base de pâtes friables
- Confectionner des pâtes battues-poussées
- Confection de produits à base de pâtes feuilletées
- Confectionner des petits fours secs
- Décorer des pièces de pâtisserie
- Confectionner des entremets traditionnels
- Confectionner des petits gâteaux et des petits fours frais
- Confectionner des éléments de décor rapportés
- Confectionner des produits en chocolat
- Confectionner des entremets modernes
- Confectionner des desserts glacés
- Confectionner des brioches et des pains briochés
- Confectionner des viennoiseries
- Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette
- S'intégrer au milieu de travail

## 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 ainsi que les grandes étapes du processus de travail.

Le tableau est à double entrée : ainsi, la matrice permet de voir les liens qui unissent les éléments placés à l'horizontale et ceux placés à la verticale. Le symbole ( $\Delta$ ) montre qu'il existe une relation entre une compétence particulière et une étape du processus de travail. Le symbole ( $\circ$ ) marque quant à lui 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 dans la formulation d'objectifs visant l'acquisition de compétences particulières. La logique qui a présidé à la conception de la matrice influe sur la séquence d'enseignement des modules. De façon générale, on prend en considération une certaine progression 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 modules. Certains deviennent ainsi préalables à d'autres ou doivent être vus en parallèle.

## MATRICE DES COMPÉTENCES

<b>PÂTISSERIE</b>					<b>COMPÉTENCES GÉNÉRALES</b>									<b>PROCESSUS</b>						
					Numéro de la compétence	Type d'objectif	Durée (h)	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	Traiter des matières premières	Confectionner des crèmes et des garnitures	Confectionner des produits à base de pâtes friables	Confectionner des pâtes battues-poussées	Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées	Décorer des pièces de pâtisserie	Planifier le travail	Effectuer les préparations préliminaires	Confectionner le produit	Effectuer les opérations finales	Ranger et nettoyer
<b>Numéro de la compétence</b>					1	2	3	4	5	6	7	9								
<b>Type d'objectif</b>					s	c	c	c	c	c	c	c								
<b>Durée (h)</b>					15	30	60	120	60	105	75	60								
Confectionner des petits fours secs	8	c	45	○	●	●	○	●	●	○			▲	△	▲	▲	▲			
Confectionner des entremets traditionnels	10	c	105	○	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲			
Confectionner des petits gâteaux et des petits fours frais	11	c	105	○	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲			
Confectionner des éléments de décor rapportés	12	c	75	○	●	●	●					●	▲	▲	▲	▲	▲			
Confectionner des produits en chocolat	13	c	75	○	●	●	●					●	▲	▲	▲	▲	▲			
Confectionner des entremets modernes	14	c	90	○	●	●	●	○	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲			
Confectionner des desserts glacés	15	c	45	○	●	●	●	○	●	○			▲	▲	▲	▲	▲			
Confectionner des brioches et des pains briochés	16	c	60	○	●	●	●		○				▲	△	▲	▲	▲			
Confectionner des viennoiseries	17	c	75	○	●	●	●				○		▲	▲	▲	▲	▲			
Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette	18	c	45	○	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	▲			
S'intégrer au milieu du travail	19	s	105	○	○	○	○	○	○	○	○		△	△	△	△	△			

# 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.

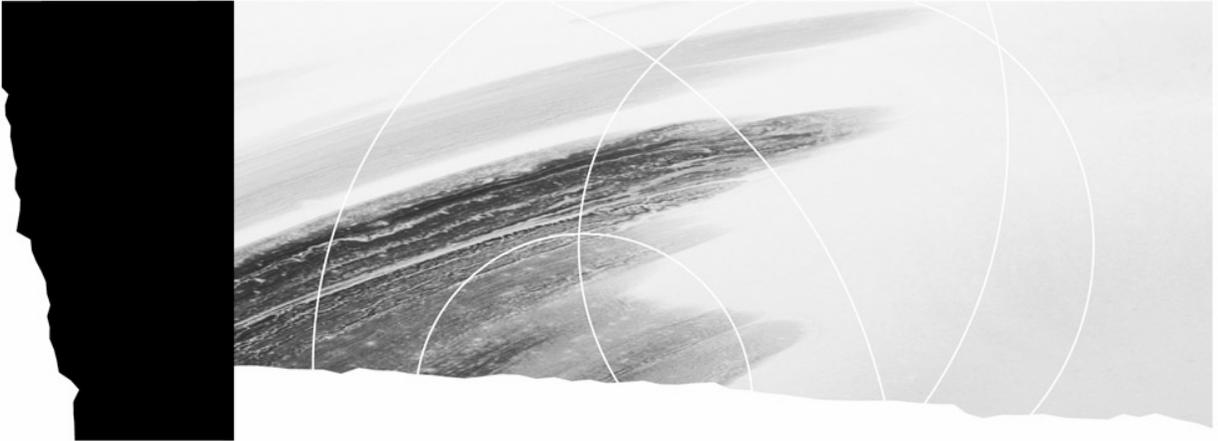
L'harmonisation contribue à établir une offre cohérente de formation, en particulier à faire en sorte que les fonctions de travail auxquelles préparent les programmes d'études soient bien identifiées et distinguées. S'il arrive que l'exercice de ces fonctions nécessite l'acquisition de compétences communes, 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 à 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 *Pâtisserie* 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*.





## **Deuxième partie**

Objectifs



**Objectif de situation**

---

**Énoncé de la compétence**

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

**Éléments de la compétence**

- Connaître la réalité du métier et les possibilités qu'il offre sur le plan entrepreneurial.
- Connaître les effets de l'évolution sur l'exercice du métier.
- Comprendre le projet de formation.
- Confirmer son orientation professionnelle.

**Plan de mise en situation**

---

**Phase d'information**

- S'informer sur les caractéristiques du marché du travail en pâtisserie.
- S'informer sur la nature du travail et ses conditions d'exercice.
- S'informer sur les exigences en matière d'éthique professionnelle.
- S'informer sur les différents aspects de l'évolution du métier.
- Voir la possibilité de créer son entreprise ou de travailler à son compte.
- Participer à une discussion de groupe au sujet des avantages et des exigences du métier.

**Phase de réalisation**

- S'informer sur le programme d'études et la démarche de formation.
- Établir un parallèle entre la formation offerte et la situation de travail de la pâtissière et du pâtissier.
- Faire part de ses premières réactions concernant le métier et la formation.
- Discuter des possibilités qu'offre le programme d'acquérir la polyvalence nécessaire pour évoluer dans le métier ou dans des domaines connexes.
- S'informer sur le perfectionnement et le développement personnel en pâtisserie.

**Phase de synthèse**

- Produire un rapport dans lequel on doit :
  - évaluer son orientation professionnelle en comparant les aspects et les exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt;
  - se représenter les possibilités de réalisation et d'avancement dans une carrière en pâtisserie.

### Conditions d'encadrement

---

- Créer un climat de convivialité et d'intégration professionnelle.
- Favoriser les échanges de points de vue entre les élèves et encourager chacune et chacun à s'exprimer.
- Encourager les élèves à participer activement aux activités proposées.
- Permettre aux élèves d'avoir une vision juste du métier.
- Fournir aux élèves les moyens d'évaluer leur orientation professionnelle avec honnêteté et objectivité.
- Organiser des activités telles que des visites d'entreprises, des visites d'expositions, des rencontres avec des spécialistes du métier, des conférences ou autres.
- Faire comprendre aux élèves l'importance du désir d'exceller, d'innover et de se perfectionner.
- Amener les élèves à adopter des attitudes et des comportements conformes à l'éthique du métier.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation pertinente et variée.
- Fournir une structure de rapport et apporter du soutien aux élèves pour la rédaction de documents.

### Critères de participation

---

#### Phase d'information

- S'approprié l'information sur la majorité des sujets à traiter.
- Exprime sa perception du métier au cours d'une rencontre de groupe, en faisant le lien avec l'information recueillie.

#### Phase de réalisation

- Fait un examen sérieux des documents déposés.
- Manifeste de l'intérêt au cours des activités proposées.
- Exprime sa perception du programme d'études au cours d'une rencontre de groupe.

#### Phase de synthèse

- Produit un rapport contenant :
  - des explications sur son orientation en faisant, de façon explicite, des liens avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt;
  - des réflexions sur les perspectives d'avenir du métier de pâtissière ou de pâtissier.

### Suggestions de savoirs liés à la compétence

---

L'énumération ci-dessous reprend le plan de mise en situation, les savoirs liés aux phases et les balises associées aux savoirs.

#### Phase d'information

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer des recherches sur des sujets à traiter en relation avec le métier.</li> </ul> | Détermination de ce que l'on cherche.<br>Détermination des sources d'information disponibles.<br>Identification des points importants à retenir.<br>Notation de ces points. |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'enquérir des caractéristiques du marché du travail en pâtisserie.</li> </ul>           | Types d'entreprises, perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation, critères d'embauche.  |

<ul style="list-style-type: none"> <li>Recueillir de l'information sur la nature et les exigences de l'emploi en pâtisserie.</li> </ul>	<p>Tâches et opérations, habiletés et connaissances nécessaires, attitudes et comportements requis. Conditions de travail. Droits et responsabilités des travailleuses, des travailleurs et des employeurs.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>S'enquérir des règles de déontologie associées au métier.</li> </ul>	<p>Ponctualité, initiative, autonomie, souci de l'esthétique, présentation et tenue vestimentaire, etc.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se représenter les possibilités d'évolution du métier.</li> </ul>	<p>Courants et tendances, évolution des matières premières, etc. Créativité. Nécessité de mises à niveau pour maintenir et accroître sa compétence, etc.</p>
<p>Phase de réalisation</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>S'approprier le projet de formation.</li> </ul>	<p>Approche par compétences. Objectifs du programme d'études, liens entre les modules, contenu du programme. Modes d'évaluation et sanction des études.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier la pertinence du programme d'études par rapport à la situation de travail.</li> </ul>	<p>Comparaisons entre le rapport d'analyse de la situation de travail et les compétences retenues pour le programme d'études.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Explorer les domaines de perfectionnement et de développement personnel en pâtisserie.</li> </ul>	<p>Formation continue. Salons, événements, concours, etc.</p>
<p>Phase de synthèse</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Établir une distinction entre les goûts, les aptitudes et les champs d'intérêt.</li> </ul>	<p>Définition des termes.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Définir son objectif personnel.</li> </ul>	<p>Introspection pour reconnaître ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt. Détermination de ses forces et des points à améliorer.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Donner les raisons qui motivent son choix de poursuivre, ou non, la démarche de formation.</li> </ul>	<p>Structure de rapport fournie par l'enseignante ou l'enseignant. Possibilités d'atteindre son objectif personnel, ou non. Possibilités d'avenir offertes par le métier.</p>



Module 2 Durée 30 h

**Objectif de comportement****Énoncé de la compétence**

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

**Contexte de réalisation**

- À partir de situations de travail réelles ou fictives et de directives.
- À l'aide de l'outillage et de l'équipement habituels d'un laboratoire de pâtisserie; de matières premières et d'ingrédients emballés et étiquetés et de produits de nettoyage et de désinfection.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence**

1 Prendre des précautions en vue d'éviter la contamination des aliments.

**Critères de performance**

- Reconnaissance des risques dans son environnement de travail.
- Utilisation appropriée des moyens de contrôle ayant trait :
  - à la matière première;
  - aux méthodes de travail;
  - à la main d'œuvre;
  - au matériel;
  - au milieu de travail.

2 Prendre des précautions pour préserver sa santé et sa sécurité ainsi que celles d'autrui.

- Reconnaissance des situations dangereuses dans son environnement de travail.
- Utilisation appropriée des moyens de contrôle liés :
  - aux méthodes de travail;
  - à l'utilisation de l'outillage et de l'équipement;
  - à la manutention de charges;
  - au nettoyage, à l'assainissement et à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et du lieu de travail;
  - au rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.

3 Intervenir en cas d'accident.

- Détermination judicieuse des gestes à faire :
  - demande d'aide;
  - application correcte des techniques de premiers soins.
- Reconnaissance des limites de l'intervention.
- Clarté de la communication avec les personnes-ressources.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Respect des recommandations inscrites sur les étiquettes.
- Utilisation de la terminologie appropriée.
- Adoption d'un comportement sécuritaire en toutes circonstances.

### 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 Prendre des précautions en vue d'éviter la contamination des aliments.

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se référer à la réglementation ayant trait à l'hygiène et à la salubrité dans un laboratoire de pâtisserie.</li> </ul> | Lois et réglementation fédérales et provinciales concernant l'hygiène et la salubrité en matière d'alimentation.   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relever les situations à risques dans l'atelier de pâtisserie.</li> </ul>  | Principaux types de micro-organismes (bactéries, moisissures, microbes).<br>Leurs caractéristiques, leurs facteurs de prolifération et leurs effets sur les aliments et la santé des gens.<br>Contamination croisée.   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Déterminer les mesures préventives pour contrer les risques de contamination.</li> </ul>                               | Nettoyage et désinfection de l'équipement, des tables de travail et des aires de rangement.<br>Précautions liées à l'hygiène personnelle et à la tenue vestimentaire.<br>Manipulation hygiénique des aliments (importance de développer des automatismes à cet effet).<br>Procédures à suivre. |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpréter de l'information concernant l'hygiène et la salubrité.</li> </ul>  | Procédures en vigueur.<br>Consignes de stockage et de conservation.<br>Pictogrammes.<br>Modes d'emploi de produits de nettoyage.   |

#### 2 Prendre des précautions pour préserver sa santé et sa sécurité ainsi que celles d'autrui.

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se référer aux lois et à la réglementation concernant la santé et la sécurité au travail.</li> </ul> | Organismes régissant la santé et la sécurité au travail.<br>Normes de la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST).<br>Normes des entreprises. |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relever les dangers que comporte le travail dans un laboratoire de pâtisserie.</li> </ul>            | Brûlures, lacérations, chutes, blessures infligées lors de la manutention d'objets lourds, etc.   |

- Déterminer les mesures préventives pour contrer les dangers liés à la santé et à la sécurité.

Ordre et propreté des aires de travail.  
Accessoires de protection sur l'outillage et l'équipement.  
Mesures de sécurité concernant le matériel de cuisson.  
Méthodes de travail, ergonomie, etc.

### 3 Intervenir en cas d'accident.

- Consigner les coordonnées relatives aux secours offerts.

Ressources utiles : personnel médical, ambulanciers, pompiers, policiers, organismes communautaires, etc.  
Recours au 9-1-1.

- Demander de l'aide.

Importance d'un message clair.  
Sang-froid.  
Rapidité d'intervention.

### *Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Démontrer un esprit critique en ce qui concerne les conditions d'hygiène, de salubrité et de sécurité dans son milieu de travail.

Détection des dangers potentiels.  
Communication.  
Correction.  
Manifestation du sens des responsabilités.



Module 3 Durée 60 h

## ***Objectif de comportement***

---

### **Énoncé de la compétence**

Traiter des matières premières

### **Contexte de réalisation**

- À partir des données inscrites sur les emballages; de recettes et de directives.
- À l'aide de l'outillage et de l'équipement habituels d'un laboratoire de pâtisserie de matières premières et de listes de prix.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

### **Éléments de la compétence**

### **Critères de performance**

1 Apprécier la qualité de matières premières.

- Évaluation juste de la fraîcheur des matières premières.
- Reconnaissance des indices de qualité des matières premières.
- Détermination éclairée du rapport qualité-prix.

2 Transformer des matières premières.

- Choix judicieux des procédés de transformation de matières premières en fonction :
  - de leurs propriétés et de celles de leurs composants;
  - du résultat escompté.
- Application correcte des méthodes de travail associées aux procédés.
- Mélange judicieux des préparations en fonction :
  - de la compatibilité des ingrédients;
  - de leur action.

3 Conserver des matières premières.

- Choix pertinent des conditions de stockage selon le type de matière première ou de produit.
- Choix approprié des modes de conditionnement.
- Entreposage favorisant la rotation des stocks.
- Prise en considération des dates de péremption.
- Suivi des recommandations figurant sur les emballages.

4 Modifier la quantité de matières premières dans des recettes.

- Conversion juste de mesures de poids, de volume et de température dans les systèmes d'unités international et impérial.
- Respect de l'équilibre des recettes originales.

5 Estimer le coût des matières premières des recettes.

- Estimation réaliste du rendement des recettes.
- Calcul précis du prix de revient à l'unité des produits.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Respect des conditions d'hygiène et de salubrité.
- Respect des règles de santé et de sécurité au travail.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Utilisation rationnelle des matières premières.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.

### **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 Apprécier la qualité de matières premières.

- Examiner des matières premières.

Principales matières premières utilisées en pâtisserie.  
Reconnaissance sensorielle des matières premières.  
Origine des matières premières.  
Aspect et caractéristiques des matières premières.  
Procédés de transformation industrielle.  
Comparaison des matières premières à leurs succédanés.  
Facteurs qui peuvent influencer sur la qualité des matières premières.

- Interpréter l'information indiquée sur des emballages.

Composition des matières premières.  
Valeur alimentaire.  
Procédés de conservation.  
Dates de péremption, etc.

#### 2 Transformer des matières premières.

- Interpréter une recette.
- Mettre en pratique des procédés de transformation.

Propriétés des matières premières et de leurs composants.  
Compatibilités, incompatibilités et action des ingrédients d'une recette.

Principes sous-jacents aux phénomènes de cristallisation, de levée des pâtes chimique ou naturelle, de saturation, de solubilité, de coagulation, etc.  
Description et expérimentation des techniques de foisonnement, d'émulsion, de liaison, de cuisson, etc.  
Méthodes de travail et modes d'utilisation de l'équipement.

**3 Modifier la quantité de matières premières dans des recettes.**

- Effectuer des conversions. Valeur de l'unité dans les deux systèmes.  
Tableaux d'équivalences.  
Formules de conversion.  
Ajustement des quantités pour chacun des ingrédients de la recette.
- Augmenter ou diminuer une recette. Rapports et proportions.

**4 Estimer le coût des matières premières des recettes.**

- Effectuer des calculs de coûts et de rendement. Règle de trois.  
Pourcentages.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Se soucier de l'économie des matières premières. Effets du gaspillage sur la rentabilité de l'entreprise.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie d'usage.



Module 4 Durée 120 h

**Objectif de comportement****Énoncé de la compétence**

Confectionner des crèmes et des garnitures

**Contexte de réalisation**

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

**Éléments de la compétence****Critères de performance**

1 Préparer le travail.

- Vérification méthodique de la disponibilité des matières premières.
- Appréciation juste de leur fraîcheur.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Confectionner une crème fouettée et une crème émulsionnée.

- Application correcte des méthodes de foisonnement et d'émulsion.
- Compatibilité des températures des ingrédients à émulsionner.
- Consistance appropriée de la crème fouettée en fonction de son utilisation.
- Onctuosité de la crème émulsionnée

3 Confectionner des crèmes cuites.

- Suivi rigoureux des recettes.
- Respect des conditions de cuisson propres à chaque type de crème.
- Surveillance constante de la cuisson.
- Homogénéité de la crème.

4 Confectionner des mousses.

- Application correcte des méthodes de fabrication propres aux différentes composantes des mousses.
- Compatibilité entre les préparations à combiner et leurs températures respectives.
- Incorporation ordonnée des préparations entrant dans la composition des mousses.
- Consistance légère des mousses.

5 Confectionner des garnitures.

- Respect des conditions de cuisson.
- Contrôle fréquent du déroulement de la cuisson.
- Obtention de la consistance désirée :
  - par liaison;
  - par caramélisation;
  - par réduction.

6 Conserver des crèmes, des mousses et des garnitures.

- Choix judicieux du mode de conservation.
- Conditionnement approprié des produits.
- Prise en considération des dates de péremption.
- Entreposage assurant la rotation des produits.

7 Entretien du 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.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Planification efficace du travail.
- Respect de l'ordre de mélange des ingrédients.
- Souci de propreté.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.

### **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 Préparer le travail.

- Vérifier la fraîcheur des ingrédients.

Utilisation du goût, de l'odorat et de la vue.  
Indices de dégradation.  
Information inscrite sur les emballages telle que la date de péremption, les conditions de conservation, etc.

2 Confectionner une crème fouettée et une crème émulsionnée.

- Associer les techniques à utiliser aux crèmes à confectionner.

Types de crèmes, leur composition et leurs utilisations.  
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.

Application des techniques.  
Mode d'utilisation de l'équipement.  
Appréciation des indices de réussite des crèmes.

3 Confectionner des crèmes cuites.

- Interpréter les consignes de cuisson indiquées dans les recettes.
  - Types de crèmes cuites, leur composition et leurs utilisations.
  - Effets de la cuisson sur les divers 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.

4 Confectionner des mousses.

- Interpréter des recettes de mousses.
  - Types de mousses, leur composition et leurs utilisations.
  - Procédés de confection.
  - Rôle des stabilisateurs, des gélifiants, des émulsifiants, etc.
  - Étapes d'incorporation des ingrédients.
- Appliquer les techniques de confection des mousses.
  - Techniques en relation avec les textures désirées.
  - Disposition des composants suivant leurs textures.
  - Association des saveurs.

5 Confectionner des garnitures.

- Sélectionner des garnitures.
  - Types de garnitures et leurs utilisations.
  - Compatibilité des garnitures avec les produits à confectionner.
  - Association des saveurs.
- Appliquer les méthodes de confection.
  - Principes sous-jacents à la liaison, à la caramélisation et à la réduction.
  - Techniques s'y rapportant.
  - Méthodes de travail.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Adopter un comportement conforme aux règles de salubrité.
  - Automatismes quant à la propreté de l'aire de travail et des instruments.
  - Hygiène personnelle.
  - Consignes de conservation des aliments, etc.
- Utiliser la terminologie professionnelle.
  - Terminologie d'usage.



Module 5 Durée 60 h

**Objectif de comportement**

---

**Énoncé de la compétence**

Confectionner des produits à base de pâtes friables

**Contexte de réalisation**

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et du matériel habituels d'un laboratoire de pâtisserie; de matières premières.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence**

1 Planifier la confection de produits à base de pâtes friables.

**Critères de performance**

- Ordonnancement logique des étapes de confection du produit à partir des recettes.
- Vérification méthodique de la disponibilité des matières premières.
- Appréciation correcte de leur fraîcheur.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Préparer une pâte friable.

- Suivi rigoureux de la recette.
- Application correcte de la méthode de préparation en fonction du type de pâte friable.
- Conservation appropriée à l'utilisation ultérieure.

3 Préparer un produit.

- Application correcte des méthodes d'abaisse et de fonçage de la pâte.
- Détermination de la quantité appropriée de garniture à introduire, le cas échéant.
- Préparation complète du produit pour la cuisson.
- Respect du temps de repos en fonction du type de pâte friable.
- Produit conforme aux standards d'esthétique.

4 Terminer un produit.

- Contrôle adéquat des conditions de cuisson.
- Appréciation juste des indices de cuisson.
- Démoulage approprié du produit.
- Application uniforme du nappage.
- Respect des conditions de conservation propres au produit.

5 Entretien du 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, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique.
- Utilisation rationnelle des pâtes.
- Produits conformes aux exigences.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.

### 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 de produits à base de pâtes friables.

- Interpréter des recettes de pâtes friables.

Types de pâtes friables, leurs caractéristiques et leurs utilisations.  
Principaux ingrédients entrant dans leur composition.  
Méthodes liées aux différents types de pâtes friables.

2 Préparer une pâte friable.

- Appliquer des méthodes de préparation de pâtes friables.

Facteurs qui favorisent la réussite des pâtes friables.  
Incidence du choix des matières grasses sur la façon de travailler les pâtes.  
Méthodes de crémage, de sablage et de fraisage.

3 Préparer un produit.

- Appliquer des méthodes de préparation des produits.

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, etc.

- Préparer un produit pour la cuisson. Application de dorure.  
Décoration du produit.

**4 Terminer un produit.**

- Cuire des produits à base de pâtes friables. Températures de cuisson propres aux différents produits.  
Facteurs qui font varier les temps de cuisson des produits.  
Indices de cuisson.

- Conditionner des produits à base de pâtes friables. Facteurs qui influent sur la durée de fraîcheur des produits.  
Modes de conservation selon la nature des produits.  
Emballage.  
Présentation avantageuse.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Nettoyer le matériel après usage. Règles d'hygiène et de salubrité générales pour un laboratoire de pâtisserie.  
Choix des bons produits selon le nettoyage à effectuer.  
Modes d'emploi et méthodes de travail.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie d'usage.



Module 6 Durée 105 h

**Objectif de comportement****Énoncé de la compétence**

Confectionner des pâtes battues-poussées

**Contexte de réalisation**

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et du matériel habituels d'un laboratoire de pâtisserie; et de matières premières.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence****Critères de performance**

1 Planifier la confection de pâtes battues-poussées.

- Ordonnancement logique des étapes de confection du produit à partir des recettes.
- Vérification méthodique de la disponibilité des matières premières.
- Appréciation correcte de leur fraîcheur.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Préparer une pâte battue-poussée :

- à structure aérée;
- à structure crémeuse;
- à structure liquide.

- Suivi rigoureux de la recette et des étapes de fabrication en fonction du type de pâte.
- Précision des mesures.
- Application correcte de la méthode de confection correspondant au type de pâte.
- Conformité de la pâte aux exigences propres à sa structure.
- Manipulation soignée des préparations de pâtes à structure aérée.
- Dressage approprié des pâtes à structure crémeuse.

3 Cuire la pâte battue-poussée.

- Préparation appropriée des moules et des plaques de cuisson.
- 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 la pâte battue-poussée.

- Choix judicieux du mode de conservation.
- Conditionnement approprié des produits.
- Prise en considération des temps de péremption.
- Entreposage assurant la rotation des produits.

5 Entretien du 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, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique.
- Utilisation rationnelle des pâtes.
- Produits conformes aux exigences.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.

### **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 de pâtes battues-poussées.

- Interpréter des recettes de pâtes battues-poussées.

Types de pâtes battues-poussées, leurs caractéristiques et leurs utilisations.  
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 pâte battue-poussée.

2 Préparer une pâte battue-poussée :

- à structure aérée;
- à structure crémeuse;
- à structure liquide.
- Appliquer des méthodes de confection de pâtes battues-poussées.

Facteurs qui favorisent la réussite des pâtes battues-poussées.  
Méthodes de travail propres à chacune des structures de pâtes.  
Techniques de dressage.

**3 Cuire les pâtes battues-poussées.**

- Préparer la cuisson des pâtes battues-poussées.
- Surveiller les indices de cuisson.

Température et techniques de cuisson propres à chaque type de pâtes battues-poussées.  
Graissage et chemisage des moules et des plaques de cuisson.

Couleur, texture, légèreté, etc.  
Utilisation de la vue et du toucher.

**4 Conserver les pâtes battues-poussées.**

- Réserver des pâtes.

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

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Utiliser de l'outillage et de l'équipement.
- Travailler avec méthode.
- Utiliser la terminologie professionnelle.

Batteur-mélangeur, poches, douilles, spatules, etc.  
Modes d'utilisation et méthodes de travail.  
Règles de sécurité associées à l'utilisation du batteur-mélangeur et du four.

Appropriation des recettes.  
Planification des étapes de confection.  
Suivi du déroulement des étapes.  
Autonomie et concentration.

Terminologie d'usage.



Module 7 Durée 75 h

**Objectif de comportement****Énoncé de la compétence**

Confection de produits à base de pâtes feuilletées

**Contexte de réalisation**

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et du matériel habituels d'un laboratoire de pâtisserie et de matières premières.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence**

1 Planifier la confection d'un produit à base de pâte feuilletée.

**Critères de performance**

- Ordonnancement logique des étapes de confection du produit à partir des recettes.
- Vérification méthodique de la disponibilité des matières premières.
- Appréciation correcte de leur fraîcheur.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Préparer une pâte feuilletée.

- Suivi rigoureux de la recette.
- Application correcte de la méthode de pétrissage de la détrempe.
- Appréciation juste de la consistance et de l'hydratation de la détrempe.
- Application correcte des méthodes :
  - de coupe et de division de la détrempe;
  - d'incorporation du beurre à la détrempe;
  - de tourage des pâtons.
- Respect des temps de repos.
- Conservation appropriée des pâtons en fonction de leur utilisation ultérieure.

3 Préparer des produits.

- Appréciation de l'épaisseur de l'abaisse nécessaire selon les produits à confectionner.
- Application correcte des méthodes :
  - d'abaisse de la pâte;
  - de détaillage;
  - de façonnage.
- Détermination de la quantité appropriée de garniture à incorporer.
- Application uniforme de la dorure.

- 4 Terminer les produits.
- Décoration appropriée des produits.
  - Disposition appropriée des produits sur la plaque de cuisson.
  - Respect du temps de repos.
  - Contrôle adéquat des conditions de cuisson.
  - Appréciation juste des indices de cuisson.
  - Application soignée de la finition.
  - Respect des conditions de conservation propres aux produits.
- 5 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, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique.
- Utilisation rationnelle des pâtes.
- Produits conformes aux exigences.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.

### **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 d'un produit à base de pâte feuilletée.
- Interpréter des recettes de pâtes feuilletées. Types de pâtes feuilletées, leurs caractéristiques et leurs utilisations.  
Principaux ingrédients entrant dans leur composition.  
Définition et effets du tourage.  
Préparations et produits courants à base de pâtes feuilletées.

2 Préparer une pâte feuilletée.

- Appliquer des méthodes de préparation de pâtes feuilletées.

Facteurs qui favorisent la réussite des pâtes feuilletées.  
 Incidence du choix des matières grasses sur la façon de travailler les pâtes.  
 Méthodes d'incorporation du beurre à la détrempe et de tourage.  
 Fonction et mode d'utilisation du laminoir.

3 Préparer des produits.

- Appliquer des méthodes de préparation de produits.

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, etc.

- Préparer un produit en vue de sa cuisson.

Application de dorure.  
 Décoration du produit.

4 Terminer les produits.

- Cuire des produits à base de pâtes feuilletées.

Effets de la chaleur sur le produit.  
 Températures de cuisson.  
 Facteurs qui font varier les temps de cuisson des produits.  
 Indices de cuisson.

- Conditionner des produits à base de pâtes feuilletées.

Facteurs qui influent sur la durée de fraîcheur des produits.  
 Modes de conservation selon la nature des produits.  
 Emballage.  
 Présentation avantageuse.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Saisir l'importance du respect du processus de confection des produits.

Constance et application à chacune des étapes.

- Utiliser la terminologie professionnelle.

Terminologie d'usage.



Module 8 Durée 45 h

**Objectif de comportement****Énoncé de la compétence**

Confectionner des petits fours secs

**Contexte de réalisation**

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et du matériel habituels d'un laboratoire de pâtisserie et de matières premières.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence****Critères de performance**

1 Planifier la confection de petits fours secs.

- Ordonnancement logique des étapes de confection du produit.
- Vérification méthodique de la disponibilité des matières premières.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Préparer des petits fours secs :

- mélangés;
- montés poudreux;
- montés pâteux;
- crémés.

- Suivi rigoureux des recettes.
- Application correcte des méthodes de confection propres à l'appareil utilisé en fonction du type de petit four.
- Préparation appropriée de l'appareil utilisé en vue des opérations précédant la cuisson :
  - façonnage;
  - détaillage;
  - dressage;
  - moulage;
  - repos ou séchage.
- Disposition adéquate des produits sur une plaque de cuisson.
- Aspect uniforme des produits.

3 Terminer les petits fours secs.

- Préparation appropriée des plaques de cuisson.
- Respect des conditions de cuisson propres à chaque type de petit four sec.
- Contrôle fréquent de la cuisson.
- Application correcte :
  - de la méthode de démoulage;
  - des méthodes de façonnage;
  - des dernières finitions.
- Respect des exigences de conservation des petits fours secs.

## 4 Entretien du 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, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique et efficace.
- Vérification de la qualité du travail tout au long de la confection.
- Produits conformes aux exigences.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.

### 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 de petits fours secs.

- Consulter des fiches techniques.

Variété de petits fours secs et leurs caractéristiques.

Classification des petits fours selon leur structure. Principaux ingrédients entrant dans leur composition.

Méthodes liées aux différentes structures de petits fours.

Interprétation des recettes.

## 2 Préparer des petits fours secs :

- mélangés;
- montés poudreux;
- montés pâteux;
- crémés.
- Appliquer des méthodes de confection de petits fours secs.

Méthodes de travail propres à chacune des structures de petits fours secs.

Techniques de dressage, de façonnage, de moulage, etc.

Importance de la régularité de forme et de poids des petits fours secs.

**3 Terminer les petits fours secs.**

- Préparer des plaques de cuisson. Graissage et fleurage.  
Disposition des petits fours sur la plaque.
- Effectuer les opérations finales après la cuisson. Démoulage, façonnage, application de garniture, trempage, glaçage, etc.
- Surveiller la cuisson des petits fours secs. Temps de cuisson selon la structure des petits fours.  
Couleur, texture, légèreté, etc.  
Utilisation de la vue et du toucher.  
Nécessité de coordonner son travail afin de réagir promptement et efficacement à leur sortie du four.
- Conditionner des petits fours secs. Facteurs qui influent sur la durée de fraîcheur des produits.  
Modes de conservation selon la nature des produits.  
Emballage.  
Présentation avantageuse.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Effectuer un travail méthodique et efficace. Planification de la production.  
Respect du déroulement des étapes.  
Coordination de tâches exécutées simultanément.
- S'assurer de la qualité de sa production. Exigences de qualité.  
Autovérification.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie d'usage.



Module 9 Durée 60 h

## ***Objectif de comportement***

---

### **Énoncé de la compétence**

Décorer des pièces de pâtisserie

### **Contexte de réalisation**

- À partir d'un thème de circonstance ou d'une commande; d'une pièce de pâtisserie préparée à l'avance et de recettes.
- À l'aide de l'outillage et du matériel habituels d'un laboratoire de pâtisserie; de matériel de dessin et de matières premières.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

### **Éléments de la compétence**

- 1 Définir le concept de décoration d'une pièce de pâtisserie.
- 2 Représenter le concept de décoration sur une esquisse.
- 3 Préparer le travail.
- 4 Effectuer la décoration de la pièce de pâtisserie.
- 5 Effectuer la présentation de la pièce de pâtisserie.

### **Critères de performance**

- Choix des motifs de décor appropriés au thème et à la commande.
- Choix judicieux des coloris.
- Application correcte de la technique de dessin à main levée.
- Réalisme de l'ensemble de la pièce.
- Combinaison harmonieuse des motifs de décor et des formes
- Détermination judicieuse des produits et des préparations de base à mettre en place.
- Vérification méthodique de la disponibilité des matières premières.
- Choix et préparation appropriés du matériel et de l'équipement.
- Mise en place appropriée des produits de base et des préparations.
- Dosage précis des colorants.
- Répartition équilibrée des éléments de décor.
- Application soignée des techniques de décoration et de finition.
- Reproduction fidèle des figures et des motifs de décor.
- Application correcte des techniques d'écriture.
- Choix judicieux du présentoir.
- Mise en valeur de la pièce de pâtisserie.
- Respect des conditions de conservation.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et du matériel.
- Manifestation du sens de l'esthétique.
- Vérification de la qualité du travail tout au long du processus.

### **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 Définir le concept de décoration d'une pièce de pâtisserie.

- Choisir des motifs. Principaux thèmes à développer en pâtisserie. Association entre les événements à souligner et les motifs correspondants.
- Choisir des coloris. Types de couleurs (primaires, secondaires, intermédiaires, supplémentaires, rompues, etc.). Couleurs froides, chaudes, pastels. Teinte, ton, intensité, nuance, dégradés et contrastes. Liens entre la couleur dominante et les couleurs voisines. Association entre la couleur et l'aspect appétissant des mets.

#### 2 Représenter le concept de décoration sur une esquisse.

- Reproduire des motifs décoratifs sur papier. Objectifs et caractéristiques d'une esquisse. Application de la technique de dessin à main levée. Lignes, traits, formes géométriques. Traçage du contour et de détails. Méthodes de reproduction de modèles (technique du quadrillage, à l'échelle, etc.). Réalisation de patrons, de pochoirs, etc.
- Créer des harmonies. Équilibre entre couleurs, formes et motifs. Liens entre la couleur, le parfum, les matières premières et le thème à développer.

#### 3 Préparer le travail.

- Sélectionner les produits. Produits de base commerciaux généralement utilisés en décoration pâtissière. Colorants en pâte, en poudre et liquides.

- Effectuer la mise en place. Préparations de base (crème au beurre, glace royale, fondant, pâte à glacer, etc.).  
Dosage des colorants.

**4 Décorer la pièce de pâtisserie.**

- Utiliser des techniques de décor et de finition. Utilisation de poches, de douilles à décor, de découpoirs, de pinceaux, d'aérographe, etc.
- Effectuer des écritures et des bordures sur une pièce de pâtisserie. Utilisation du cornet.  
Méthodes tombante et glissante.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Se référer aux principes d'esthétique pour la réalisation du décor de ses pièces de pâtisserie. Sens du beau et de l'équilibre.  
Utilisation des couleurs.  
Répartition des volumes et des reliefs.  
Valeur des formes.  
Importance du fond et du vide, etc.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie d'usage.



Module 10 Durée 105 h

**Objectif de comportement****Énoncé de la compétence**

Confectionner des entremets traditionnels

**Contexte de réalisation**

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et du matériel habituels d'un laboratoire de pâtisserie et de matières premières.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence****Critères de performance**

1 Planifier la confection d'entremets traditionnels.

- Ordonnancement logique des étapes de confection du produit à partir des recettes.
- Vérification méthodique de la disponibilité et de la fraîcheur des matières premières.
- Détermination judicieuse des préparations de base à mettre en place.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Effectuer la mise en place.

- Suivi rigoureux des recettes.
- Application correcte des méthodes de confection :
  - des pâtes de base;
  - des crèmes et des glaçages;
  - des biscuits;
  - d'autres produits.
- Respect des exigences de cuisson.
- Densité des sirops d'imbibition appropriée à leur usage.

3 Préparer les entremets.

- Montage approprié et soigné des entremets.
- Application précise des méthodes :
  - de coupe;
  - de garnissage;
  - de masquage;
  - de glaçage;
  - de nappage.
- Appréciation judicieuse des quantités de crèmes, de garnitures et de sirops d'imbibition à introduire.

- 4 Terminer les entremets.
- Respect des directives de finition.
  - Application soignée des méthodes de décor et de finition.
  - Disposition équilibrée des motifs décoratifs.
  - Respect des règles de mise en perspective.
  - Harmonie des couleurs.
  - Respect des conditions de conservation propres aux produits.
- 5 Entretien du 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, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique et soigné.
- Vérification de la qualité du travail tout au long du processus.
- Conformité des entremets aux exigences de la recette originale.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.

### 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 d'entremets traditionnels.
- Consulter des fiches techniques. Entremets traditionnels les plus couramment confectionnés.  
Caractéristiques et particularités de chacun.  
Éléments entrant dans leur composition.  
Interprétation des recettes.
  - Planifier la confection de l'entremets. Planification des étapes de travail à partir de la recette.  
Prévision et préparation du matériel nécessaire.  
Prévision des ingrédients.

2 Effectuer la mise en place.

- Préparer les ingrédients.

Transfert des savoirs acquis dans les compétences portant sur les matières premières, les crèmes, les garnitures et les pâtes.

3 Préparer les entremets.

- Effectuer le montage des entremets.

Techniques de montage adaptées à des entremets comprenant des génoises, des crèmes, des pâtes feuilletées, des pâtes à choux, des fruits, des glaçages, des nappages, etc.

4 Terminer les entremets.

- Effectuer la finition des entremets.
- Conditionner des entremets traditionnels.

Techniques de décor à la poche et au cornet. Agencement de fruits, d'éléments de décor, etc. Utilisation de glaçages (fondant, ganache, nappage).

Durée de fraîcheur et les facteurs qui l'influencent. Modes de conservation qui s'imposent.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Se référer aux exigences de la recette originale.
- Utiliser la terminologie professionnelle.

Importance du respect des caractéristiques des entremets originaux et des exigences quant à leur confection et à leur présentation.

Terminologie d'usage.



Module 11 Durée 105 h

**Objectif de comportement****Énoncé de la compétence**

Confectionner des petits gâteaux et des petits fours frais

**Contexte de réalisation**

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et du matériel habituels d'un laboratoire de pâtisserie; de matières premières et d'éléments de décor rapportés.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence****Critères de performance**

1 Planifier la confection de petits gâteaux et de petits fours frais

- Ordonnement logique des étapes de confection du produit à partir des recettes.
- Vérification méthodique de la disponibilité et de la fraîcheur des matières premières.
- Détermination judicieuse des préparations de base à mettre en place.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Effectuer la mise en place.

- Suivi rigoureux des recettes.
- Application correcte des méthodes de confection :
  - des pâtes de base;
  - des crèmes et des glaçages;
  - des biscuits;
  - d'autres produits.
- Respect des conditions de cuisson.
- Densité des sirops d'imbibition appropriée à leur usage.

3 Préparer les pâtisseries.

- Montage approprié et soigné des pâtisseries.
- Application précise des méthodes :
  - de coupe;
  - de garnissage;
  - de masquage;
  - de glaçage;
  - de nappage.
- Appréciation judicieuse des quantités de crèmes, de garnitures et de sirops d'imbibition à introduire.

- 4 Terminer les pâtisseries.
- Respect des directives de finition.
  - Application soignée des méthodes de décoration et de finition.
  - Disposition harmonieuse d'éléments de décor.
  - Aspect uniforme de la production.
  - Respect des conditions de conservation propres aux produits.
- 5 Présenter les pâtisseries.
- Choix judicieux du mode de présentation des pâtisseries.
  - Manipulation soignée des pâtisseries.
  - Mise en valeur des pâtisseries.
  - Présentation harmonieuse et esthétique.
  - Conditionnement approprié au type de pâtisseries.
- 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, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique et soigné.
- Vérification de la qualité du travail tout au long du processus.
- Prise en considération du genre d'événement à l'origine de la commande.
- Produits conformes aux exigences.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.

### 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 de petits gâteaux et de petits fours frais.
  - Consulter des fiches techniques.
 

Petits gâteaux et petits fours frais les plus couramment confectionnés.  
Caractéristiques et particularités de chacun.  
Éléments entrant dans leur composition.  
Techniques particulières.  
Interprétation des recettes.
  - Planifier la confection de petits gâteaux et de petits fours frais.
 

Planification des étapes de travail à partir de la recette.  
Prévision et préparation du matériel nécessaire.  
Prévision des ingrédients.
  - Se référer aux tendances dans le choix des pâtisseries à confectionner.
 

Sources diverses de consultation écrite.  
Événements, salons, concours, etc.
- 2 Effectuer la mise en place.
  - Préparer les ingrédients.
 

Transfert des savoirs acquis dans les compétences portant sur les matières premières, les crèmes, les garnitures et les pâtes.
- 3 Préparer les pâtisseries.
  - Effectuer le montage des pâtisseries.
 

Techniques de montage adaptées à des pâtisseries de petit format comprenant des génoises, des crèmes, des pâtes feuilletées, des pâtes à choux, des fruits, des glaçages, des nappages, etc.  
Régularité des formes et des poids.
- 4 Terminer les pâtisseries.
  - Effectuer la finition des pâtisseries.
 

Techniques de décor à la poche et au cornet.  
Agencement de fruits, d'éléments de décor, etc.  
Utilisation de glaçages (fondant, ganache, nappage).  
Travail sur des pièces de petit format.
- 5 Présenter les pâtisseries.
  - Choisir un mode de présentation de pâtisserie.
 

Association des modes de présentation à divers domaines tels l'hôtellerie, la restauration, les pâtisseries de détail, les salons de thé, etc.
  - Assurer la présentation esthétique des pâtisseries.
 

Types d'accessoires de présentation.  
Agencement des formes et des couleurs.  
Mise en valeur sur plateau, miroir, socle, etc.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Se soucier de la rentabilité de l'entreprise. Gain de temps et économie de matières premières.
- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie d'usage.

Module 12 Durée 75 h

**Objectif de comportement****Énoncé de la compétence**

Confectionner des éléments de décor rapportés

**Contexte de réalisation**

- À partir de directives; de recettes et de modèles à reproduire.
- À l'aide d'outillage et d'accessoires et de matières premières.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence****Critères de performance**

1 Planifier la confection d'éléments de décor rapportés.

- Ordonnancement logique des étapes de confection des éléments de décor.
- Détermination pertinente des éléments de décor à confectionner.
- Choix approprié de la matière à travailler.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et des accessoires.

2 Effectuer la mise en place.

- Suivi rigoureux des recettes.
- Application correcte des méthodes de confection des préparations de base.
- Dosage précis des colorants.

3 Réaliser la mise en forme des éléments de décor.

- Application correcte des méthodes de confection des éléments de décor à partir de :
  - produits de base apprêtés;
  - préparations à base de sucre;
  - matières à décorer.
- Fidélité des reproductions.
- Application judicieuse et minutieuse des détails de finition.
- Respect des conditions de conservation.

4 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, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique et efficace.
- Produits conformes aux exigences.
- Manifestation du sens de l'esthétique.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.

### 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 d'éléments de décor rapportés.

- Déterminer les éléments de décor à confectionner. Types d'éléments de décor et leurs caractéristiques.  
Matières constituantes.  
Association entre les éléments de décor, des thèmes, des événements, etc.

#### 2 Effectuer la mise en place.

- Préparer la matière à travailler. Confection de la nougatine, du pastillage et de la glace royale.  
Préparation de la pâte d'amandes.  
Types de colorants.  
Méthodes de coloration de la masse.

#### 3 Réaliser la mise en forme des éléments.

- Utiliser l'outillage et les accessoires. Ébauchoirs, découpoirs, pochoirs, cornet et aérographe.
- Donner une forme à une matière à travailler. Techniques de modelage, de façonnage, de découpe, d'assemblage, etc.  
Réalisation de motifs et de bordures.  
Développement de la dextérité et de l'habileté à manipuler une matière.
- Terminer les éléments de décor. Détails de finition.  
Bordures.  
Méthodes de coloration en surface.
- Conserver les éléments de décor. Endroit sec et fermé.  
Température recommandée.  
Rotation des stocks.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- |   |   |
|---|---|
| • Explorer sa créativité.                   | Conception d'éléments de décor.<br>Recherche d'originalité des présentations.<br>Équilibre et esthétique. |
| • Reproduire des modèles.                   | Reproduction fidèle ou stylisée.  |
| • Utiliser la terminologie professionnelle. | Terminologie d'usage.   |



Module 13 Durée 75 h

**Objectif de comportement****Énoncé de la compétence**

Confectionner des produits en chocolat

**Contexte de réalisation**

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et du matériel habituels d'un laboratoire de chocolaterie-pâtisserie et de matières premières.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence****Critères de performance**

- |  |  |
|--|--|
| 1 Planifier la confection de produits en chocolat.                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordonnement logique des étapes de confection du produit à partir des recettes.</li> <li>• Vérification méthodique de la disponibilité et de la fraîcheur des matières premières.</li> <li>• Détermination judicieuse des préparations et des produits de base à mettre en place.</li> <li>• Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.</li> </ul> |
| 2 Effectuer la mise en place.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect rigoureux des directives liées à la courbe de cristallisation.</li> <li>• Suivi rigoureux des recettes.</li> <li>• Application correcte des méthodes de confection des intérieurs.</li> <li>• Préparation des moules conforme aux exigences.</li> </ul>   |
| 3 Confectionner des moulages pour des sujets et des bonbons de chocolat. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Application pertinente et soignée de motifs de décoration.</li> <li>• Utilisation précise des colorants à chocolat.</li> <li>• Application correcte de la méthode de coulage de la couverture.</li> <li>• Uniformité de l'épaisseur de la couverture.</li> <li>• Application correcte des méthodes de démoulage et d'assemblage des sujets.</li> </ul>                    |
| 4 Confectionner des bonbons de chocolat moulés.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction de la quantité exacte de garnissage dans les bonbons moulés.</li> <li>• Application correcte des méthodes :             <ul style="list-style-type: none"> <li>– de garnissage;</li> <li>– de fermeture;</li> <li>– de démoulage.</li> </ul> </li> </ul>   |

- 5 Confectionner des bonbons de chocolat trempés et enrobés.
- Précision et uniformité dans les tailles et les dressages des intérieurs à tremper.
  - Sélection judicieuse des instruments de trempage en fonction de la forme des intérieurs.
  - Application correcte des méthodes de trempage et d'enrobage.
  - Finition soignée selon le type de bonbon.
- 6 Produire des éléments de décor en chocolat.
- Application correcte des méthodes de confection d'éléments de décor traditionnels.
  - Recherche de nouveautés ayant trait :
    - à la conception de l'élément de décor;
    - aux méthodes de confection;
    - à l'utilisation d'accessoires.
  - Respect de la nature du chocolat.
- 7 Assurer la présentation et la conservation des produits en chocolat.
- Manipulation délicate des produits.
  - Présentation harmonieuse et esthétique en vitrine.
  - Entreposage conforme aux règles de conservation des produits en chocolat.
- 8 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, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique, méticuleux et net.
- Utilisation rationnelle des matières premières.
- Vérification de la qualité du travail tout au long du processus.
- Produits conformes aux exigences.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.
- Pertinence des explications et des conseils donnés à la clientèle.

### 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 de produits en chocolat.

- Sélectionner la matière première.
  - Origine et appellation du chocolat.
  - Types de chocolats, leurs procédés de fabrication et leurs utilisations.
  - Principes de cristallisation des chocolats.
- Préparer l'outillage et l'équipement.
  - Table, moules, accessoires de trempage, tempéreuse, etc.
  - Normes de salubrité à respecter.
- Établir son plan de travail.
  - Processus propre à chaque type de produits en chocolat.

#### 2 Effectuer la mise en place.

- 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 rétractation des chocolats de couverture.
  - Méthodes par tablage et par ensemencement.
- Confectionner des intérieurs.
  - Ganaches, caramels, fondants, pâtes d'amandes, pâtes de fruits, etc.
  - Variantes.

#### 3 Confectionner des moulages pour des sujets et des bonbons de chocolat.

- Effectuer le coulage de la couverture.
  - Étapes de la technique de coulage.
  - Méthode de travail.
  - Choix de l'outillage.
  - Conditions de propreté.

#### 4 Confectionner des bonbons de chocolat moulés.

- Garnir des moules.
  - Méthode de garnissage à la poche.
  - Quantité idéale et régularité.
- Fermer des moules.
  - Coulage du chocolat de fermeture.
  - Raclage à la palette ou à la spatule.

#### 5 Confectionner des bonbons de chocolat trempés et enrobés.

- Préparer des intérieurs.
  - Masses à découper au couteau, à l'emporte-pièce, à dresser à la poche, à façonner, etc.
- Tremper et enrober des intérieurs.
  - Méthode de travail.
  - Mode d'utilisation des ustensiles.

6 Produire des éléments de décor en chocolat.

- Choisir les éléments de décor à fabriquer.

Thème à respecter.  
Utilisations les plus courantes des éléments de décor en chocolat.  
Possibilités et limites des propriétés physiques du chocolat.  
Tendances et créativité.

- Appliquer des techniques de confection diverses.

Techniques conventionnelles (copeaux, cigarettes, éventails, etc.).  
Représentation de formes originales.  
Montages.

7 Assurer la conservation et la présentation des produits en chocolat.

- Conditionner des produits en chocolat.

Conditions de conservation optimale.  
Modes de conservation.  
Modes de présentation en vitrine, sur plateau, dans des emballages, etc.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Observer les règles d'hygiène et de salubrité.

Modes d'entretien du poste de travail et de l'outillage utilisé.

- Se soucier de l'économie des matières premières.

Élimination du gaspillage.  
Récupération hygiénique des excédents de matières premières.

- Utiliser la terminologie professionnelle.

Terminologie d'usage.

Module 14 Durée 90 h

**Objectif de comportement****Énoncé de la compétence**

Confectionner des entremets modernes

**Contexte de réalisation**

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et du matériel habituels d'un laboratoire de pâtisserie; de matières premières et d'éléments de décor rapportés.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence****Critères de performance**

1 Planifier la confection d'entremets modernes.

- Ordonnement logique des étapes de confection du produit à partir des recettes.
- Vérification méthodique de la disponibilité et de la fraîcheur des matières premières et des éléments de décor.
- Détermination judicieuse des préparations de base à mettre en place.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Effectuer la mise en place.

- Suivi rigoureux des recettes.
- Application correcte des méthodes de confection :
  - des mousses;
  - des crèmes;
  - des ganaches;
  - des biscuits,
  - des éléments de décor rapportés;
  - d'autres produits.
- Préparation soignée des biscuits-décor.
- Respect des conditions de cuisson des biscuits.
- Structure des mousses et des crèmes conforme aux exigences.

3 Préparer des entremets modernes.

- Montage soigné de l'entremet.
- Application précise des méthodes de détaille et de remplissage.
- Appréciation judicieuse des quantités de produits de remplissage et de sirop d'imbibition à introduire.
- Choix judicieux des modes de refroidissement.
- Association équilibrée des saveurs.
- Netteté et uniformité du montage.

- 4 Terminer les entremets.
- Application soignée des méthodes :
    - de glaçage et de nappage;
    - de démoulage;
    - de finition.
  - Respect des directives de finition.
  - Disposition judicieuse des éléments de décor.
  - Respect des conditions de conservation propres aux entremets.
- 5 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, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage, de l'équipement et du matériel.
- Travail méthodique et soigné.
- Vérification de la qualité du travail tout au long du processus.
- Prise en considération des tendances et des nouveautés en pâtisserie.
- Produits conformes aux exigences.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.
- Pertinence des explications et des conseils.

### **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 d'entremets modernes.

- Consulter des fiches techniques.

Types d'entremets modernes, leurs caractéristiques et leurs particularités.  
Exigences de confection et de présentation.  
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 nécessaire.  
Prévision des ingrédients et des préparations de base.

2 Effectuer la mise en place.

- Confectionner les préparations de base. Biscuits, biscuits de décor, crèmes, mousses et autres préparations.  
Transfert des savoirs acquis dans les compétences portant sur les matières premières, les crèmes, les garnitures et les pâtes de base.
- Confectionner des éléments de décor. Transfert des savoirs acquis en décoration de pièces de pâtisserie et en confection d'éléments de décor rapportés.

3 Préparer des entremets modernes.

- Utiliser l'outillage et l'équipement particuliers à la confection d'entremets modernes. Cercles, cadres, chalumeaux, pistolets à pulvériser, etc.  
Surgélateur.
- Effectuer le montage d'entremets modernes. Méthodes de montage en cercle et en cadre.  
Moyens pour bien démarquer les étages.

4 Terminer les entremets.

- Effectuer la finition. Technique de décor au cornet.  
Utilisation de glaçages (ganache, nappage, miroir, etc.).  
Compatibilité de température entre la surface à glacer et le glaçage.  
Agencement de fruits, d'éléments de décor, etc.  
Agencement des couleurs.
- Rechercher des idées originales pour la présentation et la finition d'entremets. Tendances.  
Règles de l'esthétique.  
Originalité et créativité.
- Conditionner des entremets modernes. Congélation d'entremets non terminés.  
Durées de fraîcheur et les facteurs qui l'influencent.  
Modes de conservation qui s'imposent.  
Emballage.

5 Entretenir le poste de travail.

- Nettoyer l'outillage et l'équipement. Méthodes de nettoyage et de désinfection.
- Remiser les denrées périssables. Matières premières, préparations, produits.  
Dates de péremption.  
Modes de conservation.  
Rotation des stocks.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Vérifier la qualité de son travail tout au long du processus. Incidence de la qualité du travail à chacune des étapes sur le montage de l'entremets.

- Utiliser la terminologie professionnelle. Terminologie d'usage.

Module 15 Durée 45 h

**Objectif de comportement**

---

**Énoncé de la compétence**

Confectionner des desserts glacés

**Contexte de réalisation**

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et du matériel habituels d'un laboratoire de pâtisserie; de matières premières et d'éléments de décor rapportés.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence**

---

1 Planifier la confection de desserts glacés.

**Critères de performance**

---

- Ordonnement logique des étapes de confection du produit.
- Vérification méthodique de la disponibilité et de la fraîcheur des matières premières.
- Détermination judicieuse des éléments de décor et des préparations de base à confectionner.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Effectuer la mise en place.

- Suivi rigoureux des recettes.
- Préparation appropriée et soignée :
  - des pâtes battues-poussées;
  - des crèmes et des ganaches;
  - des éléments de décor.

3 Préparer des produits glacés tels que :

- crème glacée;
- glace aux œufs;
- parfait;
- sorbet;
- autres.

- Suivi rigoureux des recettes.
- Application correcte des méthodes de confection en fonction du type de produit.
- Choix judicieux des procédés de stérilisation.
- Application rigoureuse du procédé choisi.
- Mesure précise de la densité des sorbets.
- Application correcte de la méthode de turbinage.

- 4 Terminer la préparation de desserts glacés.
- Application correcte et pertinente des méthodes :
    - de moulage et de démoulage;
    - de chemisage;
    - de montage;
    - de garnissage;
    - de flambage;
    - de finition;
    - autres.
  - Disposition judicieuse et équilibrée des éléments de décor.
  - Respect des conditions de conservation.
- 5 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, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique et efficace.
- Vérification de la qualité du travail tout au long du processus.
- Produits conformes aux exigences.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.

### 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 de desserts glacés.

- Consulter des fiches techniques.

Caractéristiques et particularités de la crème glacée, de la glace aux œufs, du parfait et du sorbet.

Leurs 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.

Prévision et préparation du matériel, dont la turbine.

Prévision des ingrédients.

2 Effectuer la mise en place.

- Confectionner les préparations de base.

Biscuits, biscuits de décor, crèmes, ganaches, éléments de décor, glaçages et autres préparations.  
Transfert des savoirs acquis dans les compétences portant sur les matières premières, les crèmes, les garnitures et les pâtes de base.

3 Préparer des produits glacés tels que :

- crème glacée;
- glace aux œufs;
- parfait;
- sorbet;
- autres.
- Choisir et appliquer les procédés de stérilisation.

Pasteurisation et ses effets sur les produits glacés.

- Utiliser une turbine.

Estimation du potentiel de foisonnement des préparations glacées.  
Capacité de l'appareil.  
Mode de fonctionnement.  
Mesures de sécurité s'y rapportant.

- Mesurer la densité de sirops.

Utilisation du pèse-sirop et du réfractomètre.  
Échelles de densité.

4 Terminer la préparation de desserts glacés.

- Effectuer le montage de desserts glacés.
- Effectuer la finition de desserts glacés.

Exigences particulières au montage selon le type de desserts glacés.  
Bombe glacée, vacherin, omelette norvégienne, profiteroles, parfait glacé, etc.

Technique de décor à la poche.  
Utilisation de glaçages.  
Agencement de fruits, d'éléments de décor, etc.  
Agencement de couleurs.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Prendre les mesures visant à assurer l'hygiène et la salubrité.
- Utiliser la terminologie professionnelle.

Risques de contamination liés aux produits glacés et mesures préventives.  
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.

Terminologie d'usage.



Module 16 Durée 60 h

**Objectif de comportement**

---

**Énoncé de la compétence**

Confectionner des brioches et des pains briochés

**Contexte de réalisation**

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et du matériel habituels d'un laboratoire de pâtisserie et de matières premières.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence**

1 Planifier la confection de brioches et de pains briochés.

**Critères de performance**

- Ordonnancement logique des étapes de confection des produits.
- Vérification méthodique de la disponibilité et de la fraîcheur des matières premières et des garnitures.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Préparer la pâte levée.

- Calcul précis de la température de l'eau de coulage.
- Suivi rigoureux de la recette et de l'ordre d'incorporation des ingrédients.
- Application correcte des méthodes de fraisage et de pétrissage.
- Contrôle adéquat de l'hydratation et de la température de la pâte.
- Respect du temps de pointage.

3 Préparer les brioches et les pains briochés.

- Détaillage précis des produits en fonction du poids exigé.
- Respect du temps de détente.
- Façonnage uniforme des pièces.
- Disposition appropriée des pièces dans leurs supports de cuisson respectifs.
- Application appropriée de la dorure.
- Contrôle adéquat de l'apprêt.

- 4 Terminer les brioches et les pains briochés.
- Respect des conditions de cuisson.
  - Appréciation juste des indices de cuisson.
  - Application correcte de la méthode de démoulage.
  - Disposition appropriée des brioches et des pains pour le ressuage.
  - Respect des directives de finition.
  - Aspect uniforme de la production.
  - Respect des conditions de conservation.
- 5 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, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique et efficace.
- Vérification de la qualité du travail tout au long du processus.
- Produits conformes aux exigences.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.

### **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 de brioches et de pains briochés.
- Sélectionner les farines entrant dans la composition des brioches et des pains briochés.
- Distinction des divers types de brioches et de pains briochés nord-américains.  
Composants de la farine, leurs caractéristiques et leur rôle dans la confection des pâtes levées.
- 2 Préparer la pâte levée.
- Déterminer la température de l'eau de coulage.
- Rapport entre la température ambiante, la température de la farine, la température de l'eau de coulage et celle du temps de pétrissage.  
Application de la formule mathématique.

- Apprécier la consistance de la pâte.

Taux d'hydratation idéal.  
Ajustements dus à la nature des farines utilisées et à la méthode de pétrissage.  
Température idéale de la pâte finale.

### 3 Préparer les brioches et les pains briochés.

- Déterminer les temps de pointage, de détente et d'apprêt.
- Utiliser ses sens pour apprécier l'évolution de la pâte.

Principes et étapes de la fermentation panaria.  
Facteurs qui influent sur la fermentation.

Vue, odorat et toucher.  
Caractéristiques de la pâte aux différentes étapes de la fermentation.

### 4 Terminer les brioches et les pains briochés.

- Cuire des pâtes levées.

Conditions de cuisson propres aux différents types de produits.  
Effets du ressuage sur l'aspect du pain brioché.

#### *Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Utiliser la terminologie professionnelle.

Terminologie d'usage.



Module 17 Durée 75 h

**Objectif de comportement**

---

**Énoncé de la compétence**

Confectionner des viennoiseries

**Contexte de réalisation**

- À partir de directives et de recettes.
- À l'aide de l'outillage, de l'équipement et du matériel habituels d'un laboratoire de pâtisserie et de matières premières et de garnitures.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence****Critères de performance**

---

1 Planifier la confection de viennoiseries.

- Ordonnancement logique des étapes de confection du produit.
- Vérification méthodique de la disponibilité et de la fraîcheur des matières premières et des garnitures.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Préparer la pâte levée-feuilletée.

- Respect des recettes.
- Application correcte des méthodes de fraisage et de pétrissage.
- Contrôle adéquat de l'hydratation de la pâte.
- Division précise des pâtons en fonction du poids exigé.
- Incorporation appropriée de la matière grasse dans les pâtons.
- Application correcte des méthodes de tourage des pâtons.
- Respect des temps de repos et de fermentation.

3 Préparer les viennoiseries.

- Utilisation rationnelle de la pâte lors de l'abaisse, du détaillage et du façonnage.
- Uniformité des poids et des dimensions des pièces.
- Disposition appropriée des pièces sur des plaques de cuisson.
- Application appropriée de la dorure et de la garniture.
- Contrôle adéquat de l'apprêt.

- 4 Terminer les viennoiseries.
- Respect des conditions de cuisson.
  - Appréciation juste des indices de cuisson.
  - Respect des directives de finition.
  - Aspect uniforme de la production.
  - Respect des conditions de conservation.
- 5 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, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Travail méthodique et efficace.
- Utilisation rationnelle des matières premières.
- Vérification de la qualité du travail tout au long du processus.
- Produits conformes aux exigences.
- Utilisation appropriée de la terminologie propre au métier.

### 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 de viennoiseries.

- Consulter des fiches techniques.

Types de viennoiseries fabriquées à partir de pâte à croissants et de pâte à danoises.  
Principaux ingrédients entrant dans leur composition.  
Méthodes de fermentation directe et indirecte, leurs caractéristiques et leurs avantages.

#### 2 Préparer la pâte levée-feuilletée.

- Appliquer les méthodes de préparation des pâtes levées-feuilletées.

Transfert des savoirs acquis liés à la confection de pâtes feuilletées et au contrôle de la fermentation.

## 3 Préparer les viennoiseries.

- Appliquer les méthodes de préparation des viennoiseries.

Méthodes d'abaisse, de détaille et de façonnage.  
Prise en considération du phénomène de rétractation de la pâte.  
Quantité de garniture à utiliser et méthode d'application.  
Application de dorure.  
Souci d'éviter le gaspillage.

- Utiliser une étuve.

Mode d'utilisation et méthode de travail.  
Réglages.  
Entretien de l'appareil.

## 4 Terminer les viennoiseries.

- Cuire les viennoiseries.

Durée et température de cuisson.  
Recours aux indices visuels pour surveiller la cuisson.

- Effectuer les opérations de finition après cuisson.

Nappage, application de fondants, de sirops, etc.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Vérifier la qualité de son travail.

Importance de l'autovérification.  
Points à vérifier aux principales étapes de la confection.  
Moyens à prendre pour éviter les non-conformités.

- Travailler avec méthode.

Planification, exécution ordonnée, célérité.

- Utiliser la terminologie professionnelle.

Terminologie d'usage.



Module 18 Durée 45 h

**Objectif de comportement****Énoncé de la compétence**

Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette

**Contexte de réalisation**

- En collaboration avec un service de salle fictif ou réel.
- À partir de directives et de bons de commande et de recettes.
- À l'aide d'outillage, d'équipement et de matériel et de matières premières.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence**

1 Planifier la confection de desserts à la commande et à l'assiette.

**Critères de performance**

- Collecte complète des renseignements nécessaires à la planification du travail.
- Interprétation juste des directives.
- Application inventive des concepts de présentation des desserts.
- Prévission réaliste des quantités.
- Vérification méthodique de la disponibilité des ingrédients et des produits.
- Choix et préparation appropriés de l'outillage et de l'équipement.

2 Effectuer la mise en place des desserts.

- Suivi rigoureux des recettes.
- Préparation méthodique et soignée :
  - des pâtisseries;
  - des crèmes;
  - des coulis;
  - des soufflés chauds;
  - des sabayons;
  - des éléments de décor.
- Respect des conditions de conservation.

3 Exécuter les commandes.

- Communication et coordination efficaces avec le service de salle.
- Appréciation réaliste des temps de préparation.
- Présentation soignée et nette des desserts à l'assiette.
- Confection efficace et correcte de desserts à la commande.
- Production rapide et simultanée de plusieurs desserts.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Utilisation rationnelle des matières premières.
- Souci de la satisfaction de la clientèle.
- Calme et maîtrise de soi en situation de stress.
- Travail organisé.
- Desserts conformes aux exigences.
- Pertinence des explications et des conseils.

### **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 de desserts à la commande et à l'assiette.

- Sélectionner des présentations de desserts. Référence aux tendances, aux saisons, aux thèmes, etc.  
Types de montage et de décor.  
Prise en considération des délais d'exécution.
- Sélectionner les ingrédients et les produits. Préparations et ingrédients à prévoir (sauces, crèmes, coulis, ganaches, fruits, pâtisseries, etc.).  
Éléments de décor.  
Estimation des quantités.

#### 2 Effectuer la mise en place des desserts.

- Confectionner les préparations de base. Éléments de base entrant dans la composition des desserts à la commande.  
Éléments entrant dans la composition de desserts à l'assiette.  
Éléments de décor rapportés.
- Préparer les accessoires et l'outillage. Montage initial des assiettes.  
Préparation des accessoires servant à la cuisson et à la présentation.

#### 3 Exécuter les commandes.

- Communiquer avec le service de salle. Règles de fonctionnement en cuisine et en salle.  
Modes de communication entre les deux.  
Réception des commandes.
- Organiser son travail. Prévision des délais de réalisation des commandes.  
Coordination des opérations.

- Confectionner des desserts à la commande. Soufflés, sabayons, crèmes brûlées, etc.  
Réalisation des recettes dans un contexte de production.  
Importance de la précision et de la rapidité d'exécution.
- Mettre la dernière main aux desserts à l'assiette. Montage final des assiettes avec les éléments à introduire à la dernière minute.  
Exécution de motifs de décor.  
Finition.

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Gérer son stress. Contexte de production rapide.  
Exigences relatives à la qualité.  
Moyens à prendre pour conserver la maîtrise de soi.
- Effectuer des présentations esthétiques. Équilibre, finition, harmonie.
- Respecter les règles d'hygiène et de salubrité. Réserve d'ingrédients.  
Modes de conservation.  
Utilisation d'outillage.  
Développement d'automatismes.



Module 19      Durée 105 h

***Objectif de situation***

---

**Énoncé de la compétence**

S'intégrer au milieu de travail

**Éléments de la compétence**

- Rechercher un lieu de stage.
- Observer et mener des activités en milieu de travail.
- Communiquer avec l'équipe de travail.
- Évaluer la formation reçue d'après la réalité perçue durant le stage.

**Plan de mise en situation**

---

**Phase d'information**

- Prendre connaissance de l'information et des modalités relatives au stage.
- Définir ses attentes et ses besoins au regard du stage.
- Repérer des entreprises aptes à répondre à ses attentes et besoins.
- Rédiger un curriculum vitæ et une lettre de présentation.
- Effectuer les démarches nécessaires pour obtenir une place de stagiaire.

**Phase de réalisation**

- Observer les pâtissières et les pâtissiers durant l'accomplissement de leurs tâches.
- Exécuter différentes tâches professionnelles ou participer à leur exécution.
- Communiquer avec les collègues et les responsables du stage.
- Se conformer aux directives concernant le stage et aux règlements de l'entreprise.
- Produire un rapport concernant les tâches et les opérations exécutées durant le stage

**Phase de synthèse**

- Échanger des idées avec les autres élèves sur l'expérience vécue ainsi que sur les tâches et les opérations effectuées en milieu de travail.
- Évaluer la pertinence des apprentissages par rapport aux exigences du milieu de travail.

### Conditions d'encadrement

---

- Fournir aux élèves les moyens et l'aide nécessaires à la recherche d'un lieu de stage.
- Maintenir une collaboration étroite entre l'école et l'entreprise.
- S'assurer de la supervision constante des stagiaires par une personne responsable dans l'entreprise.
- Préparer les élèves à assumer leurs responsabilités et à respecter les exigences du milieu de travail.
- Assurer l'encadrement périodique des élèves et intervenir en cas de difficulté.
- S'assurer que l'entreprise respecte les conditions qui permettront aux élèves d'atteindre les objectifs du stage.
- Favoriser les échanges d'opinions entre les élèves ainsi que l'expression des idées de toutes et de tous.
- Fournir une structure de rapport.

### Critères de participation

---

#### Phase d'information

- Énumère par ordre de priorité des lieux de stage répondant à ses critères de sélection.
- Rédige un curriculum vitæ et une lettre de présentation.
- Effectue sa démarche de recherche d'un lieu de stage.

#### Phase de réalisation

- Respecte les directives de l'entreprise en ce qui concerne les activités, les horaires de travail et les règles de l'éthique professionnelle.
- Rédige un rapport de stage conforme aux activités menées.
- Manifeste un intérêt soutenu tout au long du stage.

#### Phase de synthèse

- Participe à des échanges de points de vue au sujet de l'expérience vécue ainsi que des tâches et des opérations effectuées au cours du stage.
- Fait ressortir comment la formation reçue l'a préparé à répondre aux exigences du milieu de travail.

### Suggestions de savoirs liés à la compétence

---

L'énumération ci-dessous reprend le plan de mise en situation, les savoirs liés aux phases et les balises associées aux savoirs.

#### Phase d'information

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'approprier l'information et les modalités relatives au stage en milieu de travail.</li> </ul> | <p>Objectifs du stage, durée, conditions d'encadrement, exigences, critères de participation. Règlements en vigueur dans l'entreprise.</p>        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planifier sa démarche de recherche d'un lieu de stage.</li> </ul>                               | <p>Choix d'un lieu ou de lieux potentiels. Remise de son curriculum vitæ et d'une lettre de présentation. Prise de contact, entente et suivi.</p> |

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déterminer ses attentes et ses besoins.</li> </ul>	<p>Objectifs personnels et professionnels. Critères de sélection d'une entreprise. Possibilités d'atteindre les objectifs fixés pour le stage. Adéquation entre les critères et ses attentes.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relever des entreprises aptes à répondre à ses attentes et à ses besoins.</li> </ul>	<p>Consultation de sources diverses. Repérage d'entreprises ayant déjà reçu des stagiaires et étude de l'historique s'y rattachant. Aide de l'enseignante ou de l'enseignant.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer les démarches pour obtenir une place de stagiaire.</li> </ul>	<p>Prise de contact. Entente sur les modalités du stage. Présentation à l'employeur d'une liste de travaux pour la réussite du stage. Confirmation du stage. Obtention des documents requis pour le stage.</p>
Phase de réalisation	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'intégrer à l'équipe de travail.</li> </ul>	<p>Observation et respect des façons de faire. Respect de l'horaire de travail.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adopter des attitudes et des comportements favorisant la réussite de son stage.</li> </ul>	<p>Qualités appréciées par l'employeur. Attitudes permettant de retirer les meilleurs bénéfices de l'expérience vécue. Application des règles de déontologie.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consigner de l'information en cours de stage.</li> </ul>	<p>Rédaction d'un carnet de bord. Éléments utiles et significatifs pour un compte-rendu de l'expérience vécue.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire de l'observation.</li> </ul>	<p>Observation du contexte de travail, des tâches effectuées, de l'application des règles en vigueur dans l'entreprise et des règles de déontologie, etc. Initiation à de nouvelles techniques de travail ou à de nouveaux procédés. Consignation des observations dans le carnet.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expérimenter des tâches.</li> </ul>	<p>Participation active à l'exécution de tâches. Règles de santé et de sécurité au travail. Consignes et règlements de l'entreprise. Consignation des travaux dans le carnet.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer avec l'entourage.</li> </ul>	<p>Réunions de travail ou rencontres informelles. Travail d'équipe. Quête et transmission d'information. Acceptation de conseils et de commentaires. Rétroaction. Vérification de la satisfaction des responsables du stage.</p>

- Dresser un bilan des activités accomplies durant le stage.

Contenu type d'un rapport de stage.  
Compte-rendu d'activités quotidiennes exécutées ou observées.  
Apprentissages nouveaux.  
Problèmes vécus et solutions.  
Commentaires reçus sur l'exécution des tâches.  
Utilisation du carnet de bord.

#### Phase de synthèse

- S'interroger sur l'atteinte de ses objectifs.
- Échanger des points de vue avec d'autres stagiaires au retour du stage.
- Comparer les apprentissages effectués avec les activités observées ou exécutées en milieu de travail.

Autoévaluation.  
Introspection.

Utilisation du rapport des travaux exécutés.  
Mention des éléments positifs vécus et de son niveau de satisfaction.  
Mention des problèmes survenus et des solutions trouvées.  
Perception du métier avant et après le stage.

Relevé des aspects du métier qui correspondent à la formation ou en diffèrent quant au milieu de travail, aux pratiques professionnelles, aux exigences de l'emploi, etc.



