الجمهـــوريـــة الجـــزائـــريـــة الديمقـــراطيـــة الشعبيـــة

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكـــويـــن والتعليـــم المهنيـــين

Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels

Institut National de la Formation Professionnelle

المعهد الوطـني للتكـويـن المهـني

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

PATISSERIE

Code HTO0702

Comité technique d'homologation

Visa N° 14/07/15

CAP

NIV II

2015

9. Chemin d'Hydra EL-BIAR -Alger - ☎ (Tél) : 92.24.27/36 (Fax) : 92.23.18 و.طريق حيدرة -الأبيار – الجزائر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

I – Données générales sur la profession

II – Identification des postes de travail par entreprise

III – Tableau des taches et des opérations

IV – Description des tâches

V - Analyse des risques professionnels

VI – Equipements et matériaux utilisés

VII – Connaissances complémentaires

VIII – Suggestions quant à la formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

INTRODUCTION

Ce programme de formation s'inscrit dans le cadre des orientations retenues par le secteur de la formation et de l'enseignement professionnels, il est conçu suivant la méthodologie d'élaboration des programmes de formation par Approche par compétences (APC), qui exige la participation du milieu professionnel.
Le programme est défini par compétences formulées par objectifs, on énonce les compétences nécessaires que le stagiaire doit acquérir pour répondre aux exigences du milieu du travail. Pour répondre aux objectifs escomptés, le programme ainsi élaboré et diffusé dans sa totalité.

- Rend le stagiaire efficace dans l'exercice de sa profession en ;
  -Lui permettant d'effectuer correctement les taches du métier ;
  -Lui permettant d'évoluer dans le cadre du travail en favorisant l'acquisition des savoirs, savoir faire et savoir être nécessaires pour la maitrise des techniques appropriées au métier **« Pâtisserie ».**
- Favoriser son évolution par l'approfondissement de ses savoirs professionnels en développant en lui le sens de la créativité et de l'initiative.
- Lui assure une mobilité professionnelle en ;
  -Lui donnant une formation de base relativement polyvalente ;
  -Le préparant à la recherche d'emploi ou la création de son propre emploi ;
  -Lui permettant d'acquérir des attitudes positives par rapport aux évolutions technologiques éventuelles.

Dans ce contexte d'approche globale par compétences, trois documents essentiels constituent le programme de formation à savoir :

- Le Référentiel des activités professionnelles (RAP)
- Le Référentiel de certification (RC)
- Le Programme d'études (PE)

Le référentiel des activités professionnelles (RAP) constitue le premier des trois documents d'accompagnement du programme de formation, il présente l'analyse de la spécialité(le métier) en milieu professionnel. Cette description succincte de l'exécution du métier permet de définir dans le référentiel de certification les compétences nécessaires à faire acquérir aux apprenants pour répondre aux besoins du milieu de travail.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

I - Données générales sur la profession

1.1– Présentation de la profession

*__Branche profesionnelle : Hôtellerie Tourisme__

Dénomination de la profession : Pâtisserie

Définition de la profession :

Le pâtissier est un ouvrier qualifié capable d'exécuter des travaux nécessitant une compétence polyvalente, de ce fait il doit posséder des connaissances à la fois théoriques et pratiques le rendant apte à participer efficacement à tous les stades de fabrication des produits de base de la pâtisserie universelle et traditionnelle.

Tâches principales :

Réalisation des gâteaux à base de pâte feuilletée
Réalisation des gâteaux à base de pâte à choux
Réalisation d'un biscuit, et d'une génoise
Réalisation d'une pâte friable et de gâteaux secs
Réalisation de la cuisson du sucre
Réalisation des meringues
Réalisation des différentes crèmes de base
Réalisation des gâteaux traditionnels
Réalisation des entremets
Réalisation des produits à base de la pâte levée et de la pâte levée feuilletée

1.2- Conditions de travail :

Lieu de travail :

Le pâtissier exerce dans divers secteurs d'activités :

- Le pâtissier peut exercer dans les entreprises industrielles relativement importantes et souvent spécialisés, ainsi que dans des boulangeries- pâtisseries qui sont elles, de petites tailles mais beaucoup plus polyvalentes

- Il peut exercer aussi dans des restaurants de luxe, dans des hôtels, dans des chaînes de restauration d'entreprise ainsi que dans les compagnies maritimes

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Eclairage : Eclairage naturel et éclairage artificiel par tubes fluorescents (néons) variables selon l'implantation du laboratoire.

Température et humidité : Température et degré hygrométrique du laboratoire doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Bruits et vibration : La conformité des matériels et des locaux aux normes de sécurité et de travail, atténue les nuisances dues aux bruits de fonctionnement de certains appareils (groupes ventilateurs)

Poussière : La conformité des locaux aux normes d'hygiène, ainsi que les types de matériels et procédures de fabrication employées, réduisent considérablement l'apparition de poussière.

Risques et maladies professionnelles :

Maladies professionnelles :

Les affections corporelles peuvent être de plusieurs sortes :

a) Pulmonaires, due aux différences de températures fréquentes (chaud et froid)
b) Nasales : dues à un local mal ventilé (atmosphère chargée en poussière)
c) Troubles provoqués par la sensibilité aux poussières divers (eczéma, asthme, allergies,……..)

Risques d'accidents :

Les accidents peuvent être causés de plusieurs manières :

a) Utilisation des appareils mécaniques (pétrin, laminoir, broyeuse, façonneuse, etc.)
b) Utilisation des appareils électriques (électrocutions diverses)
c) Comportement général en situation de travail (maniement des couteaux et objets coupants, inattention ou somnolence, chutes, etc.)
d) Brûlures (contacts avec des matériels, des liquides, etc.)

Contacts sociaux professionnels :

Un comportement correct chez chaque personne faisant partie de la brigade ou du personnel, est déterminant pour les bonnes relations de travail.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

1.3 Exigences de la profession ;

***Physique :**

La pratique de ce métier requiert :

- Une résistance physique : à la température ambiante, à la station debout prolongée, à des horaires particuliers.
- Une force physique : pour le maniement de charges lourdes

*** Intellectuelles :**

-Des prés requis permettant la maîtrise et l'utilisation des unités de mesure, de poids et de la compréhension de la technologie professionnelle.

-Toute expérience professionnelle déjà acquise dans le domaine de l'alimentation ou de la restauration ne fait que favoriser l'assimilation des connaissances technologiques et pratiques de ce métier

***Contre indications :**

-Handicap manuel
- Handicap visuel et physique
- Allergies

1.4 Responsabilité de l'opérateur :

*** Matérielle (équipement – outillage) :**

L'opérateur est responsable de l'ensemble du matériel professionnel qui lui est confié.

L'opérateur doit respecter les consignes d'utilisation et d'entretien imposées par la direction.

***Décisionnelle (prise de décision)**

Cette responsabilité s'exerce de manière autonome en fonction des circonstances ou des difficultés techniques pouvant être rencontrées, sans pour autant dépasser les limites hiérarchiques.

L'opérateur est donc responsable des productions qui lui sont confiées.

***Morales (qualité du produit ou du service) :**

La qualité du produit de l'opérateur doit être irréprochable et doit présenter toutes les garanties hygiéniques et gustatives pour les consommateurs.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Ceci doit se concrétiser par la combinaison d'un contrat moral et technique de réalisation, cet engagement de qualité passe également par l'utilisation de matières premières saines et de leur conservation ou stockage dans les meilleures conditions.

***Sécurité (sur soi, sur les autres, sur le matériel)**

L'opérateur doit respecter toutes les consignes de sécurité émanant de la direction (sécurité du poste de travail, sécurité de l'ensemble de l'établissement.)

Possibilités de promotion :

Cadre réglementaire : Selon statut en vigueur

Accès aux postes supérieurs : Par expérience professionnelle, par formation spécifique

Contre indications (allergies, handicap) :

- Acuité visuelle faible
- Trouble de la motricité des doigts et de coordination des mouvements
- Impotence fonctionnelle des membres supérieurs ou inférieurs
- Scoliose importante
- Dermatose et allergies permanentes

Formation :

Conditions d'admission :

- Age minimum : 16 ans dans l'année
- Niveau :Inférieur à la 4ème AM

Durée de la formation : 12 mois

Niveau de qualification : II

Diplôme : CAP en Pâtisserie

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

III - TABLEAU DES TÄCHES ET DES OPERATIONS

TACHES	OPERATIONS
T1 : Réalisation des gâteaux à base de pâte feuilletée	- Réaliser la détrempe - Beurrer la détrempe - Tourer la pâte - Abaisser la pâte - Détailler les formes (et les pièces) - Cuire - Fourrer et décorer avant ou après cuisson
T2 : Réalisation des gâteaux à base de pâte à choux	- Réaliser l'empois d'amidon - Dessécher la pâte - Incorporer les œufs - Dresser et décorer les pièces - Cuire - Fourrer, assembler et décorer les pièces
T3 : Réalisation d'un biscuit, et d'une génoise	- Blanchir les œufs et le sucre - Incorporer les éléments secs et mélanger le tout - Chemiser le moule et cuire - Décorer
T4 : Réalisation d'une pâte friable et de gâteaux secs	- Réaliser une émulsion et incorporer les éléments secs - Sabler les éléments secs - Hydrater la pâte selon la recette - Fraiser la pâte - Abaisser la pâte - Détailler des formes ou foncer des moules à tartes - Garnir avant ou après cuisson - Décorer
T5 : Réalisation de la cuisson du sucre	- Cuire le sucre - Evaluer le degré de cuisson du sucre manuellement - Evaluer le degré de cuisson du sucre à l'aide d'un pèse-sirop
T6: Réalisation des meringues	- Battre les blancs d'œufs à chaud ou à froid - Incorporer le sucre cuit ou non cuit - Dresser ou napper - Cuire -
T7 : Réalisation des différentes crèmes de base	- Clarifier les œufs - Blanchir les jaunes avec le sucre

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	- Incorporer le lait aromatisé bouillant - Pasteuriser la crème - Réserver au frais - Cuire et aromatiser selon la recette - Battre la crème fraîche - Faire fondre le chocolat selon la recette - Incorporer crème et vanner selon la recette
T8 : Réalisation des gâteaux traditionnels	- Réaliser la pâte selon la recette - Réaliser la farce d'amande ou autre selon la recette - Fourrer la pâte en façonnant les gâteaux - Décorer avant ou après cuisson - Cuire - Sucrer - Décorer
T9: Réalisation des entremets	- Réaliser le biscuit ou la génoise - Réaliser les différentes crèmes selon l'entremet - Incorporer le gélifiant à la crème - Incorporer ou non de la crème fouettée à froid - Emmouler - Laisser prendre au froid - Réaliser le montage - Décorer
T10: Réalisation des produits à base de la pâte levée et de la pâte levée feuilletée	- Réaliser une détrempe - Pétrir la détrempe - Laisser pointer - Beurrer la détrempe - Tourer la pâte - Façonner - Apprêter - Dorer - Cuire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

DESCRIPTION DES TACHES

T1 : Réalisation des gâteaux à base de pâte feuilletée

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
- Réaliser la détrempe - Beurrer la détrempe - Tourer la pâte - Abaisser la pâte - Détailler les pièces - Cuire - Fourrer et décorer avant ou après cuisson	- Pétrin - Rouleau - Enceinte réfrigérée - Laminoir - Couteau - Coupe- pâte - Emporte pièce - Pique pâte - Spatule - Four - Eléments de décoration -Balance	- Mélange homogène des composants - Pétrissage correct - Précision et régularité dans les étapes de réalisation - Etalage régulier de la pâte - Bonne estimation de l'épaisseur - Cuisson correcte - Sens de la décoration et de la présentation - Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

T2 : Réalisation de gâteaux à base de pâte à choux

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
- Réaliser l'empois d'amidon - Dessécher la pâte - Incorporer les œufs - Adresser et décorer les pièces - Cuire - Fourrer, assembler et décorer les pièces	- Casserole - Bassine en Inox - Spatule en bois - Plaques - Pinceau - Poche à douille - Elément de décoration -Balance	- Respect du temps alloué à la cuisson - Hydratation correcte de la pâte - Utilisation correcte de la poche à douille - Cuisson correcte - Précision des gestes - Sens de la décoration et de la présentation - Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

T3 : Réalisation d'un biscuit, et d'une génoise

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
- Battre séparément les jaunes et les blancs d'œufs - Incorporer les éléments solides et mélanger le tout - Emmouler et cuire - Décorer	- Batteur - Bassine en inox - Fouet - Spatule - Poche à douille - Plateaux - Moules - Four -Balance	- Utilisation correcte du batteur - Précision dans la réalisation des étapes - Etalage ou émoulage correct et régulier - Cuisson correcte - Utilisation correcte de la poche à douille

T4 : Réalisation d'une pâte friable et se gâteaux secs

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
- Réaliser une émulsion et incorporer les éléments solides - Fraiser la pâte - Abaisser la pâte - Détailler des formes ou foncer des moules à tartes - Garnir avant ou après cuisson - Sabler les éléments solides - Hydrater la pâte - Décorer	Bassine en inox Batteur avec palettes - Rouleau à pâtisserie - Plateaux - Emporte pièce - Four - Eléments de décoration - Balance	- Bonne appréciation de l'état d'emmulsification - Homogénéité de la pâte - Précision des gestes - Sablage correct - Etalage régulier de la pâte et bonne estimation de l'épaisseur - Fonçage régulier des moules - Cuisson correcte - Sens de décoration - Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

T5 : Réalisation de la cuisson du sucre

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
-Cuire le sucre -Evaluer le degré de cuisson du sucre manuellement -Evaluer le degré de cuisson du sucre à l'aide d'un pèse-sirop	- Un bol d'eau glacé - Poêlon à fond épais en cuivre non étamé ou en acier inoxydable - Un pèse- sirop indiquant la densité ou un thermomètre à cuisson du sucre gradué Jusqu'à 200°c - Gouttes de jus de citron - Source de chaleur -Balance	- Choix d'un sucre raffiné, exempt d'impuretés - Absence de cristallisation sous effet de la chaleur - Poêlon absolument propre, sans aucune trace de gras - Utilisation correcte du thermomètre, - Lecture correcte de la température - Connaissance précise de chacune des étapes de la cuisson de sucre - Précision et rapidité d'exécution dans la mesure manuelle de la cuisson du sucre.

T6: Réalisation des meringues

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
Battre les blancs d'œufs à chaud ou à froid - Incorporer le sucre cuit ou non cuit - Dresser ou napper - Cuire	- - Bain-marie - Bassine en inox - Batteur - Casserole - Thermomètre à cuisson du sucre - Poche à douille - Spatule en inox - Four - Balance	-Blancs battus correctement - Respect de la méthode de travail - Rapidité d'exécution - Mélange effectué correctement - Utilisation correcte de la poche à douille - Cuisson correcte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

T7 : - Réalisation des différentes crèmes de base

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
-Clarifier les œufs - Blanchir les jaunes avec le sucre - Incorporer le lait aromatisé bouillant - Pasteuriser la crème - Réserver au frais - Cuire et aromatiser selon la recette - Battre la crème fraîche - Incorporer sucre et arôme --Faire fondre le chocolat selon la recette -- Incorporer crème et vanner selon la recette -	- Casserole - Bassine en inox - Fouet - Spatule en bois - Source de chaleur - Enceinte réfrigérée - Batteur - Thermomètre à cuisson du sucre - Balance	- Blanchiment correct des jaunes d'œufs - Respect des étapes de réalisation - Pasteurisation correcte de la crème -Cuisson correcte de la crème -Absence de grumeaux dans la crème - Bonne appréciation de l'état d'emmulsification et de la fermeté de la crème - Respect de la température pour une fonte correcte du chocolat - Mélange correcte et homogène - Utilisation correcte du batteur - Respect des normes d'hygiène

T8 : Réalisation de gâteaux traditionnels

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
- Réaliser la pâte selon la recette - Réaliser la farce d'amande ou autre selon la recette - Fourrer la pâte en façonnant les gâteaux -Décorer avant ou après cuisson	- Récipients - Casseroles - Couteau - Rouleau à pâtisserie - Laminoir - Bassines en inox - Emporte pièces - Moules - Coupe pâte - Four - Eléments de décoration - Plateaux en cuivre ronds ou carrés	- Granulation adéquate de la farce - Pâte ferme et homogène - Préparation homogène et régulière de la farce - Sucrage adéquat - Pâte friable ferme et homogène - Fourrage et façonnage réguliers et précis - Semoule adéquate - Cuisson correcte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

T9: Réalisation des entremets

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
-Réaliser le biscuit ou la génoise - Réaliser les différentes crèmes selon l'entremet -Incorporer ou non de la crème fouettée à froid -Emmouler - Laisser prendre au froid - Réaliser le montage -Décorer	Casseroles - Bassines en inox - Bain-marie - batteur - Moules - Four - Enceinte réfrigérée - Matériel de décoration - Fruits frais - Mixeur - Sorbetière - Balance	- Réalisation correcte du biscuit ou de la génoise - Réalisation correcte et précise de la crème -Mélange homogène des composants - Emmoulage correct -- Réalisation correcte du montage - Garniture correcte et présentable de l'entremet

T10 : Réalisation des produits à base de la pâte levée et de la pâte levée feuilletée

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
- Réaliser une détrempe - Pétrir la détrempe - Laisser pointer - Beurrer la détrempe - Tourer la pâte - Façonner - Apprêter -Dorer - Cuire	- Pétrin - Chambre de fermentation - Moules - Plateaux - Rouleaux à pâtisserie - Coupe pâte - Pinceau -Couteaux - Four - Ciseaux - Enceinte réfrigérée	- Pétrir correctement la détrempe - Réaliser un bon beurrage - Bonne maîtrise de la fermentation -Réalisation d'un bon tourage - Bonne estimation de la première pousse - Façonnage régulier et précis - Bonne estimation de la 2ème pousse

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

V - ANALYSE DES RISQUES PROFESSIONNELS

SOURCE DE DANGER	EFFETS SUR LA SANTE	MOYENS DE PREVENTION
- Feu - Four chaud - Matériel chaud (plateaux casseroles) - Liquides bouillants	Brûlures	- Port de gants - Prudence, adresse et vigilance
Electrocution	Electrocution	- Formation en sécurité et prévention des problèmes de l'électrocution - Manipulation avec les mains sèches - Signaler et faire réparer toute Installation
- Couteaux - Lames de divers appareils	Coupures	- Manipulation avec précaution - Travailler dans l'ordre - Prudence, adresse et vigilance
- Sol glissant	- Chutes	- Maintenir le sol propre - Eviter de renverser des liquides sur le sol - Port de chaussures de sécurité
- Fuite de gaz	- Asphyxie	- Aération du local - Réparation de la fuite - Vérification quotidienne et rigoureuse des conduites
- Ambiance poussiéreuse	- Risque de maladies pulmonaires	- Nettoyage quotidien de l'atelier - Port de masque - Contrôle médical régulier

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Connaissances complémentaires

Discipline / Domaine	Limite des connaissances exigées
Technologie générale	-Technologie des matières premières - Technologie du matériel
Hygiène et sécurité	- Accident du travail - Notions de secourisme en cas d'accident - Les premiers soins - Les principes d'hygiène et de sécurité propres à la profession
Calcul professionnel	- Opérations élémentaires - Système métrique - Réalisation d'une commande
Techniques d'expression	- Rédaction d'une lettre, d'un rapport d'un compte rendu
Organisation et gestion d'une petite entreprise	- Notions de législation - Notions de gestion d'une petite entreprise

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

VI - Equipements et Matières premières utilisées :

- Farine
- Semoule
- Œufs
- Sucre glace – sucre cristallisé
- Sel fin
- Beurre et autres matières grasses
- Levure chimique et levure de bière
- Fruits secs
- Fruits frais
- Fruits confits
- Fruits et écorces de fruits confits
- Arômes
- Colorants
- Pâte d'amande
- Praliné
- Café
- Grains de sésame
- Cannelle
- Eau de fleur d'oranger
- Miel
- Chocolat couverture
- Cacao en poudre
- Gélatine en poudre et en barre
- Glucose
- Fondant blanc
- Maïzena
- Confitures et nappage
- Plateaux en acier
- Plateaux en silicone
- Moules en acier
- Moules en silicone
- Caissettes en acier et en papier et en silicone
- Maryse
- Spatules simples
- Spatules en silicone
- Spatules coudée
- Film alimentaire
- Papier aluminium
- Papier sulfurisé
- Four ventilé
- Tenue de cuisine
- Gants de cuisine en silicone
- Pétrin
- Rouleaux
- Enceinte réfrigérée

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- Laminoir

- Couteaux
- Coupe- pâte
- Emporte pièce
- Pique pâte
- Eléments de décoration
- Chambre de fermentation
- Moules
- Plateaux
- Rouleaux à pâtisserie
- Coupe pâte
-Couteaux
- Four
- Ciseaux
- Enceinte réfrigérée
-Balance

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر