الجمهـوريـــة 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

PROGRAMME D'ETUDES

PATISSERIE

Code : **HTO0702**

Comité technique d'homologation

Visa N° : 14/07/15

CAP

Niv II

2015

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

STRUCTURE DU PROGRAMME D'ETUDEE

Spécialité : Pâtisserie
Niveau de qualification : Niveau II
Durée en heure : 1224 heures

Code	Intitulé du module	Durée en heure
MQ 1	- Réalisation de gâteaux à base de pâte feuilletée	60 heures
MQ 2	- Réalisation de gâteaux à base de pâte à choux	98 heures
MQ 3	Réalisation d'un biscuit, d'une génoise	98 heures
MQ 4	Réalisation d'une pâte friable et de gâteaux secs (petits gâteaux)	128 heures
MQ 5	Réalisation de la cuisson du sucre	60 heures
MQ 6	Réalisation des meringues	98 heures
MQ 7	Réalisation des différentes crèmes de base	128 heures
MQ 8	Réalisation des gâteaux traditionnels	128 heures
MQ 9	Réalisation des entremets	98 heures
MQ10	Réalisation des produits à base de pâte levée et de pâte levée feuilletée	98 heures
MC1	Technologie générale	30 heures
MC2	Hygiène et sécurité	34 heures
MC3	Calcul professionnel	34 heures
MC4	Techniques d'expression	30 heures
MC5	Organisation et gestion d'une petite entreprise	30 heures
	Stage pratique en laboratoire de pâtisserie	2 SEMAINES
		1224H

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Intitulé du module : - Réalisation de gâteaux à base de pâte feuilletée
Code du module : MQ 1
Durée : 60 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des gâteaux à base de pâte feuilletée

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

- Pétrin
- Rouleau
- Enceinte réfrigérée
- Laminoir
- Couteau
- Coupe- pâte
- Emporte pièce
- Pique -pâte
- Spatule
- Four
- Eléments de décoration
-Pinceau
-Plaques à pâtisserie
-Balance

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- 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

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
- Réaliser la détrempe	-Réalisation d'une pâte ferme et de Bonne consistance	-Technique de pétrissage -Utilisation et entretien du pétrin
- Beurrer la détrempe	-Réalisation d'un beurrage correct de la détrempe	-Technique de beurrage
- Tourer la pâte - Abaisser la pâte	-Réalisation d'un tourage correct et régulier -Réalisation d'une baisse uniforme, régulière et de bonne épaisseur	-Technique de tourage -Utilisation et entretien du laminoir
- Détailler les formes (et les pièces)	-Connaissance des formes de tous les gâteaux	-Les différentes réalisations à base de pâte feuilletée
- Cuire	-Réglage de la température Maîtrise de la cuisson	-Cuisson -Phénomène du développement en accordéon de la pâte feuilletée -Evaluation du produit fini : -A l'odeur -A l'aspect (forme et couleur) -A la texture et friabilité -Au goût
- Fourrer et décorer avant ou après cuisson	- Maîtrise des techniques de décoration	-Techniques de décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation de gâteaux à base de pâte à choux
Code du module : MQ.2
Durée : 98 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des gâteaux à base de pâte à choux

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

- Casserole
- Bassine en Inox
- Spatule en bois ou en silicone
- Plaques
- Pinceaux
- Poche à douille
- Eléments de décoration
-Balance

A partir de:

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

-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

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
-Réaliser l'empois d'amidon	-Réalisation d'une pâte collante sans grumeaux	-Technique de réalisation de l'empois d'amidon
- Dessécher la pâte	-Dessiccation correcte de la pâte	Technique de dessiccation de la pâte
- Incorporer les œufs	-Hydratation suffisante pour que la pâte forme « le bec »	-Technique d'incorporation des oeufs -Température de coagulation des œufs - Rôle des œufs dans la pâte à choux
-Dresser et décorer les pièces -Dorer et cuire -Fourrer, assembler et décorer les pièces	- Appréciation correcte des quantités à dresser -Maîtrise du maniement de la poche à douille -Maîtrise de la cuisson et de la décoration	- Cuisson - Phénomène de formation d'une cavité dans les gâteaux -Evaluation du produit fini : - Au goût - A l'odeur - A l'aspect (forme et couleur) - A la texture - Décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation d'un biscuit et d'une génoise
Code du module : MQ 3
Durée : 98 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser un biscuit et une génoise

Conditions d'évaluation :

A l'aide de:

-Batteur
- Bassine en inox
- Fouet
- Spatule
- Poche à douille
- Plateaux
- Moules
- Four
- Bain-marie
-Balance

A partir de :

-Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

-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
-Utilisation correcte du batteur et du bain-marie
-Sens de la décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Blanchir les œufs et le sucre	- œufs battus bien fermes (selon la recette)	-Techniques de montage des œufs au Batteur -Utilisation et entretien du batteur
- Incorporer les éléments secs et mélanger le tout	- Obtention d'une composition mousseuse et légère - Mélange homogène effectué Délicatement	-Technique de crémage -Rôle des ingrédients
-Chemiser le moule et cuire	-Moule chemisé correctement - Maîtrise de la cuisson	- Technique d'émoulage - Cuisson - Evolution du gâteau pendent la cuisson - Evaluation du produit fini : - Au goût - A l'odeur - A l'aspect (forme et couleur) - A la texture
- Décorer	- Maîtrise de la décoration	Techniques de décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation d'une pâte friable et de gâteaux secs (petits gâteaux)

Code du module : MQ 4
Durée : 128 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des pâtes friables et des gâteaux secs (petits gâteaux)

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

- Bassine en inox
- Batteur avec palettes
- Rouleau à pâtisserie
- Emporte pièce
- Plateaux
- Four
- Eléments de décoration
-Spatules
-Poches à douille et douille
-Pinceau
-Passoire
-Balance

A partir de :

-Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

-

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

-Réalisation d'une bonne émulsion bien légère et d'une pâte homogène ayant très peu de corps Réalisation d'un sablage homogène

Réalisation d'une hydratation correcte

Réalisation d'un frasage correcte
Réalisation d'une abaisse uniforme, régulière et de bonne épaisseur

Réalisation d'une abaisse uniforme, régulière et de bonne épaisseur

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
- Réaliser une émulsion et incorporer les éléments secs	-Réalisation d'une bonne émulsion bien légère et d'une pâte homogène ayant très peu de corps	-Définition des différentes pâtes friables : - Pâte sucrée - Pâte sablée - Pâte Brisée - Pâte A foncer Définition des différentes gâteaux secs Techniques d'emmulsification - Etude de l'émulsion - Rôle de l'émulsion
- Sabler les éléments secs	- Réalisation d'un sablage homogène	-Technique de sablage - Rôle du sablage
-Hydrater la pâte selon la recette	- Réalisation d'une hydratation correcte	- Taux d'hydratation - Rôle de l'hydratation
-Fraiser la pâte	-Réalisation d'un fraisage correct	-Technique de fraisage - Rôle du fraisage
- Abaisser la pâte et détailler des formes ou foncer des moules à tartes	- Réalisation d'une abaisse uniforme, régulière et de bonne épaisseur	-Technique de façonnage et de fonçage - Les différents gâteaux réalisés à base de pâte friable

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- Garnir avant ou après cuisson	-Réalisation d'un garnissage correct	-Techniques de garnissage
- Cuire	-Maîtrise de la cuisson	- Cuisson - Evolution du gâteau pendent la cuisson - Evaluation du produit fini : -Au goût -à l'odeur -A l'aspect (forme et couleur) -A la texture
- Décorer	- Maîtrise de la décoration	- Techniques de décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation de la cuisson du sucre
Code du module : MQ 5
Durée : 60 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer la cuisson du sucre

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

-Un bol d'eau glacé
- Poêlon à fond épais en cuivre non étamé ou en acier inoxydable
- Un pèse- sirop indiquant la densité ou le baumé
-Un thermomètre à cuisson du sucre gradué jusqu'à 300°c
- Gouttes de jus de citron
- Source de chaleur
-Pinceau

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- Choix d'un sucre raffiné, exempt d'impuretés
- Absence de cristallisation sous effet de la chaleur
- Poêlon absolument propre, sans aucune trace de gras
- Thermomètre précis,
- Lecture correcte de la température
- Connaissance précise de chacune des étapes de la cuisson du sucre
- Précision et rapidité d'exécution dans la mesure manuelle de la cuisson du sucre.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Elém
Cuire le sucre	-Forme un sirop translucide qui s'étend sur l'écumoire	-Action de la ch -**La cuisson du** **Cuire le suc** -Au nappé (1 -Au petit filé -Au grand fil -Au petit per -Au grand pe -Au petit bou -Au gros bou -Au petit cas -Au grand ca -Au caramel - Caramel br
Evaluer le degré de cuisson du sucre manuellement	-	- Technique d'é cuisson au doig
Evaluer le degré de cuisson du sucre à l'aide d'un pése-sirop		Caractéristiq du pèse-siro cuisson du s

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation des meringues
Code du module : MQ.6
Durée : 98 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des meringues

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

-Bain-marie
-Bassine en inox ou cul de poule
-Batteur
-Casserole
-Thermomètre à cuisson du sucre
-Poche à douille
-Spatule
-Four
-Chalumeau
-Balance

A partir de :

-Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

-

-Blancs d'œufs bien fermes
-Cuisson correcte du sucre -Incorporation correcte du sucre
-Dressage correct
-Maîtrise de la cuisson

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
- Battre les blancs d'œufs à chaud ou à froid selon la recette	-Blancs d'œufs battus bien fermes	-Définition des différentes meringues : -Meringue ordinaire (Française) - Meringue Italienne - Meringue Suisse ou sur le feu Technique de montage des blancs - Caractéristiques et composition chimique des blancs
- Incorporer le sucre cuit ou non cuit	-Sucre cuit correctement -Incorporation correcte du sucre	- Cuisson du sucre --Techniques d'incorporation du sucre
- Dresser ou napper	-Dressage correct	-Techniques de dressage - Les différentes réalisations à base de Meringue
- Cuire	-Maîtrise de la cuisson	- Cuisson - Evolution de la meringue pendant la cuisson -Evaluation du produit fini : -Au goût -A l'odeur -A l'aspect (forme et couleur) -A la friabilité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation de différentes crèmes de base
Code du module : MQ 7
Durée : 128 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser les différentes crèmes de base

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

-Casserole
- Bassine en inox
- Fouet
- Spatule
- Source de chaleur
- Enceinte réfrigérée
- Batteur
- Thermomètre à cuisson du sucre
-Pinceau
-Poche à douille et douilles
-corne en plastique ou maryse

A partir de :

-Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- 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 correct et homogène
- Utilisation correcte du batteur
- Respect des normes d'hygiène
- Utilisation d'un beurre à température adéquate

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Clarifier les oeufs - Blanchir les jaunes avec le sucre	-Clarifier correctement les oeufs -Battre les jaunes jusqu'à obtention d'un « ruban »	-Définition des différentes crêmes : *Crème pâtissière et dérivés *Sauce anglaise *crème au beurre et dérivés *Ganache *crème au citron * Crème d'amande * Crème chantilly…… Réalisation de base des différentes crèmes : -Techniques de blanchiments des oeufs - Rôle des blanchiments des œufs
- Incorporer le lait aromatisé bouillant - Pasteuriser la crème --Réserver au frais	- Incorporation correcte du lait aromatisé bouillant -Obtention d'une crème homogène sans grumeaux	-Techniques de pasteurisation -Rôle de la pasteurisation -Action de la chaleur sur les aliments -
-Battre la crème fraîche et incorporer sucre et arôme -Réserver au frais	-Crème fraîche battue correctement - Et réservée à température adéquate	- Technique de réalisation de la crème chantilly -Caractéristiques de la crème chantilly
-Faire fondre le chocolat selon la recette -Incorporer crème et vanner selon la recette	-Température de fonte adéquate -Réalisation correcte de la ganache	-Technique de fonte du chocolat -Technique de réalisation de la ganache Evaluation du produit fini : -Au goût -A l'odeur -A la couleur -A la texture (onctuosité)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation des gâteaux traditionnels
Code du module : MQ 8
Durée : 128 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des gâteaux traditionnels

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

-Mixeur - broyeur
- Bassines en inox
- Casseroles
- Couteau
- Emporte-pièce
- Four
-Eléments de décoration
-Roulette
-Rouleau
-Tamis
- Moules
- Pinces
- Pinceau
- Balance
- Grilles

A partir de :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

-Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances

- Pâte ferme et homogène selon la recette
- Préparation homogène et régulière de la farce
- Pâte friable ferme et homogène
- Fourrage et façonnage réguliers et précis
- Semoule adéquate selon recette
- Sablage correct selon recette
- Hydratation correcte
- Cuisson correcte
- Respect des normes d'hygiène
- Sens de la décoration et de la présentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Réaliser la pâte selon la recette	- Réalisation correcte de la pâte	-Techniques de réalisation des différentes pâtes
-Réaliser la farce d'amande ou autre selon la recette	- Préparation correcte des amandes	-Caractéristiques des amandes Techniques de broyage d'amandes
-Fourrer la pâte en façonnant les gâteaux	-Maîtrise du façonnage -Réalisation correcte et régulière	Les différents façonnages -Cuisson -Evaluation du produit fini : -Au goût -A l'odeur -A l'aspect (forme et couleur)
-Décorer avant ou après cuisson -Cuire et présenter	-Décoration adéquate -Maîtrise de la finition	Différentes techniques de décoration Identification des différentes décorations Techniques de finition d'un gâteau

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

-	-	Techniques de finition d'un gâteau Evaluation du produit fini : -Au goût -A l'odeur -A l'aspect (forme et couleur) -A la friabilité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation des entremets
Code du module : MQ 9
Durée : 98 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des entremets

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

- Casseroles
- Bassines en inox
- Bain-marie
- Batteur
- Moules
- Four
- Enceinte réfrigérée
- Fruits frais
- Mixeur
- Sorbetière
-Balance
-Tamis
-Spatules
-Couteau d'office et couteau scie
- Poche à douille

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :
- Réalisation correcte de la crème anglaise
- Réalisation correcte de la crème fouettée
- Mélange homogène des composants
- Emoulage correct
- Réalisation correcte des biscuits à la cuiller ou d'une génoise
- Réalisation correcte du bavarois
- Chemiser correctement le moule
- Garnir correctement

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- Réalisation correcte de la purée de fruits
- Emoulage correcte et utilisation correcte de la sorbetière

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Réaliser le biscuit ou la génoise	-.Réalisation correcte de la pâte -Respect des étapes de réalisation	-Technique de réalisation de la Pâte
-Réaliser les différentes crèmes selon la recette	-Maîtrise des techniques de réalisation - Respect rigoureux des mesures	-Techniques de réalisation des différentes crèmes
-Incorporer ou non de la crème fouettée à froid Laisser prendre au froid	- Maîtrise des techniques de réalisation -Réfrigération adéquate	-Techniques d'incorporation du gélifiant
-Réaliser le montage de l'entremet	-Réalisation correcte du montage -Précision dans les gestes	- Technique de réalisation du montage
Décorer	-Sens de décoration très développé -Finitions hautement élaborées	Les différentes techniques de décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisations à base de pâte levée et de pâte levée feuilletée
Code du module : MQ 10
Durée : 98 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de faire des réalisations à base de pâte levée et de pâte levée feuilletée.

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

-Pétrin
- Chambre de fermentation
- Moules
- Plateaux
- Rouleaux à pâtisserie
- Coupe pâte
- Pinceau
- Couteaux
- Four
- Ciseaux
- Enceinte réfrigérée
- Balance

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

-Réalisation d'un bon levain
- Pétrir correctement la détrempe
- Réaliser un bon beurrage
- Bonne maîtrise de la fermentation
- Bonne estimation de la première pousse
- Façonnage régulier et précis
- Bonne estimation de la 2ème pousse
- Cuisson correcte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
-Réaliser une détrempe	-Réalisation d'une détrempe ferme, homogène et d'une consistance correcte et adéquate	-Technique de réalisation de la détrempe
- Pétrir la détrempe	-Pétrissage correct -Utilisation correcte du pétrin	-Technique de pétrissage de la détrempe -Rôle du pétrissage
- Laisser pointer	-Utilisation correcte de la chambre de fermentation -Evaluation correcte du volume de la pâte fermentée	- Utilisation et entretien de la chambre de fermentation -Etude de la fermentation -Caractéristiques et rôle de la levure
- Beurrer la détrempe	-Beurrage correct -Choix correct de la qualité du beurre	-Technique de beurrage de la détremp
-Tourer la pâte	-Elaboration correcte -Maîtrise de l'utilisation du laminoir	-Techniques de tourage de la détrempe
- Façonner et apprêter	-Maîtrise des Techniques de façonnage -Connaissance de toutes les réalisations à base de pâte levée et levée feuilletée	- Techniques de façonnage - Les différentes réalisations à base de pâte levée et levée feuilletée
-Dorer et Cuire	-Cuisson correcte	-Cuisson -Evaluation du produit fini : -Au goût -à l'odeur -A l'aspect (forme et couleur) -A la texture

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Calcul professionnel
Code du module : MC1
Durée : 30 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des calculs professionnels

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

-Calculatrice
-Matériel de mesure de poids, de volume, de capacités

A partir de :

-Exercices
-Recette de base

Critères généraux de performances :

-Maîtrise des opérations arithmétiques de base

-Maîtrise du système métrique et des conversions

-Réalisation correcte d'une commande

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Effectuer des opérations de base de calcul.	-Réalisation correcte les opérations de calcul de base	-Addition -Soustraction -Multiplication -Division -Pourcentage -Règle de 3
Le système métrique	-Mesure correcte d'un volume, d'un poids -Réalisation correcte des conversions	-Mesure de poids et conversions -Mesure de capacités -Mesure de volumes -Correspondances entre unités de poids, capacités, volumes -Densités
-Réaliser une commande	-Recherche des poids des ingrédients d'après la recette -Calcul du prix de revient -Etablissement du prix de vente	-PA, PV, PR, Bénéfice -Problème de synthèse

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Hygiène et sécurité
Code du module : MC2
Durée : 34 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'appliquer les principes d'hygiène et de sécurité

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

-L'extincteur
-Vêtements de sécurité

A partir de :

-Consignes de sécurité
-Normes d'hygiène

Critères généraux de performances :

-Application rigoureuse des principes d'hygiène et de sécurité
-Connaissance des dangers en milieu professionnel ainsi que des moyens de prévention de protection

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
- Entretenir, nettoyer le local, le matériel, l'outillage	-Etablissement d'un plan de nettoyage -Technique d'entretien du matériel et de l'outillage -Connaissance des produits d'entretien	-Techniques d'entretien et de nettoyage -Produits de nettoyage
-Maintenir une hygiène corporelle individuelle	-Maintien d'une bonne hygiène corporelle et du comportement et de la tenue	-Hygiène corporelle -Maladies de la peau -Maladies respiratoires -Autres maladies contagieuses -Maladies gênantes pour l'exercice du métier
- Maintenir une hygiène des produits et des matières premières	-Reconnaissance des produits et les matières premières de bonne qualité	-Evaluation de la qualité des matières utilisées -Microbiologie générale : *classification *bactéries pathogènes et action sur le corps humain -Microbiologie alimentaire : *Altération des aliments et microbes responsables -techniques de conservation des aliments
-Prévenir les risques de brûlures, d'électrocution, de chute, d'explosion, d'asphyxie, d'inondation -Intervenir en cas de danger	-Signalement des installations défectueuses et des fuites de gaz ou d'eau, ou d'électricité -Reconnaissance et maîtrise de l'utilisation du matériel de sécurité. -Respect des règles élémentaires de sécurité -Reconnaissance et maîtrise d'utilisation du matériel de premières interventions	-Formation en sécurité et prévention des problèmes de l'électrocution, de brûlures, d'asphyxie….. - Formation en secourisme

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Technologie Générale
Code du module : MC3
Durée : 34 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de reconnaître les différentes matières premières ainsi que leur qualité

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

- Observation, touché, tests

A partir de :

- Critères et de normes pré- définis

Critères généraux de performances :

- Reconnaître avec précision les différentes matières premières
- Evaluer leur qualité à : l'aspect, le goût, l'odeur ainsi que des tests

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
-Identifier les produits de meunerie	-Identification et évaluation correcte de la qualité des produits de meunerie	-Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des produits de meunerie : Semoule, farine, fécule…
- Identifier r les produits laitiers	-Identification et évaluation correcte de la qualité des produits laitiers	- Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des produits laitiers : Lait, crème, beurre…
- Identifier les produits sucrés	-Identification et évaluation correcte de la qualité des produits sucrés	-Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des produits sucrés : -Sucre cristallisé, sucre glace, glucose, miel, édulcorants…
- Identifier les matières grasses végétales	-Identification et évaluation correcte de la qualité des matières grasses	-Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des matières grasses : -Huiles, margarines, smen
- Identifier les oeufs	-Identification et évaluation correcte de la qualité des oeufs	- Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des oeufs
- Identifier r l'eau	-Evaluation correcte de la qualité de l'eau	-Définition, composition, critères de qualité et utilisation de l'eau -Dureté de l'eau
- Identifier le sel	-Identification et évaluation correcte de la qualité du sel	-Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation du sel
- Identifier les agents levants	-Identification et évaluation correcte de la qualité des agents levants	-Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des agents levants :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		-Levure chimique - Levure de bière
- Identifier les différentes présentations des fruits	-Identification et évaluation correcte de la qualité des fruits	- Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des différentes présentations des différentes présentations des fruits: -Frais, séchés, secs, confits, en confiture, en gelée
Identifier les arômes et les épices	-Identification et évaluation correcte de la qualité des aromes et des épices	-Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des aromes et des épices : Aromes naturels et artificiels
Identifier les colorants	- Identification et évaluation correcte de la qualité des colorants	-Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des colorants
Identifier le chocolat et le cacao	-Identification et évaluation correcte de la qualité du chocolat et du cacao	-Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation du chocolat et du cacao
- Identifier du matériel de pâtisserie	- Identification, utilisation et entretien correct du matériel	-Définition, caractéristiques, utilisation, et entretien du matériel -Le four -Le pétrin -Le batteur mélangeur -Le laminoir -La broyeuse à amandes -La balance -Le réfrigérateur -le réchaud -La chambre froide -La chambre de fermentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Gestion et Organisation d'une Petite Entreprise
Code du module : MC4
Durée : 30 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de gérer une petite entreprise

Conditions d'évaluation

- A l'aide:

-Techniques de gestion

- A partir de :

- Documents

Critères généraux de performances :

- Une bonne connaissance de la législation et de la réglementation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
-Définir les règles de création d'une petite entreprise	-Respect des règles de création d'une petite entreprise	- les règles de création d'une petite entreprise -Les catégories d'entreprises
-Gérer une entreprise	-Maîtriser et adapter les différentes techniques de gestion	-Gestion et organisation dans le milieu de travail : -Méthodes -Documents utilisés
-Déterminer les droits et les devoirs du travailleur.	-Détermination correcte des droits et des devoirs du travailleur.	- Le contrat et durée du travail - Les congés annuels - La sécurité sociale - Conventions collectives - Règlement intérieur
-Déterminer la réglementation et la normalisation dans le domaine de la qualité et de la protection du consommateur	-Une bonne connaissance de la réglementation et de la normalisation dans le domaine de la protection du consommateur	-Introduction à la réglementation et à la normalisation dans le domaine de la qualité et la protection du consommateur -Spécificité de l'aliment -Etude de la législation Algérienne relative aux : *Protection du consommateur *Santé *Environnement *Normalisation -Etablissement des normes

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Techniques d'Expression
Code du module : MC5
Durée :30 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de rédiger des documents administratifs

Conditions d'évaluation

A l'aide:

Techniques d'expression

-**A partir de :**

-Documents

Critères généraux de performances :

-Une bonne connaissance des techniques d'expression

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
-Rédiger correctement un document administratif	-Maîtrise des techniques de rédaction des documents administratifs : Le compte-rendu Le rapport Le procès-verbal La lettre	-Les techniques de rédaction des différents documents administratifs

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

TABLEAU RECAPITULATIF DE LA REPARTITION SEMESTRIELLE

Pour la spécialité CAP en Pâtisserie

MC, MQ	Semestre I 6 mois				Semestre II 6 mois				Stage pratique en entreprise.	Total général
	cours	TD + TP	Total	Total	cours	TD + TP	Total	Total		
MQ 1	**00**	**00**	**00**	**00**	**01**	**03**	**04**	**60**		**60h**
MQ 2	**01**	**03**	**04**	**68**	**01**	**01**	**02**	**30**		**98h**
MQ 3	**01**	**03**	**04**	**68**	**01**	**01**	**02**	**30**		**98h**
MQ 4	**01**	**03**	**04**	**68**	**01**	**03**	**04**	**60**		**128h**
MQ 5	**00**	**00**	**00**	**00**	**01**	**03**	**04**	**60**		**60h**
MQ 6	**01**	**03**	**04**	**68**	**01**	**01**	**02**	**30**		**98h**
MQ 7	**01**	**03**	**04**	**68**	**01**	**03**	**04**	**60**		**128h**
MQ8	**01**	**03**	**04**	**68**	**01**	**03**	**04**	**60**		**128h**
MQ9	**01**	**03**	**04**	**68**	**01**	**01**	**02**	**30**		**98h**
MQ10	**01**	**03**	**04**	**68**	**01**	**01**	**02**	**30**		**98h**
MC 1	**00**	**00**	**00**	**00**	**01**	**01**	**02**	**30**		**30h**
MC 2	**01**	**01**	**02**	**34**	**00**	**00**	**00**	**00**		**34h**
MC 3	**01**	**01**	**02**	**34**	**00**	**00**	**00**	**00**		**34h**
MC 4	**00**	**00**	**00**	**00**	**01**	**01**	**02**	**30**		**30h**
MC 5	**00**	**00**	**00**	**00**	**01**	**01**	**02**	**30**		**30h**
Total	**36 x 17 = 612**				**36 x 15 = 540**				**72h**	**1224 h**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES

FORME PEDAGOGIQUE

* La formation s'articule autour des trois types d'activités

- Le travail individuel en situation réelle de production de pâtisseries
- Le travail collectif ou par équipe pour les travaux complexes ou importants favorisant la communication et l'esprit d'organisation
- Le travail en exploitation privée ou publique pour acquérir les rythmes professionnels et se rendre compte de la dimension économique

MODE DE CONTROLE DES ACQUIS

- Evaluation formative en cours de formation
- Evaluation certificative au niveau des modules d'UMQ et sur l'ensemble d'un UMQ
- Evaluation des périodes de stages par la réalisation d'un rapport validé par le formateur et le maître de stage

REMARQUES concernant la répartition horaire :

-Nous suggérons ceci :
-Les modules qualifiants seront enseignés dans l'ordre indiqué, l'un après l'autre (un seul à la fois) durant le semestre.

-La durée globale de la formation ainsi que les temps alloués aux modules sont des suggestions qui seront révisées, si nécessaire, après expérimentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

STAGE D'APPLICATION EN ENTREPRISE

Le stage d'application en entreprise est une activité complémentaire aux objectifs du programme de formation, il se déroule en milieu professionnel. Cette activité permet aux stagiaires de s'initier à l'exercice de la profession

Le déroulement du stage (pendant la formation à la fin de la formation

Buts :

- La mise en pratique des acquis dans la réalité professionnelle :
- L'adaptation aux conditions d'exercice du métier et à l'organisation du travail
- La détermination des écarts éventuels entre les méthodes acquises en formation et celles utilisées en entreprise
- Le développement de l'autonomie du stagiaire

Organisation du stage :

- L'équipe pédagogique chargée de l'encadrement des stagiaires organise le stage comme suit :

1. Préparation du stage :

Cette préparation consiste à :

- Arrêter les modalités du suivi des stagiaires
- Fixer les critères d'appréciation permettant de vérifier l'atteinte des objectifs du stage
- Elaborer un planning du n, durée, etc.….)
- Etablir des contacts avec les entreprises pour l'accueil des stagiaires

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

2. Déroulement du stage :

L'équipe pédagogique veille au bon déroulement du stage. Pour cela une concertation permanente doit être établie entre stagiaire – enseignant – tuteur, pour harmoniser la formation

3. Evaluation du stage :

A la fin du stage, une évaluation permet de vérifier l'atteinte des objectifs assignés à ce stage. La modalité d'évaluation peut revêtir plusieurs formes
Mémoire. Rapport de stage, réalisation d'objets, etc.…..

NB :

L'équipe pédagogique qui assure l'encadrement des stagiaires élabore la fiche de stage d'application en entreprise selon le modèle suivant :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

STAGE D'APPLICATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Spécialité : Pâtisserie
Durée : 02 semaines

Objectifs du stage	Suivi du stage	Critères d'appréciation
- L'objectif du stage en milieu professionnel est de permettre au stagiaire d'aller à la découverte d'un opérateur économique pour confronter les connaissances théoriques qu'il a acquis à la réalité du terrain. - Il sera initié préalablement au sein de son établissement à la méthodologie de l'investigation (recherche d'information technique d'élaboration d'un questionnaire, traitement des données) et de rédaction d'un mémoire - Ce stage permettra au stagiaire qui a reçu un enseignement de base au cours du cursus de formation de tester ses capacités d'analyse d'une réalité concrète au moyen des outils théoriques qui lui ont été dispensés - Aussi, il sera unifié aux techniques de diagnostic d'une fonction au milieu professionnel par exemple	- Durant cette période de stage pratique, le stagiaire bénéficiera de l'encadrement d'un formateur de la spécialité de l'établissement (promoteur) d'une part et d'un responsable désigné par l'organisme d'accueil (co-promoteur) pour les orientations et le suivi d'autre part.	- Respect du règlement interne de l'organisme d'accueil - Développer sa capacité d'adaptation au milieu professionnel - Développer un souci d'excellence et de progrès - Respect du délai de stage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

de son organisation, des procédures de travail, du circuit de communication afin qu'il puisse identifier ses forces et ses faiblesses - Modalités d'évaluation : à l'issue de ce stage, le stagiaire remettra un mémoire de stage qui fera l'objet d'une évaluation par les formateurs de son établissement		

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر