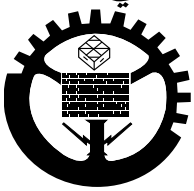
الجمهـورية الجزائـريـة الديمقـراطيـة الشعبيـة
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التكـويـن والتعليـم المهنيـين
Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels
المعهـد الوطـني للتكـويـن والتعليـم المهنيـين
قـاسـي الطـاهـر



Institut National de la Formation et de l'Enseignement Professionnels
KACI TAHAR

Référentiel de Certification

Boulangerie Viennoiserie

Code N° HTO0703

Comité technique d'homologation
Visa N° HTO17/07/16

CAP **II**

2016

9 شارع اوعمروش محندأولحاج طريق حيدرة سابقا الابيار الجزائر
09 rue OUAMROUCHE MOHAND OULHADJ ex chemin d'Hydra El-biar Alger tél ☎:(021)92.24.27.92.14.71 fax🖷 (021)-92.23.18

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

TABLE DES MATIERES

Introduction ;……..
I : Présentation de la profession ;……

II : Présentation des compétences ;……

- Compétences professionnelles ;
- Compétences complémentaires

III : Description des compétences ;……
- Compétences professionnelles ;
- Compétences complémentaires

IV : Matrice de mise en relation des Compétences professionnelles et Compétences complémentaires ;……..

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 **« Boulangerie-Viennoiserie».**
- 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 compétences (RC)
- Le Programme d'études (PE)

Le référentiel de compétences (RC) constitue le deuxième des trois documents d'accompagnement du programme de formation, il présente la traduction des taches du métier décrites dans le référentiel des activités professionnelles en compétences. La description de ces compétences permet l'élaboration de programme d'étude dans le métier.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DES COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Tâches professionnelles	Compétences professionnelles
T1 : Identifier les différents produits qui interviennent dans la réalisation des pâtes	**CP1 :** Identifier les différents produits qui interviennent dans la réalisation des pâtes
T2 : Fabriquer le pain ordinaire	**CP2 :** Fabriquer le pain ordinaire
T3 : Fabriquer le pain amélioré	**CP3 :** Fabriquer le pain amélioré
T4 : Fabriquer les produits à base de pâte levée	**CP4 :** Fabriquer les produits à base de pâte levée
T5 : Fabriquer des produits à base de pâte levée feuilletée	**CP5 :** Fabriquer des produits à base de pâte levée feuilletée
T6 : Fabriquer des produits à base de pâte feuilletée	**CP6 :** Fabriquer des produits à base de pâte feuilletée

FICHE DE PRESENTATION DES COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Disciplines / domaines	Compétences complémentaires
1 - Culture générale	**CC1 -** Exploiter les connaissances liées à l'historique de la boulangerie et de la viennoiserie
2 – Calcul professionnel	**CC2 -** Utiliser les notions fondamentales du calcul professionnel.
3 - Techniques d'expression	**CC3 -** communiquer par la voie orale et la voie écrite.
4 - Technologie générale	**CC4 -** Utiliser les outils et les machines qui lui sont confiés
5 - Hygiène et sécurité	**CC5 -** Appliquer les règles de base d'hygiène et de sécurité
6 –Informatique	**CC6 –** Utiliser l'outil informatique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Énoncé de la compétence :

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable d'identifier les différents produits qui interviennent dans la réalisation des pâtes

Éléments de la compétence :

- Identifier les différentes matières qui interviennent dans la réalisation des pâtes
- Lire la fiche technique de fabrication de différentes matières

Conditions de réalisation :

A l'aide :

- Levure
- Sel
- Eau
- Farine et semoule
- Matières grasses
- Sucre
- Œufs
- Le chocolat et cacao
- Les additifs
- Les aromes

A partir :

- Fiche technique

Critères de performance :

- Bonne étude des matières essentielles composant la matière vivante
- Identification exactes des différentes matières
- Bonne lecture de la fiche technique de fabrication

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Énoncé de la compétence :

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable de fabriquer le pain ordinaire

Éléments de la compétence :

- Pétrir la pâte
- Façonner les diverses formes
- Suivre et contrôler la fermentation
- Cuire la pâte

Conditions de réalisation :

A l'aide :

- Balance
- Four
- Diviseuse
- Façonneuse
- Table de travail
- Corbeille

A partir :

- D'une recette
- Fiche technique

Critères de performance :

- Maîtrise du temps de cuisson
- Utilisation adéquate du matériel
- Précision des gestes techniques
- Propreté du poste de travail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Énoncé de la compétence :

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable de fabriquer le pain amélioré

Éléments de la compétence :

- Pétrir la pâte
- Façonner les diverses formes de pain
- Suivre et contrôler la fermentation
- Cuire la pâte

Conditions de réalisation :

A l'aide :

- Balance
- Pétrin
- Planche
- Levure
- Sel
- Eau
- Farine
- Thermomètre

A partir :

- Fiche technique de fabrication
- Recettes

Critères de performance :

- Connaissance de la recette
- Respect des proportions et des quantités
- Organisation dans le travail
- Propreté du poste de travail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Énoncé de la compétence :

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable de fabriquer les produits à base de pâte levée

Éléments de la compétence :

- Pétrir la pâte
- Confectionner la pâte
- Suivre et contrôler la fermentation
- Cuire la pâte

Conditions de réalisation :

A l'aide :

- Balance
- Récipient
- Etuve
- Mélangeur
- Mesureur
- Enceinte frigorifique
- Diviseuse
- Coupe pate

A partir :

- Recette, fiche technique de réalisation

Critères de performance :

- Bonne organisation dans le travail
- Précision et régularité dans les étapes de réalisation
- Maîtrise des recettes
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Énoncé de la compétence :

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable de fabriquer des produits à base de pâte levée feuilletée

Éléments de la compétence :

- Pétrir la pâte
- Confectionner la pâte
- Suivre et contrôler la fermentation
- Cuire la pâte

Conditions de réalisation :

A l'aide :

- Balance
- Récipient
- Etuve
- Mélangeur
- Mesureur
- Enceinte frigorifique
- Couteaux
- Four ventilé

A partir :

- Recette
- Fiche technique de réalisation

Critères de performance :

- Bonne organisation dans le travail
- Précision des gestes techniques
- Propreté du poste de travail
- Respect du temps alloué
- Suivi et maîtrise de la fermentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Énoncé de la compétence :

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable de fabriquer des produits à base de pâte feuilletée

Éléments de la compétence :

- Pétrir la pâte
- Confectionner la pâte
- Cuire la pâte

Conditions de réalisation :

A l'aide :

- Balance
- Four ventilé
- Coteaux
- Table de travail
- Corbeille
- Récipient
- Mesureur
- Rouleau
- Etuve
- Laminoir
- Enceinte frigorifique
- Emporte pièces

A partir :

- Recette
- Fiche technique de fabrication

Critères de performance :

-Façonnage adéquat

-Maîtrise du temps de cuisson

-Propreté du poste de travail

-Précision des gestes techniques

-Maîtrise de la recette

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable d'exploiter les connaissances liées à l'historique.

Eléments de la compétence :

- Retracer l'historique
- S'inspirer des méthodes déjà utilisées

Conditions de réalisation :

A L'aide de :

-Documentation
-Fiche technique

A partir de :

-Etude de cas
-Exercices

Critères de performance :

- Retracer correctement l'historique
- Exploiter de manière adéquate les méthodes déjà utilisées.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable d'utiliser les notions fondamentales du calcul professionnel.

Eléments de la compétence :

- Définir les nombres entiers
- Effectuer la somme, la soustraction, la multiplication et la division
- Calcul des pourcentages de puissance de racines carrées et de fraction.

Conditions de réalisation :

A L'aide de :

-Calculatrice

A partir de :

- De données
- Exercices reflétant des situations réelles.
- Formules.

Critères de performance :

- Exactitude des calculs.
-Utilisation correcte des formules

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable d'assurer une communication.

Eléments de la compétence :

- Tenir une conversation, un dialogue.

- Rédiger une phrase, un paragraphe.

Conditions de réalisation :

A L'aide de :

-Moyen d'écriture et de rédaction
-Documents et matériels appropriés.

A partir de :

* Directives
* Etude de cas
* Exercices

Critères de performance

- Respect des techniques de la communication.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable d'utiliser les outils et les machines qui lui sont confiés

Eléments de la compétence :

- Utiliser les outils et machines.
- Entretenir les outils et machines.

Conditions de réalisation :

A partir de :

- Consignes
- Manuel d'utilisation
- Normes utilisées.

A L'aide :

-Outils.
- Machines.

Critères de performance :

- Identification correcte des produits d'entretien.
- Utilisation adéquate des outils et des machines.
- Entretien correct des machines.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable d'utiliser les principes d'hygiène et de sécurité.

Eléments de la compétence :

- Identifier l'accident de travail.
- Organiser des secours en cas de danger
- Déterminer les premiers soins à donner.

Conditions de réalisation :

A partir de :

- Consignes
- Normes d'hygiène et de sécurité.

Critères de performance :

- Identification correcte des différents types d'accidents de travail.
- Détermination correcte des premiers soins à donner.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable d'utiliser l'outil informatique

Eléments de la compétence :

-Décrire un micro-ordinateur

-Distinguer les deux systèmes d'exploitation

-Utiliser un logiciel du traitement de texte

-Consulter et chercher des informations sur Internet

Conditions de réalisation :

A partir de :

- Données

A l'aide de :

-Ordinateur et logiciel d'application

Critères de performance :

- Respect des règles d'utilisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

TABLEAU DE MISE EN RELATION DES COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET DES

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

CC / CP	CC1 Culture générale	CC2- Calcul	CC3- Techniques D'expression	CC4- Technologie générale	CC5- Hygiène et sécurité	CC6- informatique
CP1 : Identifier les différents produits qui interviennent dans la réalisation des pâtes	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP2 : Fabriquer le pain ordinaire	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP3 : Fabriquer le pain amélioré	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP4 : Fabriquer les produits à base de pâte levée	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP5 : Fabriquer des produits à base de pâte levée feuilletée	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP6 : Fabriquer des produits à base de pâte feuilletée	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر