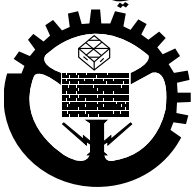
الجمهـورية الجزائـريـة الديمقـراطيـة الشعبيـة
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التكـويـن والتعليـم المهنيـين
Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels
المعهـد الوطـني للتكـويـن والتعليـم المهنيـين
قـاسـي الطـاهـر



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

Référentiel des Activités Professionnelles

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 : Données générales sur la profession ;……

II : Identification des taches ;……

III : Tableau des taches et des opérations ;……

IV : Description des taches ;…….

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 de **« 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 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 - DONNEES GENERALES SUR LA PROFESSION

1 - PRESENTATION DE LA SPECIALITE

Branche professionnelle

Hôtellerie - Tourisme

Famille de métier :

Dénomination de la spécialité :

Boulangerie - viennoiserie

Description de la spécialité :

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle en Boulangerie Viennoiserie est chargé d'exécuter tous les travaux liés à la fabrication des différents types de pains ordinaires et améliorés, de baguettes, de couronnes, de miches, de galettes ainsi qu'à la fabrication des différents types de croissants, brioches, petits pains au chocolat, pains aux raisins …

Tâches :

Il est chargé de :

- Confectionner la pâte et la laisser fermenter,
- Diviser la pâte en pâtons et donner à chacun sa forme définitive (miche, couronne, baguette),
- Enfourner le pain et surveiller la cuisson,
- Veiller au rangement et au nettoyage de la boulangerie,
- Confectionner les différentes pâtes liées à la viennoiserie,
- Façonner les pâtes, suivant ce qui est programmé : croissants, brioches, etc, les enfourner et surveiller la cuisson,
- Finir les articles de viennoiserie,
- Veiller au rangement et au nettoyage du laboratoire,

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

2 - EQUIPEMENTS ET MATERIAUX UTILISES :

Machines et appareils utilisés :

Batteur
Pétrin
Façonneuse
Diviseuse
Chambre de fermentation
Laminoir
Four (rotatif et dalle)
Refroidisseur
Chambre froide
Rouleaux professionnels
Coupe – pâte en inox
Coupe – pâte en plastique
Couteaux
Lames de rasoir avec porte lame
Poudreuse
Plateaux
Paniers en inox ou en osier
Emporte pièces

Matière d'œuvre :

- Farine
- Eau
- Matière grasse
- Sucre
- Sel
- Levure de bière
- Additifs
- Lait
- Œufs

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

3 - CONDITIONS DE TRAVAIL :

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

Température et humidité : température et degré hygrométrique du laboratoire sont normaux. Dans certains laboratoires anciens, température ambiante plus élevée, selon l'implantation des locaux (en sous sol, aération, matériel vétuste)

Bruits et vibrations : la conformité des matériels et des locaux aux normes de sécurité et de travail, élimine les nuisances dues aux bruits de fonctionnement de certains appareils (groupe 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 professionnels :

Maladies professionnelles :

Les affections corporelles peuvent être de plusieurs sortes :

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

Risques d'accidents :

Les accidents peuvent être causés de plusieurs manières :

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Responsabilité de l'opérateur :

Matérielle (équipements, outillage) :

L'opérateur a en charge une responsabilité très importante, sur l'ensemble du matériel professionnel qui lui est confié.

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

Décisionnelle (prise de décision) :

L'opérateur a la responsabilité des productions qui lui sont confiées.

Morale (qualité du produit ou du service) :

L'opérateur devra tout mettre en œuvre, afin que la qualité de son produit soit irréprochable, apportant ainsi sa participation au succès de l'entreprise.

Sécurité (sur soi, sur les autres et sur le matériel) :

Tout opérateur est responsable de sa propre sécurité dans son travail quotidien, par l'obligation de respecter les consignes de sécurité élémentaires, concernant les matériels et machines divers, pouvant entraîner des blessures ou accidents, du fait de leur mauvaise utilisation ou entretien, et pouvant mettre en péril la sécurité d'autres personnes.

4 - POSSIBILITES DE PROMOTION :

Cadre réglementaire :

Selon le statut

Accès aux postes supérieurs :

Par expérience professionnelle
Par formation spécifique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

5 - FORMATION :

Conditions d'admission :

Niveau scolaire inférieur à la 4ème AM

Durée de la formation :

12 mois à raison de 36 h par semaine dont un stage pratique en milieu industriel de 2 semaines soit 1224 heures de formation.

Niveau de qualification :

Niveau II

Diplôme :

Niveau : C A P

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

TABLEAU DES TACHES ET DES OPERATIONS

Tâches	Opérations
T1 : Identifier les différents produits qui interviennent dans la réalisation des pâtes	**OP1 :** Identifier les différentes matières qui interviennent dans la réalisation des pâtes **OP2 :** Lire la fiche technique de fabrication de différentes matières
T2 : Fabriquer le pain ordinaire	**OP1 :** Pétrir la pâte **OP2 :** Façonner les diverses formes de pain ordinaire **OP3 :** Suivre et contrôler la fermentation **OP4 :** Cuire la pâte
T3 : Fabriquer le pain amélioré	**OP1 :** Pétrir la pâte **OP2 :** Façonner les diverses formes de pain amélioré **OP3 :** Suivre et contrôler la fermentation **OP4 :** Cuire la pâte
T4 : Fabriquer les produits à base de pâte levée	**OP1 :** Pétrir la pâte levée **OP2 :** Confectionner la pâte levée **OP3 :** Suivre et contrôler la fermentation **OP4 :** Cuire la pâte
T5 : Fabriquer des produits à base de pâte levée feuilletée	**OP1 :** Pétrir la pâte levée feuilletée **OP2 :** Confectionner la pâte levée feuilletée **OP3 :** Suivre et contrôler la fermentation **OP4 :** Cuire la pâte
T6 : Fabriquer des produits à base de pâte feuilletée	**OP1 :** Pétrir la pâte feuilletée **OP2 :** Confectionner la pâte feuilletée **OP3 :** Cuire la pâte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

DESCRITION DES TACHES

Tâche 1 : Identifier les différents produits qui interviennent dans la réalisation des pâtes

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
• Identifier les différentes matières qui interviennent dans la réalisation des pâtes • Lire la fiche technique de fabrication de différentes matières	**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 de fabrication	•Bonne étude des matières essentielles composant la matière vivante •Identification exactes des différentes matières •Bonne lecture de la fiche technique de fabrication

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche 2 : Fabriquer le pain ordinaire

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
• Pétrir la pâte • Façonner les diverses formes de pain ordinaire • Suivre et contrôler la fermentation • Cuire la pâte	**A l'aide :** • Balance • Four • Diviseuse • Façonneuse • Table de travail • Corbeille **A partir :** • une recette • Fiche technique de fabrication	-Maîtrise du temps de cuisson -Utilisation adéquate du matériel -Précision des gestes techniques -Propreté du poste de travail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche 3 : Fabriquer le pain amélioré

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
• Pétrir la pâte • Façonner les diverses formes de pain amélioré • Suivre et contrôler la fermentation • Cuire la pâte	**A l'aide :** • Balance • Pétrin • Planche • Levure • Sel • Eau • Farine • Thermomètre **A partir :** • Recettes • Fiche technique de fabrication	- Connaissance de la recette - Respect des proportions et des quantités - Organisation dans le travail - Propreté du poste de travail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche 4: Fabriquer les produits à base de pâte levée

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
• Pétrir la pâte • Confectionner la pâte • Suivre et contrôler la fermentation • Cuire la pâte	**A l'aide :** - Balance - Récipient - Etuve - Mélangeur - Mesureur - Enceinte frigorifique - Diviseuse - Coupe pate **A partir :** - Recettes, fiche technique de réalisation	- Précision des gestes techniques - Respect du temps alloué - Suivi et maîtrise de la fermentation - 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

Tâche 5 : Fabriquer des produits à base de pâte levée feuilletée

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
• Pétrir la pâte • Confectionner la pâte • Suivre et contrôler la fermentation • Cuire la pâte	**A l'aide :** • Balance • Récipient • Etuve • Mélangeur • Mesureur • Enceinte frigorifique • Couteaux • Four ventilé **A partir :** • Recette • Fiche technique de réalisation	- 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

Tâche 6 : Fabriquer des produits à base de pâte feuilletée

OPERATIONS	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
• Pétrir la pâte • Confectionner la pâte • Cuire la pâte	**A l'aide :** • Balance • Four ventilé • Table de travail • Corbeille • Récipient • Mesureur • Rouleau • Etuve • Laminoir • Enceinte frigorifique • Emporte pièces • Coteaux **A partir :** • Recette • Fiche technique de fabrication	-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

ANALYSE DES RISQUES PROFESSIONNELS

SOURCES DU DANGER	EFFETS SUR LA SANTE	MOYENS DE PROTECTION
Feu	Brûlures	Gants
Electricité	Electrocution	Education, formation et surveillance
Négligences et imprudences	Accidents divers	Vigilance
Ambiance poussiéreuse	Risque de maladies et d'affection des organes pulmonaires	Visites médicales périodiques
	Gêne respiratoire	Nettoyage régulier de l'atelier
		Aération, conditionnement de l'air
		Port du masque
		Tenue réglementaire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CONNAISSANCES COMPLEMENTAIRES

Discipline / domaine	Limites des connaissances exigées
Culture générale	-Historique de la boulangerie -Historique de la viennoiserie
Calcul professionnel	-Arithmétique (addition, soustraction, multiplication, division) -les calculs de pourcentage, de puissance de racines carrées et de fraction
Techniques d'expression	-Rappel des principales notions de la langue française -Etude de textes traitant des thèmes liés à la spécialité -Terminologie
Technologie générale	-Le fonctionnement des matériels -Les consignes d'utilisation. -Les principes de nettoyage et de désinfection
Hygiène et sécurité	-Accidents de travail -Notions de secourisme en cas d'accidents -Premiers soins à donner au blessé dans certains cas -Connaissance du danger : .Prévention des accidents .Moyens de protection
Informatique	-Définition de l'informatique -Présentation d'un micro-ordinateur -Traitement de texte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر