الجمهـورية الجزائـريـة الديمقـراطيـة الشعبيـة
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التكـويـن والتعليـم المهنيـين
Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels
المعهـد الوطـني للتكويـن والتعليـم المهنيين
قاسي الطاهر

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

Programme d'études

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

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 par l'approche par compétences (APC) qui exige notamment la participation du milieu professionnel.

Le programme d'études (PE) est le troisième des trois documents qui accompagnent le programme de formation. Il traduit les activités et les compétences décrites dans les deux premiers documents (référentiel des activités professionnelles et référentiel de certification) en modules de formation et conduit à l'obtention du diplôme **de Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P) en Boulangerie-Viennoiserie.**

Ce programme est défini par objectifs déterminés à partir des compétences développées lors de l'analyse de la spécialité en situation réelle de travail. Un comportement attendu est formulé pour chaque module aussi bien professionnel que complémentaire : Les modules qualifiants visent l'acquisition des compétences professionnelles permettant l'acquisition des tâches et des activités du métier ; les modules complémentaires visent l'acquisition des compétences dites complémentaires permettant l'acquisition des savoirs généraux (techniques, technologiques et scientifiques) nécessaires pour la compréhension des modules qualifiants. Une matrice mettant en relation les modules qualifiants et les modules complémentaires est présentée à la fin de ce programme.

La durée de la formation est de deux semestres à raison de 612 h/ semestre.

La durée de stage pratique est de 72h,

Le programme d'études comporte **06** modules qualifiants et **06** modules complémentaires répartis en (02) semestre de formation.

La durée de chaque module est indiquée tout au long du programme.

Dans la structuration de ce programme, l'organisation des compétences permet notamment une progression harmonieuse d'un objectif à l'autre, afin d'éviter les répétitions inutiles et faire acquérir aux stagiaires toutes les compétences indispensables à la pratique du métier.

Il est recommandé, d'une part, de respecter la chronologie des modules comme spécifié dans la matrice, d'autre part faire acquérir les compétences professionnelles visées par l'enseignement de ces modules par le biais d'exercices pratiques décrits dans les éléments de contenus.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

STRUCTURE DU PROGRAMME

Spécialité : Boulangerie - viennoiserie

Durée de formation : 12 mois, dont 02 semaines de stage

CODE	DESIGNATION DES MODULES	DUREE (h)
MQ 0.1	Technologie professionnelle	119h
MQ 0.2	Pain ordinaire	119h
MQ 0.3	Pain amélioré	170h
MQ 0.4	Pâte levée	150h
MQ 0.5	Pâte levée feuilletée	150h
MQ 0.6	Pâte feuilletée	150h
MC 0.1	Hygiène et sécurité	34h
MC 0.2	Technologie générale	64h
MC 0.3	Technique d'expression	64h
MC 0.4	Culture générale	34H
MC 0.5	Calcul professionnel	34H
MC 0.6	Informatique	64H
S.P	Stage pratique	72H

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module

Module : Technologie professionnelle

Code du module : MQ 0.1

Durée : 119h

Objectif Modulaire

- **Comportement attendu :**

Le stagiaire doit être capable d'identifier les différents produits qui interviennent dans la réalisation des pâtes

- **Conditions d'évaluation :**

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 généraux de performance :**

- 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

OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	ELEMENTS CONTENUS
Identifier les différentes matières qui interviennent dans la réalisation des pâtes	Identification exacte des différentes matières	• Identification des différents produits : - Blé, Farine et semoule - Lait et produits laitiers - L'eau - Café et thé - Levure et améliorant - Les sels - La matière grasse : huile, margarine et beurre - L'amidon - Le sucre - Le miel - Les œufs - Le chocolat et cacao - Les additifs alimentaires (grains de sésame, anis,…) - Les colorants - Les arômes (citron, vanille,…) - Les fruits frais, les fruits séchés et fruits confiés - Les confitures
Lire la fiche technique de fabrication de différentes matières	Lecture attentive de la fiche technique	• Les matières premières : – Techniques de production – Composition – Méthodes d'utilisation – Procédé de conservation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module

Module : Le pain ordinaire

Code du module : MQ 0.2

Durée : 119h

Objectif Modulaire

- **Comportement attendu :**

  Le stagiaire doit être capable de fabriquer le pain ordinaire

- **Conditions d'évaluation :**

A l'aide :

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

A partir :

- D'une recette
- Fiche technique

- **Critères généraux 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

OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	ELEMENTS CONTENUS
Pétrir la pâte	Utilisation adéquate du pétrin Pesage sans erreurs Pétrissage exact	• Identification des matières premières : la recette du pain de consommation courante • Pesage des ingrédients : manipulation de la balance, Unités de poids et de mesures • Mélange des ingrédients : manipulation du pétrin • Préparation de la pâte : les méthodes de pétrissage • Contrôle de la température de la pâte
Façonner les diverses formes de pain	Façonnage adéquat Manipulation adéquate de la diviseuse Maitrise de la méthode de boulage Utilisation juste des ustensiles	• Pesage de la pâte d'après la diviseuse : description et manipulation de la diviseuse N° 16 – 20 – 24 • Diviser la pâte : La conduite à tenir lors de l'utilisation de la diviseuse • Boulage de la pâte : rôle de boulage, Techniques de boulage • Façonnage de la pâte en diverses formes (Pain long, court, rond, baguette…): Les

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		techniques de façonnage • Plaquer la pâte : Utilisation des ustensiles de travail
Suivre et contrôler la fermentation	Respect du temps de fermentation Détermination juste de degré de la fermentation	• Réglage de la température et l'hygronomie de la chambre de fermentation • Détermination de degré de la fermentation optimum • Détermination du moment d'enfournement
Cuire la pâte	Cuisson à point Détermination juste de la durée de cuisson	• Chauffer le four à la température demandée : Description et manipulation du four -Four à dalle -Four rotatif • les coups de lames • Enfournement de la pâte • Détermination de la durée de cuisson : Les critères d'une bonne cuisson de la mie, Cuisson de la croûte • Défournement du pain

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module

Module : Le pain amélioré

Code du module : MQ 0.3

Durée : 170 h

Objectif Modulaire

- **Comportement attendu :**

Le stagiaire doit être capable de fabriquer le pain amélioré

- **Conditions d'évaluation :**

A l'aide :

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

A partir :

- Fiche technique de fabrication
- Recettes

- **Critères généraux 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

OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	ELEMENTS CONTENUS
Pétrir la pâte	Pétrissage adéquat Recettes retenues Pesage sans erreurs Bon contrôle de la température de différentes pates	- Les recettes des différents pains améliorés : • Pain complet • Pain de compagne • Pain de semoule • Pain de mie • Pain de seigle - Identification des matières premières pour chaque recette - Pesage des ingrédients de chaque recette - Mélange des ingrédients : • Hydratation des farines • Pétrissage à bras • Pétrissage mécanique • Pétrissage intensif - Préparation de la pâte de différentes recettes - Contrôle de la température de la pâte de différentes recettes
Façonner les diverses formes de pain	Maitrise de la diviseuse Maitrise de la technique de boulage Façonnage adéquat de la pâte de différentes formes	- Pesage de la pâte d'après la diviseuse - Diviser la pâte - Boulage de la pâte : le rôle de boulage - Façonnage de la pâte en diverses formes (pain long, court, rond, baguette,…) : les

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		techniques de façonnage - Plaquer et mouler la pâte : utilisation des ustensiles de travail
Suivre et contrôler la fermentation	Respect du temps de fermentation Manipulation correcte de la chambre de fermentation Détermination juste du moment d'enfournement	- Réglage de la température et l'hygronomie de la chambre de fermentation : Manipulation de la chambre de fermentation - Détermination de degré de la fermentation optimum : • étude de la fermentation • La manipulation d'une pâte fermentée - Détermination de moment d'enfournement : description et manipulation de l'étuve
Cuire la pâte	Cuisson à point Manipulation adéquate du four	- Chauffer le four à la température demandée : manipulation du four - les coups de lames - Enfournement de la pâte : Les règles à respecter pour le remplissage de tapis enfourneur - Détermination de la durée de cuisson : les critères d'une bonne cuisson - Défournement du pain : utilisation des outils de travail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module

Module : La pâte levée

Code du module : MQ 0.4

Durée : 150h

Objectif Modulaire

- **Comportement attendu :**

Le stagiaire doit être capable de fabriquer les produits à base de pâte levée

- **Conditions d'évaluation :**

A l'aide :

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

A partir :

- Recette, fiche technique de réalisation

- **Critères généraux 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

OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	ELEMENTS CONTENUS
Pétrir la pâte	Pétrissage adéquat Recettes retenues Pesage sans erreurs Beurrage correct Bon contrôle de la température	• Identification des matières premières : La recette de la brioche • Pesage des ingrédients : - Rôle de l'huile et du beurre -Techniques pratiques d'adjonction du beurre - Dégradation du sucre • Mélange des ingrédients : Manipulation du batteur • Préparation de la pâte : -Utilisation des outils de travail -Les méthodes de pétrissage • Contrôle de la température de la pâte
Confectionner la pâte	Pesage juste Maitrise de la diviseuse Maitrise de la coupe pate Maitrise de la technique de moulage Façonnage adéquat de la pâte de différentes formes de brioche	• Pesage de la pâte • Diviser la pâte • Boulage de la pâte • Confection ou moulage de la pâte : -Les techniques de confection de la pâte -Connaissance des moules à utiliser selon le type de brioches • Dorure de la pâte • Plaquer la pâte • les coups de lame
Suivre et contrôler la fermentation	Respect du temps de fermentation Manipulation correcte de la chambre de fermentation Détermination juste du	• Réglage de la température et l'hygronomie de la chambre de fermentation • Détermination de degré de la fermentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	moment d'enfournement	optimum : La manipulation d'une pâte fermentée • Détermination du moment d'enfournement : Développement gazeux de la pâte dans les moules
Cuire la pâte	Cuisson à point Manipulation adéquate du four	• Chauffer le four à la température demandée • Enfournement de la pâte : La cuisson • Détermination de la durée de cuisson : Les critères d'une bonne cuisson • Défournement de la brioche : Utilisation des outils de travail • Décoration (amandes, sucre glace, miel,…)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module

Module : La pâte levée feuilletée

Code du module : MQ 0.5

Durée : 150h

Objectif Modulaire

- **Comportement attendu :**

Le stagiaire doit être capable de fabriquer des produits à base de pâte levée feuilletée

- **Conditions d'évaluation :**

A l'aide :

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

A partir :

- Recette
- Fiche technique de réalisation

- **Critères généraux 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

OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	ELEMENTS CONTENUS
Pétrir la pâte	Pétrissage adéquat Recettes retenues Pesage sans erreurs Beurrage correct Bon contrôle de la température	• Identification des matières premières : La recette des croissants, des pains aux chocolats et des pains aux raisins • Pesage des ingrédients • Mélange des ingrédients : Les méthodes de pétrissage • Contrôle de la température de la pâte
Confectionner la pâte	Pesage juste Maitrise du beurrage Maitrise des équipements de réfrigération Façonnage adéquat de la pâte de différentes formes de la viennoiserie Manipulation adéquate du laminoir	• Pesage de la pâte • Boulage de la pâte : Le rôle du boulage • Beurrer la pâte • Réfrigération de la pâte : -Description et manipulation des équipements de réfrigération -Le froid et son utilisation en viennoiserie • Abaissement de la pâte • Coupe de la pâte • Rouler et façonner la pâte : Manipulation du laminoir • Dorure de la pâte • Plaquer la pâte
Suivre et contrôler la fermentation	Respect du temps de fermentation Manipulation correcte de la chambre de fermentation Détermination juste du moment d'enfournement	• Réglage de la température et l'hygronomie de la chambre de fermentation • Détermination de degré de la fermentation optimum : La manipulation d'une pâte fermentée • Détermination du moment d'enfournement

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Cuire la pâte	Cuisson à point Manipulation adéquate du four ventilé	• Chauffer le four à la température demandée • les coups de lames • Enfournement de la pâte • Détermination de la durée de cuisson • Défournement des produits • Décoration des produits

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module

Module : la pâte feuilletée

Code du module : MQ 0.6

Durée : 150 h

Objectif Modulaire

- **Comportement attendu :**

Le stagiaire doit être capable de fabriquer des produits à base de pâte feuilletée

- **Conditions d'évaluation :**

A l'aide :

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

A partir :

- Recettes
- Fiche technique de fabrication

- **Critères généraux 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

OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	ELEMENTS CONTENUS
Pétrir la pâte	Pétrissage adéquat Recettes retenues Pesage sans erreurs Beurrage correct Bon contrôle de la température	• Identification des matières premières : Les recettes salés et sucrés • Pesage des ingrédients • Mélange des ingrédients • Préparation de la pâte • Contrôle de la température de la pâte
Confectionner la pâte	Pesage juste Maitrise du beurrage Maitrise des équipements de réfrigération Façonnage adéquat de la pâte Manipulation adéquate du laminoir	• Pesage de la pâte • Boulage de la pâte • Beurrer la pâte • Réfrigération de la pâte • Abaissement de la pâte • Confection des différents produits • Dorure de la pâte • Plaquer la pâte
Cuire la pâte	Cuisson à point Manipulation adéquate du four	• Chauffer le four à la température demandée • Les règles à respecter pour le remplissage de tapis enfourneur • Enfournement de la pâte • Détermination de la durée de cuisson : La cuisson • Défournement des produits : Les critères d'une bonne cuisson • Décoration des produits

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Culture générale

Code du Module : MC 0.1

Durée : 34h

Objectif Modulaire

- **Comportement attendu :**

  Le stagiaire doit être capable d'exploiter les connaissances liées à la culture générale en Boulangerie et viennoiserie.

- **Conditions d'évaluation :**

  A l'aide :

  A Partir :

  - Exercices
  - Documentation
  - Fiche technique

Critères généraux de performances :

- Utilisation adéquate de la documentation.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	ELEMENTS CONTENUS
- Retracer l'historique	- Retracer correctement l'historique	- Rappel de l'historique de la boulangerie -Rappel de l'historique de la viennoiserie
- S'inspirer des méthodes déjà utilisées	- S'inspirer de manière adéquate des méthodes utilisées	- Présentation des différentes méthodes de préparation - Etude de certains modèles

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Calcul professionnel

Code du Module : MC 0.2

Durée : 34H

Objectif Modulaire

- **Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, Le stagiaire doit être capable d'utiliser les notions fondamentales du calcul.

- **Conditions d'évaluation :**

A l'aide de :

- Calculatrice

A Partir :

- Des données
- Des exercices
- De formules

Critères généraux de performances :

- Utilisation correcte des formules
- Exactitude des calculs

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	ELEMENTS CONTENUS
- Définir les nombres entiers et effectuer les opérations d'addition, de soustraction, de multiplication et de division.	- Utilisation correcte des opérations.	- Notions fondamentales d'Algèbre 1- Nombres entiers 2- Addition 3- Soustraction 4- Multiplication 5- Division.
- Effectuer les calculs de pourcentage, de puissance de racines carrées et de fraction.	- Utilisation correcte des différentes sortes de calculs.	- Calcul de pourcentage - Calcul de la puissance - Calcul de la racine carrée. - Calcul des fractions.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Techniques d'expression

Code du Module : MC 0.3

Durée : 64H

Objectif Modulaire

- **Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de communiquer.

- **Conditions d'évaluation :**

A l'aide de :

- Moyens d'écriture et de rédaction

A Partir :

- Directives
- Etude de cas
- Exercices

Critères généraux de performances :

- Respect des techniques de la communication.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	ELEMENTS CONTENUS
- Tenir une conversation, un dialogue.	- Converser correctement	- Rappel des principales notions de la langue Française
- Rédiger une phrase, un paragraphe.	- Rédiger un paragraphe de manière adéquate	- Etude de texte, traitement de thèmes liés à la spécialité.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Technologie générale

Code du Module : MC 0.4

Durée : 64H

Objectif Modulaire

- **Comportement attendu :**

A l'issue de ce module, Le stagiaire doit être capable d'utiliser les outils et les machines qui lui sont confiés

C**onditions d'évaluation :**

A L'aide : -Outils.
- Machines.

A partir :
- Consignes
-Fiches d'utilisation

Critères généraux de performance :

- Respect des règles d'utilisation
- Respect des notions d'hygiène et de sécurité.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	ELEMENTS CONTENUS
- Utiliser les outils et les machines	- Utilisation correcte des machines.	-Le fonctionnement des matériels -Les consignes d'utilisation.
- Nettoyer et entretenir les machines et les outils	- Nettoyage et entretien adéquats	- Les principes de nettoyage et de désinfection : • Nettoyage du pétrin et de la balance • Nettoyage de la diviseuse • Nettoyage de la façonneuse • Nettoyage de la chambre de fermentation et de l'étuve • Nettoyage du four • Entretien du batteur • Entretien de laminoir • Nettoyage des outils de travail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Hygiène et sécurité

Code du Module : MC 0.5

Durée : 34H

Objectif Modulaire

- **Comportement attendu :**

  A l'issue de ce module, Le stagiaire doit être capable d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

- **Conditions d'évaluation :**

A Partir :

- Consignes
- Règles d'hygiène et de sécurité.

Critères généraux de performance :

- Application convenable des règles d'hygiène et de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

OBJECTIFS INTERMEDIAIRES	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	ELEMENTS CONTENUS
- Identifier l'accident	- Identification correcte	Accident de travail * Définition * Causes * Conséquences
- Organiser des secours en cas de danger	- Organisation rapide des secours.	- Notions de secourisme en cas d'accident * Organisation des secours * Pharmacie d'urgence * Transport des blessés.
- Déterminer les premiers soins à donner	- Identification correcte des premiers soins	- Premiers soins à donner en cas de : - asphyxie, électrocution, brûlures par action de la chaleur, hémorragie, fracture.
- Utiliser les différents types d'extincteurs	- Utilisation rapide et parfaite	- Les incendies - L'utilisation des extincteurs

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Informatique

Code du Module : MC 0.6

Durée : 64H

Objectif Modulaire

- **Comportement attendu :**

  A l'issue de ce module, Le stagiaire doit être capable d'utiliser l'outil informatique

- **Conditions d'évaluation :**

A partir de :

- Données

A l'aide de :

-Ordinateur et logiciel d'application

Critères généraux de performance :

- Respect des règles d'utilisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs Intermédiaires	Critères Particuliers de Performance	Eléments Contenus
-Décrire un micro-ordinateur	-Description correcte	-Définition de l'informatique -Présentation d'un micro-ordinateur
-Utiliser un logiciel du traitement de texte	-Respect des règles d'utilisation	-Le traitement de texte - WORD
-Consulter et chercher des informations sur Internet	-Respect des règles d'utilisation	Les réseaux : -Internet -Application

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر