INFEP

République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de la Formation

et de l'Enseignement Professionnels

Institut National

de la Formation et de l'Enseignement professionnel.

Programme de Formation par Apprentissage

SPECIALITE :

Pâtisserie

NIVEAU : II CAP

INFEF/0022/07/09/A

Année : 2009

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Ce Programme de formation par apprentissage est élaboré par la commission professionnelle chargée du métier : **pâtisserie**

Cette commission est constituée de professionnels qualifiés et expérimentés parmi les entreprises et les artisans, de méthodologues du réseau d'ingénierie pédagogique du secteur de la formation et de l'enseignement professionnels (INFP et IFP), de formateurs et les membres du Centre d'Animation de l'Apprentissage Local (CAAL) de la wilaya retenue pour ce métier.

Composition de la commission professionnelle :

Nom et Prénom	Fonction et profil	Institution
M^R MEHIOU OUIDIR	**Professionnel**	**EURL BISCUITERIE VIENNOISERIE SOUMAA BLIDA**
M^R RAMAOUNE RACHID	**Professionnel**	**PATISSERIE OULED YAICH BLIDA**
M^me MEKAOUI NORA	**Professionnel**	**PATISSERIE TRADITIONNELLE**
M^R NEAAR ABDEL KADER	**Professionnel**	**PATISSERIE OULED YAICH BLIDA**
M^R TELDJOUNE SOUFIANE	**PEP**	**CFPA MAIZI F/ZOHRA OULED YAICH BLIDA**
M^R ELHAOUARI RAMI	**PEP**	**CFPA EL AFFROUNE BLIDA**
M^R BOUSSEKINE M^ED	**PEP**	**CFPA MOUZAIA BLIDA**
M^me DJELLATO AICHA	**PEP**	**CFPA MEFTAH BLIDA**
M^ELLE SOUIDANI HOURIA	**PEP**	**CFPA SOUMAA BLIDA**
M^R MOKHTAR ESSAADI Djamel	**PSEP 1 Membre CAAL**	**CAAL BLIDA**
M^R BOUFEDJIKH SALIM	**METHODOLOGUE**	**I N F P EL BIAR ALGER**

Encadrement et animation par :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

SOMMAIRE

		Page
	Introduction	**4**
1.	**Objectifs généraux de la formation professionnelle par apprentissage**	**5**
2.	**Présentation du programme de formation professionnelle par apprentissage**	**6**
2.1.	Destination	6
2.2.	Structure du programme de formation par apprentissage	6
2.3.	Processus d'acquisition des compétences professionnelles	8
2.4.	Documents pédagogiques	8
3.	**Profil du métier (spécialité)**	**9**
3.1.	Identification du métier (spécialité)	9
3.2.	Domaine d'activité et description du métier (spécialité)	9
3.3.	Capacités professionnelles	9
3.4.	Exigences du métier et conditions de travail	9
3.5.	Responsabilité du travailleur	9
3.6.	Evolution dans la carrière	9
4.	**Curriculum du métier (spécialité)**	**10**
4.1.	Objectif principal du curriculum	10
4.2.	Champs d'activités et leurs compétences professionnelles	11
4.3.	Synthèse du curriculum	13
4.4.	Découpage horaire par semestre, par module et par lieu de formation	14
4.5.	Curriculum de l'Etablissement de formation	15
4.6.	Curriculum et plan de formation de l'Entreprise de formation	45
5.	**Mise en œuvre du programme : 0rganisation pédagogique et évaluation des compétences**	**61**
5.1.	Organisation pédagogique de la formation	61
5.2.	Organisation de la formation au sein de l'établissement de la formation	61
5.2.1	Organisation des rentrées en formation par apprentissage	61
5.2.2.	Organisation et déroulement de la Formation théorique et technologique complémentaire (FTTC)	62
5.2.3.	Formation de base au niveau de l'EFP	63
5.2.4.	Formation complémentaire	63
5.3.	Formation au sein de l'entreprise formatrice	64
5.4.	Suivi et évaluation des compétences	64
5.4.1.	Organisation du suivi de l'apprenti	64
5.4.2.	Evaluation périodique des compétences professionnelles et instruments pédagogiques	65
5.4.3.	Examen de fin d'apprentissage	65

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Introduction

Parmi les insuffisances relevées dans le rapport « Diagnostic - Analyse du contexte» de la formation professionnelle par apprentissage, réalisé par les Experts, l'absence de programmes de formation adaptés à ce mode de formation constitue une contrainte majeure pour les formateurs et les maîtres d'apprentissage dans leurs missions d'atteinte de l'objectif de qualité de la formation.

Les programmes existants sont conçus pour la formation dite « résidentielle » et les tableaux - programmes anciennement conçus par l'ex INDEFE sont dépassés par les différentes évolutions techniques et technologiques enregistrées dans le milieu professionnel.

- Le diagnostic et l'analyse du contexte de la formation par apprentissage dans le domaine de l'ingénierie pédagogique ;
- La conception et l'élaboration d'une méthodologie d'élaboration / adaptation de programmes de formation destinés à l'apprentissage ;
- La formation d'un groupe des démultiplicateurs de cette méthodologie parmi les membres des sept Centres d'Animation de l'Apprentissage Local (CAAL) et du Centre d'Animation de l'Apprentissage au Niveau National (CAAN) ainsi que les concepteurs des programmes du réseau d'ingénierie pédagogique (l'Institut National de la Formation Professionnelle - INFP - et les six Instituts de Formation Professionnelle - IFP) ;

La réalisation de ce programme de formation par apprentissage s'inscrit dans le cadre de cette démarche qui a défini son processus par étape, du recueil des informations jusqu'à sa validation :

- La mise en place d'une Commission professionnelle au niveau local, composée de professionnels qualifiés et expérimentés parmi les entreprises et les artisans, les formateurs de la formation professionnelle, les méthodologues de l'IFP et de l'INFP selon leur compétence par la branche d'activité et les membres du Centre d'Animation de l'Apprentissage Local (CAAL) de la wilaya retenue pour ce métier ;
- Les travaux de cette commission sont encadrés par les membres du Centre d'Animation de l'Apprentissage au niveau national (CAAN / INFP).
- Pour les besoins de leurs travaux les membres de la commission procèdent au recueil et à l'analyse des documents et notamment : la nomenclature nationale des spécialités de la formation et de l'enseignement professionnels (Edition 2007), les programmes de formation existants (élaboré selon l'APC ou autre), les textes réglementaires relatifs à la durée et à la sanction de la formation, ainsi que la documentation personnelle de chaque membre et particulièrement l'organisation et la pratique des entreprises ;
- Le programme est adapté /élaboré selon la méthodologie proposée sur la base des canevas conçus à cet effet. Le programme est finalisé par les membres du CAAN et les méthodologues du réseau d'ingénierie pédagogique et soumis à l'INFP pour sa validation.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

1. Objectifs généraux de la formation professionnelle par apprentissage

Parmi les objectifs généraux de la formation professionnelle par apprentissage, il est mis en évidence ici essentiellement ceux liés aux aspects pédagogiques et notamment :

- L'amélioration de la qualité de la formation ;
- Le renforcement de la relation entre les établissements de la formation et les opérateurs économiques ;
- L'implication effective, volontaire et consciente des professionnels dans le processus de formation des apprentis ;
- L'assistance technique et pédagogique des entreprises formatrices par le secteur de la formation professionnelle.

En fait, l'amélioration de la qualité de la formation implique la conjugaison et la concrétisation des objectifs sous jacents ci-dessus évoqués. Au-delà des moyens humains et matériels qu'il s'agit de réunir et de mobiliser, il est nécessaire d'apporter les solutions aux insuffisances actuelles qui entravent le développement de l'apprentissage. Ces solutions touchent principalement l'organisation et les méthodes pédagogiques de ce mode de formation, les programmes de formation et la mise à niveau de la ressource humaine.

La formation par apprentissage, quant elle est bien organisée et correctement gérée aussi bien au niveau de l'établissement de formation professionnelle qu'au niveau de l'entreprise, a fait preuve de sa performance et de sa pertinence par rapport aux autres modes de formation. Les relations fonctionnelles, régulières et permanentes entre le Formateur et le Maître d'apprentissage, l'établissement de formation professionnelle et l'entreprise, constituent une garantie pour la réussite de la formation par apprentissage.

L'entreprise, l'artisan et le maître d'apprentissage sont des acteurs principaux de l'action de former, leur implication à tous les niveaux du cursus de l'apprenti (élaboration du plan de formation, encadrement de l'apprenti, évaluation de la formation) est incontournable.

Pour améliorer ces relations, les pérenniser et rendre effective l'implication des acteurs principaux de l'apprentissage, la démarche préconisée prévoit leur participation aux différentes phases d'adaptation/ou d'élaboration, d'actualisation et de mise en pratique des programmes, ainsi que dans le suivi et le contrôle périodiques d'acquisition des compétences professionnelles.

Dans le même sens, l'assistance technique et pédagogique des entreprises formatrices par le secteur de la formation professionnelle, à travers les établissements de formation professionnelle et les CAAL (Centre d'animation de l'apprentissage au niveau local), est assurée par la formation pédagogique des maîtres d'apprentissage et la mise à disposition des professionnels des instruments pédagogiques (programmes et plan de formation). Pour rendre irréversible cette démarche qualitative, ce travail de coordination nécessaire doit être ponctué par des rencontres périodiques à des échéances fixées préalablement entre tous les acteurs de l'apprentissage.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

2.Présentation du programme de formation par apprentissage

2.1.Destination

Le présent programme de formation par apprentissage est destiné aux formateurs et aux encadreurs des établissements de la formation professionnelle, aux maîtres d'apprentissage et aux services chargés de l'organisation, du suivi et du contrôle de l'apprentissage.

Il constitue un document de référence et le point de départ pour les rédacteurs des contenus de cours, des exercices de travaux pratiques et les tests de contrôle périodique, ainsi que les sujets d'examen de fin d'apprentissage ou autres documents pédagogiques relatifs à l'apprentissage.

2.2.Structure du programme de formation par apprentissage

Le chapitre 3 : « *Profil du métier (spécialité)*» présente l'identification du métier (spécialité), le domaine d'activité/ description du métier (spécialité), les capacités professionnelles, les exigences du métier et les conditions de travail ainsi que la responsabilité du travailleur et l'évolution dans la carrière.

Le chapitre 4 : *« Curriculum du métier (spécialité)»* présente les objectifs du curriculum (4.1), les champs d'activités et les compétences professionnelles (4.2), la synthèse du curriculum (4.3), le découpage horaire par semestre par module et par lieu de formation (4.4), le Curriculum de l'Etablissement de Formation professionnelle (4.5) et le Curriculum et plan de formation de l'Entreprise formatrice (4.6).

La formation en entreprise et la formation théorique et technologique complémentaire (la FTTC) au sein de l'établissement de formation (EFP) sont structurées en champs d'activités, compétences professionnelles, avec une description des activités professionnelles liées à ces compétences organisées en modules. Chaque module présente l'énoncé des sous- compétences avec les activités à exécuter et l'énoncé de la formation en savoirs théoriques, les techniques et la technologie y afférentes. Les contenus de la formation sous forme de cours et d'exercices pratiques sont préparés et adaptés par les formateurs et les maîtres d'apprentissage par référence au curriculum de formation.

Le curriculum prévoit une « *Formation de base »* destinée à doter l'apprenti des savoirs théoriques et technologiques et des savoirs- faire pratiques qui lui permettent une intégration facilitée au début de sa formation au sein de l'entreprise avec un minimum de compétences professionnelles.

Elle permet à l'apprenti de se situer par rapport à son futur métier, de mieux comprendre sa relation avec son employeur et son environnement professionnel et d'actualiser ses connaissances de base en matière de langue, de raisonnement et des formules arithmétiques ainsi que des notions d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement. Elle est destinée également à l'acquisition des notions techniques de base et des principes élémentaires qui fondent le métier, dont certains sont approfondis tout au long du cursus de formation.

Cette formation de base est réalisée au sein de l'EFP au début de la formation par apprentissage. Elle peut être réalisée en une ou deux périodes sous forme de stage bloqué.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Le curriculum prévoit également une formation complémentaire qui comprend :

- Les notions de base en organisation et gestion de l'entreprise et l'esprit entrepreneurial ;
- L'initiation à l'utilisation de l'outil informatique ;
- Les éléments d'aide à l'insertion professionnelle (emploi, auto- emploi, mini projets).

La *synthèse du Curriculum,* présentée sous forme de tableau, organise le découpage horaire par module de formation et par période de formation, avec une répartition entre l'entreprise formatrice et l'établissement de formation.

Le volume horaire de la formation est calculé sur la base du contenu du curriculum, estimée en temps nécessaire à l'acquisition des compétences professionnelles requises, en rapport avec les durées de formation fixées par voie réglementaire.

Le temps effectif disponible pour une année de formation est estimé à 1840 heures (sur la base de la durée réglementaire de travail effectif de l'apprenti) à repartir entre les deux lieux de la formation en rapport avec la synthèse du curriculum sachant que le temps disponible est de :

- 46 semaines calendaires effectives au sein de l'entreprise (déduction faite de la période de congé annuel et des jours fériés) ;
- 40 semaines calendaires effectives au sein de l'établissement de formation (déduction faite des périodes de congés et des jours fériés).

La formation en entreprise formatrice et la formation théorique et technologique complémentaire (FTTC) au sein de l'établissement de formation sont présentées en deux grandes parties sous forme de tableaux regroupant l'ensemble des modules avec leurs compétences, les activités professionnelles à couvrir/ à exécuter et les savoirs théoriques en matière de techniques, de technologique ainsi que les notions de base en mathématiques, physique et chimie professionnelles, liées au métier.

Le curriculum/ plan de formation de l'entreprise formatrice (4.6) est conçu de manière à répondre à trois objectifs. Il constitue :

- Un outil pédagogique pour le maître d'apprentissage destiné à planifier et organiser les activités de formation de l'apprenti au sein de l'entreprise formatrice ;
- Un document pédagogique destiné au suivi et à l'évaluation périodique des compétences acquises par l'apprenti durant son cursus de formation au sein de l'entreprise formatrice ;
- Un document de liaison entre le maître d'apprentissage et le formateur, permettant de mettre en évidence la formation pratique non réalisable au sein de l'entreprise formatrice et à prendre en charge au niveau de l'EFP par des exercices pratiques dans les ateliers.

Le chapitre 5 : décrit le processus de « *Mise en œuvre du programme - Organisation pédagogique et évaluation des compétences* » et donne des recommandations pour l'implantation et l'application du curriculum de formation de l'apprenti dans les deux lieux de formation. Ce processus constitue la trame de fond pour l'adaptation du cadre réglementaire en vue d'une généralisation de cette nouvelle démarche.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

2.3.Processus d'acquisition des compétences professionnelles

L'acquisition des compétences professionnelles durant la formation par apprentissage se fait par alternance, entre la formation pratique en entreprise et la formation théorique et technologique complémentaire (FTTC) au sein de l'établissement de la formation professionnelle (EFP).

La formation en entreprise consiste en l'exécution répétée et progressive des différentes activités, subdivisées en tâches ou opérations, liées à l'exercice du métier. Elle se fait en milieu professionnel sous la responsabilité du maître d'apprentissage qui procède à des démonstrations accompagnées d'explications et veille à la réalisation des différentes phases de l'apprentissage.

Le maître d'apprentissage est un ouvrier ou cadre qualifié ou spécialisé en mesure de dispenser cette formation en entreprise.

Par sa formation dans l'entreprise, l'apprenti est familiarisé aux réalités professionnelles, notamment en matière de communication avec le client, ses besoins et ses réactions (satisfait, non satisfait), le processus de fabrication, les coûts, la performance et la rentabilité de l'entreprise. Cette familiarisation lui permet d'adapter sa prestation et d'améliorer son produit final, de la commande à la livraison du produit.

La formation théorique et technologique complémentaire au sein de l'EFP a pour objet d'assurer à l'apprenti l'acquisition des savoirs, savoirs- faire et savoirs- être nécessaires à l'exercice du métier. Elle est organisée sous forme de cours théoriques et d'exercices et/ou de travaux pratiques.

La FTTC est dispensée par des formateurs de la formation professionnelle ou par des personnes qualifiées, jugées compétentes en la matière par l'établissement de la formation professionnelle.

2.4.Documents pédagogiques

Les principaux documents pédagogiques utilisés pour assurer la formation par apprentissage sont :

- Le programme de formation par apprentissage ;
- Les contenus des cours et exercices préparés et adaptés par les formateurs et les maîtres d'apprentissage ;
- Le plan de formation de l'apprenti au niveau de l'entreprise ;
- Le livret d'apprentissage (à adapter à la nouvelle démarche) ;
- Les outils pédagogiques d'évaluation périodique et les batteries d'examen de fin d'apprentissage (à adapter à la nouvelle démarche).

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

3.Profil du métier (spécialité)

3.1.Identification du métier (spécialité)

Code spécialité	HTO 0702
Branche professionnelle	**HOTELLERIE TOURISME**
Durée de la formation	18 mois
Niveau d'accès	Savoir Lire et Ecrire
Niveau de qualification	**II**
Diplôme sanctionnant la formation	**CAP :** Certificat d'Aptitude Professionnelle

3.2.Domaine d'activité/ description du métier (spécialité)

Le pâtissier est un ouvrier qualifié capable d'exécuter des travaux nécessitent une compétence polyvalente, le rendant apte a participer efficacement a tous les stades de fabrication des produits de pâtisserie occidentale et orientale, confiserie et chocolaterie et boissons

3.3.Capacités professionnelles

Le pâtissier doit être capable de :

- Confectionner des gâteaux (occidentaux et orientaux) ; chocolat
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail
- Assurer la conservation et la présentation du produit

3.4.Exigences et conditions de travail du métier

- Physique (taille, robustesse) : Constitution physique moyenne
- Avoir une bonne vue
- Avoir un bon odorat
- Lieu de travail : à l'intérieur de la pâtisserie
- Eclairage : suffisamment éclairée, source artificielle
- Température : 25℃ moyenne
- Aération : importante
- Bruit et vibration : le milieu présente des bruits des outils, des appareils
- Poussière : farine, semoule, amidon.
- Risques professionnels blessures corporelles en main, et maux de dos
- Contre-indications du métier : allergie à la poussière, maladie du dos

.

3.5.Responsabilité du travailleur

- Le pâtissier est responsable de l'outillage et des équipements de travail mis à sa disposition

3.6.Evolution dans la carrière

- Possibilité d'accéder à un poste supérieur (chef pâtissier)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4.Curriculum du métier (spécialité)

La notion de curriculum utilisée ici, implique un processus dynamique de formation dans le sens d'un programme de formation de type ouvert, permettant une adaptation aux réalités du terrain et aux évolutions techniques et technologiques à introduire par les formateurs et les maîtres d'apprentissage.

Le curriculum est présenté sous forme de modules visant des compétences à acquérir.

La notion de module n'est pas comprise dans le sens de la formation modulaire dans sa forme classique. Il s'agit d'une structuration du curriculum en modules qui sont liés entre eux par une logique pédagogique sans cloisonnement. Toutefois, ils ne s'inscrivent pas dans un ordre chronologique obligatoire, nécessitant le commencement d'un module à la fin du précédent. Cette structuration donne une flexibilité dans l'organisation de la formation et permet une adaptation avec la programmation des activités de l'entreprise formatrice.

4.1.Objectif principal du Curriculum du métier (spécialité)

L'objectif principal du Curriculum vise à donner à l'apprenti une formation de qualité lui permettant de réaliser correctement les activités et les tâches inhérentes à son métier avec des performances acceptables au seuil de son entrée sur le marché du travail.

Cet objectif est réalisé à travers une organisation moderne du cursus de l'apprenti sur la base d'une démarche rationnelle, cohérente et flexible impliquant les principaux intervenants dans sa formation. Cette démarche est concrétisée par l'élaboration et la mise en œuvre du curriculum selon les mêmes principes et vise à développer :

- ***Les compétences de base liées au métier*** permettant une intégration facilitée de l'apprenti au sein de l'entreprise formatrice avec un minimum des compétences professionnelles. Elles sont à acquérir au sein de l'établissement de formation au début de sa formation ;
- ***Les compétences techniques du métier*** permettant une maîtrise de la technicité nécessaire à l'exécution correcte des activités et des tâches professionnelles. Elles sont à acquérir au sein de l'établissement de formation et dans l'entreprise formatrice ;
- ***Les compétences complémentaires*** favorisant une insertion facilitée de l'apprenti dans la vie active et un élargissement de ses capacités liées à une meilleure connaissance de l'entreprise et de son environnement. Elles comportent également une initiation à l'utilisation de l'outil informatique, devenue une nécessité à tout métier au plan de la gestion et du suivi des évolutions techniques et technologiques.

Par ailleurs, le curriculum comporte dans les différents modules, en tant que partie intégrante de la formation de l'apprenti dans les deux lieux de formation, le développement ***des compétences clés*** visant ***les qualités comportementales*** ainsi que ***les compétences environnementales*** lui permettant une maîtrise optimale de son métier et un comportement citoyen.

Parmi ces qualités et compétences, il est indiqué notamment :

- L'esprit d'entreprise et l'approche client ;
- Le souci de la qualité du travail ;
- La capacité de planification et d'organisation de son travail, ainsi que de contrôle et d'évaluation des activités et des tâches réalisées;
- L'esprit d'initiative et de responsabilité ;

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- L'aptitude au travail en équipe ;
- La protection de l'environnement en milieu professionnel par l'application des règles d'hygiène et de sécurité du travail inhérentes à tout métier et la préservation du milieu naturel ;
- L'aptitude aux changements et à la flexibilité avec une adaptation rapide et des attitudes positives à l'égard des changements professionnel, technique et technologique générés par des situations nouvelles dans son métier et son environnement ;
- La responsabilité sociale, etc.

4.2.Champs d'activité et leurs compétences professionnelles

Les ***champs d'activités*** du métier sont définis comme suit :

Champ d'activité 01 :	**Formation de base**
Champ d'activité 02 :	**La pâtisserie occidentale**
Champ d'activité 03 :	**La pâtisserie orientale**
Champ d'activité 04 :	**Confiserie - chocolaterie et boissons**
Champ d'activité 05 :	**Formation complémentaire**

Les ***compétences professionnelles*** par champ d'activité se présentent comme suit :

Champ d'activité 01 : Formation de base

- Se situer au regard du métier et de la démarche de formation
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et de protection de l'environnement
- Initier a l'utilisation de l'outil informatique en relation avec le futur métier
- Appliquer les notions de base sur la technologie liée a la spécialité
- Manipuler et entretenir les outils de travail
- Appliquer les notions de base de la langue d'enseignement et les formules de calcul
- Appliquer les connaissances théoriques en chimie
- Appliquer les notions de base de dessin technique

Champ d'activité 02 : La pâtisserie occidentale

- Réaliser les gâteaux a base de pâte feuilletée
- Réaliser les gâteaux a base de pâte a choux
- Réaliser les gâteaux a base de pâte à foncer
- Réaliser la biscuiterie
- Préparer les crèmes
- Réaliser les mousses

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Champ d'activité 03 : La pâtisserie orientale

- Réaliser les feuilletés aux farces
- Réaliser les friables aux farces
- Réaliser les gâteaux de semoule

Champ d'activité 04 : Confiserie - chocolaterie et boissons

- Réaliser la confiserie
- Préparer le chocolat
- Préparer les boissons

Champ d'activité 05 : Formation complémentaire

- Appliquer les notions de base en organisation et gestion de l'entreprise et l'esprit entrepreneurial
- S'informer sur les éléments d'aide à l'insertion professionnelle

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4.3. Synthèse du curriculum

Découpage horaire global de la formation entre les cours théoriques et pratiques en établissement de la formation professionnelle et en entreprise formatrice

Nombre de modules **22**

Durée de la formation : **18 mois**

Volume horaire total : **2760 Heures**

N° du module	*Titre du module*	Durée et lieux de formation			
		E.F.P		Entreprise	Total
		Théorie	Pratique		
01	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	14	4	0	18
02	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et de protection de l'environnement	24	6	0	30
03	Initier a l'utilisation de l'outil informatique en relation avec le futur métier	16	4	0	20
04	Appliquer les notions de base sur la technologie liée a la spécialité	24	6	0	30
05	Manipuler et entretenir les outils de travail	25	8	0	33
06	Appliquer les notions de base de la langue d'enseignement et les formules de calcul	20	0	0	20
07	Appliquer les connaissances théoriques en chimie	16	4	0	20
08	Appliquer les notions de base de dessin technique	20	6	0	26
09	Réaliser les gâteaux a base de pâte feuilletée	40	10	170	220
10	Réaliser les gâteaux a base de pâte a choux	40	10	170	220
11	Réaliser les gâteaux a base de pâte à foncer	36	10	119	165
12	Réaliser la biscuiterie	60	15	285	360
13	Préparer les crèmes	60	15	261	336
14	Réaliser les mousses	40	10	242	292
15	Réaliser les feuilletés aux farces	40	10	126	176
16	Réaliser les friables aux farces	30	8	116	154
17	Réaliser les gâteaux de semoule	25	8	112	145
18	Réaliser la confiserie	25	8	121	154
19	Prépare le chocolat	25	8	126	159
20	Prépare les boissons	20	6	84	110
21	Appliquer les notions de base en organisation et gestion de l'entreprise et l'esprit entrepreneurial	24	16	0	40
22	S'informer sur les éléments d'aide à l'insertion professionnelle	20	12	0	32
Total en Heures de Formation		644	184	1932	2760

Total EFP	**828**	**30%**
Total entreprise	**1932**	**70 %**
Total	**2760**	**100 %**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4.4. Découpage horaire par semestre, par module et par lieu de formation

Total				1er semestre			2ème semestre			3ème semestre		
Module	Total module	EFP	Entreprise	EFP	Entreprise	Total	EFP	Entreprise	Total	EFP	Entreprise	Total
Module 1	18	18	0	18	0	18	0	0	0	0	0	0
Module 2	30	30	0	30	0	30	0	0	0	0	0	0
Module 3	20	20	0	20	0	20	0	0	0	0	0	0
Module 4	30	30	0	30	0	30	0	0	0	0	0	0
Module 5	33	33	0	33	0	33	0	0	0	0	0	0
Module 6	20	20	0	20	0	20	0	0	0	0	0	0
Module 7	20	20	0	20	0	20	0	0	0	0	0	0
Module 8	26	26	0	26	0	26	0	0	0	0	0	0
Module 9	220	50	170	30	90	120	20	80	100	0	0	0
Module 10	220	50	170	25	90	115	25	80	105	0	0	0
Module 11	165	46	119	26	90	116	20	29	49	0	0	0
Module 12	360	75	285	25	100	125	25	100	125	25	85	110
Module 13	336	75	261	25	100	125	25	100	125	25	61	86
Module 14	292	50	242	10	112	122	20	70	90	20	60	80
Module 15	176	50	126	0	0	0	20	50	70	30	76	106
Module 16	154	38	116	0	0	0	18	60	78	20	56	76
Module 17	145	33	112	0	0	0	10	52	62	23	60	83
Module 18	154	33	121	0	0	0	20	96	116	13	25	38
Module 19	159	33	126	0	0	0	0	0	0	33	126	159
Module 20	110	26	84	0	0	0	0	0	0	26	84	110
Module 21	40	40	0	0	0	0	0	0	0	40	0	40
Module 22	32	32	0	0	0	0	0	0	0	32	0	32
Grand Total	**2760**	**828**	**1932**	338	582	**920**	203	717	**920**	287	633	**920**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4.5. Curriculum de l'Etablissement de formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 1	FORMATION DE BASE

MODULE: 1	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation

Durée de la formation Théorie 16 h Pratique 04 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
1.1	***Identifier le métier et ses débouchés***	• Avoir un entretien avec un Conseiller à l'orientation et / ou un formateur de la spécialité • Connaître l'organisation et le fonctionnement l'établissement de formation • Visiter un atelier de la spécialité • Connaître les tâches essentielles du métier, les conditions de travail et l'environnement • Avoir un aperçu sur les possibilités d'insertion professionnelle	• Informations générales sur le métier et son histoire • Présentation du profil professionnel du métier • Informations sur l'établissement de formation et présentation de son organisation • Présentation de la filière du métier et de la branche professionnelle • Présentation les voies potentielles pour un futur emploi,	
1.2	***Connaître le parcours de formation***	• **Connaître** les différentes étapes de la formation par apprentissage et son organisation • Identifier les parties principales du programme de formation et sa durée • Identifier les principaux intervenants dans le déroulement de la formation	• Informations générales sur le déroulement de la formation • Présentation des champs d'activités et des compétences professionnelles • Rappeler le rôle et les missions du formateur et du maître d'apprentissage	
1.3	***S'informer sur le métier et son environnement professionnel***	• Situer le métier dans sa filière, le secteur d'activités et les créneaux porteurs • Présenter les voies potentielles pour un futur emploi	• Informations sur le secteur d'activité, le métier et ses perspectives • Les perspectives d'emploi et le dispositif public d'insertion professionnelle des jeunes	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 2	**Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et de protection de l'environnement**

Durée de la formation Théorie 24 h Pratique 06 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
2.1	***Identifier et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en milieu professionnel***	• Définir les règles générales d'hygiène et de sécurité au travail • Identifier les règles d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier • Déterminer et mettre en œuvre les moyens et les mesures d'hygiène et de sécurité au travail • Définir et appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire liés au métier	• Notions élémentaires d'hygiène et de sécurité au travail • Définition les règles d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier • Recommandations relatives à l'hygiène et la sécurité en milieu professionnel • Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité	
2.2	***Identifier les risques d'accidents et de maladies professionnelles liés au métier et les moyens de leur prévention***	• Déterminer les risques généraux d'accidents et maladies professionnelles liés au métier et leurs causes principales • Identifier les risques et maladies professionnelles liés à l'exécution des activités professionnelles et à l'utilisation : - des outils et des machines, - des matières premières et des produits nocifs - du courant électrique et des gaz • Définir les moyens de protection individuelle (tenue de travail, casque, gants, lunettes/masque et chaussures de sécurité)	• Présentation des principales causes et circonstances d'accidents et les moyens de leur prévention • Règles générales pour la protection des biens et des personnes • Les principaux moyens d'intervention et leur utilisation • Actions à accomplir ou comportements à adopter en présence d'accident ou d'incendie • Plan et procédures d'évacuation	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
2.3	***Définir et appliquer les mesures et les moyens de protection individuelle et collective***	• Définir les moyens et les mesures protection collective (organisation de travail, rangement, Aération, ventilation, plan d'évacuation et issues de secours) • Connaître et appliquer les mesures de lutte contre l'incendie (emplacement et utilisation des extincteurs, plan d'évacuation et issues de secours) • Utiliser les moyens de protection individuelle et respecter le règlement intérieur • Appliquer les mesures protection collective	• Présentation des principales causes et circonstances de maladies professionnelles et les moyens de leur prévention	
2.4	***Déterminer la conduite à tenir en cas d'accident et effectuer les premiers soins***	• Lancer une alerte en cas d'accident • Identifier les règles élémentaires de premiers secours et d'assistance aux accidentés • Prendre toutes les précautions nécessaires avant d'intervenir • Porter les premiers secours et soins préventifs et avertir le Responsable hiérarchique et/ ou le Responsable de la sécurité	• Programme de formation de sauveteur secouriste de travail (SST) • Notions de premiers secours et assistance aux accidentés en cas de: - Brûlures - Blessures - Hémorragies - Chocs électriques - Intoxications (inhalation)	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
2.5	***Déterminer les risques du métier sur l'environnement et prendre les mesures pour sa protection***	• Identifier les effets nocifs portant atteinte à l'environnement (Aspects généraux) • Déterminer les éléments à risques sur l'environnement provenant des activités du métier • Identifier les mesures de prévention des effets et des risques sur l'environnement • Appliquer les mesures de lutte contre les effets et les risques sur l'environnement et les différentes pollutions • Utiliser les différents moyens et techniques de lutte contre la pollution	• Généralités sur l'environnement : Les composants environnementaux (homme, eau, air, sol, faune, flore) • Définition générale de la pollution et des risques majeurs sur l'environnement • Programme national pour la protection de l'environnement • Principes et règles d'évacuation et d'élimination des déchets	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 3 Initier a l'utilisation de l'outil informatique en relation avec le futur métier

Durée de la formation Théorie 16 h Pratique 04 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
3.1	***Mettre en marche un micro-ordinateur***	• brancher un micro-ordinateur avec ses périphériques (souris, imprimante, etc.) • démarrer un micro-ordinateur • redémarrer un micro-ordinateur	• Introduction a l'informatique • Matériels constitutifs d'un micro-ordinateur avec ses périphériques	
3.2	***Manipuler correctement l'environnement graphique Windows***	• Démarrer et arrêter le Windows • Utiliser le menu démarrer • Utiliser la barre des taches	• Définition et présentation générale de l'environnement Windows	
3.3	***Utiliser correctement l'office Word***	• Ouvrir et fermer un fichier document • Editer et saisir un texte • Effectuer la création, la suppression, la copie, et le déplacement • Enregistrer un fichier • Enregistrer un fichier sur (disquette, disque amovible, CD ROM) • Imprimer des documents		
3.4	***Utiliser correctement l'Excel***	• Ouvrir et fermer un classeur Excel • Enregistrer un classeur Excel • Effectuer des sommes en lignes et en colonnes • Elaborer des formules • Appliquer une même formule a d'autres cellules, colonnes ou lignes • Insérer une feuille de calcul Excel dans le Word	• Définition d'un classeur • Définition d'une feuille de calcul • Définition d'une cellule • Définition d'une formule sous Excel	
3.5	***Utiliser le navigateur Internet***	• Sélectionner le moteur de recherche • Préciser le domaine de recherche • Télécharger le résultat de la recherche • Créer une boite Email		

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 4	**Appliquer les notions de base sur la technologie liée à la spécialité**

Durée de la formation Théorie 24 h Pratique 06 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
4.1	***Identifier les produits de meunerie***	• Différencie les produits de meunerie • Texture • Couleur • Granulométrie • Utiliser les produits de meunerie • Hydrater les produits • Pétrir les produits	• Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des produits de meunerie : • Semoule, farine, fécule…	
4.2	***Identifier les sucres***	• Différencie les sucres • Granulométrie • Couleur • Utiliser les sucres • Sirops • Crèmes	• Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des produits sucrés : • Sucre cristallisé, sucre glace, glucose, miel, édulcorants…	
4.3	***Identifier les matières grasses***	• Déterminer les matières grasses végétales • Margarine, huile, smen • Déterminer les matières grasses animales • beurre, smen • Utiliser les matières grasses • crèmes, pâtes	• Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des matières grasses : • Huiles, margarines, smen	
4.4	***Identifier les œufs***	• Déterminer la qualité des œufs • poids • fraîcheur • Utiliser les œufs • crèmes • pâtes	• Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des œufs	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 5 Manipuler et entretenir les outils de travail

Durée de la formation Théorie 25 h Pratique 08 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
5.1	***Manipuler les équipements*** **de pâtisserie**	• Manier les équipements lourds • Manier les équipements mobiles • Utiliser les outils de travail • Manipuler le système de verrouillage et sécurité des appareils	• Principe de fonctionnement : ○ Des équipements lourds ○ Des équipements mobiles ○ Des outils de travail	
5.2	***Entretenir le matériel de pâtisserie***	• Identifier les outils de travail • Entretenir les outils de travail • Utiliser les outils de travail	• 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

MODULE: 6 Appliquer les notions de base de la langue d'enseignement et les formules de calcul arithmétique

Durée de la formation Théorie 20 h Pratique 0 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
6.1	***Maîtrise les techniques d'expression Orale et écrite***	• Prendre note d'une commande • Elaborer une commande • Participer à une séance de travail • Elaborer un document de travail (schémas, devis, facture, compte rendu, rapports, etc.) • S'exprimer dans un langage technique et professionnel.	• Rappel des notions de base de la lecture et de l'écriture : les éléments constituant de la phrase, la conjugaison, la ponctuation • Techniques de rédaction d'un document • Les différents modèles de documents utilisés dans le métier (spécialité) • Formes et objectifs des documents • Techniques d'expression et de communication professionnelle et de communication professionnelle, liées au métier (spécialité)	
6.2	***Utiliser les notions fondamentales d'arithmétique.***	• Maîtriser les formules de base de l'arithmétique • Appliquer les notions de propriétés communes des nombres entiers • Calculer les quantités, les rapports, les proportions et les pourcentages	• Les formules de base d'arithmétique	• Les quatre opérations arithmétiques • PPMC et PGDC • Les rapports • Pourcentage • Calcule des nombres décimaux
6.3	***Maîtriser les notions fondamentales de géométrie plane***	• Tracer les différentes formes de bas de la géométrie • Calculer les périmètres, les surfaces et les volumes	• Les formes géométriques	Les lignes et les figures géométriques Calcul de périmètre, de surfaces et de volumes
6.4	***Utiliser les unités de mesures***	• Identifier les unités de mesures • Convertir les unités de mesures	• Les instruments de mesures liées au métier (spécialité)	• Les unités de mesure • Conversion d'unités de mesure

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 7 Appliquer les connaissances théoriques en chimie

Durée de la formation Théorie 16 h Pratique 04 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle
7.1	***déterminer la qualité de l'eau***	• Déterminer le pH de l'eau • Naturelle • Distillé • Déterminer la salinité de l'eau • Utiliser l'eau dans la pâtisserie	• Source de l'eau • L'importance de l'eau • Utilisation du l'eau	
7.2	***Identifier les sels***	• Différencier les sels origine granulométrie couleur • Utiliser les sels pâtes	• Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation du sel	
7.3	***Identifier les agents levants***	• Déterminer les levures (chimiques, de bière) origine granulométrie couleur • Utiliser les levures pâtes	• Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation • des agents levants : • Levure chimique • Levure de bière	
7.4	***Identifier les arômes***	• Différencier les arômes naturels artificiels • Utiliser les arômes pâtes crèmes sirops	• Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation • des arômes: • Arômes naturels et artificiels	
7.5	***Identifier les colorants***	• Déterminer les colorants naturels artificiels • Utiliser les colorants crèmes sirops	• Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des colorants	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 8 Appliquer les notions de base de dessin technique

Durée de la formation Théorie 20h Pratique 06 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle
8.1	***Appliquer les normes de dessin***	• Identifier les formats normalisés • Procéder à écriture normalises • Tracer les traits normalises	• Format de feuille A0, A1, A2 • Les traits • Les formats d'écriture	
8.2	***représenter les différentes vues***	• Faire mise en page d'une feuille de dessin • Réaliser la projection orthogonale • représenter les 3 vues vue de face vue de gauche vue de dessus	• La cartouche de dessin • Les Projections	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 2	La pâtisserie occidentale

MODULE: 9 **Réaliser les gâteaux a base de pâte feuilletée**

Durée de la formation Théorie 40 h Pratique 10 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
9.1	***Réaliser les feuilletés***	• Peser les ingrédients • Réaliser la détrempe • Abaisser la pâte • Tourer la pâte • Abaisser la pâte • Détailler les formes • Cuire • Fourrer et décorer	• Technique de pétrissage • Utilisation et entretien du pétrin • Technique de beurrage • Evaluation du produit fini : -au goût -à l'odeur -à l'aspect (forme et couleur) -à la texture et friabilité	• Les formes géométriques
9.2	***Réaliser les gâteaux a de base pâte Philou***	• Peser les ingrédients • Réaliser la détrempe • Diviser la détrempe par portions égales • Abaisser les portions partiellement • Poser les portions les uns sur les autres en étalant l'amidon entre eux • Abaisser les pâtes ensemble • Fourrer la farce • Recouvrir la farce • Détailler les formes • Cuire • Finir	• Définition de la pâte Philou • Technique de réalisation • Matière première • Technique de décoration	• Les formes géométriques • Calcul de poids • Les volumes

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 10 Réaliser les gâteaux a base de pâte a choux

Durée de la formation Théorie 40 Pratique 10

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
10.1	***Réaliser les éclairs et les choux***	• Peser les ingrédients • Mélanger les ingrédients • Mettre le mélange sur le feu jusqu'à ébullition • Dessécher la pâte • Mettre la pâte se refroidir • Incorporer les œufs un par un • Ajouter la vanille • Dresser les pièces et décorer • Cuire au four • Fourrer, assembler et finir les pièces	• Techniques de réalisation de l'empois d'amidon • Technique de dessiccation de la pâte • Technique d'incorporation des œufs • Température de coagulation des œufs • Rôle des œufs dans la pâte à choux • Phénomène de formation d'une cavité dans les gâteaux • Evaluation du produit fini : -au goût -à l'odeur -à l'aspect (forme et couleur) -à la texture • Technique de décoration	• Les conversions • Les risques de brûlures • L'hygiène des œufs
10.2	***Réaliser le rama***	• Peser les ingrédients • Mélanger deux mesures égales (pâte à choux et purée) • Frire le mélange • Fourrer • Finir	• Les différents gâteaux réalisés à base de pâte à choux	• Les risques de brûlures
10.3	***Réaliser les gâteaux a base de pâte crêpée***	• Peser les ingrédients • Mélanger les ingrédients • Mettre la pâte au repos dans un endroit frais • Frire la pâte • Garnir après cuisson • Décorer et finir	• Techniques de réalisation	• Les risques de brûlures • Calcul de temps

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 11 Réaliser les gâteaux a base de pâte à foncer

Durée de la formation Théorie 36 Pratique 10h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
11.1	***Réaliser les gâteaux a base de pâte sucrée***	• Peser les ingrédients • Réaliser une émulsion (beurre, sucre, œufs) • Incorporer les éléments solides (farine, maïzena) • Fraiser la pâte • Mettre la pâte au repos dans un endroit frais • Abaisser la pâte • Détailler des formes • Foncer les moules à tartes • Garnir avant ou après cuisson • Cuire • Décorer	• Technique d'émmulsification • Etude de l'émulsion • Rôle de l'émulsion • Technique de fraisage • Rôle du frasage	• Les formes géométriques • Calcul de poids • Les volumes
11.2	***Réaliser les gâteaux a base de pâte sablée***	• Peser les ingrédients • Mélanger beurre, farine et sucre • Sabler les éléments solides • Hydrater la pâte (œufs ou l'eau ou lait) • Fraiser la pâte • Mettre la pâte au repos dans un endroit frais • Abaisser la pâte • Détailler les formes • Foncer les moules à tartes • Garnir avant ou après cuisson • Cuire • Décorer	• Taux d'hydratation • Rôle de l'hydratation • Technique de sablage • Rôle du sablage • Technique de fraisage • Rôle du fraisage	• Le pourcentage • Les formes géométriques

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
11.3	***Réaliser les gâteaux a base de pâte brisée***	• Peser les ingrédients • Mélanger les ingrédients • Ajouter l'eau avec des petites quantités • Mettre la pâte au repos • Abaisser la pâte • Détailler les formes • Foncer les moules • Garnir avant cuisson • Cuire • Décorer	• Technique de préparation de la pâte brisée • Les déférents types de décoration	• Calcul de poids • Les volumes

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 12	Réaliser la biscuiterie

Durée de la formation Théorie 60 h Pratique 15 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
12.1	***Réaliser les gâteaux a base de pâte gaufrée***	• Peser les ingrédients • Mélanger les ingrédients • Mettre la pâte au repos dans un endroit frais • Presser la pâte • Garnir après cuisson • Décorer et finir	• Technique de pétrissage • Technique de beurrage • Evaluation du produit fini : -au goût -à l'odeur -à l'aspect (forme et couleur) -à la texture et friabilité	• Calcul de temps
12.2	***Réaliser les gâteaux a base de pâte friable***	• Peser les ingrédients • Réaliser simultanément les deux opérations • Blanchir les jaunes d'œufs • Cuir le sucre (soufflé) • Mélanger les deux produits • Battre jusqu'au refroidissement • Finir • Cuire	• Techniques de blanchissement • Les étapes de cuisson de sucre	• Les risques de brûlures • Calcul de temps • L'hygiène du matériel

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 13 Préparer les crèmes

Durée de la formation Théorie 60 h Pratique 15 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
13.1	***Prépare la crème au beurre***	• Peser les ingrédients • Réaliser simultanément les deux opérations : • Battre les œufs (blanchir) • Cuire le sucre avec l'eau et vinaigre • Mélanger le sucre et les œufs • Battre le mélange jusqu'à refroidissement • Incorporer le beurre et la vanille • Réserver au froid	• Technique de blanchiments des œufs • Rôle des blanchiments des œufs • les étapes de cuisson du sucre • Les différentes techniques de réalisation de la crème au beurre • Les différents types de crèmes (italienne, génoise)	• Les conversions • Les risques de brûlures
13.2	***Prépare la crème pâtissière***	• Peser les ingrédients • Réaliser simultanément les deux opérations : • Chauffer le lait avec le sucre vanille • Mélanger (sucre, les œufs, poudre a crème) • Incorporer le lait chaud dans le mélange • Laisser la crème se refroidir	• Technique de cuisson de sucre • Les qualités de lait et ces dérivés	• Les risques de brûlures • Calcul de temps • L'hygiène du matériel
13.3	***Prépare la crème anglaise***	• Peser les ingrédients • Réaliser simultanément les deux opérations : • Mélanger (sucre, les jaunes d'œufs) • Chauffer le lait • Incorporer le lait chaud dans le mélange • Réchauffer le lait chaud avec le mélange	• Technique de réalisation de la crème anglaise • Caractéristiques de la crème anglaise	• Les conversions • Les risques de brûlures • Calcul de temps
13.4	***Prépare une crème chantilly***	• Peser les ingrédients • Mélanger (poudre chantilly, lait frais, arôme) • Battre le mélange • Réserver au froid	• Technique de réalisation de la crème chantilly • Caractéristiques de la crème chantilly • Détermination de la température de refroidissement	• Calcul de temps

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
13.5	***Prépare une meringue***	• Peser les ingrédients • Battre les blancs d'œufs à chaud ou à froid • Incorporer le sucre cuit ou non cuit • Dresser • Cuire	• Technique d'incorporation du sucre • Technique de dressage • Les différentes réalisations à base de meringue (Suisse, France ; Italie) • cuisson • Evolution de la meringue pendant la cuisson • Evaluation du produit fini : -au goût -à l'odeur -à l'aspect (forme et couleur) -à la friabilité	• Les conversions • Les risques de brûlures • Calcul de temps • L'hygiène de matériel

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE:14 ***Réaliser les mousses***

Durée de la formation Théorie. 40 h Pratique 10 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
14.1	***Réaliser Le Bavarois***	• Réaliser la crème anglaise • Incorporer la gélatine et la crème anglaise • Incorporer la crème anglaise fouettée à la composition refroidie • Emmouler • Laisser prendre au froid	• Les caractéristiques de la gélatine • L'utilisation de la gélatine	
14.2	***Réaliser La Charlotte***	• Réaliser le biscuit ou la génoise • Réaliser une crème anglaise • Réaliser une crème chantilly • Réaliser une glace • Réaliser le montage du vacherin et décorer à la chantilly • Mettre au réfrigérateur (froid)	• Les caractéristiques de la génoise • L'utilisation de la génoise • Les caractéristiques chantilly • Les caractéristiques du vacherin	
14.3	***Réaliser Le Vacherin Glacer***	• Réaliser une meringue italienne • Incorporer sucre et gélatine • Incorporer crème fouettée • Verser la composition dans des moules à glace	• Les caractéristiques d'une meringue 'italienne	
14.4	***Réaliser le soufflé chaud***	• Réaliser une crème pâtissière • Incorporer une meringue ordinaire • Cuire dans des moules beurrés et chemisés de sucre • Décorer	• Les caractéristiques du soufflé • L'utilisation du soufflé	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
14.5	***Réaliser le soufflé glacé***	• Réaliser une meringue italienne • Incorporer la purée de fruits • Incorporer la crème fouettée à froid	• Les caractéristiques du soufflé glacé • L'utilisation du soufflé glacé	
14.6	***Réaliser le flan au caramel (crème renversée au caramel)***	• Réaliser un caramel • Blanchir les jaunes avec le sucre • Incorporer en remuant du lait vanillé • Cuire dans des moules caramélisés démouler		

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 3	La pâtisserie orientale

MODULE: 15	réaliser les feuilletés aux farces

Durée de la formation Théorie 40 h Pratique 10 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
15.1	***Réaliser les feuilletés Sucrés***	• Peser les ingrédients • Monder et moudre les concasses • Réaliser la farce aux concasses • Réaliser la pâte • Abaisser la pâte • Poser la farce • Couvrir la farce • Décorer • Cuir et finir	• Technique de réalisation de la pâte à baklawa ; samssa • Technique de préparation de la farce baklawa	• Calcul de poids • Les volumes
15.2	***Réaliser les feuilletés Salés***	• Peser les ingrédients • Préparer la farce • Préparer la pâte feuilletée • Abaisser la pâte • Poser la farce • Décorer • Cuir et finir	• Technique de réalisation coca, manchon • Quiches ; vol aux vents	• Risque de brûlures • Hygiène alimentaire (intoxication) • Calcul de poids • conversions

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 16	**Réaliser les friables aux farces**

Durée de la formation Théorie 30h Pratique 8 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
16.1	***Réaliser les friables cuits***	• Peser les ingrédients • Réaliser la pâte friable • Réaliser la farce aux concasses • Fourrer la pâte friable selon le type de gâteau - façonné les gâteaux • Cuire • Décorer (glacer, enrober)	• Techniques de réalisation de la pâte friable • Techniques de glaçage	• Les risques de brûlures
16.2	***Réaliser les friables non cuits***	• Peser les ingrédients • Réaliser la pâte friable • Réaliser la farce aux concasses • Farcer selon le type de gâteau • Façonner les gâteaux • Décorer	• Les différents types de pâtes (hrissa ; bniouene, kefta…..)	• Hygiène alimentaire (intoxication) • conversions

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 17 **Réaliser Les Gâteaux De Semoule**

Durée de la formation Théorie 25 h Pratique 8 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
17.1	***Réaliser Les Gâteaux De Semoule occasionnelle***	• Peser les ingrédients • Préparer la pâte friable • Farcer selon le type de gâteau • Façonner les gâteaux • Cuire ou frire selon le type de gâteau • Arroser du miel	• Techniques de préparation de la pâte de ZLABIA • Techniques de préparation de la pâte de KALB EL LOUZE	• Risque de gaz • Calcul arithmétique (conversion , poids)
17.2	***Réaliser Les Gâteaux De Semoule quotidien***	• Peser les ingrédients • Mélanger les ingrédients • Sabler et pétrir la pâte selon le type de gâteau • Fourrer la pâte friable selon le type de gâteau • Façonner les gâteaux • Cuire ou frire selon le type de gâteau • Arroser du miel	• Techniques de sablage et pétrissage • Différents types de gâteaux (MAKROUTE….)	• Hygiène alimentaire • Calcul arithmétique (conversion , poids)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 4	Confiserie - chocolaterie et boissons

MODULE: 18	Réaliser la confiserie

Durée de la formation Théorie 25 h Pratique 8 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
18.1	***Réaliser la confiserie cuite***	• Peser les ingrédients • Préparer le sucre (soufflé ou caramélisé ;glacé) • Façonner la préparation • Décorer	• techniques de cuisson de sucre	• calcul arithmétique (conversion, poids)
18.2	***Réaliser la confiserie non cuite***	• Peser les ingrédients • Choisir les fruits (secs et frais) • Fourrer ou tremper les fruits • Décorer	• techniques de trempage des fruits • Les critères de choix des fruits	
18.3	***Préparer la confiture***	• Peser les ingrédients • Choisir les fruits (secs et frais) • Préparer les fruits • Cuire les fruits avec ou sans sucre • Conditionner le produit • Conserver le produit	• Techniques de préparation • Techniques de conditionnement • Techniques de conservation • Les critères de choix des fruits	• Les techniques de stérilisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 19	Préparer le chocolat

Durée de la formation Théorie 25 h Pratique 8 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
19.1	***Préparer le chocolat de décoration***	• Peser les ingrédients • Préparer la ganache et différente sorte de fourrage • Façonner et mouler selon les model • Conserver	• Matière première • sortes de cuisson –finition	
19.2	***Préparer les copeaux de chocolat***	• Peser les ingrédients • Finir la préparation du chocolat • Tremper les différentes parties selon le modèle choisi • Décoration de chocolat déjà trempé et symboles ou sources de décoration	• Régulateur du degré de température • Coté à tremper • Méthode de cuisson et techniques de préparation • Connaissances des appellations selon la composition •	
19.3	***Mouler les morceaux de chocolat***	• Finir la préparation du chocolat • Préparer les moules à utiliser • Utiliser les techniques du moulage (a la cuillère ou au cornet) • Mouler les morceaux de chocolat • Faire ressortir les morceaux du moule	• Régulateur et température utiliser spécialement pour les appareils du moulage • Décor mosaïque • Evolution et réalisation • Finition • Composition des modèles du chocolat • Appareil spécial (thermostat)	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 20	**Préparer les boissons**

Durée de la formation Théorie 20 h Pratique 06 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
20.1	***Préparer les boissons naturelles***	• Peser les ingrédients • Choisir les fruits • Préparer les fruits • Cuire les fruits ou non selon le choix • Mixer la préparation •	• Les fruits : définition, origine, composition	
20.2	***Préparer les boissons artificielles***	• Peser les ingrédients • Choisir les fruits • Préparer les fruits • Cuire les fruits ou non selon le choix • Mixer la préparation	• Les arômes • Acide citrique	• Les conversions

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 5	FORMATION COMPLEMENTAIRE

MODULE : 21 **Appliquer les notions de base en organisation et gestion de l'entreprise et l'esprit entreprenarial**

Durée de la formation Théorie 24 h Pratique 16 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
21.1	***Identifier les différentes organisations et fonctions essentielles de l'entreprise et les tâches y afférentes***	• Identifier les différentes organisations de l'entreprise : - Types d'entreprise - Structures hiérarchiques - Structures fonctionnelles • Identifier les fonctions essentielles : - La fonction gestion et ses tâches essentielles - La fonction financière et ses tâches principales - La fonction production - La fonction commerciale	• Les statuts d'entreprise (EPE, SPA, SARL, EURL, etc.) • La composante d'une entreprise (organigramme, ressource humaine, équipements…) • Bilan financier, rendement • Règlement intérieur d'une entreprise	
21.2	***Identifier les notions de base de l'offre et la demande, de la rentabilité et de la facturation***	• Identifier les notions de base sur les coûts de revient, le rendement d'une main d'œuvre qualifiée (temps unitaire) • Définir les principes et la fonction de régulation du marché sur le coût des biens et services proposés • Rédiger et établir une facture et les démarches de recouvrement	• Cheminement de base sur le calcul du rendement d'une main d'œuvre (Taux horaire) • Barème des prix en vigueur relatif aux prestations de service	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
21.3	***Développer les notions de base d'une approche entreprenariale***	• Comprendre le fait d'orienter un projet vers les besoins du client et les opportunités du marché • Identifier les avantages et l'intérêt de proposer des produits nouveaux • Distinguer les différentes fonctions et leur interaction en matière de produit, de prix, de marché et de promotion	• Développer les notions et principes de satisfaction des besoins du Client • Expliquer les avantages des produits novateurs • Présenter les principes de base de la liaison : Produit - Prix et Promotion	
21.4	***Développer les principes de base pour une auto évaluation de ses capacités professionnelles***	• Identifier les exigences de la fonction « entreprenariat » • Définir les compétences essentielles de cette fonction telles que l'expérience professionnelle approfondie et la maîtrise du métier • Mesurer ses capacités professionnelles et personnelles pour mener à bien un projet • Définir les atouts nécessaires à un Entrepreneur pour réussir son projet	• Présenter les règles élémentaires pour monter et réaliser un projet qui réussi • Présenter les atouts et les motivations nécessaires à un Promoteur de projet	
21.5	***Identifier les règles de gestion de la matière première et de la pièce de rechange***	• Définir les différents composants • S'informer sur les techniques de gestion • Identifier les outils de gestion • S'informer sur les procédures d'entrée et de sortie des produits du magasin • Définir les techniques de rangement et d'entreposage sur différents types de support et de rayonnage	• Présenter les différents modèles d'outils de gestion: - Fiche d'inventaire - Bon d'entrée - Bon de sortie - Bon de commande - Bon de livraison • Démontrer les techniques d'approvisionnement du magasin • Présenter les différents modèles de support et rayonnage de rangement	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE : 22 S'informer sur les éléments d'aide à l'insertion professionnelle

Durée de la formation Théorie 20 h Pratique 12 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
22.1	***Elaborer un Curriculum vitæ (CV)***	• S'informer sur les avantages d'un CV bien élaboré et de son utilisation • Identifier la structure et le rôle d'un Curriculum vitæ (CV) • Décrire les composantes avec précisions : Identité, cursus et profil de formation, expérience professionnelle, qualités personnelles, etc.	• Modèle de rédaction d'un curriculum vitae • Les principes directeurs et les avantages de l'utilisation d'un CV	
222	***Rédiger une lettre de motivation (demande d'emploi)***	• Identifier la structure d'une demande d'emploi (expéditeur, destinataire, l'objet, la date) • Définir les éléments pertinents de la demande d'emploi : références de formation, expériences, présentation, âge, etc. • Formuler et personnaliser la demande d'emploi par la volonté d'obtenir l'emploi, la disponibilité, la loyauté et l'engagement	• Modèle de rédaction de la demande d'emploi • Appliquer les techniques de communication	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
22.3	***Préparer et réaliser un entretien d'embauche***	• Saisir l'importance de se préparer à un entretien d'embauche • Manifester son intérêt pour l'emploi et faire preuve de courtoisie au moment de l'entrevue • Distinguer les différents types d'entrevue, en tenant compte de leurs atouts • Rechercher des informations sur : - l'entreprise : sa place et son importance sur le marché, ses produits, ses perspectives - le futur métier envisagé : ses exigences et les conditions de son exercice	• Application des simulations	
22.4	***Identifier les techniques de recherche d'emploi et les démarches pour l'auto emploi***	• Identifier les structures du Service public chargé de l'emploi • Identifier les formalités d'inscription comme demandeur d'emploi • Rechercher les informations sur les entreprises et leurs besoins en main d'œuvre qualifiée • Rechercher les informations sur le dispositif d'aide à l'emploi mis en place par l'Etat	• Présentation du Service public chargé de l'emploi : localisation et missions (ANEM – ALEM, la commune, etc.) • Informations sur le tissu économique de la région et de la localité • Présentation du dispositif d'aide à l'emploi mis en place par l'Etat : DIPJ – ANSEJ – ANGEM etc.	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Curriculum et plan de formation de l'entreprise formatrice

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 2 **La pâtisserie occidentale**

MODULE 9 : Réaliser les gâteaux a base de pâte feuilletée

Durée de formation 170 heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
9.1	***Réaliser les feuilletés***	• Peser les ingrédients • Réaliser la détrempe • Abaisser la pâte • Tourer la pâte • Abaisser la pâte • Détailler les formes • Cuire • Fourrer et décorer								
9.2	***Réaliser les gâteaux a de base pâte Philou***	• Peser les ingrédients • Réaliser la détrempe • Diviser la détrempe par portions égales • Abaisser les portions partiellement • Poser les portions les uns sur les autres en étalant • L'amidon entre eux • Abaisser les pâtes ensemble • Fourrer la farce • Recouvrir la farce • Détailler les formes • Cuire • Finir								

(1) A confirmer par une croix (X) pour chaque sous compétence réalisée par l'entreprise ou à couvrir par l'EFP
(2) l'appréciation de l'apprenti est faite par le maître d'apprentissage au cours de la formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE 10:	Réaliser les gâteaux a base de pâte a choux

Durée de formation 170 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
10.1	***Réaliser les éclairs et les choux***	• Peser les ingrédients • Mélanger les ingrédients • Mettre le mélange sur le feu jusqu'à bouillir • Dessécher la pâte • Mettre la pâte se refroidir • Incorporer les œufs un par un • Ajouter la vanille • Dresser les pièces et décorer • Cuire au four • Fourrer, assembler et finir les pièces								
10.2	***Réaliser le rama***	• Peser les ingrédients • Mélanger deux mesures égales (pâte à choux et purée) • Frire le mélange • Fourrer • Finir								
10.3	***Réaliser les gâteaux a base de pâte crêpée***	• Peser les ingrédients • Mélanger les ingrédients • Mettre la pâte au repos dans un endroit frais • Frire la pâte • Garnir après cuisson • Décorer et finir								

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 11	Réaliser les gâteaux a base de pâte a foncer

Durée de formation 119 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
11.1	***Réaliser les gâteaux a base de pâte sucrée***	• Peser les ingrédients • Réaliser une émulsion (beurre, sucre, œufs) • Incorporer les éléments solides (farine,maïzena) • Fraiser la pâte • Mettre la pâte au repos dans un endroit frais • Abaisser la pâte • Détailler des formes • Foncer les moules à tartes • Garnir avant ou après cuisson • Cuire • Décorer								
11.2	***Réaliser les gâteaux a base de pâte sablée***	• Peser les ingrédients • Mélanger beurre, farine et sucre • Sabler les éléments solides • Hydrater la pâte (œufs ou l'eau ou lait) • Fraiser la pâte • Mettre la pâte au repos dans un endroit frais • Abaisser la pâte • Détailler les formes • Foncer les moules à tartes • Garnir avant ou après cuisson • Cuire • Décorer								

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
11.3	***Réaliser les gâteaux a base de pâte brisée***	• Peser les ingrédients • Mélanger les ingrédients • Ajouter l'eau avec des petites quantités • Mettre la pâte au repos • Abaisser la pâte • Détailler les formes • Foncer les moules • Garnir avant cuisson • Cuire • Décorer								

(1) A confirmer par une croix (X) pour chaque sous compétence réalisée par l'entreprise ou à couvrir par l'EFP
(2) l'appréciation de l'apprenti est faite par le maître d'apprentissage au cours de la formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 12 Réaliser la biscuiterie

Durée de formation 285 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
12.1	***Réaliser les gâteaux a base de pâte gaufrée***	• Peser les ingrédients • Mélanger les ingrédients • Mettre la pâte au repos dans un endroit frais • Presser la pâte • Garnir après cuisson • Décorer et finir								
12.2	***Réaliser les gâteaux a base de pâte friable***	• Peser les ingrédients • Réaliser simultanément les deux opérations • Blanchir les jaunes d'œufs • Cuir le sucre (soufflé) • Mélanger les deux produits • Battre jusqu'au refroidissement • Finir • Cuire								

(1) A confirmer par une croix (X) pour chaque sous compétence réalisée par l'entreprise ou à couvrir par l'EFP
(2) l'appréciation de l'apprenti est faite par le maître d'apprentissage au cours de la formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 13	Réaliser les crèmes

Durée de formation 261 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
13.1	***Prépare la crème au beurre***	• Peser les ingrédients • Réaliser simultanément les deux opérations : • Battre les œufs (blanchir) • Cuire le sucre avec l'eau et vinaigre • Mélanger le sucre et les œufs • Battre le mélange jusqu'à refroidissement • Incorporer le beurre et la vanille • Réserver au froid								
13.2	***Prépare la crème pâtissière***	• Peser les ingrédients • Réaliser simultanément les deux opérations : • Chauffer le lait avec le sucre vanille • Mélanger (sucre, les œufs, poudre a crème) • Incorporer le lait chaud dans le mélange • Laisser la crème se refroidir				2				
13.3	***Prépare la crème anglaise***	• Peser les ingrédients • Réaliser simultanément les deux opérations : • Mélanger (sucre, les jaunes d'œufs) • Chauffer le lait • Incorporer le lait chaud dans le mélange • Réchauffer le lait chaud avec le mélange								
13.4	***Prépare une crème chantilly***	• Peser les ingrédients • Mélanger (poudre chantilly, lait frais, arôme) • Battre le mélange • Réserver au froid								

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
13.5	***Prépare une meringue***	• Peser les ingrédients • Battre les blancs d'œufs à chaud ou à froid • Incorporer le sucre cuit ou non cuit • Dresser • Cuire								

(1) A confirmer par une croix (X) pour chaque sous compétence réalisée par l'entreprise ou à couvrir par l'EFP
(2) l'appréciation de l'apprenti est faite par le maître d'apprentissage au cours de la formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 14	Réaliser les mousses

Durée de formation 242 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
14.1	***Réaliser Le Bavarois***	• Réaliser la crème anglaise • Incorporer la gélatine et la crème anglaise • Incorporer la crème anglaise fouettée à la composition refroidie • Emmouler • Laisser prendre au froid								
14.2	***Réaliser La Charlotte***	• Réaliser le biscuit ou la génoise • Réaliser une crème anglaise • Réaliser une crème chantilly • Réaliser une glace • Réaliser le montage du vacherin et décorer à la chantilly • Laisser prendre au réfrigérateur (froid)				2				
14.3	***Réaliser Le Vacherin Glacer***	• Réaliser une meringue italienne • Incorporer sucre et gélatine • Incorporer crème fouettée • Verser la composition dans des moules à glace								
14.4	***Réaliser le soufflé chaud***	• Réaliser une crème pâtissière • Incorporer une meringue ordinaire • Cuire dans des moules beurrés et chemisés de sucre • Décorer								
14.5	***Réaliser le soufflé glacé***	• Réaliser une meringue italienne • Incorporer la purée de fruits • Incorporer la crème fouettée à froid								
14.6	***Réaliser le flan au caramel (crème renversée au caramel)***	• Réaliser un caramel • Blanchir les jaunes avec le sucre • Incorporer en remuant du lait vanillé • Cuire dans des moules caramélisés démouler								

(1) A confirmer par une croix (X) pour chaque sous compétence réalisée par l'entreprise ou à couvrir par l'EFP
(2) l'appréciation de l'apprenti est faite par le maître d'apprentissage au cours de la formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 3 **La pâtisserie orientale**

MODULE 15: **Réaliser les feuilletés aux farces**

Durée de formation 126 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
15.1	**Réaliser les feuilletés Sucrés**	• Peser les ingrédients • Monder et moudre les concasses • Réaliser la farce aux concasses • Réaliser la pâte • Abaisser la pâte • Poser la farce • Couvrir la farce • Décorer • Cuir et finir								
15.2	**Réaliser les feuilletés Salés**	• Peser les ingrédients • Préparer la farce • Préparer la pâte feuilletée • Abaisser la pâte • Poser la farce • Décorer • Cuir et finir								

(1) A confirmer par une croix (X) pour chaque sous compétence réalisée par l'entreprise ou à couvrir par l'EFP
(2) l'appréciation de l'apprenti est faite par le maître d'apprentissage au cours de la formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE 16:	Réaliser les friables aux farces

Durée de formation 116 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
16.1	***Réaliser les friables cuits***	• Peser les ingrédients • Réaliser la pâte friable • Réaliser la farce aux concasses • Fourrer la pâte friable selon le type de gâteau - façonner les gâteaux • Cuire • Décorer (glacer, enrober)								
16.2	***Réaliser les friables non cuits***	• Peser les ingrédients • Réaliser la pâte friable • Réaliser la farce aux concasses • Farcer selon le type de gâteau • Façonner les gâteaux • Décorer								

(1) A confirmer par une croix (X) pour chaque sous compétence réalisée par l'entreprise ou à couvrir par l'EFP
(2) l'appréciation de l'apprenti est faite par le maître d'apprentissage au cours de la formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE 17:	Réaliser Les Gâteaux De Semoule

Durée de formation 112 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
17.1	***Réaliser Les Gâteaux De Semoule occasionnelles***	• Peser les ingrédients • Préparer la pâte friable • Farcer selon le type de gâteau • Façonner les gâteaux • Cuire ou frire selon le type de gâteau • Arroser du miel								
17.2	***Réaliser Les Gâteaux De Semoule quotidiens***	• Peser les ingrédients • Mélanger les ingrédients • Sabler et pétrir la pâte selon le type de gâteau • Fourrer la pâte friable selon le type de gâteau • Façonner les gâteaux • Cuire ou frire selon le type de gâteau • Arroser du miel								

(1) A confirmer par une croix (X) pour chaque sous compétence réalisée par l'entreprise ou à couvrir par l'EFP
(2) l'appréciation de l'apprenti est faite par le maître d'apprentissage au cours de la formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 4	Confiserie - chocolaterie et boissons

MODULE 18:	Réaliser la confiserie

Durée de formation 121 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
18.1	***Réaliser la confiserie cuite***	• Peser les ingrédients • Préparer le sucre (soufflé ou caramélisé ;glacé) • Façonner la préparation • Décorer								
18.2	***Réaliser la confiserie non cuite***	• Peser les ingrédients • Choisir les fruits (secs et frais) • Fourrer ou tremper les fruits • Décorer								
18.3	***Préparer la confiture***	• Peser les ingrédients • Choisir les fruits (secs et frais) • Préparer les fruits • Cuire les fruits avec ou sans sucre • Conditionner le produit • Conserver le produit								

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE 19:	Préparer le chocolat

Durée de formation 126 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
19.1	***Préparer le chocolat de décoration***	• Peser les ingrédients • Préparer la ganache et différente sorte de fourrage • Façonner et mouler selon les model • Conserver								
19.2	***Préparer les copeaux de chocolat***	• Peser les ingrédients Finir la préparation du chocolat • Tremper les différentes parties selon le modèle choisi • Décoration de chocolat déjà trempé et symboles ou sources de décoration								
19.3	***Mouler les morceaux de chocolat***	• Finir la préparation du chocolat • Préparer les moules à utiliser • Utiliser les techniques du moulage (à la cuillère ou au cornet) • Mouler les morceaux de chocolat • Faire ressortir les morceaux du moule								

(1) A confirmer par une croix (X) pour chaque sous compétence réalisée par l'entreprise ou à couvrir par l'EFP
(2) l'appréciation de l'apprenti est faite par le maître d'apprentissage au cours de la formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE 20:	Préparer les boissons

Durée de formation 84 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
20.1	***Préparer les boissons naturelles***	• Peser les ingrédients • Choisir les fruits • Préparer les fruits • Cuire les fruits ou non selon le choix • Mixer la préparation								
20.2	***Préparer les boissons artificielles***	• Peser les ingrédients • Choisir les fruits • Préparer les fruits • Cuire les fruits ou non selon le choix • Mixer la préparation								

(1) A confirmer par une croix (X) pour chaque sous compétence réalisée par l'entreprise ou à couvrir par l'EFP
(2) l'appréciation de l'apprenti est faite par le maître d'apprentissage au cours de la formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Grille de notation et d'évaluation

Signification	Note	Points	Appréciation
Une performance correspondant aux exigences d'une manière **particulièrement bien**	1	de 20 – 18	très bien
Une performance correspondant entièrement **bien** aux exigences	2	moins de 18 - 16	bien
Une performance correspondant **généralement assez bien** aux exigences	3	moins de 16 - 13	assez bien
Une performance qui **est caractérisée par des manques,** mais qui répond encore généralement aux exigences	4	moins de 13 - 10	moyen
Une performance qui **ne répond pas aux exigences**, mais qui révèle qu'il y a des connaissances de base et qu'on peut rectifier des insuffisances dans un délai de temps prévisible	5	moins de 10 - 7	insuffisant
Une performance qui ne correspond pas aux exigences et qui révèle que même **les connaissances de base sont si incomplètes que les insuffisances ne peuvent pas être rectifiées** dans un délai de temps prévisible	6	moins de 7 - 0	très insuffisant

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

5. Mise en œuvre du programme de formation: Organisation pédagogique et évaluation des compétences

5.1. Organisation pédagogique de la formation

Le programme de formation par apprentissage est mis en en œuvre conjointement par l'EFP et l'entreprise formatrice. Pour garantir une qualité de formation à l'apprenti, il est indispensable d'organiser les relations de travail entre le maître d'apprentissage et le formateur et d'assurer leur étroite collaboration par des rencontres régulières et permanentes.

Le programme de formation est le document de base qui définit les compétences à acquérir par l'apprenti durant son cursus de formation. Il constitue un outil pédagogique de référence pour le formateur et le maître d'apprentissage qui doivent organiser chacun dans son domaine, leur action de formation conformément à la structuration des différents modules de formation en respectant particulièrement les temps consacrés à chaque module.

L'organisation pédagogique de la formation de l'apprenti dans son volet mise en oeuvre, est définie dans son ensemble par l'EFP qui coordonne le déroulement du cursus de l'apprenti.

L'EFP fixe en relation avec l'entreprise formatrice, l'emploi du temps en définissant les périodes de la FTTC et les périodes de la formation pratique en entreprise, en tenant compte du volume horaire défini par le programme de formation.

L'emploi du temps fixé est communiqué aux formateurs chargés du suivi et de la FTTC et au maître d'apprentissage ainsi qu'à l'apprenti. L'ATP chargé de l'apprentissage assure la coordination entre les différents intervenants et veille au respect de l'emploi du temps.

5.2. Organisation de la formation au sein de l'établissement de formation

Pour être efficace, la formation théorique et technologique complémentaire (FTTC) au sein de l'EFP, doit être organisée de façon méthodique dans ses différents volets depuis la rentrée en formation jusqu'à l'examen de fin d'apprentissage :

- Organisation et harmonisation des rentrées
- Constitution de groupes homogènes d'apprentis
- Affectation de formateurs de la spécialité pour les cours de la FTTC
- Désignation des salles de cours et des ateliers pour les travaux pratiques avec les équipements et la matière d'œuvre nécessaires en fonction du programme de formation
- Préparation des aides didactiques à remettre à l'apprenti
- Organisation et gestion des évaluations périodiques des compétences
- Préparation et organisation de l'examen de fin d'apprentissage.

5.2.1.Organisation des rentrées en formation par apprentissage

La rentrée en formation par apprentissage est un moment fort dans le déroulement du cursus de l'apprenti. Elle doit être organisée minutieusement de l'accueil de l'apprenti jusqu'au lancement concret de la formation.

(1) Harmonisation des rentrées :

Pour des raisons évidentes d'efficacité et de qualité de la formation ainsi que de coordination des activités pédagogiques, il est indispensable de fixer une même date de rentrée en apprentissage pour tous les apprentis d'un même groupe de façon à permettre un déroulement régulier de leur cursus de formation.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Ainsi le suivi de la formation pratique et les évaluations périodiques des compétences acquises deviennent plus aisées et faciles à programmer.

Il est recommandé d'organiser **deux (02) rentrées en apprentissage par an** à une date préalablement fixée (octobre et février), en rapport avec les périodes de validation des contrats d'apprentissage.

Afin d'exploiter au maximum les opportunités de formation révélées tardivement, il peut être envisagé exceptionnellement une 3ème rentrée (avril) dont la date doit être fixée également au préalable.

(2) Constitution des groupes homogènes d'apprentis :

Après la validation des contrats d'apprentissage et sous la coordination de la DFEP, les EFP en collaboration avec le CAAL, doivent constituer des groupes homogènes d'apprentis ayant un même niveau d'accès et une même spécialité. Chaque groupe ne devrait pas dépasser le nombre de 25 apprentis.

En raison de la difficulté objective, liée aux effectifs réduits de certaines spécialités dans un même établissement, il est préconisé 3 cas possibles :

- Au sein d'un même établissement, il est recommandé d'organiser ***un groupe pour une spécialité*** à chaque fois que l'effectif des apprentis est suffisant ;
- Si l'effectif des apprentis est insuffisant, il est recommandé d'organiser ***un groupe pour une spécialité*** au niveau d'un établissement choisi en raison de son affectation pédagogique, regroupant des apprentis de deux ou plusieurs établissements organisés en zone géographique (selon la démarche « zoning ») ;
- Exceptionnellement, pour les apprentis en effectif très réduit, il est recommandé d'organiser ***un groupe pour une famille de métiers*** en respectant le même niveau de formation.

(3) Concertation avec l'entreprise formatrice :

Afin d'assurer une bonne coordination entre la formation pratique et la formation théorique et technologique complémentaire (FTTC) et une prise en charge correcte de l'apprenti dans les deux lieux de formation, il est indispensable que l'EFP organise une concertation avec l'entreprise formatrice au début de la formation. L'EFP et l'entreprise formatrice doivent fixer d'un commun accord les périodes de la FTTC et les périodes de la formation pratique en entreprise, en tenant compte du volume horaire défini par le programme de formation.

5.2.2. Organisation et déroulement de la Formation théorique et technologique complémentaire (FTTC)

La Formation théorique et technologique complémentaire (FTTC) est organisée sur la base du « Curriculum de l'Etablissement de formation » (voir 4.5.).

La répartition de cette durée globale en volume horaire hebdomadaire est laissée à l'initiative de l'EFP qui doit déterminer un emploi du temps équilibré en tenant compte de la durée de formation exprimée en semaines pour chaque groupe d'apprentis. Cette répartition est à réaliser au début de la formation.

Cette démarche permet une organisation souple et cohérente du cursus de formation de l'apprenti. Elle permet également l'organisation de périodes de formation par le regroupement des apprentis pour une période donnée à chaque fois que nécessaire, tel que pour la formation de base, ou en fonction du contexte géographique ou de l'organisation spécifique des activités pédagogiques et de l'entreprise.

Toutefois, le volume horaire semestriel indiqué par le tableau « Découpage horaire par semestre et par module de formation » (voir 4.4.) doit être respecté de manière à assurer un déroulement cohérent du cursus de l'apprenti et faciliter les évaluations périodiques.

Autant que faire se peut le déroulement de la FTTC doit être mis en relation avec la formation pratique. Cette action peut être rendue possible avec une relation de travail étroite à développer entre le formateur et le maître d'apprentissage.

Il est rappelé que la FTTC comprend également des exercices et des travaux pratiques en ateliers au sein de l'EFP à chaque fois que le programme l'exige ou que certaines activités professionnelles ne soient pas exécutées par l'entreprise formatrice (voir 5.3).

La FTTC doit être assurée par un formateur de la spécialité, ayant le niveau souhaité et exceptionnellement par un formateur de la même branche professionnelle.

5.2.3.Formation de base au niveau de l'EFP

La méthodologie proposée préconise une formation de base à assurer à l'apprenti au début de sa formation, dont les objectifs sont décrits au chapitre 2.2. Elle est définie pour chaque métier/ spécialité au début du curriculum de l'établissement de formation dans le Champ N°1 « Formation de base ». Cette formation de base est destinée à doter l'apprenti des savoirs théoriques et technologiques et des savoirs- faire pratiques qui lui permettent une intégration facilitée au sein de l'entreprise formatrice.

La durée de cette formation est définie en fonction du niveau de technicité de chaque métier (spécialité) et de la complexité des activités à réaliser. Elle est assurée par l'EFP et peut être organisée sous forme de stage bloqué en une ou deux périodes selon les conditions spécifiques de chaque métier (spécialité) et/ ou de chaque région ou localité.

5.2.4.Formation complémentaire

Le curriculum prévoit une formation complémentaire destinée à renforcer les compétences professionnelles de l'apprenti par un élargissement de ses connaissances et savoirs faire. Le but de cette formation complémentaire est de donner à l'apprenti une formation aussi complète que possible facilitant son insertion dans la vie professionnelle, avec une plus large employabilité.

Cette formation complémentaire est assurée à travers des modules conçus de façon à faire acquérir à l'apprenti :

- *Les notions de base en organisation et gestion de l'entreprise et l'esprit entrepreneurial,* lui permettant de mieux comprendre l'organisation, la gestion et l'intérêt de l'entreprise où il travaille et de se s'initier à l'esprit entrepreneurial, visant l'auto emploi et le montage de petits projets ;
- *L'initiation à l'utilisation de l'outil informatique* lui permettant de gérer efficacement son activité professionnelle d'une part et d'élargir et d'actualiser ses connaissances techniques et technologiques par l'accès au réseau Internet d'autre part;
- *Les éléments d'aide à l'insertion professionnelle* à travers les techniques de recherche d'emploi par une présentation dynamique de sa candidature à occuper un emploi et une meilleure connaissance des acteurs du marché de l'emploi et de son organisation.

Compte tenu de leur spécificité, certains métiers/ spécialités intègrent l'initiation à l'utilisation de l'outil informatique au niveau du Champ d'activité N°1 « Formation de base ». De ce fait, la formation complémentaire ne reprend pas ce module pour ces métiers/ spécialités.

Enfin, d'autres métiers (spécialités) ont nécessité l'introduction d'un module technique complémentaire lié à la possibilité (éventualité) d'extension de l'activité du métier pour une gestion technique spécifique ou un élargissement des compétences professionnelles avec certaines options.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

La formation complémentaire est organisée par l'EFP en collaboration avec l'entreprise. Elle peut comporter des démonstrations et des aspects pratiques, notamment par des visites d'entreprises et d'institutions en relation avec les objectifs de la formation.

5.3. Formation au sein de l'entreprise formatrice

La formation au sein de l'entreprise formatrice est organisée sur la base du « Curriculum et plan de formation de l'entreprise » (voir 4.6.), dont les objectifs sont décrits au chapitre 2.2.

Elle concerne essentiellement des aspects pratiques à travers des activités et des gestes professionnels exécutés par l'apprenti de manière répétitive et progressive en cours d'activité professionnelle. Elle doit être également renforcée par des démonstrations et explications techniques et technologiques réalisées par le maître d'apprentissage.

Cette formation constitue une partie essentielle du cursus de l'apprenti. Une attention particulière doit être accordée à son organisation, son suivi et son évaluation. Elle est encadrée par un maître d'apprentissage désigné par l'entreprise formatrice parmi les ouvriers ou cadres qualifiés ou spécialisés en mesure de dispenser cette formation en entreprise.

Malgré les contraintes objectives liées à la programmation des activités, l'entreprise doit faire l'effort de réaliser le plan de formation de l'apprenti le plus prés possible du contenu du programme de formation, en relation avec la FTTC.

La répartition de cette durée globale en volume horaire hebdomadaire est fixée en relation avec les horaires de travail de l'entreprise et l'emploi du temps défini pour la FTTC. Cette répartition donne lieu à l'élaboration par l'entreprise d'un plan de formation personnalisé pour l'apprenti par référence au « Curriculum et plan de formation de l'entreprise » (voir 4.6.).

5.4.Suivi et évaluation des compétences

5.4.1.Organisation du suivi de l'apprenti

Le suivi régulier de l'apprenti en milieu professionnel et au niveau de l'établissement de formation est réalisé par les formateurs de l'EFP en relation avec le maître d'apprentissage. Il fait l'objet d'un planning des visites au niveau de l'entreprise formatrice.

Le nombre de ces visites est fixé à deux visites au moins par semestre. Chaque visite donne lieu à un rapport - modèle « ***fiche de visite ».*** Ce rapport comprend outre les informations générales relatives à l'apprenti, le maître d'apprentissage et l'entreprise formatrice, les observations quant aux conditions de la formation, le respect du plan de formation et l'assiduité de l'apprenti.

Des réunions périodiques de coordination entre les formateurs et les maîtres d'apprentissage concernés doivent être organisées à l'effet d'ajuster le cas échéant le plan de formation de l'apprenti. Ces réunions devraient permettre d'apporter des solutions aux contraintes éventuelles rencontrées en cours de formation et notamment le rapport qui doit exister entre la FTTC et la formation en entreprise. En fonction des thèmes abordés, des représentants des apprentis pourraient être associés à certaines rencontres.

Pour assurer un suivi régulier et un encadrement de qualité des apprentis, l'EFP doit mobiliser un nombre de formateurs suffisant en veillant à une juste répartition des tâches de chacun, en même temps que des moyens de leurs déplacements et de motivation.

L'organisation des réunions périodiques de coordination, requiert la même attention. Pour garantir leur efficacité, atteindre les résultats escomptés et impliquer les maîtres d'apprentissage, il est nécessaire de réunir les conditions de travail acceptables et des mesures incitatives.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Le livret d'apprentissage est un instrument pédagogique essentiel pour le suivi du cursus de formation de l'apprenti. Il est mis à la disposition de chaque apprenti par l'EFP au même titre que le contrat d'apprentissage. C'est un document personnel de l'apprenti qui porte sur toutes les activités et tâches qu'il réalise en cours de formation aussi bien en entreprise qu'au niveau de l'EFP durant toute la durée de sa formation.

Le livret d'apprentissage comporte toutes les informations observations et recommandations relatives au déroulement du cursus de l'apprenti. Il est contrôlé régulièrement par le maître d'apprentissage et le formateur chargé du suivi.

Pour donner toute son efficacité à cet instrument pédagogique, le livret d'apprentissage doit être adapté à la nouvelle méthodologie de formation professionnelle par apprentissage.

5.4.2.Evaluation périodique et les instruments pédagogiques

Les évaluations périodiques sont organisées au minimum une fois par semestre. Elles portent sur le programme dispensé au cours du semestre considéré et les compétences dont les modules sont achevés.

Selon le cas, elles consistent en des exercices écrits ou la réalisation de produits ou de prestations et sont pratiquées par le formateur pour la FTTC (au sein de l'EFP) et par le maître d'apprentissage pour la partie pratique (au sein de l'entreprise formatrice).

La notation se fait sur la base de la ***grille de notation et d'évaluation*** donnée à la fin du « Curriculum et plan de formation de l'entreprise ». Cette grille constitue la référence pour les évaluations périodiques aussi bien pour la FTTC que pour la formation en entreprise.

La note d'évaluation globale pour le semestre inclue la FTTC et la partie entreprise. Pour chacune des deux parties, les notes sont affectées d'un coefficient en fonction du poids relatif et pour chaque compétence (ou module).

Outre, les évaluations périodiques ci-dessus évoquées, l'évaluation se fait à travers des tests ponctuels organisés à l'initiative des formateurs et des maîtres d'apprentissage qui portent des appréciations et formulent des conseils aux apprentis en cours de formation entre deux périodes d'évaluation semestrielle.

Les notes d'évaluation semestrielle peuvent, le cas échéant, être prises en compte par le jury lors des délibérations pour l'examen de fin d'apprentissage. Leur impact est laissé à l'appréciation des membres du jury et défini par voie réglementaire.

5.4.3.Examen de fin d'apprentissage

A la fin de sa formation, l'apprenti est soumis à un Examen de fin d'apprentissage (EFA). L'examen de fin d'apprentissage est une exigence de l'institution qui a pour but de prouver que le niveau de qualification prévu a été atteint et que les compétences sont acquises par rapport aux exigences d'exercice du métier.

(1) Organisation et épreuves de l'EFA :

L'examen de fin d'apprentissage est organisé sous la responsabilité de l'Etablissement de formation professionnelle en collaboration avec l'entreprise formatrice. Il porte sur les matières enseignées pendant le cursus de formation et comprend des épreuves écrites et la réalisation de produits ou de prestations, selon les thèmes de sujets retenus.

En règle générale, l'examen se déroule au sein de l'EFP. Toutefois, si les conditions de réalisation de produits ou de prestations ne sont pas réunies au sein de l'EFP, les épreuves concernant cette partie peuvent se dérouler au sein de l'entreprise formatrice sous le contrôle des formateurs de l'EFP en collaboration avec le maître d'apprentissage. Les conditions matérielles pour le déroulement de l'EFA sont réunies par l'EFP.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Les épreuves de l'EFA sont choisies sur la base des propositions de sujets d'examen formulées par les formateurs en collaboration avec les maîtres d'apprentissage. Elles doivent être présentées selon les normes techniques et des standards reconnus.

Elles ne doivent comporter aucune erreur. Elles doivent comporter le temps alloué pour la qualification visée et le débit matière. Pour la partie pratique, les épreuves doivent porter sur l'activité normale de l'apprenti à son poste de travail.

Les épreuves ainsi conçues doivent être transmises à l'institution compétente en matière d'examen pour leur validation et la sélection finale des sujets d'examen. Les sujets retenus doivent être transmis sous pli cacheté à l'EFP concerné au plus tard 15 jours avant la date prévue de l'examen pour permettre son organisation matérielle dans de bonnes conditions.

La correction des épreuves et l'attribution des notes sont faites par des formateurs et des maîtres d'apprentissage choisis préalablement, en préservant l'anonymat des candidats. Pour les épreuves pratiques (réalisation d'ouvrages à l'échelle réelle) l'évaluation et la notation est faite par au minimum par un binôme (un formateur et un maître d'apprentissage) qui peut être élargi selon le cas et le besoin à un groupe d'évaluateurs choisis en raison de leur qualification et compétence.

Les modalités de correction et d'attribution des notes sont fixées par l'administration de la formation professionnelle qui définit :

- Les coefficients par matière ;
- La note éliminatoire ;
- La note moyenne d'admission à l'examen de fin d'apprentissage ;
- Les conditions de prolongation de formation.

Les critères ainsi définis sont portés à la connaissance de l'apprenti à évaluer.

(2) Le Jury d'examen

Le jury d'examen est composé de formateurs et de maîtres d'apprentissage, de professionnels et de pédagogues. Il est présidé par le Directeur de l'EFP qui assure son secrétariat technique.

Il est fortement recommandé de faire participer des représentants des opérateurs économiques du métier (spécialité), des chambres consulaires et d'unions professionnelles de la branche au jury d'examen et les impliquer particulièrement dans ce processus d'évaluation des apprentis.

WWW.DZPEN.COM قلم الجزائر

Le jury d'examen veille au respect des procédures en matière de :

- Ouverture des plis ;
- Surveillance et de bon déroulement de l'examen ;
- Vérification des conditions matérielles de l'examen ;
- Respect des modalités de correction des épreuves.

Le jury délibère sur les résultats obtenus par les candidats et élabore le procès verbal de l'examen qui mentionne les candidats :

- Reçus avec ou sans mention ;
- Repêchés (rachats) ;
- Echecs avec ou sans possibilités de repasser l'examen ;
- Les prolongations de la formation.

Sur la base des résultats proclamés, l'administration de la formation professionnelle délivre les diplômes aux candidats reçus.

Ces dispositions sont précisées par l'administration de la formation professionnelle par voie réglementaire.