REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

وزارة التكويــن والتعليـم المهنيـــين

MINISTERE DE LA FORMATION ET DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNELS

INSTITUT DE FORMATION ET DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNELS BIRKHADEM - ALGER

معهد التكوين والتعليم المهنيين
بئر خادم – الجزائر

PROGRAMME DE QUALIFICATION

PÂTISSERIE ORIENTALE

Année 2022

IFEP D'ALGER ✉ 03 Rue des frères Djillali – Birkhadem – Alger -☎: 021 54.21.44/45/46 – Fax: 021.54.22.00
e-mail : *ifpbirkhadem@mfep.gov.dz*

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

1. PROFIL PROFESSIONNEL DE LA QUALIFICATION

I- PRESENTATION DE LA QUALIFICATION

Branche professionnelle : HRT

Dénomination de la qualification : Pâtisserie orientale

Définition de la qualification: Le stagiaire doit être capable de réalisation des gâteaux d'amandes

Tâches :

- Réalisation des feuilletés aux amandes
- Réalisation des friables aux amandes
- Réalisation des gâteaux d'amandes
- Réalisation des gâteaux de semoules

II - CONDITIONS DE TRAVAIL :

***Lieu de travail* :**

Il peut exercer dans des restaurants de luxe, dans des hôtels, dans des chaînes de restauration d'entreprise ainsi que dans les compagnies maritimes et aussi dans des boulangeries- pâtisseries qui sont elles, de petites tailles mais beaucoup plus polyvalentes.

Caractéristiques physiques :

- *Éclairage :* Naturel et artificiel.
- *Température et humidité :* Température ambiante.
- *Bruits et vibrations* : La conformité des matériels et des locaux aux normes de sécurité et de travail, atténue les nuisances dues aux bruits de fonctionnement de certains appareils (groupes ventilateurs.
- *Poussière :* La conformité des locaux aux normes d'hygiène, ainsi que les types de matériels et procédures de fabrication employées, réduisent considérablement l'apparition de poussière.

Risques et Maladies professionnelles :

- *Maladies professionnelles*

Les affections corporelles peuvent être de plusieurs sortes :

a) Pulmonaires, due aux différences de températures fréquentes (chaud et froid)

b) Nasales : dues à un local mal ventilé (atmosphère chargée en poussière)

c) Troubles provoqués par la sensibilité aux poussières divers (eczéma, asthme, allergies,……..)

- *Risques d'accidents :*

Les accidents peuvent être causés de plusieurs manières :

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

III- EXIGENCES DE LA QUALIFICATION :

Exigences physiques :

La pratique de ce métier requiert :

- Une résistance physique : à la température ambiante, à la station debout prolongée, à des horaires particuliers.
- Une force physique : pour le maniement de charges lourdes

Intellectuelles :

- Des prés requis permettant la maîtrise et l'utilisation des unités de mesure, de poids et la compréhension de la technologie professionnelle.

- Toute expérience professionnelle déjà acquise dans le domaine de l'alimentation ou de la restauration ne fait que favoriser l'assimilation des connaissances technologiques et pratiques de ce métier

IV- RESPONSABILITES :

Responsabilités matérielles :

- Il est responsable de l'ensemble du matériel professionnel qui lui est confié.
- Il doit respecter les consignes d'utilisation et d'entretien imposées par la direction

Responsabilités morales :

La qualité du produit doit être irréprochable et doit présenter toutes les garanties hygiéniques et gustatives pour les consommateurs.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Ceci doit se concrétiser par la combinaison d'un contrat moral et technique de réalisation, cet engagement de qualité passe également par l'utilisation de matières premières saines et leur conservation ou stockage dans les meilleures conditions.

Responsabilité décisionnelle :

Cette responsabilité s'exerce de manière autonome en fonction des circonstances ou difficultés techniques pouvant être rencontrées, sans pour avant dépasser les limites hiérarchiques.

Il est donc responsable des productions qui lui sont confiées.

Sécurité :

Il doit respecter toutes les consignes de sécurité émanant de la direction (sécurité du poste de travail, sécurité de l'ensemble de l'établissement.

VII- FORMATION :

Conditions d'admission : Niveau scolaire réduit.

Durée de la formation : 03 mois

Sanction de la formation **:** Certificat de qualification professionnelle

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

2. COMPETENCES LIEES A LA QUALIFICATION

Tableau représentatif des compétences nécessaires à la qualification

Compétences professionnelles	
01	Réaliser des gâteaux farcis aux amandes
02	Réaliser des gâteaux d'amandes
Compétences complémentaires	
01	Utiliser des notions de technologie générale
02	Appliquer les règles de base d'hygiène et sécurité
03	Utiliser des notions de base de calcul professionnel

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CP)

Enoncé de la compétence :

CP1 - Réaliser des gâteaux farcis aux amandes

Elément de la compétence :

- Réaliser la farce aux amandes
- Réaliser la pâte à baklawa ou utiliser des feuilles de diouls
- Réaliser la pâte friable
- Fourrer la pâte de pâte d'amande en façonnant les gâteaux
- Décorer avant ou après cuisson
- Sabler la semoule avec du beurre ou du sucre
- Hydrater la pâte
- Farcir la pâte en façonnant les gâteaux
- Cuire les gâteaux
- Sucrer les gâteaux

Condition de réalisation :

A l'aide de :

- Récipients
- Casseroles
- Couteau
- Rouleau à pâtisserie
- Laminoir
- Bassines en inox
- Emporte pièces
- Moule
- Coupe pâte
- Four
- Eléments de décoration
- Plateaux en cuivre ronds ou carrés

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Granulation adéquate de la farce
- Pâte ferme et homogène
- Préparation homogène et régulière de la farce
- Sucrage adéquat
- Pâte friable ferme et homogène
- Fourrage et façonnage réguliers et précis
- Semoule adéquate
- Sablage correct
- Hydratation correcte
- Cuisson correcte
- Sens de la décoration et de la présentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CP)

Enoncé de la compétence :

CP2 - Réaliser des gâteaux d'amandes

Elément de la compétence :

- Monder et moudre les amandes
- Sucrer et hydrater cette poudre d'amande
- Cuire cette pâte d'amande avant ou après façonnage
- Décorer les gâteaux

Condition de réalisation :

A l'aide de :

- Mixeur - broyeur
- Bassines en inox
- Casseroles
- Couteau
- Emporte-pièce
- Four
- Eléments de décoration

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Mouture correcte
- Hydratation correcte de la poudre d'amande
- Façonnage précis et régulier
- Sens de la décoration
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CC)

Enoncé de la compétence :

CC1- Appliquer les notions de technologie générale

Elément de la compétence :

- Utiliser des notions de technologie des matières premières
- Utiliser des notions de technologie du matériel

Condition de réalisation :

A l'aide de :

- Tests, observations, toucher

A partir de :

- Critères et normes prédéfinis

Critères de performance :

- Maîtrise de la technologie du matériel
- Maîtrise de la technologie des matières premières

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CC)

Enoncé de la compétence :

CC2- Appliquer les règles de base d'hygiène et sécurité

Elément de la compétence :

- Utiliser les principes d'hygiène
- Utiliser les principes de sécurité

Condition de réalisation :

A l'aide de :

- Extincteurs, vêtements de sécurité
- Matériels d'hygiène et de sécurité

A partir de :

- Consignes sécurité, normes d'hygiène

Critères de performance :

- Application rigoureuse des règles de base d'hygiène et de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CC)

Enoncé de la compétence :

CC3- Utiliser des notions de base de calcul professionnel

Elément de la compétence :

- Utiliser les opérations élémentaires d'arithmétique
- Utiliser le système métrique
- Réaliser une commande

Condition de réalisation :

A l'aide de :

- Calculatrice
- Matériel de mesures (poids, volume,..)

A partir de :

- Recettes de base
- Exercices

Critères de performance :

- Maîtrise des notions de base de calcul professionnel

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

3. CONTENUS DE LA FORMATION

Structure de la formation

Intitulé de la qualification : Pâtisserie orientale
Durée : 240 h

Code	*Désignation des modules*	*Durée*
MQ1	Réaliser des gâteaux d'amandes	**72 h**
MQ2	Réaliser des gâteaux farcis aux amandes	**90 h**
MC1	Utiliser des notions de technologie générale	**36 h**
MC2	Appliquer les règles de base d'hygiène et sécurité	**24 h**
MC3	Utiliser des notions de base de calcul professionnel	**18 h**

Répartition semestrielle et /ou trimestrielle des modules

Intitulés des modules	*Semestre ou trimestre*			
	Cours	*TP*	*Total hebdo*	*Total semestre*
MQ1	02	04	06	72 h
MQ2	02	05.5	07.5	90 h
MC1	01	02	03	36 h
MC2	01	01	02	24 h
MC3	0.5	01	01.5	18 h
Totaux	***6.5***	***13.5***	***20***	**240 h**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation des gâteaux d'amandes

Code du module : MQ 1

Durée : 72 H

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réalisation des gâteaux d'amandes

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

- Mixeur - broyeur
- Bassines en inox
- Casseroles
- Couteau
- Emporte-pièce
- Four
- Eléments de décoration

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances

- Mouture correcte
- Hydratation correcte de la poudre d'amande
- Façonnage précis et régulier
- Sens de la décoration
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Monder et moudre les amandes	- Granulation homogène, calibrée et adéquate	- Technique d'émondage et de mouture des amandes
- Sucrer et hydrater cette poudre d'amande	- Sucrage et hydratation adéquate et effectuée correctement	- Technique d'hydratation de la poudre d'amandes - Caractéristiques des amandes
- Cuire cette pâte d'amande avant ou après façonnage	- Maîtrise de la cuisson - Façonnage correct et régulier	- Les différents façonnages - Cuisson - Evaluation du produit fini : - Au goût - A l'odeur - A l'aspect (forme et couleur)
- Décorer les gâteaux	- Maîtrise de la décoration	- Techniques de décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DES MODULES

Module : Réalisation des gâteaux farcis aux amandes

Code du module : MQ2

Durée : 90 H

Comportement attendu :

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

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

- Récipients
- Casseroles
- Couteau
- Rouleau à pâtisserie
- Laminoir
- Bassines en inox
- Emporte pièces
- Moules
- Coupe pâte
- Four
- Eléments de décoration
- Plateaux en cuivre ronds ou carrés

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- Granulation adéquate de la farce
- Pâte ferme et homogène
- Préparation homogène et régulière de la farce
- Sucrage adéquat
- Pâte friable ferme et homogène
- Fourrage et façonnage réguliers et précis
- Semoule adéquate
- Sablage correct
- Hydratation correcte
- Cuisson correcte
- Sens de la décoration et de la présentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Réaliser la farce aux amandes	- Farce à granulation adéquate	- Technique de réalisation de la farce aux amandes
- Réaliser la pâte à baklawa	- Pâte ferme et homogène	- Technique de réalisation de la pâte à baklawa
- Réaliser la pâte friable	- Pâte ferme et homogène ayant très peu de corps	- Technique de réalisation de la pâte friable
- Fourrer la pâte de pâte d'amande en façonnant les gâteaux	- Gâteaux bien calibrés et réguliers - Connaissance de tous les types de gâteaux	- Technique de façonnage des gâteaux - Les différents types de gâteaux
- Décorer avant ou après cuisson	- Bonne présentation	- Technique de décoration
- Sabler la semoule avec du beurre ou du sucre	- Sablage homogène et correct	- Technique de sablage de la semoule - Rôle du sablage
- Hydrater la semoule	- Hydratation correcte	- Technique d'hydratation de la semoule
- Cuire les gâteaux	- Maîtrise de la cuisson	- Cuisson - Evaluation du produit fini : • Au goût • A l'odeur • A l'aspect (forme et couleur) • A la friabilité
- Sucrer les gâteaux	- Sucrage adéquat, effectué correctement	- Techniques de sucrage des gâteaux

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Calcul professionnel

Code du module : MC1

Durée : 36 H

Comportement attendu :

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

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

- Calculatrice
- Matériel de mesure de poids et de volume

A partir de :

- Exercices
- Recette de base

Critères généraux de performances :

- Maîtrise des opérations arithmétiques de base
- Maîtrise du système métrique et des conversions
- Réalisation correcte d'une commande

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Hygiène et sécurité

Code du module : MC2

Durée : 24 H

Comportement attendu :

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

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

- L'extincteur
- Vêtements de sécurité

A partir de :

- Consignes de sécurité
- Normes d'hygiène

Critères généraux de performances :

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Technologie Générale

Code du module : MC3

Durée : 18 H

Comportement attendu :

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

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

- Observation, touché, tests

A partir de :

- Critères et de normes pré- définis

Critères généraux de performances :

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		• La chambre froide • La chambre de fermentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر