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

GÂTEAUX TRADITIONNELS

Année 2022

IFEP D'ALGER ✉ 03 Rue des frères Djillali – Birkhadem – Alger -☎: 021 54.21.44/45 – Fax: 021.54.22.00

e-mail : *ifepbirkhadem-at@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 : Gâteaux traditionnels

Définition de la qualification: Le stagiaire doit être capable de confectionner des gâteaux traditionnels

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 petites boulangeries-pâtisseries beaucoup plus polyvalentes.

Caractéristiques physiques :

- *Éclairage : dans des petites boulangeries-pâtisseries beaucoup plus polyvalentes.*
- *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 de 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.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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 (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.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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.

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 autant 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 aux amandes
02	Réaliser des gâteaux de semoule
Compétences complémentaires	
01	Utiliser des notions de technologie générale
02	Appliquer les règles de base d'hygiène et sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CP)

Enoncé de la compétence :

CP1 - Réaliser des gâteaux aux amandes

Elément de la compétence :

- Monder et moudre les amandes
- Sucrer et hydrater la poudre d'amande
- Réaliser et cuire les pâtes avant ou après façonnage
- Décorer les gâteaux

Condition de réalisation :

A l'aide de :

- Récipients
- Casseroles
- Couteau
- Rouleau à pâtisserie
- Laminoir
- Bassines en inox
- Emporte-pièces
- Moules
- Coupe-pâte
- Four
- Eléments de décoration
- Plateaux
- Mixeur - broyeur

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Granulation adéquate de la farce
- Pâtes fermes et homogènes
- Préparation homogène et régulière de la farce
- Sucrage adéquat
- Fourrage et façonnage réguliers et précis
- Semoule adéquate
- Sablage correct
- Hydratation correcte
- Cuisson correcte
- Sens du décor et de la présentation
- Mouture correcte
- Hydratation correcte de la poudre d'amande
- Façonnage précis et régulier
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CP)

Enoncé de la compétence :

CP2 - Réaliser des gâteaux de semoule

Elément de la compétence :

- Réaliser les gâteaux de semoules occasionnelles
- Réaliser les gâteaux de semoule du quotidien
- Cuire les gâteaux
- Décorer avant ou après cuisson

Condition de réalisation :

A l'aide de :

- Récipients
- Rouleau à pâtisserie
- Laminoir
- Coupe pâte
- Plateaux en cuivre ronds ou carrés
- Mixeur - broyeur
- Bassines en inox
- Casseroles
- Couteau
- Emporte-pièce
- Four
- Eléments de décoration
- Roulette
- Tamis
- Moules
- Pinces
- Pinceau
- Balance
- Grilles

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
- Semoule adéquate
- Sablage correct
- Hydratation homogène et régulière et précise de la poudre d'amande
- Façonnage précis et régulier
- Sens du décor et de la présentation
- Respect des normes d'hygiène
- Réalisation correcte et régulière de la pâte friable, ferme et homogène
- Finition correcte
- Cuisson correcte

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 :

Observation, touché, tests

A partir de :

- Critères et normes prédéfinis

Critères de performance :

- Reconnaître les différentes matières premières
- Evaluer leur qualité à : l'aspect, le goût, l'odeur ainsi que des tests
- Utilisation de la technologie du matériel
- Utilisation 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
- Entretenir, nettoyer le local, le matériel et l'outillage
- Maintenir une hygiène corporelle individuelle
- Maintenir une hygiène des produits et des matières premières

Condition de réalisation :

A l'aide de :

- L'extincteur
- Vêtements de sécurité

A partir de :

- Consignes de sécurité
- Normes d'hygiène

Critères de performance :

- Application rigoureuse des règles de base d'hygiène et de sécurité
- Application rigoureuse des principes d'hygiène et de sécurité
- Connaissance des dangers en milieu professionnel ainsi que des moyens de prévention de protection
- Respect du plan de nettoyage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

3. CONTENUS DE LA FORMATION

Structure de la formation

Intitulé de la qualification : Gâteaux traditionnels
Durée : 240 h

Code	*Désignation des modules*	*Durée*
MQ1	Réaliser des gâteaux aux amandes	**108h**
MQ2	Réaliser des gâteaux de semoule	**84h**
MC1	Appliquer les notions de technologie générale	**36h**
MC2	Appliquer les règles de base d'hygiène et sécurité	**12h**

Répartition semestrielle et /ou trimestrielle des modules

Intitulés des modules	*Semestre ou trimestre*			
	Cours	*TP*	*Total hebdo*	*Total semestre*
MQ1	02	07	09	108 h
MQ2	02	05	07	84 h
MC1	01	02	03	36 h
MC2	01	00	01	12 h
Totaux	/	/	***20***	**240 h**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation des gâteaux aux amandes

Code du module : MQ 1

Comportement attendu :
A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des gâteaux d'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
- Mixeur - broyeur

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances

- Granulation adéquate de la farce
- Pâtes fermes et homogènes
- Préparation homogène et régulière de la farce
- Sucrage adéquat
- Fourrage et façonnage réguliers et précis
- Semoule adéquate
- Sablage correct
- Hydratation correcte
- Cuisson correcte
- Sens du décor et de la présentation
- Mouture correcte
- Hydratation correcte de la poudre d'amande
- Façonnage précis et régulier
- 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 - Granulation calibrée et adéquate	- Technique d'émondage - Technique de mouture des amandes
Sucrer et hydrater cette poudre d'amande	- Sucrage adéquate - Hydratation correcte	- Technique d'hydratation de la poudre d'amandes - Caractéristiques des amandes - Technique de réalisation des farces
Réaliser et cuire les pâtes avant ou après façonnage	- Cuisson à point - Façonnage correct et régulier - Pâte ferme et homogène - Tous les types de Gâteaux calibrés et réguliers	- Technique de réalisation des pâtes - Les types de gâteaux aux amandes - Les différents façonnages - Cuisson - Evaluation du produit fini : · Au goût · A l'odeur · A l'aspect (forme et couleur)
Décorer les gâteaux	- Décoration correcte - Présentation attrayante	- Techniques de décoration - Techniques de glaçage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DES MODULES

Module : Réaliser des gâteaux de semoule

Code du module : MQ2

Comportement attendu :
A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des gâteaux de semoule

Conditions d'évaluation :
A l'aide de :
- Récipients
- Rouleau à pâtisserie
- Laminoir
- Coupe pâte
- Plateaux en cuivre ronds ou carrés
- Mixeur - broyeur
- Bassines en inox
- Casseroles
- Couteau
- Emporte-pièce
- Four
- Eléments de décoration
- Roulette
- Tamis
- Moules
- Pinces
- Pinceau
- Balance
- Grilles

A partir de :
- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :
- Granulation adéquate de la farce
- Préparation homogène et régulière de la farce
- Sucrage adéquat
- Semoule adéquate
- Sablage correct
- Hydratation homogène, régulière et précise
- Façonnage précis et régulier
- Sens du décor et de la présentation
- Respect des normes d'hygiène
- Réalisation correcte et régulière de la pâte friable, ferme et homogène
- Finition correcte
- Cuisson correcte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Réaliser les gâteaux de semoules occasionnelles	- Hydratation correcte - Façonnage précis et régulier	- Techniques de préparation des pâtes - Pesage des ingrédients - Technique d'hydratation de la semoule
Réaliser les gâteaux de semoule du quotidien	- Sablage homogène et correct - Semoule adéquate	- Techniques de sablage de la semoule et pétrissage avec du beurre ou du Sucre - Rôle du sablage - Types de gâteaux de semoule
Cuire les gâteaux	- Cuisson correcte - Respect des normes d'hygiène	- Cuisson - Fritures selon le type de gâteau - Evaluation du produit fini : • Au goût • A l'odeur • A l'aspect (forme et couleur) • A la friabilité
Décorer avant ou après cuisson	- Sucrage adéquat et correcte - Finition correcte	- Techniques de sucrage des gâteaux - Imbiber au miel

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Technologie Générale

Code du module : MC1

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 prédéfinis

Critères généraux de performances :

- Reconnaître les différentes matières premières
- Evaluer leur qualité à : l'aspect, le goût, l'odeur ainsi que des tests
- Utilisation correcte de la technologie du matériel
- Utilisation correcte de la technologie des matières premières

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Utiliser la technologie des matières premières	- Identification et évaluation correcte de la qualité des produits - Utilisation correcte de la technologie des matières premières	- Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des produits : *meunerie : semoule, farine, fécule… *laitiers : lait, crème, beurre… *sucrés : sucre cristallisé, sucre glace, glucose, miel, édulcorants… *matières grasses : huiles, margarines, smen * agents levants : levure chimique et de bière * aromes et épices : aromes naturels et artificiels *œufs, sels et colorants *chocolat et cacao - Dureté de l'eau - Présentations des fruits : frais, séchés, secs, confits, en confiture et en gelée
Utiliser la technologie du matériel	- Identification et entretien correct du matériel - Utilisation correcte de la technologie 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 • La chambre froide • La chambre de fermentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Hygiène et sécurité

Code du module : MC2

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 règles de base d'hygiène et de sécurité
- Application rigoureuse des principes d'hygiène et de sécurité
- Connaissance des dangers en milieu professionnel ainsi que des moyens de prévention de protection
- Respect du plan de nettoyage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Entretenir, nettoyer le local, le matériel et l'outillage	- Respect du plan de nettoyage - Technique d'entretien du matériel et de l'outillage correct	- Techniques d'entretien et de nettoyage - Produits de nettoyage et d'entretien
Maintenir une hygiène corporelle individuelle	- Respect de l'hygiène corporelle et vestimentaire - Rigueur des principes d'hygiène	- 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	- Produits de qualité - Matières premières de qualité	- Evaluation de la qualité des matières - Microbiologie générale : • Classification • Bactéries pathogènes et action sur le corps humain - Microbiologie alimentaire : microbes responsables de l'altération des aliments - Techniques de conservation des aliments
Utiliser les principes de sécurité	- Utilisation correcte du matériel de sécurité. - Respect des règles élémentaires de sécurité	- Sécurité et prévention des problèmes de l'électrocution, de brûlures et d'asphyxie…. - Secourisme

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر