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 OCCIDENTALE/

Version novembre / 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 occidentale

Définition de la qualification : Le pâtissier occidentale est un spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, etc.) pour lesquels il a des commandes spécifiques.

Tâches :

- Réaliser des gâteaux à base de pate feuilletée.
- Réaliser des gâteaux à base de pate à choux.
- Réaliser un biscuit, une génoise et un cake
- Réaliser une pâte friable
- Réaliser la cuisson du sucre
- Réaliser une meringue
- Réaliser une crème

II- CONDITIONS DE TRAVAIL :

Lieu de travail :

- Le pâtissier peut exercer dans les entreprises industrielles relativement importantes
- et souvent spécialisés, ainsi que dans des boulangeries- pâtisseries qui sont elles, de petites tailles mais beaucoup plus polyvalentes

Caractéristiques physiques :

- Éclairage : Eclairage naturel et éclairage artificiel par tubes fluorescents (néons) variables selon l'implantation du laboratoire.
- Température et humidité : Température et degré hygrométrique du laboratoire doivent être conformes à la réglementation en vigueur.
- 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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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.).

Contacts sociaux :

- Relations internes :

  Le comportement de chaque personne faisant partie de la brigade ou du personnel, est déterminant pour les bonnes relations de travail.

  En effet, le rapport direct entre les individus doit s'établir dès le début, de manière franche et amicale, de façon à ce que les contraintes professionnelles soient atténuées, favorisant ainsi la bonne marche de l'entreprise.

III- EXIGENCES DE LA QUALIFICATION :

Exigences physiques :

- Physique : 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.

- Exigences Intellectuelles :

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- 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 :

- Responsabilité de l'opérateur :

- *Matérielle (équipement – outillage) :*

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

- *Décisionnelle (prise de décision) :*

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

L'opérateur est donc responsable des productions qui lui sont confiées.

- *Morales (qualité du produit ou du service) :*

La qualité du produit de l'opérateur 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.

- *Sécurité (sur soi, sur les autres, sur le matériel) :*

L'opérateur 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 : **C**ertificat 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 à base de pâte feuilletée
02	Réaliser des gâteaux à base de pâte à choux
03	Réaliser du biscuit, génoise et cake
04	Réalisation d'une pâte friable
05	Réalisation de la cuisson du sucre
06	Réalisation d'une meringue
07	Réalisation d'une crème
08	Réaliser les gâteaux à base de pâte levée et de pâte levée feuilletée
Compétences complémentaires	
01	Utiliser des notions de base de calcul professionnel
02	Appliquer les règles de base d'hygiène et sécurité
03	Utiliser des notions de technologie générale

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DESCRIPTIVE DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Énoncé de la compétence CP :

CP1-Réaliser des gâteaux à base de pâte feuilletée

Éléments de la compétence *:*

- Réaliser la détrempe
- Beurrer la détrempe
- Tourner la pâte
- Abaisser la pâte
- Détailler les formes (et les pièces)
- Cuire
- Fourrer et décorer avant ou après cuisson

Conditions de réalisation :

A l'aide :

- Pétrin
- Rouleau
- Enceinte réfrigérée
- Laminoir
- Couteau
- Coupe- pâte
- Emporte pièce
- Pique pâte
- Spatule
- Four
- Eléments de décoration

A partir :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performance :

- Mélange homogène des composants
- pétrissage correct
- précision et régularité dans les étapes de réalisation
- étalage régulier de la pâte
- bonne estimation de l'épaisseur
- cuisson correcte
- sens de la décoration et de la présentation
- respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DESCRIPTIVE DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP2 - Réaliser des gâteaux à base de pâte à choux

Elément de la compétence :

- Réaliser l'empois d'amidon
- Dessécher la pâte
- Incorporer les œufs
- Dresser et décorer les pièces
- Cuire
- Fourrer, assembler et décorer les pièces

Condition de réalisation :

A partir de :

- Recette et mode opératoire

A l'aide de :

- Casserole
- Bassine en Inox
- Spatule en bois
- Plaques
- Pinceau
- Poche à douille
- Eléments de décoration

Critères de performance :

- Respect du temps alloué à la cuisson
- Hydratation correcte de la pâte
- Utilisation correcte de la poche à douille
- Cuisson correcte
- Précision des gestes
- Sens de la décoration et de la présentation
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DESCRIPTIVE DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence

CP3 - Réaliser un biscuit, une génoise et un cake

Elément de la compétence :

- Battre séparément les jaunes et les blancs d'œufs
- Crémer le beurre
- Incorporer les éléments solides et mélanger le tout
- Emmouler et cuire
- Décorer
- Chauffer les œufs
- Battre avec le sucre
- Incorporer les farines

Condition de réalisation

A l'aide de :

- Batteur
- Bassine en inox
- Fouet
- Spatule
- Poche à douille
- Plateaux
- Moules
- Four
- Bain-marie

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- Utilisation correcte du batteur
- Précision dans la réalisation des étapes
- Etalage ou émoulage correcte et régulier
- Cuisson correcte
- Utilisation correcte de la poche à douille
- Utilisation correcte du batteur et du bain-marie
- Sens de la décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DESCRIPTIVE DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP4- Réaliser une pâte friable

Elément de la compétence :

- Réaliser une émulsion
- Incorporer les éléments solides
- Fraser la pâte
- Abaisser la pâte
- Détailler des formes ou foncer des moules à tartes
- Garnir avant ou après cuisson
- Sabler les éléments solides
- Hydrater la pâte
- Cuire
- Décorer

Condition de réalisation :

A l'aide :

- Bassine en inox
- Batteur avec palettes
- Rouleau à pâtisserie
- Plateaux
- Emporte pièce
- Four
- Eléments de décoration

A partir :

- Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Bonne appréciation de l'état d'emmulsification
- Homogénéité de la pâte
- Précision des gestes
- Sablage correct
- Etalage régulier de la pâte et bonne estimation de l'épaisseur
- Fonçage régulier des moules
- Cuisson correcte
- Sens de décoration
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DESCRIPTIVE DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP5- Réaliser la cuisson du sucre

Elément de la compétence :

- Cuire le sucre
- Evaluer le degré de cuisson du sucre manuellement
- Evaluer le degré de cuisson du sucre à l'aide d'un pèse-sirop

Condition de réalisation :

A l'aide de :

- Un bol d'eau glacé
- Poêlon à fond épais en cuivre non étamé ou en acier inoxydable
- Un pèse- sirop indiquant la densité ou un thermomètre à cuisson du sucre gradué
- Jusqu'à 200°c
- Gouttes de jus de citron
- Source de chaleur

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Choix d'un sucre raffiné, exempt d'impuretés
- Absence de cristallisation sous effet de la chaleur
- Poêlon absolument propre, sans aucune trace de gras
- Utilisation correcte du thermomètre,
- Lecture correcte de la température
- Connaissance précise de chacune des étapes de la cuisson de sucre
- Précision et rapidité d'exécution dans la mesure manuelle de la cuisson
- Du sucre.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DESCRIPTIVE DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP6 - Réaliser une meringue

Elément de la compétence :

- Battre les blancs d'œufs à chaud ou à froid
- Incorporer le sucre cuit ou non cuit
- Dresser ou napper
- Cuire

Condition de réalisation :

A l'aide de :

- Bain-marie
- Bassine en inox
- Batteur
- Casserole
- Thermomètre à cuisson du sucre
- Poche à douille
- Spatule en inox
- Four

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Blancs battus correctement
- Respect de la méthode de travail
- Rapidité d'exécution
- Mélange effectué correctement
- Utilisation correcte de la poche à douille
- Cuisson correcte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DESCRIPTIVE DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP7 - Réaliser une crème

Elément de la compétence :

- Clarifier les oeufs
- Blanchir les jaunes avec le sucre
- Incorporer le lait vanillé bouillant
- Pasteuriser la crème
- Réserver au froid
- Cuire et aromatiser
- Battre la crème fraîche
- Incorporer sucre et arôme
- Faire fondre le chocolat
- Incorporer crème et vanner
- Réaliser la crème ou beurre au sucre cuit
- Réaliser la crème au beurre à l'italienne
- Réaliser la crème au beurre à l'anglaise
- Réaliser une crème au beurre façon génoise

Condition de réalisation :

A l'aide de :

- Casserole
- Bassine en inox
- Fouet
- Spatule en bois
- Source de chaleur
- Enceinte réfrigérée
- Batteur
- Thermomètre à cuisson du sucre

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Blanchiment correct des jaunes d'œufs
- Respect des étapes de réalisation
- Pasteurisation correcte de la crème
- Cuisson correcte de la crème
- Absence de grumeaux dans la crème
- Bonne appréciation de l'état d'emmulsification et de la fermeté de la crème
- Respect de la température pour une fonte correcte du chocolat
- Mélange correcte et homogène
- Utilisation correcte du batteur
- Respect des normes d'hygiène
- Utilisation d'un beurre à température adéquate.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DESCRIPTIVE DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP8 - Réaliser des produits à base de la pâte levée et de la pâte levée feuilletée

Elément de la compétence :

- Réaliser un levain
- Réaliser une détrempe
- Pétrir la détrempe
- Laisser pointer
- Beurrer la détrempe
- Tourner la pâte
- Façonner
- Apprêter
- Cuire

Condition de réalisation :

A l'aide de :

- Pétrin
- Chambre de fermentation
- Moules
- Plateaux
- Rouleaux à pâtisserie
- Coupe pâte
- Pinceau
- Couteaux
- Four
- Ciseaux
- Enceinte réfrigérée

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Réalisation d'un bon levain
- Pétrir correctement la détrempe
- Réaliser un bon beurrage
- Bonne maîtrise de la fermentation
- Réalisation d'un bon tournage
- Bonne estimation de la première pousse
- Façonnage régulier et précis
- Bonne estimation de la 2ème pousse
- Cuisson correcte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DESCRIPTIVE DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

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 :

A partir de :

Critères de performance :

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DESCRIPTIVE DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

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 :

A partir de :

- Matériels d'hygiène et de sécurité

Critères de performance :

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DESCRIPTIVE DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

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 :

A partir de :

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 occidentale

Durée : 612 H

Code	Désignation des modules	Durée
MQ1	Réalisation de gâteaux à base de pâte feuilletée	**72h**
MQ2	Réalisation de gâteaux à base de pâte à choux	**48h**
MQ3	Réalisation d'un biscuit et d'une génoise et d'un cake	**48h**
MQ4	Réalisation d'une pâte friable	**48h**
MQ5	Réalisation de la cuisson du sucre	**48h**
MQ6	Réalisation d'une meringue	**48h**
MQ7	Réalisation d'une crème	**48h**
MQ8	Réalisation à base de pâte levée et de pâte levée feuilletée	**48h**
MC1	Technologie générale	**24h**
MC2	Hygiène et sécurité	**24h**
MC3	Calcul professionnel	**24h**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Répartition semestrielle et /ou trimestrielle des modules

Intitulés des modules	*Semestre ou trimestre*			
	Cours	*TP*	*Total hebdo*	*Total semestre*
MQ1	00	03	03	72H
MQ2	00	02	02	48H
MQ3	00	02	02	48H
MQ4	00	02	02	48H
MQ5	00	02	02	48H
MQ6	00	02	02	48H
MQ7	00	02	02	48H
MQ8	00	02	02	48H
MC1	01	00	01	24H
MC2	01	00	01	24H
MC3	01	00	01	24H
Totaux	**03**	**17**	**20**	**480**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation de gâteaux à base de pâte feuilletée

Code du module : MQ 1

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des gâteaux à base de pâte feuilletée

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

- Pétrin
- Rouleau
- Enceinte réfrigérée
- Laminoir
- Couteau
- Coupe- pâte
- Emporte pièce
- Pique -pâte
- Spatule
- Four
- Eléments de décoration

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- Mélange homogène des composants
- Pétrissage correct
- Précision et régularité dans les étapes de réalisation
- Etalage régulier de la pâte
- Bonne estimation de l'épaisseur
- 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 détrempe	- Réalisation d'une pâte ferme et de - Bonne consistance	- Technique de pétrissage - Utilisation et entretien du pétrin
- Beurrer la détrempe	- Réalisation d'un beurrage correct de la détrempe	- Technique de beurrage
- Tourner la pâte - Abaisser la pâte	- Réalisation d'un tournage correct et régulier - Réalisation d'une baisse uniforme, régulière et de bonne épaisseur	- Technique de tournage - Utilisation et entretien du laminoir
- Détailler les formes (et les pièces)	- Connaissance des formes de tous les gâteaux	- Les différentes réalisations à base de pâte feuilletée
- Cuire	- Maîtrise de la cuisson	- Cuisson - Phénomène du développement en accordéon de la pâte feuilletée - Evaluation du produit fini : • Au goût • A l'odeur • A l'aspect (forme et couleur) • A la texture et friabilité
- Fourrer et décorer avant ou après cuisson	- Maîtrise des techniques de décoration	- Technique de décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation de gâteaux à base de pâte à choux

Code du module : MQ 2

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des gâteaux à base de pâte à choux

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

- Casserole
- Bassine en Inox
- Spatule en bois
- Plaques
- Pinceau
- Poche à douille
- Eléments de décoration

A partir de:

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- Respect du temps alloué à la cuisson
- Hydratation correcte de la pâte
- Utilisation correcte de la poche à douille
- Cuisson correcte
- Précision des gestes
- Sens de la décoration et de la présentation
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Réaliser l'empois d'amidon	- Réalisation d'une pâte collante sans grumeaux	- Techniques de réalisation de l'empois d'amidon
- Dessécher la pâte	- Dessiccation correcte de la pâte	- Technique de dessiccation de la pâte
- Incorporer les œufs	- Hydratation suffisante pour que la pâte forme « le bec »	- Technique d'incorporation des oeufs - Température de coagulation des œufs - Rôle des œufs dans la pâte à choux
- Dresser et décorer les pièces - Cuire - Fourrer, assembler et décorer les pièces	- Appréciation correcte des quantités à dresser - Maîtrise du maniement de poche à douille - Maîtrise de la cuisson et de décoration	- Cuisson - Phénomène de formation d'une cavité - Dans les gâteaux - Evaluation du produit fini : • Au goût • A l'odeur • A l'aspect (forme et couleur) • A la texture • Décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation d'un biscuit et d'une génoise et d'un cake

Code du module : MQ 3

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser un biscuit et une génoise et du cake

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

- Batteur
- Bassine en inox
- Fouet
- Spatule
- Poche à douille
- Plateaux
- Moules
- Four
- Bain-marie

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- Utilisation correcte du batteur
- Précision dans la réalisation des étapes
- Etalage ou émoulage correcte et régulier
- Cuisson correcte
- Utilisation correcte de la poche à douille
- Utilisation correcte du batteur et du bain-marie
- Sens de la décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Battre séparément les jaunes et les blancs d'oeufs - Chauffer les œufs et battre avec le sucre	- Blancs battus bien fermes - Jaunes battus jusqu au ruban	- Techniques de montage des œufs au batteur - Utilisation et entretien du batteur
- Crémer le beurre	- Obtention d'une composition mousseuse et légère	- Technique de crémage
- Incorporer les éléments solides et mélanger le tout	- Mélange homogène effectué délicatement	- Rôle des ingrédients
- Emmouler et cuire	- Moule chemisé correctement - Maîtrise de la cuisson	- Technique d'émoulage - Cuisson - Evolution du gâteau pendent la cuisson - Evaluation du produit fini : • Au goût • A l'odeur • A l'aspect (forme et couleur) • A la texture
- Décorer	- Maîtrise de la décoration	- Techniques de décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation d'une pâte friable

Code du module : MQ 4

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des tartes sucrées et des gâteaux à base de pâte friable

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

- Bassine en inox
- Batteur avec palettes
- Rouleau à pâtisserie
- Emporte pièce
- Plateaux
- Four
- Eléments de décoration

A partir de :

- -Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- Bassine en inox
- Batteur avec palettes
- Rouleau à pâtisserie
- Plateaux
- Emporte pièce
- Four
- Eléments de décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Réaliser une émulsion et incorporer les éléments solides	- Réalisation d'une bonne émulsion bien légère et d'une pâte homogène ayant très peu de corps	- Technique d'émmulsification - Etude de l'émulsion - Rôle de l'émulsion
- Sabler les éléments solides	- Réalisation d'un sablage homogène	- Technique de sablage - Rôle du sablage
- Hydrater la pâte	- Réalisation d'une hydratation correcte	- Taux d'hydratation - Rôle de l'hydratation
- Fraser la pâte	- Réalisation d'un frasage correcte	- Technique de frasage - Rôle du frasage
- Abaisser la pâte et détailler des formes ou foncer des moules à tartes	- Réalisation d'une abaisse uniforme, régulière et de bonne épaisseur	- Technique de façonnage et de fonçage - Les différents gâteaux réalisés à base de pâte friable
- Garnir avant ou après cuisson	- Réalisation d'un garnissage correct	- Technique de garnissage
- Cuire	- Maîtrise de la cuisson	- Cuisson - Evolution du gâteau pendent la cuisson - Evaluation du produit fini : • Au goût • A l'odeur • A l'aspect (forme et couleur) • A la texture
- Décorer	- Maîtrise de la décoration	- Technique de décoration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation de la cuisson du sucre

Code du module : MQ 5

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer la cuisson du sucre

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

- Un bol d'eau glacé
- Poêlon à fond épais en cuivre non étamé ou en acier inoxydable
- Un pèse- sirop indiquant la densité ou
- Un thermomètre à cuisson du sucre gradué jusqu'à 200°c
- Gouttes de jus de citron
- Source de chaleur

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- Choix d'un sucre raffiné, exempt d'impuretés
- Absence de cristallisation sous effet de la chaleur
- Poêlon absolument propre, sans aucune trace de gras
- Thermomètre précis,
- Lecture correcte de la température
- Connaissance précise de chacune des étapes de la cuisson de sucre
- Précision et rapidité d'exécution dans la mesure manuelle de la cuisson du sucre.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Cuire le sucre : Au nappé (100°)	- Forme un sirop translucide qui s'étend sur l'écumoire	- Action de la chaleur sur le sucre - La cuisson du sucre
- Au petit filé (103 – 105°)	Forme un filament très fin de 2 mm qui se rompt facilement	- Caractéristiques, utilisation et entretien du pèse-sirop et du thermomètre à cuisson du sucre
- Au grand filé ou lissé (106 – 110°)	- Forme un filament plus résistant qui atteint 5 mm	
- Au petit perlé (110 – 112°)	- Le sirop se couvre en surface de bulles - Forme un filet large et solide	
- Au grand perlé ou soufflé (113 – 115°)	- Forme un filet pouvant atteindre 2 cm	
- Au petit boulé (116 – 125°)	- Forme une boule molle	
- Au grand boulé (126 – 135°)	- Forme une boule plus dure	
- Au petit cassé (136 – 140°)	- La goutte de sirop durcit immédiatement dans l'eau froide, mais colle aux dents	
- Au grand cassé (145 – 155°)	- La goutte de sirop devient dure et cassante comme du verre, mais non collante - Le sirop se colore en jaune clair sur les bords de la casserole	
- Au caramel clair (156 – 165°	- Le sirop ne contient plus d'eau, devient doré puis brun	
- Caramel brun (166 – 175°)	- C'est le dernier stade avant la caramélisation ; le sucre brunit et perd son pouvoir sucrant	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation d'une meringue

Code du module : MQ 6

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser une meringue

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

- Bain-marie
- Bassine en inox
- Batteur
- Casserole
- Thermomètre à cuisson du sucre
- Poche à douille
- Spatule en inox
- Four
-

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- Blancs battus correctement
- Respect de la méthode de travail
- Rapidité d'exécution
- Mélange effectué correctement
- Utilisation correcte de la poche à douille
- Cuisson correcte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Battre les blancs d'œufs à chaud ou à froid	- Blancs d'œufs battus bien fermes	- Technique de montage des blancs - Caractéristiques et composition chimique des blancs
- Incorporer le sucre cuit ou non cuit	- Sucre cuit correctement - Incorporation correcte du sucre	- Cuisson du sucre - Technique d'incorporation du sucre
- Dresser	- Dressage correct	- Technique de dressage - Les différentes réalisations à base de meringue
- Cuire	- Maîtrise de la cuisson	- Cuisson - Evolution de la meringue pendant la cuisson - Evaluation du produit fini : • Au goût • A l'odeur • A l'aspect (forme et couleur) • A la friabilité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation d'une crème

Code du module : MQ 7

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser une crème

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

- Casserole
- Bassine en inox
- Fouet
- Spatule en bois
- Source de chaleur
- Enceinte réfrigérée
- Batteur
- Thermomètre à cuisson du sucre

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- Blanchiment correct des jaunes d'œufs
- Respect des étapes de réalisation
- Pasteurisation correcte de la crème
- Cuisson correcte de la crème
- Absence de grumeaux dans la crème
- Bonne appréciation de l'état d'emmulsification et de la fermeté de la crème
- Respect de la température pour une fonte correcte du chocolat
- Mélange correcte et homogène
- Utilisation correcte du batteur
- Respect des normes d'hygiène
- Utilisation d'un beurre à température adéquate

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Clarifier les œufs - Blanchir les jaunes avec le sucre	- Clarifier correctement les œufs - Battre les jaunes jusqu'au « ruban »	- Technique de blanchiments des oeufs - Rôle des blanchiments des œufs
- Incorporer le lait vanillé bouillant - Pasteuriser la crème	- Incorporation correcte du le lait vanillé bouillant - Obtention d'une crème homogène sans grumeaux	- Technique de pasteurisation de la crème anglaise et de la crème pâtissière - Rôle de la pasteurisation - Action de la chaleur sur les aliments
- Battre la crème fraîche et incorporer sucre et arôme - Réserver au froid	- Crème fraîche battue correctement et réservée à température adéquate	Technique de réalisation de la crème chantilly Caractéristiques de la crème chantilly
Faire fondre le chocolat Incorporer crème et vanner	- Température de fonte adéquate - Réalisation correcte de la ganache	Technique de fonte du chocolat Technique de réalisation de la ganache
- Réaliser la crème ou beurre au sucre cuit - Réaliser la crème au beurre à l'italienne - Réaliser la crème au beurre à l'anglaise - Réaliser une crème au beurre façon génois	- Réalisation correcte de la cuisson du sucre, de la meringue italienne et de la crème anglaise - Incorporation du beurre à température adéquate	- Les différentes techniques de réalisation de la crème au beurre - Evaluation du produit fini : • Au goût • A l'odeur • A la couleur • A la texture (onctuosité)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisations à base de pâte levée et de pâte levée feuilletée

Code du module : MQ 8

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de faire des réalisations à base de pâte levée et de pâte levée feuilletée.

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

- Pétrin
- Chambre de fermentation
- Moules
- Plateaux
- Rouleaux à pâtisserie
- Coupe pâte
- Pinceau
- Couteaux
- Four
- Ciseaux
- Enceinte réfrigérée

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères généraux de performances :

- Réalisation d'un bon levain
- Pétrir correctement la détrempe
- Réaliser un bon beurrage
- Bonne maîtrise de la fermentation
- Réalisation d'un bon tournage
- Bonne estimation de la première pousse
- Façonnage régulier et précis
- Bonne estimation de la 2ème pousse
- Cuisson correcte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Réaliser un levain	- Réalisation correcte du levain	- Technique de réalisation du levain - Rôle du levain
- Réaliser une détrempe	- Réalisation d'une détrempe ferme, homogène et d'une consistance correcte et adéquate	- Technique de réalisation de la détrempe
- Pétrir la détrempe	- Pétrissage correct - Utilisation correcte du pétrin	- Technique de pétrissage de la détrempe - Rôle du pétrissage
- Beurrer la détrempe	- Beurrage correct - Choix correct de la qualité du beurre	- Technique de beurrage de la détrempe
- Laisser pointer	- Utilisation correcte de la chambre de fermentation - Evaluation correcte du volume de la pâte fermentée	- Utilisation et entretien de la chambre de fermentation - Etude de la fermentation - Caractéristiques et rôle de la levure
- Tourner la pâte	- Tournage correct - Maîtrise de l'utilisation du laminoir	- Technique de tournage de la détrempe
- Façonner	- Maîtrise des Techniques de façonnage - Connaissance de toutes les réalisations à base de pâte levée et levée feuilletée	- Technique de façonnage - Les différentes réalisations à base de pâte levée et levée feuilletée
- Apprêter	- Maîtrise de la Technique de l'apprêt	
- Cuire	- Cuisson correcte	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Technologie Générale

Code du module : MC1

Objectif modulaire

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	
- - Etudier les produits laitiers	- - Identification et évaluation correcte de la qualité des produits laitiers	- - Définitio qualité, cor laitiers : - Lait, crèm
- Etudier les produits de sucrés	- Identification et évaluation correcte de la qualité - des produits sucrés	- Définitio qualité, c produits s - Sucre cri du colora
- Etudier les matières grasses végétales	- Identification et évaluation correcte de la qualité des matières grasses	- Définitio qualité, c matières
- Etudier les œufs	- Identification et évaluation correcte de la qualité des oeufs	- Définitio qualité, c
- Etudier l'eau	- Evaluation correcte de la qualité de l'eau	- Définitio et utilisat - Dureté de
- Etudier le sel	- Identification et évaluation correcte de la qualité du sel	- Définitio qualité, c

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Hygiène et sécurité

Code du module : MC2

Objectif modulaire

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	
- 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	- Techniqu - Produits
- Maintenir une hygiène corporelle individuelle	- Maintien d'une bonne hygiène corporelle et du comportement et de la tenue	- Hygiène - Maladies - Maladies - Autres m - Maladies métier
- Maintenir une hygiène des produits et des matières premières	- Reconnaissance des produits et les matières premières de bonne qualité	- Evaluatio utilisées - Microbio - Classifica - Bactéries humain - Microbio • Altér respo - Techniqu
- 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	- Formatio problème d'asphyx - Formatio

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Calcul professionnel

Code du module : MC3

Objectif modulaire

Comportement attendu :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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, de volume, de capacités

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
- Maîtriser 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

- Etudier 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
- Etudier 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
- Etudier les colorants	- Identification et évaluation correcte de la qualité des colorants	- Définition, origine, composition, critères de qualité, conservation et utilisation des colorants
- Etudier 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
- Etude du 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 • La chambre froide • La chambre de fermentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر