REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

وزارة التكويـــن 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

BRIOCHARD

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*** : Viennoiserie.
- ***Définition de la qualification:*** Réaliser un ensemble du petits pain, croissants, brioches
- ***Tâches :***
  - Réaliser les petits pains ;
  - Réaliser des brioches ;
  - Réaliser des croissants.

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:* Artificiel et naturel.

  * *Température et humidité :* Température ambiante.

  * *Bruits et vibrations :* La conformité de 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 :***

  Les affections corporelles peuvent être de plusieurs sortes :

  * Pulmonaires, due aux différences de températures fréquentes (Chaud et froid)
  * Nasales : dues à un local mal ventilé (atmosphère chargée en poussière)
  * Troubles provoqués par la sensibilité aux poussières divers (eczéma, asthme, allergies,……..)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Les 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.

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.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- ***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 la pâte à brioche
02	Réaliser la pâte à croissant
Compétences complémentaires	
01	Appliquer les notions de calcul
02	Appliquer les notions de Technologie générale
03	Appliquer les règles d'hygiène et sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CP)

Enoncé de la compétence :

CP1 - Préparer la pâte à brioche

Éléments de la compétence :

- Peser les matières premières
- Pétrir la pâte
- Beurrer la pâte
- Laisser pointer la pâte
- Conserver la pâte

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Balance
- Récipient
- pétrin
- Etuve
- Four
- Enceinte frigorifique
- Mélangeur
- Mesureur
- Récipient inox

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Bonne organisation dans le travail
- Précision et régularité dans les étapes de réalisation
- Maîtrise des recettes
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CP)

Enoncé de la compétence :

CP2- Utiliser la pâte à brioche

Éléments de la compétence :

- Détailler et peser la pâte
- Bouler la pâte
- Allonger les brioches
- Plaquer les brioches
- Etuver les brioches
- Dorer les brioches
- Cuire les brioches levées
- Démouler les brioches

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Coupe pâte
- Plaque à pâtisserie
- Etuve
- Balance
- Couteau
- Four ventilé

A partir de :

Critères de performance :

- Précision des gestes techniques
- Réglage exacte de la température
- Bonne organisation dans le travail
- Respect du temps de cuisson

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CP)

Enoncé de la compétence :

CP3- Préparer la pâte à croissants

Éléments de la compétence :

- Peser et mesurer les matières premières
- Pétrir la pâte
- Laisser pointer la pâte
- Beurrer la pâte
- Tourner la pâte
- Conserver en vue de l'utilisation

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Balance
- Mesureur
- Pétrin
- Récipient
- Mélangeur
- Rouleau ou laminoir
- Enceinte réfrigérée

A partir de :

- Recette et mode opératoire

Critères de performance :

- Précision et régularité dans les étapes de réalisation
- Précision des gestes techniques
- Organisation dans le travail
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CP)

Énoncé de la compétence :

CP4- Utiliser la pâte à croissants

Éléments de la compétence :

- Abaisser la pâte
- Couper ou tailler les pains au chocolat
- Rouler les croissants
- Plier ou rouler les pains au chocolat
- Plaquer les pains au chocolat et les croissants
- Dorer les pains au chocolat et les croissants
- Cuire les pains au chocolat et les croissants

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Plaque à pâtisserie
- Etuve
- Pinceau
- Four ventile
- Rouleau ou laminoir
- Couteau
- Récipient

A partir de :

Critères de performance :

- Utilisation adéquate de la pâte
- Précision des gestes techniques
- Organisation dans le travail
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CC)

Enoncé de la compétence :

CC1- Utiliser les notions fondamentales d'Arithmétique.

Eléments de la compétence :

- Définir les nombres entiers
- Effectuer la somme, la soustraction, la multiplication et la division
- Calculer les pourcentages.

Conditions de réalisation :

A L'aide de :

- Calculatrice

A partir de :

- Données
- Exercices reflétant des situations réelles.
- Formules.

Critères de performance :

- Exactitude des calculs.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHES DESCRIPTIVES DES COMPETENCES (CC)

Enoncé de la compétence :

CC2- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité**.**

Eléments de la compétence :

- Identifier l'accident de travail.
- Déterminer les premiers soins à donner.

Conditions de réalisation :

A partir de :

- Consignes
- Normes d'hygiène et de sécurité.

Critères de performance :

- Identification correcte des différents types d'accidents de travail.
- Détermination correcte des premiers soins à donner.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

3. CONTENUS DE LA FORMATION

Structure de la formation

Intitulé de la Qualification : Viennoiserie.
Durée : 240 H

Code	Désignation des modules	Durée
MQ1	Réalisation de la pâte à brioche	54 h
MQ2	Utilisation de la pâte à brioche	54 h
MQ3	Réalisation de la pâte à croissant	54 h
MQ4	Utilisation de la pâte à croissants	54 h
MC1	Arithmétique	12 h
MC2	Hygiène et sécurité	12 h

Répartition semestrielle et /ou trimestrielle des modules

Intitulés des modules	Semestre ou trimestre			
	Cours	TP	Total hebdo	Total semestre
MQ1	1.5	03	4.5	54 h
MQ2	1.5	03	4.5	54 h
MQ3	1.5	03	4.5	54 h
MQ4	1.5	03	4.5	54 h
MC1	01	00	01	12 h
MC2	01	00	01	12 h
TOTAUX	**08**	**12**	**20**	**240 H**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DES MODULES

Module **:** Réalisation de la pâte à brioche

Code du module : MQ1

Durée : 54 h

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser la pâte à brioche

Conditions d'évaluation :

A l'aide :

- Balance
- Récipient
- pétrin
- Etuve
- Mélangeur
- Mesureur
- Enceinte frigorifique

A partir :

- Recette, fiche technique de réalisation

Critères généraux de performance :

- Bonne organisation dans le travail
- Précision et régularité dans les étapes de réalisation
- Respect des modes de préparation des recettes
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Peser les matières premières	Pesée correcte des matières	Unités de poids et de mesures
Pétrir la pâte	Pétrissage adéquat	Définition des types de pétrissage
Beurrer la pâte	Beurrage correct	Techniques pratiques d'adjonction du beurre
Laisser pointer la pâte	Fermentation adéquate	La fermentation : - Les méthodes de fermentation - Les étapes de fermentation
Réfrigérer la pâte	Respect des règles de conservation	Durée et température de conservation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DES MODULES

Module : Utilisation de la pâte à brioche

Code du module : MQ2

Durée : 54 h

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'utiliser la pâte à brioche

Conditions d'évaluation :

A l'aide :

- Balance, farine, tour
- Mélangeur
- Récipient
- Etuve
- Mesureur

A partir :

- Recette, fiche technique de réalisation

Critères généraux de performance :

- Précision des gestes techniques
- Réglage adéquat de la température
- Bonne organisation dans le travail
- Respect du temps de cuisson

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Peser la pâte	-Pesée correcte	Unités de poids et de mesures
Bouler la pâte	- Boulage correct de la pâte	Définition sur le boulage
Mise en forme des brioches	Mise en forme correcte de la brioche	Différentes formes
Plaquer les brioches	Plaquer correctement la brioche	Définition sur le façonnage
Etuver les brioches	Etuvage adéquat	Fermentation
Dorer les brioches	Dorure correcte	Le rôle de la dorure
Cuire les brioches levées	Cuisson adéquate	La cuisson, l'enfournement : - Cuisson de la mie - Cuisson de la croûte - Les températures de cuisson
Démouler les brioches	Démoulage correct	Principe de démoulage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DES MODULES

Module : Réalisation de la pâte à croissants

Code du module : MQ3

Durée : 54 h

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser la pâte à croissants

Conditions d'évaluation :

A l'aide :

- Balance
- Récipient
- Mesureur
- pétrin
- Rouleau
- Etuve
- Laminoir
- Enceinte frigorifique
- Emporte pièces

A partir :

- Recette, fiche technique de réalisation

Critères généraux de performance :

- Précision et régularité dans les étapes de réalisation
- Précision des gestes techniques
- Utilisation correcte de la recette
- Organisation dans le travail
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Peser et mesurer les matières premières	Pesée correcte des ingrédients	Unités de poids et de mesures Les caractéristiques des matières premières : farine, sel, levure, lait, œuf, sucre
Pétrir la pâte	Pétrissage adéquat	Hydratation des farines : Pétrissage à bras Pétrissage mécanique Pétrissage intensif
Laisser pointer la pâte	Fermentation correcte	La fermentation : - Les méthodes de fermentation - Les étapes de fermentation
Beurrer la pâte	Beurrer correctement la pâte	Techniques pratiques d'adjonction du beurre
Tourer la pâte	Tourer correctement la pâte	Définition sur le tourage
Réfrigérer	Respect des règles de réfrigération	Le degré et temps de réfrigération

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DES MODULES

Module **:** Utilisation de la pâte à croissants

Code du module : MQ4

Durée : 54 h

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, Le stagiaire doit être capable d'utiliser la pâte à croissants

Conditions d'évaluation :

A l'aide *:*

- Rouleau
- Couteau
- Pinceau
- Four
- Plaque à pâtisserie
- Balance
- Récipient
- Emporte pièces

A partir :

- Recette, fiche technique de réalisation

Critères généraux de performance :

- Utilisation adéquate de la pâte
- Précision des gestes techniques
- Organisation dans le travail
- Respect des normes d'hygiène

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Abaisser la pâte	Abaissement correct de la pâte	Les épaisseurs de la pâte
Couper ou tailler les croissants	Coupage adéquat	Géométrie
Couper ou tailler les pains au chocolat	Coupage adéquat	Techniques de partage
Rouler les croissants	Rouler correctement	Différentes sortes de façonnage
Plier ou rouler les pains au chocolat	Pliage correct	Différentes sortes de façonnage
Plaquer les petits-pains au chocolat et les croissants	Plaquer correctement	Différents types de plaques
Etuver les petits-pains au chocolat et les croissants	Etuvage précis	Fermentation
Cuire les petits-pains au chocolat et les croissants	Cuisson adéquate	L'enfournement : Cuisson de la mie Cuisson de la croûte Durées de cuisson Températures de cuisson

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Arithmétique

Code du Module : MC 1

Durée : 12 H

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'utiliser les notions fondamentales d'arithmétique.

Conditions d'évaluation :

A l'aide de *:*

- Calculatrice

A Partir :

- Données
- Exercices

Critères généraux de performances :

- Utilisation correcte des formules

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
- Définir les nombres entiers et effectuer les opérations d'addition, de soustraction, de multiplication et de division.	- Utilisation correcte des opérations.	- Notions fondamentales d'Algèbre 1- Nombres entiers 2- Addition 3- Soustraction 4- Multiplication 5- Division.
- Effectuer les calculs de pourcentage et fraction.	- Utilisation correcte des différentes sortes de calculs.	- Calcul de pourcentage - Calcul des fractions.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Hygiène et sécurité

Code du module : MC2

Durée : 12 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