



**Skilled
Trades**
Ontario

**Métiers
spécialisés**
Ontario

Norme du programme
d'apprentissage

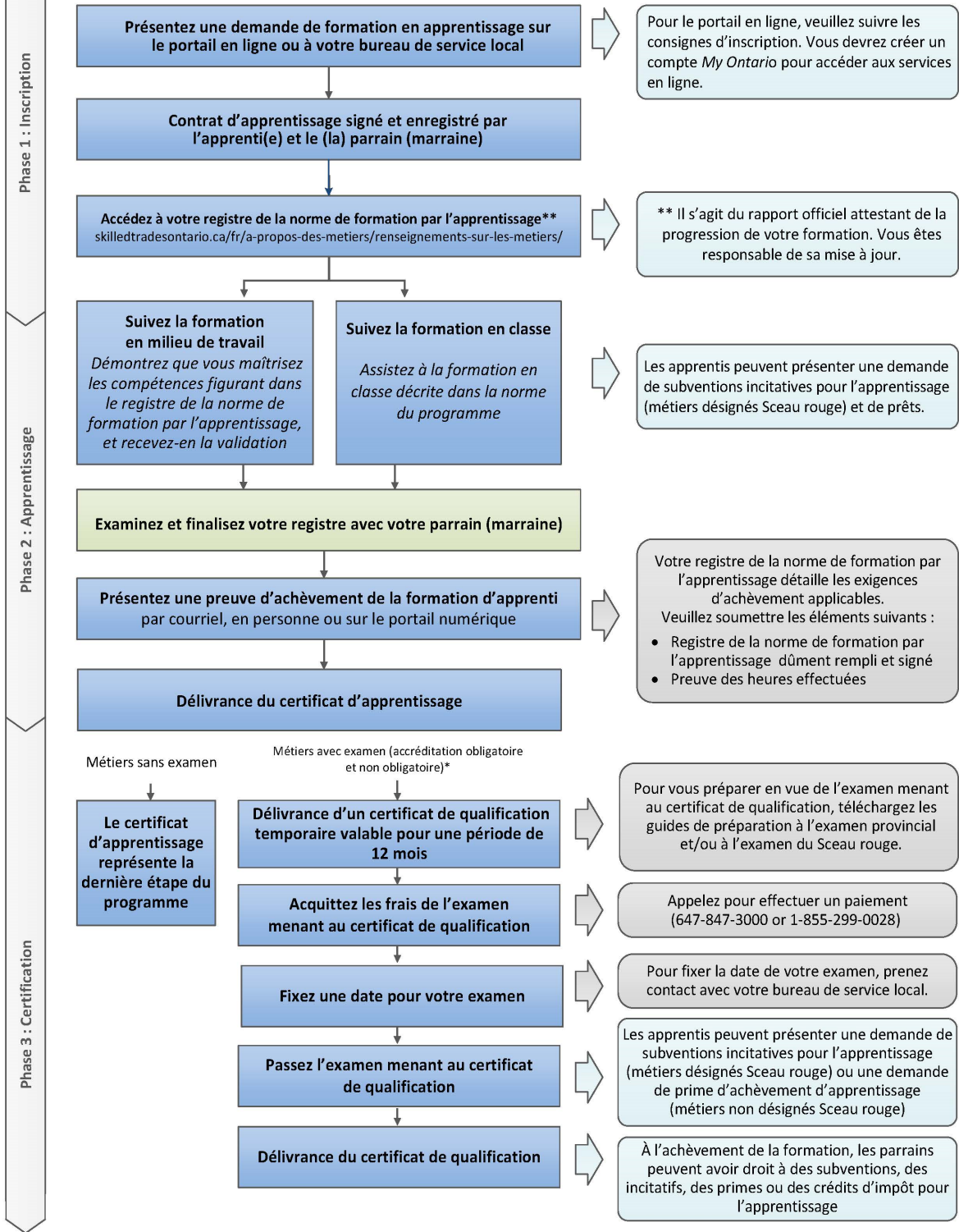
Boulangier et Pâtissier

Niveau 1, 2 et 3

423C

2000

Parcours d'apprentissage vers le certificat de qualification



* Pour obtenir une liste des métiers assujettis à un examen de certification, veuillez consulter le skilledtradesontario.ca/fr/

Table des matières

| | |
|--|----|
| Préface..... | 6 |
| Évaluation et Tests..... | 6 |
| Introduction | 7 |
| Résumé Des Heures De Formation En Établissement..... | 8 |
| Niveau 1 | 9 |
| Résumé des sujets obligatoires du programme au niveau 1..... | 10 |
| 1.0 Hygiène, Sécurité Et Matériel..... | 11 |
| 1.1 Interprétation Des Termes..... | 12 |
| 1.2 Contamination | 13 |
| 1.3 Hygiène Personnelle | 14 |
| 1.4 Manipulation Sécuritaire Des Aliments..... | 15 |
| 1.5 Normes De Construction | 16 |
| 1.6 Normes D'entretien..... | 17 |
| 2.0 Communications – Niveau De Base..... | 19 |
| 2.1 Rapports Formels..... | 20 |
| 2.2 Recherche D'emploi | 21 |
| 3.0 Calculs – Niveau De Base..... | 23 |
| 3.1 Mathématiques De Base | 24 |
| 3.2 Pourcentages | 25 |
| 3.3 Conversions..... | 26 |
| 4.0 Nutrition – Niveau De Base | 27 |
| 4.1 Introduction..... | 28 |
| 4.2 Énergie | 29 |
| 4.3 Lipides | 31 |
| 4.4 Régimes Protéïnés Et Végétariens..... | 32 |
| 4.5 Glucides Et Fibres Alimentaires..... | 33 |
| 4.6 Vitamines, Traitement Et Additifs..... | 34 |
| 4.7 Éléments Minéraux..... | 35 |
| 4.8 Eau | 36 |
| 4.9 Développement De Modèles D'alimentation..... | 37 |
| 5.0 Ingrédients | 39 |
| 5.1 Blé Et Farine..... | 40 |
| 5.2 Levure | 41 |
| 5.3 Sucre | 42 |
| 5.4 Shortening Et Gras | 43 |
| 5.5 Lait | 44 |

Boulangier et Pâtissier

| | |
|--|-----|
| 5.6 Œufs | 45 |
| 5.7 Levures Chimiques Et Autres Additifs | 46 |
| 5.8 Chocolat | 47 |
| 5.9 Épices Et Saveurs | 48 |
| 5.10 Fruits Et Noix | 49 |
| 6.0 Fermentation Et Théorie Connexe | 50 |
| 6.1 Fermentation – Niveau De Base..... | 51 |
| 6.2 Fabrication De Pâte Directe..... | 53 |
| 6.3 Fabrication De Pâte Levain-Levure Et Au Levain | 55 |
| 6.4 Préparation Chimique De La Pâte | 57 |
| 6.5 Étapes De Fabrication Du Pain | 59 |
| 7.0 Biscuits Et Théorie Connexe – Niveau De Base | 62 |
| 7.1 Biscuits À Base De Pâte..... | 63 |
| 7.2 Biscuits À Base De Mousse..... | 66 |
| 8.0 Pâtisserie Et Théorie Connexe..... | 70 |
| 8.1 Pâte À Tarte | 71 |
| 8.2 Garnitures À Tarte | 73 |
| 8.3 Confection De Tartes..... | 75 |
| 8.4 Pâte Feuilletée..... | 78 |
| 8.5 Fabrication De Pâte Feuilletée | 80 |
| 8.6 Pâte Sucrée..... | 82 |
| 8.7 Muffins | 84 |
| 8.8 Biscuits Pour Le Thé | 87 |
| 8.9 Pâte À Choux Et Produits Assimilés..... | 89 |
| 9.0 Formules De Boulangerie Et Calculs..... | 92 |
| 9.1 Calculs De Boulangerie | 93 |
| 9.2 Pourcentage De Boulanger | 94 |
| 9.3 Fichier De Formules Pratiques | 95 |
| Niveau 2..... | 96 |
| Résumé des sujets obligatoires du programme au niveau 2..... | 97 |
| 10.0 Communications – Niveau Avancé..... | 98 |
| 10.1 Correspondance Commerciale | 99 |
| 10.2 Techniques De Présentation | 100 |
| 11.0 Calculs – Niveau Avancé | 101 |
| 11.1 Calculs Liés Aux Affaires | 102 |
| 11.2 Calcul Des Coûts Et Des Ventes | 103 |
| 11.3 Analyse De Rentabilité | 104 |

Boulangier et Pâtissier

| | | |
|-------|--|-----|
| 11.4 | Calculs D'inventaire | 105 |
| 12.0 | Gestion De Boulangerie | 106 |
| 12.1 | Préparation De Formules..... | 107 |
| 12.2 | Gestion Des Coûts | 108 |
| 12.3 | Calcul De La Productivité Et Du Salaire Des Employés | 109 |
| 12.4 | Établissement D'un Calendrier De Production..... | 111 |
| 13.0 | Fermentation Et Théorie Connexe – Niveau Avancé | 112 |
| 13.1 | Fermentation – Niveau Avancé | 113 |
| 13.2 | Fabrication De Pâte Directe..... | 116 |
| 13.3 | Fabrication De Pâte Levain-Levure | 118 |
| 13.4 | Pains Et Petits Pains (Étapes De Préparation)..... | 120 |
| 13.5 | Pâte Sucrée Fermentée..... | 123 |
| 13.6 | Pâte Pour Pâtisseries Danoises | 127 |
| 13.7 | Croissants..... | 129 |
| 13.8 | Fabrication De Pâte De Seigle | 132 |
| 13.9 | Pain De Seigle (Étapes De Préparation) | 134 |
| 13.10 | Bagels..... | 137 |
| 14.0 | Décoration Et Théorie Connexe | 139 |
| 14.1 | Compétences Pratiques En Décoration..... | 140 |
| 14.2 | Techniques De Création..... | 142 |
| 15.0 | Gâteaux Et Théorie Connexe | 144 |
| 15.1 | Gâteaux À Base De Pâte..... | 145 |
| 15.2 | Gâteaux Étagés Fourrés À La Crème Et Sachertortes | 149 |
| 15.3 | Gâteaux Éponges | 151 |
| 15.4 | Gâteaux Mousseline Et Gâteaux Des Anges..... | 154 |
| 15.5 | Gâteaux À La Mousse | 157 |
| 15.6 | Linzertartes..... | 158 |
| 15.7 | Dobostortes Et Gâteaux Au Fromage..... | 159 |
| 15.8 | Gâteau Saint-Honoré..... | 160 |
| 16.0 | Biscuits Et Théorie Connexe – Niveau Avancé | 161 |
| 16.1 | Macarons Aux Amandes..... | 162 |
| 16.2 | Macarons À La Noix De Coco | 165 |
| 16.3 | Biscuits Spéciaux | 167 |
| 17.0 | Pâtisserie, Desserts Et Théorie Connexe..... | 168 |
| 17.1 | Pâtisseries Françaises (Variété De Gâteaux)..... | 169 |
| 17.2 | Desserts Sur Plateau..... | 170 |
| 17.3 | Pâtisseries Japonaises | 172 |

Boulangier et Pâtissier

| | |
|---|-----|
| 17.4 Introduction Aux Petits Fours Glacés | 173 |
| 17.5 Tempéragé Du Chocolat De Couverture | 174 |
| 17.6 Garnitures, Glaçages Et Crèmes | 175 |
| Niveau 3 | 177 |
| Résumé des sujets obligatoires du programme au niveau 3 | 178 |
| 18.0 Gâteaux Spéciaux | 179 |
| 18.1 Gâteaux Étagés Fourrés À La Crème Et Sachertortes | 180 |
| 18.2 Dobostortes Et Gâteaux Au Fromage | 182 |
| 18.3 Linzertartes | 183 |
| 18.4 Croquembouches | 184 |
| 19.0 Pâtisseries Et Petits Fours | 185 |
| 19.1 Pâtisseries Françaises (Variété De Gâteaux) | 186 |
| 19.2 Othellos | 187 |
| 19.3 Petits Fours Glacés | 188 |
| 19.4 Petits Fours Secs Et Friandises | 189 |
| 20.0 Décoration | 190 |
| 20.1 Nappage De Gâteau – Coordination Des Couleurs | 191 |
| 20.2 Écriture Manuscrite Et Lettrage Décoratifs | 192 |
| 20.3 Conception De Gâteaux, Douilles Et Motifs | 193 |
| 21.1 Desserts | 194 |
| 21.1 Soufflés, Charlottes Et Mousses | 195 |
| 21.2 Desserts Sur Plateau | 196 |
| 21.3 Crème Glacée, Sorbets Et Parfaits | 197 |
| 22.0 Pâte D'amandes | 198 |
| 22.1 Pâte D'amandes Et Pâte De Cerneau, Théorie Et Composition | 199 |
| 22.2 Modelage De Fruits, De Fleurs Et De Figurines En Pâte D'amandes Et En Massepain | 200 |
| 22.3 Confection De Pièces Décoratives En Pâte D'amandes | 201 |
| 23.0 Pastillage | 202 |
| 23.1 Préparation De Pastillage | 203 |
| 23.2 Pièces Décoratives En Pastillage | 204 |
| 24.0 Sucre D'art | 205 |
| 24.1 Pièces Simples En Sucre : Sucre Rocher, Sucre Turbiné Et Sucre Coulé | 206 |
| 24.2 Sucre Étiré Et Paniers En Sucre | 207 |
| 24.3 Paniers Et Rubans En Sucre | 208 |
| 24.4 Fleurs, Feuilles Et Rubans En Sucre | 209 |
| 25.0 Chocolat De Couverture | 210 |

Boulangier et Pâtissier

| | |
|--|-----|
| 25.1 Tempérage Du Chocolat De Couverture | 211 |
| 25.2 Pièces Décoratives En Chocolat Faites À La Poche – Niveau De Base | 212 |
| 25.3 Pièces Décoratives En Chocolat Faites À La Poche – Niveau Avancé | 213 |
| 25.4 Peinture Au Cacao Pour La Décoration Des Gâteaux..... | 214 |
| 26.0 Produits Saisonniers | 215 |
| 26.1 Produits Saisonniers..... | 216 |
| 27.0 Gâteaux De Mariage | 217 |
| 27.1 Gâteaux Anglais Traditionnels..... | 218 |
| 27.2 Gâteaux De Mariage | 219 |

Veillez noter : Cette norme a été révisée pour refléter l'identité visuelle de Skilled Trades Ontario (STO), qui a remplacé l'Ontario College of Trades le 1er janvier 2022.

Le contenu de cette norme peut faire référence à l'ancienne organisation ; cependant, toutes les informations ou le contenu spécifique aux métiers restent pertinents et précis en fonction de la date de publication d'origine.

Veillez consulter le site web de STO : skilledtradesontario.ca/fr/ pour obtenir les informations les plus précises et à jour. Pour des informations sur BOSTA et ses réglementations, veuillez visiter la [Loi de 2021 sur les possibilités de carrière dans les métiers spécialisés \(BOSTA\)](#).

Toute mise à jour de cette publication est disponible en ligne ; pour télécharger ce document au format PDF, veuillez suivre le lien : [Métiers spécialisés Ontario](#)

© 2022, Métiers spécialisés Ontario. Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite sous quelque forme que ce soit sans l'autorisation préalable de l'organisme Métiers spécialisés Ontario.

Maintenu avec le transfert à Métiers spécialisés Ontario, 2000 (V100)

Préface

Ce programme d'étude pour le métier de Boulangier et Pâtissier est conçu selon les objectifs de rendement en milieu de travail qui se trouvent dans les normes de formation approuvées par l'industrie.

La Norme du programme d'apprentissage est organisée en 3 niveaux de formation. Les tableaux pour le résumé des sujets obligatoires du programme (voir page 12) donnent un aperçu des heures de formation pour chaque sujet obligatoire.

La Norme du programme définit l'apprentissage qui a lieu hors du milieu de travail. La formation en classe vise principalement les connaissances théoriques et les compétences essentielles requises pour appuyer les objectifs de rendement de la norme de formation. Il est attendu que les employeurs et les parrains élargissent les connaissances et les compétences de l'apprentie et de l'apprenti par le biais d'une formation pratique sur un chantier. Des évaluations régulières des connaissances et des compétences de l'apprentie et de l'apprenti sont menées tout au long de la formation afin de s'assurer que tous les apprenties et les apprentis ont atteint les résultats d'apprentissage énoncés dans la Norme du programme.

Le plan de formation en classe ne sert pas à perfectionner les compétences acquises en milieu de travail. La portion pratique du plan de formation en classe sert à renforcer les connaissances théoriques. La formation technique est fournie en milieu de travail.

Veillez consulter le site Web de Métiers spécialisés Ontario

(<https://www.skilledtradesontario.ca/fr/>) pour obtenir les renseignements les plus précis et les plus à jour au sujet de Métiers spécialisés Ontario. Pour obtenir des renseignements au sujet de la *Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés (LOPMS)*, veuillez consulter

[Loi de 2021 ouvrant des perspectives dans les métiers spécialisés, L.O. 2021, chap. 28 - Projet de loi 288 \(ontario.ca\).](#)

Préalables

Chaque niveau précédent est un préalable pour le niveau suivant. Pour passer au niveau 2 du programme d'apprentissage, il faut avoir terminé toutes les unités présentées dans le niveau 1. Pour passer au niveau 3 du programme, il faut avoir terminé toutes les unités présentées dans les niveaux 1 et 2

Avis au sujet des heures (si applicable)

Il est convenu que les agences de formation par l'apprentissage peuvent avoir besoin d'apporter quelques modifications (justifiables) selon les besoins des apprenties et des apprentis et qu'ils peuvent dévier de la séquence des unités et des heures pratiques et théoriques prescrites dans la norme pour les résultats d'apprentissage et les objectifs.

Toutefois, toutes les agences doivent respecter les heures au niveau du sujet obligatoire.

Évaluation et Tests

Dans tous les ateliers pratiques de préparation des aliments et de restauration, on réservera 10 % du résultat pour évaluer les connaissances des apprentis et leur pratique de l'hygiène, tant personnelle qu'au travail.

L'apprenti ou l'apprentie doit obtenir un certificat de premiers soins de niveau standard avant de pouvoir compléter la formation en établissement de niveau avancé.

***Veillez noter que toutes les pratiques décrites dans la présente norme doivent être effectuées conformément à la norme appropriée des métiers de Boulangier et Pâtissier conformément aux pratiques exemplaires de l'industrie**

Introduction

Ce programme d'études a été élaboré en tenant compte des directives du Ministère du Travail, de l'Immigration, de la Formation et du Développement des compétences. Il offre au ministère des normes de rendement en fonction des compétences déterminées pour ce métier par des représentants qualifiés de l'industrie et du milieu de l'éducation. Il constitue la base à partir de laquelle les collèges et autres établissements de formation, ainsi que les employeurs, peuvent élaborer des cours et des programmes. Étant donné que ce document intègre des cours de formation générale correspondant aux besoins du programme, ce dernier peut s'adapter facilement à une gamme de programmes spécialisés en boulangerie et en pâtisserie.

À titre de ligne directrice générale, le programme indique le temps alloué à chaque cours et unité, ainsi que la répartition du contenu de la formation entre la théorie et la pratique. Une répartition du temps plus détaillée est donnée pour chaque sujet afin que l'utilisateur consacre le temps nécessaire à chaque activité d'apprentissage.

L'apparition constante de nouvelles techniques et de matériel plus complexe accroît la demande de boulangers et de pâtissiers qui non seulement sont compétents sur le plan de la pratique du métier, mais qui en plus possèdent de solides connaissances théoriques.

Les résultats du programme visent donc à assurer :

- a. une solide formation théorique répondant aux défis posés par la complexité de plus en plus grande des systèmes et des exigences de la clientèle;
- b. l'acquisition des compétences de base du métier par le biais d'exercices pratiques;
- c. des normes élevées sur les plans de la connaissance du métier, de la résolution de problèmes et de la fierté d'exercer le métier de boulanger-pâtissier;
- d. des attitudes souhaitables envers le travail et un sens aigu des responsabilités en ce qui a trait notamment à la sécurité du public et à sa sécurité personnelle.

Afin que les élèves puissent atteindre les résultats d'apprentissage conformément aux critères de rendement, le programme prévoit pour chaque sujet des périodes précises pour le perfectionnement des compétences pratiques. Le programme a été conçu pour donner plus de souplesse au formateur et lui permettre d'innover sans trop dévier du contenu déterminé par les comités sectoriels provinciaux et prescrit par la réglementation régissant le métier. Compte tenu de la portée du programme obligatoire de formation, les élèves devront compléter les connaissances acquises par le biais de travaux réguliers en dehors des heures de cours. On évaluera régulièrement les résultats d'apprentissage de l'élève, à la fois sur les plans pratique et théorique, conformément à un échéancier déterminé.

Résumé Des Heures De Formation En Établissement

Les agents de formation sont priés de respecter les directives suivantes pour l'établissement du calendrier du programme et des rapports, que la formation soit dispensée sous forme de stage pratique ou de congé d'études fractionné, de cours du soir, de formation à distance ou selon d'autres méthodes d'enseignement.

| Numéro | Unité d'apprentissage | Heures Totales | Heures de Théories | Heures de Pratiques |
|-------------------------------------|--|----------------|--------------------|---------------------|
| Niveau 1 – Boulanger de base | | | | |
| 1.0 | Hygiène, sécurité et matériel | 12 | 12 | 0 |
| 2.0 | Communications – niveau de base | 12 | 12 | 0 |
| 3.0 | Calculs – niveau de base | 12 | 12 | 0 |
| 4.0 | Nutrition – niveau de base | 30 | 30 | 0 |
| 5.0 | Ingrédients | 24 | 24 | 0 |
| 6.0 | Fermentation et théorie connexe – niveau de base | 66 | 30 | 36 |
| 7.0 | Biscuits et théorie connexe – niveau de base | 54 | 12 | 42 |
| 8.0 | Pâtisserie et théorie connexe | 126 | 48 | 78 |
| 9.0 | Formules de boulangerie et calculs | 24 | 12 | 12 |
| | Total | 360 | 192 | 168 |
| Niveau 2 – Boulanger Avancé | | | | |
| 10.0 | Communications – niveau avancé | 12 | 12 | 0 |
| 11.0 | Calculs – niveau avancé | 12 | 12 | 0 |
| 12.0 | Gestion de boulangerie | 36 | 36 | 0 |
| 13.0 | Fermentation et théorie connexe | 96 | 36 | 60 |
| 14.0 | Décoration et théorie connexe | 36 | 12 | 24 |
| 15.0 | Gâteaux et théorie connexe | 108 | 36 | 72 |
| 16.0 | Biscuits et théorie connexe – niveau avancé | 24 | 12 | 12 |
| 17.0 | Pâtisserie, desserts et théorie connexe | 36 | 12 | 24 |
| | Total | 360 | 168 | 192 |
| Niveau 3 – Pâtissier | | | | |
| 18.0 | Gâteaux spéciaux | 20 | 4 | 16 |
| 19.0 | Pâtisseries et petits fours | 20 | 4 | 16 |
| 20.0 | Décoration | 15 | 3 | 12 |
| 21.0 | Desserts | 15 | 3 | 12 |
| 22.0 | Pâte d'amandes | 15 | 3 | 12 |
| 23.0 | Pastillage | 10 | 2 | 8 |
| 24.0 | Sucre d'art | 20 | 4 | 16 |
| 25.0 | Chocolat de couverture | 20 | 4 | 16 |
| 26.0 | Produits saisonniers | 5 | 1 | 4 |
| 27.0 | Gâteaux de mariage | 10 | 2 | 8 |
| | Total | 150 | 30 | 120 |

Niveau 1

Résumé des sujets obligatoires du programme au niveau 1

| Numéro | Sujets obligatoires | Heures totales | Heures de théorie | Heures de pratique |
|--------|--|----------------|-------------------|--------------------|
| 1.0 | Hygiène, sécurité et matériel | 12 | 12 | 0 |
| 2.0 | Communications – niveau de base | 12 | 12 | 0 |
| 3.0 | Calculs – niveau de base | 12 | 12 | 0 |
| 4.0 | Nutrition – niveau de base | 30 | 30 | 0 |
| 5.0 | Ingrédients | 24 | 24 | 0 |
| 6.0 | Fermentation et théorie connexe – niveau de base | 66 | 30 | 36 |
| 7.0 | Biscuits et théorie connexe – niveau de base | 54 | 12 | 42 |
| 8.0 | Pâtisserie et théorie connexe | 126 | 48 | 78 |
| 9.0 | Formules de boulangerie et calculs | 24 | 12 | 12 |
| | Total | 360 | 192 | 168 |

| | |
|----------|--------------------------------------|
| Numéro : | 1.0 |
| Titre: | Hygiène, Sécurité Et Matériel |

| | | | |
|-----|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 1.1 | Interprétation des termes | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 1.2 | Contamination | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 1.3 | Hygiène personnelle | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 1.4 | Manipulation sécuritaire des aliments | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 1.5 | Normes de construction | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 1.6 | Normes d'entretien | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| | 12 heures totale | Théorie : 12 heures | Pratique : 0 heure |

| | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 1.1 | | |
| Titre: | Interprétation Des Termes | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7100 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des termes des lois et des lignes directrices particulières à l'industrie alimentaire.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

1.1.1 Reconnaître et définir les termes :

- du code national d'hygiène
- des bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (ARMPC)

| | | | |
|--|----------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 1.2 | | |
| Titre: | Contamination | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7100 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des cours et de la présentation sur la contamination relativement aux intoxications alimentaires et aux contaminants non alimentaires.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 1.2.1 Énumérer et décrire les causes, les symptômes, les méthodes de contrôle et les modes de transmission des intoxications alimentaires et des contaminants non alimentaires.

Tâches D'apprentissage :

- 1.2.1 Énumérer et décrire les causes, les symptômes, les méthodes de contrôle et les modes de transmission des intoxications alimentaires et des contaminants non alimentaires.
- Indiquer les quatre familles de bactéries qui sont les causes les plus communes d'intoxication alimentaire.
 - Discuter de la transmission, des méthodes de contrôle et des principaux habitats alimentaires.
 - Décrire trois types d'intoxication alimentaire ainsi que leurs causes, symptômes et modes de transmission.
 - Décrire des contaminants non alimentaires, par exemple l'hépatite (de type A) et des contaminants chimiques.
 - Décrire la contamination croisée des produits particulière aux allergies alimentaires.

| | | | |
|-----------------------------------|----------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 1.3 | | |
| Titre: | Hygiène Personnelle | | |
| Durée : | Totales : 1 heures | Théories : 1 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7100 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de l'hygiène personnelle.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

1.3.1 Expliquer l'importance de l'hygiène personnelle.

Tâches D'apprentissage :

1.3.1 Expliquer l'importance de l'hygiène personnelle.

- Énumérer les raisons de faire preuve de bonnes habitudes d'hygiène personnelle.
- Démontrer une hygiène personnelle et une apparence propre à cette industrie.
- Démontrer les habitudes d'hygiène personnelle indiquées dans le code national d'hygiène et des bonnes pratiques de fabrication.

Dans tous les ateliers pratiques de préparation des aliments et de service, appliquer 10 % du résultat à l'évaluation de l'hygiène (personnelle et au travail).

| | | | |
|-----------------------------------|--|--------------|--------------|
| Numéro : | 1.4 | | |
| Titre: | Manipulation Sécuritaire Des Aliments | | |
| Durée : | Totales : 4 heures | Théories : 4 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7100 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de manipulation sécuritaire des aliments.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 1.4.1 Expliquer l'importance des mesures sanitaires dans le transport, l'achat, la réception, le stockage, la préparation, la conservation et le réchauffage des aliments (notamment la bonne température).
- 1.4.2 Nommer les trois niveaux de gouvernement qui procèdent à l'inspection des aliments.

Tâches D'apprentissage :

- 1.4.1 Expliquer l'importance des mesures sanitaires dans le transport, l'achat, la réception, le stockage, la préparation, la conservation et le réchauffage des aliments (notamment la bonne température).
 - Indiquer les méthodes sécuritaires de transport, d'achat, de réception, de stockage, de préparation, de conservation et de réchauffage des aliments en insistant sur le contrôle de la température.
 - Définir en quoi consiste l'achat à partir d'une source approuvée.
 - Dresser la liste de huit habitudes d'hygiène personnelle à encourager chez les travailleurs des services alimentaires.
 - Adhérer aux principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (ARMPC).
- 1.4.2 Nommer les trois niveaux de gouvernement qui procèdent à l'inspection des aliments.
 - Indiquer les trois niveaux de gouvernement qui procèdent à l'inspection des aliments ainsi que leurs secteurs de contrôle.

| | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 1.5 | | |
| Titre: | Normes De Construction | | |
| Durée : | Totales : 1 heures | Théories : 1 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7100 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des normes de construction relativement à l'hygiène et à la sécurité dans l'industrie des services alimentaires.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

1.5.1 Décrire les normes de construction des installations de services alimentaires.

Tâches D'apprentissage :

1.5.1 Décrire les normes de construction des installations de services alimentaires.

- Énumérer les exigences de sécurité et d'hygiène relatives aux normes de construction, au mobilier, aux méthodes de tenue des lieux et d'entretien, au service à la clientèle, à la conception et à l'installation du matériel, à la gestion des déchets, au stockage et à la manipulation indiquées dans les BPF et le code national d'hygiène, conformément à la législation provinciale.

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 1.6 | | |
| Titre: | Normes D'entretien | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7100 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des normes d'entretien relativement à l'industrie des services alimentaires.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 1.6.1 Désigner les principales pièces de matériel et les principaux ustensiles utilisés dans l'industrie, de même que les méthodes d'entretien approuvées par les fabricants.
- 1.6.2 Décrire comment utiliser du matériel d'extinction d'incendie.
- 1.6.3 Remplir un rapport d'accident en donnant de l'information claire et complète.

Tâches D'apprentissage :

- 1.6.1 Désigner les principales pièces de matériel et les principaux ustensiles utilisés dans l'industrie, de même que les méthodes d'entretien approuvées par les fabricants.
 - Énumérer les principales pièces de matériel et les principaux ustensiles utilisés dans l'industrie.
 - Indiquer la méthode approuvée du fabricant pour le nettoyage, la désinfection et l'entretien des principales pièces de matériel et des ustensiles.
 - Indiquer les responsabilités des fournisseurs, des employeurs et des employés dans le cadre du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
 - Décrire la méthode de verrouillage des appareils électriques et au gaz.
- 1.6.2 Décrire comment utiliser du matériel d'extinction d'incendie.
 - Énumérer les divers types de matériel et leur utilisation.

- 1.6.3 Remplir un rapport d'accident en donnant de l'information claire et complète.
- Lire et expliquer les en-têtes d'information et les questions figurant sur un rapport d'accident.
 - Remplir les espaces et répondre aux questions d'une manière claire et concise.

| | |
|----------|--|
| Numéro : | 2.0 |
| Titre: | Communications – Niveau De Base |

| | | | |
|-----|-------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 2.1 | Rapports formels | | |
| | 4 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 0 heure |
| 2.2 | Recherche d'emploi | | |
| | 8 heures totale | Théorie : 8 heures | Pratique : 0 heure |
| | 12 heures totale | Théorie : 12 heures | Pratique : 0 heure |

| | | | |
|---|-------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 2.1 | | |
| Titre: | Rapports Formels | | |
| Durée : | Totales : 4 heures | Théories : 4 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7101 à 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la présentation de rapports formels.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 2.1.1 Produire un rapport formel (d'affaires) dans un format correct en utilisant un niveau de français écrit acceptable.
- 2.1.2 Préparer un rapport écrit en utilisant un format et des formules de rapport corrects.

Tâches D'apprentissage :

- 2.1.1 Produire un rapport formel (d'affaires) dans un format correct en utilisant un niveau de français écrit acceptable.
 - Dresser le plan du rapport : établir l'objectif, tenir compte des lecteurs ou des destinataires, recueillir des données, dresser les grandes lignes.
- 2.1.2 Préparer un rapport écrit en utilisant un format et des formules de rapport corrects.
 - Notes de bas de page
 - Bibliographie
 - Style d'écriture objectif

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 2.2 | | |
| Titre: | Recherche D'emploi | | |
| Durée : | Totales : 8 heures | Théories : 8 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7101 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du processus de recherche d'emploi.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 2.2.1 Rédiger un curriculum vitæ prêt à poster à un employeur potentiel en utilisant le format de présentation actuellement préféré dans l'industrie.
- 2.2.2 Écrire une lettre d'accompagnement efficace du curriculum vitæ.
- 2.2.3 Remplir des formulaires de demande d'emploi avec soin et précision.
- 2.2.4 Faire une recherche d'emploi et participer à une entrevue d'emploi (on peut recourir à la vidéo).

Tâches D'apprentissage :

- 2.2.1 Rédiger un curriculum vitæ prêt à poster à un employeur potentiel en utilisant le format de présentation actuellement préféré dans l'industrie.
 - Disposer le curriculum vitæ selon les catégories d'information demandées en fonction d'exigences clairement définies.
 - Présenter l'information dans chaque catégorie avec des puces afin de démontrer la compréhension des éléments d'un curriculum vitæ efficace.
- 2.2.2 Écrire une lettre d'accompagnement efficace du curriculum vitæ.
 - Rédiger une lettre d'affaires en observant les règles du format lettre correct.
 - Composer un message menant à une invitation à une entrevue d'emploi.
 - Rendre la lettre visuellement efficace et attrayante.
- 2.2.3 Remplir des formulaires de demande d'emploi avec soin et précision.

2.2.4 Faire une recherche d'emploi et participer à une entrevue d'emploi (on peut recourir à la vidéo).

- Recourir à des aptitudes non verbales efficaces (notamment l'observation).
- Communiquer efficacement avec divers publics, notamment avec un public diversifié sur le plan culturel.

| | |
|----------|---------------------------------|
| Numéro : | 3.0 |
| Titre: | Calculs – Niveau De Base |

| | | | |
|-----|-------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 3.1 | Mathématiques de base | | |
| | 6 heures totale | Théorie : 6 heures | Pratique : 0 heure |
| 3.2 | Pourcentages | | |
| | 4 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 0 heure |
| 3.3 | Conversions | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| | 12 heures totale | Théorie : 12 heures | Pratique : 0 heure |

| | | | |
|---|------------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 3.1 | | |
| Titre: | Mathématiques De Base | | |
| Durée : | Totales : 6 heures | Théories : 6 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7101 à 4511 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des mathématiques de base.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

3.1.1 Effectuer des opérations mathématiques de base (addition, soustraction, multiplication, division).

Tâches D'apprentissage :

- 3.1.1 Effectuer des opérations mathématiques de base (addition, soustraction, multiplication, division).
- Réduire ou augmenter des fractions ordinaires. Calculer le plus petit dénominateur commun. Additionner, soustraire, multiplier et diviser en utilisant toutes les formes de fractions ordinaires.
 - Calculer la quantité originale si une partie fractionnaire est connue. Convertir des fractions décimales en fractions ordinaires. Additionner, soustraire, multiplier et diviser en utilisant des fractions décimales (arrondir au centième le plus près).

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 3.2 | | |
| Titre: | Pourcentages | | |
| Durée : | Totales : 4 heures | Théories : 4 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Prérequis : | 3.1 (Mathématiques de base) | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7101 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du calcul des pourcentages et des rapports.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

3.2.1 Convertir des pourcentages en fractions ordinaires ou décimales.

Tâches D'apprentissage :

3.2.1 Convertir des pourcentages en fractions ordinaires ou décimales.

- Convertir des fractions ordinaires ou décimales en pourcentages.
- Calculer le pourcentage d'un nombre.
- Calculer le pourcentage d'un nombre par rapport à un autre.
- Calculer un nombre quand le pourcentage de ce nombre est donné.

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 3.3 | | |
| Titre: | Conversions | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 |
| Préalable : | 3.1 (Mathématiques de base) | | |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7101 à 4511 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de conversion.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

3.3.1 Décrire, à l'aide de formules, la relation entre les degrés Fahrenheit et Celsius.

Tâches D'apprentissage :

3.3.1 Décrire, à l'aide de formules, la relation entre les degrés Fahrenheit et Celsius.

- Expliquer les trois systèmes de mesure : métrique, impérial et américain.
- Démontrer les principes de conversion.

| | |
|----------|-----------------------------------|
| Numéro : | 4.0 |
| Titre: | Nutrition – Niveau De Base |

| | | | |
|-----|---|----------------------------|---------------------------|
| 4.1 | Introduction | | |
| | 3 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 0 heure |
| 4.2 | Énergie | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 4.3 | Lipides | | |
| | 4 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 0 heure |
| 4.4 | Régimes protéinés et végétariens | | |
| | 4 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 0 heure |
| 4.5 | Glucides et fibres alimentaires | | |
| | 4 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 0 heure |
| 4.6 | Vitamines, traitement et additifs | | |
| | 3 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 0 heure |
| 4.7 | Éléments minéraux | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 4.8 | Eau | | |
| | 3 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 0 heure |
| 4.9 | Développement de modèles d'alimentation | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 5 heures | Pratique : 0 heure |
| | 30 heures totale | Théorie : 30 heures | Pratique : 0 heure |

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 4.1 | | |
| Titre: | Introduction | | |
| Durée : | Totales : 3 heures | Théories : 3 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7100 à 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de l'objectif fondamental de la nutrition.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 4.1.1 Donner la signification et les objectifs de la nutrition.
- 4.1.2 Recourir au guide intitulé Bien manger avec le Guide alimentaire canadien pour évaluer la valeur nutritive d'un apport alimentaire quotidien.
- 4.1.3 Discuter des Recommandations sur la nutrition pour les Canadiens et du Guide pour manger sainement.

Tâches D'apprentissage :

- 4.1.1 Donner la signification et les objectifs de la nutrition.
 - Définir la nutrition.
 - Énoncer les objectifs de la nutrition.
- 4.1.2 Recourir au guide intitulé Bien manger avec le Guide alimentaire canadien pour évaluer la valeur nutritive d'un apport alimentaire quotidien.
 - Comparer le menu d'une journée avec le guide intitulé Bien manger avec le Guide alimentaire canadien.
- 4.1.3 Discuter des Recommandations sur la nutrition pour les Canadiens et du Guide pour manger sainement.
 - Énumérer les recommandations sur la nutrition pour les Canadiens.
 - Présenter le Guide pour manger sainement.

| | | | |
|---|--------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 4.2 | | |
| Titre: | Énergie | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7100 à 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la place qu'occupe l'énergie dans le processus de nutrition.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 4.2.1 Définir en quoi consiste une calorie.
- 4.2.2 Discuter des pourcentages d'apport calorique total à partir des glucides, des protéines et des gras et de leur incidence sur la planification des repas.
- 4.2.3 Discuter des besoins énergétiques totaux.
- 4.2.4 Discuter de l'indice de masse corporelle (IMC) et du contrôle du poids.

Tâches D'apprentissage :

- 4.2.1 Définir en quoi consiste une calorie.
 - Indiquer le nombre de calories dans : 1 g de glucides, 1 g de protéines, 1 g de gras, 1 g d'alcool.
- 4.2.2 Discuter des pourcentages d'apport calorique total à partir des glucides, des protéines et des gras et de leur incidence sur la planification des repas.
 - Calculer le pourcentage de l'apport calorique total des glucides, des protéines et du gras dans le menu d'une journée.
 - Modifier le menu afin de répondre aux directives suggérées.
- 4.2.3 Discuter des besoins énergétiques totaux.
 - Calculer le métabolisme de base.
 - Déterminer les besoins d'activité physique.

4.2.4 Discuter de l'indice de masse corporelle (IMC) et du contrôle du poids.

- Calculer l'IMC d'une personne ayant un poids et une taille spécifiques.
- Calculer la réduction calorique correspondant à une saine diminution de poids.

| | | | | |
|---|--------------------|--------------|------------|--|
| Numéro : | 4.3 | | | |
| Titre: | Lipides | | | |
| Durée : | Totales : 4 heures | Théories : 4 | Pratique : | |
| Corequis : | Aucun | | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7100 à 7107 | | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des lipides et de leur incidence sur le processus de nutrition.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

4.3.1 Définir en quoi consiste le gras.

Tâches D'apprentissage :

4.3.1 Définir en quoi consiste le gras.

- Saturés, polyinsaturés, monoinsaturés, cholestérol, HDL et LDL.
- Indiquer sa composition, ses sources principales et ses fonctions dans l'organisme.
- Indiquer les modifications nécessaires pour qu'un menu soit faible en gras et en cholestérol.
- Décrire les divers facteurs de santé touchés.

| | | | |
|-----------------------------------|---|--------------|--------------|
| Numéro : | 4.4 | | |
| Titre: | Régimes Protéinés Et Végétariens | | |
| Durée : | Totales : 4 heures | Théories : 4 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7100 à 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des protéines, de leur fonction et de l'impact des régimes végétariens.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

4.4.1 Définir les régimes protéinés et végétariens.

Tâches D'apprentissage :

4.4.1 Définir les régimes protéinés et végétariens.

- Indiquer leur composition, leurs sources alimentaires principales et leurs fonctions dans l'organisme.
- Indiquer les modifications à faire pour obtenir un régime hyperprotéiné, hypoprotéique ou végétarien.
- Décrire les divers facteurs de santé touchés.

| | | | |
|-----------------------------------|--|--------------|--------------|
| Numéro : | 4.5 | | |
| Titre: | Glucides Et Fibres Alimentaires | | |
| Durée : | Totales : 4 heures | Théories : 4 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7100 à 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des glucides et des fibres alimentaires.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

4.5.1 Définir ce qu'est un glucide.

4.5.2 Définir ce qu'est une fibre.

Tâches D'apprentissage :

4.5.1 Définir ce qu'est un glucide.

- Indiquer sa composition, ses fonctions dans l'organisme, ses sources alimentaires principales et son stockage.
- Décrire les divers facteurs de santé touchés :
- allergie au gluten
- allergie au lactose
- diabète

4.5.2 Définir ce qu'est une fibre.

- Indiquer sa fonction dans l'organisme, ses sources alimentaires principales et ses avantages.
- Décrire les divers facteurs de santé touchés.

| | | | |
|-----------------------------------|--|--------------|--------------|
| Numéro : | 4.6 | | |
| Titre: | Vitamines, Traitement Et Additifs | | |
| Durée : | Totales : 3 heures | Théories : 3 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7100 à 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des vitamines, du traitement des aliments et des additifs alimentaires.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 4.6.1 Expliquer les rôles des vitamines.
- 4.6.2 Nommer les effets du traitement des aliments sur les éléments nutritifs.
Reconnaître des additifs alimentaires.

Tâches D'apprentissage :

- 4.6.1 Expliquer les rôles des vitamines connues.
 - Solubilité dans le gras, solubilité dans l'eau.
 - Indiquer leurs sources alimentaires, leurs fonctions, ainsi que les résultats d'une carence de ces vitamines.
 - Indiquer l'utilisation et le contrôle d'additifs dans notre approvisionnement alimentaire.
- 4.6.2 Nommer les effets du traitement des aliments sur les éléments nutritifs.
Reconnaître des additifs alimentaires.
 - Indiquer les effets de la lumière, de l'air, de l'eau, de la température et des additifs (sur la rétention des éléments nutritifs).

| | | | |
|---|--------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 4.7 | | |
| Titre: | Éléments Minéraux | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7100 à 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des éléments minéraux dans le processus de nutrition.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

4.7.1 Expliquer les rôles des vitamines.

Tâches D'apprentissage :

4.7.1 Expliquer les rôles des vitamines.

- Indiquer les sources et la valeur pour l'organisme des éléments minéraux principaux et des oligoéléments.
- Indiquer les résultats des carences et des excédents.

| | | | | |
|---|--------------------|--------------|--|--------------|
| Numéro : | 4.8 | | | |
| Titre: | Eau | | | |
| Durée : | Totales : 3 heures | Théories : 3 | | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7100 à 7107 | | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du rôle de l'eau dans le processus nutritionnel.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

4.8.1 Indiquer l'importance de l'eau dans un organisme équilibré du point de vue nutritionnel.

Tâches D'apprentissage :

4.8.1 Indiquer l'importance de l'eau dans un organisme équilibré du point de vue nutritionnel.

- Indiquer les principales sources d'eau, de même que la valeur de l'eau dans les fonctions de l'organisme.
- Discuter de la qualité de l'eau et de la contamination environnementale (précautions).

| | | | |
|-----------------------------------|--|--------------|--------------|
| Numéro : | 4.9 | | |
| Titre: | Développement De Modèles D'alimentation | | |
| Durée : | Totales : 5 heures | Théories : 5 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7100 à 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de l'importance d'élaborer des modèles d'alimentation dans différents milieux de vie.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 4.9.1 Discuter de l'influence de l'agriculture et de la production alimentaire sur la qualité des produits alimentaires offerts aux consommateurs.
- 4.9.2 Décrire les besoins en éléments nutritifs aux différents cycles de la vie.
- 4.9.3 Décrire les lignes directrices de l'établissement de bonnes pratiques nutritionnelles dans la famille.
- 4.9.4 Discuter des problèmes nutritionnels à chaque étape du cycle de la vie, en insistant sur l'adolescence et la vieillesse.
- 4.9.5 Décrire les différences culturelles et les modèles d'alimentation dans le monde.
- 4.9.6 Surveiller la valeur nutritionnelle des produits.
- 4.9.7 Décrire l'étiquetage des éléments nutritifs.

Tâches D'apprentissage :

- 4.9.1 Discuter de la relation de l'agriculture et de la production alimentaire sur la qualité des produits alimentaires offerts aux consommateurs.
- 4.9.2 Décrire les besoins en éléments nutritifs aux différents cycles de la vie.
 - Indiquer les besoins en éléments nutritifs spécifiques à chaque étape du cycle de la vie.
- 4.9.3 Décrire les lignes directrices de l'établissement de bonnes pratiques nutritionnelles dans la famille.
 - Indiquer les lignes directrices importantes pour les repas en famille.

- 4.9.4 Discuter des problèmes nutritionnels à chaque étape du cycle de la vie, en insistant sur l'adolescence et la vieillesse.
- Discuter de l'anorexie et de la boulimie.
 - Discuter des soucis des personnes âgées en ce qui concerne leur alimentation, ainsi que des solutions possibles.
- 4.9.5 Décrire les différences culturelles et les modèles d'alimentation dans le monde.
- Indiquer les différences culturelles des modèles d'alimentation dans le monde.
- 4.9.6 Surveiller la valeur nutritionnelle des produits.
- 4.9.7 Décrire l'étiquetage des éléments nutritifs.
- Emballage
 - Étiquetage
 - Allégations permises

| | |
|----------|--------------------|
| Numéro : | 5.0 |
| Titre: | Ingrédients |

| | | | |
|-----|--------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 5.1 | Blé et farine | | |
| | 4 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 0 heure |
| 5.2 | Levure | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 5.2 | Sucre | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 5.3 | Shortening et gras | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 5.4 | Lait | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 5.5 | Œufs | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 5.6 | Levures chimiques et autres additifs | | |
| | 4 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 0 heure |
| 5.7 | Chocolat | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 5.8 | Épices et saveurs | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| 5.9 | Fruits et noix | | |
| | 2 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 0 heure |
| | 24 heures totale | Théorie : 24 heures | Pratique : 0 heure |

| | | | |
|---|----------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 5.1 | | |
| Titre: | Blé Et Farine | | |
| Durée : | Totales : 4 heures | Théories : 4 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7102 à 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du blé et de la farine comme ingrédients utilisés en boulangerie.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

5.1.1 Décrire le blé et la farine.

Tâches D'apprentissage :

5.1.1 Décrire le blé et la farine à partir des perspectives suivantes :

- Bref historique de la farine
- Culture – notamment dans les régions canadiennes
- Divers types de blé et classification du blé
- Mouture (y compris la préparation du blé avant la mouture)
- Types de farine obtenus après la mouture du blé
- Traitements de la farine
- Application en boulangerie de divers types de farine
- Autres céréales utilisées en boulangerie
- Enzymes de la farine et leur rôle au cours de la fermentation
- Composition du grain de blé
- Effets des produits chimiques (p. ex., l'acide) sur la farine

| | | | |
|---|--------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 5.2 | | |
| Titre: | Levure | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7102 à 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la levure utilisée en boulangerie.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

5.2.1 Décrire la levure.

Tâches D'apprentissage :

5.2.1 Décrire la levure à partir des perspectives suivantes :

- Bref historique de l'introduction de la levure en boulangerie (ne pas couvrir le vin ou d'autres levures non utilisées en boulangerie).
- Croissance de la levure : expliquer le processus du bourgeonnement et de la sporulation (inclure des diagrammes des processus).
- Les différentes étapes de la fabrication de la levure
- Les différentes formes de levure
- Fonction de la levure dans la fermentation de la pâte, y compris l'action des enzymes dans la levure.

| | | | | |
|---|--------------------|--------------|--------------|--|
| Numéro : | 5.3 | | | |
| Titre: | Sucre | | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 | |
| Corequis : | Aucun | | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7102 à 7107 | | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du sucre utilisé dans la cuisson.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

5.3.1 Décrire le sucre.

Tâches D'apprentissage :

5.3.1 Décrire le sucre à partir des perspectives suivantes :

- Sources
- Culture
- Récolte
- Traitement du sucre
- Étapes du raffinage final
- Produits dérivés du raffinage
- Étapes de cuisson (degré de dureté à différentes étapes)
- Tableau de sucrosité relative
- Amidon à édulcorant
- Inversion du sucre
- Autres édulcorants utilisés en boulangerie

| | | | |
|---|---------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 5.4 | | |
| Titre: | Shortening Et Gras | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7102 à 7107 | | | |

SUJET OBLIGATOIRE :

NUMÉRO : 5.4

PRÉALABLE(S) :

RENVOIS AUX NORMES DE FORMATION DE BOULANGER OU BOULANGÈRE

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du shortening et du gras utilisé en boulangerie.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

5.4.1 Décrire le shortening et le gras.

Tâches D'apprentissage :

5.4.1 Décrire le shortening et le gras à partir des perspectives suivantes :

- Source d'huiles végétales (au moins sept sortes)
- Source de gras animal
- Source de gras marin
- Extraction d'un mélange d'huiles à utiliser en boulangerie
- Raffinage
- Blanchiment
- Désodorisation
- Hydrogénation
- Émulsification
- Propriétés fonctionnelles du shortening

| | | | | |
|---|--------------------|--------------|--------------|--|
| Numéro : | 5.5 | | | |
| Titre: | Lait | | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 | |
| Corequis : | Aucun | | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7101 à 7107 | | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du lait utilisé en boulangerie.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

5.5.1 Décrire le lait.

Tâches D'apprentissage :

5.5.1 Décrire le lait à partir des perspectives suivantes :

- Source et qualité (notamment les diverses races de vaches laitières et la qualité du lait qu'elles donnent).
- Composants du lait
- Méthodes de déshydratation
- Homogénéisation
- Pasteurisation
- Beurre et produits dérivés
- Formes de crème (divers types)

| | | | |
|---|--------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 5.6 | | |
| Titre: | Œufs | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7102 à 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des œufs utilisés en boulangerie.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

5.6.1 Décrire les œufs.

Tâches D'apprentissage :

5.6.1 Décrire les œufs à partir des perspectives suivantes :

- Composition des œufs
- Mirage
- Traitement
- Pasteurisation
- Méthodes de déshydratation
- Réhydratation
- Catégories (poids pour les différentes dimensions)
- Gel et dégel
- Fonctions des œufs en boulangerie

| | | | |
|-----------------------------------|---|--------------|--------------|
| Numéro : | 5.7 | | |
| Titre: | Levures Chimiques Et Autres Additifs | | |
| Durée : | Totales : 4 heures | Théories : 4 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7102 à 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des levures chimiques et des autres additifs utilisés en boulangerie.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

5.7.1 Décrire les levures chimiques.

5.7.2 Décrire les additifs.

Tâches D'apprentissage :

5.7.1 Décrire les levures chimiques à partir des perspectives suivantes :

- Types de levures chimiques
- Bicarbonate d'ammonium
- Glucono-delta-lactone
- Bicarbonate de soude
- Pyrophosphate acide de sodium
- Phosphate acide de calcium
- Phosphate d'aluminium et de sodium
- Crème de tartre
- Décrire les agents de levage de produits de boulangerie autres que la levure chimique.

5.7.2 Décrire les additifs.

- Émulsifiants
- Vinaigre

| | | | |
|---|--------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 5.8 | | |
| Titre: | Chocolat | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7102 à 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du chocolat utilisé en boulangerie.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

5.8.1 Décrire le chocolat.

Tâches D'apprentissage :

5.8.1 Décrire le chocolat à partir des perspectives suivantes :

- Culture
- Fermentation
- Torréfaction
- Vannage
- Pression hydraulique
- Cacao
- Procédé hollandais
- Conchage
- Température de tempérage du bloc à l'utilisation en boulangerie
- Couverture
- Chocolat composé

| | | | |
|---|--------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 5.9 | | |
| Titre: | Épices Et Saveurs | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7102 à 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des épices et des saveurs utilisées en boulangerie.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

5.9.1 Décrire les épices et les saveurs.

Tâches D'apprentissage :

5.9.1 Décrire les épices et les saveurs à partir des perspectives suivantes :

- Épices : piment de la Jamaïque, cannelle, muscade, cardamome, carvi, gingembre, clous de girofle, macis, graines de sésame, graines de pavot, herbes culinaires
- Saveurs : sources naturelles, formes extraites de saveur et d'émulsion, sources artificielles, vanille, liqueurs

| | | | |
|---|-----------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 5.10 | | |
| Titre: | Fruits Et Noix | | |
| Durée : | Totales : 2 heures | Théories : 2 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7102 à 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des fruits et des noix utilisés en boulangerie.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

5.10.1 Décrire les fruits et les noix utilisés en boulangerie.

Tâches D'apprentissage :

5.10.1 Décrire les fruits et les noix utilisés en boulangerie à partir des perspectives suivantes :

- Fruits crus utilisés en boulangerie
- Fruits glacés
- Fruits congelés
- Fruits en conserve
- Fruits déshydratés : raisin de Corinthe, dattes, pruneaux, raisins secs (Thompson, sultana)
- Noix : amandes (notamment massépain et pâte d'amandes), noix de coco, cajou, noix, noix de pecan, noisettes, arachides, noix du Brésil
- Allergies aux fruits et aux noix
- Fleurs comestibles

| | |
|----------|--|
| Numéro : | 6.0 |
| Titre: | Fermentation Et Théorie Connexe |

| | | | |
|-----|--|----------------------------|-----------------------------|
| 6.1 | Fermentation – niveau de base | | |
| | 10 heures totale | Théorie : 10 heures | Pratique : 0 heure |
| 6.2 | Fabrication de pâte directe | | |
| | 11 heures totale | Théorie : 6 heures | Pratique : 5 heures |
| 6.3 | Fabrication de pâte levain-levure et au levain | | |
| | 11 heures totale | Théorie : 6 heures | Pratique : 5 heures |
| 6.4 | Préparation chimique de la pâte | | |
| | 6 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 2 heures |
| 6.5 | Étapes de fabrication du pain | | |
| | 28 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 24 heures |
| | 66 heures totale | Théorie : 30 heures | Pratique : 36 heures |

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------|--------------|
| Numéro : | 6.1 | | |
| Titre: | Fermentation – Niveau De Base | | |
| Durée : | Totales : 10 heures | Théories : 10 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7102 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du principe de la fermentation.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 6.1.1 Expliquer le processus de fermentation, notamment de la pâte de levain, et indiquer les facteurs essentiels au bon conditionnement du mélange de farine, d'eau, de levure et de sel.
- 6.1.2 Indiquer le rôle des ingrédients de base requis pour la fermentation.
- 6.1.3 Indiquer le rôle des ingrédients ajoutés, leur effet sur la fermentation et la façon dont ils modifient les caractéristiques du produit fini.
- 6.1.4 Décrire une solution de levure.
- 6.1.5 Calculer la température de l'eau afin d'obtenir la température de pâte voulue.
- 6.1.6 Indiquer l'effet de la température de la pâte sur la vitesse de fermentation.
- 6.1.7 Indiquer les avantages et les désavantages des différentes méthodes de mise en forme de la pâte.

Tâches D'apprentissage :

- 6.1.1 Expliquer le processus de fermentation, notamment de la pâte de levain, et indiquer les facteurs essentiels au bon conditionnement du mélange de farine, d'eau, de levure et de sel.
 - Production de gaz
 - Rétention du gaz
 - Développement de la pâte

- 6.1.2 Indiquer le rôle des ingrédients de base requis pour la fermentation.
- Farine
 - Eau
 - Levure
 - Sel
- 6.1.3 Indiquer le rôle des ingrédients ajoutés, leur effet sur la fermentation et la façon dont ils modifient les caractéristiques du produit fini.
- Sucre
 - Shortening
 - Poudre de lait
- 6.1.4 Décrire une solution de levure.
- 6.1.5 Calculer la température de l'eau afin d'obtenir la température de pâte voulue.
- 6.1.6 Indiquer l'effet de la température de la pâte sur la vitesse de fermentation.
- 6.1.7 Indiquer les avantages et les désavantages des différentes méthodes de mise en forme de la pâte.
- Pâte directe
 - Pâte levain-levure
 - Pâte fabriquée chimiquement

| | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 6.2 | | |
| Titre: | Fabrication De Pâte Directe | | |
| Durée : | Totales : 11 heures | Théories : 6 | Pratique : 5 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7102 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la fabrication de pâte directe.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 6.2.1 Décrire et exécuter les étapes requises dans la préparation de la pâte directe.
- 6.2.2 Décrire et exécuter les étapes requises du pétrissage (mélange) des ingrédients de la pâte directe.
- 6.2.3 Expliquer la théorie de la levure (premier et second levage).

Tâches D'apprentissage :

- 6.2.1 Décrire et exécuter les étapes requises dans la préparation de la pâte directe.
 - Lire la formule et les procédures.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Choisir et utiliser le matériel de pesée.
- 6.2.2 Décrire et exécuter les étapes requises du pétrissage (mélange) des ingrédients de la pâte directe.
 - Choisir la méthode de pétrissage.
 - Choisir le matériel de pétrissage (là où cela s'applique).
 - Choisir la température de l'eau requise pour obtenir la température de pâte voulue.
 - Savoir reconnaître lorsque la pâte pétrie atteint le sommet de son développement.

6.2.3 Expliquer la théorie de la levure (premier et second levage).

- Expliquer pourquoi il faut couvrir la pâte durant la fermentation.
- Connaître la durée du premier levage.
- Indiquer l'effet de la fermentation de la pâte.
- Connaître la durée du second levage.
- Expliquer pourquoi la pâte directe nécessite une brève période de repos avant la division.

| | | | |
|-----------------------------------|---|--------------|--------------|
| Numéro : | 6.3 | | |
| Titre: | Fabrication De Pâte Levain-Levure Et Au Levain | | |
| Durée : | Totales : 11 heures | Théories : 6 | Pratique : 5 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7102 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la fabrication de la pâte levain-levure.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 6.3.1 Énumérer les avantages et désavantages de la pâte levain-levure.
- 6.3.2 Décrire et exécuter les étapes requises dans la préparation d'une pouliche de pâte levain-levure.
- 6.3.3 Décrire et exécuter les étapes requises de mélange des ingrédients d'une pouliche de pâte levain-levure.
- 6.3.4 Expliquer la théorie de la fermentation de la pâte levain-levure et ses avantages.
- 6.3.5 Pétrir de nouveau la pouliche (après fermentation suffisante) avec le reste des ingrédients pour former la pâte levain-levure.
- 6.3.6 Décrire et exécuter le pétrissage de la pouliche avec le reste des ingrédients pour former la pâte levain-levure.
- 6.3.7 Décrire et exécuter les étapes requises pour préparer une pâte au levain.

Tâches D'apprentissage :

- 6.3.1 Énumérer les avantages et désavantages de la pâte levain-levure.
 - Facteur temps, développement de la saveur, durée de conservation, texture, coût de main-d'œuvre, espace requis.
- 6.3.2 Décrire et exécuter les étapes de préparation d'une pouliche de pâte levain levure.
 - Lire la formule et les procédures.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Déterminer la quantité de farine requise pour préparer une pouliche.
 - Choisir et utiliser le matériel de pesée.

- 6.3.3 Décrire et exécuter les étapes requises de mélange des ingrédients d'une pouliche de pâte levain-levure.
- Choisir la méthode de pétrissage.
 - Choisir le matériel de pétrissage.
 - Choisir la température de l'eau requise pour obtenir la température de la pouliche voulue.
 - Savoir reconnaître une pouliche correctement pétrie.
- 6.3.4 Expliquer la théorie de la fermentation de la pâte levain-levure et ses avantages.
- Comment prévenir la formation d'une croûte.
 - Évaluer la durée de levage de la pouliche.
- 6.3.5 Pétrir de nouveau la pouliche (après fermentation suffisante) avec le reste des ingrédients pour former la pâte levain-levure.
- Lire la formule et les procédures.
 - Sélectionner l'ingrédient.
 - Choisir et utiliser le matériel de pesée.
 - Expliquer le rôle du propionate de calcium (inhibiteur de moisissures), des mono et diglycérides (ramollissants) et de l'activateur de fermentation minéral (agent de conditionnement des pâtes).
- 6.3.6 Décrire et exécuter le pétrissage de la pouliche avec le reste des ingrédients pour former la pâte levain-levure.
- Choisir la méthode de pétrissage.
 - Choisir le matériel de pétrissage.
 - Choisir la température de l'eau requise pour obtenir la température de pâte voulue.
 - Savoir reconnaître une pâte levain-levure correctement pétrie.
 - Expliquer pourquoi la pâte levain-levure nécessite une brève période de repos avant la division.
- 6.3.7 Décrire et exécuter les étapes requises pour préparer une pâte au levain.

| | | | |
|-----------------------------------|--|--------------|--------------|
| Numéro : | 6.4 | | |
| Titre: | Préparation Chimique De La Pâte | | |
| Durée : | Totales : 6 heures | Théories : 4 | Pratique : 2 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7102 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la préparation chimique de la pâte levée.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 6.4.1 Expliquer pourquoi une pâte à préparation chimique ne nécessite pas de fermentation.
- 6.4.2 Reconnaître les différences entre la farine de boulangerie et la farine de boulangerie traitée chimiquement.
- 6.4.3 Décrire et exécuter les étapes de la préparation chimique d'une pâte.
- 6.4.4 Décrire et exécuter le mélange des ingrédients dans une pâte.
- 6.4.5 Expliquer pourquoi une très courte fermentation est requise pour la pâte à pain rapide.

Tâches D'apprentissage :

- 6.4.1 Expliquer pourquoi une pâte à préparation chimique ne nécessite pas de fermentation.
- 6.4.2 Reconnaître les différences entre la farine de boulangerie et la farine de boulangerie traitée chimiquement
 - L-cystéine
 - Acide ascorbique
 - Protéases
- 6.4.3 Décrire et exécuter les étapes de la préparation chimique d'une pâte.
 - Lire la formule.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Choisir et utiliser le matériel de pesée.

6.4.4 Décrire et exécuter le mélange des ingrédients dans une pâte.

- Choisir la méthode de mélange.
- Choisir le matériel de pétrissage.
- Choisir la température de l'eau requise pour obtenir la température de la pâte voulue.
- Savoir reconnaître une pâte correctement fabriquée.

6.4.5 Expliquer pourquoi une très courte fermentation est requise pour la pâte à pain rapide.

- Choisir la quantité correcte de pâte qui peut être traitée avant que la pâte ne devienne surfermentée.
- Traiter la pâte assez rapidement.
- Savoir reconnaître une pâte surfermentée.

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------|---------------|
| Numéro : | 6.5 | | |
| Titre: | Étapes De Fabrication Du Pain | | |
| Durée : | Totales : 28 heures | Théories : 4 | Pratique : 24 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7102 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des étapes de fabrication du pain.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 6.5.1 Peser et diviser la pâte pour obtenir le poids brut désiré.
- 6.5.2 Façonner les pâtons en boules lisses.
- 6.5.3 Expliquer les raisons et les conditions de la « fermentation intermédiaire ».
- 6.5.4 Mettre la pâte en moule et lui donner une forme.
- 6.5.5 Ralentir la fermentation des pièces de pâte.
- 6.5.6 Congeler des pièces de pâte.
- 6.5.7 Mettre les pièces de pâte moulée dans des moules.
- 6.5.8 Badigeonner la pâte (au besoin).
- 6.5.9 Mettre la pâte moulée à la deuxième fermentation.
- 6.5.10 Garnir la pâte (au besoin).
- 6.5.11 Diviser le dessus de la pâte (au besoin).
- 6.5.12 Décrire et exécuter les étapes de la cuisson du pain.

Tâches D'apprentissage :

- 6.5.1 Peser et diviser la pâte pour obtenir le poids brut désiré.
 - Choisir les outils de pesée manuelle et choisir et utiliser le matériel de division des pièces de pâte.
 - Expliquer et calculer l'effet de la perte d'humidité et de fermentation.
 - Choisir le poids correct afin d'obtenir le poids fini approprié.

- 6.5.2 Façonner les pâtons en boules lisses.
- Expliquer pourquoi on façonne les pâtons en boules lisses.
 - Indiquer l'effet de la mise en boules lisses des pâtons.
- 6.5.3 Expliquer les raisons et les conditions de la « fermentation intermédiaire ».
- Connaître la durée de la fermentation intermédiaire correcte.
- 6.5.4 Mettre la pâte en moule et lui donner une forme.
- Choisir le matériel et (ou) les ustensiles (le cas échéant).
 - Indiquer comment utiliser le matériel (le cas échéant).
 - Reconnaître l'effet d'un bon moulage.
 - Mettre la pâte en moule et lui donner une forme manuellement : pain de mie (pain sandwich), pain en moule, pain de style français, pain de style italien, pain au fromage, pains spéciaux.
- 6.5.5 Ralentir la fermentation des pièces de pâte.
- 6.5.6 Congeler des pièces de pâte.
- 6.5.7 Mettre les pièces de pâte moulée dans des moules.
- Choisir les dimensions du moule en fonction d'une quantité de pâte prédéterminée.
 - Préparer des moules pour pain de mie.
 - Graisser les moules.
 - Déposer la pâte dans les moules.
 - Préparer des tôles de cuisson pour les pains sans moule.
 - Déposer la pâte sur les tôles de cuisson.
- 6.5.8 Badigeonner la pâte (au besoin).
- Savoir quel type de produit doit être badigeonné.
 - Énumérer les produits utilisés pour le badigeonnage : œufs, lait, eau.
- 6.5.9 Mettre la pâte moulée à la deuxième fermentation.
- Choisir la température et l'humidité relative pour la deuxième fermentation.
 - Expliquer pourquoi il faut de l'humidité durant la deuxième fermentation.
 - Reconnaître les indicateurs signalant que la pâte de deuxième fermentation est prête pour la cuisson.

- 6.5.10 Garnir la pâte (au besoin).
- Connaître les exigences de la formule de garniture de la pâte.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Humidifier et appliquer les ingrédients de garniture sur la pâte de deuxième fermentation sans que celle-ci ne perde de volume.
- 6.5.11 Diviser le dessus de la pâte (au besoin).
- 6.5.12 Décrire et exécuter les étapes de la cuisson du pain.

| | |
|----------|---|
| Numéro : | 7.0 |
| Titre: | Biscuits Et Théorie Connexe – Niveau De Base |

| | | | |
|-----|---------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 7.1 | Biscuits à base de pâte | | |
| | 42 heures totale | Théorie : 6 heures | Pratique : 36 heures |
| 7.2 | Biscuits à base de mousse | | |
| | 12 heures totale | Théorie : 6 heures | Pratique : 6 heures |
| | 54 heures totale | Théorie : 12 heures | Pratique : 42 heures |

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|--------------|---------------|
| Numéro : | 7.1 | | |
| Titre: | Biscuits À Base De Pâte | | |
| Durée : | Totales : 42 heures | Théories : 6 | Pratique : 36 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7105 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes et de la préparation des biscuits à base de pâte.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 7.1.1 Reconnaître les caractéristiques des biscuits à base de pâte finis.
- 7.1.2 Reconnaître les ingrédients de base requis, leur rôle et leur effet sur les caractéristiques du produit fini.
- 7.1.3 Décrire le processus de levage et ses effets sur l'étendue, le volume et la couleur du produit fini.
- 7.1.4 Reconnaître les conditions et les ingrédients de la pâte pour biscuits à base de pâte qui affectent l'étendue et la taille du produit fini.
- 7.1.5 Décrire et exécuter les étapes de préparation de la pâte pour biscuits à base de pâte.
- 7.1.6 Décrire les différentes méthodes de mélange et expliquer leur effet sur les caractéristiques du produit fini.
- 7.1.7 Décrire et exécuter les deux méthodes de mélange des biscuits à base de pâte.
- 7.1.8 Exécuter les procédures de base de fabrication des biscuits à base de pâte.
- 7.1.9 Mettre les biscuits sur la tôle et connaître l'effet de l'étendue des biscuits pendant la cuisson.
- 7.1.10 Appliquer un badigeonnage et (ou) un fini (garniture).
- 7.1.11 Expliquer la théorie de la cuisson et faire cuire des biscuits à base de pâte.
- 7.1.12 Finir avec une trempette de chocolat ou un glaçage fondant, garnir ou décorer les biscuits.

Tâches D'apprentissage :

- 7.1.1 Reconnaître les caractéristiques des biscuits à base de pâte finis.
- Biscuits à base de pâte tendres, biscuits à base de pâte durs, biscuits pour glacière, biscuits sablés, biscuits au beurre.
- 7.1.2 Reconnaître les ingrédients de base requis, leur rôle et leur effet sur les caractéristiques du produit fini.
- Farine, shortening ou beurre, sucre, œufs, lait.
- 7.1.3 Décrire le processus de levage et ses effets sur l'étendue, le volume et la couleur du produit fini.
- Levure chimique, bicarbonate de soude, crème de tartre, hydrogénocarbonate d'ammonium
- 7.1.4 Reconnaître les conditions et les ingrédients de la pâte pour biscuits à base de pâte qui affectent l'étendue et la taille du produit fini.
- Type de farine utilisée
 - Type de sucre utilisé
 - Type de levure utilisée
- 7.1.5 Décrire et exécuter les étapes de préparation de la pâte pour biscuits à base de pâte.
- Lire la formule et les procédures.
 - Choisir les ingrédients et le matériel de pesée.
- 7.1.6 Décrire les différentes méthodes de mélange et expliquer leur effet sur les caractéristiques du produit fini.
- Méthode de crémage, méthode de mélange
- 7.1.7 Décrire et exécuter les deux méthodes de mélange des biscuits à base de pâte.
- Choisir le matériel de pétrissage.
 - Utiliser le matériel de pétrissage.
 - Mélanger les ingrédients manuellement.
 - Reconnaître l'importance de la durée du pétrissage.

- 7.1.8 Exécuter les procédures de base de fabrication des biscuits à base de pâte.
- Choisir le matériel ou les ustensiles.
 - Utiliser le matériel.
 - Aplatir ou laminier la pâte à biscuit.
 - Utiliser un emporte-pièce.
 - Mettre les biscuits dans un tube ou un sac (pâte de biscuits tendres) : tube en étoile, tube ordinaire.
- 7.1.9 Mettre les biscuits sur la tôle et connaître l'effet de l'étendue des biscuits pendant la cuisson.
- Choisir les tôles de cuisson.
 - Indiquer le poids et (ou) les dimensions de chaque forme.
 - Expliquer comment l'espacement affecte la cuisson.
 - Déposer et espacer les biscuits sur une tôle conformément aux exigences de la formule.
- 7.1.10 Appliquer un badigeonnage et (ou) un fini (garniture).
- Choisir le type de biscuit qui doit être badigeonné ou fini.
 - Énumérer les produits utilisés pour le badigeonnage : œufs, lait, eau.
 - Reconnaître le produit utilisé pour la finition (garniture) : sucre, fruits glacés, noix.
- 7.1.11 Expliquer la théorie de la cuisson et faire cuire des biscuits à base de pâte.
- 7.1.12 Finir avec une trempette de chocolat ou un glaçage fondant, garnir ou décorer les biscuits.

| | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 7.2 | | |
| Titre: | Biscuits À Base De Mousse | | |
| Durée : | Totales : 12 heures | Théories : 6 | Pratique : 6 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7105 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes et de la préparation des biscuits à base de mousse.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 7.2.1 Déterminer et décrire les divers types de biscuits à base de mousse.
- 7.2.2 Décrire et expliquer les rôles des ingrédients de base utilisés pour confectionner des doigts de dames.
- 7.2.3 Décrire et expliquer la procédure et les conditions de création d'une mousse stable.
- 7.2.4 Décrire et exécuter les procédures de fouettage dans la préparation de doigts de dames.
- 7.2.5 Exécuter les procédures de base pour préparer des doigts de dames.
- 7.2.6 Mettre les doigts de dames sur la tôle et connaître l'effet de l'étendue pendant la cuisson.
- 7.2.7 Expliquer la théorie de la cuisson et faire cuire des doigts de dames.
- 7.2.8 Décrire et expliquer les rôles des ingrédients de base utilisés pour confectionner des biscuits à la meringue.
- 7.2.9 Décrire et expliquer la procédure et les conditions de création d'un mélange aux blancs d'œufs stable.
- 7.2.10 Décrire et exécuter la procédure de fouettage de la meringue.
- 7.2.11 Exécuter les procédures de base pour préparer des biscuits à la meringue.
- 7.2.12 Placer les biscuits à la meringue sur la tôle.
- 7.2.13 Expliquer la théorie de la cuisson et du séchage et faire cuire ou sécher des biscuits à la meringue.

Tâches D'apprentissage :

- 7.2.1 Déterminer et décrire les divers types de biscuits à base de mousse.
- Doigts de dames
 - Biscuits à la meringue : chauds, froids
- 7.2.2 Décrire et expliquer les rôles des ingrédients de base utilisés pour confectionner des doigts de dames.
- Œufs, sucre, farine
- 7.2.3 Décrire et expliquer la procédure et les conditions de création d'une mousse stable.
- Choisir le matériel requis.
 - Indiquer l'effet de la température.
 - Indiquer le contenu en humidité des œufs.
 - Connaître les composants des jaunes d'œufs.
 - Indiquer l'effet de la graisse.
 - Choisir la méthode de fouettage.
- 7.2.4 Décrire et exécuter les procédures de fouettage dans la préparation de doigts de dames.
- Utiliser le matériel.
 - Indiquer la méthode de chauffage de l'œuf et du sucre.
 - Faire la démonstration du fouettage.
 - Reconnaître la structure d'une mousse correctement fouettée.
 - Expliquer pourquoi il faut incorporer la farine avec douceur.
 - Indiquer pourquoi il faut transférer la préparation sans tarder.
- 7.2.5 Exécuter les procédures de base pour préparer des doigts de dames.
- Choisir les ustensiles et (ou) le matériel.
 - Utiliser une poche à douille : douille ordinaire
- 7.2.6 Mettre les doigts de dames sur la tôle et connaître l'effet de l'étendue pendant la cuisson.
- Choisir les tôles de cuisson.
 - Préparer les moules.
 - Indiquer le poids et le format.
 - Connaître l'espacement sur le moule.
 - Expliquer l'effet de l'étalement sur la cuisson.
 - Garnir selon les exigences de la formule.

- 7.2.7 Expliquer la théorie de la cuisson et faire cuire des doigts de dames.
- Choisir la température de cuisson.
 - Indiquer pourquoi il faut faire cuire la préparation sans tarder.
 - Savoir quand les doigts de dames sont cuits correctement.
 - Connaître le besoin de disposer de deux moules.
 - Choisir les ustensiles et le matériel de protection pour retirer les doigts de dames du four.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel de protection.
 - Reconnaître l'effet de la « cuisson subséquente ».
- 7.2.8 Décrire et expliquer les rôles des ingrédients de base utilisés pour confectionner des biscuits à la meringue.
- Blanc d'œufs, sucre, sucre à confiserie (saveur, couleur)
- 7.2.9 Décrire et expliquer la procédure et les conditions de création d'un mélange aux blancs d'œufs stable.
- Choisir le matériel requis.
 - Indiquer l'effet de la température.
 - Indiquer le contenu en humidité des blancs d'œufs.
 - Indiquer l'effet de la graisse ou du gras.
 - Indiquer l'effet des jaunes d'œufs.
 - Indiquer l'effet de l'acide.
- 7.2.10 Décrire et exécuter la procédure de fouettage de la meringue.
- Utiliser le matériel.
 - Faire la démonstration du fouettage.
 - Faire bouillir du sirop de sucre (meringue chaude).
 - Reconnaître un pic sec et un pic humide.
 - Indiquer pourquoi il faut transférer la meringue sans tarder.
- 7.2.11 Exécuter les procédures de base pour préparer des biscuits à la meringue.
- Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser une poche à douille : douille cannelée, douille ordinaire.

7.2.12 Placer les biscuits à la meringue sur la tôle.

- Choisir les tôles de cuisson.
- Préparer les moules.
- Indiquer le poids et le format.
- Connaître l'espacement sur le moule.
- Garnir selon les exigences de la formule.

7.2.13 Expliquer la théorie de la cuisson et du séchage et faire cuire ou sécher des biscuits à la meringue.

- Choisir la température de cuisson ou les conditions du four.
- Savoir quand les biscuits à la meringue sont séchés correctement.
- Choisir les ustensiles et le matériel de protection pour retirer les biscuits à la meringue du four.
- Utiliser les ustensiles et le matériel de protection.

| | |
|----------|--------------------------------------|
| Numéro : | 8.0 |
| Titre: | Pâtisserie Et Théorie Connexe |

| | | | |
|--------------------------|------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 8.1 | Pâte à tarte | | |
| | 12 heures totale | Théorie : 6 heures | Pratique : 6 heures |
| 8.2 | Garniture à tarte | | |
| | 12 heures totale | Théorie : 6 heures | Pratique : 6 heures |
| 8.3 | Confection de tartes | | |
| | 13 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 10 heures |
| 8.4 | Pâte feuilletée | | |
| | 32 heures totale | Théorie : 12 heures | Pratique : 20 heures |
| 8.5 | Fabrication de pâte feuilletée | | |
| | 14 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 10 heures |
| 8.6 | Pâte sucrée | | |
| | 12 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 10 heures |
| 8.7 | Muffins | | |
| | 8 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 4 heures |
| 8.8 | Biscuits pour le thé | | |
| | 7 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 4 heures |
| 8.9 | Pâte à choux et produits assimilés | | |
| | 16 heures totale | Théorie : 8 heures | Pratique : 8 heures |
| 126 heures totale | | Théorie : 48 heures | Pratique : 78 heures |

| | | | |
|--|---------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 8.1 | | |
| Titre: | Pâte À Tarte | | |
| Durée : | Totales : 12 heures | Théories : 6 | Pratique : 6 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7105 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes et de la préparation de la pâte à tarte.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 8.1.1 Reconnaître les ingrédients de base de la pâte à tarte, de même que leurs rôles et leur effet sur les caractéristiques de la croûte de tarte.
- 8.1.2 Reconnaître les ingrédients les plus communs pouvant être ajoutés aux ingrédients de base, de même que leurs rôles et leur effet sur les caractéristiques de la croûte de tarte.
- 8.1.3 Décrire les caractéristiques de la croûte de tarte cuite.
- 8.1.4 Reconnaître les facteurs affectant les caractéristiques de la croûte.
- 8.1.5 Procéder au mélange des ingrédients pour obtenir la pâte désirée.
- 8.1.6 Décrire les avantages de la conservation de la pâte à tarte.

Tâches D'apprentissage :

- 8.1.1 Reconnaître les ingrédients de base de la pâte à tarte, de même que leurs rôles et leur effet sur les caractéristiques de la croûte de tarte.
 - Farine, shortening/gras, eau, sel
- 8.1.2 Reconnaître les ingrédients les plus communs pouvant être ajoutés aux ingrédients de base, de même que leurs rôles et leur effet sur les caractéristiques de la croûte de tarte.
 - Sucre, lait, agents de conditionnement des pâtes
- 8.1.3 Décrire les caractéristiques de la croûte de tarte cuite.
 - Pâte sablée, pâte moyennement feuilletée, pâte feuilletée

- 8.1.4 Reconnaître les facteurs affectant les caractéristiques de la croûte.
- Type de farine, quantité et qualité du shortening, quantité d'eau, méthode de mélange
- 8.1.5 Procéder au mélange des ingrédients pour obtenir la pâte désirée.
- Lire la formule et les procédures.
 - Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Reconnaître l'importance d'avoir des ingrédients à température « fraîche ».
 - Choisir le matériel de pesée.
 - Choisir la méthode de pétrissage.
 - Savoir quand le mélange est terminé.
- 8.1.6 Décrire les avantages de la conservation de la pâte à tarte.
- Mode de conservation
 - Manipulation
 - Conditionnement des ingrédients

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 8.2 | | |
| Titre: | Garnitures À Tarte | | |
| Durée : | Totales : 12 heures | Théories : 6 | Pratique : 6 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7105 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des garnitures à tarte.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 8.2.1 Décrire les exigences de qualité concernant les garnitures aux fruits, à la crème et à la crème pâtissière.
- 8.2.2 Décrire les divers agents épaississants et leurs rôles.
- 8.2.3 Décrire l'effet des solides solubles (sucre) sur la consistance de la garniture aux fruits.
- 8.2.4 Décrire et exécuter les étapes de la préparation de garnitures aux fruits.
- 8.2.5 Décrire les caractéristiques des garnitures à la crème.
- 8.2.6 Décrire les caractéristiques des garnitures à la crème pâtissière.
- 8.2.7 Décrire les caractéristiques des garnitures et des pâtés « savoury ».

Tâches D'apprentissage :

- 8.2.1 Décrire les exigences de qualité concernant les garnitures aux fruits, à la crème et à la crème pâtissière.
 - Décrire une bonne consistance.
 - Reconnaître le glacé.
 - Expliquer la décomposition de l'amidon.
 - Choisir les agents épaississants appropriés.
- 8.2.2 Décrire les divers agents épaississants et leurs rôles.
 - Amidon : amidon de maïs cireux, amidon pré-gélatinisé, amidon modifié
 - Gélatinisation
 - Gommés
 - Œufs

- 8.2.3 Décrire l'effet des solides solubles (sucre) sur la consistance de la garniture aux fruits.
- 8.2.4 Exécuter les étapes de la préparation de garnitures aux fruits.
- Calculer le total des solides solubles (sucre).
- 8.2.5 Décrire les caractéristiques des garnitures à la crème.
- Tarte à la crème, tarte mousseline, tarte au citron meringuée
- 8.2.6 Décrire les caractéristiques des garnitures à la crème pâtissière.
- Crème au four, citrouille
- 8.2.7 Décrire les caractéristiques des garnitures et des pâtés « savoury ».
- Quiche
 - Viande

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|--------------|---------------|
| Numéro : | 8.3 | | |
| Titre: | Confection De Tartes | | |
| Durée : | Totales : 13 heures | Théories : 3 | Pratique : 10 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7105 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la confection de tartes.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 8.3.1 Démontrer la qualité d'une croûte et d'une garniture à tarte.
- 8.3.2 Préparer des tartes à croûte double et à croûte simple.
- 8.3.3 Rouler et découper de la pâte pour fond de tarte.
- 8.3.4 Mettre la garniture dans les tartes.
- 8.3.5 Rouler et découper de la pâte pour dessus de tarte.
- 8.3.6 Couper et pincer la pâte du dessus de la tarte.
- 8.3.7 Préparer des croûtes à tarte cuites et non cuites.
- 8.3.8 Badigeonner la pâte du dessus des tartes à croûte double.
- 8.3.9 Exécuter les étapes de cuisson des tartes.

Tâches D'apprentissage :

- 8.3.1 Démontrer la qualité d'une croûte et d'une garniture à tarte.
 - Croûte, garniture, cuisson
- 8.3.2 Préparer des tartes à croûte double et à croûte simple.
 - Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Choisir les assiettes à tarte.
 - Choisir le matériel de pesée.
 - Utiliser le matériel de pesée.

- 8.3.3 Rouler et découper de la pâte pour fond de tarte.
- Choisir les ustensiles et (ou) le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Choisir la quantité de pâte requise pour chaque fond de tarte et la découper.
 - Décrire les méthodes de réutilisation des découpes.
- 8.3.4 Mettre la garniture dans les tartes.
- Choisir la garniture indiquée dans la formule.
 - Choisir la quantité de garniture pour chaque tarte.
- 8.3.5 Rouler et découper de la pâte pour dessus de tarte.
- Choisir les ustensiles et (ou) le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Choisir la quantité de pâte requise pour chaque dessus de tarte et la découper.
 - Exécuter les techniques de roulage de la pâte à l'épaisseur voulue.
 - Choisir le motif du dessus de tarte : croûte, croisillons, streusel
- 8.3.6 Couper et pincer la pâte du dessus de la tarte.
- Mouiller et sceller le bord.
 - Découper l'excédent de pâte, pincer la pâte.
 - Perforer le dessus (le cas échéant).
- 8.3.7 Préparer des croûtes à tarte cuites et non cuites.
- Reconnaître les défauts communs des fonds de tarte cuits.
 - Reconnaître les défauts communs des fonds de tarte non cuits.
 - Appliquer des techniques de réduction des défauts des fonds de tarte cuits et non cuits.
 - Choisir la quantité de pâte pour chaque fond de tarte et la découper.
 - Exécuter les techniques de roulage de la pâte à l'épaisseur voulue.
 - Déposer correctement la pâte roulée dans l'assiette à tarte.
- 8.3.8 Badigeonner la pâte du dessus des tartes à croûte double.
- Lait, œufs, crème, sucre granulé

8.3.9 Exécuter les étapes de cuisson des tartes.

- Choisir la température requise pour chaque produit.
- Choisir le matériel de protection.
- Reconnaître l'importance de la chaleur de conduction.
- Choisir la durée de cuisson requise pour chaque produit.
- Reconnaître les tartes ayant eu une cuisson appropriée (spécialement les fonds de tarte).
- Utiliser du matériel pour retirer les tartes du four.

| | | | |
|-----------------------------------|------------------------|---------------|---------------|
| Numéro : | 8.4 | | |
| Titre: | Pâte Feuilletée | | |
| Durée : | Totales : 32 heures | Théories : 12 | Pratique : 20 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7103 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes et de la préparation de la pâte feuilletée.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 8.4.1 Reconnaître les caractéristiques des ingrédients de base et décrire leurs rôles particuliers.
- 8.4.2 Connaître les ingrédients les plus communs pouvant être ajoutés aux ingrédients de base, de même que leurs rôles et leur effet sur les caractéristiques de la pâte feuilletée.
- 8.4.3 Décrire et démontrer le mélange des ingrédients pour obtenir de la pâte feuilletée.
- 8.4.4 Décrire et démontrer le roulage du shortening de pâte spéciale.
- 8.4.5 Décrire et démontrer la superposition en couches ou « laminage » de la pâte feuilletée.
- 8.4.6 Décrire les conditions et démontrer la superposition en couches de la pâte feuilletée.
- 8.4.7 Décrire le processus de levage de la pâte feuilletée.

Tâches D'apprentissage :

- 8.4.1 Reconnaître les caractéristiques des ingrédients de base et décrire leurs rôles particuliers.
 - Farine, shortening, eau, sel, shortening pour pâte spéciale
- 8.4.2 Reconnaître les ingrédients les plus communs pouvant être ajoutés aux ingrédients de base, de même que leurs rôles et leur effet sur les caractéristiques de la pâte feuilletée.
 - Crème de tartre, vinaigre, couleur, œufs, beurre

- 8.4.3 Décrire et démontrer le mélange des ingrédients pour obtenir de la pâte feuilletée.
- Lire la formule et les procédures.
 - Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Reconnaître l'importance d'avoir des ingrédients à température « fraîche ».
 - Choisir le matériel de pesée.
 - Utiliser le matériel de pesée.
 - Choisir la méthode de pétrissage.
 - Savoir quand le mélange est terminé.
 - Expliquer pourquoi il faut laisser reposer le shortening pour pâte spéciale avant de la rouler.
- 8.4.4 Décrire et démontrer le roulage du shortening de pâte spéciale.
- Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Choisir la quantité voulue de gras à rouler par rapport à la quantité de farine.
 - Choisir la méthode de roulage.
 - Décrire l'importance de recourir à la bonne méthode de roulage.
- 8.4.5 Décrire et démontrer la superposition en couches ou « laminage » de la pâte feuilletée.
- Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Expliquer les principes des trois plis et des quatre plis.
 - Reconnaître une superposition correcte.
 - Expliquer en quoi consiste le « laminage ».
 - Expliquer pourquoi on laisse reposer la pâte.
- 8.4.6 Décrire les conditions et démontrer la superposition en couches de la pâte feuilletée.
- Expliquer pourquoi on recouvre la pâte.
 - Décrire les effets de l'activité des enzymes sur la pâte.
 - Démontrer comment manipuler de la pâte pour pâte feuilletée congelée.
 - Démontrer comment congeler de la pâte pour pâte feuilletée.
 - Démontrer comment manipuler de la pâte feuilletée congelée.

| | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|--------------|---------------|--|
| Numéro : | 8.5 | | | |
| Titre: | Fabrication De Pâte Feuilletée | | | |
| Durée : | Totales : 14 heures | Théories : 4 | Pratique : 10 | |
| Corequis : | Aucun | | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7103 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la fabrication de pâte feuilletée.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 8.5.1 Décrire et démontrer comment former de la pâte afin d'obtenir les produits de pâte feuilletée désirés.
- 8.5.2 Décrire et démontrer comment mettre la garniture selon les exigences de la formule.
- 8.5.3 Décrire et démontrer comment badigeonner et napper.
- 8.5.4 Expliquer la théorie et procéder aux étapes de cuisson des produits à pâte feuilletée.

Tâches D'apprentissage :

- 8.5.1 Décrire et démontrer comment former de la pâte afin d'obtenir les produits de pâte feuilletée désirés.
 - Choisir une pâte froide et correctement disposée.
 - Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Reconnaître l'importance de disposer d'ustensiles bien affûtés.
 - Exécuter les bonnes techniques pour rouler la pâte à l'épaisseur voulue.
 - Expliquer comment utiliser les découpes de pâte.
 - Exécuter les techniques d'incision et d'aération de la pâte.

8.5.2 Décrire et démontrer comment mettre la garniture selon les exigences de la formule.

- Choisir les ustensiles et (ou) le matériel.
- Utiliser les ustensiles et le matériel.
- Choisir les ingrédients pour préparer la garniture.
- Choisir la garniture préparée.
- Fourrer la pâte feuilletée conformément à la spécification du produit.

8.5.3 Décrire et démontrer comment badigeonner et napper.

- Œufs, eau, lait, sucre
- Démontrer comment badigeonner la pâte feuilletée.
- Démontrer comment napper la pâte feuilletée.

8.5.4 Expliquer la théorie et procéder aux étapes de cuisson des produits à pâte feuilletée.

- Choisir la température de cuisson.
- Reconnaître l'importance de la température de cuisson.
- Expliquer pourquoi les produits à pâte feuilletée doivent reposer avant la cuisson.
- Déterminer le moment où une pâte feuilletée est correctement cuite.
- Choisir les ustensiles et (ou) le matériel pour retirer les produits du four.

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------|--------------|---------------|
| Numéro : | 8.6 | | |
| Titre: | Pâte Sucrée | | |
| Durée : | Totales : 12 heures | Théories : 2 | Pratique : 10 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7105 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la pâte sucrée.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 8.6.1 Décrire les divers types de pâtes sucrées.
- 8.6.2 Connaître les divers produits fabriqués avec de la pâte sucrée.
- 8.6.3 Reconnaître les ingrédients utilisés et décrire les rôles de chacun.
- 8.6.4 Préparer une pâte sucrée.
- 8.6.5 Décrire les méthodes de mélange et expliquer leur effet sur les caractéristiques du produit une fois cuit.
- 8.6.6 Observer la méthode choisie de préparation de la pâte sucrée.
- 8.6.7 Décrire l'avantage de conserver la pâte sucrée.
- 8.6.8 Décrire les divers moules utilisés pour les produits de pâte sucrée.
- 8.6.9 Exécuter la procédure de fabrication de base des produits nécessitant de la pâte sucrée.

Tâches D'apprentissage :

- 8.6.1 Décrire les divers types de pâtes sucrées.
 - Degrés de sucre de différentes formules
- 8.6.2 Connaître les divers produits fabriqués avec de la pâte sucrée.
 - Tartelettes, flans, carrés
- 8.6.3 Reconnaître les ingrédients utilisés et décrire les rôles de chacun.
 - Shortening/beurre, sucre, sel, farine

- 8.6.4 Préparer une pâte sucrée.
- Décrire les étapes.
 - Lire la formule et les procédures.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Choisir le matériel de pesée.
 - Utiliser le matériel de pesée.
- 8.6.5 Décrire les méthodes de mélange et expliquer leur effet sur les caractéristiques du produit une fois cuit.
- Méthode de crémage, méthode de mélange
- 8.6.6 Observer la méthode choisie de préparation de la pâte sucrée.
- Choisir le matériel de pétrissage.
 - Utiliser le matériel de pétrissage.
 - Pétrir les ingrédients à la main.
 - Reconnaître l'importance de la durée du pétrissage.
- 8.6.7 Décrire l'avantage de conserver la pâte sucrée.
- Mode de conservation
 - Manipulation des pâtes sucrées
- 8.6.8 Décrire les divers moules utilisés pour les produits de pâte sucrée.
- Choisir les moules : moules à gâteau, à tartelettes, à flan, à pain.
 - Préparer les moules.
- 8.6.9 Exécuter la procédure de fabrication de base des produits nécessitant de la pâte sucrée.
- Choisir le matériel ou les ustensiles.
 - Utiliser le matériel.
 - Aplatir ou laminer la pâte sucrée.
 - Reconnaître l'avantage d'une pâte sucrée roulée en comparaison avec une pâte sucrée pressée.
 - Indiquer le poids et (ou) les dimensions de chaque forme.
 - Déposer la pâte dans un moule ou des moules à tartelettes, selon la formule.
 - Remplir et cuire selon les exigences de la formule.

| | | | |
|--|--------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 8.7 | | |
| Titre: | Muffins | | |
| Durée : | Totales : 8 heures | Théories : 4 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7104 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des muffins.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 8.7.1 Décrire les facteurs qui affectent l'apparence des muffins cuits.
- 8.7.2 Reconnaître les ingrédients utilisés pour les muffins ordinaires et décrire les rôles de chacun.
- 8.7.3 Décrire et reconnaître les ingrédients utilisés pour produire divers types de muffins.
- 8.7.4 Exécuter les étapes de préparation de la pâte à muffins.
- 8.7.5 Décrire les méthodes de mélange et expliquer quand utiliser chaque méthode.
- 8.7.6 Observer la méthode choisie de préparation de la pâte à muffin.
- 8.7.7 Décrire les divers moules et méthodes de préparation.
- 8.7.8 Déposer la pâte à muffin dans des moules.
- 8.7.9 Faire cuire des muffins.
- 8.7.10 Décrire la procédure de réfrigération et de congélation de la pâte à muffin ainsi que ses effets.

Tâches D'apprentissage :

- 8.7.1 Décrire les facteurs qui affectent l'apparence des muffins cuits.
 - Ingrédients, méthode de mélange, température de cuisson
- 8.7.2 Reconnaître les ingrédients utilisés pour les muffins ordinaires et décrire les rôles de chacun.
 - Shortening/huile végétale, sucre, sel, œufs entiers, lait, farine, levure

- 8.7.3 Décrire et reconnaître les ingrédients utilisés pour produire divers types de muffins.
- Son, maïs, blé, avoine, bleuets, carottes, raisins secs
- 8.7.4 Exécuter les étapes de préparation de la pâte à muffins.
- Lire la formule et les procédures.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Choisir le matériel de pesée.
 - Utiliser le matériel de pesée.
- 8.7.5 Décrire les méthodes de mélange et expliquer quand utiliser chaque méthode.
- Méthode de crémage
 - Mélange à sec – méthode de mélange humide
- 8.7.6 Observer la méthode choisie de préparation de la pâte à muffin.
- Décrire la méthode de pétrissage.
 - Choisir le matériel de pétrissage.
 - Utiliser le matériel de pétrissage.
 - Pétrir les ingrédients à la main.
 - Reconnaître les effets d'un surpétrissage.
 - Noter le changement de consistance de la pâte à muffin après le pétrissage.
- 8.7.7 Décrire les divers moules et méthodes de préparation.
- 8.7.8 Déposer la pâte à muffin dans des moules.
- Choisir les ustensiles et (ou) le matériel.
 - Utiliser le matériel.
 - Choisir le poids de la pâte à muffin en fonction de la forme et des dimensions voulues des muffins cuits.
- 8.7.9 Faire cuire des muffins.
- Choisir la température requise.
 - Reconnaître l'effet de la température de cuisson sur la forme des muffins cuits.
 - Choisir le matériel de protection.
 - Choisir la durée de cuisson requise.
 - Savoir quand les muffins sont cuits.
 - Utiliser du matériel pour retirer les muffins du four.

8.7.10 Décrire la procédure de réfrigération et de congélation de la pâte à muffin ainsi que ses effets.

- Reconnaître la dureté de la pâte à muffin.
- Choisir la méthode de congélation.
- Choisir la méthode de réfrigération.
- Préciser les raisons de la congélation ou de la réfrigération.

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 8.8 | | |
| Titre: | Biscuits Pour Le Thé | | |
| Durée : | Totales : 7 heures | Théories : 3 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7104 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des biscuits pour le thé.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 8.8.1 Reconnaître les ingrédients de base utilisés, de même que leurs rôles et leur effet sur les caractéristiques du produit fini.
- 8.8.2 Reconnaître l'effet de la levure chimique sur le goût et les caractéristiques des biscuits pour le thé.
- 8.8.3 Décrire et préparer la pâte à biscuits pour le thé.
- 8.8.4 Décrire les différentes méthodes de mélange et expliquer leur incidence sur les caractéristiques des biscuits pour le thé.
- 8.8.5 Décrire et suivre la méthode choisie de mélange de la pâte à biscuits pour le thé.
- 8.8.6 Exécuter les procédures de préparation de base des biscuits pour le thé.
- 8.8.7 Expliquer la procédure de badigeonnage et de mise en moule des biscuits pour le thé.
- 8.8.8 Décrire et suivre la méthode choisie de cuisson des biscuits pour le thé.

Tâches D'apprentissage :

- 8.8.1 Reconnaître les ingrédients de base utilisés, de même que leurs rôles et leur effet sur les caractéristiques du produit fini.
 - Farine, shortening, sel, œufs entiers, lait, levure
- 8.8.2 Reconnaître l'effet de la levure chimique sur le goût et les caractéristiques des biscuits pour le thé.
 - Indiquer l'effet de la levure chimique.
 - Expliquer l'action de la levure dans un « biscuit pour le thé combiné ».

- 8.8.3 Décrire et préparer la pâte à biscuits pour le thé.
- Lire la formule et les procédures.
 - Choisir les ingrédients et le matériel de pesée.
 - Utiliser le matériel de pesée.
- 8.8.4 Décrire les différentes méthodes de mélange et expliquer leur incidence sur les caractéristiques des biscuits pour le thé.
- Méthode de crémage
 - Méthode de mélange par frottement
- 8.8.5 Décrire et suivre la méthode choisie de mélange de la pâte à biscuits pour le thé.
- Choisir le matériel de pétrissage.
 - Utiliser le matériel de pétrissage.
 - Pétrir les ingrédients à la main.
 - Savoir quand le mélange est terminé.
 - Préciser la raison de la période de repos.
- 8.8.6 Exécuter les procédures de préparation de base des biscuits pour le thé.
- Choisir le matériel ou les ustensiles.
 - Utiliser le matériel.
 - Appliquer la bonne méthode de roulage.
 - Démontrer comment réutiliser de la pâte rejetée.
 - Utiliser les ciseaux correctement.
- 8.8.7 Expliquer la procédure de badigeonnage et de mise en moule des biscuits pour le thé.
- Choisir et préparer les moules.
 - Indiquer comment disposer la pâte à biscuits pour le thé sur la sole.
 - Choisir les ingrédients à badigeonner : œufs, lait, gras fondu.
 - Indiquer comment badigeonner les biscuits pour le thé.
- 8.8.9 Décrire et suivre la méthode choisie de cuisson des biscuits pour le thé.
- Choisir la température requise.
 - Choisir le matériel de protection.
 - Choisir la durée de cuisson requise.
 - Savoir quand les biscuits pour le thé sont cuits.
 - Utiliser du matériel pour retirer les biscuits pour le thé du four.

| | | | |
|-----------------------------------|---|--------------|--------------|
| Numéro : | 8.9 | | |
| Titre: | Pâte À Choux Et Produits Assimilés | | |
| Durée : | Totales : 16 heures | Théories : 8 | Pratique : 8 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : | 7105 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes et de la préparation de la pâte à choux et des produits assimilés.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 8.9.1 Reconnaître les ingrédients de base utilisés, de même que leurs rôles et leur effet sur les caractéristiques du produit fini.
- 8.9.2 Décrire et exécuter les étapes de préparation de la pâte à choux.
- 8.9.3 Reconnaître l'importance de confectionner une pâte correcte (roux ou panade).
- 8.9.4 Reconnaître la consistance de la pâte à choux en fonction de l'utilisation finale.
- 8.9.5 Reconnaître les caractéristiques du produit fini en ajoutant des œufs, du lait et des levures au lieu d'œufs seulement, afin d'obtenir une pâte à choux de la consistance voulue.
- 8.9.6 Pousser la pâte à choux avec une poche à douille dans les choux à la crème ou les éclairs et reconnaître les produits associés.
- 8.9.7 Expliquer la théorie et procéder aux étapes de cuisson de la pâte à choux.
- 8.9.8 Décrire la bonne méthode de conservation des pâtisseries pour des choux à la crème et des éclairs.
- 8.9.9 Fourrer et (ou) glacer les produits.

Tâches D'apprentissage :

- 8.9.1 Reconnaître les ingrédients de base utilisés, de même que leurs rôles et leur effet sur les caractéristiques du produit fini.
- Eau, shortening/beurre, sel, farine, œufs entiers
- 8.9.2 Décrire et exécuter les étapes de préparation de la pâte à choux.
- Lire la formule et les procédures.
 - Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Choisir le matériel de pesée.
 - Utiliser le matériel de pesée.
- 8.9.3 Reconnaître l'importance de confectionner une pâte correcte (roux ou panade).
- Indiquer la méthode d'ébullition.
 - Définir la gélatinisation.
- 8.9.4 Reconnaître la consistance de la pâte à choux en fonction de l'utilisation finale.
- Œufs seulement
 - Œufs, lait, levures
- 8.9.5 Reconnaître les caractéristiques du produit fini en ajoutant des œufs, du lait et des levures au lieu d'œufs seulement, afin d'obtenir une pâte à choux de la consistance voulue.
- Indiquer les caractéristiques de la croûte et la texture interne.
- 8.9.6 Pousser la pâte à choux avec une poche à douille dans les choux à la crème ou les éclairs et reconnaître les produits associés.
- Choisir la poche à douille et la douille.
 - Choisir et préparer la plaque de cuisson.
 - Utiliser la poche à douille pour les produits sur moule conformément aux exigences de la formule.
 - Reconnaître les produits associés : bouchées, croquembouches, garnitures, roussettes, profiteroles.

- 8.9.7 Expliquer la théorie et procéder aux étapes de cuisson de la pâte à choux.
- Choisir la température de cuisson et (ou) de friture de chaque produit.
 - Reconnaître l'importance de la température de cuisson.
 - Expliquer pourquoi il faut faire cuire ou frire les produits de pâte de choux sans tarder.
 - Déterminer quand la pâte à choux est correctement cuite.
 - Choisir les ustensiles et (ou) le matériel pour retirer les produits du four.
- 8.9.8 Décrire la bonne méthode de conservation des pâtisseries pour des choux à la crème et des éclairs.
- Séchage des pâtisseries à fourrer.
 - Absorption d'humidité et d'odeurs étrangères.

| | |
|----------|---|
| Numéro : | 9.0 |
| Titre: | Formules De Boulangerie Et Calculs |

| | | | |
|-----|-------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 9.1 | Calculs de boulangerie | | |
| | 6 heures totale | Théorie : 6 heures | Pratique : 0 heure |
| 9.2 | Pourcentage de boulanger | | |
| | 6 heures totale | Théorie : 6 heures | Pratique : 0 heure |
| 9.3 | Fichier de formules pratiques | | |
| | 12 heures totale | Théorie : 0 heures | Pratique : 12 heures |
| | 24 heures totale | Théorie : 12 heures | Pratique : 12 heures |

| | | | |
|---|-------------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 9.1 | | |
| Titre: | Calculs De Boulangerie | | |
| Durée : | Totales : 6 heures | Théories : 6 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7101 à 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des calculs de boulangerie.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

9.1.1 Décrire les différentes méthodes de modification d'une formule.

Tâches D'apprentissage :

9.1.1 Décrire les différentes méthodes de modification d'une formule.

- Petite formule à grande formule.
- Modifier la formule d'impériale à métrique, aux mesures U.S. et l'inverse.
- Utiliser la méthode avec facteur.
- Utiliser le pourcentage de boulanger.
- Calculer la température de la pâte.
- Faire les ajustements pour la cuisson en altitude.
- Densité relative.

| | | | |
|---|---------------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 9.2 | | |
| Titre: | Pourcentage De Boulanger | | |
| Durée : | Totales : 6 heures | Théories : 6 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7101 à 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du pourcentage de boulanger.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

9.2.1 Démontrer sa compréhension du pourcentage de boulanger.

Tâches D'apprentissage :

9.2.1 Démontrer sa compréhension du pourcentage de boulanger.

- Reconnaître la différence entre le pourcentage de boulanger et le pourcentage réel.
- Décrire la méthode de calcul du pourcentage de boulanger.
- Expliquer comment utiliser le pourcentage de boulanger afin de calculer des formules de différentes dimensions.
- Utiliser le pourcentage de boulanger pour équilibrer les formules.

| | | | |
|---|--------------------------------------|--------------|---------------|
| Numéro : | 9.3 | | |
| Titre: | Fichier De Formules Pratiques | | |
| Durée : | Totales : 12 heures | Théories : 0 | Pratique : 12 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois aux Normes de Formation : 7101 à 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Faire preuve d'une connaissance pratique de compilation d'un fichier de formules pratiques.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

9.3.1 Décrire et expliquer les formules et les procédures telles qu'elles sont présentées pour fabriquer des produits dans des applications pratiques.

Tâches D'apprentissage :

9.3.1 Décrire et expliquer les formules et les procédures telles qu'elles sont présentées pour fabriquer des produits dans des applications pratiques.

- Indiquer les ingrédients.
- Expliquer les procédures.
- Préparer les formules.
- Compiler les fichiers de toutes les formules aux fins de présentation.

Niveau 2

Résumé des sujets obligatoires du programme au niveau 2

| Numéro | Sujets obligatoires | Heures totales | Heures de théorie | Heures de pratique |
|--------|---|----------------|-------------------|--------------------|
| 10.0 | Communications – niveau avancé | 12 | 12 | 0 |
| 11.0 | Calculs – niveau avancé | 12 | 12 | 0 |
| 12.0 | Gestion de boulangerie | 36 | 36 | 0 |
| 13.0 | Fermentation et théorie connexe | 96 | 36 | 60 |
| 14.0 | Décoration et théorie connexe | 36 | 12 | 24 |
| 15.0 | Gâteaux et théorie connexe | 108 | 36 | 72 |
| 16.0 | Biscuits et théorie connexe – niveau avancé | 24 | 12 | 12 |
| 17.0 | Pâtisserie, desserts et théorie connexe | 36 | 12 | 24 |
| | Total | 360 | 168 | 192 |

Les apprentis sont tenus de réussir un certificat de premiers secours valide avant l'achèvement du niveau avancé de la formation en classe.

Numéro : 10.0
Titre : **Communications – Niveau Avancé**

10.1 Correspondance commerciale

6 heures totale Théorie : 6 heures Pratique : 0 heure

10.2 Techniques de présentation

6 heures totale Théorie : 6 heures Pratique : 0 heure

12 heures totale Théorie : 12 heures Pratique : 0 heure

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 10.1 | | |
| Titre : | Correspondance Commerciale | | |
| Durée : | Totale : 6 heures | Théorie : 6 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7101 à 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la correspondance commerciale.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

10.1.1 Rédiger diverses lettres commerciales.

Tâches D'apprentissage :

10.1.1 Rédiger diverses lettres commerciales.

- Demandes, recherches, réponses, réclamations, modifications et suivis
- Démontrer sa connaissance des différentes parties d'une lettre commerciale et des formats de lettre les plus utilisés.
- Planifier et rédiger des messages efficaces à des fins précises : rédiger des lettres complètes à tous points de vue en leur donnant le bon ton.

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 10.2 | | |
| Titre : | Techniques De Présentation | | |
| Durée : | Totale : 6 heures | Théorie : 6 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7101 à 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la présentation orale de rapports.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

10.2.1 Démontrer ses aptitudes en relations interpersonnelles et en relations avec la clientèle.

Tâches D'apprentissage :

10.2.1 Démontrer ses aptitudes en relations interpersonnelles et en relations avec la clientèle.

- Faire une présentation orale.
- Rédiger les grandes lignes d'une présentation traitant du sujet d'un rapport écrit officiel.
- Faire une présentation orale démontrant sa connaissance des techniques de présentation efficaces.
- Présenter et remercier un conférencier afin de démontrer sa connaissance des techniques efficaces utilisées pour s'adresser à un auditoire.

Numéro : 11.0
Titre : **Calculs – Niveau Avancé**

| | | | |
|------|--------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 11.1 | Calculs liés aux affaires | | |
| | 3 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 0 heure |
| 11.2 | Calcul des coûts et des ventes | | |
| | 3 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 0 heure |
| 11.3 | Analyse de rentabilité | | |
| | 3 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 0 heure |
| 11.4 | Calculs d'inventaire | | |
| | 3 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 0 heure |
| | 12 heures totale | Théorie : 12 heures | Pratique : 0 heure |

| | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 11.1 | | |
| Titre : | Calculs Liés Aux Affaires | | |
| Durée : | Totale : 3 heures | Théorie : 3 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7101 à 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des calculs liés au métier de boulanger ou boulangère et aux affaires.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 11.1.1 Faire des calculs de conversion.
- 11.1.2 Faire des calculs liés au métier.
- 11.1.3 Effectuer des opérations mathématiques liées aux affaires.

Tâches D'apprentissage :

- 11.1.1 Faire des calculs de conversion.
 - Calcul de conversion du poids de la farine utilisée
 - Calcul de conversion du pourcentage de farine
 - Préparation d'une formule à partir du poids spécifique total
- 11.1.2 Faire des calculs liés au métier.
 - Calcul du coût des ingrédients
 - Calcul du prix de vente
 - Calcul du pourcentage du coût des ingrédients
 - Calcul de la marge sur prix de vente
- 11.1.3 Effectuer des opérations mathématiques liées aux affaires.
 - Calcul de l'intérêt et du taux d'intérêt (simple)
 - Description de divers titres négociables : traites bancaires (billets à ordre)

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 11.2 | | |
| Titre : | Calcul Des Coûts Et Des Ventes | | |
| Durée : | Totale : 3 heures | Théorie : 3 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7101 à 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du calcul des coûts et des ventes.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

11.2.1 Faire des calculs liés aux coûts et aux ventes.

Tâches D'apprentissage :

11.2.1 Faire des calculs liés aux coûts et aux ventes.

- Calcul du pourcentage des coûts dans les ventes
- Calcul du coût des produits de boulangerie et du coût total
- Calcul des ventes de produits de boulangerie et des ventes totales
- Calcul du pourcentage du coût des produits de boulangerie et du coût total
- Calcul des coûts d'emballage et de marketing

| | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 11.3 | | |
| Titre : | Analyse De Rentabilité | | |
| Durée : | Totale : 3 heures | Théorie : 3 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7101 à 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de l'analyse de rentabilité.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

11.3.1 Calculer le seuil de rentabilité.

Tâches D'apprentissage :

11.3.1 Calculer le seuil de rentabilité.

- Comprendre un graphique.
- Calculer les coûts fixes et variables.
- Calculer le taux variable.
- Calculer le chiffre de ventes requis pour dégager un profit donné.

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 11.4 | | |
| Titre : | Calculs D'inventaire | | |
| Durée : | Totale : 3 heures | Théorie : 3 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7101 à 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des calculs d'inventaire.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

11.4.1 Faire le dénombrement des stocks d'ingrédients aux fins d'inventaire.

Tâches D'apprentissage :

11.4.1 Faire le dénombrement des stocks d'ingrédients aux fins d'inventaire.

- Calcul du coût des produits vendus
- Calcul du bénéfice brut
- Calcul du bénéfice net (perte nette)
- Calcul du pourcentage de bénéfice brut et de bénéfice net sur les ventes

Numéro : 12.0
Titre : Gestion De Boulangerie

| | | | |
|------|--|----------------------------|---------------------------|
| 12.1 | Préparation de formules | | |
| | 20 heures totale | Théorie : 20 heures | Pratique : 0 heure |
| 12.2 | Gestion des coûts | | |
| | 7 heures totale | Théorie : 7 heures | Pratique : 0 heure |
| 12.3 | Calcul de la productivité et du salaire des employés | | |
| | 4 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 0 heure |
| 12.4 | Établissement d'un calendrier de production | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 5 heures | Pratique : 0 heure |
| | 36 heures totale | Théorie : 36 heures | Pratique : 0 heure |

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|--------------|--------------|
| Numéro : | 12.1 | | |
| Titre : | Préparation De Formules | | |
| Durée : | Totale : 20 heures | Théorie : 20 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la préparation de formules.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 12.1.1 Faire des calculs relatifs à des formules choisies pour des quantités données.
- 12.1.2 Démontrer comment convertir des formules en quantités spécifiques.

Tâches D'apprentissage :

- 12.1.1 Faire des calculs relatifs à des formules choisies pour des quantités données, qui doivent inclure ce qui suit :
 - Ingrédients
 - Méthodes de préparation
 - Poids sur la balance
 - Quantité de liquides
 - Coefficient de majoration et facteur de perte
 - Méthode de calcul du pourcentage d'ingrédients
- 12.1.2 Démontrer comment convertir des formules en quantités spécifiques.
 - Calcul en pourcentage du boulanger
 - Conversion de mesures métriques et impériales
 - Conversion de poids en mesures impériales et américaines
 - Utilisation de la méthode avec facteur et de la méthode de calcul du pourcentage des ingrédients
 - Explication du processus de vérification

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 12.2 | | |
| Titre : | Gestion Des Coûts | | |
| Durée : | Totale : 7 heures | Théorie : 7 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la gestion des coûts.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 12.2.1 Calculer le coût total de tous les ingrédients utilisés dans les formules préparées.
- 12.2.2 Calculer les ventes hebdomadaires à partir du coût total des ingrédients (en tenant pour acquis que tous les produits ont été vendus au cours de cette période).
- 12.2.3 Calculer le prix de vente à partir du prix courant des ingrédients.

Tâches D'apprentissage :

- 12.2.1 Calculer le coût total de tous les ingrédients utilisés dans les formules préparées.
- 12.2.2 Calculer les ventes hebdomadaires à partir du coût total des ingrédients (en tenant pour acquis que tous les produits ont été vendus au cours de cette période).
- 12.2.3 Calculer le prix de vente à partir du prix courant des ingrédients.
 - Formules pour deux pains
 - Formules pour deux biscuits
 - Formules pour deux pâtisseries
 - Formules pour deux gâteaux

| | | | |
|-----------------------------------|---|-------------|--------------|
| Numéro : | 12.3 | | |
| Titre : | Calcul De La Productivité Et Du Salaire Des Employés | | |
| Durée : | Totale : 4 heures | Théorie : 4 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du calcul de la productivité et du salaire des employés.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 12.3.1 Calculer le montant à allouer à la rémunération des employés en fonction des ventes hebdomadaires.
- 12.3.2 Déterminer le nombre d'employés à embaucher en fonction du nombre total d'heures de travail.
- 12.3.3 Déterminer le poste et le salaire de chaque employé.
- 12.3.4 Calculer le nombre total d'heures de travail par semaine de tous les employés.
- 12.3.5 Déterminer la productivité à l'heure des employés en divisant les ventes totales hebdomadaires par le nombre total d'heures de travail de tous les employés.

Tâches D'apprentissage :

- 12.3.1 Calculer le montant à allouer à la rémunération des employés en fonction des ventes hebdomadaires.
 - Calculer le coût total de la main-d'œuvre : salaires, retenues à la source, taxe des employeurs, avantages sociaux, assurances, cotisations sociales.
 - Calculer le nombre d'heures de travail allouables à partir du coût moyen à l'heure de la main-d'œuvre : indiquer le nombre d'heures.
- 12.3.2 Déterminer le nombre d'employés à embaucher en fonction du nombre total d'heures de travail.
 - Indiquer le nombre d'employés.

- 12.3.3 Déterminer le poste et le salaire de chaque employé.
- Calculer le salaire de chaque employé.
 - Équilibrer le coût total de la main-d'œuvre, le nombre d'employés et le total des heures de travail.
- 12.3.4 Calculer le nombre total d'heures de travail par semaine de tous les employés.
- Indiquer le nombre total d'heures.
- 12.3.5 Déterminer la productivité à l'heure des employés en divisant les ventes totales hebdomadaires par le nombre total d'heures de travail de tous les employés.
- Indiquer la productivité à l'heure des employés.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 12.4 | | |
| Titre : | Établissement D'un Calendrier De Production | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 5 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de l'établissement d'un calendrier de production.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 12.4.1 Établir l'horaire de travail des employés selon le nombre d'employés.
- 12.4.2 Préparer un calendrier de production de boulangerie de six jours.
- 12.4.3 Dessiner un plan de la boulangerie indiquant l'emplacement du matériel requis.

Tâches D'apprentissage :

- 12.4.1 Établir l'horaire de travail des employés selon le nombre d'employés.
 - Préparer un horaire de travail de six jours.
- 12.4.2 Préparer un calendrier de production de boulangerie de six jours.
 - Indiquer les divers produits préparés chaque jour.
 - Connaître le profil des ventes.
 - Prévoir du temps pour le nettoyage.
- 12.4.3 Dessiner un plan de la boulangerie indiquant l'emplacement du matériel requis.
 - Montrer où installer le matériel.
 - Indiquer l'efficacité du lieu de travail.
 - Prévoir les livraisons, l'entreposage et les problèmes de circulation.

| | |
|----------|--|
| Numéro : | 13.0 |
| Titre : | Fermentation Et Théorie Connexe – Niveau Avancé |

| | | | | |
|-------------------------|---|----------------------------|--------------------|-----------------------------|
| 13.1 | Fermentation – niveau avancé | 5 heures totale | Théorie : 5 heures | Pratique : 0 heure |
| 13.2 | Fabrication de pâte directe | 10 heures totale | Théorie : 5 heures | Pratique : 5 heures |
| 13.3 | Fabrication de pâte levain-levure | 10 heures totale | Théorie : 5 heures | Pratique : 5 heures |
| 13.4 | Pains et petits pains (étapes de préparation) | 23 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 20 heures |
| 13.5 | Pâte sucrée fermentée | 13 heures totale | Théorie : 5 heures | Pratique : 8 heures |
| 13.6 | Pâte pour pâtisseries danoises | 11 heures totale | Théorie : 5 heures | Pratique : 6 heures |
| 13.7 | Croissants | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 13.8 | Fabrication de pâte de seigle | 6 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 3 heures |
| 13.9 | Pain de seigle (étapes de préparation) | 8 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 5 heures |
| 13.10 | Bagels | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 96 heures totale | | Théorie : 36 heures | | Pratique : 60 heures |

| | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 13.1 | | |
| Titre : | Fermentation – Niveau Avancé | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 5 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7102 et 7103 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de la fermentation (niveau avancé).

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 13.1.1 Indiquer la fonction des protéines dans la farine.
- 13.1.2 Connaître et expliquer l'action des enzymes dans la farine au cours de la fermentation.
- 13.1.3 Connaître et expliquer l'action des enzymes de la levure au cours de la fermentation.
- 13.1.4 Décrire en quoi consiste l'activité protéolytique et diastasique.
- 13.1.5 Expliquer dans le détail le processus de fermentation et savoir quels facteurs sont essentiels au bon conditionnement d'un mélange de farine, d'eau, de levure et de sel.
- 13.1.6 Connaître et décrire dans le détail le rôle des ingrédients de base requis pour la fermentation.
- 13.1.7 Indiquer dans le détail le rôle des ingrédients ajoutés et leur effet sur la fermentation, ainsi que la façon dont ils modifient les caractéristiques du produit fini.
- 13.1.8 Décrire comment obtenir la bonne température de l'eau pour que la pâte soit à la température voulue.
- 13.1.9 Indiquer l'effet de la température de la pâte sur la vitesse de fermentation.
- 13.1.10 Indiquer les avantages et les désavantages des différentes méthodes de mise en forme de la pâte.

Tâches D'apprentissage :

- 13.1.1 Indiquer la fonction des protéines dans la farine.
- Contenu
 - Qualité du gluten, composé de glutenine et de gliadine
- 13.1.2 Connaître et expliquer l'action des enzymes dans la farine au cours de la fermentation.
- Alpha-amylase
 - Bêta-amylase
 - Protéase
- 13.1.3 Connaître et expliquer l'action des enzymes de la levure au cours de la fermentation.
- Invertase, maltase et zymase
- 13.1.4 Décrire en quoi consiste l'activité protéolytique et diastasique.
- 13.1.5 Expliquer dans le détail le processus de fermentation et savoir quels facteurs sont essentiels au bon conditionnement d'un mélange de farine, d'eau, de levure et de sel.
- Production de gaz
 - Rétention du gaz
 - Développement de la pâte
- 13.1.6 Connaître et décrire dans le détail le rôle des ingrédients de base requis pour la fermentation.
- Farine, eau, levure et sel
- 13.1.7 Indiquer dans le détail le rôle des ingrédients ajoutés et leur effet sur la fermentation, ainsi que la façon dont ils modifient les caractéristiques du produit fini.
- Sucre
 - Shortening
 - Poudre de lait
- 13.1.8 Décrire comment obtenir la bonne température de l'eau pour que la pâte soit à la température voulue.
- Conditions variables dans la boulangerie
- 13.1.9 Indiquer l'effet de la température de la pâte sur la vitesse de fermentation.

13.1.10 Indiquer les avantages et les désavantages des différentes méthodes de mise en forme de la pâte.

- Pâte directe
- Pâte levain-levure
- Pâte fabriquée chimiquement

| | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 13.2 | | |
| Titre : | Fabrication De Pâte Directe | | |
| Durée : | Totale : 10 heures | Théorie : 5 | Pratique : 5 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7102 et 7103 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la fabrication de pâte directe.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 13.2.1 Décrire et exécuter les étapes de préparation de la pâte directe.
- 13.2.2 Décrire et exécuter les étapes requises du pétrissage (mélange) des ingrédients de la pâte directe.
- 13.2.3 Expliquer en détail le principe de fermentation de la levure (premier et second levage).

Tâches D'apprentissage :

- 13.2.1 Décrire et exécuter les étapes de préparation de la pâte directe.
 - Lire la formule et les procédures.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Choisir et utiliser le matériel de pesée.
- 13.2.2 Décrire et exécuter les étapes requises du pétrissage (mélange) des ingrédients de la pâte directe.
 - Choisir la méthode de pétrissage.
 - Choisir le matériel de pétrissage (le cas échéant).
 - Choisir la température de l'eau requise pour obtenir la température de pâte voulue.
 - Savoir reconnaître le moment où la pâte atteint le sommet de son développement.

13.2.3 Expliquer en détail le principe de fermentation de la levure (premier et second levage).

- Expliquer pourquoi il faut couvrir la pâte durant la fermentation.
- Connaître la durée du premier levage.
- Décrire l'effet de la fermentation de la pâte.
- Connaître la durée du second levage.
- Expliquer pourquoi la pâte directe nécessite une brève période de repos avant d'être pesée.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 13.3 | | |
| Titre : | Fabrication De Pâte Levain-Levure | | |
| Durée : | Totale : 10 heures | Théorie : 5 | Pratique : 5 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7102 et 7103 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la fabrication de la pâte levain-levure.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 13.3.1 Expliquer les avantages et les désavantages de la pâte levain-levure.
- 13.3.2 Décrire et exécuter les étapes requises dans la préparation d'une pouliche de pâte levain-levure.
- 13.3.3 Décrire et exécuter les étapes requises de mélange des ingrédients d'une pouliche de pâte levain-levure.
- 13.3.4 Expliquer la théorie de la fermentation de la pâte levain-levure et ses avantages.
- 13.3.5 Pétrir de nouveau la pouliche (après fermentation suffisante) avec les autres ingrédients pour former la pâte levain-levure.
- 13.3.6 Décrire et exécuter le pétrissage de la pouliche avec le reste des ingrédients pour former la pâte levain-levure.

Tâches D'apprentissage :

- 13.3.1 Expliquer les avantages et désavantages de la pâte levain-levure.
 - Élaboration de la saveur, durée de conservation, texture, coût de main-d'œuvre
 - Espace requis
- 13.3.2 Décrire et exécuter les étapes requises dans la préparation d'une pouliche de pâte levain-levure.
 - Lire la formule et la marche à suivre.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Déterminer la quantité de farine requise pour préparer une pouliche.
 - Choisir et utiliser le matériel de pesée.

- 13.3.3 Décrire et exécuter les étapes requises de mélange des ingrédients d'une pouliche de pâte levain-levure.
- Choisir la méthode de pétrissage.
 - Choisir le matériel de pétrissage.
 - Choisir la température de l'eau requise pour obtenir la température de la pouliche voulue.
 - Savoir reconnaître une pouliche correctement pétrie.
- 13.3.4 Expliquer la théorie de la fermentation de la pâte levain-levure et ses avantages.
- Expliquer comment prévenir la formation d'une croûte.
 - Évaluer la durée de levage de la pouliche.
- 13.3.5 Pétrir de nouveau la pouliche (après fermentation suffisante) avec le reste des ingrédients pour former la pâte levain-levure.
- Lire la formule et les procédures.
 - Sélectionner l'ingrédient.
 - Choisir et utiliser le matériel de pesée.
 - Expliquer la fonction du propionate de calcium (inhibiteur de moisissures) et des mono et diglycérides (ramollissants).
- 13.3.6 Décrire et exécuter le pétrissage de la pouliche avec le reste des ingrédients pour former la pâte levain-levure.
- Choisir la méthode de pétrissage.
 - Choisir le matériel de pétrissage.
 - Choisir la température de l'eau requise pour obtenir la température de pâte voulue.
 - Reconnaître le moment où la pâte levain-levure est pétrie à son meilleur.
 - Expliquer pourquoi la pâte levain-levure nécessite une brève période de repos avant d'être pesée.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|---------------|
| Numéro : | 13.4 | | |
| Titre : | Pains Et Petits Pains (Étapes De Préparation) | | |
| Durée : | Totale : 23 heures | Théorie : 3 | Pratique : 20 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7102 et 7103 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation et de garnissage des pains et des petits pains.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 13.4.1 Peser et diviser la pâte pour obtenir le poids brut désiré.
- 13.4.2 Façonner les pâtons en boules lisses.
- 13.4.3 Expliquer les raisons et les conditions de la « fermentation intermédiaire ».
- 13.4.4 Mettre la pâte en moule et lui donner une forme.
- 13.4.5 Ralentir la fermentation des pièces de pâte.
- 13.4.6 Congeler les pièces de pâte.
- 13.4.7 Mettre les morceaux de pâte dans des moules.
- 13.4.8 Laver et badigeonner la pâte, au besoin.
- 13.4.9 Mettre la pâte moulée à la deuxième fermentation.
- 13.4.10 Garnir la pâte (au besoin).
- 13.4.11 Diviser la garniture de la pâte (au besoin).
- 13.4.12 Décrire comment cuire du pain fabriqué avec de la pâte levain-levure.
- 13.4.13 Appliquer du glaçage sur les petits pains et les brioches.

Tâches D'apprentissage :

- 13.4.1 Peser et diviser la pâte pour obtenir le poids brut désiré.
- Choisir les ustensiles de pesée manuelle et choisir et utiliser le matériel de division des pièces de pâte.
 - Choisir le poids correct afin d'obtenir le poids fini approprié.
 - Reconnaître les effets de la perte d'humidité et de fermentation.
- 13.4.2 Façonner les pâtons en boules lisses.
- Expliquer pourquoi il faut façonner les pâtons en boules lisses.
 - Indiquer l'effet de la mise en boules lisses des pâtons.
- 13.4.3 Expliquer les raisons et les conditions de la « fermentation intermédiaire ».
- Connaître la durée de la fermentation intermédiaire correcte.
- 13.4.4 Mettre la pâte en moule et lui donner une forme.
- Choisir le matériel et (ou) les ustensiles (le cas échéant).
 - Indiquer comment utiliser le matériel (le cas échéant).
 - Reconnaître l'effet d'un bon moulage.
 - Mettre la pâte en moule et lui donner une forme manuellement : pain de mie (pain sandwich), pain en moule, pain de style français, pain de style italien, pain au fromage, pains spéciaux.
- 13.4.5 Ralentir la fermentation des pièces de pâte.
- 13.4.6 Congeler les pièces de pâte.
- 13.4.7 Mettre les morceaux de pâte dans des moules.
- Choisir les dimensions du moule en fonction d'une quantité de pâte prédéterminée.
 - Choisir les moules pour les petits pains et les brioches voulus.
 - Préparer les moules de pain de mie.
 - Préparer les moules.
 - Déposer la pâte dans les moules.
 - Préparer la pâte dans les moules.
 - Préparer des tôles de cuisson pour les pains sans moule.
 - Déposer la pâte sur les tôles de cuisson.
 - Démontrer comment faire la rotation des petits pains et des brioches moulés.

- 13.4.8 Laver et badigeonner la pâte, au besoin.
- Savoir quels types de produits doivent être badigeonnés.
 - Indiquer quels produits sont utilisés pour badigeonner : œufs, lait, eau.
- 13.4.9 Mettre la pâte moulée à la deuxième fermentation.
- Choisir la température et l'humidité relative pour la deuxième fermentation.
 - Expliquer pourquoi il faut de l'humidité durant la deuxième fermentation.
 - Reconnaître les indicateurs signalant que la pâte de deuxième fermentation est prête pour la cuisson.
- 13.4.10 Garnir la pâte (au besoin).
- Connaître les exigences de la formule de garniture de la pâte.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Humidifier et appliquer les ingrédients de garniture sur la pâte de deuxième fermentation sans que celle-ci ne perde de volume.
- 13.4.11 Diviser la garniture de la pâte (au besoin).
- Choisir les bons ustensiles de coupe.
 - Couper la croûte sur le dessus de la pâte comme l'exige la formule.
- 13.4.12 Décrire comment cuire du pain fabriqué avec de la pâte levain-levure.
- Choisir la bonne température de cuisson pour chaque produit.
 - Choisir la durée de cuisson requise pour chaque produit.
 - Savoir à quel moment les pains non moulés peuvent être cuits sur la sole du four.
 - Transférer les pains non moulés des planches à la sole du four : pain de style français, italien, baguettes.
 - Déterminer quand et comment utiliser de la vapeur (si le four le permet).
 - Reconnaître le moment où le produit est bien cuit.
- 13.4.13 Appliquer du glaçage sur les petits pains et les brioches.
- Connaître la formule du glaçage.
 - Choisir les ustensiles nécessaires.
 - Préparer du glaçage en sirop.
 - Appliquer le glaçage.

| | | | |
|-----------------------------------|------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 13.5 | | |
| Titre : | Pâte Sucrée Fermentée | | |
| Durée : | Totale : 13 heures | Théorie : 5 | Pratique : 8 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7102 et 7103 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation et de garnissage de la pâte sucrée fermentée.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 13.5.1 Savoir quels ingrédients de base sont utilisés dans la pâte sucrée fermentée.
- 13.5.2 Connaître et expliquer le rôle des ingrédients qui sont ajoutés le plus souvent pour produire une pâte sucrée fermentée.
- 13.5.3 Décrire et exécuter les étapes de préparation d'une pâte sucrée fermentée.
- 13.5.4 Décrire et exécuter le mélange des ingrédients.
- 13.5.5 Connaître les nombreux produits qui peuvent être faits avec de la pâte sucrée fermentée.
- 13.5.6 Expliquer pourquoi il faut faire fermenter la pâte sucrée et décrire les conditions qui le permettent.
- 13.5.7 Décrire et démontrer comment former de la pâte sucrée fermentée pour obtenir les produits désirés.
- 13.5.8 Décrire et démontrer comment mettre la garniture selon les exigences de la formule.
- 13.5.9 Ralentir la fermentation des pièces de pâte.
- 13.5.10 Congeler les pièces de pâte.
- 13.5.11 Former la pâte sucrée dans un moule en suivant la formule.
- 13.5.12 Laver et badigeonner, au besoin, les produits faits avec de la pâte sucrée moulée.
- 13.5.13 Décrire les conditions qui permettent d'activer la pâte sucrée.
- 13.5.14 Choisir les conditions d'humidité relative appropriées.

- 13.5.15 Garnir la pâte (au besoin).
- 13.5.16 Décrire comment cuire ou frire les produits faits de pâte sucrée.
- 13.5.17 Décrire comment faire la finition des produits faits de pâte sucrée cuits au four ou frits.

Tâches D'apprentissage :

- 13.5.1 Savoir quels ingrédients de base sont utilisés dans la pâte sucrée fermentée.
- Farine, levure, eau ou lait, sel
- 13.5.2 Connaître et expliquer le rôle des ingrédients qui sont ajoutés le plus souvent pour produire une pâte sucrée fermentée.
- Sucre, shortening ou beurre, œufs, épices, farine
- 13.5.3 Décrire et exécuter les étapes de préparation d'une pâte sucrée fermentée.
- Lire la formule et les procédures.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Choisir et utiliser le matériel de pesée.
- 13.5.4 Décrire et exécuter le mélange des ingrédients.
- Choisir la méthode de mélange.
 - Choisir le matériel de pétrissage.
 - Choisir la température de l'eau requise pour obtenir la température de la pâte voulue.
 - Savoir reconnaître une pâte correctement fabriquée.
- 13.5.5 Connaître les nombreux produits qui peuvent être faits avec de la pâte sucrée fermentée.
- Gâteau danois
 - Brioches à la cannelle
 - Beignes à la levure
 - Paskha
- 13.5.6 Expliquer pourquoi il faut faire fermenter la pâte sucrée et décrire les conditions qui le permettent.
- Connaître la durée de la fermentation.
 - Reconnaître la température de la pâte.

- 13.5.7 Décrire et démontrer comment former de la pâte sucrée fermentée pour obtenir les produits désirés.
- Choisir une pâte sucrée bien fermentée.
 - Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Exécuter les bonnes techniques pour rouler la pâte à l'épaisseur voulue.
 - Former la pâte en respectant la formule.
- 13.5.8 Décrire et démontrer comment mettre la garniture selon les exigences de la formule.
- Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Choisir les ingrédients pour préparer la garniture.
 - Choisir la garniture préparée.
 - Fourrer la pâte sucrée selon les exigences de la formule.
- 13.5.9 Ralentir la fermentation des pièces de pâte.
- 13.5.10 Congeler les pièces de pâte.
- 13.5.11 Former la pâte sucrée dans un moule en suivant la formule.
- Choisir des moules métalliques ou en pellicule d'aluminium.
 - Préparer les moules.
 - Déposer la pâte dans les moules.
 - Passer la pâte au tamis pour faire des beignes à la levure.
- 13.5.12 Laver et badigeonner, au besoin, les produits faits avec de la pâte sucrée moulée.
- Savoir quels produits doivent être badigeonnés : avec des œufs, du lait.
 - Badigeonner correctement le produit de lavage.
- 13.5.13 Décrire les conditions qui permettent d'activer la pâte sucrée.
- Choisir la bonne température.
- 13.5.14 Choisir les conditions d'humidité relative appropriées.
- Indiquer pourquoi la pâte doit demeurer humide pendant l'activation, et le taux d'humidité requis.
 - Savoir à quel moment la pâte sucrée activée est prête à enfourner ou à frire.

13.5.15 Garnir la pâte (au besoin).

- Connaître les exigences de la formule de garniture de la pâte.
- Choisir les ustensiles.
- Sélectionner les ingrédients.
- Napper correctement.

13.5.16 Décrire comment cuire ou frire les produits faits de pâte sucrée.

- Choisir la bonne température de cuisson ou de friture pour chaque produit.
- Choisir la durée de cuisson ou de friture nécessaire.
- Savoir quand les produits sont bien cuits ou frits.
- Choisir les ustensiles et le matériel de protection pour retirer les produits du four ou de la friteuse.
- Utiliser les ustensiles nécessaires pour retirer les produits du four ou de la friteuse.

13.5.17 Décrire comment faire la finition des produits faits de pâte sucrée cuits au four ou frits.

- Choisir les ustensiles.
- Préparer le glaçage.
- Appliquer le glaçage.
- Préparer le fondant ou le glaçage plat.
- Appliquer le fondant ou le glaçage plat.

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 13.6 | | |
| Titre : | Pâte Pour Pâtisseries Danoises | | |
| Durée : | Totale : 11 heures | Théorie : 5 | Pratique : 6 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7102 et 7103 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation et de garnissage des pâtisseries danoises.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 13.6.1 Décrire les caractéristiques d'une pâtisserie danoise de qualité.
- 13.6.2 Décrire et expliquer dans quel état doit être la pâte sucrée pour faire des pâtisseries danoises.
- 13.6.3 Rouler la graisse dans la pâte sucrée.
- 13.6.4 Feuilletter la pâte pour pâtisseries danoises.
- 13.6.5 Expliquer pourquoi il faut ralentir la fermentation de la pâte pour pâtisseries danoises et décrire les conditions qui le permettent.
- 13.6.6 Expliquer pourquoi il faut congeler la pâte pour pâtisseries danoises et décrire les conditions qui le permettent.
- 13.6.7 Connaître les nombreux produits pouvant être confectionnés avec de la pâte pour pâtisseries danoises.

Tâches D'apprentissage :

- 13.6.1 Décrire les caractéristiques d'une pâtisserie danoise de qualité.
 - Floconneuse, légère, humide, garniture suffisante
- 13.6.2 Décrire et expliquer dans quel état doit être la pâte sucrée pour faire des pâtisseries danoises.
 - Indiquer comment pétrir la pâte sucrée.
 - Indiquer la température de la pâte sucrée.
 - Indiquer la richesse des ingrédients de la formule.

- 13.6.3 Rouler la graisse dans la pâte sucrée.
- Décrire comment rouler la graisse dans la pâte sucrée.
 - Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Choisir la graisse à rouler dans la pâte.
 - Choisir la méthode pour rouler la graisse
 - Connaître la bonne méthode pour rouler la pâte sucrée
- 13.6.4 Feuilleter la pâte pour pâtisseries danoises.
- Décrire la méthode utilisée pour feuilleter de la pâte pour pâtisseries danoises.
 - Utiliser un rouleau à pâte ou un laminoir réversible.
 - Montrer comment feuilleter correctement de la pâte pour pâtisseries danoises.
 - Expliquer pourquoi il faut détendre la pâte pour pâtisseries danoises.
 - Indiquer pourquoi il faut recouvrir la pâte pour pâtisseries danoises.
- 13.6.5 Expliquer pourquoi il faut ralentir la fermentation de la pâte pour pâtisseries danoises et décrire les conditions qui le permettent.
- Pour confectionner rapidement des pâtisseries danoises.
 - Pour fournir des produits fraîchement sortis du four.
- 13.6.6 Expliquer pourquoi il faut congeler la pâte pour pâtisseries danoises et décrire les conditions qui le permettent.
- 13.6.7 Connaître les nombreux produits pouvant être confectionnés avec de la pâte pour pâtisseries danoises.
- Pâtisserie danoise individuelle
 - Strudels
 - Gâteau danois

| | | | |
|--|-------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 13.7 | | |
| Titre : | Croissants | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : 7102 et 7103 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des croissants.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 13.7.1 Décrire les caractéristiques d'un croissant de qualité.
- 13.7.2 Connaître et expliquer le rôle des ingrédients utilisés dans la pâte pour croissants.
- 13.7.3 Préparer de la pâte pour croissants.
- 13.7.4 Procéder au mélange des ingrédients.
- 13.7.5 Expliquer pourquoi il faut faire fermenter la pâte pour croissants et décrire les conditions qui le permettent.
- 13.7.6 Rouler la graisse dans la pâte.
- 13.7.7 Feuilletter la pâte pour croissants.
- 13.7.8 Expliquer pourquoi il faut ralentir, au besoin, la fermentation de la pâte pour croissants et décrire les conditions qui le permettent.
- 13.7.9 Expliquer pourquoi il faut congeler la pâte pour croissants et décrire les conditions qui le permettent.
- 13.7.10 Confectionner des croissants ordinaires et des croissants garnis.
- 13.7.11 Montrer comment mettre les croissants dans des moules.
- 13.7.12 Montrer comment badigeonner de la pâte pour croissants fermentée.
- 13.7.13 Cuire des croissants au four.

Tâches D'apprentissage :

- 13.7.1 Décrire les caractéristiques d'un croissant de qualité.
- Floconneux, léger, garniture suffisante (au besoin)
- 13.7.2 Connaître et expliquer le rôle des ingrédients utilisés dans la pâte pour croissants.
- Farine, levure, sucre, sel, eau ou lait, graisse ou beurre
- 13.7.3 Préparer de la pâte pour croissants.
- Lire la formule.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Choisir et utiliser le matériel de pesée.
- 13.7.4 Procéder au mélange des ingrédients.
- Choisir la méthode de mélange.
 - Choisir le matériel de pétrissage.
 - Choisir la bonne température de l'eau ou du lait pour obtenir la pâte voulue.
- 13.7.5 Expliquer pourquoi il faut faire fermenter la pâte pour croissants et décrire les conditions qui le permettent.
- Connaître la durée de la fermentation.
 - Reconnaître la température de la pâte.
- 13.7.6 Rouler la graisse dans la pâte.
- Décrire comment rouler la graisse dans la pâte pour croissants.
 - Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Choisir la graisse à rouler dans la pâte.
 - Savoir comment bien rouler la graisse dans la pâte.
- 13.7.7 Feuilleter la pâte pour croissants.
- Décrire comment feuilleter la pâte pour croissants.
 - Utiliser un rouleau à pâte ou un laminoir réversible.
 - Montrer comment feuilleter correctement de la pâte pour croissants.
 - Reconnaître le moment où la pâte est floconnée.
 - Expliquer pourquoi il faut détendre la pâte pour croissants.
 - Indiquer pourquoi il faut recouvrir la pâte pour croissants.

- 13.7.8 Expliquer pourquoi il faut ralentir, au besoin, la fermentation de la pâte pour croissants et décrire les conditions qui le permettent.
- Faire des croissants rapidement.
 - Fournir des produits fraîchement sortis du four.
- 13.7.9 Expliquer pourquoi il faut congeler la pâte pour croissants et décrire les conditions qui le permettent.
- 13.7.10 Confectionner des croissants ordinaires et des croissants garnis.
- Choisir une pâte pour croissants feuilletée correctement.
 - Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les bonnes techniques pour rouler la pâte à l'épaisseur voulue.
 - Couper la pâte en triangle et lui donner la forme désirée.
 - Garnir la pâte en respectant la formule.
- 13.7.11 Montrer comment mettre les croissants dans des moules.
- Choisir les tôles de cuisson.
 - Préparer les moules.
 - Garnir les croissants et les déposer dans les moules.
- 13.7.12 Montrer comment badigeonner de la pâte pour croissants fermentée.
- Avec des œufs
- 13.7.13 Cuire des croissants au four.
- Choisir la température.
 - Reconnaître le moment où les croissants sont bien cuits.
 - Choisir les ustensiles et le matériel de protection pour retirer les croissants du four.
 - Utiliser les ustensiles pour retirer les croissants du four.

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 13.8 | | |
| Titre : | Fabrication De Pâte De Seigle | | |
| Durée : | Totale : 6 heures | Théorie : 3 | Pratique : 3 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7102 et 7103 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation de la pâte de seigle.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 13.8.1 Décrire les différents types de pain de seigle.
- 13.8.2 Connaître les différents types de farine de seigle.
- 13.8.3 Connaître et décrire les différents types de levain utilisés dans les pains de seigle.
- 13.8.4 Préparer le levain et la pâte de seigle.
- 13.8.5 Expliquer comment produire du levain, et en produire.
- 13.8.6 Pétrir les ingrédients en une pâte de seigle.
- 13.8.7 Expliquer pourquoi il faut ralentir la fermentation de la pâte de seigle et décrire les conditions qui le permettent.
- 13.8.8 Expliquer pourquoi il faut congeler la pâte de seigle et décrire les conditions qui le permettent.
- 13.8.9 Expliquer la théorie de la fermentation de la levure.

Tâches D'apprentissage :

- 13.8.1 Décrire les différents types de pain de seigle.
 - Pain de seigle sucré
 - Pain de seigle de couleur intermédiaire
 - Pain de seigle foncé
- 13.8.2 Connaître les différents types de farine de seigle.
 - Farine de seigle pâle, de couleur intermédiaire, foncée

- 13.8.3 Connaître et décrire les différents types de levain utilisés dans les pains de seigle
- Levain, levain sec
 - Culture de levain
- 13.8.4 Décrire les étapes de préparation du levain et de la pâte de seigle et en préparer.
- Décrire comment préparer le levain et la pâte de seigle.
 - Lire la formule et les procédures.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Choisir et utiliser le matériel de pesée.
- 13.8.5 Expliquer comment produire du levain, et en produire.
- Levain-chef
 - Levain permanent
 - Levain progressif
 - Levain de première
- 13.8.6 Pétrir les ingrédients en une pâte de seigle.
- Décrire comment pétrir les ingrédients en une pâte de seigle.
 - Choisir la méthode de pétrissage.
 - Choisir le matériel de pétrissage (le cas échéant).
 - Choisir la température de l'eau requise pour obtenir la température de pâte voulue.
 - Savoir reconnaître lorsque la pâte pétrie atteint le sommet de son développement.
- 13.8.7 Expliquer pourquoi il faut ralentir la fermentation de la pâte de seigle et décrire les conditions qui le permettent.
- 13.8.8 Expliquer pourquoi il faut congeler la pâte de seigle et décrire les conditions qui le permettent.
- Cuire partiellement, puis congeler.
- 13.8.9 Expliquer la théorie de la fermentation de la levure.
- Expliquer pourquoi il faut couvrir la pâte durant la fermentation.
 - Comprendre l'effet de la fermentation de la pâte.
 - Connaître la durée de la fermentation.
 - Expliquer pourquoi la pâte de seigle nécessite une brève période de repos avant la pesée.

| | | | |
|-----------------------------------|---|-------------|--------------|
| Numéro : | 13.9 | | |
| Titre : | Pain De Seigle (Étapes De Préparation) | | |
| Durée : | Totale : 8 heures | Théorie : 3 | Pratique : 5 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7102 et 7103 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation du pain de seigle.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 13.9.1 Peser et diviser la pâte pour obtenir le poids brut désiré.
- 13.9.2 Façonner les pâtons en boules lisses.
- 13.9.3 Expliquer les raisons et les conditions de la « fermentation intermédiaire ».
- 13.9.4 Mettre la pâte en moule et lui donner une forme.
- 13.9.5 Ralentir la fermentation des pièces de pâte.
- 13.9.6 Congeler les pièces de pâte.
- 13.9.7 Mettre les morceaux de pâte dans des moules.
- 13.9.8 Laver et badigeonner la pâte, au besoin.
- 13.9.9 Mettre la pâte moulée à la deuxième fermentation.
- 13.9.10 Garnir la pâte (au besoin).
- 13.9.11 Diviser la garniture de la pâte (au besoin).
- 13.9.12 Décrire comment cuire du pain fabriqué avec de la pâte de seigle.

Tâches D'apprentissage :

- 13.9.1 Peser et diviser la pâte pour obtenir le poids brut désiré.
 - Choisir les ustensiles de pesée manuelle et choisir et utiliser le matériel de division des pièces de pâte.
 - Choisir le poids correct afin d'obtenir le poids fini approprié.
 - Reconnaître les effets de la perte d'humidité et de fermentation.

- 13.9.2 Façonner les pâtons en boules lisses.
- Expliquer pourquoi il faut façonner les pâtons en boules lisses.
 - Indiquer l'effet de la mise en boules lisses des pâtons.
- 13.9.3 Expliquer les raisons et les conditions de la « fermentation intermédiaire ».
- Connaître la durée de la fermentation intermédiaire correcte.
- 13.9.4 Mettre la pâte en moule et lui donner une forme.
- Choisir le matériel et (ou) les ustensiles (le cas échéant).
 - Indiquer comment utiliser le matériel (le cas échéant).
 - Reconnaître l'effet d'un bon moulage.
 - Mouler et former manuellement selon le résultat voulu : poêlée, frite en panier de friture, forme oblongue, forme ronde.
- 13.9.5 Ralentir la fermentation des pièces de pâte.
- 13.9.6 Congeler les pièces de pâte.
- Cuire partiellement, puis congeler.
- 13.9.7 Mettre les morceaux de pâte dans des moules.
- Choisir les dimensions du moule en fonction d'une quantité de pâte prédéterminée.
 - Préparer les moules.
 - Déposer la pâte dans les moules.
 - Préparer des tôles de cuisson pour les pains sans moule.
 - Déposer la pâte sur les tôles de cuisson.
- 13.9.8 Laver et badigeonner la pâte, au besoin.
- Savoir quels types de produits doivent être badigeonnés.
 - Indiquer quels produits sont utilisés pour badigeonner : œufs, amidon, lait, eau.
- 13.9.9 Mettre la pâte moulée à la deuxième fermentation.
- Choisir la température et l'humidité relative requises pour la deuxième fermentation.
 - Expliquer pourquoi la pâte doit être humide pour la deuxième fermentation.
 - Reconnaître les indicateurs signalant que la pâte de deuxième fermentation est prête pour la cuisson.

13.9.10 Garnir la pâte (au besoin).

- Connaître la formule de garniture de la pâte.
- Sélectionner les ingrédients.
- Humidifier et appliquer les ingrédients de garniture sur la pâte de deuxième fermentation sans que celle-ci ne perde de volume.

13.9.11 Diviser la garniture de la pâte (au besoin).

- Choisir les bons ustensiles de coupe.
- Couper la croûte sur le dessus de la pâte comme l'exige la formule.
- Former la pâte en respectant la formule.

13.9.12 Décrire comment cuire du pain fabriqué avec de la pâte de seigle.

- Choisir la bonne température de cuisson pour chaque produit.
- Indiquer le temps de cuisson nécessaire pour chaque produit.
- Savoir à quel moment les pains non moulés peuvent être cuits sur la sole du four.
- Transférer les pains non moulés des planches à la sole du four.
- Déterminer quand et comment utiliser de la vapeur (si le four le permet).
- Reconnaître le moment où le produit est bien cuit.
- Appliquer du glaçage d'amidon en observant la formule.

| | | | |
|--|-------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 13.10 | | |
| Titre : | Bagels | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : 7102 et 7103 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des bagels.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 13.10.1 Suivre les étapes de préparation des bagels.
- 13.10.2 Pétrir les ingrédients en une pâte de bagel.
- 13.10.3 Diviser la pâte et former les bagels.
- 13.10.4 Ralentir la fermentation de la pâte de bagel.
- 13.10.5 Congeler la pâte de bagel.
- 13.10.6 Bouillir les bagels ou les faire cuire à la vapeur.
- 13.10.7 Cuire des bagels au four.

Tâches D'apprentissage :

- 13.10.1 Suivre les étapes de préparation des bagels.
 - Décrire les procédures de préparation.
 - Lire la formule et les procédures.
 - Sélectionner les ingrédients.
 - Choisir et utiliser le matériel.
- 13.10.2 Pétrir les ingrédients en une pâte de bagel.
 - Décrire comment pétrir les ingrédients en une pâte de bagel.
 - Savoir quand la pâte a la consistance voulue.
 - Savoir quand la pâte est bien pétrie.
 - Choisir la température de l'eau requise pour obtenir la température de la pâte voulue.

- 13.10.3 Diviser la pâte et former les bagels.
- Décrire comment diviser la pâte et former les bagels.
 - Former les bagels à la main.
 - Choisir le matériel.
 - Indiquer comment utiliser le matériel.
- 13.10.4 Ralentir la fermentation de la pâte de bagel.
- 13.10.5 Congeler la pâte de bagel.
- Partiellement cuite
 - Entièrement cuite
- 13.10.6 Bouillir les bagels ou les faire cuire à la vapeur.
- Décrire comment faire bouillir des bagels ou les cuire à la vapeur.
 - Préparer l'eau pour faire bouillir les bagels ou les cuire à la vapeur.
 - Déterminer le moment où l'eau est à la température voulue.
 - Savoir pourquoi on ajoute de la mélasse ou de la soude caustique à l'eau.
 - Savoir pendant combien de temps il faut faire bouillir les bagels ou les cuire à la vapeur.
- 13.10.7 Cuire des bagels au four.
- Choisir la température requise pour cuire les bagels
 - Transférer les bagels bouillis à la sole du four s'ils ne sont pas moulés
 - Savoir comment utiliser la vapeur lorsque les bagels sont cuits au four sans être bouillis

Numéro : 14.0
Titre : **Décoration Et Théorie Connexe**

| | | | |
|------|-------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 14.1 | Compétences pratiques en décoration | | |
| | 30 heures totale | Théorie : 6heures | Pratique : 24 heures |
| 14.2 | Techniques de création | | |
| | 6 heures totale | Théorie : 6 heures | Pratique : 0 heure |
| | 36 heures totale | Théorie : 12 heures | Pratique : 24 heures |

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|---------------|
| Numéro : | 14.1 | | |
| Titre : | Compétences Pratiques En Décoration | | |
| Durée : | Totale : 30 heures | Théorie : 6 | Pratique : 24 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique en décoration.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 14.1.1 Décrire ce qu'il faut savoir pour acquérir des compétences pratiques en décoration.
- 14.1.2 Connaître les ustensiles de base utilisés pour la décoration et le garnissage.
- 14.1.3 Connaître et maîtriser les techniques suivantes.
- 14.1.4 Préparer le pastillage.
- 14.1.5 Préparer l'application du pastillage.

Tâches D'apprentissage :

- 14.1.1 Décrire ce qu'il faut savoir pour acquérir des compétences pratiques en décoration.
 - Sources d'information
 - Ustensiles et matériel appropriés
 - Constance dans la pratique
 - Patience
 - Bonnes habitudes de travail
- 14.1.2 Connaître les ustensiles de base utilisés pour la décoration et le garnissage.
 - Couteaux à palette
 - Poches à douille
 - Douilles : douille cannelée, douille ordinaire, douille en pétales
 - Couteaux affûtés
 - Plateau tournant (facultatif)

14.1.3 Connaître et maîtriser les techniques suivantes :

- Napper ou glacer des gâteaux
- Utiliser une poche à douille
- Préparer un cône de papier
- Manipuler un cône de papier
- Faire du lettrage
- Mouler : fruits, fleurs, figurines

14.1.4 Préparer le pastillage.

- Choisir les ustensiles et les moules.
- Dessiner des pièces décoratives simples.
- Énoncer les principes et les méthodes d'utilisation de différentes gommes en vue de produire une pâte.
- Choisir le type de sucre et de pastillage.
- Préparer le pastillage : foncer les moules, rouler et couper les formes, entreposer les pièces de pastillage pour les faire sécher.

14.1.5 Préparer l'application du pastillage.

- Choisir les ustensiles, les couteaux à palette et les poches à douille.
- Expliquer comment assembler du pastillage.
- Indiquer comment décorer un pastillage.
- Préparer de la glace royale : nettoyer, assembler et décorer les pièces de pastillage.
- Présenter des pièces décoratives en pastillage en vue d'obtenir un effet maximal.

| | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 14.2 | | |
| Titre : | Techniques De Création | | |
| Durée : | Totale : 6 heures | Théorie : 6 | Pratique : 0 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique en techniques de création.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 14.2.1 Connaître les éléments liés à la création.
- 14.2.2 Décrire et expliquer les couleurs.
- 14.2.3 Décrire et expliquer en quoi consiste l'harmonie des couleurs.
- 14.2.4 Décrire et expliquer comment agencer les couleurs.

Tâches D'apprentissage :

- 14.2.1 Connaître les éléments liés à la création.
 - Équilibre
 - Proportions
 - Harmonie
 - Harmonie des couleurs
- 14.2.2 Décrire et expliquer les couleurs.
 - Source
 - Spectre
 - Tonalité chromatique
 - Pigments
 - Couleurs primaires
 - Couleurs secondaires
 - Couleurs intermédiaires
 - Teintes
 - Nuances
 - Valeur de la couleur
 - Lois en vigueur – utilisation maximale permise

14.2.3 Décrire et expliquer en quoi consiste l'harmonie des couleurs.

- Choix des couleurs
- Intensité des couleurs
- Quantité de couleurs

14.2.4 Décrire et expliquer comment agencer les couleurs.

- Couleur monochrome
- Couleur complémentaire
- Valeur de couleur

Numéro : 15.0
 Titre : Gâteaux Et Théorie Connexe

| | | | |
|--------------------------|---|----------------------------|-----------------------------|
| 15.1 | Gâteaux à base de pâte | | |
| | 36 heures totale | Théorie : 20 heures | Pratique : 16 heures |
| 15.2 | Gâteaux étagés fourrés à la crème et sachertortes | | |
| | 10 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 8 heures |
| 15.3 | Gâteaux éponges | | |
| | 26 heures totale | Théorie : 6 heures | Pratique : 20 heures |
| 15.4 | Gâteaux mousseline et gâteaux des anges | | |
| | 13 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 10 heures |
| 15.5 | Gâteaux à la mousse | | |
| | 8 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 6 heures |
| 15.6 | Linzertartes | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 15.7 | Dobostortes et gâteaux au fromage | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 15.8 | Gâteau saint-honoré | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 108 heures totale | | Théorie : 36 heures | Pratique : 72 heures |

| | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|--------------|---------------|
| Numéro : | 15.1 | | |
| Titre : | Gâteaux À Base De Pâte | | |
| Durée : | Totale : 36 heures | Théorie : 20 | Pratique : 16 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation et de présentation des gâteaux à base de pâte.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 15.1.1 Connaître et décrire les types de gâteaux à base de pâte.
- 15.1.2 Décrire et expliquer les exigences pour faire des gâteaux de qualité.
- 15.1.3 Savoir quels ingrédients donnent de la consistance aux gâteaux.
- 15.1.4 Savoir quels ingrédients rendent les gâteaux moelleux.
- 15.1.5 Savoir quels ingrédients procurent de l'humidité et de la tenue au gâteau.
- 15.1.6 Savoir quels ingrédients procurent un goût naturel.
- 15.1.7 Décrire la manière de confectionner des quatre-quarts traditionnels et en faire.
- 15.1.8 Décrire et expliquer les principes d'équilibrage des ingrédients des gâteaux à faible teneur en sucre.
- 15.1.9 Connaître les ingrédients nécessaires pour faire des gâteaux à haute teneur en sucre.
- 15.1.10 Décrire et expliquer les principes d'équilibrage des ingrédients des gâteaux à haute teneur en sucre.
- 15.1.11 Montrer comment créer une formule de gâteau à haute teneur en sucre en utilisant les principes d'équilibrage des ingrédients des gâteaux à haute teneur en sucre.
- 15.1.12 Décrire comment préparer de la pâte à gâteau, et en préparer.
- 15.1.13 Décrire comment mélanger divers types de pâte à gâteau, et en mélanger.
- 15.1.14 Montrer comment déposer de la pâte à gâteau.

- 15.1.15 Expliquer les principes et les étapes de cuisson des divers types de gâteaux et procéder à leur cuisson.
- 15.1.16 Montrer comment napper et garnir les gâteaux selon les exigences des clients.
- 15.1.17 Décrire et expliquer les principes d'équilibrage des ingrédients des gâteaux au chocolat.
- 15.1.18 Décrire les points dont il faut tenir compte pour faire des gâteaux au chocolat.
- 15.1.19 Décrire et expliquer l'incidence de l'altitude sur la cuisson.

Tâches D'apprentissage :

- 15.1.1 Connaître et décrire les types de gâteaux à base de pâte.
- Quatre-quarts
 - Gâteaux à faible teneur en sucre
 - Gâteaux à haute teneur en sucre
 - Gâteaux au chocolat
 - Gâteau aux fruits
- 15.1.2 Décrire et expliquer les exigences pour faire des gâteaux de qualité.
- Choisir les ingrédients pour faire un gâteau particulier.
 - Savoir équilibrer les ingrédients.
 - Choisir la méthode de mélange.
 - Choisir la bonne température de cuisson.
- 15.1.3 Savoir quels ingrédients donnent de la consistance aux gâteaux.
- Farine à gâteau
 - Blancs d'œufs
- 15.1.4 Savoir quels ingrédients rendent les gâteaux moelleux.
- Shortening et émulsifiants ou texturateurs
 - Jaunes d'œufs
 - Sucre
 - Agents de levage
- 15.1.5 Savoir quels ingrédients procurent de l'humidité et de la tenue au gâteau.
- Lait, œufs, sirop (le cas échéant)

- 15.1.6 Savoir quels ingrédients procurent un goût naturel.
- Œufs, lait, sucre, cacao (le cas échéant), beurre (le cas échéant)
- 15.1.7 Décrire la manière de confectionner des quatre-quarts traditionnels et en faire.
- Choisir les ingrédients.
 - Connaître le pourcentage des ingrédients.
 - Choisir la méthode de mélange.
 - Recourir au principe de la densité relative.
 - Choisir la température de cuisson.
- 15.1.8 Décrire et expliquer les principes d'équilibrage des ingrédients des gâteaux à faible teneur en sucre.
- 15.1.9 Connaître les ingrédients nécessaires pour faire des gâteaux à haute teneur en sucre.
- Farine à gâteau spéciale
 - Shortening émulsifié
- 15.1.10 Décrire et expliquer les principes d'équilibrage des ingrédients des gâteaux à haute teneur en sucre.
- 15.1.11 Montrer comment créer une formule de gâteau à haute teneur en sucre en utilisant les principes d'équilibrage des ingrédients des gâteaux à haute teneur en sucre.
- Choisir la quantité de sucre.
 - Choisir la quantité totale de liquide (œufs et lait).
 - Choisir la quantité d'œufs.
 - Indiquer pourquoi utiliser des agents de levage chimiques.
 - Choisir la quantité de shortening.
- 15.1.12 Décrire comment préparer la pâte à gâteau, et en préparer.
- Lire la formule.
 - Choisir les ingrédients.
 - Choisir le matériel de pesée.
 - Utiliser le matériel de pesée.
 - Choisir les ustensiles.
 - Manipuler les ustensiles.

- 15.1.13 Décrire comment mélanger divers types de pâte à gâteau, et en mélanger.
- Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Choisir la méthode de mélange : méthode de crémage, combinaison de méthodes.
- 15.1.14 Montrer comment déposer de la pâte à gâteau.
- Choisir les tôles de cuisson.
 - Préparer les moules.
 - Sélectionner le poids en suivant la formule.
 - Déposer la pâte.
- 15.1.15 Expliquer les principes et les étapes de cuisson des divers types de gâteaux et procéder à leur cuisson.
- Choisir la température.
 - Reconnaître l'effet d'une cuisson à basse ou à haute température.
 - Déterminer quand les gâteaux sont bien cuits.
 - Choisir et utiliser le matériel de protection et les ustensiles pour retirer les gâteaux du four.
- 15.1.16 Montrer comment napper et garnir les gâteaux selon les exigences des clients.
- Choisir les ustensiles.
 - Utiliser les ustensiles.
 - Choisir le type de crème : crème au beurre, crème fouettée, glaçage au fudge, ganache.
 - Préparer la crème en observant la formule.
- 15.1.17 Décrire et expliquer les principes d'équilibrage des ingrédients des gâteaux au chocolat.
- 15.1.18 Décrire les points dont il faut tenir compte pour faire des gâteaux au chocolat.
- Type d'agents de levage
 - Type de cacao
 - Quantité totale de liquide
 - Utilisation de beurre de cacao avec de la liqueur de chocolat

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 15.2 | | |
| Titre : | Gâteaux Étagés Fourrés À La Crème Et Sachertortes | | |
| Durée : | Totale : 10 heures | Théorie : 2 | Pratique : 8 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la préparation de gâteaux étagés fourrés à la crème et de sachertortes.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

15.2.1 Préparer des pâtes à gâteau pour des gâteaux spéciaux tels des gâteaux étagés et des sachertortes.

Tâches D'apprentissage :

15.2.1 Préparer des pâtes à gâteau pour des gâteaux spéciaux tels des gâteaux étagés et des sachertortes.

- Lire et comprendre la formule : assembler les ingrédients nécessaires pour faire ces gâteaux, choisir et utiliser le matériel de pesée et peser les ingrédients.
- Choisir les ustensiles et le matériel pour mélanger: bols, fouets, moules et plaques de cuisson.
- Montrer les méthodes et les techniques de mélange : choisir le bon type de farine, savoir à quelle température doivent être les ingrédients et l'eau et préparer des pâtes à gâteau spécifiques.
- Préparer les moules et les plaques à gâteau de manière à pouvoir démouler facilement les gâteaux par la suite : nettoyage, graissage, époussetage, papier silicone.
- Déposer la pâte à gâteau manuellement ou mécaniquement dans les moules : pesée, mise en poche, dépôt.
- Choisir la température et le temps de cuisson appropriés : vérifier si les gâteaux sont bien cuits et savoir s'ils le sont au toucher et selon leur apparence.
- Démouler les gâteaux manuellement ou mécaniquement, puis les refroidir et les entreposer selon les exigences.
- Napper, garnir et finir les gâteaux en observant les formules et selon les exigences et les spécifications des clients.

- Entreposer les gâteaux et choisir les conditions de refroidissement et de réfrigération ainsi que le taux d'humidité approprié de manière à en conserver plus longtemps la fraîcheur et à assurer une conservation et une durée de congélation plus longues.
- Présenter les gâteaux à vendre conformément aux normes rigoureuses du métier.

| | | | |
|--|------------------------|-------------|---------------|
| Numéro : | 15.3 | | |
| Titre : | Gâteaux Éponges | | |
| Durée : | Totale : 26 heures | Théorie : 6 | Pratique : 20 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : 7106 et 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des gâteaux éponges.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 15.3.1 Reconnaître et décrire les différents types de gâteaux éponges.
- 15.3.2 Connaître les ingrédients de base requis, de même que leur rôle et leur incidence sur les caractéristiques des gâteaux éponges ou des génoises finis.
- 15.3.3 Décrire et expliquer comment produire une neige stable.
- 15.3.4 Décrire et suivre les étapes de préparation de la pâte d'un gâteau éponge.
- 15.3.5 Décrire la méthode de fouettage pour faire un gâteau éponge.
- 15.3.6 Montrer comment déposer la pâte à gâteau éponge.
- 15.3.7 Expliquer le principe de cuisson d'un gâteau éponge ou d'une génoise et en faire la cuisson en observant les étapes requises.
- 15.3.8 Montrer comment napper et garnir des gâteaux éponges et des génoises selon les exigences des clients, puis les napper et les garnir conformément à ces exigences.

Tâches D'apprentissage :

- 15.3.1 Reconnaître et décrire les différents types de gâteaux éponges.
 - Éponge de base
 - Éponge émulsifiée
 - Éponge de génoise
 - Roulé à la gelée

- 15.3.2 Connaître les ingrédients de base requis, de même que leur rôle et leur incidence sur les caractéristiques des gâteaux éponges ou des génoises finis.
- Œufs, sucre, farine et beurre (fondu)
- 15.3.3 Décrire et expliquer comment produire une neige stable.
- Connaître les effets du gras, de la température, des jaunes d'œufs, des émulsifiants et d'une neige stable.
- 15.3.4 Décrire et suivre les étapes de préparation de la pâte d'un gâteau éponge.
- Lire la formule.
 - Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Choisir le matériel de pesée.
 - Utiliser le matériel de pesée.
- 15.3.5 Décrire la méthode de fouettage pour faire un gâteau éponge.
- Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Montrer comment tamiser la farine.
 - Montrer comment mélanger la farine en vue d'obtenir une neige stable.
 - Montrer comment mélanger le beurre fondu dans une pâte de gâteau éponge.
- 15.3.6 Montrer comment déposer la pâte à gâteau éponge.
- Choisir les tôles de cuisson.
 - Préparer les moules.
 - Sélectionner le poids en suivant la formule.
 - Indiquer pourquoi il faut faire cuire les gâteaux éponges sans attendre.
- 15.3.7 Expliquer le principe de cuisson d'un gâteau éponge ou d'une génoise et en faire la cuisson en observant les étapes requises.
- Choisir la température.
 - Choisir la température de cuisson des étages du gâteau éponge.
 - Déterminer quand les gâteaux sont bien cuits.
 - Choisir et utiliser le matériel de protection et les ustensiles pour retirer les gâteaux du four.

15.3.8 Montrer comment napper et garnir des gâteaux éponges et des génoises selon les exigences des clients, puis les napper et les garnir conformément à ces exigences.

- Choisir les ustensiles.
- Utiliser les ustensiles.
- Choisir le type de crème : crème au beurre, crème fouettée, glaçage au fudge, ganache.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|---------------|
| Numéro : | 15.4 | | |
| Titre : | Gâteaux Mousseline Et Gâteaux Des Anges | | |
| Durée : | Totale : 13 heures | Théorie : 3 | Pratique : 10 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des gâteaux mousseline et des gâteaux des anges.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 15.4.1 Connaître les ingrédients de base, de même que leur rôle et leur incidence sur les caractéristiques des gâteaux mousseline finis.
- 15.4.2 Savoir comment fouetter et mélanger une pâte de gâteau mousseline.
- 15.4.3 Décrire comment combiner deux mélanges, puis procéder au mélange.
- 15.4.4 Déposer et cuire la pâte de gâteau mousseline.
- 15.4.5 Démouler les gâteaux mousseline.
- 15.4.6 Finir les gâteaux.
- 15.4.7 Connaître les ingrédients de base requis, de même que leur rôle et leur incidence sur les caractéristiques des gâteaux des anges finis.
- 15.4.8 Montrer comment battre des blancs d'œufs.
- 15.4.9 Décrire la méthode de fouettage à observer pour faire des gâteaux des anges, puis fouetter.
- 15.4.10 Déposer et cuire la pâte de gâteau des anges.
- 15.4.11 Démouler les gâteaux des anges.

Tâches D'apprentissage :

- 15.4.1 Connaître les ingrédients de base, de même que leur rôle et leur incidence sur les caractéristiques des gâteaux mousseline finis.
- Blancs d'œufs, jaunes d'œufs, huile végétale, farine et sucre
- 15.4.2 Savoir comment fouetter et mélanger une pâte de gâteau mousseline.
- Matériel requis
 - Battre des blancs d'œufs.
 - Battre des jaunes d'œufs.
- 15.4.3 Décrire comment combiner deux mélanges, puis procéder au mélange.
- Intégrer les blancs d'œufs au mélange de pâte.
 - Montrer comment tamiser la farine.
 - Intégrer la farine au mélange de blanc d'œufs et de pâte.
- 15.4.4 Déposer et cuire la pâte de gâteau mousseline.
- Choisir les moules.
 - Préparer les moules.
 - Sélectionner le poids en suivant la formule.
 - Déposer la pâte.
 - Choisir la température : déterminer le moment où les gâteaux mousseline sont cuits.
 - Choisir et utiliser le matériel de protection et les ustensiles pour retirer les gâteaux du four.
- 15.4.5 Démouler les gâteaux mousseline.
- Méthode de refroidissement
 - Méthode de démoulage des gâteaux
- 15.4.6 Finir les gâteaux.
- Choisir les ustensiles.
 - Utiliser les ustensiles.
 - Choisir le crémage ou le glaçage.
 - Préparer la crème ou le glaçage en suivant la formule.
- 15.4.7 Connaître les ingrédients de base requis, de même que leur rôle et leur incidence sur les caractéristiques des gâteaux des anges finis.
- Blancs d'œufs, sucre, farine

- 15.4.8 Montrer comment battre des blancs d'œufs.
- Connaître les effets du gras, de la température, des jaunes d'œufs et de l'acidité.
 - Expliquer comment battre jusqu'à la formation d'une crête légère.
- 15.4.9 Décrire la méthode de fouettage à observer pour faire des gâteaux des anges, puis fouetter.
- Choisir les ustensiles et le matériel.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel.
 - Montrer comment ajouter du sucre aux blancs d'œufs battus.
 - Expliquer l'effet du sucre sur les blancs d'œufs battus.
 - Tamiser la farine.
 - Intégrer la farine et le sucre au mélange de neige d'œufs.
- 15.4.10 Déposer et cuire la pâte de gâteau des anges.
- Savoir lorsqu'il faut utiliser des moules spéciaux.
 - Préparer les moules (sans graisse).
 - Choisir le poids en suivant la formule.
 - Déposer la pâte.
 - Choisir la température.
 - Déterminer quand les gâteaux des anges sont bien cuits.
 - Choisir et utiliser le matériel de protection et les ustensiles pour retirer les gâteaux du four.
- 15.4.11 Démouler les gâteaux des anges.
- Méthode de refroidissement
 - Méthode de démoulage des gâteaux

| | | | |
|-----------------------------------|----------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 15.5 | | |
| Titre : | Gâteaux À La Mousse | | |
| Durée : | Totale : 8 heures | Théorie : 2 | Pratique : 6 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation de gâteaux à la mousse.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 15.5.1 Connaître et suivre les méthodes de préparation à chaud et à froid.
- 15.5.2 Connaître et suivre les méthodes de mélange à chaud et à froid.
- 15.5.3 Étendre la garniture de mousse ou la déposer dans un moule.
- 15.5.4 Préparer la présentation ou la finition.

Tâches D'apprentissage :

- 15.5.1 Connaître et suivre les méthodes de préparation à chaud et à froid.
 - Base pour crème pâtissière
 - Gélatine
- 15.5.2 Connaître et suivre les méthodes de mélange à chaud et à froid.
- 15.5.3 Étendre la garniture de mousse ou la déposer dans un moule.
- 15.5.4 Préparer la présentation ou la finition.

| | | | |
|--|---------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 15.6 | | |
| Titre : | Linzertartes | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : 7105 et 7107 | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des linzertartes.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

15.6.1 Préparer le gâteau en observant la formule.

Tâches D'apprentissage :

15.6.1 Préparer le gâteau en observant la formule.

- Cuire à la bonne température.
- Décrire l'utilisation de bicarbonate d'ammonium dans la confection des linzertartes.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 15.7 | | |
| Titre : | Dobostortes Et Gâteaux Au Fromage | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des dobostortes et des gâteaux au fromage.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 15.7.1 Préparer le mélange à gâteau des dobostortes et la garniture de crème au beurre en suivant les formules.
- 15.7.2 Préparer des gâteaux au fromage.

Tâches D'apprentissage :

- 15.7.1 Préparer le mélange à gâteau des dobostortes et la garniture de crème au beurre en suivant les formules.
 - Décrire la méthode de préparation du caramel.
 - Préparer le caramel.
 - Napper et garnir le gâteau.
- 15.7.2 Préparer des gâteaux au fromage.
 - Décrire les types de fromage qui conviennent le mieux pour des gâteaux au fromage.
 - Décrire comment bien battre les blancs d'œufs.
 - Choisir les ustensiles et les moules nécessaires.
 - Équilibrer les ingrédients de la formule et modifier celle-ci afin de créer une variété de gâteaux au fromage.
 - Choisir le bon temps de cuisson.
 - Choisir la garniture des gâteaux au fromage.

| | | | |
|-----------------------------------|----------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 15.8 | | |
| Titre : | Gâteau Saint-Honoré | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation du gâteau Saint-Honoré.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

15.8.1 Préparer un gâteau Saint-Honoré.

Tâches D'apprentissage :

15.8.1 Préparer un gâteau Saint-Honoré.

- Décrire les utilisations et les propriétés caractéristiques de la pâte à choux.
- Choisir les bons ingrédients et comprendre la formule.
- Préparer la pâte en observant chacune des étapes.
- Préparer de la pâte additionnelle et de la garniture en suivant la formule.
- Montrer comment préparer les éléments mentionnés ci-dessus en vue de la cuisson.
- Faire chauffer le caramel à la bonne température.
- Garnir le gâteau en suivant la formule.

Numéro : 16.0
Titre : Biscuits Et Théorie Connexe – Niveau Avancé

| | | | |
|------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 16.1 | Macarons aux amandes | | |
| | 6 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 4 heures |
| 16.2 | Macarons à la noix de coco | | |
| | 6 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 4 heures |
| 16.3 | Biscuits spéciaux | | |
| | 12 heures totale | Théorie : 8 heures | Pratique : 4 heures |
| | 24 heures totale | Théorie : 12 heures | Pratique : 12 heures |

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 16.1 | | |
| Titre : | Macarons Aux Amandes | | |
| Durée : | Totale : 6 heures | Théorie : 2 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7105 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des macarons aux amandes.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 16.1.1 Décrire et connaître les divers types de macarons aux amandes.
- 16.1.2 Décrire et expliquer le rôle des ingrédients de base utilisés pour faire des macarons aux amandes.
- 16.1.3 Décrire et expliquer le rôle des ingrédients les plus souvent ajoutés.
- 16.1.4 Décrire les ingrédients et la méthode de confection de la pâte d'amandes.
- 16.1.5 Décrire comment mélanger la pâte à macarons jusqu'à la consistance voulue, puis procéder au mélange.
- 16.1.6 Verser la pâte à macarons dans des moules et tenir compte du fait que celle-ci s'étend pendant la cuisson.
- 16.1.7 Expliquer le principe de cuisson des macarons et en faire la cuisson.
- 16.1.8 Décrire et expliquer la méthode de confection des macarons hollandais.
- 16.1.9 Décrire et expliquer la méthode de confection des macarons français.

Tâches D'apprentissage :

- 16.1.1 Décrire et connaître les divers types de macarons aux amandes.
 - Ordinaires, hollandais, français, au chocolat, aux amandes
- 16.1.2 Décrire et expliquer le rôle des ingrédients de base utilisés pour faire des macarons aux amandes.
 - Pâte d'amandes, sucre, blancs d'œufs

- 16.1.3 Décrire et expliquer le rôle des ingrédients les plus souvent ajoutés.
- Glucose, sucre inverti, sel
- 16.1.4 Décrire les ingrédients et la méthode de confection de la pâte d'amandes.
- Connaître la proportion d'amandes et de sucre.
 - Décrire la pâte d'amandes.
- 16.1.5 Décrire comment mélanger la pâte à macarons jusqu'à la consistance voulue, puis procéder au mélange.
- Suivre les étapes de préparation de base des macarons aux amandes : choisir les ustensiles et le matériel, puis verser la pâte dans une poche à douille (douille cannelée, douille ordinaire).
- 16.1.6 Verser la pâte à macarons dans des moules et tenir compte du fait que celle-ci s'étend pendant la cuisson.
- Choisir les moules.
 - Préparer les moules.
 - Indiquer le poids et le format.
 - Connaître l'espacement sur le moule.
 - Expliquer l'effet de l'étalement sur la cuisson.
 - Montrer comment éviter la formation d'une crête lorsqu'on utilise une poche à douille.
 - Garnir en suivant la formule.
- 16.1.7 Expliquer le principe de cuisson des macarons et en faire la cuisson.
- Choisir la bonne température de cuisson pour chaque produit.
 - Savoir quand les macarons sont bien cuits.
 - Savoir lorsqu'il faut utiliser des doubles moules.
 - Choisir le matériel de protection et les ustensiles pour retirer les macarons du four.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel de protection.
 - Reconnaître l'effet de la « cuisson subséquente ».
- 16.1.8 Décrire et expliquer la méthode de confection des macarons hollandais.
- Utiliser une poche à douille : douille ordinaire
 - Indiquer pourquoi il faut laisser sécher les macarons lorsqu'on utilise une poche à douilles.
 - Indiquer pourquoi il faut couper la croûte sur le dessus juste avant la cuisson.

16.1.9 Décrire et expliquer la méthode de confection des macarons français.

- Utiliser une poche à douille : douille cannelée.
- Garnir avec un glaçage aux fruits ou avec des noix.
- Glacer après la cuisson : glaçage d'abricot, glaçage au sirop.

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 16.2 | | |
| Titre : | Macarons À La Noix De Coco | | |
| Durée : | Totale : 6 heures | Théorie : 2 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7105 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des macarons à la noix de coco.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 16.2.1 Décrire et connaître les divers ingrédients utilisés pour faire de la pâte à macarons à la noix de coco.
- 16.2.2 Décrire et expliquer le rôle des ingrédients de base utilisés pour faire des macarons à la noix de coco.
- 16.2.3 Décrire et expliquer le rôle des ingrédients les plus souvent ajoutés.
- 16.2.4 Décrire comment préparer la pâte à macarons à la noix de coco, puis en préparer.
- 16.2.5 Suivre les étapes de préparation de base des macarons et des carrés à la noix de coco.
- 16.2.6 Verser la pâte à macarons à la noix de coco dans des moules et tenir compte du fait que celle-ci s'étend pendant la cuisson.
- 16.2.7 Expliquer le principe de cuisson des macarons à la noix de coco et en faire la cuisson.

Tâches D'apprentissage :

- 16.2.1 Décrire et connaître les divers ingrédients utilisés pour faire de la pâte à macarons à la noix de coco.
 - Macarons à la noix de coco
 - Carrés à la noix de coco
- 16.2.2 Décrire et expliquer le rôle des ingrédients de base utilisés pour faire des macarons à la noix de coco.
 - Noix de coco déshydratée, sucre, blancs d'œufs

- 16.2.3 Décrire et expliquer le rôle des ingrédients les plus souvent ajoutés.
- Farine, glucose, pâte d'amandes ou pâte à macarons
- 16.2.4 Décrire comment préparer la pâte à macarons à la noix de coco, puis en préparer.
- Choisir les ustensiles et (ou) le matériel.
 - Choisir la manière de faire bouillir le sirop.
 - Choisir la manière de faire chauffer le mélange.
 - Indiquer pourquoi la température doit être contrôlée.
 - Reconnaître le moment où les blancs d'œufs coagulent.
 - Reconnaître le moment où la pâte est à la consistance voulue.
- 16.2.5 Suivre les étapes de préparation de base des macarons et des carrés à la noix de coco.
- Choisir les ustensiles et (ou) le matériel.
 - Utiliser une poche à douille : douille ordinaire
 - Indiquer comment étendre correctement la pâte.
- 16.2.6 Verser la pâte à macarons à la noix de coco dans des moules et tenir compte du fait que celle-ci s'étend pendant la cuisson.
- Choisir les moules.
 - Préparer les moules.
 - Indiquer le poids et la taille.
 - Savoir étaler les macarons sur la plaque.
 - Expliquer l'effet de l'étalement sur la cuisson.
 - Garnir en suivant la formule.
- 16.2.7 Expliquer le principe de cuisson des macarons à la noix de coco et en faire la cuisson.
- Choisir la bonne température de cuisson pour chaque produit.
 - Savoir quand les macarons sont bien cuits.
 - Savoir lorsqu'il faut utiliser des doubles moules.
 - Choisir le matériel de protection et les ustensiles pour retirer les macarons du four.
 - Utiliser les ustensiles et le matériel de protection.
 - Reconnaître l'effet de la « cuisson subséquente ».

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 16.3 | | |
| Titre : | Biscuits Spéciaux | | |
| Durée : | Totale : 12 heures | Théorie : 8 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7105 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des biscuits spéciaux.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 16.3.1 Connaître et décrire les biscuits spéciaux.
- 16.3.2 Démontrer une connaissance pratique de la préparation, de la confection et de la finition des biscuits spéciaux.

Tâches D'apprentissage :

- 16.3.1 Connaître et décrire les biscuits spéciaux.
 - Pâte feuilletée
 - Combinaison de divers mélanges : pâte sucrée, pâte d'amandes, chocolat, crème au beurre
 - Biscuits florentins
 - Carrés ou types différents
 - Autres types (autres que des macarons et des biscuits faits avec de la neige de blancs d'œufs)
- 16.3.2 Démontrer une connaissance pratique de la préparation, de la confection et de la finition des biscuits spéciaux.

Numéro : 17.0
 Titre : Pâtisserie, Desserts Et Théorie Connexe

| | | | |
|------|---|----------------------------|-----------------------------|
| 17.1 | Pâtisseries françaises (variété de gâteaux) | | |
| | 8 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 6 heures |
| 17.2 | Desserts sur plateau | | |
| | 7 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 6 heures |
| 17.3 | Pâtisseries japonaises | | |
| | 4 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 3 heures |
| 17.4 | Introduction aux petits fours glacés | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 3 heures |
| 17.5 | Tempérage du chocolat de couverture | | |
| | 4 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 3 heures |
| 17.6 | Garnitures, glaçages et crèmes | | |
| | 8 heures totale | Théorie : 5 heures | Pratique : 3 heures |
| | 36 heures totale | Théorie : 12 heures | Pratique : 24 heures |

**La présente unité est une introduction aux pâtisseries et aux desserts.
 Le niveau 3 comporte une formation pratique plus complète.**

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 17.1 | | |
| Titre : | Pâtisseries Françaises (Variété De Gâteaux) | | |
| Durée : | Totale : 8 heures | Théorie : 2 | Pratique : 6 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7104, 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des pâtisseries françaises (variété de gâteaux).

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

17.1.1 Préparer diverses pâtisseries françaises constituées de gâteau éponge.

Tâches D'apprentissage :

17.1.1 Préparer diverses pâtisseries françaises constituées de gâteau éponge.

- Choisir les ustensiles et le matériel et prérégler la température du four.
- Préparer les gâteaux éponges ou les pâtes à gâteau pour les pâtisseries feuilletées.
- Préparer la garniture, la crème, l'enrobage de chocolat et la pâte d'amandes en suivant les formules ou selon les exigences énoncées.
- Garnir, laminer et faire refroidir les pâtisseries.
- Couper les pâtisseries et les recouvrir, au besoin, de chocolat, de pâte d'amandes ou de crème au beurre.
- Napper, garnir et décorer.
- Choisir la méthode d'entreposage, de congélation et de présentation des pâtisseries.

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 17.2 | | |
| Titre : | Desserts Sur Plateau | | |
| Durée : | Totale : 7 heures | Théorie : 1 | Pratique : 6 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7104, 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des desserts sur plateau.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 17.2.1 Choisir des desserts populaires.
- 17.2.2 Préparer les accompagnements appropriés.
- 17.2.3 Préparer les éléments décoratifs.
- 17.2.4 Choisir les plateaux.

Tâches D'apprentissage :

- 17.2.1 Choisir des desserts populaires.
 - Poudings
 - Mousses
 - Bavarois
 - Poudings au riz
 - Variété de fruits frais
- 17.2.2 Préparer les accompagnements appropriés.
 - Crème pâtissière
 - Crème anglaise
 - Coulis de fruits
 - Sauce au chocolat
- 17.2.3 Préparer les éléments décoratifs.
 - Doigts de dames
 - Éléments décoratifs en chocolat
 - Rouleaux de chocolat
 - Éléments décoratifs en sucre

17.2.4 Choisir les plateaux.

- Placer les desserts choisis aux endroits appropriés.
- Verser ou déposer la sauce ou le coulis d'accompagnement à côté des desserts.
- Servir les desserts sur plateau en y ajoutant des éléments décoratifs.

| | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 17.3 | | |
| Titre : | Pâtisseries Japonaises | | |
| Durée : | Totale : 4 heures | Théorie : 1 | Pratique : 3 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7104, 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des pâtisseries japonaises.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

17.3.1 Préparer des pâtisseries françaises d'inspiration japonaise.

Tâches D'apprentissage :

17.3.1 Préparer des pâtisseries françaises d'inspiration japonaise.

- Indiquer les méthodes et techniques de préparation de ce type de pâtisseries françaises.
- Lire et comprendre les formules; choisir les ustensiles pour mélanger ainsi que le matériel requis, et peser et préparer les ingrédients.
- Préparer la pâte et la meringue : appliquer avec une poche à douille, étendre ou déposer sur des plateaux tapissés de papier silicone et cuire jusqu'à ce que les pâtisseries soient prêtes.
- Choisir et préparer la garniture et le glaçage : choisir les ustensiles, les tamis ou d'autres outils pour glacer et exécuter les tâches de préparation.
- Garnir et glacer les pâtisseries japonaises.
- Finir et décorer les pâtisseries selon les spécifications et les préparer pour la présentation.
- Entreposer les pâtisseries dans des conditions appropriées.

| | | | |
|-----------------------------------|---|-------------|--------------|
| Numéro : | 17.4 | | |
| Titre : | Introduction Aux Petits Fours Glacés | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 2 | Pratique : 3 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7104, 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des petits fours glacés.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

17.4.1 Préparer divers petits fours glacés.

Tâches D'apprentissage :

17.4.1 Préparer divers petits fours glacés.

- Décrire différents types de gâteaux de base et d'ingrédients disponibles pour préparer ces desserts.
- Décrire comment confectionner des petits fours, y compris des petits fours feuilletés.
- Choisir les ustensiles et le matériel pour mélanger et peser les ingrédients, préregler le four à la bonne température et préparer la pâte de base en suivant la formule.
- Choisir et préparer la garniture utilisée pour les petits fours glacés : pâte d'amandes, fondants de glaçage, enrobage de chocolat.
- Garnir, recouvrir et refroidir les pâtisseries feuilletées, les couper à la dimension appropriée et préparer tous les ustensiles nécessaires au glaçage.
- Tempérer et colorer le fondant de glaçage ou l'enrobage au chocolat.
- Choisir tous les ustensiles nécessaires pour tremper, appliquer à la poche à douille et glacer.
- Glacer les petits fours, laisser durcir le fondant puis les décorer avec les produits disponibles.
- Démontrer son habileté à présenter des petits fours sur un plateau, un miroir ou une assiette.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 17.5 | | |
| Titre : | Tempérage Du Chocolat De Couverture | | |
| Durée : | Totale : 4 heures | Théorie : 1 | Pratique : 3 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation et des méthodes de confection de la poudre de cacao et du chocolat.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

17.5.1 Décrire comment faire de la poudre de cacao et du chocolat.

Tâches D'apprentissage :

17.5.1 Décrire comment faire de la poudre de cacao et du chocolat.

- Connaître les différents types de chocolat.
- Connaître les différents produits en chocolat offerts aux consommateurs.
- Décrire comment le chocolat est utilisé pour confectionner et finir tous les types de pâtisserie et, de manière générale, comme produit pour aromatiser les gâteaux, les tartes, les biscuits et les pralines.
- Montrer comment tempérer une couverture de chocolat : chocolat noir ou blanc, chocolat au lait.
- Décrire l'importance de tempérer correctement une couverture de chocolat.
- Utiliser du chocolat tempéré pour tremper, enrober, verser et rouler.
- Décrire comment entreposer du chocolat et des produits finis en chocolat de manière à prévenir leur décoloration.

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 17.6 | | |
| Titre : | Garnitures, Glaçages Et Crèmes | | |
| Durée : | Totale : 8 heures | Théorie : 5 | Pratique : 3 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des garnitures, des glaçages et des crèmes.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 17.6.1 Choisir les ingrédients nécessaires pour faire différents types de garnitures, de glaçages et de crèmes.
- 17.6.2 Reconnaître l'importance de choisir des ingrédients qui peuvent être périssables.
- 17.6.3 Choisir les ustensiles et le matériel requis pour préparer les garnitures, les glaçages et les crèmes.
- 17.6.4 Préparer des crèmes à base d'œufs.
- 17.6.5 Préparer des crèmes battues.
- 17.6.6 Préparer des crèmes à texture légère.
- 17.6.7 Préparer des glaçages.
- 17.6.8 Choisir la température de refroidissement et de réfrigération ainsi que le matériel sanitaire permettant de conserver la fraîcheur des crèmes et d'éviter qu'elles ne deviennent des produits dangereux.

Tâches D'apprentissage :

- 17.6.1 Choisir les ingrédients nécessaires pour faire différents types de garnitures, de glaçages et de crèmes.
 - Sucre, shortening ou beurre, lait ou lait en poudre, œufs entiers, blancs d'œufs, stabilisants (amidon ou gommes)

- 17.6.2 Reconnaître l'importance de choisir des ingrédients qui peuvent être périssables.
- Lait
 - Œufs
- 17.6.3 Choisir les ustensiles et le matériel requis pour préparer les garnitures, les glaçages et les crèmes.
- Batteur-mélangeur, marmite à vapeur, fouet, batteur, spatule
- 17.6.4 Préparer des crèmes à base d'œufs.
- Décrire la méthode de préparation.
 - Crème pâtissière
 - Crème anglaise
 - Crème à la vanille (crème pour pâtisseries françaises)
- 17.6.5 Préparer des crèmes battues.
- Décrire la méthode de préparation.
 - Crème au beurre française
 - Crème au beurre italienne
 - Crème au beurre légère
 - Crème au beurre à la vanille
- 17.6.6 Préparer des crèmes à texture légère.
- Décrire la méthode de préparation.
 - Crème diplomate
 - Crème bavaroise
 - Crème fouettée
 - Mousses
 - Crème Saint-Honoré
- 17.6.7 Préparer des glaçages.
- Décrire la méthode de préparation.
 - Glaçage à la crème
 - Glaçage au fudge
 - Glaçage plat
 - Fondant
- 17.6.8 Choisir la température de refroidissement et de réfrigération ainsi que le matériel sanitaire permettant de conserver la fraîcheur des crèmes et d'éviter qu'elles ne deviennent des produits dangereux.

Niveau 3

Résumé des sujets obligatoires du programme au niveau 3

| Numéro | Sujets obligatoires | Heures Totales | Heures de Théorie | Heures de Pratique |
|--------|-----------------------------|----------------|-------------------|--------------------|
| 18.0 | Gâteaux spéciaux | 20 | 4 | 16 |
| 19.0 | Pâtisseries et petits fours | 20 | 4 | 16 |
| 20.0 | Décoration | 15 | 3 | 12 |
| 21.0 | Desserts | 15 | 3 | 12 |
| 22.0 | Pâte d'amandes | 15 | 3 | 12 |
| 23.0 | Pastillage | 10 | 2 | 8 |
| 24.0 | Sucre d'art | 20 | 4 | 16 |
| 25.0 | Chocolat de couverture | 20 | 4 | 16 |
| 26.0 | Produits saisonniers | 5 | 1 | 4 |
| 27.0 | Gâteaux de mariage | 10 | 2 | 8 |
| | Total | 150 | 30 | 120 |

Numéro : 18.0
Titre : **Gâteaux Spéciaux**

| | | | |
|------|---|---------------------------|-----------------------------|
| 18.1 | Gâteaux étagés fourrés à la crème et sachertortes | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 18.2 | Dobostortes et gâteaux au fromage | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 18.3 | Linzertartes | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 18.4 | Croquembouches | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| | 20 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 16 heures |

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 18.1 | | |
| Titre : | Gâteaux Étagés Fourrés À La Crème Et Sachertortes | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la préparation de gâteaux étagés fourrés à la crème et de sachertortes.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

18.1.1 Choisir la méthode de préparation des pâtes pour gâteaux spéciaux comme les gâteaux étagés et les sachertortes, et les préparer.

Tâches D'apprentissage :

18.1.1 Choisir la méthode de préparation des pâtes pour gâteaux spéciaux comme les gâteaux étagés et les sachertortes, et les préparer.

- Lire et interpréter la formule :
- assembler les ingrédients nécessaires pour faire ces gâteaux,
- choisir le matériel de pesée,
- utiliser le matériel de pesée,
- peser les ingrédients.
- Choisir les ustensiles et le matériel pour mélanger :
- bols, fouets, moules et plaques de cuisson
- Montrer les méthodes et les techniques de mélange :
- choisir le bon type de farine,
- savoir à quelle température doivent être les ingrédients et l'eau,
- préparer des pâtes à gâteau spécifiques.
- Préparer les moules et les plaques à gâteau de manière à pouvoir démouler facilement les gâteaux par la suite :
- nettoyage, graissage, époussetage, papier silicone
- Déposer la pâte à gâteau manuellement ou mécaniquement dans les moules :
- pesée, mise en poche, dépôt
- Choisir la température et le temps de cuisson :
- vérifier si les gâteaux sont bien cuits et savoir s'ils le sont au toucher et selon leur apparence.

- Démouler les gâteaux manuellement ou mécaniquement, puis les refroidir et les entreposer selon les exigences.
- Napper, garnir et finir les gâteaux en suivant les formules.
- Entreposer les gâteaux et choisir la température de refroidissement et de réfrigération ainsi que le taux d'humidité approprié de manière à en conserver plus longtemps la fraîcheur et à assurer une conservation plus longue.
- Présenter les gâteaux à vendre conformément aux normes rigoureuses du métier.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 18.2 | | |
| Titre : | Dobostortes Et Gâteaux Au Fromage | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des dobostortes et des gâteaux au fromage.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 18.2.1 Préparer le mélange à gâteau des dobostortes et la garniture de crème au beurre en suivant les formules.
- 18.2.2 Décrire les types de fromage qui conviennent le mieux pour des gâteaux au fromage et préparer des gâteaux au fromage.

Tâches D'apprentissage :

- 18.2.1 Préparer le mélange à gâteau pour dobostorte et la garniture de crème au beurre en suivant les formules.
 - Décrire et démontrer la préparation du caramel.
 - Napper et garnir le gâteau.
- 18.2.2 Décrire les types de fromage qui conviennent le mieux pour des gâteaux au fromage et préparer des gâteaux au fromage.
 - Décrire comment bien battre les blancs d'œufs.
 - Choisir les ustensiles et les moules nécessaires.
 - Équilibrer les ingrédients de la formule et modifier celle-ci afin de créer une variété de gâteaux au fromage.
 - Choisir le temps de cuisson.
 - Choisir la garniture des gâteaux au fromage.

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 18.3 | | |
| Titre : | Linzertartes | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7105 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des linzertartes.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

18.3.1 Préparer des linzertartes en respectant la formule.

Tâches D'apprentissage :

18.3.1 Préparer des linzertartes en respectant la formule.

- Cuire à la bonne température.
- Décrire l'utilisation de bicarbonate d'ammonium dans la confection des linzertartes.

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 18.4 | | |
| Titre : | Croquembouches | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des croquembouches.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

18.4.1 Décrire les utilisations de la pâte à choux et ses propriétés caractéristiques en vue de préparer des croquembouches au chocolat et au caramel.

Tâches D'apprentissage :

18.4.1 Décrire les utilisations de la pâte à choux et ses propriétés caractéristiques en vue de préparer des croquembouches au chocolat et au caramel.

- Choisir les ingrédients et comprendre la formule.
- Préparer la pâte étape par étape.
- Préparer de la pâte additionnelle et de la garniture en suivant la formule.
- Montrer comment préparer les éléments mentionnés ci-dessus en vue de la cuisson.
- Faire chauffer le caramel à la bonne température.
- Garnir les produits en suivant la formule.

Numéro : 19.0
Titre : **Pâtisseries Et Petits Fours**

| | | | |
|------|---|---------------------------|-----------------------------|
| 19.1 | Pâtisseries françaises (variété de gâteaux) | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 19.2 | Othellos | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 19.3 | Petits fours glacés | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 19.4 | Petits fours secs et friandises | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| | 20 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 16 heures |

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 19.1 | | |
| Titre : | Pâtisseries Françaises (Variété De Gâteaux) | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7104, 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des pâtisseries françaises (variété de gâteaux).

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

19.1.1 Préparer diverses pâtisseries françaises constituées de gâteau éponge.

Tâches D'apprentissage :

19.1.1 Préparer diverses pâtisseries françaises constituées de gâteau éponge.

- Choisir les ustensiles et le matériel et prérégler la température du four.
- Préparer les gâteaux éponges ou les pâtes à gâteau pour les pâtisseries feuilletées : préparer la garniture, la crème, l'enrobage de chocolat et la pâte d'amandes en suivant les formules ou selon les exigences énoncées.
- Garnir, laminer et faire refroidir les pâtisseries.
- Couper les pâtisseries et les recouvrir, au besoin, de chocolat, de pâte d'amandes ou de crème au beurre.
- Napper, garnir et décorer.
- Choisir la méthode d'entreposage, de congélation et de présentation des pâtisseries.

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 19.2 | | |
| Titre : | Othellos | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7104, 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des Othellos.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

19.2.1 Préparer des pâtisseries françaises de type Othello.

Tâches D'apprentissage :

19.2.1 Préparer des pâtisseries françaises de type Othello.

- Indiquer les méthodes et techniques de préparation de ce type de pâtisseries françaises.
- Lire et comprendre les formules; choisir les ustensiles pour mélanger ainsi que le matériel requis, et peser et préparer les ingrédients.
- Préparer la pâte et la meringue : appliquer avec une poche à douille, étendre ou déposer sur des plateaux tapissés de papier silicone et cuire jusqu'à ce que les pâtisseries soient prêtes.
- Choisir et préparer la garniture et le glaçage : choisir les ustensiles, les tamis ou d'autres outils pour glacer et exécuter les tâches de préparation.
- Garnir et glacer les Othellos.
- Finir et décorer les pâtisseries selon les spécifications et les préparer pour la présentation, puis entreposer les pâtisseries dans des conditions appropriées.

| | | | |
|-----------------------------------|----------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 19.3 | | |
| Titre : | Petits Fours Glacés | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7104, 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des petits fours glacés.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

19.3.1 Préparer divers petits fours glacés.

Tâches D'apprentissage :

19.3.1 Préparer divers petits fours glacés.

- Décrire différents types de gâteaux de base et d'ingrédients disponibles pour confectionner ces desserts.
- Décrire comment confectionner des petits fours, y compris des petits fours feuilletés.
- Choisir les ustensiles et le matériel pour mélanger et peser les ingrédients, prérégler le four à la bonne température et préparer la pâte de base en suivant la formule.
- Choisir et préparer la garniture utilisée pour les petits fours glacés : pâte d'amandes, fondants de glaçage, enrobage de chocolat.
- Garnir, recouvrir et refroidir les pâtisseries feuilletées, les couper à la dimension appropriée et préparer les ustensiles nécessaires au glaçage.
- Tempérer et colorer le fondant de glaçage ou l'enrobage au chocolat.
- Choisir les ustensiles nécessaires pour tremper, appliquer à la poche à douille et glacer.
- Glacer les petits fours, laisser durcir le fondant puis les décorer avec les produits disponibles.
- Démontrer son habileté à présenter des petits fours sur un plateau, un miroir ou une assiette.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 19.4 | | |
| Titre : | Petits Fours Secs Et Friandises | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7104, 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des petits fours secs et des friandises.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

19.4.1 Préparer une variété de petits fours secs et de friandises.

Tâches D'apprentissage :

19.4.1 Préparer une variété de petits fours secs et de friandises.

- Décrire les différents types de bases comme la pâte de sablé, les noix, le chocolat, la pâte pour feuilletés, la pâte sucrée, les fruits et la pâte d'amandes.
- Lire et comprendre les formules : choisir, peser et mesurer divers ingrédients et préparer et cuire les différentes variétés de bases conformément aux besoins et aux spécifications.
- Garnir avec des produits comme la confiture, le chocolat, le sucre, la pâte d'amandes, le nougat, le fondant et le pralin.
- Préparer les fruits pour être trempés dans le chocolat ou le caramel : préparer les fruits et les remplir avec de la pâte d'amandes.

- Choisir les ustensiles et le matériel pour les petits fours secs et les friandises : trempage, enrobage, fini (enrobage ou couverture de chocolat, lait, chocolat blanc).
- Préparer et cuire du glucose à l'étape et à la température appropriées, et y tremper les friandises.
- Placer les friandises et les petits fours secs dans des coupes de papier, ou les disposer sur des plateaux ou des assiettes selon les exigences.

Numéro : 20.0
Titre : **Décoration**

| | | | |
|------|---|---------------------------|-----------------------------|
| 20.1 | Nappage de gâteau – coordination des couleurs | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 20.2 | Écriture manuscrite et lettrage décoratifs | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 20.3 | Conception de gâteaux, douilles et motifs | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| | 15 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 12 heures |

Numéro : 20.1
Titre : **Nappage De Gâteau – Coordination Des Couleurs**
Durée : Totale : 5 heures Théorie : 1 Pratique : 4
Corequis : Aucun
Renvois Aux Normes De Formation : 7106 et 7108

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique du nappage de gâteau et de la coordination des couleurs.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

20.1.1 Préparer un glaçage royal ou un glaçage de gâteau.

Tâches D'apprentissage :

20.1.1 Préparer un glaçage royal ou un glaçage de gâteau.

- Choisir les ustensiles et démontrer comment fabriquer des cônes de papier.
- Préparer le glaçage royal et décorer le gâteau de façon égale et uniforme: démontrer comment manier le couteau à palette durant le glaçage d'un gâteau.
- Choisir et coordonner le colorant et les bordures de gâteau à faire avec la poche à douille.
- Orner les gâteaux d'éléments décoratifs.

| | | | |
|-----------------------------------|---|-------------|--------------|
| Numéro : | 20.2 | | |
| Titre : | Écriture Manuscrite Et Lettrage Décoratifs | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7108 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de l'écriture manuscrite et du lettrage décoratifs.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

20.2.1 Préparer des poches à douille en cône.

20.2.2 Écrire des lettres en tant que décorations sur de gros gâteaux commerciaux.

Tâches D'apprentissage :

20.2.1 Préparer des poches à douille en cône.

- Préparer les matériaux utilisés pour le lettrage, comme le glaçage royal, le chocolat, la crème au beurre et la gelée à mettre à la douille.

20.2.2 Écrire des lettres en tant que décorations sur de gros gâteaux commerciaux.

- Être en mesure de centrer l'écriture sur les gâteaux pour occasions spéciales.

Numéro : 20.3
Titre : **Conception De Gâteaux, Douilles Et Motifs**
Durée : Totale : 5 heures Théorie : 1 Pratique : 4
Corequis : Aucun
Renvois Aux Normes De Formation : 7106 et 7108

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la conception de gâteaux et de l'utilisation des douilles et motifs.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 20.3.1 Connaître les méthodes de création de nouveaux motifs.
- 20.3.2 Dessiner sur papier des motifs simples pour diverses occasions puis les transférer sur les gâteaux.

Tâches D'apprentissage :

- 20.3.1 Connaître les méthodes de création de nouveaux motifs.
 - Confection de bordure de gâteau
 - Motifs
 - Éléments décoratifs
- 20.3.2 Dessiner sur papier des motifs simples pour diverses occasions puis les transférer sur les gâteaux.
 - Démontrer la bonne manipulation d'une poche à douille pour faire des bordures et des décorations générales avec des douilles cannelées, des douilles ordinaires, des douilles en rose ou à pétales, des douilles à motif de feuille et des douilles spéciales.

Numéro : 21.1
Titre : Desserts

| | | | |
|------|-----------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| 21.1 | Soufflés, charlottes et mousses | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 21.2 | Desserts sur plateau | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 21.3 | Crème glacée, sorbets et parfaits | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| | 15 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 12 heures |

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 21.1 | | |
| Titre : | Soufflés, Charlottes Et Mousses | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7105, 7106 et 7108 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des soufflés, des charlottes et des mousses.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

- 21.1.1 Comprendre la formule de préparation des soufflés, des charlottes et des mousses.
- 21.1.2 Préparer des soufflés, des charlottes et des mousses.

Tâches D'apprentissage :

- 21.1.1 Comprendre la formule de préparation des soufflés, des charlottes et des mousses.
 - Interpréter la formule.
 - Choisir les ingrédients.
 - Suivre les méthodes de préparation.
 - Faire cuire ou fouetter les ingrédients selon les exigences de la formule.
 - Choisir les accompagnements.
 - Préparer les desserts chauds pour le service.
 - Choisir les ingrédients, ustensiles, moules, coupes et formes, et choisir l'agent épaississant pour les charlottes et les mousses.
- 21.1.2 Préparer des soufflés, des charlottes et des mousses.
 - Choisir la méthode de préparation des fonds, combiner les ingrédients afin d'obtenir la consistance désirée, pasteuriser les œufs et dissoudre la gélatine pour la prise des desserts.
 - Refroidir les desserts, les démouler au besoin puis les décorer selon les exigences, et choisir les accompagnements, le cas échéant.

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 21.2 | | |
| Titre : | Desserts Sur Plateau | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7104, 7106 et 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de préparation des desserts sur plateau.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

21.2.1 Préparer des desserts sur plateau.

Tâches D'apprentissage :

21.2.1 Préparer des desserts sur plateau.

- Poudings
- Mousses
- Bavarois
- Poudings au riz
- Variété de fruits frais
- Préparer les accompagnements appropriés : crème pâtissière, crème anglaise, coulis de fruits, sauce au chocolat.
- Préparer les éléments décoratifs : doigts de dames, éléments décoratifs en chocolat, rouleaux de chocolat, éléments décoratifs en sucre.
- Choisir les plateaux : placer les desserts choisis aux endroits appropriés, verser ou déposer la sauce ou le coulis d'accompagnement à côté des desserts et servir les desserts sur plateau en y ajoutant des éléments décoratifs.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 21.3 | | |
| Titre : | Crème Glacée, Sorbets Et Parfaits | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7105, 7106 et 7108 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la crème glacée, des sorbets et des parfaits.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

21.3.1 Préparer des desserts congelés, comme de la crème glacée, des sorbets et des parfaits.

Tâches D'apprentissage :

21.3.1 Préparer des desserts congelés, comme de la crème glacée, des sorbets et des parfaits.

- Préparer des desserts à la crème glacée à partir de crèmes glacées et de sorbets du commerce.
- Lire et interpréter la formule et la méthode.
- Choisir les ingrédients et suivre la méthode de préparation.
- Choisir, préparer et stériliser le matériel et les ustensiles, notamment les bols, les pots-verseurs gradués, les fouets, les moules, les spatules, les cuillers, les mélangeurs et les sorbetières.
- Peser les ingrédients avec des balances, des pots-verseurs gradués et des contenants.
- Combiner les ingrédients pour produire le mélange requis : pétrir, fouetter, plier, mélanger.
- Pasteuriser le mélange en le chauffant à la température et pendant la durée requise en vue de détruire les bactéries nuisibles.
- Démontrer sa compréhension du fonctionnement d'une sorbetière.
- Préparer des crèmes glacées et des sorbets à la consistance voulue : déposer les desserts dans des moules ou dans les contenants requis pour obtenir la forme voulue.
- Entreposer les glaces finies pour les transporter en toute sécurité et leur permettre de conserver la qualité comestible requise : variété, type, exigence de température ou durée.
- Décorer des desserts congelés.

Numéro : 22.0
Titre : **Pâte D'amandes**

| | | | |
|------|---|---------------------------|-----------------------------|
| 22.1 | Pâte d'amandes et pâte de cerneau, théorie et composition | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 22.2 | Modelage de fruits, de fleurs et de figurines en pâte d'amandes et en massepain | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 22.3 | Confection de pièces décoratives en pâte d'amandes | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| | 15 heures totale | Théorie : 3 heures | Pratique : 12 heures |

Numéro : 22.1
Titre : **Pâte D'amandes Et Pâte De Cerneau, Théorie Et Composition**
Durée : Totale : 5 heures Théorie : 1 Pratique : 4
Corequis : Aucun
Renvois Aux Normes De Formation : 7105, 7106 et 7108

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de composition et de préparation de pièces en pâte d'amandes et en pâte de cerneau.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

22.1.1 Préparer de la pâte d'amandes, de la pâte de cerneau et de la pâte à modeler.

Tâches D'apprentissage :

22.1.1 Préparer de la pâte d'amandes, de la pâte de cerneau et de la pâte à modeler.

- Décrire les principes de confection de la pâte d'amandes, de la pâte de cerneau et de la pâte à modeler.
- Choisir les ingrédients requis pour confectionner de la pâte d'amandes.
- Préparer la pâte d'amandes pour des formules de confection de macarons, de biscuits et de garniture.
- Montrer comment entreposer de la pâte d'amandes de manière à éviter qu'elle ne se détériore.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 22.2 | | |
| Titre : | Modelage De Fruits, De Fleurs Et De Figurines En Pâte D'amandes Et En Maspain | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7105, 7106 et 7108 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de composition et de préparation de pièces en pâte d'amandes et en pâte de cerneau.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

22.2.1 Démontrer comment modeler des pièces en pâte d'amandes ou en massepain.

Tâches D'apprentissage :

22.2.1 Démontrer comment modeler des pièces en pâte d'amandes ou en massepain.

- Choisir les ustensiles requis.
- Modeler des fleurs, des fruits et des figurines en massepain.
- Choisir la méthode pour intégrer de la couleur, des bonbons ou du beurre de cacao (glaçage) à des produits en pâte d'amandes.
- Faire un montage de fleurs, de fruits et de figurines en massepain et d'autres décorations de manière à obtenir un effet maximal.

Numéro : 22.3
Titre : **Confection De Pièces Décoratives En Pâte D'amandes**
Durée : Totale : 5 heures Théorie : 1 Pratique : 4
Corequis : Aucun
Renvois Aux Normes De Formation : 7105, 7106 et 7108

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la confection de pièces décoratives en pâte d'amandes.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

22.3.1 Confectionner des pièces décoratives en massepain.

Tâches D'apprentissage :

22.3.1 Confectionner des pièces décoratives en massepain.

- Choisir un concept de forme décorative.
- Modeler la pâte d'amandes selon la forme désirée en la façonnant, en utilisant une poche, en la coupant et en la pliant.
- Décorer des pièces en massepain avec des matières complémentaires.
- Présenter des pièces décoratives de manière à obtenir un effet maximal.

Numéro : 23.0

Titre : **Pastillage**

23.1 Préparation de pastillage

5 heures totale Théorie : 1 heures Pratique : 4 heures

23.2 Pièces décoratives en pastillage

5 heures totale Théorie : 1 heures Pratique : 4 heures

10 heures totale Théorie : 2 heures Pratique : 8 heures

Numéro : 23.1
Titre : **Préparation De Pastillage**
Durée : Totale : 5 heures Théorie : 1 Pratique : 4
Corequis : Aucun
Renvois Aux Normes De Formation : 7105, 7106 et 7108

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la préparation de pastillage.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

23.1.1 Préparer du pastillage.

Tâches D'apprentissage :

23.1.1 Préparer du pastillage.

- Lire et comprendre les formules de pastillage.
- Choisir les ustensiles et les moules.
- Dessiner des pièces décoratives simples.
- Énoncer les principes et les méthodes d'utilisation des divers types de pastillage disponibles pour confectionner de la pâte.
- Choisir le type de sucre.
- Préparer le pastillage : foncer les moules, rouler et couper les formes, entreposer les pièces de pastillage pour les faire sécher.

Numéro : 23.2
Titre : **Pièces Décoratives En Pastillage**
Durée : Totale : 5 heures Théorie : 1 Pratique : 4
Corequis : Aucun
Renvois Aux Normes De Formation : 7105, 7106 et 7108

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la confection de pièces décoratives en pastillage.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

23.2.1 Préparer des pièces décoratives en pastillage.

Tâches D'apprentissage :

23.2.1 Préparer des pièces décoratives en pastillage.

- Choisir les ustensiles, les couteaux à palette et les poches à douille.
- Expliquer comment assembler du pastillage.
- Indiquer comment décorer les pièces en pastillage.
- Préparer de la glace royale : nettoyer, assembler et décorer les pièces de pastillage.
- Présenter des pièces décoratives en pastillage en vue d'obtenir un effet maximal.

Numéro : 24.0
Titre : Sucre D'art

| | | | |
|------|--|---------------------------|-----------------------------|
| 24.1 | Pièces simples en sucre : sucre rocher, sucre turbiné et sucre coulé | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 24.2 | Sucre étiré et paniers en sucre | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 24.3 | Paniers et rubans en sucre | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 24.4 | Fleurs, feuilles et rubans en sucre | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| | 20 heures totale | Théorie : 4 heures | Pratique : 16 heures |

| | | | |
|-----------------------------------|---|-------------|--------------|
| Numéro : | 24.1 | | |
| Titre : | Pièces Simples En Sucre : Sucre Rocher, Sucre Turbiné Et Sucre Coulé | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7105, 7106 et 7108 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la confection de pièces simples en sucre : sucre rocher, sucre turbiné et sucre coulé.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

24.1.1 Préparer du sirop de sucre en l'amenant à ébullition à la bonne température.

Tâches D'apprentissage :

24.1.1 Préparer du sirop de sucre en l'amenant à ébullition à la bonne température.

- Choisir le matériel et les ingrédients.
- Choisir les ustensiles appropriés : pots, cuillers, pinceaux, plaques de marbre, racloirs en métal, thermomètres.
- Utiliser la méthode de base pour amener le sucre à ébullition, puis ajouter du glucose et des acides au moment opportun en vue de prévenir la cristallisation du sucre.

Numéro : 24.2
Titre : **Sucre Étiré Et Paniers En Sucre**
Durée : Totale : 5 heures Théorie : 1 Pratique : 4
Corequis : Aucun
Renvois Aux Normes De Formation : 7105, 7106 et 7108

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la confection de sucre étiré et de paniers en sucre.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

24.2.1 Confectionner des paniers en sucre.

Tâches D'apprentissage :

24.2.1 Confectionner des paniers en sucre.

- Choisir le matériel.
- Décrire les méthodes de préparation : planches, plaques de marbre, lampes chauffantes et autre matériel.
- Amener le sucre à ébullition à la bonne température, ajouter du colorant alimentaire à la bonne étape de cuisson, laisser refroidir le sucre sur une plaque de marbre puis l'étirer pour obtenir la consistance voulue, modeler le sucre étiré en paniers, assembler correctement les pièces et décorer les paniers conformément aux normes professionnelles.
- Entreposer les pièces décoratives de manière à éviter qu'elles ne se détériorent.

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 24.3 | | |
| Titre : | Paniers Et Rubans En Sucre | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la confection de paniers et de rubans en sucre.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

24.3.1 Démontrer comment étirer le sucre.

Tâches D'apprentissage :

24.3.1 Démontrer comment étirer le sucre.

- Décrire les techniques pour étirer le sucre.
- Amener le sucre à la bonne étape d'ébullition puis préparer, manutentionner et assembler les paniers.
- Étirer du sucre de différentes couleurs et l'utiliser pour décorer des paniers et d'autres pièces : rubans, boucles, etc.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 24.4 | | |
| Titre : | Fleurs, Feuilles Et Rubans En Sucre | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7105, 7106 et 7108 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la confection de fleurs, de feuilles et de rubans en sucre.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

24.4.1 Confectionner des fleurs, des feuilles et des rubans avec du sucre étiré.

Tâches D'apprentissage :

24.4.1 Confectionner des fleurs, des feuilles et des rubans avec du sucre étiré.

- Étirer du sucre.
- Roses
- Tulipes
- Autres fleurs
- Confectionner des feuilles et créer des arrangements floraux.
- Présenter les pièces confectionnées en sucre de manière à obtenir un effet maximal

Numéro : 25.0
Titre : **Chocolat De Couverture**

| | | | |
|------|---|--------------------|---------------------|
| 25.1 | Tempérage du chocolat de couverture | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 25.2 | Pièces décoratives en chocolat faites à la poche – niveau de base | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 25.3 | Pièces décoratives en chocolat faites à la poche – niveau avancé | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 25.4 | Peinture au cacao pour la décoration des gâteaux | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |

20 heures totale Théorie : 4 heures Pratique : 16 heures

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 25.1 | | |
| Titre : | Tempérage Du Chocolat De Couverture | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7107 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique des principes de tempérage du chocolat de couverture.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

25.1.1 Montrer comment tempérer une couverture de chocolat.

Tâches D'apprentissage :

25.1.1 Montrer comment tempérer une couverture de chocolat.

- Connaître les différents types de chocolat.
- Connaître les différents produits en chocolat offerts aux consommateurs.
- Décrire comment le chocolat est utilisé pour confectionner et finir tous les types de pâtisseries et, de manière générale, comme produit pour aromatiser les gâteaux, les tartes, les biscuits et les pralines.
- Montrer comment tempérer une couverture de chocolat : chocolat noir ou blanc, chocolat au lait.
- Décrire l'importance de tempérer correctement une couverture de chocolat.
- Utiliser du chocolat tempéré pour tremper, enrober, verser et rouler.
- Décrire comment entreposer du chocolat et des produits finis en chocolat de manière à prévenir leur décoloration.

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|--------------|
| Numéro : | 25.2 | | |
| Titre : | Pièces Décoratives En Chocolat Faites À La Poche – Niveau De Base | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7105, 7106 et 7108 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la préparation de base de pièces décoratives en chocolat faites à la poche.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

25.2.1 Préparer des pièces décoratives en chocolat en utilisant une poche.

Tâches D'apprentissage :

25.2.1 Préparer des pièces décoratives en chocolat en utilisant une poche.

- Préparer les ustensiles requis.
- Décrire comment convertir du chocolat de couverture en un chocolat à mettre dans une poche à douille.
- Tempérer le chocolat de couverture, le convertir en chocolat à mettre dans une poche à douille en suivant la formule, puis verser avec une poche sur les moules selon les formes désirées.
- Décorer les pièces conformément aux normes professionnelles.

| | | | |
|-----------------------------------|---|-------------|--------------|
| Numéro : | 25.3 | | |
| Titre : | Pièces Décoratives En Chocolat Faites À La Poche – Niveau Avancé | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7105, 7106 et 7108 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la préparation élaborée de pièces décoratives en chocolat faites à la poche.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

25.3.1 Faire un modèle des pièces ou les dessiner selon les spécifications.

Tâches D'apprentissage :

25.3.1 Faire un modèle des pièces ou les dessiner selon les spécifications.

- Montrer comment confectionner une variété de pièces décoratives en chocolat.
- Montrer comment utiliser du chocolat de couverture en le tempérant, et s'en servir pour créer des pièces décoratives en chocolat : chocolat noir ou blanc, chocolat au lait.
- Décorer des pièces avec du chocolat, du chocolat à modeler, de la glace royale et d'autres matières disponibles.
- Présenter les pièces décoratives de manière à obtenir un effet maximal.

Numéro : 25.4
Titre : **Peinture Au Cacao Pour La Décoration Des Gâteaux**
Durée : Totale : 5 heures Théorie : 1 Pratique : 4
Corequis : Aucun
Renvois Aux Normes De Formation : 7105, 7106 et 7108

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la technique de peinture au cacao pour décorer des gâteaux.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

25.4.1 Peindre des images, des personnages de dessins animés et des messages publicitaires avec du cacao ou du beurre sur des étiquettes en massepain en vue de décorer des gâteaux.

Tâches D'apprentissage :

- 25.4.1 Peindre des images, des personnages de dessins animés et des messages publicitaires avec du cacao ou du beurre sur des étiquettes en massepain en vue de décorer des gâteaux.
- Choisir le matériel, les ustensiles et les pinceaux requis pour ce type de décoration avec du chocolat.
 - Montrer comment utiliser des pochoirs, des dispositifs de transfert et des aéroglyphes.
 - Décorer avec de la peinture au cacao et montrer les différentes applications de cette technique.

Numéro : 26.0
Titre : **Produits Saisonniers**

26.1 Produits saisonniers

5 heures totale Théorie : 1 heures Pratique : 4 heures

5 heures totale Théorie : 1 heures Pratique : 4 heures

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 26.1 | | |
| Titre : | Produits Saisonniers | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7105, 7106 et 7108 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la confection de produits saisonniers.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

26.1.1 Confectionner des pains d'épice et d'autres produits saisonniers (biscuits au miel, maisons en pain d'épice, gâteaux aux fruits, gâteau de Pâques, etc.).

Tâches D'apprentissage :

26.1.1 Confectionner des pains d'épice et d'autres produits saisonniers (biscuits au miel, maisons en pain d'épice, gâteaux aux fruits, gâteau de Pâques, etc.).

- Lire et comprendre les formules.
- Choisir les ustensiles et le matériel.
- Choisir les ingrédients et les peser.
- Montrer comment préparer les ingrédients requis.
- Préparer les mélanges et les pâtes et former les produits : laisser reposer, activer, former, rouler.
- Cuire au four les produits à la bonne température jusqu'à ce qu'ils soient prêts.
- Finir, assembler et décorer selon les normes et les exigences.

Numéro : 27.0
Titre : **Gâteaux De Mariage**

| | | | |
|------|-------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 27.1 | Gâteaux anglais traditionnels | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| 27.2 | Gâteaux de mariage | | |
| | 5 heures totale | Théorie : 1 heures | Pratique : 4 heures |
| | 10 heures totale | Théorie : 2 heures | Pratique : 8 heures |

Numéro : 27.1
Titre : **Gâteaux Anglais Traditionnels**
Durée : Totale : 5 heures Théorie : 1 Pratique : 4
Corequis : Aucun
Renvois Aux Normes De Formation : 7106 et 7108

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la confection de gâteaux anglais traditionnels.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

27.1.1 Confectionner des gâteaux aux fruits pâte foncée et pâte claire.

Tâches D'apprentissage :

27.1.1 Confectionner des gâteaux aux fruits pâte foncée et pâte claire.

- Énoncer les principes de préparation.
- Choisir les ustensiles et le matériel.
- Préparer les ingrédients, y compris faire tremper les fruits.
- Préparer la pâte des gâteaux aux fruits en respectant la formule.
- Cuire au four à la bonne température, laisser refroidir, faire vieillir et imbiber les gâteaux aux fruits.
- Décorer les gâteaux aux fruits : les recouvrir d'une pâte d'amandes, les glacer avec de la glace royale et les recouvrir d'un fondant roulé (glace plastique).
- Décorer les gâteaux selon les spécifications.
- Préparer la présentation des gâteaux.

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|-------------|--------------|
| Numéro : | 27.2 | | |
| Titre : | Gâteaux De Mariage | | |
| Durée : | Totale : 5 heures | Théorie : 1 | Pratique : 4 |
| Corequis : | Aucun | | |
| Renvois Aux Normes De Formation : | 7106 et 7108 | | |

Objectif D'apprentissage Général :

Démontrer une connaissance pratique de la confection de gâteaux de mariage.

Résultats D'apprentissage :

Après avoir réussi cette unité, l'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir :

27.2.1 Confectionner des gâteaux de mariage.

Tâches D'apprentissage :

27.2.1 Confectionner des gâteaux de mariage.

- Quatre-quarts
- Gâteaux étagés
- Gâteaux aux carottes
- Comprendre la formule, préparer la pâte à gâteau, cuire au four et laisser refroidir et préparer pour la décoration.
- Glacer et napper les gâteaux avec le glaçage approprié : couleur, saveur, consistance (mettre de la pâte d'amandes, au besoin et décorer les gâteaux).
- Préparer la présentation des gâteaux.



**Skilled
Trades**
Ontario

**Métiers
spécialisés**
Ontario

skilledtradesontario.ca



Boulangier-Pâtissier/Boulangère-Pâtissière