



## Plan de formation

relatif à l'ordonnance du SEFRI du [date d'édiction de la nouvelle Orfo] sur la formation professionnelle initiale de

**boulangère-pâtissière-chocolatière CFC/boulangier-pâtissier-chocolatier CFC**

du [date d'élaboration et de signature].

N° de la profession **21109**

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Introduction .....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Bases de la pédagogie professionnelle .....</b>	<b>5</b>
2.1	Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles .....	5
2.2	Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle .....	7
2.3	Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom) .....	8
2.4	Collaboration entre les lieux de formation .....	9
<b>3</b>	<b>Profil de qualification .....</b>	<b>10</b>
3.1	Profil de la profession .....	10
	Domaine d'activité.....	10
	Principales compétences opérationnelles .....	10
	Exercice de la profession .....	11
	Importance de la profession pour la société, l'économie, la nature et la culture .....	11
	Culture générale.....	11
3.2	Vue d'ensemble des compétences opérationnelles.....	12
3.3	Niveau d'exigences de la profession .....	13
<b>4</b>	<b>Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation.....</b>	<b>14</b>
4.1	Domaine de compétences opérationnelles a: Planification et préparation de la production .....	14
4.2	Domaine de compétences opérationnelles b: Fabrication de produits semi-fabriqués.....	23
4.3	Domaine de compétences opérationnelles c: Transformation de produits semi-fabriqués en produits finis.....	33
4.4	Domaine de compétences opérationnelles d: Finalisation des processus de production .....	45
<b>5</b>	<b>Élaboration .....</b>	<b>53</b>
<b>6</b>	<b>Annexe 1: Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité.....</b>	<b>54</b>
<b>7</b>	<b>Annexe 2: Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé (Etat le xx.xx.20xx [date d'entrée en vigueur]).....</b>	<b>55</b>
	<b>Glossaire.....</b>	<b>66</b>

## Liste des abréviations

<b>AFP</b>	Attestation fédérale de formation professionnelle
<b>CFC</b>	Certificat fédéral de capacité
<b>CI</b>	Cours interentreprises
<b>CSFO</b>	Centre suisse de services Formation professionnelle   orientation professionnelle, universitaire et de carrière
<b>CSFP</b>	Conférence suisse des offices de la formation professionnelle
<b>LFPr</b>	Loi fédérale sur la formation professionnelle, 2004
<b>OFPr</b>	Ordonnance sur la formation professionnelle, 2004
<b>Orfo</b>	Ordonnance sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation)
<b>Ortra</b>	Organisation du monde du travail (association professionnelle)
<b>SEFRI</b>	Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation
<b>BPC</b>	Boulangerie-pâtisserie-confiserie

## 1 Introduction

En tant qu'instrument servant à promouvoir la qualité<sup>1</sup> de la formation professionnelle initiale de boulangère-pâtissière-chocolatière et de boulangier-pâtissier-chocolatier sanctionnée par un certificat fédéral de capacité (CFC), le plan de formation décrit les compétences opérationnelles que les personnes doivent avoir acquises à la fin de leur formation. Dans le même temps, il sert de base aux responsables de la formation professionnelle dans les entreprises formatrices, les écoles professionnelles et les cours interentreprises pour la planification et l'organisation de la formation.

Le plan de formation est aussi un guide auquel les personnes en formation peuvent se reporter.

---

<sup>1</sup> voir art. 12, al. 1, let. c, de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr) et l'art. 9 de l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de boulangère-pâtissière-chocolatière/boulangier-pâtissier-chocolatier avec certificat fédéral de capacité (CFC).

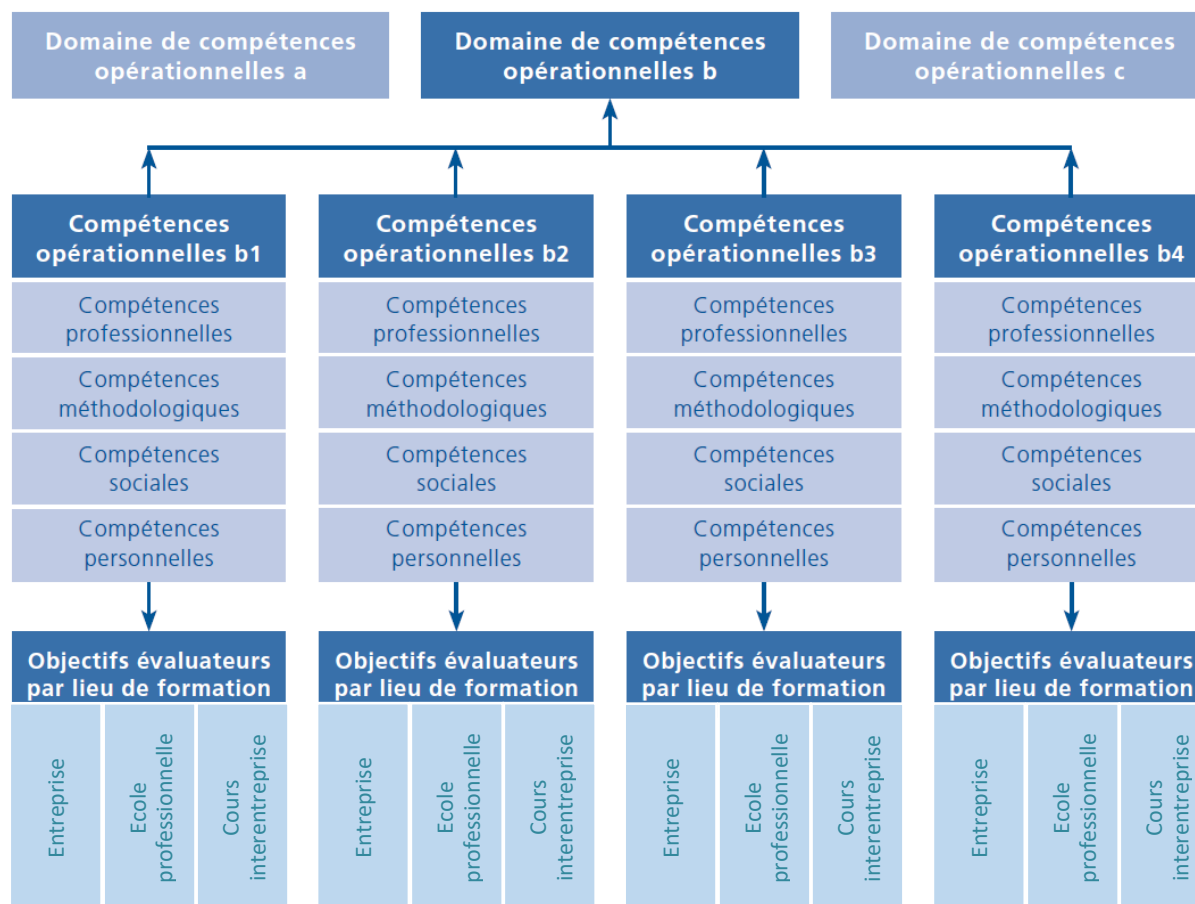
## 2 Bases de la pédagogie professionnelle

### 2.1 Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles

Le présent plan de formation constitue la base en matière de pédagogie professionnelle pour la formation professionnelle initiale de boulangère-pâtissière-chocolatière CFC/boulangier-pâtissier-chocolatier CFC. Le but de la formation professionnelle initiale est l'acquisition de compétences permettant de gérer des situations professionnelles courantes. Pour ce faire, les personnes en formation développent les compétences opérationnelles décrites dans ce plan de formation tout au long de leur apprentissage. Ces compétences ont valeur d'exigences minimales pour la formation. Elles délimitent ce qui peut être évalué lors des procédures de qualification.

Le plan de formation précise les compétences opérationnelles à acquérir. Ces compétences sont présentées sous la forme de domaines de compétences opérationnelles, de compétences opérationnelles et d'objectifs évaluateurs.

Représentation schématique des domaines de compétences opérationnelles, des compétences opérationnelles et des objectifs évaluateurs par lieu de formation



La profession de boulangère-pâtissière-chocolatière CFC/boulangier-pâtissier-chocolatier CFC comprend quatre **domaines de compétences opérationnelles**. Ces domaines définissent et justifient les champs d'action de la profession tout en les délimitant les uns par rapport aux autres.

Domaine de compétences opérationnelles a, par exemple: Planification et préparation de la production

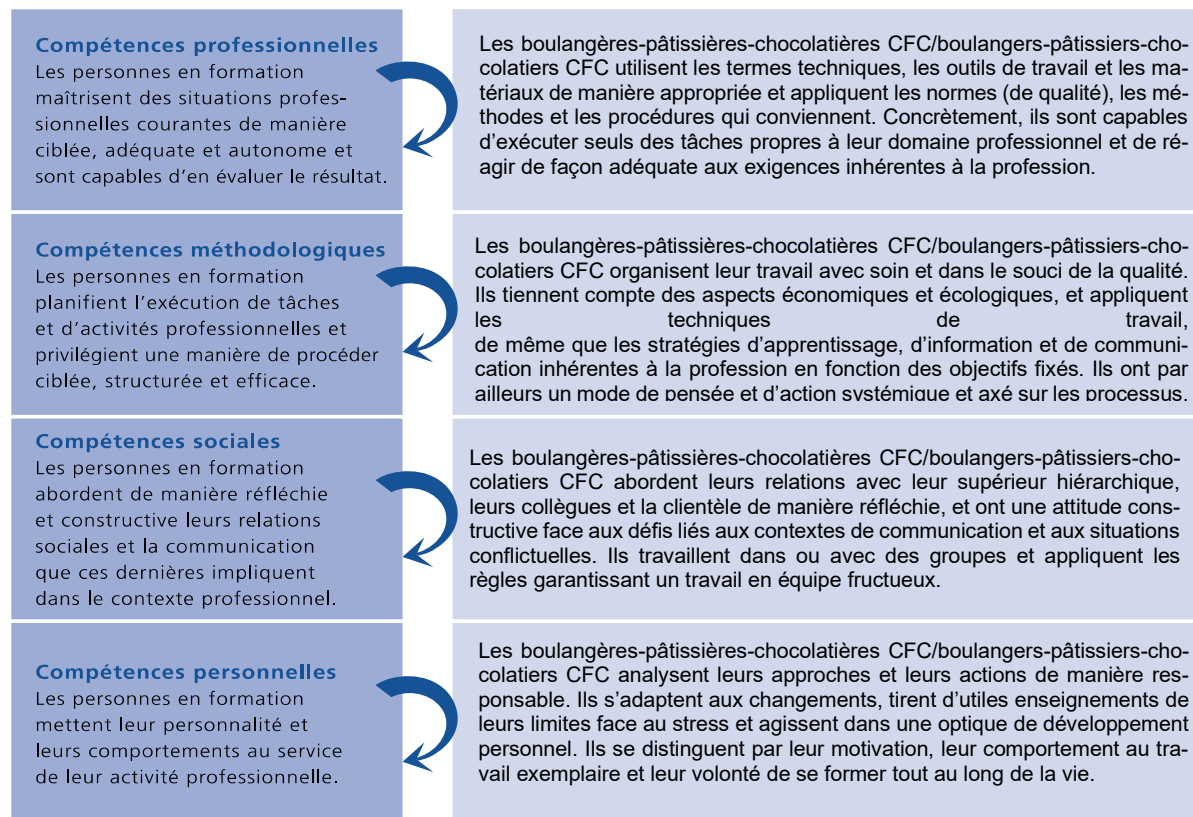
Chaque domaine de compétences opérationnelles comprend un nombre défini **de compétences opérationnelles**. Le domaine **a Planification et préparation de la production** regroupe par exemple six compétences opérationnelles. Ces dernières correspondent à des situations professionnelles courantes. Elles décrivent le comportement que les personnes en formation doivent adopter lorsqu'elles se trouvent dans ces situations. Chaque compétence opérationnelle recouvre quatre dimensions: les compétences professionnelles, les compétences méthodologiques, les compétences personnelles et les compétences sociales (voir chap. 2.2). Ces quatre dimensions sont intégrées aux objectifs évaluateurs.

Les compétences opérationnelles sont traduites en **objectifs évaluateurs par lieu de formation**, garantissant ainsi la contribution de l'entreprise formatrice, de l'école professionnelle et des cours interentreprises à l'acquisition des différentes compétences opérationnelles. Ces objectifs sont reliés entre eux de manière cohérente afin d'instaurer une collaboration effective entre les lieux de formation (voir chap. 2.4).

## 2.2 Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle

Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles. Pour que les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC/boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC aient d'excellents débouchés sur le marché du travail, il faut qu'ils acquièrent l'ensemble de ces compétences tout au long de leur formation professionnelle initiale sur les trois lieux de formation, c'est-à-dire aussi bien au sein de l'entreprise formatrice qu'à l'école professionnelle ou dans le cadre des cours interentreprises. Le tableau ci-après présente le contenu des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle et les interactions entre ces quatre dimensions.

### Compétence opérationnelle



### 2.3 Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom)

Chaque objectif évaluateur est évalué à l'aune d'un niveau taxonomique (6 niveaux cognitifs: C1 à C6). Ces niveaux traduisent la complexité des objectifs évaluateurs. Ils sont définis comme suit:

Niveau	Opération	Description
C 1	Savoir	Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC/boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC restituent des informations mémorisées et s'y réfèrent dans des situations similaires.
C 2	Comprendre	Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC/boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC expliquent ou décrivent les informations mémorisées avec leurs propres mots.
C 3	Appliquer	Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC/boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC mettent en pratique les technologies/aptitudes acquises dans des situations nouvelles.
C 4	Analyser	Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC/boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC analysent une situation complexe: ils la décomposent en éléments distincts, relèvent les rapports entre ces éléments et identifient les caractéristiques structurelles.
C 5	Synthétiser	Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC/boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC combinent les différents éléments d'une situation et les assemblent en un tout.
C 6	Évaluer	Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC/boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC évaluent une situation plus ou moins complexe en fonction de critères donnés.

## 2.4 Collaboration entre les lieux de formation

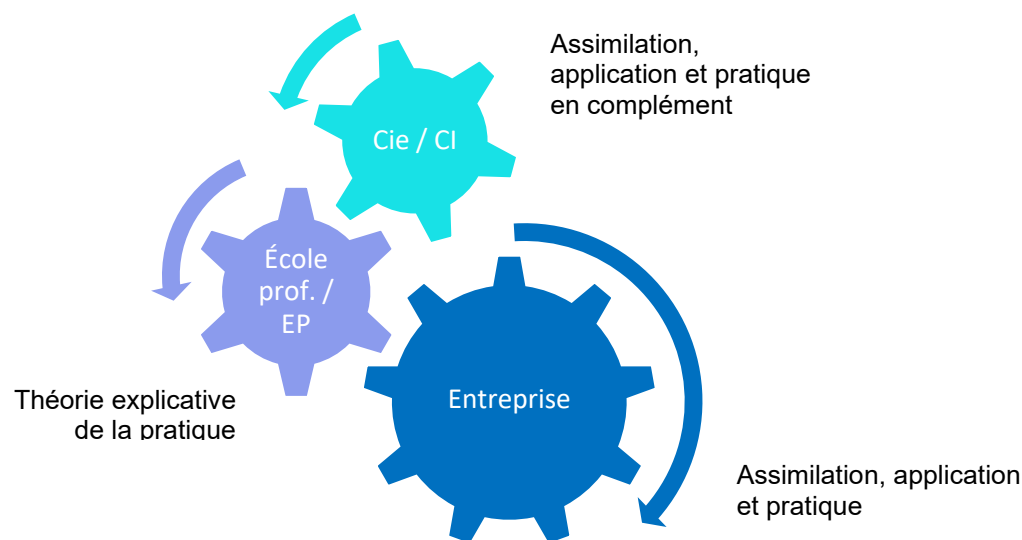
La coordination et la coopération entre les lieux de formation (concernant les contenus, les méthodes de travail, la planification, les usages de la profession) sont deux gages de réussite essentiels pour la formation professionnelle initiale. Les personnes en formation ont besoin d'être soutenues pendant toute la durée de leur apprentissage afin de parvenir à faire le lien entre la théorie et la pratique. D'où l'importance de la collaboration entre les lieux de formation et de la responsabilité qui incombe aux trois lieux de formation dans la transmission des compétences opérationnelles. Chaque lieu de formation participe à cette tâche commune en tenant compte de la contribution des autres lieux de formation. Ce principe de collaboration permet à chaque lieu de formation de faire en permanence le point sur sa propre contribution et de l'optimiser en conséquence. C'est là un moyen d'améliorer la qualité de la formation professionnelle initiale.

Le rôle de chaque lieu de formation peut être résumé comme suit:

- Entreprise formatrice: dans le système dual, la formation à la pratique professionnelle a lieu dans l'entreprise formatrice, au sein d'un réseau d'entreprises formatrices, dans une école de métiers ou de commerce, ou dans toute autre institution reconnue compétente en la matière et permettant aux personnes en formation d'acquérir les aptitudes pratiques liées à la profession choisie.
- École professionnelle: elle dispense la formation scolaire, qui comprend l'enseignement des connaissances professionnelles, de la culture générale et de l'éducation physique.
- Cours interentreprises: ils visent l'acquisition d'aptitudes de base et complètent la formation à la pratique professionnelle et la formation scolaire lorsque cela s'avère nécessaire dans la profession choisie.

La mise en place d'une coopération réussie entre les lieux de formation repose sur les instruments servant à promouvoir la qualité de la formation professionnelle initiale (voir annexe).

Les interactions entre les lieux de formation peuvent être représentées comme suit:



### 3 Profil de qualification

Le profil de qualification décrit le profil professionnel ainsi que les compétences opérationnelles à acquérir et le niveau d'exigences de la profession. Il indique les qualifications que les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC ou boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC doivent posséder pour pouvoir exercer la profession de manière compétente et conformément au niveau requis.

En plus de décrire les compétences opérationnelles, le profil de qualification sert de base pour l'élaboration de la procédure de qualification. Il permet en outre la classification du diplôme de la formation professionnelle correspondant dans le cadre national des certifications de la Suisse (CNC formation professionnelle) et l'élaboration du supplément descriptif du certificat.

#### 3.1 Profil de la profession

Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC sont des professionnels de la fabrication et de la transformation de produits de boulangerie, de pâtisserie et de confiserie, ainsi que de snacks et de produits traiteur destinés à la vente à emporter. Dans leur travail, ils allient habileté manuelle et créativité, tout en visant un haut niveau de qualité.

#### Domaine d'activité

Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC travaillent dans de petites, moyennes ou grandes entreprises. Ils sont en contact direct avec les fournisseurs et le personnel de vente et travaillent souvent en équipe. La clientèle comprend des personnes qui achètent des produits pour leur propre consommation ainsi que des établissements de restauration, des cafés ou d'autres entreprises qui achètent des produits pour les revendre.

Les entreprises proposent dans l'ensemble une gamme très large de produits, allant du pain, de la petite boulangerie au lait et de la boulangerie fine aux spécialités de confiserie, en passant par différents produits de pâtisserie. Selon l'assortiment, leur domaine d'activité est axé sur le domaine spécifique de la boulangerie ou de la confiserie, complété par des activités dans la pâtisserie ou dans le domaine des snacks et des produits traiteur.

#### Principales compétences opérationnelles

Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC planifient les processus de travail au sein de leur équipe et préparent la production en fonction des produits. Ils calculent les quantités, sélectionnent soigneusement les matières premières et les ingrédients, tiennent compte de la qualité et de la fraîcheur, et prennent en considération les souhaits spécifiques de la clientèle ou les intolérances. Dans une étape suivante, ils fabriquent les produits semi-fabriqués nécessaires au produit, comme les pâtes, les masses, les crèmes ou les masses à fourrer et farces. Lorsque les produits semi-fabriqués sont stockés temporairement avant transformation, ils veillent à ce que les conditions de stockage soient optimales. Ils transforment ensuite les produits semi-fabriqués en un produit de qualité irréprochable. Ils le décorent et le présentent de manière attrayante. À la fin du processus de production, ils contrôlent la qualité et stockent le produit conformément aux prescriptions applicables aux denrées alimentaires ou l'emballent de manière appropriée. Tout au long du processus de travail, ils veillent au respect des normes d'hygiène et de sécurité, garantissant ainsi une qualité constante. Ils entretiennent également les machines et les appareils utilisés afin d'assurer leur bon fonctionnement et leur longévité.

## Exercice de la profession

Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC travaillent de manière autonome et se concertent au sein de l'équipe. Ils travaillent souvent le matin et parfois aussi le week-end, afin de mettre à disposition des produits frais à tout moment. Ils disposent d'une bonne gestion du temps pour organiser efficacement les processus de production. Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC se distinguent par leur sens aigu de la qualité et de l'hygiène, et accordent une grande importance à l'orientation client. Ils ont l'habitude d'exécuter avec créativité et passion des travaux de routine, mais aussi des mandats sur mesure. Lors de la transformation, des machines sont utilisées pour les processus automatisés. Dans le même temps, le travail manuel et une bonne motricité fine jouent un rôle important. Pour intégrer des idées innovantes dans leur travail, ils se tiennent informés des tendances et des nouvelles techniques dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie.

## Importance de la profession pour la société, l'économie, la nature et la culture

Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC sont des professionnels très demandés qui bénéficient de bonnes perspectives professionnelles variées et de possibilités de formation continue.

Par leur travail, les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC proposent des produits de première nécessité indispensables, mais aussi des spécialités culinaires destinées à des moments de plaisir. Leur savoir-faire artisanal suscite des émotions et contribue à la diversité culinaire et culturelle. En utilisant des matières premières et des ingrédients locaux et de saison, ils soutiennent la production durable et l'économie régionale. En recyclant les excédents et les erreurs de production, ils contribuent largement à la réduction du gaspillage alimentaire.

Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC sont à la pointe du progrès en matière de prévention et de tri des déchets, de recyclage et d'élimination écologique. Ils maîtrisent l'application des normes et prescriptions légales en matière de protection de l'environnement, de sécurité au travail et de protection de la santé.

## Culture générale

La culture générale comprend des compétences fondamentales permettant aux personnes en formation de s'orienter sur les plans personnel et social et de relever des défis tant privés que professionnels.

## 3.2 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles

☑ Domaines de compétences opérationnelles		Compétences opérationnelles ☑							
a	Planification et préparation de la production	a1: nettoyer les locaux ainsi que les machines et appareils de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie	a2: réceptionner les fiches de cuisson ou d'autres mandats de production et calculer les quantités	a3: planifier des processus de cuisson ou d'autres processus de production et en discuter en équipe	a4: aménager et sécuriser le poste de travail au sein de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la confiserie	a5: préparer les ingrédients pour la fabrication de produits de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie	a6: gérer les stocks de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la confiserie		
b	Fabrication de produits semi-fabriqués	b1: fabriquer des pâtes à pain ou des levains	b2: fabriquer des produits semi-fabriqués de confiserie	b3: fabriquer des pâtes levées, des pâtes tourées, des pâtes au beurre, des pâtes au miel ou des pâtes brisées	b4: fabriquer des masses	b5: fabriquer des crèmes, des mousses, des glaces, des masses à fourrer ou des farces			
c	Transformation de produits semi-fabriqués en produits finis	c1: fabriquer des pains et des petits pains	c2: fabriquer des pralinés, des spécialités au chocolat et produits en sucre cuit	c3: fabriquer des produits de petite boulangerie au lait, des produits de boulangerie fine et des produits en pâte feuilletée	c4: fabriquer des pièces sèches, des petits fours, des cakes et des petites tourtes cuites	c5: monter et finaliser des tourtes, des pâtisseries et des desserts	c6: préparer des snacks et des produits traiteur	c7: créer des articles fantaisie et de décor	c8: cuire des produits semi-fabriqués et des produits finis
d	Finalisation des processus de production	d1: contrôler la qualité des produits de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie et faire des corrections si nécessaire	d2: développer des recettes de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie	d3: réfléchir aux processus de production de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie et proposer des améliorations	d4: recycler les excédents et les erreurs de production	d5: réparer ou signaler des pannes simples sur les machines et appareils de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie	d6: informer la clientèle ou le personnel de vente sur les spécifications des produits	d7: emballer les produits pour le stockage ou la livraison	

Les compétences opérationnelles dans les domaines de compétences opérationnelles a et d ainsi que les compétences opérationnelles b3 à b5, c7 et c8 sont obligatoires pour toutes les personnes en formation.

Les autres compétences opérationnelles dans les domaines de compétences opérationnelles b et c sont obligatoires comme suit:

- pour le domaine spécifique «boulangerie»: compétences opérationnelles b1 et c1;
- pour le domaine spécifique «confiserie»: compétences opérationnelles b2 et c2;
- indépendamment du domaine spécifique: deux compétences opérationnelles de c3 à c6.

### 3.3 Niveau d'exigences de la profession

Le niveau d'exigences de la profession est défini de manière détaillée dans le plan de formation à l'aide des objectifs évaluateurs déterminés à partir des compétences opérationnelles pour les trois lieux de formation. Outre les compétences opérationnelles, la formation professionnelle initiale englobe également l'enseignement de la culture générale conformément à l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS 412.101.241).

## 4 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation

Ce chapitre décrit les compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles, et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Les instruments servant à promouvoir la qualité, qui sont répertoriés dans l'annexe, viennent soutenir la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale et encourager la coopération entre les trois lieux de formation.

### 4.1 Domaine de compétences opérationnelles a: Planification et préparation de la production

#### Compétence opérationnelle a1: nettoyer les locaux ainsi que les machines et appareils de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC effectuent les travaux de nettoyage en respectant les prescriptions d'hygiène et de sécurité afin de garantir un environnement de travail propre et la protection des consommateurs.*

Ils se réfèrent au plan de nettoyage pour déterminer les produits et les méthodes de nettoyage à utiliser. Ils veillent à un dosage précis conformément aux prescriptions et nettoient les locaux de production, les machines ou les équipements selon l'ordre établi. Ils respectent en permanence et systématiquement les prescriptions d'hygiène et de sécurité pertinentes. Une fois le nettoyage terminé, ils documentent le travail conformément aux directives de l'entreprise et aux dispositions légales, et veillent à ce que les produits de nettoyage soient stockés conformément aux prescriptions. À toutes les étapes, ils agissent de manière concentrée et responsable, tout en veillant à leur propre sécurité.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a1.1	Ils définissent les produits et les méthodes de nettoyage nécessaires conformément au plan de nettoyage. (C3)	<p>Ils décrivent les conditions de vie de base, les propriétés, les effets et les possibilités de propagation des différents groupes de micro-organismes (bactéries, levures, moisissures et virus). (C2)</p> <p>Ils expliquent les effets des différentes plages de température sur les micro-organismes. (C2)</p> <p>Ils expliquent des exemples de micro-organismes qui améliorent ou altèrent les produits (bactéries, levures, moisissures). (C2)</p> <p>Ils expliquent les conséquences d'un manque d'hygiène à l'aide d'exemples. (C2)</p>	

a1.2	Ils dosent les produits de nettoyage et les produits chimiques conformément aux prescriptions. (C3)	Ils analysent l'impact des produits de nettoyage sur l'environnement à l'aide de situations typiques (par exemple les conséquences d'une manipulation ou d'une élimination inappropriées de produits de nettoyage et de produits chimiques). (C4)	
a1.3	Ils nettoient les locaux de production, les machines et les équipements selon l'ordre établi. Ils tiennent compte des prescriptions de sécurité et des règles d'hygiène pertinentes. (C3)	Ils citent des critères de nettoyage et de désinfection. (C1) Ils expliquent la différence entre le nettoyage et la désinfection. (C2)	Ils nettoient les machines et les appareils utilisés. Ils tiennent compte des prescriptions de sécurité et des règles d'hygiène pertinentes. (C3)
a1.4	Ils documentent le nettoyage et en rendent compte conformément aux directives de l'entreprise et aux dispositions légales. (C3)	Ils décrivent les mesures d'hygiène légales. (C2) Ils expliquent l'importance de l'autocontrôle et la manière dont il peut être mis en œuvre concrètement (plans de nettoyage, listes de contrôle/vérification et instructions de nettoyage, par exemple). (C2)	
a1.5	Ils stockent les produits de nettoyage utilisés conformément aux directives de l'entreprise et aux dispositions légales. (C3)	Ils expliquent comment stocker correctement les produits de nettoyage conformément aux dispositions légales. (C2)	

**Compétence opérationnelle a2: réceptionner les fiches de cuisson ou d'autres mandats de production et calculer les quantités**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC réceptionnent des mandats – souvent sous forme de commandes – et calculent correctement les quantités nécessaires.*

Ils vérifient le mandat/la commande conformément aux directives de l'entreprise. Si nécessaire, ils clarifient les questions en suspens ou les ambiguïtés avec les personnes concernées avant de confirmer le mandat/la commande conformément aux directives de l'entreprise. Ils posent des questions ciblées et ont une vue d'ensemble du processus de commande. Enfin, ils transmettent correctement la commande à la personne responsable et définissent avec elle la suite de la procédure. Ils adaptent la recette en fonction du mandat/de la commande. Ils font preuve d'une grande vivacité d'esprit et communiquent de manière claire et ciblée avec toutes les personnes concernées. Lors de l'adaptation de la recette, ils travaillent avec une grande précision et utilisent avec aisance les programmes internes de l'entreprise.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a2.1	Ils vérifient que le mandat/la commande est complet/complète et réalisable. (C4)		
a2.2	Ils clarifient les questions en suspens avec les personnes concernées (la clientèle, le personnel de vente, par exemple). Ils posent des questions ciblées et confirment le mandat/la commande conformément aux directives de l'entreprise. (C3)		
a2.3	Ils transmettent correctement le mandat/la commande à la personne responsable et définissent avec elle la suite de la procédure. (C3)		
a2.4	Ils calculent les quantités conformément au mandat/à la commande. (C3)	Ils calculent les quantités de recettes et les pertes (pertes de cuisson ou de fabrication, par exemple) en mettant en pratique des connaissances de base en calcul (conversion des unités de mesure, fractions, facteurs, pourcentages, proportions). (C3)	

**Compétence opérationnelle a3: planifier des processus de cuisson ou d'autres processus de production et en discuter en équipe**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC planifient leurs processus de travail et en discutent en équipe afin d'assurer le bon déroulement et la qualité des travaux.*

Ils planifient les processus de travail en tenant compte des conditions de l'entreprise. Pour garantir un processus fluide, ils hiérarchisent les processus de travail de manière pertinente, en concertation avec la personne responsable. Ils coordonnent les différentes étapes de travail conjointement avec l'équipe. Ils adaptent correctement la taille des recettes requise aux machines et aux travaux correspondants. En cas de conflits de planification, ils élaborent, en concertation avec la personne responsable, des solutions qu'ils mettent ensuite en œuvre. Ils travaillent en équipe de manière coopérative, communiquent de manière ciblée et réagissent de manière flexible aux modifications des processus de travail.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a3.1	Ils planifient les processus de travail en tenant compte des conditions de l'entreprise (machines disponibles, matières premières, produits semi-fabriqués, temps, personnel, par exemple). (C4)	Ils présentent les caractéristiques d'un poste de travail bien organisé à l'aide d'exemples. (C2)  Ils calculent des proportions directes et indirectes (frais de personnel, temps nécessaire, taille des emballages, par exemple). (C3)	Ils planifient et organisent le déroulement du travail en équipe. (C4)
a3.2	Ils hiérarchisent les processus de travail en concertation avec la personne responsable. (C4)		
a3.3	Ils discutent des processus de travail en équipe et coordonnent ensemble les différentes étapes de travail. Ils travaillent en équipe de manière coopérative. (C4)	Ils présentent, à l'aide d'exemples, les critères d'une bonne collaboration au sein d'une équipe. (C2)  Ils analysent et décrivent les opportunités et les défis liés à la diversité (origine sociale, sexe, handicap, langue, etc.) à l'aide d'exemples tirés de leur propre environnement de travail. (C4)	

a3.4	Ils calculent correctement la taille des recettes en fonction des machines et des équipements correspondants. (C3)	Ils calculent la taille des recettes à l'aide de différents lots. (C3) Ils décrivent, à l'aide d'exemples, les possibilités de réduire le gaspillage alimentaire. (C2)	
a3.5	Ils élaborent, en concertation avec la personne responsable, des solutions aux éventuels conflits de planification et les mettent en œuvre (en cas de matières premières ou machines non disponibles, par exemple). (C4)	Ils présentent, à l'aide d'exemples typiques, les principes généraux et les mesures permettant une utilisation économique des ressources (eau, électricité, matériaux). (C2)	

**Compétence opérationnelle a4: aménager et sécuriser le poste de travail au sein de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la confiserie**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC aménagent leur poste de travail dans le respect des directives de l'entreprise ainsi que des prescriptions d'hygiène et de sécurité, et prennent les mesures de protection nécessaires.*

Ils vérifient toutes les prescriptions conformément à la recette et tiennent compte des exigences respectives afin que la production puisse être lancée en fonction du produit. Pour la mise à disposition des moyens de production, ils respectent les directives de l'entreprise et effectuent des contrôles des machines et des équipements afin de garantir la sécurité au travail. Ils équilibrent les ressources en personnel et les travaux à effectuer. Si nécessaire, ils se coordonnent avec la personne responsable. Avant de procéder aux travaux, ils contrôlent le poste de travail de manière responsable en ce qui concerne les mesures de sécurité. Lors de la mise en œuvre des règles d'hygiène, ils travaillent de manière systématique et précise.. Ils gardent une vue d'ensemble du processus global, et communiquent et agissent de manière précoce et appropriée en cas de changements.

	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
a4.1	Ils vérifient les prescriptions conformément à la recette. Ils tiennent compte des exigences relatives au produit (allergènes, labels, loi sur les denrées alimentaires, par exemple). (C3)	Ils citent les exigences légales en matière de déclaration. (C1)	Ils aménagent correctement leur poste de travail en tenant compte des prescriptions de sécurité. (C3)  Ils utilisent les équipements de protection de l'entreprise conformément aux prescriptions de la branche (gants, lunettes, vêtements de travail, chaussures, par exemple). (C3)

a4.2	Ils mettent à disposition les moyens de production conformément aux directives de l'entreprise (machines, outils, équipements, par exemple). (C3)	Ils décrivent des mesures permettant de réduire les risques de blessures liés aux substances dangereuses et allergènes, aux machines et aux appareils. (C2) Ils décrivent des mesures permettant de réduire les risques de blessures lors du levage et du port de charges, et d'éviter les risques de glissade. (C2)	
a4.3	Ils effectuent des contrôles des machines et des équipements (thermomètre, friteuse, par exemple). (C3)	Ils expliquent le fonctionnement de différents équipements de contrôle, ainsi que la documentation correspondante (thermomètres, listes de contrôle des températures, par exemple). (C2)	
a4.4	Ils équilibrent le personnel disponible avec le travail à effectuer. Si nécessaire, ils se coordonnent avec la personne responsable. (C4)		
a4.5	Ils contrôlent le poste de travail en ce qui concerne les mesures de sécurité (équipement de protection individuelle, grilles de protection, voies d'évacuation, par exemple). (C3)	Ils expliquent les mesures visant à réduire l'exposition aux poussières sur le lieu de travail. (C2) Ils décrivent les mesures de protection personnelles à respecter lors de l'utilisation d'appareils, de machines et d'installations. (C2) Ils indiquent la signification des symboles d'obligation, d'avertissement et de danger en vigueur. (C1) Ils décrivent les risques d'accident dans une boulangerie, une pâtisserie ou une confiserie, notamment en ce qui concerne les appareils, les machines et les installations. (C2) Ils expliquent les mesures de premiers secours (en cas de coupures, de brûlures, de chutes, de perte de connaissance ou d'électrocution, par exemple) et indiquent la marche à suivre en cas d'urgence. (C2) Ils expliquent l'utilisation correcte des moyens d'extinction et le comportement à adopter en cas d'incendie (couverture anti-feu, extincteurs spécifiques, par exemple). (C2)	

a4.6	Ils appliquent systématiquement et intégralement les prescriptions d'hygiène lors de la fabrication des produits. (C3)	Ils décrivent l'importance des BP (bonnes pratiques) et de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). (C2) Ils expliquent, à l'aide de leurs propres exemples, comment les BP et l'HACCP sont mis en œuvre dans l'entreprise. (C2)	Ils appliquent systématiquement et intégralement les prescriptions d'hygiène lors de la fabrication des produits. (C3)
a4.7	Ils réagissent de manière appropriée et en temps utile aux changements de conditions dans le processus de fabrication (four trop froid/chaud, pâte non prête, paramètres/réglages inadaptés, par exemple). (C4)	Ils décrivent les possibilités d'utilisation et de réglage des appareils, machines et installations dans le cadre de chaque processus de travail. (C2)	

**Compétence opérationnelle a5: préparer les ingrédients pour la fabrication de produits de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC préparent les ingrédients nécessaires conformément à la recette et les adaptent si nécessaire en fonction de la situation.*

Ils lisent attentivement la recette donnée et en déterminent les ingrédients nécessaires et leurs quantités exactes. Ils tempèrent les ingrédients en fonction des conditions de fabrication et contrôlent en permanence leur qualité. En cas d'irrégularités, ils en informent immédiatement la personne responsable. En cas de changement des exigences de fabrication ou de pénurie de matières premières, ils adaptent les quantités et les processus de travail de manière flexible et calculent avec précision des solutions alternatives. Ils travaillent de manière concentrée et précise, maîtrisent les outils numériques et réagissent de manière proactive aux conditions changeantes.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
a5.1	Ils déterminent les ingrédients et les quantités nécessaires d'une recette (mise en place). (C3)	Ils calculent les facteurs de recette, le rendement de la recette et le poids de la recette. (C3) Ils convertissent les unités de mesure et de volume usuelles. (C3)	
a5.2	Ils tempèrent de manière appropriée les ingrédients nécessaires à la fabrication selon la recette (beurre à température ambiante, par exemple). (C3)	Ils décrivent l'influence des différentes températures des matières premières et des produits semi-fabriqués sur leurs propriétés de transformation et sur le produit final. (C2)	

a5.3	Ils vérifient la qualité des matières premières utilisées. En cas d'irrégularités, ils en informent la personne responsable en temps utile. (C3)	Ils indiquent les exigences de qualité des différents produits semi-fabriqués et matières premières. (C2)	
a5.4	En cas de modification de la recette, ils adaptent les quantités et les processus en fonction de la situation. (C4)		

**Compétence opérationnelle a6: gérer les stocks de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la confiserie**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC gèrent les stocks de manière systématique afin de garantir la disponibilité des matières premières et des produits semi-fabriqués nécessaires.*

Ils affectent les matières premières aux lieux de stockage correspondants et assurent la gestion des stocks, par exemple selon le principe FIFO. Ils adaptent le stockage et l'entreposage intermédiaire aux propriétés spécifiques des matières premières et des produits semi-fabriqués. Ils enregistrent en permanence les besoins en matière de commandes et les transmettent à la personne responsable. En cas de modification des conditions de stockage, ils identifient les situations critiques en temps utile et prennent les mesures appropriées. De plus, ils évaluent correctement les risques liés à la gestion des stocks à long terme et adaptent la planification en conséquence si nécessaire. Ils éliminent les déchets de manière appropriée.. Ils gardent une vue d'ensemble, participent activement à la réflexion et agissent de manière prévoyante.

	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
a6.1	Ils affectent les matières premières aux lieux de stockage correspondants (produits alimentaires, non alimentaires, produits chimiques, plages de température, par exemple). (C3)	Ils décrivent une gestion idéale des stocks (produits alimentaires, non alimentaires, produits chimiques, plages de température, par exemple). (C2)	
a6.2	Ils assurent la gestion des stocks selon le principe FIFO (first in/first out ou premier entré/premier sorti). (C3)	Ils décrivent le principe FIFO (first in/first out ou premier entré/premier sorti), ainsi que le principe FEFO (first expired/first out ou premier périmé/premier sorti) et expliquent leur mise en œuvre à l'aide de leurs propres exemples. (C2)	
a6.3	Ils enregistrent les besoins en matière de commandes et les transmettent à la personne responsable. (C3)		

a6.4	Ils identifient les conditions de stockage critiques (problèmes de température, humidité, par exemple) et prennent les mesures appropriées si nécessaire (adaptation de la température, changement de lieu de stockage, par exemple). (C4)		
a6.5	Ils évaluent correctement les risques liés à la gestion des stocks à long terme et adaptent la planification en conséquence si nécessaire (capital immobilisé, expiration des matières premières, disponibilité sur le marché, par exemple). (C5)	Ils décrivent les principes d'une gestion idéale des marchandises. (C2)	
a6.6	Ils adaptent le stockage/l'entreposage intermédiaire aux propriétés spécifiques des matières premières et des produits semi-fabriqués (produits bio, émissions et absorption d'odeurs, denrées alimentaires hautement périssables, par exemple). (C3)	Ils décrivent les conséquences d'un stockage/entreposage intermédiaire incorrect. (C2)	
a6.7	Ils acheminent les déchets vers l'élimination ou le recyclage. (C3)	Ils nomment les critères et les possibilités de tri des déchets usuels dans la branche. (C1)  Ils expliquent le cycle de recyclage. (C2)	

## 4.2 Domaine de compétences opérationnelles b: Fabrication de produits semi-fabriqués

### Compétence opérationnelle b1: fabriquer des pâtes à pain ou des levains (domaine spécifique boulangerie)

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC fabriquent des pâtes levées ou des levains qui servent de base à différents pains et petits pains.*

Ils pèsent correctement les matières premières conformément à la recette et préparent un levain si nécessaire. Ils ajoutent les ingrédients dans le bon ordre et à la bonne température, puis les mélangent. Ils pétrissent la pâte pendant le temps nécessaire jusqu'à obtenir la texture souhaitée et en contrôlent la qualité. Pendant la fabrication, ils surveillent les processus de fermentation en fonction du mode de conduite de la pâte et contrôlent en permanence la température ainsi que le temps. Si nécessaire, ils prennent des mesures appropriées et stockent les pâtes en fonction du mode de conduite de la pâte. Étant donné que les influences environnementales telles que la température et les variations de qualité des matières premières ont une forte incidence sur le résultat, ils travaillent avec exactitude, précision et concentration. En cas de changement des conditions, ils agissent avec vigilance et adaptent leur méthode de travail en conséquence.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
b1.1	Ils pèsent correctement les matières premières conformément à la recette. (C3)	Ils expliquent les propriétés et les effets des matières premières (levure, sel, beurre, œufs, , farine, eau, produit de panification) lors du pesage. (C2) Ils expliquent les propriétés des systèmes de pesage typiques. (C2) Ils nomment les dispositions légales pertinentes concernant l'ajout d'ingrédients et la désignation des produits semi-fabriqués. (C1) Ils montrent comment un assortiment peut être davantage orienté vers des produits complets (produits à base de céréales complètes, par exemple), la durabilité, la saisonnalité et la régionalité. (C3) Ils expliquent les différences entre la farine biologique et la farine conventionnelle en matière de protection de l'environnement et de durabilité. (C2)	Ils préparent différents levains. (C3)  Ils fabriquent des pâtes levées et des levains-chefs selon différentes méthodes de conduite de la pâte. (C3)
b1.2	Ils préparent si nécessaire un levain (ébouillantage, gonflement par cuisson, poolish, par exemple). (C3)	Ils expliquent les différents types de levains (ébouillantage, gonflement par cuisson, poolish, par exemple) et leurs effets (conservation plus longue, porosité, croûte, par exemple) sur le produit final. (C2)	

b1.3	Ils ajoutent les ingrédients dans le bon ordre et à la bonne température et les mélangent de manière appropriée. (C3)	Ils calculent le rendement de la pâte, le rendement de la recette et les températures de la pâte. (C3) Ils analysent l'effet des différentes matières premières sur les différentes pâtes à l'aide d'exemples. (C4) Ils expliquent pourquoi l'ordre d'ajout des ingrédients dans la recette est important. (C2) Ils décrivent les processus de formation de la pâte et leurs effets sur le développement ultérieur de la pâte (frassage, pétrissage intensif). (C2)	
b1.4	Ils pétrissent la pâte pendant le temps nécessaire jusqu'à obtenir la texture souhaitée et en contrôlent la qualité (consistance, température, par exemple). (C3)	Ils expliquent l'importance des types de farine et les déduisent à l'aide d'exemples. (C4) Ils analysent les effets d'une différence de texture ou de température de la pâte sur la qualité du produit. (C4)	
b1.5	Ils surveillent les processus de fermentation en fonction du mode de conduite de la pâte et contrôlent en permanence la température et le temps. Si nécessaire, ils prennent des mesures appropriées (mesure du pH, ajustement du temps, par exemple). (C3)	Ils décrivent l'influence du temps, de l'humidité et de la chaleur sur la qualité des pâtes et des pâtons avant, pendant et après le processus de fermentation. (C2) Ils expliquent le processus de dégradation de l'amidon et des protéines (amylolytique et protéolytique). (C2) Ils expliquent les technologies de refroidissement telles que l'interruption de la fermentation, le ralentissement ou le froid contrôlé. (C2) Ils décrivent les différents types de levures et leur effet sur le processus de fermentation. (C2) Ils expliquent l'importance et l'impact des valeurs de pH sur la conduite de la pâte. (C2) Ils expliquent les mesures à prendre en cas de perturbations dans les processus de fermentation et la conduite de la pâte. (C2)	

b1.6	Ils stockent les pâtes en fonction de la méthode de conduite de la pâte. (C3)	Ils distinguent les différents modes de conduite de la pâte et les paramètres correspondants. (C4) Ils expliquent les avantages et les inconvénients des différents modes de conduite de la pâte et leurs effets sur le produit final et la production (température, charge de travail, récipient). (C2) Ils expliquent le stockage approprié des pâtes selon la conduite de la pâte. (C2)	
------	---	--	--

**Compétence opérationnelle b2: fabriquer des produits semi-fabriqués de confiserie (domaine spécifique confiserie)**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC fabriquent des produits semi-fabriqués de confiserie (masses de base, travaux en sucre) destinés à être transformés en pralinés et en spécialités.*

Ils pèsent correctement les matières premières et les préparent, par exemple en les torréifiant, en les chauffant ou en les caramélisant. Ils ajoutent ensuite les ingrédients en tenant compte du temps et de la température et cuisent les masses de base ou les travaux en sucre jusqu'à la température exacte. Les masses sont ensuite transformées jusqu'à l'obtention de produits semi-fabriqués. Ils travaillent avec une extrême précision et propreté, car les degrés de cuisson doivent être respectés avec exactitude et les influences environnementales, telles que la température et l'humidité, doivent être prises en compte, notamment pour les produits semi-fabriqués de confiserie. En cas de fluctuation de la qualité ou de la disponibilité des matières premières, ils adaptent les méthodes de fabrication de manière flexible.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
b2.1	Ils pèsent correctement les matières premières et les préparent en respectant les mesures d'hygiène. (C3)	Ils expliquent les étapes de fabrication des produits de couverture (noirs, au lait, blancs). (C2) Ils expliquent les différents groupes de produits semi-fabriqués et leurs différences en termes de composition et de fabrication. (C2)	Ils fabriquent des masses de base et des travaux en sucre selon différentes méthodes de production. (C3)
b2.2	Ils préparent les matières premières conformément aux exigences (torréfaction, chauffage, cuisson, caramélisation, tempérage correct, par exemple). (C3)	Ils expliquent l'effet du tempérage sur la couverture. (C2) Ils expliquent l'influence de la torréfaction sur les noix, les graines et les semences. (C2)	

b2.3	Ils ajoutent des ingrédients et les mélangent en tenant compte du temps et de la température. (C3)	Ils décrivent des mesures permettant d'influencer la conservation des produits. (C2)  Ils expliquent l'influence du temps et de la température sur la fabrication de produits semi-fabriqués (repos de la ganache, cristallisation optimale, par exemple). (C2)	
b2.4	Ils travaillent les masses de base ou les travaux en sucre jusqu'à la bonne température. (C3)	Ils décrivent la fonte du sucre, les différents degrés de cuisson du sucre, et l'effet correspondant sur le produit final à l'aide d'exemples appropriés. (C2)  Ils calculent les degrés de cuisson (degrés Celsius / Réaumur, par exemple). (C3)	
b2.5	Ils poursuivent le travail des masses de base ou des travaux en sucre jusqu'à l'obtention de produits semi-fabriqués (mouture, mixage, râpage, par exemple). (C3)	Ils décrivent le mode de fabrication des produits semi-fabriqués de confiserie (y compris les appareils nécessaires). (C2)	

**Compétence opérationnelle b3: fabriquer des pâtes levées, des pâtes tourées, des pâtes au beurre, des pâtes au miel ou des pâtes brisées**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC fabriquent des pâtes levées, des pâtes tourées, des pâtes au beurre, des pâtes au miel ou des pâtes brisées sous forme de produits semi-fabriqués destinés à la transformation.*

Ils pèsent correctement les matières premières conformément à la recette et ajoutent les ingrédients dans le bon ordre et à la bonne température. Ils mélangent ou pétrissent la pâte pendant le temps nécessaire jusqu'à obtenir la texture souhaitée. Pour les pâtes tourées, ils effectuent le tourage en veillant à ce que la température, la stratification et la consistance soient correctes. Ils contrôlent la qualité de la pâte et la stockent de manière appropriée. Ils surveillent attentivement le processus de repos ou de fermentation et prennent les mesures appropriées si nécessaire. Comme ces types de pâte sont particulièrement sensibles à la température et nécessitent un travail manuel précis, ils travaillent de manière concentrée et développent un sens aigu des différentes techniques de transformation.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
b3.1	Ils pèsent correctement les matières premières conformément à la recette. (C3)	Ils expliquent les propriétés des matières premières pour la fabrication de la pâte (levure, beurre/matières grasses, sucre, sel, œufs, farine, eau, agents levants, par exemple) ainsi que des ingrédients supplémentaires (noix, fruits, par exemple). (C2) Ils expliquent les propriétés des systèmes de pesage typiques (C2). Ils nomment les dispositions légales pertinentes concernant l'ajout d'ingrédients et la désignation des produits semi-fabriqués. (C1)	Sur la base d'un mandat, ils fabriquent de manière appropriée une pâte levée, une pâte tourée, une pâte au beurre et une pâte brisée. (C3)  Ils comparent différents processus et méthodes de fabrication. (C2)
b3.2	Ils ajoutent les ingrédients dans le bon ordre et à la bonne température. (C3)	Ils calculent le rendement de la pâte et le rendement de la recette. (C3) Ils analysent et calculent l'effet des différentes matières premières sur les différentes pâtes à l'aide d'exemples. (C4) Ils expliquent pourquoi l'ordre d'ajout des ingrédients dans la recette est important. (C2) Ils décrivent les processus de formation de la pâte et leurs effets sur le développement ultérieur de la pâte (frasage, pétrissage intensif). (C2)	

b3.3	Ils mélangent ou pétrissent la pâte pendant le temps nécessaire jusqu'à obtenir la texture souhaitée. (C3)	<p>Ils distinguent la composition et l'usage des pâtes tourées, des pâtes levées, des pâtes au beurre, des pâtes au miel et des pâtes brisées. (C2)</p> <p>Ils décrivent les différents types de développement et leurs effets sur le produit final. (C2)</p> <p>Ils expliquent les avantages et les inconvénients des différentes méthodes de fabrication des pâtes (pétrissage ou mélange, par exemple). (C2)</p>	
b3.4	Ils tourent la pâte de sorte que la température, la stratification et la consistance répondent aux exigences. (C3)	<p>Ils expliquent les différentes étapes du tourage ainsi que les exigences de qualité correspondantes (enchâssage, tourage, repos, consistance, par exemple). (C2)</p> <p>Ils distinguent les différentes pâtes tourées. (C2)</p> <p>Ils analysent, à l'aide d'exemples, l'impact du non-respect des exigences de qualité sur le produit. (C4)</p>	
b3.5	Ils contrôlent la qualité de la pâte (consistance, température, par exemple) et la stockent (en la couvrant, l'étiquetant correctement, par exemple). (C4)	<p>Ils présentent différentes possibilités de stockage des pâtes tourées, levées, au beurre, au miel et brisées (réfrigération, congélation, surgélation rapide, par exemple). (C2)</p> <p>Ils décrivent les critères à respecter pour une transformation ultérieure irréprochable. (C2)</p>	
b3.6	Ils surveillent le processus de repos ou de fermentation des pâtes levées et des pâtes tourées. Si nécessaire, ils prennent les mesures appropriées. (C4)	<p>Ils expliquent les mesures permettant d'influencer la qualité des produits pendant le processus de repos et de fermentation (adaptation de la température, raccourcissement ou prolongation du processus, par exemple). (C2)</p> <p>Ils identifient les sources d'erreur possibles liées au processus de repos et de fermentation, et décrivent les mesures correctives appropriées. (C4)</p>	

**Compétence opérationnelle b4: fabriquer des masses**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC fabriquent différentes masses destinées à être transformées en produits de pâtisserie et de confiserie. Il s'agit généralement de masses desséchées, de masses au beurre, de masses à macarons, de masses à biscuits et de meringages.*

Ils pèsent correctement les matières premières conformément à la recette et ajoutent les ingrédients dans l'ordre, à la consistance et à la température prévus. Ils utilisent la technique prévue à cet effet et battent les masses jusqu'à obtenir la consistance, le volume ou la température prévus. Ils incorporent délicatement les ingrédients ou les y mélangent et, si nécessaire, battent la masse jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse. Tout au long du processus, ils contrôlent la consistance de la masse jusqu'à ce qu'elle soit prête pour la transformation ultérieure. Ils travaillent de manière propre, précise et exacte, car les différents types de masses nécessitent des techniques de transformation spécifiques. Ils développent un sens des différentes consistances de masses.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
b4.1	Ils pèsent correctement les matières premières conformément à la recette. (C3)	Ils expliquent les propriétés des matières premières pour la fabrication de masses (beurre/matières grasses, sucre, sel, œufs, farine, eau, agents levants, lait, crème, noix, par exemple) ainsi que des ingrédients supplémentaires (humectants, colorants, arômes, par exemple). (C2)  Ils nomment les dispositions légales pertinentes concernant l'ajout d'ingrédients et la désignation des produits semi-fabriqués. (C1)	Ils fabriquent des masses desséchées, des masses au beurre, des masses à macarons, des masses à biscuits et des meringages. (C3)
b4.2	Ils ajoutent les ingrédients dans l'ordre, à la consistance et à la température prévus. Ils utilisent la technique prévue à cet effet (macération, cuisson, râpage, dessèchement, par exemple). (C3)	Ils décrivent les méthodes de fabrication et les propriétés de masses (masses desséchées, masses au beurre, masses à macarons, masses à biscuits, meringages, masses à chablonner, par exemple). (C2)  Ils expliquent à l'aide d'exemples les effets que l'ajout de chaque ingrédient peut avoir sur le produit semi-fabrique/final. (C2)	

b4.3	Ils battent les masses jusqu'à obtenir la consistance, le volume ou la température prévus. (C3)	<p>Ils expliquent les processus physiques de l'augmentation de volume. (C2)</p> <p>Ils calculent l'augmentation de volume des masses. (C3)</p> <p>Ils analysent les effets des changements de température sur les masses (gélatinisation de l'amidon et coagulation de l'œuf, par exemple). (C4)</p>	
b4.4	Ils incorporent délicatement les ingrédients ou les y mélangent (œufs, farine, beurre, noix, couverture, par exemple). Si nécessaire, ils battent la masse jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse (cake avec tête, par exemple). (C3)	<p>Ils décrivent les effets du processus de mélange sur une masse. (C2)</p> <p>Ils calculent les modifications de recettes en cas d'ajout d'autres matières premières (noix, fruits, par exemple). (C3)</p>	
b4.5	Ils contrôlent la consistance de la masse jusqu'à ce qu'elle soit prête pour la transformation ultérieure. (C3)	<p>Ils analysent les sources d'erreur possibles liées à une mauvaise consistance et décrivent les mesures correctives appropriées. (C4)</p> <p>Ils décrivent les différentes températures du processus et leur effet sur le produit final à l'aide d'exemples appropriés (meringage, masse à macarons, masse desséchée). (C2)</p>	

**Compétence opérationnelle b5: fabriquer des crèmes, des mousses, des glaces, des masses à fourrer ou des farces**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC fabriquent des crèmes, des mousses, des glaces, des masses à fourrer ou des farces sous forme de produits semi-fabriqués pour divers produits.*

Ils pèsent correctement les matières premières conformément à la recette. Ils ajoutent les ingrédients requis et poursuivent la transformation jusqu'à l'obtention de la consistance prévue, en utilisant des techniques telles que le chauffage, le battage, la montée en neige, la cuisson, la liaison ou le mélange. Enfin, ils stockent les produits semi-fabriqués de manière appropriée et les préparent pour la transformation ultérieure. Ils travaillent avec précision et régularité, car la qualité et la consistance de ces produits semi-fabriqués sont déterminantes pour le produit final. Compte tenu de la grande diversité des produits, ils conservent leur orientation et tiennent compte des dispositions légales ainsi que de l'utilisation de produits saisonniers et régionaux lors de la fabrication.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
b5.1	Ils pèsent correctement les matières premières et les préparent en conséquence (en les calibrant à la taille appropriée, en hachant des œufs, en coupant des fraises, en râpant, en torréfiant, en macérant ou en caramélisant, par exemple). (C3)	<p>Ils expliquent les propriétés des matières premières pour la fabrication de crèmes, mousses, glaces, masses à fourrer ou farces (liants, beurre/matières grasses, sucre, œufs, eau, lait, crème, noix, par exemple) ainsi que des ingrédients supplémentaires (humectants, colorants, arômes, par exemple). (C2)</p> <p>Ils expliquent les propriétés et le domaine d'utilisation de différents gélifiants et épaississants (gélatine, agar-agar, pectine, gomme de guar, par exemple). (C2)</p> <p>Ils expliquent différents mélanges (solutions, suspensions, émulsions, par exemple). (C2)</p> <p>Ils nomment les dispositions légales pertinentes concernant l'ajout d'ingrédients et la désignation des produits semi-fabriqués. (C1)</p>	<p>Ils fabriquent différentes masses à fourrer ou farces. (C3)</p> <p>Ils fabriquent des crèmes, des mousses et des glaces selon différentes méthodes de production. (C3)</p>

b5.2	Ils ajoutent des ingrédients conformément à la recette et poursuivent leur transformation jusqu'à l'obtention de la consistance prévue (en les chauffant, en les battant, en les montant en neige, en les cuisant, en les liant ou en les mélangeant, par exemple). (C3)	Ils expliquent la composition et le domaine d'utilisation de produits semi-fabriqués typiques pour la pâtisserie et les tourtes (ganache, crèmes aux fruits, yogourt, séré, mousse, glacée, vanille, cuites, par exemple). (C2) Ils décrivent les consistances optimales pour l'ajout de matières premières (crème fouettée, par exemple). (C2) Ils décrivent le mode de fabrication des crèmes, mousses, glaces, masses à fourrer et farces (y compris les appareils nécessaires). (C2)	
b5.3	Ils stockent les produits semi-fabriqués de manière appropriée et les préparent pour la transformation ultérieure (en les couvrant, en les étiquetant, en les réfrigérant ou en les congelant, par exemple). (C3)	Ils déterminent la durée de conservation des produits semi-fabriqués en fonction de la valeur $A_w$ (activity of water ou activité de l'eau). (C3) Ils expliquent les exigences en matière de stockage des différents produits semi-fabriqués. (C2)	

### 4.3 Domaine de compétences opérationnelles c: Transformation de produits semi-fabriqués en produits finis

#### Compétence opérationnelle c1: fabriquer des pains et des petits pains (domaine spécifique boulangerie)

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC fabriquent des pains et des petits pains, et préparent les produits cuits pour la vente.*

Ils portionnent la pâte en respectant scrupuleusement le poids et la façonnent à l'aide de techniques appropriées afin d'obtenir les formes souhaitées. Ils déterminent et surveillent l'apprêt, puis préparent les produits transformés pour le processus de cuisson, par exemple en les badigeonnant, en les piquant ou en les coupant. Après la cuisson, ils préparent les pains ou les petits pains finis pour la vente. Lors de la fabrication, ils travaillent la pâte avec beaucoup de délicatesse, car son façonnage influence la qualité et l'aspect du produit final.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c1.1	Ils portionnent la pâte en respectant le poids. (C3)	Ils nomment les outils utilisés pour le pesage et le portionnement des pâtes (balance, diviseuse, par exemple). (C1)	Ils fabriquent différents pains et petits pains. (C3)
c1.2	Ils façonnent la pâte portionnée à l'aide de techniques appropriées afin d'obtenir les formes souhaitées. (C3)	Ils expliquent les formes et les techniques spécifiques aux produits pour le façonnage de la pâte (ronde, longue, en paniers sur surface farinée, par exemple). (C2)	Ils utilisent différents types de tressage et produisent différentes formes de pain. (C3)
c1.3	Ils déterminent et surveillent l'apprêt. (C4)	Ils décrivent l'influence, la durée et les techniques de l'apprêt (technologie de refroidissement, conduites de la pâte, par exemple). (C2)	Ils déterminent et surveillent l'apprêt. (C4)
c1.4	Ils préparent les produits transformés pour le processus de cuisson (en les badigeonnant, en les piquant, en les coupant ou en les laissant reposer, par exemple). (C3)	Ils décrivent les différentes étapes de la préparation à la cuisson et leurs effets sur les produits (incision, badigeonnage, par exemple). (C2)	Ils coupent des pains selon différentes techniques. (C3)
c1.5	Ils préparent les produits cuits pour la vente. (C3)		

**Compétence opérationnelle c2: fabriquer des pralinés, des spécialités au chocolat et produits en sucre cuit (domaine spécifique confiserie)**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC fabriquent des pralinés ainsi que des spécialités au chocolat et produits en sucre cuit, et les préparent pour la vente.*

Ils affinent des produits semi-fabriqués de confiserie ou les préparent pour la transformation ultérieure. Ils mettent en forme des produits semi-fabriqués de confiserie préparés. Ils laissent reposer les intérieurs, les ferment avec précision et tempèrent les couvertures avec la méthode appropriée. Ils trempent ensuite les produits uniformément, coulent des corps creux ou appliquent la technique de la dragéification. Enfin, ils décorent les produits de confiserie afin d'obtenir l'aspect souhaité. Ils travaillent avec la plus grande rigueur, régularité et minutie, car la précision est déterminante pour la qualité et l'aspect des produits. Leur ouverture d'esprit face aux nouvelles techniques rationnelles leur permet de fabriquer des spécialités attrayantes de haute qualité, qui dégagent originalité et modernité.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c2.1	Ils affinent des produits semi-fabriqués de confiserie ou les préparent pour la transformation ultérieure (liaison de masses pralinées, par exemple). (C3)	Ils nomment les outils utilisés pour la fabrication de pralinés et de spécialités au chocolat ou produits en sucre cuit. (C1)	Ils fabriquent des pralinés et des spécialités au chocolat et produits en sucre cuit selon différentes méthodes de production. (C3)
c2.2	Ils donnent aux produits semi-fabriqués de confiserie préparés la forme souhaitée à l'aide de techniques appropriées (en les étalant, en les abaissant, en les remplissant, en les coupant, en les découpant à l'emporte-pièce ou en les dressant, par exemple). (C3)	Ils expliquent les propriétés et l'usage des produits semi-fabriqués de confiserie (ganache, masses pralinées, par exemple). (C2)  Ils décrivent les exigences en matière de stockage des produits semi-fabriqués de confiserie et des masses. (C2)  Ils expliquent les techniques pour la transformation de produits semi-fabriqués de confiserie (coupe, découpe à l'emporte-pièce, par exemple). (C2)	
c2.3	Ils laissent reposer les intérieurs et les ferment avec précision et soin. (C3)	Ils expliquent les défis et la procédure de fermeture des pralinés ou des spécialités au chocolat. (C2)	

c2.4	Ils tempèrent la couverture avec la méthode appropriée et surveillent le processus de cristallisation. (C3)	Ils expliquent les différentes méthodes de tempérage de la couverture. (C2) Ils analysent les conséquences de processus de tempérage erronés à l'aide d'exemples concrets. (C4)	Ils appliquent les différentes méthodes de tempérage. (C3)
c2.5	Ils trempent uniformément des produits de confiserie avec différentes couvertures. (C3)	Ils expliquent la procédure et les défis liés au trempage des produits de confiserie. (C2)	
c2.6	Ils décorent les produits de confiserie afin d'obtenir l'aspect souhaité. (C3)	Ils présentent les matériaux et les types de décoration adaptés à chaque produit. (C2) Ils expliquent les critères de décoration essentiels et les techniques appropriées pour la garniture (filage, dessin, saupoudrage, chemisage, poudrage, par exemple). (C2)	
c2.7	Ils préparent avec précision des corps creux ou des moules de coulage à l'aide de techniques appropriées (polissage, maquillage, pulvérisation, par exemple). (C3)	Ils décrivent les différents matériaux utilisés pour les moules de coulage et leur prétraitement. (C2)	
c2.8	Ils versent de la couverture dans les moules préparés jusqu'à l'épaisseur ou au poids souhaité et les ferment si nécessaire. (C3)	Ils expliquent les différents procédés de coulage (moules à pralinés, corps creux, classique, centrifuge, par exemple). (C2)	
c2.9	Ils appliquent la technique de la dragéification. (C3)	Ils expliquent le procédé de dragéification. (C2) Ils expliquent l'effet de l'humidité de l'air sur les produits contenant du sucre. (C2)	
c2.10	Ils façonnent des masses à modeler telles que le massepain ou le chocolat à modeler et les transforment à l'aide de la technique de l'aérographe. (C3)	Ils distinguent les propriétés et les utilisations de différentes masses à modeler. (C2) Ils mettent en œuvre les techniques de modelage et d'aérogaphie à l'aide d'exemples. (C3)	

**Compétence opérationnelle c3: fabriquer des produits de petite boulangerie au lait, des produits de boulangerie fine et des produits en pâte feuilletée**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC fabriquent à partir de différentes pâtes des produits de petite boulangerie au lait, des produits de boulangerie fine et des produits en pâte feuilletée (y compris des produits cuits dans la friture), et les préparent pour la vente.*

Ils portionnent la pâte selon les indications de la recette et la façonnent à l'aide de techniques appropriées. Ils remplissent la pâte si nécessaire et donnent au produit la forme souhaitée. Ils contrôlent le processus de repos ou de fermentation et préparent les produits pour le processus de cuisson. Après la cuisson, ils finalisent les produits, par exemple en les glaçant ou en les remplissant. Ils décorent ensuite les produits de manière attrayante. Ils travaillent avec précision et minutie afin de garantir une qualité constante et un aspect attrayant favorisant la vente. Ils font preuve d'originalité et sont ouverts à de nouvelles techniques rationnelles.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c3.1	Ils portionnent la pâte selon les indications de la recette et en respectant le poids. (C3)	Ils nomment les outils utilisés pour la fabrication de produits de petite boulangerie au lait, de produits de boulangerie fine et de produits en pâte feuilletée (balance, diviseuse et bouleuse, laminoir, rouleau de coupe, par exemple). (C1) Ils expliquent les défis et la procédure de transformation des différentes pâtes. (C2)	Ils fabriquent des produits de petite boulangerie au lait et de boulangerie fine ainsi que des produits en pâte feuilletée selon différentes méthodes de production. (C3)
c3.2	Ils façonnent la pâte portionnée à l'aide de techniques appropriées (en l'abaissant, en la découpant, en la découpant à l'emporte-pièce ou en la façonnant, par exemple). (C3)	Ils expliquent les formes, les techniques et les appareils/machines spécifiques aux produits pour le façonnage et la transformation de la pâte (ronde, longue, pré-roulée, enroulée, découpée à l'emporte-pièce, par exemple). (C2) Ils décrivent l'influence, la durée et les techniques de l'apprêt et du temps de repos (technologie de refroidissement, conduites de la pâte, par exemple). (C2)	
c3.3	Si nécessaire, ils remplissent la pâte avec la masse à fourrer ou farce prévue (dressage, étalage, par exemple). (C3)		
c3.4	Ils donnent au produit la forme souhaitée. (C3)	Ils présentent à l'aide d'exemples des formes de produits typiques. (C2)	

c3.5	Ils contrôlent le processus de repos et de fermentation. (C3)	Ils décrivent les effets des processus de repos et de fermentation sur la petite boulangerie au lait, la boulangerie fine et la boulangerie en pâte feuilletée. (C2)  Ils indiquent les temps de repos et de fermentation spécifiques aux produits. (C1)  Ils décrivent l'influence de la température et de l'humidité sur les produits. (C2)	
c3.6	Si nécessaire, ils préparent les produits pour le processus de cuisson (en les badigeonnant, en les piquant ou en les coupant, par exemple). (C3)	Ils décrivent les différentes étapes de la préparation à la cuisson et leurs effets sur les produits (badigeonnage, piquage, réfrigération ou incision, par exemple). (C2)	
c3.7	Ils finalisent le produit après le processus de cuisson selon la technique prévue (glaçage, enrobage, saupoudrage, remplissage, par exemple). (C3)	Ils expliquent la composition, les utilisations, la fabrication et le mode de transformation des glaçages, des masses d'enrobage, des produits de saupoudrage et des masses à fourrer et farces. (C2)	
c3.8	Ils décorent le produit si nécessaire afin de garantir l'aspect et la présentation souhaités. (C3)	Ils présentent les matériaux et les types de décoration adaptés à chaque produit. (C2)  Ils expliquent les critères de décoration essentiels et les techniques appropriées pour la garniture (nombre impair d'éléments décoratifs, diversité des couleurs, découpe de fruits, par exemple). (C2)	

**Compétence opérationnelle c4: fabriquer des pièces sèches, des petits fours, des cakes et des petites tourtes cuites**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC fabriquent des pièces sèches, des petits fours, des cakes et des petites tourtes cuites à partir de différentes masses et pâtes, et les préparent pour la vente.*

Ils préparent les masses et les pâtes, par exemple en les abaissant, en les découpant, en les remplissant ou en les dressant. Ils remplissent les produits avant ou après la cuisson et contrôlent le processus de repos ou de dessèchement. Ils préparent les produits pour le processus de cuisson, puis les finalisent à l'aide de techniques telles que le nappage, le glaçage ou l'enrobage. Enfin, ils découpent et décorent les produits afin de garantir l'aspect souhaité et une présentation attrayante. Ils travaillent avec précision et un grand souci du détail.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c4.1	Ils préparent les masses et les pâtes pour le processus de cuisson (en les abaissant, en les découpant, en les remplissant, en les dressant ou en les étalant, par exemple). (C3)	Ils nomment les outils utilisés pour la fabrication de pièces sèches, de petits fours, de cakes et de petites tourtes cuites (balance, broyeuse, laminoir, rouleau de coupe, emporte-pièce, douilles, moules, par exemple). (C1)	Ils fabriquent des pièces sèches, des petits fours, des biscuits au miel et des cakes ou des petites tourtes cuites selon différentes méthodes de production. (C3)
c4.2	Ils garnissent le produit avant ou après la cuisson à l'aide de techniques appropriées (badigeonnage, dressage, abaissement, par exemple). (C3)	Ils décrivent différentes techniques de garnissage. (C2) Ils expliquent les exigences en matière d'entreposage intermédiaire au réfrigérateur ou au congélateur (résistance à la cuisson ou stabilité à la congélation, par exemple). (C2)	
c4.3	Ils contrôlent le processus de repos ou de dessèchement. (C3)	Ils décrivent les effets des processus de repos et de dessèchement sur les pièces sèches, les petits fours, les cakes et les petites tourtes cuites. (C2)	
c4.4	Si nécessaire, ils préparent le produit pour le processus de cuisson (en le badigeonnant, en le piquant ou en le coupant, par exemple). (C3)	Ils décrivent les différentes étapes de la préparation à la cuisson et leurs effets sur les produits (badigeonnage, piquage, réfrigération ou incision, par exemple). (C2)	

c4.5	Ils finalisent le produit après le processus de cuisson selon la technique prévue (nappage, glaçage, enrobage, trempage, saupoudrage). (C3)	Ils expliquent la composition, l'utilisation, la fabrication et le mode de transformation des glaçages, des masses d'enrobage, des produits de saupoudrage et des masses à fourrer ou farces. (C2)	
c4.6	Ils découpent et décorent le produit afin de garantir l'aspect souhaité et une présentation attrayante. (C3)	Ils présentent les matériaux et les types de décoration adaptés à chaque produit. (C2)  Ils expliquent les critères de décoration essentiels et les techniques appropriées pour la garniture (nombre impair d'éléments décoratifs, diversité des couleurs, découpe de fruits, par exemple). (C2)	

#### Compétence opérationnelle c5: monter et finaliser des tourtes, des pâtisseries et des desserts

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC montent des tourtes, des pâtisseries ainsi que des desserts à la crème ou des desserts glacés, et les préparent pour la vente.*

Ils assemblent les produits en les remplissant et en les transformant de manière appropriée. Ils choisissent, en tenant compte des méthodes modernes, la technique optimale pour napper, glacer, enrober ou saupoudrer les produits. Enfin, ils découpent et décorent les desserts afin de garantir l'aspect souhaité et une présentation attrayante. Ils travaillent avec beaucoup de précision, de soin et d'originalité. Leur ouverture d'esprit face aux nouvelles techniques rationnelles leur permet de fabriquer des créations modernes et attrayantes pour la vente.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c5.1	Ils remplissent le moule souhaité avec les masses préparées (masse à biscuit, masse desséchée, par exemple), les dressent si nécessaire et préparent le processus de cuisson. (C3)	Ils nomment les outils utilisés pour la fabrication de tourtes, pâtisseries et desserts (balance, rouleau de coupe, emporte-pièce, douilles, moules/cercles, bols, par exemple). (C1)	Ils montent des tourtes, des pâtisseries et des desserts selon différentes méthodes de production et finalisent les produits. (C3)
c5.2	Ils transforment le produit avec la technique appropriée (chauffage d'un glaçage, préparation d'une gelée, préparation d'un enrobage, par exemple). (C3)	Ils expliquent les processus de fabrication du fondant, des gelées et des glaçages à l'eau. (C2)	

c5.3	Ils insèrent la masse à fourrer appropriée dans le produit avec précision et de manière parfaitement hygiénique (remplissage d'une tourte, par exemple). (C3)	Ils décrivent les mesures d'hygiène à prendre lors du remplissage des produits et présentent les critères microbiologiques. (C2)  Ils expliquent les masses à fourrer spécifiques aux produits pour les tourtes et les pâtisseries, ainsi que leur manipulation. (C2)	
c5.4	Ils appliquent correctement les techniques du nappage, du glaçage et de l'enrobage (application de gelée ou glaçage sur un produit ou une tourte, par exemple). (C3)	Ils expliquent les techniques de nappage, de glaçage et d'enrobage (température du fondant, par exemple). (C2)	
c5.5	Ils découpent et décorent le produit si nécessaire afin de garantir l'aspect et la présentation souhaités (découpe d'un gâteau en parts, décoration d'un dessert congelé, par exemple). (C3)	Ils présentent les matériaux et les types de décoration adaptés à chaque produit. (C2)  Ils expliquent les critères de décoration essentiels et les techniques appropriées pour la garniture (nombre impair d'éléments décoratifs, diversité des couleurs, découpe de fruits, par exemple). (C2)	

**Compétence opérationnelle c6: préparer des snacks et des produits traiteur**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC fabriquent différents snacks et produits traiteur et les dressent pour le service sur place ou la vente.*

Ils transforment les matières premières nécessaires et préparent des salades, des sandwiches, des tartes ou des plats du jour simples à l'aide de différentes techniques. Ils transforment les produits à l'aide de la technique appropriée, les dressent de manière attrayante et les régénèrent avant de les servir. Ils travaillent avec soin et respectent systématiquement les mesures d'hygiène et la chaîne du froid. Ils tiennent compte des produits saisonniers et répondent de manière flexible aux souhaits de la clientèle ou aux allergies afin de garantir un assortiment attrayant et moderne.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c6.1	Ils transforment les matières premières pour les snacks et les produits traiteur (coupe, lavage, préparation, par exemple). (C3)	Ils nomment les outils et les techniques utilisés pour la fabrication de snacks et de produits traiteur (trancheuse, râpe, par exemple). (C1)  Ils formulent les propriétés des principales matières premières utilisées pour les snacks et les produits traiteur ainsi que les exigences relatives à leur stockage. (C2)  Ils décrivent des méthodes de transformation de matières premières ainsi que les mesures d'hygiène pertinentes. (C2)	Ils fabriquent des snacks et des produits traiteur selon différentes méthodes de production. (C3)
c6.2	Ils préparent plusieurs snacks et produits traiteur à l'aide de différentes techniques (salades, sandwiches, plateaux de viande ou de fromage, tartes, par exemple). (C3)	Ils décrivent des méthodes de préparation pour les snacks et les produits traiteur (cuisson au four, cuisson, mélange, par exemple). (C2)	
c6.3	Ils transforment les snacks et les produits traiteur à l'aide de la technique appropriée (nappage, par exemple). (C3)	Ils expliquent différentes possibilités de conservation et de stockage des snacks et des produits traiteur. (C2)  Ils décrivent des produits semi-fabriqués typiques tels que la gelée traiteur pour la conservation des produits. (C2)	

c6.4	Ils préparent les snacks et les produits traiteur pour l'utilisation prévue et les dressent (réchauffage, découpe, décoration, par exemple). (C3)	Ils décrivent des possibilités de techniques de présentation et de décoration de plats à l'assiette ou de produits BPC. (C2)	
c6.5	Ils régénèrent les produits avant le service à l'aide de méthodes appropriées. (C3)		

### Compétence opérationnelle c7: créer des articles fantaisie et de décor

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC fabriquent des articles fantaisie et de décor individuels pour transformer des produits ou comme pièces artistiques indépendantes.*

En échangeant avec la clientèle, ils discutent de variantes et esquissent des mises en œuvre possibles. Ils choisissent des outils adaptés et réalisent des inscriptions ou des éléments décoratifs à l'aide de différents matériaux. Ils utilisent diverses techniques telles que le modelage, l'aérographie ou le flamage afin de créer l'objet fantaisie ou de décor souhaité. Ils travaillent avec beaucoup de créativité et d'habileté artistique afin de répondre aux souhaits individuels de la clientèle. Grâce à ce savoir-faire artisanal, ils créent une valeur ajoutée visible et se distinguent de la production industrielle.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c7.1	Ils discutent de variantes avec la clientèle ou le personnel de vente et en expliquent les avantages et les inconvénients. (C3)	Ils expliquent différentes techniques de décoration adaptées au produit final. (C2)  Ils présentent les défis et les possibilités de mise en œuvre à l'aide de demandes typiques. (C4)	Ils fabriquent un article fantaisie en fonction de leur domaine spécifique. (C3)
c7.2	Ils esquissent une mise en œuvre possible de la commande. (C3)	Ils conçoivent des croquis/dessins pour des demandes spécifiques. (C4)	
c7.3	Ils choisissent des outils adaptés (chablons, moules, par exemple) ou les fabriquent le cas échéant. (C3)	Ils fabriquent des outils/modèles adaptés (chablons, moules, par exemple). (C3)	

c7.4	Ils réalisent des inscriptions et des garnitures à l'aide de différents matériaux et techniques. (C3)	Ils maîtrisent différents inscriptions et garnitures et les appliquent. (C3)	
c7.5	Ils modèlent/dressent des éléments décoratifs ou sujets avec différents matériaux (massepain, chocolat, pâte, par exemple). (C3)	Ils modèlent/dressent des éléments décoratifs ou sujets avec différents matériaux (massepain, chocolat, pâte, par exemple). (C3)	Ils modèlent/dressent des éléments décoratifs ou sujets avec différents matériaux (massepain, chocolat, pâte, par exemple). (C3)
c7.6	Ils appliquent différentes techniques de décoration (coupe, incision, découpe, collage, pulvérisation, aérographie, flambage, par exemple). (C3)	Ils appliquent différentes techniques de décoration (coupe, incision, découpe, collage, pulvérisation, aérographie, flambage, par exemple). (C3)	Ils appliquent différentes techniques de décoration (coupe, incision, découpe, collage, pulvérisation, aérographie, flambage, par exemple). (C3)
c7.7	Ils conçoivent des articles fantaisie (saisonniers par exemple). (C3)	Ils conçoivent et créent des articles fantaisie. (C5)	

#### Compétence opérationnelle c8: cuire des produits semi-fabriqués et des produits finis

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC cuisent des produits semi-fabriqués et des produits finis pour les rendre propres à la consommation.*

Ils préparent le four ou la friteuse et vérifient l'état des produits avant de les cuire. Pendant le processus de cuisson, ils contrôlent en permanence l'espace de cuisson et la qualité des produits et prennent si nécessaire des mesures appropriées, telles que l'ajout de vapeur ou l'adaptation de la température. Ils retirent le produit au moment optimal et le laissent refroidir de manière contrôlée. Ils font preuve de patience et d'expérience, car le choix du moment idéal de cuisson est déterminant pour le résultat. Ils manipulent les produits avec délicatesse et sont familiarisés avec les nouvelles générations de fours et les procédés modernes de cuisson et de refroidissement.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c8.1	Ils préparent l'appareil (four, friteuse) et le chauffent conformément aux prescriptions. (C3)	Ils décrivent les systèmes de four et de cuisson usuels dans la branche, ainsi que leurs propriétés. (C2)	Ils utilisent différents systèmes de four et de cuisson en fonction des produits. (C3)
c8.2.	Ils vérifient l'état des produits et les préparent pour le processus de cuisson en tenant compte des exigences des produits. (C4)	Ils décrivent les exigences des produits pour la cuisson, les degrés de cuisson et les préparations à la cuisson (masses au beurre, brioche, par exemple). (C2)	Ils vérifient l'état des produits et les préparent pour le processus de cuisson en tenant compte des exigences des produits. (C4)

c8.3	Ils contrôlent l'espace de cuisson et prennent si nécessaire les mesures appropriées (ajout de vapeur, ouverture du tirage, adaptation de la température, par exemple). (C4)	Ils présentent à l'aide d'exemples comment l'espace de cuisson peut être adapté/modifié pour optimiser la qualité des produits. (C4)	Ils règlent correctement les paramètres du four en fonction des exigences du produit. (C4)
c8.4	Ils contrôlent la qualité du produit pendant le processus de cuisson (température à cœur, brunissement, stabilité du produit, par exemple). (C3)	Ils expliquent les différentes étapes de cuisson et la fonction des températures spécifiques. (C2) Ils décrivent l'influence de l'augmentation de la température sur les composants (amidon, protéines, levure, enzymes, réaction de Maillard, par exemple). (C2) Ils expliquent la technique de la cuisson interrompue. (C2)	Ils contrôlent et surveillent le processus de cuisson. (C3)
c8.5	Ils retirent le produit au moment optimal et éteignent l'appareil. (C3)	Ils analysent et formulent des mesures pour une utilisation des appareils de cuisson respectueuse des ressources. (C4)	
c8.6	Ils laissent refroidir le produit de manière contrôlée jusqu'à la température appropriée. (C3)	Ils décrivent des méthodes permettant un refroidissement contrôlé. (C2) Ils décrivent l'utilité de la surgélation rapide et du refroidissement sous vide. (C2)	

#### 4.4 Domaine de compétences opérationnelles d: Finalisation des processus de production

##### Compétence opérationnelle d1: contrôler la qualité des produits de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie et faire des corrections si nécessaire

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC contrôlent systématiquement la qualité des produits et corrigent les erreurs si nécessaire, afin de garantir le respect des prescriptions et la protection des consommateurs.*

Ils contrôlent systématiquement les produits conformément aux directives et ordonnances en vigueur en matière de qualité et évaluent leurs caractéristiques qualitatives sur les plans visuel, tactile et sensoriel. En cas d'écarts, ils clarifient l'autorisation en concertation avec la personne responsable. Ils analysent la qualité et initient d'éventuelles modifications de recettes en concertation avec la personne responsable. Ils documentent tous les contrôles de manière exhaustive, conformément aux directives de l'entreprise et aux dispositions légales. Ils travaillent avec une grande précision et identifient les particularités des différents produits grâce aux capacités sensorielles acquises.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
d1.1	Ils contrôlent systématiquement les produits conformément aux directives et ordonnances en vigueur en matière de qualité. (C3)	Ils expliquent les critères de qualité des produits de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie. (C2) Ils analysent et évaluent des produits typiques de la branche et justifient leur appréciation. (C4)	Ils comparent et contrôlent la qualité des produits fabriqués et proposent d'éventuelles mesures correctives. (C4)
d1.2	Ils évaluent visuellement et sensoriellement les caractéristiques de qualité des produits et expliquent leurs conclusions de manière compréhensible. (C3)	Ils décrivent les possibilités fondamentales de contrôle des produits (taxation du pain, test de consommation, échantillon témoin, par exemple). (C2) Ils expliquent les caractéristiques de qualité des produits à l'oral et à l'écrit. (C3)	
d1.3	Ils autorisent la mise en vente des produits en concertation avec la personne responsable (nouveaux produits, écarts de qualité, par exemple). (C3)	Ils expliquent les prescriptions de déclaration selon QUID, les allergènes, les exigences de qualité. (C2)	

d1.4	Ils analysent la qualité des produits et initient d'éventuelles modifications de recettes en concertation avec la personne responsable. (C4)	Ils expliquent les conséquences des modifications de recettes à l'aide d'exemples (remplacement de la farine par de l'amidon, par exemple). (C2)	
d1.5	Ils documentent les contrôles de qualité de manière exhaustive conformément aux directives de l'entreprise et aux dispositions légales (contrôle du poids, contrôle de la température, respect de la chaîne du froid, par exemple). (C3)	Ils citent les dispositions légales relatives au poids à la vente et aux ingrédients (teneur en matières grasses, teneur en fruits, par exemple). (C1) Ils expliquent les dispositions relatives à l'autocontrôle pour le produit final (valeur $A_w$ , germes, durée de conservation, traçabilité, par exemple). (C2)	

### Compétence opérationnelle d2: développer les recettes de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC conçoivent et développent des recettes pour créer ou optimiser des produits de boulangerie, de pâtisserie et de confiserie.*

Ils utilisent efficacement les systèmes d'exploitation usuels dans la branche pour élaborer des recettes de manière structurée et techniquement correcte. Ils calculent avec précision les proportions des produits à adapter et vérifient soigneusement le respect des dispositions pertinentes de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. Ils font preuve de créativité et d'imagination et tiennent compte des tendances actuelles du marché et des nouveaux modèles d'alimentation. Leur sens du goût, des formes et des couleurs ainsi que leur connaissance de l'influence des différentes matières premières leur permettent de développer des produits innovants et conformes à la législation.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
d2.1	Ils utilisent les systèmes d'exploitation usuels dans la branche de manière ciblée et efficace pour élaborer des recettes. (C3)	Ils nomment les règles les plus importantes lors de l'élaboration de recettes. (C1)	
d2.2	Ils élaborent des recettes pour des produits de manière structurée et techniquement correcte, conformément aux directives de l'entreprise et aux dispositions légales (LDAI). (C3)	Ils conçoivent et calculent des recettes pour un produit personnel à l'aide du dossier de formation. (C4) Ils conçoivent et calculent une recette pour le CI 3 (boulangerie/confiserie). (C4) Ils identifient les tendances du marché et les modèles d'alimentation (végétalien, par exemple) et adaptent les recettes en conséquence. (C4)	Ils discutent des recettes élaborées à l'EP et procèdent à des adaptations le cas échéant. (C3)

d2.3	Ils calculent avec précision les proportions des produits à adapter. (C3)		
d2.4	Ils vérifient soigneusement le respect des dispositions pertinentes de l'ordonnance sur les denrées alimentaires (indication du pourcentage, teneur en matières grasses des glaces alimentaires, par exemple). (C3)	Ils expliquent les dispositions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires pertinentes pour leur domaine d'activité. (C2) Ils calculent les valeurs en pourcentage des ingrédients et les teneurs en matières grasses. (C3)	

**Compétence opérationnelle d3: réfléchir aux processus de production de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie et proposer des améliorations**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC évaluent et analysent leurs processus de travail afin d'optimiser en permanence les processus de l'entreprise.*

Ils documentent les travaux effectués et ceux restant à faire conformément aux listes de travail de l'entreprise et analysent la durée de production de leur travail. En cas d'écarts, ils en informent la personne responsable et élaborent des propositions d'amélioration des processus de travail. Ils gardent une vue d'ensemble de la production et portent une attention particulière à la surproduction et au gaspillage matériel. Ils utilisent les outils numériques ou analogiques disponibles et communiquent de manière orientée vers les solutions avec les autres services afin de garantir le bon fonctionnement de l'entreprise.

	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
d3.1	Ils documentent les travaux effectués et ceux restant à faire conformément aux listes de travail de l'entreprise (liste des tâches en suspens, liste des choses à faire, par exemple). (C3)	Ils documentent un travail de leur propre entreprise selon le mandat et la recette (dossier de formation les y aidant). (C3)	Ils vérifient les processus de travail et en déduisent des mesures d'optimisation. (C4)
d3.2	Ils analysent la durée de production de leur travail. Si nécessaire, ils signalent les écarts à la personne responsable (respect du plan horaire impossible, par exemple). (C3)	Ils établissent un du plan horaire pour un processus de production à l'aide d'une fiche de travail. (C3)	

d3.3	Ils élaborent des propositions d'amélioration des processus de travail et les soumettent aux personnes responsables. (C4)	Ils analysent à l'aide d'exemples les erreurs typiques dans les processus de travail et présentent des mesures correctives appropriées. (C4)  Ils expliquent les mesures permettant d'optimiser l'efficacité énergétique et la préservation des ressources dans les processus de travail. (C2)	Ils appliquent des méthodes et des techniques de production innovantes à l'aide d'exemples. (C3)
------	---	--	--

#### Compétence opérationnelle d4: recycler les excédents et les erreurs de production

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC valorisent les excédents et les erreurs de production afin de préserver les ressources et d'augmenter la valeur ajoutée de l'entreprise.*

Ils définissent les excédents ou les erreurs de production, en analysent les causes et mettent en œuvre des possibilités de valorisation ciblées ou des transformations spécifiques aux produits. Ils justifient la valeur ajoutée de ces produits et analysent leur impact sur les coûts des matières premières. Ils proposent des mesures de réduction et définissent des mesures d'assurance qualité afin d'éviter de futurs excédents ou erreurs de production. Ils font preuve d'un grand respect pour les matières premières et connaissent les effets des différents ingrédients.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
d4.1	Ils définissent les excédents ou les erreurs de production et en analysent les causes. (C4)	Ils expliquent des possibilités et des exemples de réutilisation de produits non conformes. (C2)  Ils présentent des solutions pour éviter le gaspillage alimentaire. (C2)	
d4.2	Ils justifient et communiquent la valeur ajoutée des produits transformés (chapelure sans graisse, boule au punch, brisures de biscuits, par exemple). (C4)		
d4.3	Ils mettent en œuvre des possibilités de valorisation et des transformations spécifiques aux produits (chapelure, brisures de biscuits, par exemple). (C3)	Ils expliquent comment des produits résiduels peuvent être transformés (chapelure, brisures de biscuits, par exemple). (C2)	

d4.4	Ils analysent les répercussions opérationnelles des excédents ou erreurs de production sur les coûts des matières premières et proposent des mesures de réduction. (C4)		
d4.5	Ils définissent et mettent en œuvre des mesures d'assurance qualité afin d'éviter les excédents ou erreurs de production (respect des prescriptions des recettes, par exemple). (C4)		

**Compétence opérationnelle d5:**

**réparer ou signaler des pannes simples sur les machines et appareils de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC réparent les pannes simples des machines et des appareils ou les signalent afin d'assurer le flux de production.*

Ils identifient les irrégularités ou les pannes des machines et des appareils. Ils vérifient ensuite les fonctions de base et réparent de manière autonome les pannes simples pouvant être résolues sans connaissances techniques particulières. Ils signalent immédiatement les pannes plus importantes à la personne responsable. Grâce à leur action rapide et réfléchie, ils contribuent à réduire au maximum les interruptions de production.

	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
d5.1	Ils identifient les irrégularités/pannes dans le fonctionnement des machines et des appareils (bruits inhabituels, dysfonctionnements, par exemple). (C3)		
d5.2	Ils vérifient les fonctions de base des appareils et machines utilisés dans l'entreprise (alimentation électrique, paramètres des machines, par exemple). (C3)		

d5.3	Ils réparent les pannes simples des machines et des appareils qui peuvent être résolues sans connaissances techniques particulières ni outils spécifiques (disjoncteur, fiche, capteur lumineux encrassé, blocage par barrière de sécurité, par exemple). (C3)		
d5.4	Ils signalent immédiatement à la personne compétente les pannes importantes qu'ils ne peuvent pas résoudre eux-mêmes. (C3)		

**Compétence opérationnelle d6: informer la clientèle ou le personnel de vente sur les spécifications des produits**

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC informent la clientèle ainsi que le personnel de vente sur les spécifications des produits afin de soutenir la vente et de garantir un conseil approprié.*

Ils définissent les ingrédients, les allergènes ainsi que les valeurs nutritives et fournissent des informations sur le stockage et la durée de conservation des produits. Ils calculent le prix de vente et expliquent de manière convaincante au personnel de vente ou à la clientèle la valeur ajoutée d'un produit en soulignant des aspects tels que l'origine régionale, la saisonnalité ou des procédés de fabrication particuliers. Ils communiquent de manière claire et compréhensible et se présentent comme des interlocuteurs compétents.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
d6.1	Ils définissent les ingrédients, les allergènes et les valeurs nutritives conformément à la structure de la recette. (C3)	Ils décrivent la pyramide alimentaire, la pyramide acido-basique et différents modèles d'alimentation (végétarien, végétalien, par exemple). (C2)  Ils décrivent différentes maladies de civilisation et maladies professionnelles. (C2)  Ils expliquent les intolérances et allergies les plus courantes. (C2)	
d6.2	Ils fournissent des informations sur le stockage et la durée de conservation des produits. (C3)	Ils expliquent les règles relatives à la durée de conservation et au stockage des produits. (C2)	

d6.3	Ils calculent le prix de vente des produits. (C3)	Ils calculent les prix de vente, pertes comprises, à l'aide d'exemples typiques de la branche. (C3)	
d6.4	Ils expliquent à la clientèle ou au personnel de vente la valeur ajoutée d'un produit (origine régionale, saisonnalité, label, conduite de la pâte, durabilité, par exemple). (C3)	Ils démontrent la valeur ajoutée des produits à l'aide de leurs propres exemples (origine régionale, saisonnalité, label, conduite de la pâte, durabilité, par exemple). (C3)	

### Compétence opérationnelle d7: emballer les produits pour le stockage ou la livraison

*Les boulangères-pâtissières-chocolatières CFC et les boulangers-pâtissiers-chocolatiers CFC emballent les produits fabriqués pour le stockage ou la livraison, afin de préserver leur qualité et de respecter les règles d'hygiène.*

Ils préparent les produits pour l'emballage et les emballent ensuite de manière appropriée. Ils étiquettent correctement les produits emballés et les stockent à la température prescrite. Pour la livraison, ils préparent les produits conformément à la liste de préparation et au bon de commande et mettent en œuvre des mesures garantissant le respect de la chaîne du froid. Ils travaillent de manière systématique et ordonnée.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
d7.1	Ils préparent le produit pour l'emballage (en le laissant reposer, en le refroidissant ou en le congelant, par exemple). (C3)	Ils expliquent les préparatifs appropriés pour l'emballage. (C2)	
d7.2	Ils emballent le produit de manière appropriée (en le soudant, en l'emballant dans des boîtes en carton, en le plaçant dans des caisses, par exemple). (C3)	Ils justifient les emballages appropriés pour différents produits de boulangerie, de pâtisserie et de confiserie. (C2) Ils expliquent les notions de brut, de net et de tare. (C2)	
d7.3	Ils étiquettent correctement le produit emballé avec la date et le nom du produit et le stockent à la température prescrite. (C3)		

d7.4	Ils emballent le produit dans l'emballage conformément à la liste de préparation et au bon de commande et le préparent pour la livraison. (C3)		
d7.5	Ils définissent des mesures pour garantir la continuité de la chaîne du froid et les mettent en œuvre. (C3)	Ils expliquent la chaîne du froid et les dispositions légales correspondantes. (C2)	

## 5 Élaboration

Le plan de formation a été élaboré par l'organisation du monde du travail signataire. Il se réfère à l'ordonnance du SEFRI du [date d'édition de l'Orfo] sur la formation professionnelle initiale de boulangère-pâtissière-chocolatière CFC/boulangier-pâtissier-chocolatier CFC.

Le plan de formation se base sur les dispositions transitoires de l'ordonnance sur la formation.

[Lieu, date]

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)

Le président Le directeur

Silvan Hotz Urs Wellauer-Boschung

Après examen du plan de formation, le SEFRI donne son accord.

Berne, le [date/cachet]

Secrétariat d'État à la formation,  
à la recherche et à l'innovation

Rémy Hübschi  
Directeur suppléant  
Chef de la division Formation professionnelle et continue

## 6 Annexe 1: Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité

Documents	Source
Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de boulangère-pâtissière-chocolatière CFC/boulangier-pâtissier-chocolatier CFC	<p><i>Version électronique</i> Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (<a href="http://www.bvz.admin.ch">www.bvz.admin.ch</a> &gt; Professions A-Z)</p> <p><i>Version papier</i> Office fédéral des constructions et de la logistique (<a href="http://www.bundespublikationen.admin.ch/fr.html">www.bundespublikationen.admin.ch/fr.html</a> )</p>
Plan de formation relatif à l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de boulangère-pâtissière-chocolatière CFC/boulangier-pâtissier-chocolatier CFC	Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) <a href="http://www.swissbaker.ch">www.swissbaker.ch</a>
Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final, et leurs annexes (y compris une grille d'évaluation et éventuellement le dossier des prestations des cours interentreprises et/ou le dossier des prestations à la formation à la pratique professionnelle)	Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) <a href="http://www.swissbaker.ch">www.swissbaker.ch</a>
Dossier de formation	Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) <a href="http://www.swissbaker.ch">www.swissbaker.ch</a>
Rapport de formation	Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)
[Documentation de la formation en entreprise]	<a href="http://www.swissbaker.ch">www.swissbaker.ch</a>
[Programme de formation pour les entreprises formatrices]	Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)
[Équipement/gamme de produits minimum dans l'entreprise formatrice]	<a href="http://www.swissbaker.ch">www.swissbaker.ch</a>
[Programme de formation pour les cours interentreprises]	Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)
[Règlement d'organisation pour les cours interentreprises]	<a href="http://www.swissbaker.ch">www.swissbaker.ch</a>
[Plan d'étude pour les écoles professionnelles]	Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)
[Règlement de la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité]	<a href="http://www.swissbaker.ch">www.swissbaker.ch</a>
Liste des professions apparentées	Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) <a href="http://www.swissbaker.ch">www.swissbaker.ch</a>

## 7 Annexe 2: Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé (Etat le xx.xx.20xx [date d'entrée en vigueur])

L'art. 4, al. 1, de l'ordonnance 5 du 28 septembre 2007 relative à la loi sur le travail (ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, OLT 5 ; RS 822.115) **interdit de manière générale d'employer des jeunes à des travaux dangereux**. Par travaux dangereux, on entend tous les travaux qui, de par leur nature ou les conditions dans lesquelles ils s'exercent, sont susceptibles de nuire à la santé, à la formation, à la sécurité des jeunes ou à leur développement physique et psychique. En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper des personnes en formation boulangère—pâtissière-chocolatière CFC / boulangier-pâtissier-chocolatier CFC dès l'âge de 15 ans, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux dangereux mentionnés, pour autant que les mesures d'accompagnement suivantes en lien avec les sujets de prévention soient respectées :

<b>Dérogations à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux</b> (Base : ordonnance du DEFR du 12 janvier 2022 sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2 (État le 1er janvier 2023))	
<b>Art. 3</b>	<b>Contrainte physique</b>
3a	La manipulation sans moyens auxiliaires de charges de plus de : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 15 kg pour les hommes âgés de moins de 16 ans et 11 kg pour les femmes du même âge,</li> <li>2. 19 kg pour les hommes âgés de 16 ans à 18 ans non révolus et 12 kg pour les femmes du même âge.</li> </ol>
3b	Le travail à la tâche et les travaux qui entraînent des mouvements répétitifs ou en série impliquant des charges dont le cumul équivaut à plus de 3000 kg par jour ou le travail à la tâche.
3c	Les travaux qui s'effectuent de manière répétée, pendant plus de 2 heures par jour : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. dans une position courbée, inclinée sur le côté ou en rotation,</li> <li>2. à hauteur d'épaule ou au-dessus, ou</li> <li>3. en partie à genoux, en position accroupie ou couchée.</li> </ol>
<b>Art. 4</b>	<b>Influences physiques</b>
4a	Les travaux continus s'effectuant, pour des raisons techniques, à des températures supérieures à 30 °C ou proches de 0 °C ou inférieures à 0.
4b	Les travaux impliquant la manipulation d'agents chauds ou froids et présentant un risque élevé d'accident ou de maladie professionnels, notamment les travaux avec des fluides, des vapeurs et des gaz liquéfiés à basse température.
4c	Les travaux entraînant une exposition à un bruit continu ou impulsif dangereux pour l'ouïe ou exposant à un bruit à partir d'un niveau de pression sonore journalier équivalent $L_{EX,8h}$ de 85 dB(A).
<b>Art. 5</b>	<b>Agents chimiques impliquant des dangers physiques</b>
5a	Les travaux avec des substances et des préparations qui, en raison de leurs propriétés, sont associées à au moins une des mentions de danger (phrases H) ci-après dans la classification établie par le règlement (CE) no 1272/20086, dans la version mentionnée dans l'annexe 2, ch. 1, de l'ordonnance du 5 juin 2015 sur les produits chimiques (OChim) : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. gaz inflammables : H220, H221,</li> <li>2. aérosols inflammables : H222,</li> <li>3. liquides inflammables : H224, H225,</li> </ol>

<b>Dérogations à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux</b> (Base : ordonnance du DEFR du 12 janvier 2022 sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2 (État le 1er janvier 2023))	
<b>Art. 6</b>	<b>Agents chimiques impliquant des dangers toxicologiques</b>
6a	Les travaux avec des substances et des préparations qui, en raison de leurs propriétés, sont associées à au moins une des mentions de danger (phrases H) ci-après dans la classification établie par le règlement (CE) no 1272/20088, dans la version mentionnée dans l'annexe 2, ch. 1, OChim : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. corrosion cutanée : H314,</li> <li>2. sensibilisation respiratoire : H334,</li> <li>3. sensibilisation cutanée : H317</li> </ol>
<b>Art. 8</b>	<b>Outils de travail dangereux</b>
8b	Les outils de travail présentant des éléments en mouvement dont les zones dangereuses ne sont pas protégées par des dispositifs de protection ou le sont seulement par des dispositifs de protection réglables ; il s'agit notamment de zones d'entraînement, de cisaillement, de coupure, de perforation, de happement, d'écrasement ou de choc.
8c	Les machines ou les systèmes présentant un risque élevé d'accident ou de maladie professionnels, en particulier dans des conditions de service particulières ou lors de tâches d'entretien.
<b>Art. 10</b>	<b>Environnement de travail présentant un risque élevé d'accident professionnel</b>
10a	Les travaux impliquant un risque de chute, en particulier à des postes de travail en hauteur.

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Article <sup>3</sup>	Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel <sup>2</sup> de l'entreprise						
				Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les Cl	Appui de l'EP		En per- manence	Fréquem- ment	Occasionnel- lement
Manipulation de farines de céréales, d'ingrédients de boulangerie, d'enzymes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Substances sensibilisantes (Éventuellement interdiction d'exercer la profession [DIN] en raison d'une maladie professionnelle)</li> </ul>	6a	<p>SB MSST BCS, chapitre 6, examen d'aptitude à l'exposition à la farine «Manipulation de farine et de produits de panification», prévention MP</p> <p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, pages 28 et 29</p> <p>Port d'EPI, mesures de réduction de la poussière au poste de travail, consignes de nettoyage en matière d'hygiène du travail</p> <p>Brochure Suva n° 2702 «L'asthme du boulanger – une fatalité?»</p>	1re AA	1re AA	1re AA	Instruction en matière de règles permettant de réduire la poussière / hygiène du travail Démonstration d'utilisation de farines spéciales pour le saupoudrage Application pratique et contrôle	1re AA	2e AA	3e AA
Chargement et déchargement de rayonnages de stockage, de machines et de véhicules (matières premières, produits de boulangerie, etc.), manuellement ou avec des moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>Port et levage de charges</li> <li>Glissades/chutes sur sol mouillé</li> <li>Écrasement/coincement/coupure</li> <li>Sollicitation excessive du corps</li> </ul>	3a 10a	<p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 129</p> <p>SB MSST BCS, chapitre 7, «Ergonomie au poste de travail», 7.1.3 «Soulever et porter correctement une charge»</p> <p>Respect des poids maximaux autorisés (femmes/hommes) conformément aux recommandations de la Suva/du SECO</p>	1re AA			<p>Démonstration et application pratique</p> <p>Soulever et porter correctement une charge</p> <p>Sens et but de l'ordre et de la propreté dans l'entrepôt</p> <p>Outils possibles</p> <p>Recours à une personne forte</p> <p>Soulever et porter à deux</p>	1re AA	2° AA	3° AA

<sup>2</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>3</sup> Articles de l'ordonnance du DEFR du 12 janvier 2022 sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2 (État le 1er janvier 2023)

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Article <sup>5</sup>	Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel <sup>4</sup> de l'entreprise						
				Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les Cl	Appui de l'EP		En per- manence	Fréquen- ment	Occasionnel- lement
Chargement et déchargement de lave-vaisselle avec ou sans bande transporteuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact avec des produits chimiques/bases</li> <li>• Surfaces chaudes/vapeur</li> <li>• Points de coincement et de cisaillement</li> <li>• Bruit fort</li> </ul>	4b 4c 6a 8b	<p>SB MSST BCS, chapitre 3, «Instruction et planification»</p> <p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 89</p> <p>Port d'EPI</p> <p>Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.</p>	1 <sup>re</sup> AA	1 <sup>re</sup> AA		<p>Démonstration et instruction sur la machine</p> <p>Utilisation correcte des EPI</p> <p>Changement des bidons contenant du détergent concentré</p>	1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	3 <sup>e</sup> AA
Nettoyage d'installations, de machines et d'équipements avec des détergents alcalins, des détartrants (acides), de l'alcool  Remplissage et dosage de produits de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits chimiques corrosifs et inflammables</li> </ul>	5a 6a	<p>SB MSST BCS, chapitre 6.1 substances dangereuses</p> <p>Brochure Suva 11030.f «Substances dangereuses: ce qu'il faut savoir». Instructions sur les fiches de données de sécurité</p> <p>Instruction du personnel sur la manipulation correcte des substances dangereuses</p> <p>Port d'EPI (lunettes de protection, gants)</p> <p>Des informations supplémentaires spécifiques aux produits se trouvent dans les fiches de données de sécurité (FDS) .</p>	1 <sup>re</sup> AA	1 <sup>re</sup> AA		<p>Instruction sur les symboles de danger/consignes de sécurité</p> <p>Moins, c'est plus! Indications sur la protection de l'environnement</p> <p>Démonstration d'application correcte</p> <p>Démonstration pulvérisation d'eau sur une surface chaude. «Formation de vapeur»</p> <p>Utilisation correcte des EPI (Lunettes de protection, gants)</p>	1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	3 <sup>e</sup> AA

<sup>4</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>5</sup> Articles de l'ordonnance du DEFR du 12 janvier 2022 sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2 (État le 1er janvier 2023)

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Article <sup>7</sup>	Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel <sup>6</sup> de l'entreprise						
				Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les Cl	Appui de l'EP		En per- manence	Fréquen- ment	Occasionnel- lement
<p>Utilisation de machines de production et de transformation de pâte</p> <p>-Machine à rouler les croissants automatique, semi-automatique ou conventionnelle</p> <p>-Façonneuse et laminoir</p> <p>-Diviseuse et bouleuse automatique ou semi-automatique</p> <p>-Pétrin à spirale et pétriseur/malaxeur planétaires</p> <p>-Diviseuse et machine de pesage</p> <p>-Machine combinée/malaxeur</p> <p>-Broyeuse à cylindres</p> <p>-Machine de remplissage, tempéreuse et installation de remplissage de corps creux<sup>2</sup></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Coincement, écrasement, coupure et cisaillement par des machines et outils</li> <li>● Choc dû à un couvercle qui s'ouvre brusquement</li> <li>● Contact avec des substances sensibilisantes</li> <li>● Sollicitation excessive du corps (tourage, travaux au-dessus de la tête)</li> <li>● Incendie/explosion suite à une fuite de gaz dans le cadre de systèmes chauffés</li> </ul>	<p>3a</p> <p>3b</p> <p>3c</p> <p>5a</p> <p>6a</p> <p>8b</p> <p>8c</p>	<p>SB MSST BCS, chapitre 3, instruction: machine à rouler les croissants, laminoir, diviseuse et bouleuse, pétrin, chocoma, machine combinée, malaxeur planétaire, malaxeurs et broyeuse à cylindres</p> <p>SB MSST BCS, chapitre 8, «Détermination des dangers», 8.1.4 Check-list «gaz liquéfié», «Gaz liquéfié: changement de bouteilles sans danger»</p> <p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 67</p> <p>Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.</p> <p>Beaucoup de force étant nécessaire, il faut tenir compte de la constitution physique! Femmes/hommes, port d'EPI</p> <p>Tourage de pâtes à grande échelle non adapté aux jeunes de 15 ans.</p> <p>La manipulation de bouteilles de gaz est interdite aux jeunes gens.</p>	<p>1<sup>re</sup> AA</p>	<p>1<sup>re</sup> AA</p>	<p>1<sup>re</sup> AA</p>	<p>Démonstration et application pratique: sécurité sur machine: «Ne pas mettre les mains dans des machines en marche ou se pencher par-dessus ces dernières». Nettoyage de machine, et notamment des racles</p> <p>Utilisation correcte des EPI (masques de protection contre les poussières fines FFP2 et gants)</p> <p>Mention du fait que le changement des bouteilles de gaz est du ressort du cosec ou d'une personne qualifiée!</p>	<p>1<sup>re</sup> AA</p>	<p>2<sup>e</sup> AA</p>	<p>3<sup>e</sup> AA</p>

<sup>6</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>7</sup> Articles de l'ordonnance du DEFR du 12 janvier 2022 sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2 (État le 1er janvier 2023)

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Article <sup>9</sup>	Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel <sup>8</sup> de l'entreprise						
				Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En per- manence	Fréquem- ment	Occasionnel- lement
Enfournement, utilisation, cuisson et nettoyage de grands fours	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact avec des matières chaudes</li> <li>• Écrasement par des portes de four/plaques de cuisson</li> <li>• Surfaces chaudes</li> <li>• Produits chimiques</li> <li>• Soulèvement et manipulation d'appareils à enfourner</li> </ul>	3a 6a 8b	SB MSST BCS, chapitre 3, instruction «fours»  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 75 Port d'EPI	1 <sup>re</sup> AA	1 <sup>re</sup> AA		Démonstration et application pratique ainsi que sécurité au niveau du four  Nettoyage : utilisation correcte des EPI, et notamment des lunettes de protection, masque de protection contre les poussières fines FFP2, gants pour prévenir les brûlures		1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA

<sup>8</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>9</sup> Articles de l'ordonnance du DEFR du 12 janvier 2022 sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2 (État le 1er janvier 2023)

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Article <sup>11</sup>	Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel <sup>10</sup> de l'entreprise							
				Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation			
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En per- manence	Fréquen- ment	Occasionnel- lement	
<p>Saumurage de pâtons avec de la soude caustique</p> <p>Remplissage et transvasement de la base dans des machines ou des récipients, et élimination/neutralisation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact avec des substances dangereuses</li> <li>• produits chimiques corrosifs (yeux, peau et voies respiratoires)</li> <li>• Mise en danger d'autrui et/ou de l'environnement</li> </ul>	6a	<p>SB MSST BCS, chapitre 6.1 substances dangereuses</p> <p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 144</p> <p>Brochure Suva 11030.f</p> <p>Instruction du personnel, manipulation correcte des bases et des acides</p> <p>Port d'EPI</p> <p>Des informations supplémentaires, spécifiques aux produits se trouvent dans les fiches de données de sécurité (FDS).</p> <p>«Nouveaux symboles – mêmes dangers» CHEMINFO.ch</p>	1 <sup>re</sup> AA				<p>Instruction sur les symboles de danger/consignes de sécurité</p> <p>Démonstration avec un œuf de poule. Important! Ne pas utiliser de récipient en aluminium!</p> <p>Montrer l'effet de la base sur la structure protéique: l'effet est comparable sur l'œil et la muqueuse.</p> <p>Dommages irréversibles</p> <p>Utilisation correcte des EPI</p> <p>Instruction d'urgence</p> <p>Expliquer et appliquer le concept de douche oculaire</p>	1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	3 <sup>e</sup> AA

<sup>10</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>11</sup> Articles de l'ordonnance du DEFR du 12 janvier 2022 sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2 (État le 1er janvier 2023)

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Article <sup>13</sup>	Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel <sup>12</sup> de l'entreprise						
				Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En per- manence	Fréquem- ment	Occasionnel- lement
Utilisation et nettoyage de friteuses/installations de friture automatiques ou semi-automatiques  Nettoyage (filtres) ou changement de la matière grasse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surfaces chaudes</li> <li>• Risque de surchauffe/d'incendie</li> <li>• Fumées</li> <li>• Produits de nettoyage corrosifs</li> </ul>	4b 6a	SB MSST BCS, chapitre 3, instruction «friteuse»  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 77  Instruction du personnel, manipulation correcte de la friteuse  Manipulation de la couverture anti-feu  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>re</sup> AA			Démonstration et application pratique L'eau et l'huile chaude ne font pas bon ménage  Travail en toute sécurité sur la friteuse  Instruction d'urgence		1 <sup>re</sup> et 2 <sup>e</sup> AA	3 <sup>e</sup> AA
Raccordement d'équipements à des installations à air comprimé ou compresseurs pour installations de remplissage et de pulvérisation  Utilisation d'appareils de nettoyage à haute pression et à vapeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projection d'objets en cas de travaux de nettoyage à air comprimé et à haute pression</li> <li>• Vapeur chaude</li> <li>• Substances sensibilisantes</li> </ul>	4b 6a 8b	SB MSST BCS, chapitre 3, instruction «installation à air comprimé»  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 90  Port d'EPI  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>re</sup> AA			Démonstration et application pratique  Utilisation correcte des EPI		1 <sup>re</sup> et 2 <sup>e</sup> AA	3 <sup>e</sup> AA
Travaux avec des fonceuses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Points de coincement et d'écrasement</li> <li>• Surfaces chaudes</li> </ul>	4b 8b	SB MSST BCS, chapitre 3, «Instruction et planification»  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 80  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>re</sup> AA			Démonstration et application pratique		1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> et 3 <sup>e</sup> AA

<sup>12</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>13</sup> Articles de l'ordonnance du DEFR du 12 janvier 2022 sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2 (État le 1er janvier 2023)

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Article <sup>15</sup>	Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel <sup>14</sup> de l'entreprise						
				Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les Cl	Appui de l'EP		En per- manence	Fréquem- ment	Occasionnel- lement
Utilisation de batteurs-mélangeurs, mixeurs Stephan, broyeurs pour les restes de pain, moulins pour céréales, chapelures, noix et graines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éléments rotatifs tranchants</li> <li>• Points de coincement et d'écrasement et coupure</li> <li>• Bruit fort</li> <li>• Poussières sensibilisantes</li> </ul>	4c 6a 8b	SB MSST BCS, chapitre 3, «Instruction et planification»  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 68  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>re</sup> AA			Démonstration et application pratique Utilisation correcte des EPI	1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	3 <sup>e</sup> AA
Utilisation de chalumeaux, réchauds à gaz  *(butane et propane), changement de bouteilles de gaz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Danger d'incendie et d'explosion suite à une fuite de gaz incontrôlée</li> <li>• Jets de flammes</li> </ul>	5a	SB MSST BCS, chapitre 8, «Détermination des dangers», 8.1.4. Check-list «gaz liquéfié»  SB MSST BCS, chapitre 8, 8.1.5 «Bouteille de gaz: changement de bouteilles sans danger»  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, pages 83 et 98  Instruction du personnel, manipulation correcte de propane et de butane  * Les jeunes gens ont l'interdiction de changer des bouteilles sans surveillance!	1 <sup>re</sup> AA	1 <sup>re</sup> AA		Démonstration et application pratique  Il faut faire appel au cosec ou à une personne qualifiée pour changer les bouteilles ou cartouches de gaz vides !	1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	3 <sup>e</sup> AA
Utilisation de machines à nettoyer les plaques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risque d'entraînement entre les cylindres/brosses</li> <li>• Bruit fort</li> <li>• Perforation et coupure</li> <li>• Travaux prolongés et répétitifs dans une position courbée, inclinée sur le côté ou en rotation</li> </ul>	3c 4c 8b	SB MSST BCS, chapitre 3, instruction «machine à nettoyer les plaques»  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 79  Port d'EPI/protections auditives, gants résistant aux coupures  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>re</sup> AA			Démonstration et application pratique  Utilisation correcte des EPI		1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> et 3 <sup>e</sup> AA

<sup>14</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>15</sup> Articles de l'ordonnance du DEFR du 12 janvier 2022 sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2 (État le 1er janvier 2023)

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Article <sup>17</sup>	Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel <sup>16</sup> de l'entreprise						
				Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
Utilisation et nettoyage de trancheuses (à pain, saucisses, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coupure</li> </ul>	8b 8c	SB MSST BCS, chapitre 8, «Détermination des dangers», 8.1.8 «Prévention des coupures et blessures perforantes»  Port d'EPI  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>re</sup> AA			Démonstration et application pratique		1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> et 3 <sup>e</sup> AA
Utilisation de machines à emballer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coupure, écrasement et cisaillement par des couteaux, des pales en rotation et des bandes transporteuses</li> </ul>	8b 8c	Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 102  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>re</sup> AA			Démonstration et application pratique  Utilisation correcte des EPI	1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	3 <sup>e</sup> AA
Utilisation et nettoyage de sorbetières ou machines à glace (freezer, machines à crème glacée)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Points de coincement et d'écrasement</li> <li>Points de cisaillement lors de la rotation des pales qui servent au mélange et au raclage</li> <li>Coupure</li> </ul>	8b 8c	SB MSST BCS, chapitre 3, instruction «sorbetière ou machine à glace»  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 85  Port d'EPI lors du nettoyage  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>re</sup> AA			Démonstration et application pratique Nettoyage Utilisation correcte des EPI	1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	3 <sup>e</sup> AA
Travaux dans des fournils chauds	<ul style="list-style-type: none"> <li>Température de l'air et température de rayonnement élevée (supérieure à 28° C), les mois d'été notamment</li> </ul>	4a	SB MSST BCS, chapitre 6, «Prévention de la santé», 6.12.3 Travailler par de fortes chaleurs  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 62	1 <sup>re</sup> AA			Information sur les règles de conduite importantes  Alimentation et boisson			En cas d'actualité : Tout le personnel
Travaux dans le froid, respectivement dans des chambres froides	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risque d'enfermement</li> <li>Basses températures ambiantes</li> </ul>	4a	Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 110  Port d'EPI/vêtements de protection contre le froid	1 <sup>re</sup> AA			Démonstration et application pratique  Utilisation correcte des EPI	1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	3 <sup>e</sup> AA

<sup>16</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>17</sup> Articles de l'ordonnance du DEFR du 12 janvier 2022 sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2 (État le 1er janvier 2023)

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Article <sup>19</sup>	Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel <sup>18</sup> de l'entreprise						
				Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En per- manence	Fréquem- ment	Occasionnel- lement
Utilisation de compacteurs de déchets et manutention de conteneurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Points de coincement et de cisaillement, perforation et coupure</li> <li>• Chutes</li> </ul>	8b 8c	<p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 157</p> <p>Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.</p>	1 <sup>re</sup> AA			Démonstration et application pratique	1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	3 <sup>e</sup> AA
Nettoyage et entretien d'installations et de machines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Électrocution</li> <li>• Chute due à des pièces démontées</li> <li>• Éléments de machines en mouvement</li> <li>• Points de coincement et d'écrasement, coupure</li> <li>• Risque de chute (échelles)</li> <li>• Charges lourdes</li> <li>• Substances sensibilisantes</li> </ul>	3a 6a 8b 8c 10a	<p>Port d'EPI</p> <p>SB MSST BCS, chapitre 3, instruction sur les machines, «dangers – dispositifs de protection – nettoyage et entretien»</p> <p>SB MSST BCS, chapitre 7, 7.1.3 «Soulever et porter correctement une charge»</p> <p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard» – sécurité et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries, page 65</p> <p>Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.</p>	1 <sup>re</sup> AA			<p>Démonstration</p> <p>Instruction sur le nettoyage</p> <p>Outils possibles</p> <p>Indication des substances dangereuses, signalisation des fuites, risques de glissade liés aux sols mouillés par des panneaux «Attention»</p> <p>Utilisation correcte des EPI (masque de protection contre les poussières fines FFP2 et gants)</p>	1 <sup>re</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	3 <sup>e</sup> AA

**Légende** : CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle; AA : année d'apprentissage

<sup>18</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>19</sup> Articles de l'ordonnance du DEFR du 12 janvier 2022 sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2 (État le 1er janvier 2023)

## Glossaire (\*voir Lexique [Recherche](#) - [Lexique](#))

### **Cadre européen des certifications (CEC)**

Le cadre européen des certifications pour l'éducation et la formation tout au long de la vie (CEC) vise à permettre la comparabilité des compétences et qualifications professionnelles entre les pays européens. Afin de relier les qualifications nationales au CEC et donc de pouvoir les comparer aux qualifications d'autres pays européens, plusieurs Etats membres élaborent des cadres nationaux des certifications (CNC).

### **Cadre national des certifications (CNC formation professionnelle)**

Le cadre des certifications a pour but d'accroître la transparence et la comparabilité, au niveau tant national qu'international, des diplômes de la formation professionnelle et de faciliter ainsi la mobilité sur le marché du travail. Le cadre des certifications comporte huit niveaux, distinguant chacun les trois catégories d'exigences «savoirs», «aptitudes» et «compétences». Un supplément descriptif standardisé du certificat est établi pour chaque diplôme de la formation professionnelle initiale.

### **Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (CSDPQ)**

Chaque ordonnance sur la formation professionnelle initiale définit, à la section 10, la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (commission) de la profession concernée ou du champ professionnel correspondant.

La commission est à la fois un organe stratégique regroupant les partenaires de la formation professionnelle en question et doté d'une mission de surveillance, et un instrument d'avenir au service de la qualité selon l'art. 8 LFPr<sup>20</sup>.

### **Compétence opérationnelle**

Les compétences opérationnelles permettent de gérer efficacement les situations professionnelles. Concrètement, un professionnel confirmé est capable de mettre en pratique de manière autonome un ensemble de connaissances, d'aptitudes et de comportements en fonction de chaque situation. Les personnes qui suivent une formation acquièrent peu à peu les compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles correspondant aux différentes compétences opérationnelles.

### **Cours interentreprises (CI)\***

Les cours interentreprises visent à transmettre et à faire acquérir un savoir-faire de base. Ils complètent la formation en entreprise et la formation scolaire.

### **Domaine de compétences opérationnelles**

Les actions professionnelles, c'est-à-dire les activités qui demandent des compétences similaires ou qui s'inscrivent dans un processus de travail comparable, sont regroupées en domaines de compétences opérationnelles.

---

<sup>20</sup> RS 412.10

### Domaines de qualification\*

Trois domaines de qualification figurent en règle générale dans l'ordonnance sur la formation. Ce sont respectivement le travail pratique, les connaissances professionnelles et la culture générale.

- **Domaine de qualification «travail pratique»:** Le travail pratique peut revêtir deux formes: celle d'un travail pratique individuel (TPI) ou celle d'un travail pratique prescrit (TPP).
- **Domaine de qualification «connaissances professionnelles»:** L'examen portant sur les connaissances professionnelles représente le volet scolaire et théorique de l'examen final. La personne en formation subit un examen écrit ou des examens écrit et oral. Dans des cas dûment motivés, la culture générale peut être enseignée et évaluée en même temps que les connaissances professionnelles.
- **Domaine de qualification «culture générale»:** Ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance du SEFRI du 9 avril 2025 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale<sup>21</sup>. Si la culture générale est dispensée de manière intégrée, l'évaluation se fait en même temps que le domaine de qualification «connaissances professionnelles».

### Dossier de formation\*

Le dossier de formation est un instrument servant à promouvoir la qualité de la formation à la pratique professionnelle. La personne en formation y consigne tous les travaux importants accomplis en lien avec les compétences opérationnelles qu'elle doit acquérir. En consultant le dossier de formation, le/la formateur/trice mesure l'évolution de la formation et l'engagement personnel dont fait preuve la personne en formation.

### Enseignement des connaissances professionnelles

Les personnes en formation acquièrent les qualifications professionnelles en suivant l'enseignement dispensé par l'école professionnelle. Les objectifs et les exigences sont définis dans le plan de formation. Les notes semestrielles de l'enseignement des connaissances professionnelles sont prises en compte dans la note globale de la procédure de qualification à titre de note d'expérience.

### Entreprise formatrice\*

La formation à la pratique professionnelle est dispensée dans des entreprises tant du secteur privé que du secteur public. À cet effet, les entreprises doivent être au bénéfice d'une autorisation de former délivrée par l'autorité cantonale compétente.

### Lieux de formation\*

La force de la formation professionnelle réside dans sa relation étroite avec le monde du travail. Celle-ci se reflète dans la collaboration entre les trois lieux de formation qui dispensent ensemble la formation initiale: l'entreprise formatrice, l'école professionnelle et les cours interentreprises.

### Objectifs et exigences de la formation professionnelle initiale

Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale figurent dans l'Orfo et dans le plan de formation. Dans le plan de formation, ils sont définis sous la forme de domaines de compétences opérationnelles, de compétences opérationnelles et d'objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation (entreprise formatrice, école professionnelle et cours interentreprises).

---

<sup>21</sup> RS 412.101.241

### **Objectifs évaluateurs**

Les objectifs évaluateurs concrétisent les compétences opérationnelles et intègrent l'évolution des besoins de l'économie et de la société. Ils sont reliés entre eux de manière cohérente dans le cadre de la coopération entre les lieux de formation. Dans la plupart des cas, les objectifs rattachés à l'entreprise formatrice, à l'école professionnelle et aux cours interentreprises sont différents. Mais la formulation peut aussi être la même (p. ex. pour la sécurité au travail, la protection de la santé ou les activités artisanales).

### **Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation; Orfo)**

Une Orfo réglemente notamment, pour une profession donnée, l'objet et la durée de la formation professionnelle initiale, les objectifs et les exigences de la formation à la pratique professionnelle et de la formation scolaire, l'étendue des contenus de la formation, les parts assumées par les lieux de formation, les procédures de qualification, les certificats délivrés et les titres décernés. En règle générale, l'Ortra dépose une demande auprès du SEFRI en vue de l'édiction d'une Orfo, qu'elle élabore en collaboration avec la Confédération et les cantons. La date d'entrée en vigueur d'une Orfo est définie par les partenaires de la formation professionnelle. Le SEFRI est l'instance chargée de l'édiction.

### **Organisation du monde du travail (Ortra)\***

Dénomination collective, l'expression «organisations du monde du travail» désigne à la fois les partenaires sociaux, les associations professionnelles ainsi que d'autres organisations compétentes et prestataires de la formation professionnelle. L'Ortra responsable d'une profession définit les contenus du plan de formation, organise la formation professionnelle initiale et constitue l'organe responsable des cours interentreprises.

### **Partenariat sur la formation professionnelle\***

La formation professionnelle est la tâche commune de la Confédération, des cantons et des organisations du monde du travail. Ces trois partenaires associent leurs efforts pour assurer une formation professionnelle de qualité et suffisamment de places d'apprentissage.

### **Personne en formation\***

Est considérée/considéré comme personne en formation celle ou celui qui a achevé la scolarité obligatoire et a conclu un contrat d'apprentissage régi par une ordonnance sur la formation.

### **Plan de formation**

Le plan de formation accompagne l'ordonnance sur la formation. Il contient les bases de la pédagogie professionnelle, le profil de qualification, les compétences opérationnelles regroupées en domaines de compétences opérationnelles et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Le contenu du plan de formation est du ressort de l'Ortra nationale. Le plan de formation est élaboré et signé par l'Ortra/les Ortra.

### **Procédure de qualification\***

L'expression «procédure de qualification» est utilisée pour désigner toutes les procédures permettant de constater si une personne dispose des compétences opérationnelles définies dans l'Orfo correspondante.

### **Profil de qualification**

Le profil de qualification décrit les compétences opérationnelles que toute personne doit posséder à l'issue de sa formation. Il est établi à partir du profil d'activités et sert de base à l'élaboration du plan de formation.

### **Rapport de formation\***

Les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise donnent périodiquement lieu à un contrôle dont les résultats sont consignés dans le rapport de formation. Le contrôle revêt la forme d'un entretien structuré entre la formatrice/le formateur et la personne en formation.

### **Responsables de la formation professionnelle\***

Le cercle des responsables de la formation professionnelle comprend tous les spécialistes qui dispensent une partie de la formation initiale aux apprenti-e-s, qu'il s'agisse de la formation à la pratique professionnelle ou de la formation scolaire: formateurs actifs/formatrices actives dans les entreprises formatrices, formateurs/trices pour les cours interentreprises, enseignant-e-s de la formation initiale scolaire, expert-e-s aux examens.

### **Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI)**

En collaboration avec les partenaires de la formation professionnelle que sont les cantons et les organisations du monde du travail, le SEFRI assure la qualité et le développement continu de l'ensemble du système. Il veille à la comparabilité et à la transparence des offres dans toute la Suisse.

### **Travail pratique individuel (TPI)**

Le TPI est l'une des deux formes que peut revêtir l'examen des compétences dans le domaine de qualification «travail pratique». L'examen a lieu dans l'entreprise formatrice dans le cadre d'un mandat à réaliser pour l'entreprise. Il est régi par les «Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final» de la profession correspondante.

### **Travail pratique prescrit (TPP)\***

Dans certaines professions, le travail pratique ne revêt pas la forme d'un travail individuel mais celle d'un travail prescrit. Deux experts en suivent l'exécution pendant toute la durée de l'examen. Tous les candidats accomplissent le même travail conformément aux dispositions figurant dans l'Orfo (points d'appréciation et durée de l'épreuve).