

SAVOIRS ASSOCIÉS

S1 : MATIÈRES PREMIÈRES, PRODUITS ET TECHNIQUES DE FABRICATION.

- S 1.1 les documents de l'organisation de la production
- S 1.2 les pâtes
- S 1.3 les crèmes, appareils et garnitures
- S 1.4 les termes techniques

S2 : LES ÉQUIPEMENTS ET LES MATÉRIELS.

- S 2.1 les locaux de fabrication
- S 2.2 le matériel frigorifique
- S 2.3 le matériel du chaud et du froid
- S 2.4 les instruments de mesure
- S 2.5 le matériel de fabrication
- S 2.6 le matériel de cuisson
- S 2.7 le matériel de nettoyage et de désinfection

S3 : LES SCIENCES APPLIQUÉES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIÈNE ET AUX ÉQUIPEMENTS.

- S 3.1 bases biochimiques de la production en pâtisserie boulangère
- S 3.2 étude nutritionnelle des produits de pâtisserie boulangère
- S 3.3 comportement alimentaire
- S 3.4 hygiène et prévention
- S 3.5 hygiène et sécurité des matériels, des équipements et des locaux

S4 : ENVIRONNEMENT COMMERCIAL DE LA PRODUCTION.

- S 4.1 le secteur professionnel
- S 4.2 l'aspect commercial de la profession
- S 4.3 les lieux de vente
- S 4.4 organisation de l'entreprise
- S 4.5 la gestion de l'entreprise

S1 MATIÈRES PREMIÈRES, PRODUITS ET TECHNIQUES DE FABRICATION

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE On se limitera à :
<p>S 1.1. Les documents de l'organisation de la production :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La fiche de calculs des recettes - La fiche technique des produits en pâtes levées - La fiche technique des produits de pâtisserie boulangère, sucrés et salés. - 	<p>Rédiger les documents à partir d'une commande. Effectuer les calculs professionnels. Établir un diagramme.</p>
<p>S 1.2 Les pâtes</p> <p>S 1.2.1. Les pâtes à foncer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâte brisée sucrée - pâte brisée salée - pâte sucrée - pâte sablée <p>S 1.2.2. Les pâtes feuilletées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - feuilletage rapide - feuilletage classique - feuilletage inversé - feuilletage viennois 	<p>Citer les matières premières utilisées. (y compris les produits alimentaires intermédiaires PAI) Citer leur origine et leur mode de conservation avant et après utilisation. Citer la réglementation en vigueur concernant les denrées et les procédés de fabrications. Expliquer le rôle des ingrédients dans une recette. Décrire les procédés de fabrication. Expliquer les conséquences des incidents de fabrication. Utiliser le vocabulaire professionnel adapté. Expliquer l'incidence d'une méthode de travail sur le produit fini. Définir un état de cuisson (à blanc, garni) suivant le produit fini. Citer deux utilisations possibles de chaque pâte.</p> <p>Citer les matières premières utilisées. (y compris les produits alimentaires intermédiaires PAI) Citer leur origine et leur mode de conservation avant et après utilisation. Citer la réglementation en vigueur concernant les denrées et les fabrications. Expliquer les procédés de fabrication dans une recette. Décrire les procédés de fabrication de la détrempe à la cuisson. Utiliser le vocabulaire professionnel adapté. Expliquer l'incidence d'une méthode de travail sur le produit fini. Citer les caractéristiques de chaque feuilletage. Expliquer l'évolution du produit avant et pendant la cuisson. Citer une utilisation possible de chaque feuilletage.</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE On se limitera à :
<p>S 1.2.3 Les pâtes levées et levées feuilletées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâte levée feuilletée - pâte à brioche - pâte à pain au lait - pâte à pain de mie - pâte à pain de tradition française - pâte à pain courant français - pâte à pain de méteil - pâte à pain de campagne 	<p>Citer les matières premières utilisées. (y compris les produits alimentaires intermédiaires PAI)</p> <p>Citer leur origine et leur mode de conservation avant et après utilisation.</p> <p>Citer la réglementation en vigueur concernant les denrées et les procédés de fabrications.</p> <p>Expliquer le rôle des ingrédients dans une recette.</p> <p>Décrire les procédés de fabrication.</p> <p>Citer les différentes méthodes de fermentation.</p> <p>Expliquer l'incidence d'une méthode de travail sur le produit fini.</p> <p>Utiliser le vocabulaire professionnel adapté.</p> <p>Expliquer l'incidence d'une méthode de fermentation sur l'organisation du travail.</p> <p>Expliquer l'évolution du produit, avant, pendant et après la cuisson. (ressuage)</p> <p>Citer la réglementation en vigueur du pain de tradition française et pain courant français.</p>
<p>S 1.2.4. Les autres pâtes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâte à choux - pâte à biscuit (génoise, cuillère, Savoie) - pâte crémée sucrée (cake, quatre quarts) - pâte crémée salée (cake) - pâte à crêpes - pâte à frire - pâte morte 	<p>Citer les matières premières utilisées (y compris les produits alimentaires intermédiaires PAI).</p> <p>Citer leur origine et leur mode de conservation avant et après utilisation.</p> <p>Citer et appliquer la réglementation en vigueur concernant les denrées et les fabrications. (les guides de bonnes pratiques en vigueur)</p> <p>Expliquer le rôle des ingrédients dans une recette.</p> <p>Décrire les procédés de fabrication.</p> <p>Expliquer les conséquences des incidents de fabrication.</p> <p>Utiliser le vocabulaire professionnel adapté.</p> <p>Expliquer l'évolution du produit, avant, pendant et après la cuisson (ressuage)</p>

<p align="center">CONNAISSANCES</p>	<p align="center">LIMITES DE CONNAISSANCE On se limitera à :</p>
<p>S 1.3. Les crèmes, appareils et garnitures :</p> <p>S 1.3.1. à base de produits laitiers :</p> <ul style="list-style-type: none"> - crème pâtissière - crème mousseline (pâtissière émulsionnée). au beurre - crème à flan - crème fouettée (chantilly et salée) - béchamel - appareils à crème prise salés, sucrés <p>S 1.3.2. à base de fruits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - crème cuite à base de fruits - crème d'amande et frangipane - crème et appareil citron - appareil à pizza 	<p>Citer les matières premières utilisées. (y compris les produits alimentaires intermédiaires PAI)</p> <p>Citer leur origine et leur mode de conservation avant et après utilisation.</p> <p>Citer la réglementation en vigueur concernant les denrées et les procédés de fabrications.</p> <p>Citer les risques mentionnés dans les Guides de bonnes pratiques en vigueur.</p> <p>Décrire les procédés de fabrication jusqu'à la conservation.</p> <p>Citer les incidents possibles et leurs conséquences.</p> <p>Utiliser le vocabulaire technique adapté. Expliquer le rôle des ingrédients.</p> <p>Définir les différentes crèmes et garnitures.</p>
<p>S 1.4. Les termes techniques.</p> <p>Le vocabulaire professionnel</p>	<p>Utiliser le vocabulaire professionnel adapté.</p> <p>Définir les termes professionnels liés aux tâches, aux procédés, aux produits et les utilisés à bon escient.</p>

DATE :

Candidat N° :

CALCUL DES RECETTES

Commande :	Commande :	Commande :
Recette de base :	Recette de base :	Recette de base :
		Pains garnis
Commande :	Commande :	Commande :
Recette de base :	Recette de base :	Ingrédients à disposition :

S 3 - LES SCIENCES APPLIQUÉES A L'ALIMENTATION A L HYGIÈNE ET A L'ENVIRONNEMENT

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
S 3.1 Bases biochimiques de la production en pâtisserie boulangère	
S 3-1 -1 Constituants alimentaires impliqués dans la production des produits de pâtisserie boulangère	<ul style="list-style-type: none"> - donner pour chaque ingrédient utilisé en pâtisserie boulangère, le ou les constituants essentiels - mettre en évidence à l'aide d'expériences simples les principaux constituants de la farine : amidon, protéines
<p>S 3.1-2 Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pâtisserie boulangère :</p> <ul style="list-style-type: none"> • état physique • solubilité • diffusion • suspension • émulsion <p>S 3.1-3 Modifications physico-chimiques liées à l'action de l'air, de la chaleur (sèche, humide) au cours :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de la fabrication des pâtes et des crèmes • de leur conservation <p>et incidences sur la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> - à partir des procédures de fabrication des pâtes et des crèmes préparées en pâtisserie boulangère, identifier les propriétés mises en œuvre ainsi que les modifications physico-chimiques qui interviennent au cours de leur fabrication et de leur conservation - justifier les techniques mises en œuvre et l'utilisation des ingrédients en raison de leurs propriétés - indiquer les conséquences nutritionnelles et organoleptiques de ces transformations - donner les étapes de l'hydrolyse de l'amidon
<p>S 3.2 - Étude nutritionnelle des produits de pâtisserie boulangère</p> <p>Place souhaitable des produits de pâtisserie boulangère dans l'alimentation rationnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - comparer, à partir de d'éléments fournis, les caractéristiques nutritionnelles de différentes préparations - indiquer les quantités souhaitables de pain ou de produits équivalents pour maintenir l'équilibre de la ration alimentaire pour l'enfant, l'adolescent, l'adulte (en fonction de l'activité physique et de l'âge)
<p>S 3.3 Comportement alimentaire</p> <p>S 3-3-1 Évolution des modes alimentaires : influence du mode de vie, des attentes du consommateur, de l'évolution des produits...</p> <p>S 3.3-2 Qualité organoleptique des produits de pâtisserie boulangère</p> <ul style="list-style-type: none"> • caractéristiques organoleptiques des préparations de pâtisserie boulangère • appréciation des qualités organoleptiques et mise en valeur de la qualité organoleptique : associations d'aliments, environnement, facteurs psychologiques 	<ul style="list-style-type: none"> - commenter les évolutions de consommation alimentaire et identifier les attentes des consommateurs en matière de produits de panification diversifiés - donner les caractéristiques organoleptiques des produits (salés, sucrés) - mettre en relation la perception des divers organes des sens avec la qualité organoleptique de ces produits - donner des exemples d'associations d'aliments ou des exemples de facteurs qui participent à la mise en valeur des qualités organoleptiques des produits

<p>S 3.4 Hygiène et prévention</p> <p>S 3 .4 -1 Microbiologie appliquée</p>	
<p>Principaux agents microbiens utilisés en technologie boulangère (morphologie des levures, conditions de vie et de multiplication)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - indiquer le nom de l'agent utilisé en technologie boulangère - décrire les modes respiratoires (aérobie, anaérobie) de l'agent microbien et les conditions mises en œuvre en fabrication des produits de pâtisserie boulangère
<p>Principaux agents microbiens pouvant se développer sur les ingrédients utilisés en pâtisserie boulangère :</p> <ul style="list-style-type: none"> • aliments vecteurs (produits céréaliers, eau, lait, œufs, matières grasses, fruits autres ingrédients ...) • risques d'intoxications, de maladies infectieuses • mesures sanitaires mises en œuvre par l'agro-alimentaire (traitements subis, conditions de conservation....) 	<ul style="list-style-type: none"> - nommer les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires ou de maladies infectieuses et les aliments vecteurs correspondant utilisés en pâtisserie boulangère - indiquer les mesures prises par l'industrie agroalimentaire : traitements physiques, traitements chimiques, conservation des denrées d'origine animale et des denrées d'origine végétale, conditions d'entreposage
<p>S 3. 4-2 Hygiène et prévention en milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sécurité sanitaire des denrées et des produits fabriqués : - risques microbiens, risques chimiques ... en milieu professionnel - conditions de mise en œuvre des denrées d'origine animale et des denrées d'origine végétale - propreté des locaux et protection de l'environnement - état de santé et hygiène du personnel : tenue professionnelle, hygiène corporelle, comportement dans le travail, contrôles médicaux... • dispositifs réglementaires ; réglementation sanitaire et guide des bonnes pratiques en milieu professionnel ; rôles des services de veille et de contrôle sanitaires ; obligations des professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> - identifier pour une situation professionnelle donnée, les divers risques sanitaires existants - justifier le choix des denrées, leur mise en œuvre en relation avec la qualité sanitaire des produits finis - indiquer les objectifs de la réglementation, le rôle des guides de bonnes pratiques - justifier les mesures relatives à : <ul style="list-style-type: none"> • l'état sanitaire des denrées et à leurs conditions de mise en œuvre en milieu professionnel • l'hygiène des locaux • l'état de santé et l'hygiène du personnel - indiquer le rôle des divers services et les obligations et responsabilité du professionnel vis à vis de la réglementation

<p>S 3.5 Hygiène et sécurité des matériels, des équipements et des locaux</p> <p>S 3.5-1 Matériaux, matériels et équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> • caractéristiques des revêtements de surfaces (sols, murs, plan de travail...) • matériels et équipements : aptitude à l'entretien, conception ergonomique, sécurité intégrée <p>S 3.5-2 Produits d'entretien et de désinfection ; produits d'hygiène corporelle</p> <p>S 3.5-3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</p> <p>S 3.5-4 Installation rationnelle des locaux professionnels : atelier de production, magasin de vente et locaux annexes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - justifier en fonction des contraintes d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité, le choix des matériaux, des matériels et des équipements d'un laboratoire de pâtisserie boulangère - justifier le choix d'un produit adapté à un usage professionnel précis - justifier les conditions d'utilisation d'un produit pour une utilisation donnée - à partir d'une situation professionnelle donnée, proposer un plan de nettoyage (choix des produits, des procédures, périodicité des opérations...) - situer sur un plan de local professionnel, les différents secteurs et indiquer les circuits utilisés par les denrées au cours de leur transformation pour une fabrication donnée jusqu'à la présentation au consommateur - indiquer les équipements qui participent à l'hygiène et à la sécurité en milieu professionnel (qualité sanitaire des productions, sécurité des personnes et des biens) depuis la réception des matières premières jusqu'à la vente au consommateur des produits finis
--	---

S4 ENVIRONNEMENT COMMERCIAL DE LA PRODUCTION

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S.4.1 Le secteur professionnel</p> <p>S 4.1.1. Identification du métier.</p> <p>S 4.1.2. Formes d'exercice du métier.</p> <p>S 4.1.3. Place de l'activité dans l'environnement économique « boulangerie-pâtisserie »</p>	<p>Énoncer les activités propres à la profession. Différencier les statuts du professionnel et les types d'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Boulangerie - pâtisserie - Boulangerie – pâtisserie, salon de thé - Boulangerie – pâtisserie - traiteur - Entreprise semi-industrielle et industrielle - Petite, moyenne et grande distribution - Laboratoire de recherche et de démonstration <p>Identifier la position de la profession dans l'environnement économique par rapport :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à l'alimentation de détail ; - au secteur alimentaire ; - à l'activité économique générale. (statistiques) -
<p>S.4.2. L'aspect commercial de la profession</p> <p>S 4.2.1. Les politiques commerciales.</p> <p>S 4.2.2. Les types de commercialisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en magasin - à consommer sur place - en livraison à domicile - en réalisation d'un service à l'extérieur 	<p>Identifier les différentes politiques commerciales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - artisanat : production, transformation ; - commerce : vente, revente, consommation sur place. <p>Identifier les différents types de commercialisation. Citer les différents impératifs spécifiques à ces types de commercialisation.</p>
<p>S.4.3. Les lieux de vente</p>	<p>Identifier les lieux de vente de pains, de viennoiseries et de pâtisserie.</p>

<p>S.4.4. Organisation de l'entreprise</p> <p>S 4.4.1. L'organisation rationnelle de l'entreprise de boulangerie - pâtisserie.</p> <p>S 4.4.2. La convention collective :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la boulangerie pâtisserie artisanale ; - de la pâtisserie artisanale <p>S 4.4.3. Les documents concernant la profession.</p>	<p>Identifier, à partir d'un organigramme :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les fonctions - les liaisons fonctionnelles - les liaisons hiérarchiques <p>Identifier et décrire, à partir d'un plan, les différents postes de travail.</p> <p>Identifier les lieux de consultation de la convention collective.</p> <p>Citer le rôle essentiel d'une convention collective et son utilité.</p> <p>Citer les spécificités des deux conventions collectives.</p> <p>Citer les catégories professionnelles.</p> <p>Citer les documents nationaux et européens. (ex : le recueil des usages, le guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie...)</p>
<p>S.4.5. La gestion de l'entreprise</p> <p>S 4.5.1. La gestion des stocks.</p> <p>S 4.5.2. L'étude des coûts :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour des produits fabriqués ; - pour des produits transformés ; - pour des produits revendus. 	<p>Compléter une fiche de stock en quantité et en valeur.</p> <p>Décrire la méthode PEPS. (Premier entré, premier sorti)</p> <p>Citer les éléments constitutifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'un coût ; (matières premières, main d'œuvre) - d'un prix.

MISE EN RELATION DES COMPÉTENCES ET DES SAVOIRS ASSOCIE
--

UNITÉ 1 ORGANISATION ET PRODUCTION

Compétences		Savoirs associés			
		S1	S2	S3	S4
C1	ORGANISER				
C2	RÉALISER.				
C3	CONTRÔLER				
C4	COMMUNIQUER				

UNITÉ 2 : ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE SCIENTIFIQUE ET COMMERCIAL APPLIQUÉ À LA PRODUCTION

Compétences		Savoirs associés			
		S1	S2	S3	S4
C4	COMMUNIQUER				

UNITÉ 3 : ÉVALUATION DE L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE

Compétences		Savoirs associés			
		S1	S2	S3	S4
C1	ORGANISER				
C2	RÉALISER.				
C3	CONTRÔLER				
C4	COMMUNIQUER				