

Plan d'enseignement

pour les cours interentreprises

Technologues en denrées alimentaires CFC

conformément à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale
du 5 septembre 2012

Domaine spécifique -produits de boulangerie

Table des matières

1.	But et objectif du plan d'enseignement pour les cours interentreprises Présentation	3
2.	Organisation et déroulement des cours interentreprises	
2.1	Obligation d'assister aux cours	3
2.2	Offres	3
2.3	Durée et moment des cours	3
3.	Coût des cours	3
4.	Contenu des cours et durée	4


	Programme cadre des cours interentreprises	5 - 8
--	---	--------------

Les bases de la formation reposent sans limitation sur les éléments suivants :

- loi sur la formation professionnelle du 1er janvier 2004 ;
- ordonnance relative à la loi sur la formation professionnelle du 1er janvier 2004 ;
- ordonnance sur la formation professionnelle initiale de technologue en denrées alimentaires CFC, du 5 septembre 2012 ;
- plan de formation, parties A à D (annexe à l'ordonnance sur la formation) du 5 septembre 2012 ;
- lois cantonales sur la formation professionnelle et ordonnances qui s'y rapportent.

Source de référence du plan d'enseignement pour les cours interentreprises

Communauté de travail pour la formation de technologues en denrées alimentaires
Elfenstrasse 19, 3000 Berne 6

 031 / 352 11 88

www.foodtechnologue.ch

1ère édition : 1er janvier 2013

1. But et objectif du plan d'enseignement pour les cours interentreprises

Présentation

Les cours interentreprises complètent la formation en entreprise. Ils ont pour but de donner à la personne en formation un aperçu pratique des processus fondamentaux se rapportant au domaine spécifique de la profession.

Les dispositions de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale, ainsi que les parties A et C du plan de formation qui s'y rapporte, s'appliquent aux cours interentreprises.

2. Organisation et déroulement

2.1 Obligation d'assister aux cours

Les entreprises formatrices sont chargées de faire participer aux cours interentreprises les personnes en formation chez elles. La fréquentation des cours interentreprises est obligatoire.

2.2 Offres

Les organismes qui proposent des cours formulent des propositions personnelles en accord avec les autorités cantonales compétentes. Ces offres sont adressées aux entreprises formatrices à l'attention des personnes en formation.

L'entreprise formatrice informe immédiatement par écrit l'organisme proposant le cours interentreprises, à l'attention des autorités cantonales, si la personne en formation ne peut pas participer au cours pour des raisons indépendantes de sa volonté (maladie certifiée par un médecin, accident, etc.)

2.3 Durée et moment des cours

Les cours interentreprises pour le domaine spécifique "produits de boulangerie" comportent 10 journées de 8 heures. Ils se déroulent pendant la première et la seconde année de formation. Les cours comportent les objectifs évaluateurs définis dans le plan de formation pour ce domaine spécifique.

3. Coût des cours

Le coût des cours interentreprises, après déduction des subventions, est, par principe, à la charge des entreprises formatrices. Cela ne doit pas entraîner de coûts supplémentaires pour les personnes en formation.

4. Contenu des cours et durée

Le contenu des cours se rapporte à la définition des objectifs évaluateurs contenus dans le plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de technologue en denrées alimentaires CFC du 5 septembre 2012 (partie A).

Les cours interentreprises durent 10 jours. Ils portent sur les points suivants dans le

domaine spécifique "produits de boulangerie" :

Cours/durée	Année	Objectifs évaluateurs
1 / 5 jours	1 ^{ère} année (D-CH KW 02, 03) (F-CH KW 04)	Produits à partir de pâte 5.1.1 Denrées alimentaires 5.1.2 Processus 5.1.4 Développement de recettes 5.1.6 Assurance de la qualité et des processus 4.3. Équipements et dispositifs de protection 4.4 Assurer la protection de l'environnement
2 / 5 jours	2e année (D-CH KW 39, 41) (F-CH KW 40)	Produits à partir de masses 5.1.1 Denrées alimentaires 5.1.2 Processus 5.1.4 Développement de recettes 5.1.6 Assurance de la qualité et des processus 4.3. Équipements et dispositifs de protection 4.4 Assurer la protection de l'environnement

Les objectifs évaluateurs relatifs à la sécurité au travail, à la protection de la santé et à la protection de l'environnement font partie intégrante de tous les cours interentreprises.

Programme cadre des cours interentreprises - Maîtrise des technologies se rapportant au domaine spécifique

Il repose sur les objectifs évaluateurs du plan de formation, conformément à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de technologue en denrées alimentaires CFC (partie A) du 5 septembre 2012.

Fabriquer des produits de boulangerie			
Objectifs évaluateurs des cours interentreprises	Exigence / activité	Année	Remarques
Denrées alimentaires (plan de formation 5.1.1)			
<p>Les TDA fabriquent des produits provenant des groupes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pain et petits pains - produits de boulangerie à base de masses - pâtisseries levées - produits de boulangerie et boulangerie fine - produits de boulangerie précuits « convenience » - produits de confiserie 	<p>Les TDA préparent les matières premières à l'aide de la recette prescrite et déterminent la succession des ingrédients nécessaires à la fabrication des produits.</p> <p>Ils mettent en marche les bons appareils et décrivent le déroulement de la fabrication des produits.</p>	1+2	<p>Produits possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pain bis long et rond - pain tessinois, pain de seigle, plain au blé complet, tresse au beurre - petit pain fendu, petit pain, croissant au beurre - pâte levée sucrée tourée, pâte levée sucrée - masses battues / masses beurrées - masses à biscuit, - masse moussante aux blancs d'œuf, masses à macarons - pâtes sablées, pâtes à confiserie, pâtes au miel - pâtes à tarte salées et sucrées - tourtes - pâte feuilletée sucrée et salée
Procédés / machines (plan de formation 5.1.2)			
Les TDA déterminent à partir de recettes le procédé qui convient.	Les TDA donnent la signification du temps de repos en cuve de la pâte non	1+2	

<p>Lors de la fabrication de produits, ils emploient de manière appropriée les procédés suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pétrissage et malaxage - procédés de fermentation - techniques de tourage - techniques de façonnage - procédés de cuisson - procédés de réfrigération et de congélation - fabrication de masses / pâtes 	<p>débitée et du repos de la pâte non débitée.</p> <p>Ils fabriquent des produits avec assouplissement chimique, physique et biologique, et expliquent les différences.</p> <p>Les TDA sont en mesure de former des produits à la main (façonner, tresser, dresser, badigeonner et découper, par exemple), de les préparer de manière appropriée avant la cuisson, de les cuire, puis de les décorer.</p> <p>Les TDA appliquent correctement les prescriptions et les températures de stockage aux divers produits semi-finis et aux matières premières.</p>		
<p>Lors de la fabrication de produits ils emploient de manière appropriée les machines suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pétrin spirale - batteur-mélangeur - laminoir - diviseuse - armoire de cuisson - four à soles - bac de repos - réchaud à gaz 	<p>Les TDA connaissent les caractéristiques et les prescriptions de sécurité relatives aux appareils et aux machines.</p> <p>Ils expliquent l'influence des appareils et des machines sur les matières premières, les produits semi-finis et les produits finis.</p> <p>Les TDA utilisent les appareils et les machines adéquates convenant aux divers produits, et connaissent leurs avantages et leurs inconvénients.</p>	1+2	

Développement de recettes (plan de formation 5.1.4)			
Les TDA interprètent les recettes existantes.	Les TDA expliquent la composition des diverses recettes de base et les appliquent correctement.	1+2	Les recettes de bases disponibles sont utilisées.
Ils effectuent un calcul de quantité sur la base d'une commande de production et d'une recette et tiennent compte des pertes.	Les TDA calculent les recettes, les pertes et les quantités en fonction de la commande.	2	Produits possibles : Miroirs, petits pains, petits pains fendus
Les TDA présentent un procédé de production industrielle schématique à partir d'un produit.	Les TDA expliquent les diverses étapes du processus à l'aide de croquis détaillés.	2	Produits possibles : Miroirs, petits pains, petits pains fendus
Ils décrivent l'influence des matières premières, de la technologie et du procédé sur le produit fini.		1+2	Matières premières possibles : types de farine, levure, sel, levure chimique, graisses, blanc d'œuf (ovalbumine), sucre comme stabilisateur dans les gâteaux mousseux
Assurance qualité et fiabilités des procédés (plan de formation 5.1.6)			
Les TDA citent les exigences de qualité et les étapes de contrôle de produits qu'ils fabriquent eux-mêmes	Les TDA procèdent à des contrôles de processus pendant la fabrication des produits. Ils reconnaissent les défauts de production et expliquent les mesures de correction.	1+2	
Ils déterminent la qualité des produits à l'aide d'un contrôle de pain.	Les TDA procèdent de manière autonome à des évaluations visuelles et sensorielles des produits.	1	Le formulaire d'évaluation et le livre "Les qualités idéales" sont utilisés pour l'examen.

Risques (plan de formation 4.3.1)			
Les TDA connaissent les risques potentiels pour leur santé et ils en évaluent les conséquences. Ils respectent scrupuleusement les règles et les dispositions en vigueur dans le cadre des cours interentreprises		1+2	Visite des lieux et explication des sources de danger sur place. Dangers possibles : - allergie à la poussière de farine - saisie par des parties de machine en mouvement non protégées - manipulation des produits chimiques (laboratoire)
Équipements et dispositifs de protection (plan de formation 4.3.2)			
Les TDA expliquent l'utilité des équipements de protection personnels et des dispositifs de protection de l'entreprise, et les utilisent de manière appropriée.		1+2	- lunettes de protection lors du remplissage - lunettes de protection en laboratoire - chaussures de protection
Ils emploient correctement les techniques de travail sûres et ergonomiques.		1+2	- position du corps - lever et porter des charges
Premiers secours (plan de formation 4.3.3)			
Les TDA citent l'organisation des premiers secours dans le cadre des cours interentreprises.		1+2	- liste en cas d'urgence - issues de secours - liste des numéros d'appel d'urgence
Protection de l'environnement dans l'entreprise et développement durable (plan de formation 4.4.2)			
Les TDA appliquent dans leur travail en cours interentreprises les principes de protection de l'environnement et de la durabili-		1+2	- évaluation du matériel - manière de se comporter face au gaspillage

<p>té de manière autonome, en respectant les prescriptions.</p>			
<p>Matières et déchets (plan de formation 4.4.3)</p>			
<p>Les TDA évitent, réduisent, éliminent ou recyclent correctement les matières et les déchets en respectant les normes légales et les prescriptions des cours interentreprises.</p>		<p>1+2</p>	<p>Séparer correctement les déchets</p>
<p>Travail en épargnant les ressources (plan de formation 4.4.4)</p>			
<p>Les TDA utilisent de manière économe, efficace et attentive les ressources de l'entreprise.</p>			