

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

Pâtisserie

**Guide du compagnon
ou de la compagne**

EQ-5023-01 (10-2009)

Septembre 2001

Table des matières

PRÉSENTATION	1
LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL ET LE COMPAGNON OU LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE	
Le Programme d'apprentissage en milieu de travail	3
Le compagnon ou la compagne d'apprentissage	3
LE CARNET D'APPRENTISSAGE	
Les compétences visées	5
Le tableau synthèse des éléments de la compétence.....	5
Le tableau de correspondance entre les modules d'apprentissage en milieu de travail et les modules du programme d'études	5
Le plan individuel d'apprentissage	6
Renseignements sur l'employeur	6
LE RÔLE ET LES RESPONSABILITÉS DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE	
Le rôle du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.....	7
Les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.....	7
Recommandations	7
LES CINQ PRINCIPES À RETENIR POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE	
1. L'apprentie ou l'apprenti n'apprend que par elle-même ou lui-même	9
2. Chaque apprentie ou apprenti apprend à son rythme propre	9
3. L'apprentie ou l'apprenti veut s'assurer de la pertinence d'un apprentissage avant de s'y engager	9
4. L'apprentie ou l'apprenti apprend et retient mieux quand elle ou il se sent responsable de sa formation	10
5. L'apprentie ou l'apprenti apprend en se référant à ses expériences	10
LES QUATRE APPROCHES AFIN DE MOTIVER L'APPRENTIE OU L'APPRENTI	
1. Évaluer les compétences acquises	11
2. Valoriser l'apprentie ou l'apprenti	12
3. Critiquer en précisant les points à améliorer	12
4. Encourager l'apprentie ou l'apprenti	12
L'ÉVALUATION DE L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL	
L'évaluation en cours d'apprentissage.....	13
Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail	14

RECOMMANDATIONS POUR L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

RECOMMANDATIONS POUR L'ENSEMBLE DES MODULES

1. Connaissances de base et formation hors production.....	16
2. Attitudes et comportements professionnels.....	23
3. Progression des apprentissages	24
4. Critères d'évaluation.....	25
5. Accès aux femmes	26

RECOMMANDATIONS APPLICABLES À CHACUN DES MODULES

Module 1	Pâtes friables et levées	29
Module 2	Pâtes tourées	35
Module 3	Biscuits, génoise et autres pâtes.....	39
Module 4	Crèmes de base	43
Module 5	Garnitures.....	47
Module 6	Montage et décoration.....	51
Module 7	Chocolats.....	55
Module 8	Organisation et entretien d'une pâtisserie	59

MODULES FACULTATIFS

Module 9	Glaces, sorbets et dérivés	65
Module 10	Confiseries.....	71

BIBLIOGRAPHIE	75
----------------------------	----

Présentation

Le présent document s'adresse aux compagnons ou aux compagnes d'apprentissage qui, dans les entreprises, accueillent et supervisent des apprenties ou des apprentis dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail instauré par Emploi-Québec.

Le guide à l'intention du compagnon ou de la compagne d'apprentissage donne des indications et des suggestions sur le déroulement de la formation en entreprise.

En tout temps, le compagnon ou la compagne d'apprentissage peut communiquer avec la ou le responsable de l'apprentissage à Emploi-Québec pour compléter les renseignements contenus dans ce document et obtenir des réponses à ses questions.

La première partie rappelle au compagnon ou à la compagne d'apprentissage les grandes lignes du régime, dont son rôle, ses responsabilités et les attitudes à démontrer en formation.

La seconde partie soumet des recommandations et des suggestions valables pour l'apprentissage de l'ensemble des modules du carnet d'apprentissage.

Nous vous invitons à lire ce document avant de commencer la supervision des apprentissages en milieu de travail. Votre volonté de prendre les moyens pour permettre l'accroissement des compétences est un gage d'excellence pour l'entreprise.

LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL ET LE COMPAGNON OU LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail

Le Programme d'apprentissage auquel vous vous associez est un mode de formation en entreprise. D'une part, l'individu acquiert la maîtrise d'un métier au moyen d'une intégration organisée dans un milieu de travail sous la direction d'une personne, le compagnon ou la compagne d'apprentissage, exerçant déjà avec compétence ce métier. D'autre part, cet apprentissage en milieu de travail peut être complété, au besoin, d'une formation hors production en établissement d'enseignement scolaire ou ailleurs, pour l'acquisition de compétences techniques et professionnelles pertinentes.

L'objectif du Programme d'apprentissage en milieu de travail est d'offrir à l'apprentie ou à l'apprenti un processus structuré et organisé de formation professionnelle propre à développer les compétences recherchées par le marché du travail. L'ensemble des dispositions relatives à la structure et à l'organisation de l'apprentissage au sein du programme permet :

- ◇ de déterminer les compétences à acquérir en fonction des exigences du métier;
- ◇ d'élaborer un plan individuel d'apprentissage qui tient compte des besoins professionnels de l'apprentie ou apprenti mis en situation d'apprendre, tant en production que hors production;
- ◇ d'établir une entente relative aux compétences à acquérir en entreprise;
- ◇ d'offrir un suivi structuré des apprentissages, à la fois par le compagnon ou la compagne d'apprentissage de l'entreprise et par le représentant d'Emploi-Québec;
- ◇ de reconnaître les compétences acquises en cours d'apprentissage.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage

Réussir cette démarche d'apprentissage en entreprise est un « **art** ». Le compagnon ou la compagne d'apprentissage est responsable de cette réussite et possède les qualités permettant de mener à bien cette tâche.

Vous êtes non seulement une personne d'expérience, apte à communiquer, mais aussi quelqu'un de reconnu dans son milieu de travail pour son bon jugement et sa maturité.

En production, vous êtes un maître pour l'apprentie ou l'apprenti. C'est vous qui préparez le travail à exécuter, qui suivez l'exécution, qui contrôlez la qualité du produit ou du service au fur et à mesure de la production selon les spécificités d'une clientèle à satisfaire.

Qui plus est, comme l'expérience le démontre, la personne qui accepte ce rôle en retire de nombreux avantages pour elle-même. Cette personne :

- ◇ développe son intérêt professionnel;
- ◇ a le désir de parfaire son métier;
- ◇ développe son sens des responsabilités;
- ◇ accroît sa confiance en elle.

LE CARNET D'APPRENTISSAGE

Le carnet d'apprentissage est l'outil indispensable du compagnon ou de la compagne d'apprentissage. Il rassemble les différents renseignements nécessaires à l'organisation des apprentissages et constitue l'unique document où sera consigné le détail des compétences professionnelles acquises en milieu de travail. Le carnet comprend :

Les compétences visées

Afin de préciser les compétences à maîtriser en milieu de travail, le carnet présente les éléments d'apprentissage regroupés sous forme de modules. Chaque module correspond à une compétence ou à un regroupement de tâches à exécuter en milieu de travail.

Les modules sont présentés de façon identique. Dans chacun d'eux figurent :

- ◇ la compétence visée;
- ◇ les attitudes et comportements professionnels;
- ◇ le contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé;
- ◇ les conditions d'évaluation;
- ◇ les critères qui permettent de juger de l'atteinte de la compétence.

Le tableau synthèse des éléments de la compétence

Le tableau synthèse renvoie aux modules et donne une vue d'ensemble des compétences qui ont fait l'objet d'analyses à des fins d'apprentissage.

À l'aide de ce tableau synthèse, vous pouvez déterminer concrètement les besoins qui feront l'objet d'une entente relative à l'apprentissage.

Le tableau de correspondance entre les modules d'apprentissage en milieu de travail et les modules du programme d'études

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail pouvant se dérouler en alternance, un tableau illustre la correspondance entre les modules d'apprentissage visant la qualification en milieu de travail et ceux du programme d'études préparant les débutantes ou les débutants à l'exercice du métier.

Le plan individuel d'apprentissage

Grâce aux renseignements contenus dans le carnet, soit la compétence visée, le tableau synthèse, le tableau de correspondance entre les modules d'apprentissage en milieu de travail et les modules du programme d'études, l'apprentie ou l'apprenti peut se situer en regard du métier, se donner un plan individuel d'apprentissage et suivre de façon systématique la progression de son apprentissage réalisé en milieu de travail et, au besoin, en établissement scolaire.

Renseignements sur l'employeur

Liste fort utile, car elle permet de suivre le cheminement de l'apprentie ou apprenti à travers les divers lieux d'apprentissage où s'effectuera, s'il y a lieu, sa qualification.

LE RÔLE ET LES RESPONSABILITÉS DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE

Le rôle du compagnon ou de la compagne d'apprentissage

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage a pour rôle d'assurer la formation et l'encadrement nécessaire à l'apprentie ou l'apprenti inscrit au programme ainsi que de collaborer avec la représentante ou le représentant d'Emploi-Québec au succès du programme d'apprentissage.

Les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage

Les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage sont :

- ◇ accueillir l'apprentie ou l'apprenti dans le milieu du travail, s'il y a lieu, et l'informer sur le fonctionnement de l'entreprise;
- ◇ s'assurer de sa compréhension des règles de santé et de sécurité en vigueur dans l'entreprise;
- ◇ montrer et de superviser les gestes professionnels de l'apprentie ou de l'apprenti;
- ◇ évaluer la maîtrise des tâches;
- ◇ attester, par sa signature, les compétences acquises;
- ◇ informer la représentante ou le représentant d'Emploi-Québec de l'évolution de l'apprentie ou de l'apprenti en regard de son apprentissage.

Recommandations

Au début de l'apprentissage, il est important d'apporter une attention particulière à l'accueil en établissant dès le départ une bonne relation entre vous et l'apprentie ou l'apprenti. Aussi est-il recommandé qu'une rencontre s'effectue pour une compréhension commune du Programme d'apprentissage en milieu de travail.

Les points traités lors de ce premier contact en présence de la responsable ou du responsable d'Emploi-Québec pourraient servir à :

- ◇ définir les rôles et les responsabilités dévolus à chacun;
- ◇ s'assurer de la bonne compréhension des apprentissages prévus au plan individuel d'apprentissage;

- ◇ présenter le plan du suivi tout en observant que l'atteinte de chaque compétence n'est pas soumise à une durée déterminée et que l'apprentissage de chaque tâche se fait dans l'ordre qui convient dans l'entreprise;
- ◇ rassurer l'apprentie ou l'apprenti sur sa capacité d'apprendre et atténuer ses craintes éventuelles relativement à l'évaluation des apprentissages et à l'attestation des compétences;
- ◇ répondre aux interrogations concernant la structure et le fonctionnement de l'entreprise ainsi que la santé et la sécurité au travail.

LES CINQ PRINCIPES À RETENIR POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE

Comment apprendre en travaillant?

Expliquons quelques principes pédagogiques pour faciliter votre tâche qui est de montrer ou de superviser les gestes professionnels de l'apprentie ou l'apprenti.

1. L'apprentie ou l'apprenti n'apprend que par elle-même ou lui-même.

Vous pouvez expliquer et procéder à des démonstrations. C'est une bonne façon de faire comprendre. Si vous ne faites que ça, vous n'avez pas montré votre métier. Montrer son métier, c'est faire accomplir, étape par étape, les gestes du métier. L'apprentie ou l'apprenti démontre sa compréhension par la maîtrise de ces gestes.

2. Chaque apprentie ou apprenti apprend à son rythme propre.

Le temps requis pour comprendre une tâche et développer les habiletés propres à un métier varie d'une personne à l'autre. Si vous donnez le temps nécessaire à chacun pour apprendre, tous peuvent parvenir à la même compétence recherchée dans l'exercice d'une tâche.

3. L'apprentie ou l'apprenti veut s'assurer de la pertinence d'un apprentissage avant de s'y engager.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage motive mieux quand, à l'aide du carnet d'apprentissage, il ou elle :

- ◇ présente ce que l'apprentie ou l'apprenti pourra exécuter comme travail après sa formation;
- ◇ explique les étapes à franchir;
- ◇ dévoile les moyens à prendre pour que l'apprentie ou l'apprenti maîtrise la tâche.

L'apprentie ou l'apprenti désire connaître le but à atteindre. D'où l'importance d'un plan individuel d'apprentissage qui illustre globalement la formation professionnelle.

4. L'apprentie ou l'apprenti apprend et retient mieux quand elle ou il se sent responsable de sa formation.

En effet, c'est elle ou lui :

- ◇ qui apprend;
- ◇ qui doit maîtriser les compétences nouvelles;
- ◇ qui peut exprimer ses besoins.

L'apprentie ou l'apprenti préfère une formation ajustée à ses besoins professionnels mis en adéquation avec ceux de l'entreprise.

La répondante ou le répondant d'Emploi-Québec et le compagnon ou la compagne d'apprentissage conseillent dans l'apprentissage des compétences nouvelles.

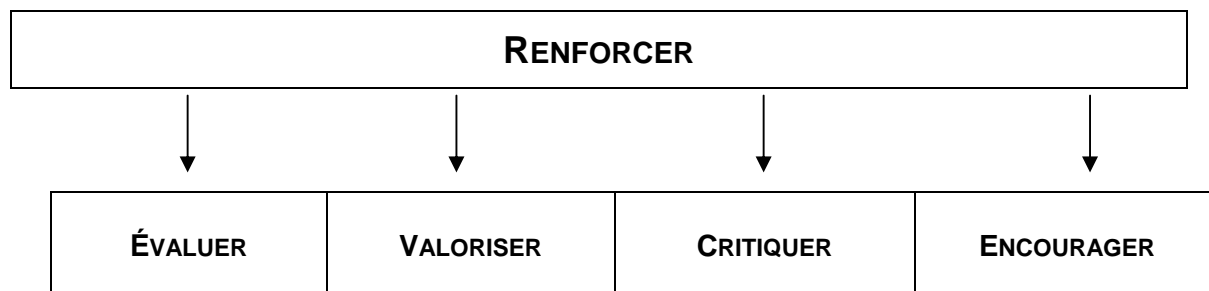
5. L'apprentie ou l'apprenti apprend en se référant à ses expériences.

Nous croyons qu'il n'y a pas lieu de penser que l'adulte apprend moins que l'enfant. Il apprend tout aussi bien, mais à sa façon. Ainsi, c'est en se référant à ses expériences passées que l'apprentie ou l'apprenti choisit, parmi les savoirs nouveaux, ce qui mérite d'être retenu.

Quand vous faites appel au connu et au passé de l'adulte pour greffer un nouveau savoir, vous lui permettez de mieux intégrer l'apprentissage.

LES QUATRE APPROCHES AFIN DE MOTIVER L'APPRENTIE OU L'APPRENTI

Quelles approches vous devez choisir pour motiver l'apprentie ou l'apprenti?



L'apprentie ou l'apprenti recherche chez vous :

- ◇ les attitudes positives;
- ◇ les gestes qui renforcent l'apprentissage.

Afin d'être positif et de renforcer les connaissances nouvelles, vous êtes appelé à suivre un processus en quatre étapes :

- ◇ évaluer les compétences acquises;
- ◇ valoriser l'apprentie ou l'apprenti;
- ◇ critiquer en précisant les points à améliorer;
- ◇ encourager l'apprentie ou l'apprenti.

1. Évaluer les compétences acquises

Évaluer, c'est porter une appréciation sur l'apprentissage.

Cette appréciation s'effectue en contrôlant chez l'apprentie ou l'apprenti l'une ou l'autre des acquisitions suivantes :

- ◇ l'utilisation des nouvelles connaissances dans le travail;
- ◇ les comportements professionnels dans les divers aspects du métier;
- ◇ la maîtrise du geste professionnel nouvellement acquis.

2. Valoriser l'apprentie ou l'apprenti

Valoriser, c'est reconnaître les efforts et les résultats d'une personne.

En vue d'assurer l'efficacité et la progression de l'apprentie ou l'apprenti, cette valorisation doit être positive et structurée. Elle doit :

- ◇ s'appuyer sur des faits concrets;
- ◇ s'exprimer par des exemples;
- ◇ souligner les habiletés maîtrisées.

3. Critiquer en précisant les points à améliorer

Critiquer, c'est préciser les points faibles qu'il est possible d'améliorer.

Cette critique doit représenter une expérience enrichissante pour l'apprentie ou l'apprenti. Pour être constructive, elle doit être présentée peu après le geste qui vient d'être fait.

Cette critique est constructive si elle sert de complément à l'apprentissage par :

- ◇ la détermination des points faibles;
- ◇ la présentation des bons exemples;
- ◇ la suggestion de moyens correctifs.

4. Encourager l'apprentie ou l'apprenti

Encourager, c'est motiver quelqu'un à poursuivre sa formation.

Afin que cet encouragement repose sur des faits concrets, vous devez :

- ◇ énumérer les éléments de compétence maîtrisés;
- ◇ signaler à la personne les conséquences qu'aura sa nouvelle formation pour l'entreprise;
- ◇ souligner l'efficacité obtenue au travail.

L'ÉVALUATION DE L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Évaluer l'apprentissage, c'est mesurer les changements au travail apportés par l'apprentissage, pour mieux les juger et prendre les décisions qui s'imposent. Deux aspects de l'évaluation sont considérés ici, soit l'évaluation en cours d'apprentissage et le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail.

L'évaluation en cours d'apprentissage

En cours d'apprentissage, vous et l'apprentie ou l'apprenti évaluez :

- ◇ les gestes à faire pour améliorer la maîtrise des tâches;
- ◇ les correctifs à apporter selon les difficultés éprouvées;
- ◇ l'atteinte des compétences décrites au carnet d'apprentissage.

Comme l'indique le carnet, les conditions et les critères d'évaluation permettent à tous les compagnons et compagnes d'apprentissage de juger sur une même base l'atteinte de la compétence visée.

Si l'apprentie ou l'apprenti maîtrise un des éléments d'apprentissage, elle ou il passe à l'étape suivante. Si, par ailleurs, une difficulté survient, vous et l'apprentie ou l'apprenti devez rechercher les correctifs appropriés, réorganiser la démarche d'apprentissage et prolonger l'expérience jusqu'à la maîtrise de la tâche.

Étant donné que cette façon d'évaluer fait partie intégrante de l'apprentissage et qu'elle vous permet des ajustements en cours de route, l'on peut croire que ce procédé augmente l'efficacité de l'apprentissage en ne laissant rien au hasard.

En cours d'apprentissage, vous confirmez la réalisation satisfaisante de chacun des éléments d'apprentissage en les initialant. Grâce à des exercices constants, l'apprentie ou l'apprenti progresse jusqu'à ce qu'elle ou qu'il puisse démontrer l'intégration de tous les éléments d'apprentissage et ainsi maîtriser la compétence.

Toutes les signatures sont nécessaires pour confirmer l'atteinte de chacune des compétences.

Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail

Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail relève de la responsabilité d'Emploi-Québec. Celle-ci, pour réaliser ce suivi de façon efficace, évalue l'ensemble de la démarche, soit :

- ◇ la progression de l'apprentie ou de l'apprenti;
- ◇ le respect par le compagnon ou la compagne d'apprentissage des exigences liées à son rôle;
- ◇ le rôle et les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage;
- ◇ la correspondance entre la formation initiale et l'apprentissage en milieu de travail;
- ◇ le déroulement général de l'entente;
- ◇ la pertinence du programme au regard des besoins.

Cette évaluation est délicate mais indispensable au développement harmonieux du programme d'intervention. Délicate puisqu'elle concerne des personnes responsables à divers titres. Indispensable parce que la rétroaction augmentera l'expertise des uns et des autres et permettra de réajuster le Programme d'apprentissage en milieu de travail.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage contribue à cet exercice par ses commentaires quant au processus, à la qualité des instruments, voire à l'adéquation des apprentissages en fonction des besoins exprimés au départ par les parties.

Recommandations pour l'apprentissage en milieu de travail

Cette partie est un complément d'information pour l'apprentissage en milieu de travail. Elle constitue un document de référence à l'usage du compagnon ou de la compagne d'apprentissage. Elle comprend différentes indications et suggestions destinées à vous venir en aide. Ces remarques peuvent, d'une part, vous aider à mieux saisir les compétences visées et, d'autre part, vous faciliter les tâches liées à l'encadrement de l'apprentie ou apprenti.

Une première section rassemble des considérations d'ordre général applicables à l'ensemble des modules. Celles-ci couvrent différents aspects tels que les règles de santé et de sécurité.

Par la suite, pour chacun des modules que comporte le carnet d'apprentissage, on retrouve diverses explications et différentes suggestions quant aux préalables et à la progression des apprentissages.

On présente également diverses façons d'aborder l'apprentissage en milieu de travail. Ainsi, pour chacune des compétences, des suggestions sont faites quant aux stratégies et aux moyens à mettre en place de manière à atteindre le niveau de performance recherché. En outre, ces indications devraient aider le compagnon ou la compagne d'apprentissage à planifier le temps devant être consacré à l'encadrement de l'apprentie ou apprenti.

Enfin, à la fin de chacun des modules, un espace est réservé afin que vous puissiez consigner des remarques quant à l'approche utilisée, aux activités d'apprentissage mises en place, ou encore aux difficultés particulières éprouvées par une apprentie ou un apprenti.

RECOMMANDATIONS POUR L'ENSEMBLE DES MODULES

Les sections suivantes présentent les connaissances de base nécessaires à l'exercice du métier de pâtissier ou de pâtissière et des recommandations d'ordre général qui sont applicables pour l'ensemble des modules. Les recommandations particulières aux différentes tâches ont été insérées dans les recommandations applicables à chacun des modules.

1. CONNAISSANCES DE BASE ET FORMATION HORS PRODUCTION

Dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail, pour que la formation soit vraiment qualifiante, l'apprentie ou l'apprenti doit recevoir une formation qui inclut les connaissances nécessaires à une pleine compréhension des décisions et des gestes professionnels propres au métier.

Cette formation, qui peut être dispensée en dehors des heures consacrées à la production, pourra être offerte dans l'entreprise même si on est en mesure de le faire. Les enseignements souhaitables et les connaissances théoriques et pratiques nécessaires sont regroupés sous les rubriques : hygiène et salubrité, matières premières, chimie et physique alimentaires, matériel.

Hygiène et salubrité

La formation hors production dans ce domaine a pour but d'initier les pâtissières et pâtissiers aux principes généraux, à la réglementation et aux pratiques à intégrer dans le domaine alimentaire.

- ◇ La formation peut porter sur les objets suivants :
 - hygiène et salubrité :
 - importance,
 - rôle.

- ◇ Réglementation :
 - lois sur les aliments;
 - inspections;
 - températures de conservation des aliments périssables propres à la consommation humaine;
 - effets pathogènes.

- ◇ Pratiques :
 - port du filet ou de la résille;
 - propreté;
 - nettoyage des mains;
 - nettoyage des lieux;
 - rotation des agents nettoyants.

- ◇ Normes HACCP.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et quelques municipalités offrent des séances d'initiation à l'hygiène et à la salubrité dans la

manipulation des aliments. Ces séances sont offertes gratuitement par des inspecteurs en alimentation du MAPAQ et par ceux des municipalités qui ont conclu des ententes de service avec le MAPAQ. La séance, d'une durée de 3 heures, couvre les thèmes suivants :

- ◇ notions de microbiologie;
- ◇ conditions d'entreposage;
- ◇ conditions de préparation;
- ◇ conditions de nettoyage et de désinfection;
- ◇ hygiène du personnel;
- ◇ facteurs causant des maladies d'origine alimentaire.

Si vous désirez des renseignements supplémentaires, vous pouvez entrer en contact avec le MAPAQ, au (800) 463-5023.

Matières premières

Toute pâtissière ou pâtissier doit connaître les matières premières avec lesquelles elle ou il travaille. La formation concernant ce sujet sera dispensée par le compagnon ou la compagne d'apprentissage lorsqu'il ou elle est en mesure de le faire. Les objets qui peuvent être compris dans une formation hors production sont les suivants :

La farine :

- ◇ farine de blé :
 - procédé de fabrication;
 - rôle dans la confection des pâtes;
 - composition;
 - types de farines :
 - espèces et variétés de blés,
 - indicateurs de qualité;
 - tests sur la farine :
 - taux d'extraction,
 - taux de cendres,
 - alvéogrammes et force boulangère de la farine,
 - amylogrammes;
- ◇ autres farines.

L'eau :

- ◇ rôle en pâtisserie;
- ◇ propriétés :
 - physiques;
 - chimiques.
- ◇ Indicateurs de qualité :
 - composition;
 - pH;
 - dureté.

Le sel :

- ◇ rôle dans la pâtisserie;
- ◇ propriétés physiques et chimiques.

Le sucre :

- ◇ procédé de fabrication;
- ◇ composition;
- ◇ valeur alimentaire;
- ◇ propriétés physiques et chimiques :
 - effet de la chaleur;
 - cristallisation.
- ◇ produits de remplacement (glucose, fructose, etc.).

Les œufs :

- ◇ composition;
- ◇ valeur alimentaire;
- ◇ propriétés physiques et chimiques;
- ◇ critères de qualité;
- ◇ conservation.

Les matières grasses :

- ◇ animales (beurre, saindoux, etc.) :
 - procédé de fabrication;
 - composition;
 - valeur alimentaire;
 - propriétés physiques et chimiques;
 - critères de qualité;
 - conservation.

- ◇ végétales (huiles végétales, etc.) :
 - procédé de fabrication;
 - composition;
 - valeur alimentaire;
 - propriétés physiques et chimiques;
 - critères de qualité;
 - conservation.

- ◇ mixtes (margarines, etc.) :
 - procédé de fabrication;
 - composition;
 - valeur alimentaire;
 - propriétés physiques et chimiques;
 - critères de qualité;
 - conservation.

Les produits laitiers :

- ◇ lait :
 - procédé de fabrication;
 - composition;
 - valeur alimentaire;
 - propriétés physiques et chimiques;
 - critères de qualité;
 - conservation.

- ◇ crème :
 - procédé de fabrication;
 - composition;
 - valeur alimentaire;
 - propriétés physiques et chimiques;
 - critères de qualité;
 - conservation.

La levure :

- ◇ définition de la levure;
- ◇ rôle en pâtisserie;
- ◇ types de levures (naturelle et chimique);
- ◇ conservation des levures.

Les fruits :

- ◇ définition;
- ◇ classification des fruits;
- ◇ rôle en pâtisserie;
- ◇ conservation.

Les chocolats :

- ◇ procédé de fabrication;
- ◇ types de chocolat;
- ◇ courbes de cristallisation;
- ◇ conservation.

Autres matières premières

La pâtissière ou le pâtissier devrait connaître, entre autres, la définition des produits suivants et leur rôle ou action en pâtisserie :

- ◇ acide ascorbique;
- ◇ lécithine de soja;
- ◇ bicarbonate de soude;
- ◇ amidon de maïs;
- ◇ malt.

Aliments allergènes

Plusieurs des matières premières utilisées en pâtisserie sont susceptibles de provoquer des réactions, qui peuvent aller de la simple intolérance jusqu'à la réaction allergique, chez certaines personnes. Les réactions allergiques peuvent être mortelles, d'où l'importance de bien connaître les matières premières et de bien étiqueter les produits.

Vous devez indiquer à l'apprentie ou l'apprenti quelles sont les matières premières utilisées en pâtisserie qui sont les plus susceptibles de provoquer des réactions physiques. Ces matières premières sont :

- ◇ le blé et ses dérivés (gluten);
- ◇ les œufs et leurs dérivés (albumine, ovalbumine, lécithine d'œufs, etc.);
- ◇ les produits laitiers et leurs dérivés (caséine, lactalbumine, lactosérum, etc.);
- ◇ les noix;
- ◇ les arachides;
- ◇ les graines de sésame;
- ◇ le soja (lécithine de soja);
- ◇ les sulfites (agents de conservation utilisés dans les fruits séchés).

Pour les entreprises qui ont un service de traiteur, l'apprentie ou l'apprenti doit également connaître les autres aliments qui peuvent provoquer une réaction physique chez certaines personnes, soit :

- ◇ les poissons (thon, saumon, etc.);
- ◇ les crustacés (crevettes, goberge, homard, etc.);
- ◇ les mollusques (huîtres, palourdes, pétoncles, etc.).

La liste qui précède n'est pas exhaustive. Vous pouvez recevoir de l'information supplémentaire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) ou de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Vous devez également montrer les façons de prévenir la contamination et la contamination croisée et insister sur le fait qu'une approche préventive dans la confection des produits est de rigueur.

Chimie et physique des pâtes

Vous devez vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti connaisse les réactions chimiques qui ont lieu à toutes les étapes de la confection des pâtes. Les sujets qui peuvent être inclus dans cette partie de la formation sont les suivants :

Pétrissage :

- ◇ formation du réseau gluténique;
- ◇ effet de la température sur la pâte;
- ◇ effet de la durée/vitesse de pétrissage sur la pâte :
 - oxydation;
 - chaleur;
 - fermentation.
- ◇ autolyse.

Fermentation :

- ◇ actions des levures sur la pâte;
- ◇ réactions chimiques des levures :
 - dégradation de l'amidon par la maltase = maltose → 2 X glucose;
 - dégradation de la saccharose par invertase = Saccharose → glucose + fructose;
 - dégradation du glucose par la levure → production d'alcool + eau + CO₂ + chaleur.
- ◇ effets des matières premières et autres ingrédients sur la fermentation;
- ◇ effets de la chaleur;
- ◇ effets de l'humidité.

Cuisson :

- ◇ réaction de Maillard;
- ◇ caramélisation;
- ◇ effet des matières grasses;
- ◇ effet de la chaleur;
- ◇ effet de la buée.

Conservation :

- ◇ évaporation de l'eau lors du ressuage;
- ◇ techniques de conservation des pâtes.

Matériel

Au cours de son apprentissage, l'apprentie ou l'apprenti doit apprendre à utiliser de façon sécuritaire le matériel qui est mis à sa disposition. Vous devez lui montrer comment utiliser le matériel selon les normes du fabricant. L'entretien et le nettoyage du matériel doivent également être effectués selon les indications du fabricant.

Ouvrages de référence

Il existe des ouvrages de référence qui peuvent être utiles à la formation hors production. Vous trouverez les principaux titres en bibliographie.

2. ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

La pâtissière ou le pâtissier doit adopter certains comportements et attitudes pour pratiquer son métier avec professionnalisme. Les experts consultés ont noté l'importance des points suivants :

Travail d'équipe

La collaboration et la communication sont nécessaires pour la réalisation du travail quotidien. L'apprentie ou l'apprenti doit faire preuve d'esprit d'équipe et aider ses collègues dans la réalisation de leurs tâches et des tâches générales.

Souci de l'hygiène et de la salubrité

L'apprentie ou l'apprenti doit être soucieux de respecter les règles d'hygiène et de salubrité. D'après les experts consultés, ce souci se manifeste de façon concrète chez l'apprentie ou l'apprenti par les comportements suivants :

- ◇ arriver au travail avec des vêtements propres;
- ◇ surveiller son hygiène personnelle;
- ◇ se laver les mains après être allé aux toilettes;
- ◇ se laver les mains après s'être mouché;
- ◇ ne pas fumer dans les aires de travail;
- ◇ se laver les mains après avoir fumé;
- ◇ nettoyer ses aires de travail de façon régulière;
- ◇ porter une résille ou un chapeau en tout temps;
- ◇ porter des gants lorsque la situation l'exige;
- ◇ ne pas goûter les préparations avec les doigts;
- ◇ ne pas porter de bijoux ou de montre au travail.

Souci de la santé et de la sécurité au travail

L'apprentie ou l'apprenti doit être soucieux de respecter les règles de prévention en santé et en sécurité au travail. D'après les experts consultés, ce souci se manifeste de façon concrète chez l'apprentie ou l'apprenti par les comportements suivants :

- ◇ adopter des positions de travail ergonomiques;
- ◇ connaître ses limites physiques;
- ◇ porter un masque s'il souffre d'asthme;
- ◇ porter des vêtements ajustés;
- ◇ utiliser le matériel selon les recommandations des fabricants.

3. PROGRESSION DES APPRENTISSAGES

L'organisation du travail étant particulière à chacune des entreprises, il est impossible de déterminer une progression d'apprentissage unique pour tous les apprenties ou apprentis. Vous avez donc un rôle important pour assurer un apprentissage satisfaisant et enrichissant. Généralement, vous devez vous assurer de confier des tâches simples au début de l'apprentissage. Les risques liés à la sécurité et à la production non conforme sont des indices qui peuvent vous guider dans la détermination d'une progression appropriée. Le niveau de complexité et de difficulté des tâches devra augmenter à mesure que l'apprentie ou l'apprenti commencera à effectuer son travail de façon satisfaisante.

Le type de supervision est un autre point à considérer dans la démarche d'apprentissage. Lorsque vous confiez de nouvelles tâches à l'apprentie ou l'apprenti, il est important de le diriger dans les gestes qu'elle ou il fait. La surveillance immédiate vous permettra de lui montrer les gestes appropriés, de répondre à ses questions et de corriger ses erreurs. Par la suite, vous pourrez superviser son travail à distance, lorsqu'elle ou il commencera à comprendre et à effectuer son travail de façon convenable. Il est important d'être présent à cette étape, car des faits qui sortent de la routine peuvent arriver. Vous pourrez alors répondre aux questions et apprécier la qualité du travail, la constance ainsi que le respect des délais d'exécution. Lorsque les tâches seront effectuées selon les normes fixées dans le carnet d'apprentissage, vous pourrez en évaluer la maîtrise.

4. CRITÈRES D'ÉVALUATION

Certains critères d'évaluation se retrouvent dans presque tous les modules et nécessitent quelques précisions pour permettre un apprentissage satisfaisant pour tous.

Respect des règles d'hygiène et de salubrité

En pâtisserie, on utilise des ingrédients dans lesquels les bactéries peuvent facilement proliférer, ce qui peut présenter des risques pour les consommateurs. **L'apprentie ou l'apprenti doit en tout temps respecter les règles en matière d'hygiène et de salubrité.** Celle ou celui qui fait fi de ces règles ne pourra voir son carnet signé. Il est de votre devoir d'assurer le respect de ces règles.

Respect des délais de production

L'apprentissage de certaines tâches, comme la confection de certaines pâtes, le montage, la décoration et la finition, exige plusieurs heures de pratique pour arriver à un délai de production acceptable. La notion de délai de production doit être introduite de façon progressive.

Durant les premiers mois d'apprentissage, vous devez mettre l'accent sur la qualité du travail et non sur la rapidité d'exécution, afin de ne pas décourager l'apprentie ou l'apprenti.

Respect des normes de l'entreprise

Le domaine de la pâtisserie n'a pas de normes précises en matière de qualité et de goût. Les matières premières, les recettes et les méthodes de travail diffèrent d'une entreprise à l'autre. Il est donc important de se référer aux normes en vigueur dans l'entreprise pour évaluer le travail de l'apprentie ou l'apprenti.

5. ACCÈS AUX FEMMES

L'employeur doit s'assurer que l'apprentie a un équipement à sa taille et qu'elle a accès à des installations adaptées, c'est-à-dire à un vestiaire et à une salle de toilettes. De plus, il est du devoir de l'employeur d'assurer à l'apprentie une intégration harmonieuse auprès de ses collègues de travail. L'employeur doit veiller à ce que l'apprentie ne soit pas victime d'exclusion ou d'isolement.

RECOMMANDATIONS APPLICABLES À CHACUN DES MODULES

Les recommandations particulières ont pour objet d'aider le compagnon ou la compagne d'apprentissage à organiser l'encadrement de l'apprentie ou apprenti. Elles précisent et enrichissent les compétences à acquérir telles qu'elles sont décrites au carnet. Elles ont valeur de conseil et se présentent sous trois rubriques :

Les préalables indiquent ce sur quoi l'attention du compagnon ou de la compagne d'apprentissage doit porter au début de l'apprentissage, afin d'en garantir le succès.

Les précisions sur les éléments de la compétence servent à éclairer et compléter l'information inscrite au carnet.

La confirmation de l'atteinte de la compétence fournit des indications destinées à aider le compagnon ou la compagne d'apprentissage à déterminer s'il y a maîtrise de la compétence par l'apprentie ou l'apprenti. À l'aide de ces indications, vous pouvez déterminer si l'apprentissage est complété.

Module 1

Pâtes friables et levées

PRÉALABLES

- ◇ Savoir lire et écrire.
- ◇ Connaissances de base en mathématiques.
- ◇ Connaissance des systèmes de mesures métrique et anglais.
- ◇ Connaissance des échelles de température.
- ◇ Connaissance des principaux facteurs de conversion entre les systèmes métrique et anglais.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Ce module porte sur la confection des pâtes friables, des pâtes levées et les petits fours secs ayant comme base des pâtes friables.

A. Planifier le travail

La planification du travail est importante en raison des produits contenant de la levure, qui nécessitent des temps de repos particuliers (pointage) et de pousse. La durée de ces étapes peut varier selon les saisons, la température et le niveau d'humidité. On peut vérifier que le travail a été bien planifié lorsque les pâtes arrivent à point au four. Un autre indicateur est que le four soit rempli à capacité lors de la cuisson.

B. Effectuer la mise en place

Vous devez faire valoir la nécessité de bien choisir les matières premières. Vous devez indiquer que les pâtes brisées et les pâtes à brioche requièrent des farines fortes (à haute teneur en gluten) et les pâtes sucrées et les pâtes sablées, des farines à faibles teneurs en gluten.

Il est important de souligner l'importance de tamiser la farine. Une erreur très fréquente est de mal peser les ingrédients, les apprentis oubliant souvent d'enlever la « tare » (poids du récipient).

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

C. Confectionner la pâte

Vous devez présenter les techniques de confection pour les pâtes suivantes :

- ◇ les pâtes brisées ou à foncer;
- ◇ les pâtes sablées;
- ◇ les pâtes sucrées;
- ◇ les pâtes salées;
- ◇ et les pâtes levées.

Pâtes friables

Vous devez souligner l'importance du beurre dans la friabilité de la pâte. Vous devez préciser qu'il faut garder une portion de l'eau pour compenser certaines variations dans le taux d'humidité de la farine. Une erreur souvent commise au début de l'apprentissage est d'oublier d'incorporer le sel et de trop mélanger les pâtes sucrées, sablées et brisées. Vous devez recommander de ne pas trop mélanger ces pâtes, car elles deviendraient trop élastiques et moins friables. Vous devez surtout montrer comment évaluer les différentes pâtes.

Vous devez indiquer les critères de qualité des différentes pâtes :

- ◇ friabilité;
- ◇ légèreté;
- ◇ absence de corps, selon le type de pâte friable.

Pâtes levées

Vous devez également insister sur l'importance de bien vérifier la température du laboratoire, de la farine et de l'eau pour déterminer la température de base de la recette lors de la confection des pâtes à brioche et autres pâtes levées. Vous devez décrire les différents ingrédients des pâtes levées, et enseigner entre autres les notions suivantes :

- ◇ rôle de chacun des ingrédients;
- ◇ différents types de farines, levures et additifs;
- ◇ action des additifs;
- ◇ facteurs qui influencent la confection de la pâte :
 - les types de farines;
 - la température de base;
 - l'hydratation;
 - le sel;
 - les matières grasses;
 - les œufs;
 - le sucre;
 - les différentes techniques de pétrissage;
 - la durée et la vitesse de pétrissage.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

Vous devez préciser que ces pâtes contiennent de la levure, qui réagit sous l'effet de la chaleur, de l'humidité, de la farine et du sucre. Une erreur souvent commise est de ne pas inclure le sel. Vous devez indiquer le rôle joué par le sel dans la ténacité de la pâte. Vous devez également souligner l'effet du sucre sur la fermentation.

Une autre erreur souvent commise par les apprentis est de ne pas mettre assez d'eau au début du pétrissage. Cette erreur a pour effet de « brûler » la farine. Vous devez donc recommander de mettre presque toute l'eau au début du frasage et de conserver quelques litres pour compenser les variations de la farine. Vous devez également indiquer de vérifier la température de la pâte environ 2 minutes avant la fin du pétrissage.

Vous devez préciser qu'il faut intégrer les ingrédients supplémentaires à la fin du pétrissage seulement. Cette opération doit s'effectuer en première vitesse pour les raisons suivantes :

- ◇ conserver la structure de la pâte;
- ◇ assurer une bonne répartition des ingrédients ajoutés;
- ◇ assurer l'intégrité des ingrédients ajoutés.

Vous devez montrer comment évaluer le pétrissage de la pâte. L'apprentie ou l'apprenti devra d'abord se fier à la durée et à la température à la fin du pétrissage. Vous devez lui montrer les principales caractéristiques d'une pâte bien pétrie, soit une pâte :

- ◇ lisse;
- ◇ homogène;
- ◇ cohérente;
- ◇ qui se détache des parois du batteur mélangeur;
- ◇ qui s'étire sans se déchirer.

Vous devez vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti comprend le rôle du pointage et de la première fermentation (pousse) de la pâte.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

D. Effectuer la confection du produit

Pâtes friables

Vous devez montrer comment bien préparer les moules et les plaques pour la cuisson. Vous devez souligner l'importance de fleurir la table de travail pour la mise en forme des pâtes. Vous devez surtout indiquer de ne pas trop fleurir la surface afin de ne pas incorporer trop de farine à la pâte. Il est préférable de fleurir peu, mais souvent. Vous devez recommander de bien brosser les abaisses pour éliminer les excédents de farines. Cette farine risque de brûler au moment de la cuisson.

Il est primordial d'indiquer qu'il faut laisser reposer la pâte. Le repos de la pâte réduit le rétrécissement au cours de la cuisson. Vous devez souligner l'importance de retourner les abaisses piquées. Cette façon de faire prévient la formation de boursouflures pendant la cuisson. Il est également important d'indiquer qu'on doit conserver les retailles de pâte afin d'en faire des fonds.

Pâtes levées

Vous devez expliquer les différentes techniques de mise en forme propres aux brioches, koughlofs, babas et savarins.

Vous devez aussi recommander d'envelopper la pâte dans du cellophane, afin de la conserver si la cuisson n'est pas immédiate.

E. Contrôler la fermentation de la pâte levée

Le contrôle de la fermentation de la pâte levée est une des étapes essentielles de la confection des pâtes levées. Vous devez montrer à l'apprentie ou l'apprenti les différentes textures des pâtes lorsqu'elles sont à point. Vous devez lui montrer comment contrôler la température et le niveau d'humidité des étuves.

F. Cuire le produit

La cuisson est une des étapes où il se produit le plus d'erreurs. Au début de l'apprentissage, il est préférable d'utiliser un chronomètre. Vous devez indiquer les températures de cuisson des différentes pâtes. Vous devez souligner l'importance de vaporiser (mettre de la buée) dans la chambre de cuisson selon le produit. Vous devez en particulier montrer les techniques de finition des pâtes et leur conservation.

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE

Pour reconnaître la maîtrise de ce module, vous devez vérifier la confection de pâtes friables et levées en fonction de tous les critères d'évaluation indiqués au carnet d'apprentissage. L'apprentie ou apprenti doit maîtriser toutes les tâches obligatoires du module, et respecter les délais d'exécution. Elle ou il doit également démontrer les comportements professionnels propres au module. Le respect des règles d'hygiène et de salubrité est essentiel pour qu'on puisse reconnaître la maîtrise du module. Vous devez vous assurer également de la capacité à :

- ◇ organiser seul son travail : le meilleur indicateur d'un travail bien planifié est la production exacte des produits inscrits à la feuille de production, selon les normes de qualité de l'entreprise et dans le délai fixé;
- ◇ suivre les recettes et produire les quantités nécessaires de pâtes friables et levées, de façon autonome;
- ◇ confectionner une variété de pâtes selon les normes de l'entreprise;
- ◇ contrôler la fermentation des pâtes selon les conditions environnementales et l'horaire de production de façon autonome, et présenter une pâte à point pour la cuisson;
- ◇ contrôler la cuisson des produits.

ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE.

Module 2

Pâtes tourées

PRÉALABLES

- ◇ Savoir lire et écrire.
- ◇ Connaissances de base en mathématiques.
- ◇ Connaissance des systèmes de mesures métrique et anglais.
- ◇ Connaissance des échelles de température.
- ◇ Connaissance des principaux facteurs de conversion entre les systèmes métrique et anglais.

L'apprentie ou l'apprenti devrait avoir terminé le module 1 avant d'entreprendre ce module.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

A. Planifier le travail

L'étape de la planification du travail est la plus difficile à maîtriser. En effet, l'apprentie ou l'apprenti doit tenir compte de la fermentation ou de la pousse de la pâte, des températures de production et de pousse ainsi que des temps de repos (pour les pâtes levées feuilletées).

B. Effectuer la mise en place

Une erreur souvent commise est de faire une mauvaise interprétation de la recette. Vous devez souligner l'importance d'avoir tous les ingrédients nécessaires à la confection du produit (notamment le sel). Il est également important d'indiquer de bien soustraire le poids du récipient lors du pesage des ingrédients.

La confection des pâtes levées feuilletées est fondée sur des températures de base. Vous devez insister sur la nécessité de bien prendre en note la température du laboratoire et de la farine. Ces renseignements seront nécessaires pour calculer la température de coulage de l'eau.

La préparation adéquate du matériel (moules, plaques, etc.) doit aussi être abordée.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

C. Confectionner la pâte ou la détrempe

L'apprentie ou l'apprenti doit apprendre à charger le batteur mélangeur ou le pétrin de façon sécuritaire ainsi que les différentes étapes de la confection des pâtes.

Pâtes feuilletées

Une erreur souvent commise au début de l'apprentissage est de trop mélanger la pâte lors de la confection de la détrempe. Cela a pour effet de développer le gluten et de rendre la pâte trop élastique et moins friable. Vous devez souligner l'importance de ne pas trop pétrir la pâte. Les critères de qualité des pâtes feuilletées sont :

- ◇ la friabilité;
- ◇ la légèreté;
- ◇ le développement;
- ◇ le fondant.

Pâtes levées feuilletées

La confection des pâtes levées feuilletées se fait sensiblement de la même façon que pour les pâtes levées. Toutefois, le pétrissage peut être plus intensif pour permettre un certain développement du gluten. Les pâtes levées feuilletées doivent :

- ◇ être lisses;
- ◇ être homogènes;
- ◇ être cohérentes;
- ◇ se détacher des parois du batteur mélangeur;
- ◇ s'étirer sans se déchirer.

Assurez-vous que l'apprentie ou l'apprenti comprend le rôle du pointage et de la première fermentation (pousse) de la pâte.

D. Tourer la pâte

Vous devez montrer à l'apprentie ou l'apprenti les différentes techniques de mise en forme de la pâte, en particulier les techniques de tourage (tour simple ou tour double) et l'importance du repos et de la réfrigération entre les tours.

Une erreur souvent commise est de choisir une matière grasse trop ferme ou trop molle pour la texture de la pâte utilisée lors du tourage. Ce qui fait que la pâte se déchire ou que la matière grasse s'intègre à la pâte. Il est donc important de souligner l'importance d'utiliser une matière grasse de texture appropriée.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

E. Contrôler la fermentation de la pâte levée feuilletée

Vous devez montrer à l'apprentie ou l'apprenti comment contrôler la fermentation (pousse) de la pâte. Elle ou il doit savoir comment contrôler l'étuveuse ou la chambre de pousse contrôlée, s'il y a lieu. Une attention particulière doit être apportée aux points suivants :

- ◇ la température;
- ◇ le niveau d'humidité;
- ◇ la présence de sucre dans la pâte.

F. Cuire le produit

Pâtes feuilletées

Vous devez montrer à l'apprentie ou l'apprenti le rôle du piquage de la pâte dans le développement des pâtes feuilletées. Vous devez également lui indiquer de retourner les pièces avant la cuisson pour les empêcher de devenir ovales et pour éviter le rétrécissement de la partie supérieure des pâtes détaillées.

Pâtes levées feuilletées

Vous devez également indiquer l'importance de la dorure pour les pâtes levées feuilletées (développement du produit, couleur) et dans quelles circonstances il faut en appliquer.

Module 3

Biscuits, génoises et autres pâtes

PRÉALABLES

- ◇ Savoir lire et écrire.
- ◇ Connaissances de base en mathématiques.
- ◇ Connaissance des systèmes de mesures métrique et anglais.
- ◇ Connaissance des échelles de température.
- ◇ Connaissance des principaux facteurs de conversion entre les systèmes métrique et anglais.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Les paragraphes qui suivent apportent des précisions sur la confection des produits à base de biscuits, des génoises et autres pâtes battues.

A. Planifier le travail

L'étape de la planification est une des plus difficile à maîtriser. Vous devez indiquer à l'apprentie ou l'apprenti les méthodes pour planifier son travail en fonction du type et de la quantité de produit à confectionner.

B. Effectuer la mise en place

Vous devez vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti prépare bien ses ingrédients. Vous devez également lui indiquer de bien s'assurer de la propreté du matériel utilisé. En effet, les récipients pour monter les blancs d'œufs en neige doivent être exempts de matières grasses, qui entraveraient la montée des blancs. Il est important que vous précisiez qu'il faut d'utiliser de la farine à faible teneur en gluten. Certains ingrédients étant périssables, vous devez vous assurer qu'ils soient réservés de façon appropriée.

Il est très important de montrer à bien peser les ingrédients (notamment les levures chimiques contenues dans certains types de pâtes : pâte à cake, madeleines, beignets, etc. Ces ingrédients peuvent changer le goût et la texture de la pâte.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

C. Effectuer la confection des biscuits, des génoises et des pâtes battues

Vous devez montrer à l'apprentie ou l'apprenti les techniques de fabrication des pâtes suivantes :

- ◇ pâte à biscuit et génoise;
- ◇ pâte à choux;
- ◇ pâte à cake;
- ◇ autres pâtes battues.

Pâte à biscuit

Vous devez enseigner la technique de confection de la pâte à biscuit et de ses variantes (joconde, etc.). Vous devez aussi expliquer les critères de qualité de ces pâtes :

- ◇ légèreté;
- ◇ homogénéité;
- ◇ bon développement.

Il est important de préciser qu'il faut utiliser une farine à faible teneur en gluten, car cette pâte a peu de corps.

Génoise

Vous devez enseigner la technique de confection de la génoise en signalant les différences par rapport à la technique de confection pâte à biscuit. Là encore, il est préférable d'utiliser une farine à faible teneur en gluten. Une farine forte donnerait trop de corps à la pâte et en empêcherait le développement. Les critères de qualité pour cette pâte sont les mêmes que pour la pâte à biscuit.

Pâte à choux

L'apprentissage de la confection de la pâte à choux est relativement difficile. Vous devez expliquer l'importance de bien dessécher la pâte à choux en la cuisant sur la cuisinière. Il ne faut pas laisser la pâte dessécher trop longtemps, car cela nuirait à son développement pendant la cuisson au four. Vous devez expliquer que la pâte est prête lorsqu'elle se détache des parois de la casserole et qu'elle ne colle plus à la spatule.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

Il est important de montrer comment transvaser la pâte dans un autre récipient afin d'en arrêter la cuisson. Vous devez souligner l'importance de bien incorporer les œufs un à la fois. Vous devez aussi indiquer les principales qualités d'une pâte à choux bien confectionnée, qui :

- ◇ est homogène;
- ◇ est souple;
- ◇ coule avec difficulté de la spatule;
- ◇ forme des pointes qui ne s'affaissent pas.

D. Effectuer la confection du produit

Vous devez montrer comment bien préparer les moules et les plaques. Vous devez expliquer en particulier pourquoi il faut beurrer et fariner le matériel et montrer comment mettre en poche la pâte.

Vous devez montrer les techniques de mise en forme de la pâte à l'apprentie ou l'apprenti. Vous devez lui montrer en particulier les techniques de dressage et de mise en moules ou en plaques propres aux différents produits.

Il est important de montrer quelles sont les douilles à utiliser selon les produits à confectionner. Vous devez souligner l'importance de dresser la pâte à choux lorsqu'elle est encore chaude, car cela aide à son développement pendant la cuisson. Vous devez également préciser qu'il faut éviter de dresser la pâte trop longtemps à l'avance, car une pâte froide se développe moins bien à la cuisson; et qu'il est important de dorer et de rayer la pâte avant la cuisson pour favoriser un développement régulier de la pâte pendant la cuisson. Vous devez également expliquer l'importance de protéger les différentes pâtes contre les courants d'air.

E. Cuire le produit

Dans l'industrie, il existe de nombreux fours qui ne donnent la température qu'en °F. Une erreur souvent commise au début de l'apprentissage est de confondre les échelles de températures. Il est important d'indiquer l'échelle de chacun des équipements. Vous devez également enseigner les températures de cuisson appropriées pour chacune des pâtes :

- ◇ pâte à biscuit : 160 - 170°C;
- ◇ pâte à pain de Gènes : 170°C;
- ◇ pâte à génoises : 180 - 200°C;
- ◇ biscuit à la cuiller : 180 - 200°C;
- ◇ pâte à madeleines : 210 - 220°C;
- ◇ pâte à choux : 230 - 240 °C;
- ◇ biscuit roulé : 230 - 240°C.

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE

Pour reconnaître la maîtrise de ce module, vous devez vérifier la confection des pâtes battues en fonction de tous les critères d'évaluation indiqués au carnet d'apprentissage. L'apprentie ou l'apprenti doit maîtriser toutes les tâches du module et respecter les délais d'exécution. Vous devez vous assurer, en particulier, de la maîtrise des points suivants :

- ◇ l'apprentie ou l'apprenti doit maîtriser les techniques de confection des pâtes à biscuit, des génoises, des pâtes à choux et des autres pâtes. Il doit être en mesure d'apprécier la consistance et de modifier les recettes selon la qualité de la farine;
- ◇ l'apprentie ou l'apprenti doit maîtriser les techniques de mise en forme des biscuits, des génoises, des choux et des autres produits. Il doit notamment maîtriser les techniques de dressage à la poche;
- ◇ l'apprentie ou l'apprenti doit maîtriser la cuisson des produits. Il doit, de façon autonome, cuire les différentes pâtes à la température appropriée et ajuster les températures selon la taille et la forme du produit. Il doit également appliquer les méthodes de conservation appropriées.

ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DU MODULE.

Module 4

Crèmes de base

PRÉALABLES

- ◇ Savoir lire et écrire.
- ◇ Connaissances de base en mathématiques.
- ◇ Connaissance des systèmes de mesures métrique et anglais.
- ◇ Connaissance des échelles de température.
- ◇ Connaissance des principaux facteurs de conversion entre les systèmes métrique et anglais.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

A. Planifier le travail

L'apprentie ou l'apprenti doit tenir compte des points suivants dans la planification du travail :

- ◇ la propreté;
- ◇ les dangers liés aux matières premières;
- ◇ les quantités à produire;
- ◇ la conservation des produits.

Il est important de souligner que la confection des crèmes ne s'effectue qu'après un bon nettoyage ou à un moment déterminé. Il ne doit pas y avoir de farine non cuite au moment de la confection des crèmes. La farine non cuite est un contaminant, et son incorporation causerait de la fermentation et nuirait à la conservation du produit.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

B. Effectuer la mise en place

Vous devez souligner l'importance de la mise en place, qui permet de bien organiser son travail et d'éviter des oublis dans l'exécution des recettes.

Une erreur fréquemment commise par ceux qui débutent est de faire une mauvaise interprétation des recettes ou de se tromper dans les poids et mesures. Il est donc nécessaire de vérifier la précision des mesures au début de l'apprentissage. Une autre erreur souvent commise est le choix inapproprié des outils de travail ou des récipients.

Le matériel doit être d'une propreté parfaite, en raison des risques de contamination et de prolifération bactérienne.

C. Effectuer la confection de la crème

Vous devez montrer la confection des sept crèmes de base en pâtisserie, qui servent à la préparation des différentes garnitures utilisées dans la confection des entremets :

- ◇ crème chantilly;
- ◇ crème anglaise;
- ◇ crème pâtissière;
- ◇ crème au beurre;
- ◇ crème d'amande;
- ◇ crème renversée;
- ◇ crème ganache.

La confection des crèmes exige une propreté parfaite en raison des risques liés à la salmonelle et autres pathogènes. Les apprenties ou les apprentis devront se laver les mains et s'assurer que l'hygiène est irréprochable.

Vous devez souligner l'importance d'incorporer les ingrédients selon la séquence indiquée dans la recette. Une erreur souvent commise au début de l'apprentissage est de ne pas assez mélanger ou de trop mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans la préparation des différentes crèmes. Une autre difficulté rencontrée est le mélange des différentes textures. Les mélanges préparés devront être homogènes.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

D. Cuire la crème

Le choix de la technique appropriée est essentiel à la cuisson de certaines crèmes au beurre. Il faut également battre suffisamment les préparations de lait et de jaunes d'œufs (crème anglaise) pour éviter une coagulation prématurée des jaunes.

Une erreur souvent commise est de mal contrôler la chaleur pendant la cuisson. Vous devez mettre en garde ceux qui débutent contre les problèmes liés au mauvais contrôle de la chaleur. Il est important de leur indiquer d'utiliser un thermomètre et de leur signaler que la température de pasteurisation est de 85 °C. Vous devez également leur signaler la durée de cuisson à cette température.

Vous devez indiquer que le refroidissement des crèmes doit se faire dans des récipients qui favorisent une réfrigération rapide du produit. Les crèmes sensibles à la chaleur doivent être conservées à une température inférieure à 4 °C.

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE

Pour reconnaître la maîtrise de ce module, vous devez vérifier la confection des crèmes en fonction de tous les critères d'évaluation indiqués au carnet d'apprentissage. L'apprentie ou l'apprenti doit maîtriser toutes les tâches obligatoires du module et respecter les délais d'exécution. L'apprentie ou l'apprenti doit également avoir adopté les comportements professionnels propres au module et doit faire preuve d'une attention particulière en ce qui a trait à l'hygiène et à la propreté du matériel. Vous devez vous assurer, en particulier, qu'elle ou il peut :

- ◇ appliquer les règles d'hygiène, de salubrité et les techniques de conservation appropriées;
- ◇ évaluer seul les quantités à produire, calculer les ingrédients nécessaires et déterminer les séquences de production appropriées;
- ◇ choisir et préparer ses équipements en fonction des quantités à produire et des règles d'hygiène et de salubrité, et déterminer la fraîcheur des ingrédients et les réserver de façon hygiénique, en tout temps;
- ◇ utiliser les techniques de confection des différentes crèmes et être capable d'ajuster les recettes.

Module 5

Garnitures

PRÉALABLES

- ◇ Maîtrise du module 4.
- ◇ Connaissances de base en mathématiques.
- ◇ Connaissance des systèmes de mesures métrique et anglais.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

A. Planifier le travail

L'apprentie ou l'apprenti doit tenir compte des points suivants dans la planification du travail :

- ◇ l'hygiène et la salubrité;
- ◇ les dangers liés aux matières premières;
- ◇ les quantités à produire;
- ◇ la conservation des produits.

Vous devez souligner à ceux qui débutent l'importance de bien nettoyer les surfaces de travail et le matériel avant de confectionner des garnitures. Il ne doit pas y avoir de farine non cuite au moment de la confection des mousses. La farine non cuite est un contaminant pour différentes garnitures (mousses). Cette farine peut fermenter et nuire à la conservation du produit.

B. Effectuer la mise en place

Vous devez signaler l'importance de la mise en place, qui permet de bien organiser son travail et d'éviter des oublis dans l'exécution des recettes.

Une erreur fréquemment commise par ceux qui débutent est de faire une mauvaise interprétation des recettes ou de se tromper dans les poids et mesures. Il est donc nécessaire de vérifier la précision des mesures au début de l'apprentissage. Une autre erreur souvent commise est le choix inapproprié des outils de travail et des récipients.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

Le matériel doit être d'une propreté parfaite, en raison des risques de contamination et de prolifération bactérienne.

C. Effectuer la confection de garnitures froides

La confection des garnitures nécessite une propreté parfaite en raison des risques liés à la salmonelle et autres pathogènes. Les apprenties ou apprentis devront se laver les mains et les bras avant la confection des différentes crèmes. Vous devez montrer les techniques de confection propres aux différentes garnitures froides (coulis, mousses froides, etc.).

Vous devez souligner l'importance d'incorporer les ingrédients selon la séquence indiquée dans la recette.

D. Effectuer la confection de garnitures chaudes

On entend par « garniture chaude » une garniture qui exige de la cuisson à l'étape de la confection. Il ne s'agit pas d'une garniture qui est servie chaude.

Certaines garnitures (crèmes bavaroises, diplomate...) nécessitent l'incorporation d'ingrédients crus après la cuisson, il est primordial de dire à l'apprentie ou l'apprenti d'utiliser des gants pour mélanger ces garnitures. Vous devez lui souligner l'importance de choisir la technique de cuisson appropriée. Ce choix est essentiel à la cuisson de certaines meringues. Une erreur souvent commise au début de l'apprentissage est le contrôle inapproprié de la chaleur pendant la cuisson. En effet, il faut que la chaleur permette l'élimination des pathogènes. Le point critique est 85 °C. Vous devez faire une mise en garde contre les problèmes liés au mauvais contrôle de la chaleur. Il est important d'utiliser un thermomètre au début de l'apprentissage. La garniture devra également être refroidie rapidement après la confection.

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE

Pour reconnaître la maîtrise de ce module, vous devez vérifier la confection de garnitures en fonction de tous les critères d'évaluation indiqués au carnet d'apprentissage. L'apprentie ou l'apprenti doit maîtriser toutes les tâches obligatoires du module et respecter les délais d'exécution. L'apprentie ou l'apprenti doit également avoir adopté les comportements professionnels propres au module. Vous devez vous assurer, en particulier, qu'elle ou il peut :

- ◇ appliquer les règles d'hygiène et de salubrité;
- ◇ évaluer de façon juste les quantités à produire;
- ◇ déterminer les séquences de production appropriées;
- ◇ déterminer la fraîcheur des ingrédients;
- ◇ adapter la recette selon la qualité des ingrédients (œufs, etc.);
- ◇ appliquer les techniques de confection;
- ◇ appliquer les méthodes de conservation appropriées.

ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE.

Module 6

Montage et décoration

PRÉALABLES

- ◇ Savoir lire et écrire.
- ◇ Connaissance des pâtes de base.
- ◇ Connaissance des crèmes et garnitures.
- ◇ Connaissance des façons de faire de l'entreprise.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

A. Planification du travail

Au début de l'apprentissage, vous devez montrer à l'apprentie ou l'apprenti les différentes recettes et fiches techniques pour la confection des produits. Vous devez aussi lui apprendre à organiser son travail de façon efficace.

B. Effectuer la mise en place

Vous devez expliquer à l'apprentie ou l'apprenti l'importance de bien nettoyer les surfaces de travail et le matériel, particulièrement pour le montage de mousses, où les surfaces doivent être exemptes de farines non cuites. Celles-ci peuvent fermenter et nuire à la conservation du produit. Une autre des erreurs les plus fréquentes au début de l'apprentissage consiste à faire un choix inapproprié de pâte de base et de garniture pour le produit. Vous devez vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti s'organise bien et a tout ce qu'il faut pour la confection des différents produits.

C. Préparer les éléments de finition

Vous devez enseigner les différentes techniques de confection d'éléments de finition à la crème au beurre, au pastillage, au chocolat et autres produits. Vous devez aussi montrer comment confectionner des roses, des bordures, des cigarettes, etc.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

D. Effectuer le montage du produit

Le montage du produit est un des éléments les plus importants dans la confection de petits fours frais, de petits gâteaux et d'entremets. Vous devez enseigner à l'apprentie ou l'apprenti les techniques de détaillage des pâtes de base, de façon à réduire les pertes.

Le montage des entremets est une étape délicate. Les petits gâteaux et les entremets doivent être droits (à la verticale et à l'horizontale) symétriques et harmonieux. Ces qualités doivent se retrouver plus particulièrement dans le montage des entremets à la crème.

Pour les entremets-mousse, une erreur fréquente est d'oublier de mettre l'acétate dans les différents cercles. Vous devez veiller à ce que l'apprentie ou l'apprenti choisisse les bonnes pâtes et garnitures. Une attention particulière doit être apportée à la garniture du produit. Enfin, vous devez indiquer les méthodes de conservations appropriées pour chacun des cas.

E. Finir le produit

Vous devez enseigner les différentes techniques de masquage et de glaçage des entremets et des petits gâteaux. L'apprentie ou l'apprenti doit également apprendre à effectuer des bordures, à écrire au cornet et à disposer de façon harmonieuse les éléments de finition. Une des principales difficultés est de juger de la taille des décorations, qui doit être en rapport avec le volume du produit à décorer.

Vous devez expliquer comment utiliser le matériel habituellement employé pour la décoration (projecteur, sérigraphie, aérographe, etc.).

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE

Pour reconnaître la maîtrise de ce module, vous devez vérifier le montage, la décoration et la finition de petits fours frais, de petits gâteaux et d'entremets en fonction de tous les critères d'évaluation indiqués au carnet d'apprentissage. L'apprentie ou l'apprenti doit maîtriser toutes les tâches obligatoires du module et respecter les délais d'exécution. L'apprentie ou l'apprenti doit également avoir adopté les comportements professionnels propres au module. Vous devez vous assurer, en particulier, qu'elle ou il peut :

- ◇ appliquer les techniques de détaillage et de montage des petits fours frais, des petits gâteaux et des entremets et croque-en-bouche;
- ◇ effectuer des montages droits, symétriques et de niveau;
- ◇ appliquer les différentes techniques de masquage et de décoration;
- ◇ faire des décorations harmonieuses;
- ◇ appliquer les méthodes de conservation appropriées.

ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE.

Module 7

Chocolats

PRÉALABLES

- ◇ Connaissance des échelles de température.
- ◇ Connaissance des systèmes de mesures métrique et anglais.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

A. Planifier le travail

Au début de l'apprentissage, vous devez souligner l'importance de la température et du degré d'humidité dans le travail de transformation du chocolat. Le laboratoire doit être frais et sec pour faciliter la production. Vous devez aussi montrer comment organiser les séquences de production.

B. Effectuer la mise en place

Vous devez indiquer à l'apprentie ou l'apprenti les étapes essentielles à une bonne mise en place pour la confection de produits en chocolat. Vous devez lui faire comprendre la nécessité d'avoir des équipements et du matériel propres. Vous devez également lui indiquer quels sont les degrés de température et d'humidité idéaux pour la confection de produits en chocolat.

Enfin, vous devez expliquer le fonctionnement et les techniques de nettoyage des tempéreuses et du matériel.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

C. Préparer le chocolat

Vous devez expliquer les différentes courbes de cristallisation du chocolat en fonction des types de chocolats suivants :

- ◇ chocolat noir;
- ◇ chocolat au lait;
- ◇ chocolat blanc.

Vous devez expliquer pourquoi la température de tempérage est plus élevée pour le chocolat noir et indiquer de ne jamais mettre le chocolat en contact direct avec la source de chaleur. Vous devez aussi signaler que le tempérage ou la mise au point du chocolat a pour but de donner un produit final ayant les qualités suivantes :

- ◇ aspect brillant;
- ◇ surface dure;
- ◇ casse nette;
- ◇ absence de tâches blanchâtres.

Il est primordial d'expliquer à l'apprentie ou l'apprenti qu'il faut être prudent et ne pas laisser tomber de l'eau, du sirop ou de l'alcool dans le chocolat de couverture. Ces liquides durciraient le chocolat et le feraient prendre en masse.

D. Préparer les intérieurs, s'il y a lieu

Il ne s'agit pas ici de confectionner les intérieurs, mais bien de les préparer pour l'étape de l'enrobage ou du moulage. La confection des intérieurs peut être intégrée au module 10 « Confiserie ». Vous devez souligner l'importance de vérifier la température des intérieurs. Vous devez également montrer comment détailler les intérieurs et les préparer pour l'enrobage ou le moulage.

E. Effectuer la confection du produit

Vous devez vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti connaît les conditions dans lesquelles doivent se faire le moulage, le trempage et l'enrobage pour qu'ils soient réussis. Vous devez lui indiquer que la température idéale du lieu de travail se situe entre 18 et 20 °C.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

Le trempage, l'enrobage et le moulage doivent s'effectuer dans des conditions optimales. Ces opérations sont délicates et sont déterminantes pour la qualité du produit final. Vous devez indiquer à l'apprentie ou l'apprenti que la température du chocolat, des intérieurs et des moules doit être sensiblement la même. Une différence de température trop importante peut causer des problèmes quant à la couleur et à la texture ou pour le démoulage du produit fini.

Pour les produits moulés pleins (barres, plaques...), il est utile d'avoir un vibreur pour éliminer les bulles d'air dans les moules remplis. Le refroidissement du produit est très important. Il ne doit pas être trop rapide, car cela blanchirait le chocolat.

F. Finir les produits

Vous devez enseigner à l'apprentie ou l'apprenti les techniques appropriées de finition et de décoration des produits, plus particulièrement les techniques de démoulage et de montage. La température de conservation doit se situer entre 15 et 18 °C et l'air ambiant doit être sec.

G. Ranger et nettoyer l'aire de travail

Vous devez montrer à l'apprentie ou l'apprenti comment nettoyer le matériel utilisé pour le travail du chocolat. Vous devez lui indiquer quels sont les produits de nettoyage appropriés et lui faire comprendre l'importance de bien assécher le matériel pour éviter toute contamination par l'eau.

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE

Pour reconnaître la maîtrise de ce module, vous devez vérifier la confection de produits en chocolat en fonction de tous les critères d'évaluation indiqués au carnet d'apprentissage. L'apprentie ou l'apprenti doit maîtriser toutes les tâches obligatoires du module et respecter les délais d'exécution. L'apprentie ou l'apprenti doit également avoir adopté les comportements professionnels propres au module. Vous devez vous assurer, en particulier, qu'elle ou il :

- ◇ respecte les courbes de cristallisation du chocolat et confectionne des produits de qualité constante. Une façon de vérifier la qualité du travail est d'évaluer la qualité du produit fini, qui doit être :
 - cassant;
 - brillant;
 - dur et sans décoloration.

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE (suite)

- ◇ est conscient du fait que le chocolat est un produit cher et a soin d'éviter le gaspillage;
- ◇ applique correctement les différentes techniques de trempage, de moulage, de dressage et d'enrobage des produits. Les produits doivent se démouler de façon convenable et présenter les critères de qualité énumérés précédemment;
- ◇ applique les techniques de montage appropriées aux produits, notamment le montage de produits moulés vides, et fait preuve de dextérité et de finesse dans la décoration des produits.

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE.**

Module 8

Organisation et entretien d'une pâtisserie

PRÉALABLES

- ◇ Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Connaissance des produits nettoyants.
- ◇ Connaissance des pratiques de l'entreprise.

PRÉCISION SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

A. Préparer le laboratoire

L'apprentie ou l'apprenti doit apprendre à préparer son matériel pour la journée de travail.

Vous devez notamment lui montrer l'importance de :

- ◇ vérifier le four avant de le préchauffer;
- ◇ préchauffer le four;
- ◇ calibrer le four;
- ◇ vérifier l'état de fonctionnement de l'étuveuse;
- ◇ vérifier l'état de fonctionnement des réfrigérateurs et des congélateurs;
- ◇ régler la température et le niveau d'humidité des étuveuses.

Ces vérifications doivent être faites selon les directives de l'employeur et à partir des spécifications des fabricants du matériel. Vous devez également faire comprendre l'importance de signaler toute défectuosité du matériel.

PRÉCISION SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

B. Faire l'inventaire journalier, s'il y a lieu

Dans certaines maisons, c'est la responsabilité du chef ou du sous-chef d'effectuer l'inventaire. C'est pourquoi cet élément de compétence n'est pas obligatoire. Si vous désirez que l'apprentie ou l'apprenti effectue l'inventaire journalier, vous devez lui expliquer comment distinguer :

- ◇ les types de farines;
- ◇ les types de chocolats;
- ◇ les autres matières premières (fruits, sucres etc.).

Vous devez également lui indiquer comment évaluer la fraîcheur des produits et comment disposer des produits périmés de façon sécuritaire et salubre. Vous pouvez vous référer au **Règlement sur les aliments** pour connaître les bonnes pratiques à cet égard. Vous devez également montrer l'utilisation des formulaires pour faire des réquisitions.

C. Recevoir les marchandises, s'il y a lieu

La tâche de recevoir les marchandises peut être effectuée par d'autres personnes que le pâtissier. Il est toutefois important que l'apprentie ou l'apprenti se familiarise avec cette tâche pour qu'il comprenne bien l'importance des points suivants :

- ◇ gestion des coûts;
- ◇ évaluation des marchandises;
- ◇ règles de prévention en santé et sécurité au travail;
- ◇ règles d'hygiène et de salubrité.

Vous devez souligner l'importance de bien vérifier la cargaison avant de l'accepter, afin de contrôler les coûts de gestion. Vous devez montrer comment :

- ◇ vérifier la conformité de la cargaison avec la facture et le bon de commande;
- ◇ vérifier l'état général des caisses;
- ◇ vérifier la fraîcheur de la marchandise;
- ◇ vérifier les dates de péremption;
- ◇ vérifier s'il y a des odeurs particulières;
- ◇ vérifier s'il y a des dégoulinades sur les caisses;
- ◇ vérifier s'il y a des contaminants (insectes, terre, etc.);
- ◇ prendre la température de toute marchandise périssable destinée à la consommation humaine.

PRÉCISION SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

Vous devez montrer à l'apprentie ou apprenti les méthodes utilisées pour manutentionner et ranger les marchandises de façon sécuritaire. Vous devez insister plus particulièrement sur les points suivants :

- ◇ méthodes de manutention visant à diminuer les risques de contamination;
- ◇ températures de conservation des produits périssables destinés à la consommation humaine;
- ◇ hauteurs minimales de dégagement du sol des produits alimentaires;
- ◇ aération adéquate des marchandises entreposées;
- ◇ méthodes de rangement visant à diminuer les risques de contamination.

Vous devez expliquer comment inscrire la réception des marchandises dans le **registre** prévu à cet effet. Enfin, vous devez souligner l'importance d'effectuer une bonne rotation des stocks pour diminuer les pertes.

D. Entretenir et ranger la réserve, s'il y a lieu

La réglementation en matière d'aliments étant très sévère, vous devez insister sur l'entretien et le nettoyage des postes de travail, et vous devez donner l'exemple.

Vous devez montrer comment entretenir, nettoyer et désinfecter le matériel et les surfaces de travail suivants :

- ◇ réfrigérateurs et congélateurs;
- ◇ refroidisseurs d'eau;
- ◇ diviseuses, peseuses;
- ◇ fours;
- ◇ surfaces de travail et de rangement;
- ◇ planchers.

Pour l'entretien et le **nettoyage du matériel**, vous devez vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti utilise des **produits recommandés par le fabricant**. **Il faut bien l'avertir de ne jamais mettre de l'eau directement sur la sole du four.**

Pour l'entretien et le nettoyage des surfaces de rangement, vous devez vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti utilise les agents nettoyants appropriés. Vous devez lui montrer comment effectuer **la rotation des agents nettoyants**. Cette rotation est nécessaire pour éviter la **résistance des bactéries** aux agents nettoyants.

PRÉCISION SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

E. Fermer le laboratoire

Vous devez montrer les étapes habituelles de la fermeture d'un laboratoire. Vous devez insister sur des mesures de sécurité comme la vérification du four et la vérification de la veilleuse (pilote) du four, pour les fours au gaz.

Pour des raisons de salubrité, il est recommandé d'apprendre à l'apprentie ou l'apprenti à vérifier la température des étuveuses, des réfrigérateurs et des congélateurs avant de fermer les lieux. Il est important aussi de lui demander d'inscrire ces renseignements sur la feuille de travail afin de faciliter la reprise de la production le lendemain.

La dernière étape est de procéder à la vérification des fenêtres et des portes et de sécuriser les lieux.

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE

Pour reconnaître la maîtrise de ce module, vous devez vérifier l'organisation et l'entretien d'une pâtisserie en fonction de tous les critères d'évaluation indiqués au carnet d'apprentissage. Il ne s'agit pas de faire refaire l'organisation de la pâtisserie, mais bien de faire comprendre l'importance de l'organisation du travail. L'apprentie ou l'apprenti doit maîtriser toutes les tâches obligatoires du module et respecter les délais d'exécution. L'apprentie ou l'apprenti doit également avoir adopté les comportements professionnels propres au module. Vous devez vous assurer, en particulier, qu'elle ou il :

- ◇ effectue correctement les tâches de nettoyage et de désinfection des surfaces de travail et du matériel;
- ◇ sécurise les lieux de façon appropriée.

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE.**

Module 9

Glaces, sorbets et dérivés (facultatif)

PRÉALABLES

- ◇ Connaissance des principes de pasteurisation haute et basse.
- ◇ Connaissance des systèmes de mesures métrique et anglais.
- ◇ Connaissance des échelles de température.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Le module « Glaces, sorbets et dérivés » est un module facultatif. Sa maîtrise n'est donc pas obligatoire pour obtenir le certificat de qualification professionnelle.

A. Planifier le travail

Vous devez vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti soit capable de planifier le travail. Vous devez surtout signaler l'importance de l'hygiène et de la salubrité.

Hygiène et salubrité

La confection des glaces est régie par des normes strictes. Vous avez la responsabilité de sensibiliser l'apprentie ou l'apprenti à l'importance de l'hygiène et de la salubrité.

Les ingrédients utilisés dans les glaces étant particulièrement à risque en ce qui a trait à la **prolifération bactérienne**, vous devez sensibiliser l'apprentie ou l'apprenti à l'importance de l'**hygiène personnelle** et de la propreté du matériel et des lieux. Vous devez également le mettre en garde contre les risques d'empoisonnement alimentaire.

Les pratiques idéales en matière **d'hygiène personnelle** sont les suivantes :

- ◇ port d'un uniforme blanc, propre;
- ◇ propreté des cheveux et port du filet ou de la résille;
- ◇ port du couvre barbe;

PRÉCISION SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

- ◇ désinfection des blessures aux mains et port de gants de plastique jetables;
- ◇ propreté des ongles, exempt de vernis;
- ◇ port d'un masque en cas de rhume.

Vous devez vous assurer que l'apprentie ou l'apprenti a les mains bien propres. Elle ou il doit se laver les mains à certains moments précis :

- ◇ avant de commencer le travail;
- ◇ à la sortie des toilettes;
- ◇ après la manipulation des ordures, emballages, etc.;
- ◇ après les pauses;
- ◇ après s'être mouché, avoir éternué ou avoir fumé;
- ◇ avant toute manipulation de produits facilement contaminables.

B. Effectuer la mise en place

Vous devez expliquer à l'apprentie ou l'apprenti l'importance de **désinfecter adéquatement** le matériel avant son utilisation. Un **bain d'iode** ou un autre produit de nettoyage désinfectant approprié doit être utilisé. Vous devez lui expliquer qu'il faut **bien rincer** le matériel sous **l'eau courante** et vérifier s'il y a des odeurs. Vous devez également lui expliquer qu'il est **préférable de bien rincer le matériel plutôt que de l'essuyer**.

C. Préparer l'appareil à glace (*mix*)

Vous devez expliquer à l'apprentie ou l'apprenti les principes et le rôle de la pasteurisation dans la confection des glaces. Vous devez notamment lui expliquer les principes de haute et de basse pasteurisation et la façon d'utiliser le pasteurisateur. Vous devez lui apprendre qu'il y a des normes microbiologiques à respecter dans la confection des glaces. Ces normes sont indiquées dans le Règlement sur les normes microbiologiques des produits laitiers (R.R.Q., c. P-30, r.5).

Les normes microbiologiques pour les appareils à glace sont les suivantes :

- ◇ absence totale de micro-organismes pathogènes ou de toxines d'origine microbienne;
- ◇ absence totale d'antiseptiques ou d'antibiotiques;
- ◇ limite de 750 000 cellules somatiques par millilitre.

Les échantillons de mélanges à crème glacée, à lait glacé et à yogourt glacé ne doivent pas comporter plus de 25 000 bactéries aérobies mésophiles et 100 coliformes par gramme.

PRÉCISION SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

Il est important de dire à l'apprentie ou l'apprenti qu'il est préférable de ne pas goûter au mix avec ses doigts.

D. Effectuer le turbinage de l'appareil à glace (*mix*)

Vous devez expliquer le rôle de la maturation du produit. Vous devez aussi expliquer que la maturation sert à favoriser l'échange des arômes et qu'elle s'effectue dans le réfrigérateur. Il est essentiel d'utiliser des contenants propres et désinfectés pour la maturation du produit.

Vous devez expliquer le rôle du turbinage dans le processus de confection ainsi que la façon d'utiliser le matériel. Vous devez également souligner l'importance de suivre les étapes de la confection.

Vous devez décrire les critères de qualité suivants :

- ◇ texture crémeuse;
- ◇ lisse (pas de grumeaux);
- ◇ homogénéité.

Les normes microbiologiques pour les crèmes glacées et autres glaces sont les suivantes :

- ◇ absence totale de micro-organismes pathogènes ou de toxines d'origine microbienne;
- ◇ absence totale d'antiseptiques ou d'antibiotiques;
- ◇ limite de 750 000 cellules somatiques par millilitre.

Les échantillons de crème glacée, de lait glacé ou de yogourt glacé ne doivent pas comporter plus de 50 000 bactéries aérobies mésophiles et 100 coliformes par gramme. Ces normes sont indiquées dans le Règlement sur les normes microbiologiques des produits laitiers (R.R.Q., c. P-30, r.5).

E. Effectuer la mise en forme et conserver le produit

Il est essentiel d'avoir du matériel propre et désinfecté pour procéder à la mise en forme du produit. Vous devez présenter les différentes techniques de moulage et de démoulage des pièces. Vous devez également montrer les différentes techniques de montage d'entremets et de décoration d'entremets glacés. Il est très important de souligner l'importance de la congélation et de la surgélation, et la différence entre les deux techniques (grosseur des cristaux). Il est aussi important de montrer l'influence de la grandeur et de la forme des contenants sur la congélation du produit.

PRÉCISION SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

F. Nettoyer et ranger l'aire de travail

Le nettoyage et l'entretien de l'aire de travail en glacerie sont cruciaux. Vous devez expliquer que les activités de nettoyage doivent être planifiées selon un ordre qui doit être respecté.

Vous devez conseiller d'utiliser le matériel de nettoyage suivant :

- ◇ brosses en matière plastique;
- ◇ lavettes en matière plastique;
- ◇ produits nettoyants et désinfectants appropriés.

L'utilisation du matériel suivant est déconseillée :

- ◇ éponges;
- ◇ brosses en matière naturelle;
- ◇ chiffons.

Vous devez expliquer que ce matériel est propice à la prolifération bactérienne et qu'il faut le nettoyer avec un produit désinfectant avant l'utilisation. Les **bains d'iode** sont fréquemment utilisés pour la désinfection. Le matériel qui reçoit un bain d'iode nécessite un bon **rinçage** avant l'utilisation. Il est préférable de **ne pas essuyer le matériel**. Lorsque le matériel doit être rangé après le nettoyage, il est fortement conseillé de l'essuyer avec du papier jetable. Le matériel doit être rangé à l'envers pour éviter l'accumulation de poussières.

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE

Pour reconnaître la maîtrise de ce module, vous devez vérifier la confection de produits à base de glace en fonction de tous les critères d'évaluation indiqués au carnet d'apprentissage. L'apprentie ou l'apprenti doit maîtriser toutes les tâches obligatoires du module et respecter les délais d'exécution. Elle ou il doit également avoir adopté les comportements professionnels propres au module. Vous devez vérifier, en particulier, les points suivants :

- ◇ hygiène personnelle;
- ◇ respect des règles d'hygiène et de salubrité;
- ◇ nettoyage de l'équipement et du matériel;
- ◇ évaluation des quantités à produire;
- ◇ application des techniques de confection.

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE.**

Module 10

Confiseries (facultatif)

PRÉALABLES

- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Connaissance des façons de faire de l'entreprise.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE

Le module de « confiserie » est un module facultatif. Sa maîtrise n'est donc pas obligatoire pour obtenir le certificat de qualification professionnelle. De plus, les éléments de compétences pour lesquels on indique « s'il y a lieu » sont facultatifs. Ils ne sont pas requis pour reconnaître la maîtrise du module.

A. Planifier le travail

Vous devez indiquer à l'apprentie ou l'apprenti comment planifier le travail selon le type et la quantité de produit à confectionner.

B. Effectuer la mise en place

Vous devez indiquer les méthodes de mise en place propres aux différents produits.

C. Effectuer la confection de produits à base de sucre

Pour cet élément de compétence, l'apprentie ou l'apprenti doit apprendre les techniques de confection de certains produits de base. Vous devez lui enseigner les différentes températures de cuisson du sucre. L'apprentie ou l'apprenti trouvera un tableau les indiquant à la fin de son journal de bord. Vous devez indiquer comment choisir la température de cuisson selon le produit à confectionner.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

Vous devez également expliquer le rôle et l'importance du glucose dans la confection des différents produits. Vous devez montrer les différentes techniques de mise en forme. Les techniques de soufflage ne sont pas obligatoires pour la maîtrise du module.

D. Effectuer la confection de confitures, gelées et marmelades

Pour cet élément de compétence, l'apprentie ou l'apprenti doit apprendre comment effectuer les principales étapes de la confection des confitures, gelées et marmelades. Vous devez aussi lui enseigner la base des sirops.

Vous devez expliquer que le sucre sert à préserver les fruits. La quantité de sucre à incorporer à la recette varie selon le fruit. Vous devez expliquer que le sirop de confection doit avoir une concentration de sucre suffisante pour inhiber la fermentation alcoolique. Les fruits à haute teneur en eau et légèrement acides doivent avoir une concentration plus élevée que les autres. Vous devez également indiquer la concentration de pectine dans les principaux fruits.

Vous devez expliquer les techniques de stérilisation des bocaux et leur importance pour la conservation.

E. Effectuer la confection de pâtes de fruits

Vous devez souligner l'importance de bien préparer les fruits ou d'employer des pulpes de fruits de qualité supérieure. Vous devez également montrer les différentes techniques de mise en forme et de conservation.

F. Effectuer la confection de fruits confits, s'il y a lieu

Cet élément de compétence n'est pas obligatoire pour que soit reconnue la maîtrise de la compétence. En effet, peu d'entreprises confectionnent ce genre de produit.

Vous devez décrire à l'apprentie ou l'apprenti les principales opérations de la confection de fruits confits. Vous devez entre autres souligner l'importance de bien préparer les fruits, qui doivent être exempts de toute saleté. Vous devez expliquer le rôle du soufrage et son importance dans le processus. Vous devez également montrer la façon de dénoyer les fruits une fois soufrés. Vous devez indiquer l'importance du blanchissage et le rôle qu'il joue pour augmenter la perméabilité des cellules du fruit et faciliter l'imprégnation du sucre.

Il est important d'expliquer les principales étapes du confisage, en particulier l'importance d'accroître graduellement la quantité de sucre dans le sirop. Vous devez montrer la façon de reconnaître la qualité du produit tout au cours de la production.

PRÉCISIONS SUR LES ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE (suite)

Vous devez, enfin, montrer les techniques de finition et de conservation du produit.

G. Effectuer la confection de fruits secs caramélisés

Vous devez décrire à l'apprentie ou l'apprenti les principales opérations de la confection de fruits secs caramélisés (nougatine, pralines, etc.). Vous devez lui montrer l'importance de bien préparer les fruits, qui doivent être exempts de toute saleté.

Vous devez indiquer les températures appropriées pour la cuisson du sucre (sirop) selon les produits. Vous devez également montrer les différentes techniques de cuisson (cuisson à sec, au caramel clair, etc.) selon les produits. Pour la nougatine, vous devez présenter les techniques de mise en forme.

Ces produits étant sensibles à l'humidité, vous devez indiquer à l'apprentie ou l'apprenti les méthodes de conservation appropriées.

H. Effectuer la confection de nougats et de guimauves

Vous devez décrire à l'apprentie ou l'apprenti les principales opérations de la confection des nougats et guimauves. Vous devez souligner l'importance de bien préparer les fruits (pour les nougats) et de préparer le matériel afin qu'il soit exempt de toute matière grasse. Vous devez également souligner l'importance de préparer le gélifiant avant de commencer à cuire la préparation d'œufs.

Vous devez indiquer les températures appropriées pour la cuisson du sucre (sirop) selon les produits. Pour la mise en forme des nougats, vous devez souligner l'importance de déposer la préparation sur du pain (ou papier) azyme.

Enfin, vous devez enseigner les méthodes de conservation appropriées.

I. Effectuer la confection de pâtes d'amande confiseur, s'il y a lieu

Cet élément de compétence n'est pas obligatoire pour que soit reconnue la maîtrise de la compétence. En effet, peu d'entreprises ont l'équipement nécessaire pour confectionner ce genre de produit.

Vous devez montrer à l'apprentie ou l'apprenti les principales opérations nécessaires à la réalisation d'une pâte d'amandes, en particulier souligner l'importance de bien préparer les fruits. Vous devez également lui montrer comment effectuer le sirop de cuisson. Un des points importants que l'apprentie ou l'apprenti doit être en mesure d'évaluer est le temps de repos de la pâte. Vous devez également lui montrer l'importance de bien broyer la pâte et de conserver adéquatement le produit.

Bibliographie

CHABOISSIER, D. (1980), *Le compagnon pâtissier : Synthèse technologique et pratique du pâtissier moderne*, Édition Jérôme Villette, [s. l.], 400 pages.

DERRIEN, M. et Martin, P.(1995), *Les recettes glacées de l'École LENÔTRE*, Éditions Jérôme Villette, Paris, 174 pages.

VITALIS, Marc (1979), *Les bases de la pâtisserie, confiserie, glacerie*, Éditions. Jacques Lanore, Paris, 336 pages.

VITALIS, Marc (1991), *Techniques et connaissances de la pâtisserie confiserie glacerie*, Éditions Jacques Lanore, Paris, 365 pages.

Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments (L.R.Q., c. P-29,).

Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r.1).

Loi sur les produits laitiers (L.R.Q., c. P-30).

Règlement sur les normes micro biologiques