

Boulangier-Pâtissier-Confiseur Boulangère-Pâtissière-Confiseuse

Avec certificat fédéral de capacité (CFC)

Orientation : 21105 Boulangerie-pâtisserie

Programme d'enseignement école

(source : Ecole professionnelle artisanale et industrielle, EPAI, Fribourg)

Version du 28.03.2017



Acronyme
JCK/DPA

Mise à jour SMQ
28.03.2017

Page(s)
1/17

Fichier
DIVART - FOR - REF 2.06 PEE Boulanger-pâtissier.docx

TABLE DES MATIERES

TABLEAU GENERAL DE REPARTITION DES BRANCHES	3
1^{ère} année	4-7
Semestre 1 Connaissances professionnelles	4-5
Artisanat & Technologie / A & T	4
Création	4
Economie d'entreprise / EE.....	5
Semestre 2 Connaissances professionnelles	6-7
Artisanat & Technologie / A & T	6
Création	6
Economie d'entreprise / EE.....	7
Incidence CLOEE	7
2^{ème} année	8-11
Semestre 3 Connaissances professionnelles	8-9
Artisanat & Technologie / A & T	8
Création	8
Economie d'entreprise / EE.....	9
Semestre 4 Connaissances professionnelles	10-11
Artisanat & Technologie / A & T	10
Création	10
Economie d'entreprise / EE.....	11
Incidence CLOEE	11
3^{ème} année	12-15
Semestre 5 Connaissances professionnelles	12-13
Artisanat & Technologie / A & T	12
Création	12
Economie d'entreprise / EE.....	13
Semestre 6 Connaissances professionnelles	14-15
Artisanat & Technologie / A & T	14
Création	14
Economie d'entreprise / EE.....	14
Incidence CLOEE	15
REFERENCES	16-17
Supports de cours recommandés	16
Adresses utiles.....	17
Divart.....	17
Adresses CIE	17

TABLEAU GENERAL DE REPARTITION DES BRANCHES

Chap. du PF	Matières	1ère année		2ème année		3ème année		Total
		1	2	3	4	5	6	
Connaissances professionnelles		100	100	100	100	100	100	600
1 Compétences professionnelles		100	100	100	100	100	100	600
1.1 et 1.4 Artisanat et technologie - Qualité et sécurité		40	40	40	40	40	40	240
1.1.1	Matières premières, produits semi-fabriqués							
1.1.2	Techniques, appareils, machines, installations							
1.1.3	Sciences naturelles							
1.1.4	Groupes de produits							
1.1.5	Alimentation							
1.1.6	Processus de travail personnels							
1.4.1	Assurance qualité							
1.4.2	Hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation							
1.4.3	Concept d'hygiène							
1.4.4	Sécurité au travail et protection de la santé							
1.4.5	Proection de l'environnement							
1.4.6	Protection contre l'incendie							
1.4.7	Entretien et longévité des installations							
1.2 Création (Créa)		40	40	40	40	40	40	240
1.2.1	Instruments et techniques de travail							
1.2.2	Création de produits							
1.3 Economie d'entreprise (Ee)		20	20	20	20	20	20	120
1.3.1	Calcul professionnel, tools							
1.3.2	Gestion des stocks et des marchandises, présentation des produits							
Culture générale		60	60	60	60	60	60	360
	Langue et communication	40	40	40	40	40	40	
	Société	20	20	20	20	20	20	
Sport		20	20	20	20	20	20	120
	Totaux par semestre	180	180	180	180	180	180	1080
	Totaux par année	360		360		360		

CBOU1
Semestre 1

Connaissances professionnelles

Artisanat & Technologie / A & T

Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.1 et 1.4	Risques d'accidents	Livre connais. de base, Sit. 1.1 + doc. Pers.	C3	4
	Accident au travail	Livre connais. de base, Sit. 1.2 + doc. Pers.	C3	4
	Réaliser une recette	Livre connais. de base, Sit. 1.3 + doc. Pers.	C3	4
	Aliments altérés	Livre connais. de base, Sit. 1.4 + doc. Pers.	C3	4
	Hygiène	Livre connais. de base, Sit. 2.1 + doc. Pers.	C3	4
	Notre nourriture	Livre connais. de base, Sit. 2.2 + doc. Pers.	C3	4
	Nutrition	Livre connais. de base, Sit. 2.3 + doc. Pers.	C3	4
	Environnement	Livre connais. de base, Sit. 2.4 + doc. Pers.	C3	4
	Du grain au pain	Livre connais. de base, Sit. 3.1 + doc. Pers.	C3	4
	Tests et corrections		C1-C3	4
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			Total des périodes	40

Création				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.2	Présentation de la branche, confection cornet	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	6
	Formes et bordures avec le crayon	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Formes et bordures avec le cornet et chocolat	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Écriture bloc au crayon	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
	Écriture bloc au cornet et chocolat	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
	Projet et confection pièce d'exposition	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	9
	Écriture bloc au cornet et chocolat	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Confection de plaquettes	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Cartoons	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	6
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			Total des périodes	40

CBOU1
Semestre 1

Connaissances professionnelles

Economie d'entreprise / EE				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.3	Base – arrondir - évaluer	Classeur Richemont (Calcul de base 1-2)	C3	1
	Pour cent et pour mille	Classeur Richemont (Calcul de base 9)	C3	1
	Proportions	Classeur Richemont (Calcul de base 10)	C3	2
	Moyennes	Classeur Richemont (Calcul de base 11)	C3	2
	Périmètres, surfaces	Classeur Richemont de (Calcul prof. 1.1)	C3	1
	Volumes	Classeur Richemont de (Calcul prof. 1.2)	C3	2
	Perte manutention et cuisson	Classeur Richemont de (Calcul prof. 2.1)	C3	3
	Calcul inverse	Classeur Richemont de (Calcul prof. 2.2)	C3	3
	Rendement d'une recette	Classeur Richemont de (Calcul prof. 3.1)	C3	2
	Tests et corrections			C1-C3
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		20

CBOU1
Semestre 2

Connaissances professionnelles

Artisanat & Technologie / A & T				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.1 et 1.4	Pâtes levées	Livre connais. de base, Sit. 3.2 + doc. Pers.	C3	2
	Produits de panification	Livre connais. de base, Sit. 3.3 + doc. Pers.	C3	6
	La friteuse brûle	Livre connais. de base, Sit. 3.4 + doc. Pers.	C3	2
	Produits à la saumure	Livre connais. de base, Sit. 4.1 + doc. Pers.	C3	3
	Sucres	Livre connais. de base, Sit. 4.2 + doc. Pers.	C3	8
	Pâtes feuilletées et brisées	Livre connais. de base, Sit. 4.3 + doc. Pers.	C3	2
	Produits levés tourés	Livre connais. de base, Sit. 4.4 + doc. Pers.	C3	8
	Tests et corrections		C1-C3	5
	Grande Evaluation et correction		C1-C3	4
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		40

Création				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.2	Couleurs	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Clown	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Fleurs simples	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	5
	Jonquilles	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Tulipes	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Roses	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Fleurs fantaisies	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Répartition de la surface	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Tourtes	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	5
	Corbeille - vase (Dessin et décor)	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
	Grande Evaluation et correction		C4	6
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		40

CBOU1

Semestre 2

Connaissances professionnelles

Economie d'entreprise / EE				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.3	Masse de la recette	Classeur Richemont de (Calcul prof. 3.2)	C3	1
	Calcul de la recette	Classeur Richemont de (Calcul prof. 3.3)	C3	1
	Temps effectif de travail	Classeur Richemont de (Calcul prof. 4)	C3	1
	Teneur en matières grasses	Classeur Richemont de (Calcul prof. 5)	C3	3
	Augmentation de volume	Classeur Richemont de (Calcul prof. 6)	C3	3
	Rendement de la pâte	Classeur Richemont de (Calcul prof. 7)	C3	5
	Tests et corrections		C1-C3	4
	Grande Evaluation et correction		C1-C3	3
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		20

Incidence CLOEE

Connaissances professionnelles	1	2
Artisanat et technologie	X	X
Création	X	X
Economie d'entreprise	X	X

CBOU2
Semestre 3

Connaissances professionnelles

Artisanat & Technologie / A & T				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.1 et 1.4	Fruits, légumes, Snacks (Dossier)	Livre connais. de base, Sit. 5.1 + doc. Pers.	C3	5
	Masses à fourrer	Livre connais. de base, Sit. 5.2 + doc. Pers.	C3	6
	Biscuit	Livre connais. de base, Sit. 5.3 + doc. Pers.	C3	6
	Meringuages et ovoproduits	Livre connais. de base, Sit. 5.4 + doc. Pers.	C3	3
	Masse au beurre	Livre connais. de base, Sit. 6.1 + doc. Pers.	C3	4
	Pâte au miel	Livre connais. de base, Sit. 6.2 + doc. Pers.	C3	4
	Pâtes au beurre	Livre connais. de base, Sit. 6.3 + doc. Pers.	C3	4
	Masses macarons et petits fours	Livre connais. de base, Sit. 6.4 + doc. Pers.	C3	3
	Tests et corrections			C1-C3
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		40

Création				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.2	Tourtes fleurs et gelées, dessins + décor au cornet	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Ecriture cursive	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	6
	Automne, découpage en massapain 2D	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	8
	St Nicolas 2D	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	St Nicolas en technique email	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Fêtes de fin d'année	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Sport d'hiver	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	St Valentin	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	5
	Têtes clowns	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		40

CBOU2

Semestre 3

Connaissances professionnelles

Economie d'entreprise / EE				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.3	Rendement en pâte	Classeur Richemont de (Calcul prof. 7)	C3	1
	Masse de la recette	Classeur Richemont de (Calcul prof. 8)	C3	3
	Calcul des températures	Classeur Richemont de (Calcul prof. 9.1)	C3	2
	Unités de Celsius et de Réaumur	Classeur Richemont de (Calcul prof. 9.2)	C3	2
	Valeur nutritive	Classeur Richemont de (Calcul prof. 10.1)	C3	1
	Valeur énergétique	Classeur Richemont de (Calcul prof. 10.2)	C3	6
	Déclaration	Classeur Richemont de (Calcul prof. 11)	C3	2
	Tests et corrections			C2-C3
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		20

CBOU2
Semestre 4

Connaissances professionnelles

Artisanat & Technologie / A & T				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.1 et 1.4	Masses macarons et petits fours	Livre connais. de base, Sit. 6.4 + doc. Pers.	C3	2
	Masses desséchées	Livre connais. de base, Sit. 7.1 + doc. Pers.	C3	6
	Produits à base de fèves de cacao	Livre connais. de base, Sit. 7.2 + doc. Pers.	C3	6
	Semi-fabriqués	Livre connais. de base, Sit. 7.3 + doc. Pers.	C3	6
	Pâtisserie à la crème vanille	Livre connais. de base, Sit. 8.1 + doc. Pers.	C3	5
	Tourtes à la crème	Livre connais. de base, Sit. 8.2 + doc. Pers.	C3	5
	Grandes pièces	Livre connais. de base, Sit. 8.3 + doc. Pers.	C3	4
	Tests et corrections			C1-C3
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		40

Création				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.2	Têtes de clowns	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
	Tourtes de Carnaval	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Pains décorés	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
	Figurines au cornet	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Pâques	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	6
	Montage de Pâques	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Roses	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Fête des mères	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Tourtes avec différents arômes	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Inscriptions pour cakes	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Desserts libres	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		40

CBOU2

Semestre 4

Connaissances professionnelles

Economie d'entreprise / EE				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.3	Gestion des marchandises	Classeur Richemont de (Calcul prof. 12)	C3	2
	Masse brute, tare, masse nette	Classeur Richemont de (Calcul prof. 13)	C3	2
	Achat et utilisation de la marchandise	Classeur Richemont de (Calcul prof. 14)	C3	4
	Schéma (présentation) de la feuille de calcul	Classeur Richemont de (Calcul prof. 15)	C3	3
	Rabais et escompte des fournisseurs	Classeur Richemont de (Calcul prof. 16)	C3	2
	Prix unitaire	Classeur Richemont de (Calcul prof. 17.1)	C3	1
	Prix des matières premières	Classeur Richemont de (Calcul prof. 17.2)	C3	3
	Tests et corrections			C2-C3
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		20

Incidence CLOEE

Connaissances professionnelles	3	4
Artisanat et technologie	X	X
Création	X	X
Economie d'entreprise	X	X

CBOU3
Semestre 5

Connaissances professionnelles

Artisanat & Technologie / A & T				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.1 et 1.4	Répétition 2 ^{ème} Situations fin d'année	Livre connais. de base, Sit. 8.1/8.2/8.3	C3	2
	Dessert à la crème, desserts glacés	Livre connais. de base, Sit. 9.1 + doc. Pers.	C3	4
	Journée préparation PdQ pratique école Richemont			2
	Pain normal	Livre connais. de base, Sit. 9.2 + doc. Pers.	C5	8
	Pains spéciaux	Livre connais. de base, Sit. 10.1 + doc. Pers.	C3	4
	Produits de boulangerie au levain	Livre connais. de base, Sit. 10.2 + doc. Pers.	C5	6
	Petits pains et petits produits de boulangerie	Livre connais. de base, Sit. 10.3 + doc. Pers.	C3	4
	Boulangerie fine (Viennoiseries)	Livre connais. de base, Sit. 11.1 + doc. Pers.	C3	4
	Tests et corrections		C1-C5	6
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		40

Création				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.2	Dessin écriture gothique	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Décor écriture gothique	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Journée préparation PdQ pratique école Richemont			2
	Baptême en décor et pain décoré	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	6
	Thème du sport en décor	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Pain décoré entaillé (Sport)	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
	Communion / Confirmation avec technique émail masse Ticino	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	7
	Fiançailles et mariage	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	5
	Technique émail avec masse à glacée	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Plaquettes en massepain	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		40

CBOU3
Semestre 5

Connaissances professionnelles

Economie d'entreprise / EE				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.3	Répétition	Classeur Richemont de (Calcul prof. 17)	C3	2
	Salaire horaire et minute	Classeur Richemont de (Calcul prof. 18)	C3	1
	Temps de repos compensatoire	Classeur Richemont de (Calcul prof. 19)	C3	1
	Frais de base	Classeur Richemont de (Calcul prof. 20)	C3	2
	Prix de vente	Classeur Richemont de (Calcul prof. 21)	C5	3
	Prix de vente calculé / Prix de vente effectif	Classeur Richemont de (Calcul prof. 22)	C3	1
	Utilité de l'informatique	Classeur Richemont de (Calcul prof. 23)	C3	1
	Journée préparation PdQ pratique école Richemont			1
	Structure des coûts d'entreprise	Classeur Richemont de (Calcul prof. 24)	C3	1
	Bénéfice brut I	Classeur Richemont de (Calcul prof. 25)	C3	1
	Création et lancement d'un nouveau produit	Classeur Richemont de (Calcul prof. 26)	C3	1
	Valorisation des produits	Classeur Richemont de (Calcul prof. 27)	C3	1
	Tests et corrections			C2-C5
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		20

CBOU3
Semestre 6

Connaissances professionnelles

Artisanat & Technologie / A & T				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.1 et 1.4	Boulangerie fine (produits à la friture)	Livre connais. de base, Sit. 10.2 + doc. Pers.	C3	4
	Snacks et articles traiteurs	Livre connais. de base, Sit. 11.3 + doc. Pers.	C3	5
	Produits en pâte feuilletée	Livre connais. de base, Sit. 11.4 + doc. Pers.	C3	5
	Autres produits	Livre connais. de base, Sit. 12.1 + doc. Pers.	C3	8
	Récapitulation pour PdQ écrits	Livre connais. de base, Situations 1-3 années	C3	12
	Tests et corrections			C1-C3
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		40

Création				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.2	Plaquettes en massepain	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Divers modelages	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Modelages et aérographe	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Thème sport et hobby	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Thème libre choix et technique de l'apprenti	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Entraînement pour PdQ	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	20
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		40

Economie d'entreprise / EE				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.3	Salaire : introduction et décompte d'un salaire	Classeur Richemont de (Calcul prof. 28.1-28.2)	C3	2
	Suppléments	Classeur Richemont de (Calcul prof. 28.3)	C3	2
	Approfondissement et récapitulation	Classeur Richemont de (Calcul prof. 29)	C5	10
	Tests et corrections			C2-C5
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		20

Incidence CLOEE

Connaissances professionnelles	5	6
Artisanat et technologie	X	X
Création	X	X
Economie d'entreprise	X	X

supports de cours recommandés

	<p>Livre « Connaissances de base » avec ebook</p>	
	<p>Classeur « Economie d'entreprise » avec ebook</p>	<p>Richemont / Editions médias / Matériel didactique /Paquet matériel didactique / Paquet 2</p> <p>(comprend licence E-Books aussi pour bulletin Richemont)</p>
	<p>Classeur « Création »</p>	<p>A commander ici : http://richemont.zynex.ch/fr/02_medien/04_lehrmittel.htm?RQT=ARTIKEL_SUCHE&AKAT=8,9</p>
	<p>Dossier de formation</p> <p>Code d'accès pour http://www.learn-doc.ch/home/index.php?clang=fr</p>	
	<p>Livre « Les qualités idéales »</p>	<p>A commander ici : http://www.richemont.ch/index_fr.php?TPL=25000&x25000_ID=256&x25000_GID=0</p>

Adresses utiles

Adresses associations



Schweizerischer Bäcker-
Confiseurmeister-Verband
Association suisse des patrons
boulangers-confiseurs
Associazione svizzera mastri panettieri-
confettieri

Seilerstrasse 9,
3001 Bern
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Tél. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
www.swissconfiseure.ch



GRMC, Union des maîtres de cours
boulangerie, pâtisserie, confiserie

<http://flv-grmc.ch/>

AJABPC

Association jurassienne des
artisans boulangers-pâtissiers
Par son Président M. Pascal Dominé
Rue des Moulins 22
2800 Delémont

Tél. 032 422 41 84
Fax 032 422 93 71

ajapbc@bluewin.ch

Divart

Responsable métier : PARRAT David
Rue de l'Hôpital 17
Case postale 319
2350 Saignelégier

prof. : 032 951 11 86
natel : 079 784 94 21
david.parrat@divart.ch

Adresses CIE

Association jurassienne des
artisans boulangers-pâtissiers
Par M. Nicolas Hänggi
La Clef 1
2722 Les Reussilles

tél. 032 487 41 67

nico.delphine@bluewin.ch