

### 1.1.2 Objectif particulier – techniques, appareils, machines, installations

Les BPC reconnaissent l'importance et la valeur des techniques, appareils, machines et installations utilisés au sein de l'entreprise. Ils comprennent leur structure, leur maniement et leur utilisation appropriés pendant les différentes phases du processus de fabrication.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p><b>1.1.2.1 Appareils, machines, installations</b> Les BPC décrivent les fonctions et les possibilités d'utilisation des appareils, machines et installations suivants dans le cadre des processus de travail en cause:</p> <p><i>Préparation du travail</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Balance</li><li>- Trancheuse</li><li>- Broyeuse</li><li>- Cylindre</li><li>- Automate à crème et batteur de crème</li><li>- Pistolet pulvérisateur</li><li>- Machine à éplucher</li></ul> <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pétrin</li><li>- Mixeur</li><li>- Batteuse</li><li>- Diviseuse et façonneuse</li><li>- Laminoir</li><li>- Table de fabrication et de découpage</li><li>- Machine à rouler les croissants</li><li>- Machine à dresser</li><li>- Appareil à tremper</li><li>- Machine à glaces</li><li>- Automate à pasteuriser</li><li>- Machine à appliquer la saumure</li></ul> <p><i>Stockage intermédiaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Etuve de fermentation</li><li>- Appareil frigorifique</li><li>- Congélateur</li></ul>	<p><b>1.1.2.1 Appareils, machines, installations</b> Je manie et j'utilise de manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition dans l'entreprise dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <p><i>Préparation du travail</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Balance</li><li>- Moulin</li><li>- Trancheuse</li><li>- Machine à glace</li><li>- Broyeuse</li><li>- Cylindre</li><li>- Automate à crème et batteur de crème</li><li>- Pistolet pulvérisateur</li><li>- Machine à éplucher</li></ul> <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pétrin</li><li>- Mixeur</li><li>- Batteuse</li><li>- Diviseuse et façonneuse</li><li>- Laminoir</li><li>- Table de fabrication et de découpage</li><li>- Machine à rouler les croissants</li><li>- Machine à dresser</li><li>- Appareil à tremper</li><li>- Machine à glaces</li><li>- Automate à pasteuriser</li><li>- Machine à appliquer la saumure</li></ul> <p><i>Stockage intermédiaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Etuve de fermentation</li><li>- Appareil frigorifique</li><li>- Congélateur</li></ul>	<p><b>1.1.2.1 Appareils, machines, installations</b> Les BPC manient et utilisent de manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause. (C3) (Liste en annexe)</p>

<p><i>Processus de cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Four de boulangerie</li> <li>- Friteuse</li> <li>- Cuisinière à gaz</li> <li>- Micro-ondes</li> <li>- Steamer</li> </ul> <p><i>Finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Machine à remplir les boules de Berlin</li> <li>- Aérographe</li> <li>- Machine à gélifier</li> </ul> <p><i>Stockage / Emballage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Machine d'emballage</li> <li>- Machine à emballer sous vide</li> <li>- Etiqueteuse</li> </ul> <p><i>Nettoyage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lave-vaisselle</li> <li>- Machine à nettoyer les plaques</li> <li>- Machines de nettoyage</li> <li>- Appareils de désinfection</li> <li>- Compresseur à air (C2)</li> </ul>	<p><i>Processus de cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Four de boulangerie</li> <li>- Friteuse</li> <li>- Cuisinière à gaz</li> <li>- Micro-ondes</li> <li>- Steamer</li> </ul> <p><i>Finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Machine à remplir les boules de Berlin</li> <li>- Aérographe</li> <li>- Machine à gélifier</li> </ul> <p><i>Stockage / Emballage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Machine d'emballage</li> <li>- Machine à emballer sous vide</li> <li>- Etiqueteuse</li> </ul> <p><i>Nettoyage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lave-vaisselle</li> <li>- Machine à nettoyer les plaques</li> <li>- Machines de nettoyage</li> <li>- Appareils de désinfection</li> <li>- Compresseur à air (C3)</li> </ul>	
<p><b>1.1.2.2 Techniques</b> Les BPC connaissent les techniques fondamentales dans le cadre des processus de travail et indiquent leur fonction:</p> <p><i>Préparation du travail</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer</li> <li>- Peser</li> <li>- Moudre</li> <li>- Râper</li> <li>- Macérer / Ramollir</li> </ul> <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler la température</li> <li>- Pétrir</li> <li>- Mélanger</li> <li>- Mixer</li> <li>- Brasser</li> <li>- Conduite de la pâte et de la</li> </ul>	<p><b>1.1.2.2 Techniques</b> J'applique de manière appropriée les techniques utilisées au sein de l'entreprise dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <p><i>Préparation du travail</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer</li> <li>- Peser</li> <li>- Moudre</li> <li>- Râper</li> <li>- Macérer / Ramollir</li> </ul> <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler la température</li> <li>- Pétrir</li> <li>- Mélanger</li> <li>- Mixer</li> <li>- Brasser</li> <li>- Conduite de la pâte et de la</li> </ul>	<p><b>1.1.2.2 Techniques</b> Les BPC appliquent de manière appropriée les techniques utilisées au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <p><i>Préparation du travail</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer</li> <li>- Peser</li> <li>- Moudre</li> <li>- Râper</li> <li>- Macérer / Ramollir</li> </ul> <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler la température</li> <li>- Pétrir</li> <li>- Mélanger</li> <li>- Mixer</li> <li>- Brasser</li> <li>- Conduite de la pâte et de la</li> </ul>

<p>fermentation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allonger</li> <li>- Abaisser la pâte</li> <li>- Découper à l'emporte-pièce</li> <li>- Tourer</li> <li>- Façonner</li> <li>- Former</li> <li>- Tresser</li> <li>- Badigeonner et napper</li> <li>- Modeler</li> <li>- Chablonner</li> <li>- Couper / Inciser</li> <li>- Dissoudre</li> <li>- Dresser</li> <li>- Remplir</li> <li>- Enrober</li> <li>- Parsemer</li> <li>- Immerger / Tremper</li> <li>- Saupoudrer</li> <li>- Recouvrir de saumure</li> </ul> <p><i>Stockage intermédiaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermenter</li> <li>- Réfrigérer</li> <li>- Congeler</li> <li>- Stériliser</li> </ul> <p><i>Processus de cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanchir</li> <li>- Cuire</li> <li>- Frire</li> <li>- Rôtir</li> <li>- Flamber</li> <li>- Caraméliser</li> </ul> <p><i>Finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décorer</li> <li>- Glacer</li> <li>- Gélifier</li> <li>- Enrober</li> <li>- Utiliser l'aérographe</li> </ul> <p>Ils indiquent l'utilisation des ustensiles courants dans le cadre de ces techniques. (C2)</p>	<p>fermentation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allonger</li> <li>- Abaisser la pâte</li> <li>- Découper à l'emporte-pièce</li> <li>- Tourer</li> <li>- Façonner</li> <li>- Former</li> <li>- Tresser</li> <li>- Badigeonner et napper</li> <li>- Modeler</li> <li>- Chablonner</li> <li>- Couper / Inciser</li> <li>- Dissoudre</li> <li>- Dresser</li> <li>- Remplir</li> <li>- Enrober</li> <li>- Parsemer</li> <li>- Immerger / Tremper</li> <li>- Saupoudrer</li> <li>- Recouvrir de saumure</li> </ul> <p><i>Stockage intermédiaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermenter</li> <li>- Réfrigérer</li> <li>- Congeler</li> <li>- Stériliser</li> </ul> <p><i>Processus de cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanchir</li> <li>- Cuire</li> <li>- Frire</li> <li>- Rôtir</li> <li>- Flamber</li> <li>- Caraméliser</li> </ul> <p><i>Finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décorer</li> <li>- Glacer</li> <li>- Gélifier</li> <li>- Enrober</li> <li>- Utiliser l'aérographe</li> </ul> <p>J'utilise de manière appropriée les ustensiles courants dans le cadre de ces techniques. (C3)</p>	<p>fermentation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allonger</li> <li>- Abaisser la pâte</li> <li>- Découper à l'emporte-pièce</li> <li>- Tourer</li> <li>- Façonner</li> <li>- Former</li> <li>- Tresser</li> <li>- Badigeonner et napper</li> <li>- Modeler</li> <li>- Chablonner</li> <li>- Couper / Inciser</li> <li>- Dissoudre</li> <li>- Dresser</li> <li>- Remplir</li> <li>- Enrober</li> <li>- Parsemer</li> <li>- Immerger / Tremper</li> <li>- Saupoudrer</li> <li>- Recouvrir de saumure</li> </ul> <p><i>Stockage intermédiaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermenter</li> <li>- Réfrigérer</li> <li>- Congeler</li> <li>- Stériliser</li> </ul> <p><i>Processus de cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanchir</li> <li>- Cuire</li> <li>- Rôtir</li> <li>- Flamber</li> <li>- Caraméliser</li> </ul> <p><i>Finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décorer</li> <li>- Glacer</li> <li>- Gélifier</li> <li>- Enrober</li> <li>- Utiliser l'aérographe</li> </ul> <p>Ils utilisent de manière appropriée les ustensiles courants dans le cadre de ces techniques. (C3)</p>
<p><b>1.1.2.3 Appareils, machines, installations</b> Les B décrivent les fonctions</p>	<p><b>1.1.2.3 Appareils, machines, installations</b> Je manie et j'utilise de</p>	<p><b>1.1.2.3 Appareils, machines, installations</b> Les B manient et utilisent de</p>

<p>et les possibilités d'utilisation des appareils, machines et installations suivants dans le cadre des processus de travail en cause:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Silo à farine</li> <li>- Mélangeur d'eau</li> <li>- Cuve de fermentation</li> <li>- Appareil à peser</li> <li>- Diviseuse</li> <li>- Diviseuse-bouleuse (pain)</li> <li>- Bouleuse conique</li> <li>- Etuve de fermentation intermédiaire</li> <li>- Façonneuse en long</li> <li>- Ligne à croissants</li> <li>- Installations de réfrigération et de congélation pour la conduite des processus de fermentation</li> <li>- Appareil à enfourner</li> <li>- Machine à couper le pain (C2)</li> </ul>	<p>manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition dans l'entreprise dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Silo à farine</li> <li>- Mélangeur d'eau</li> <li>- Cuve de fermentation</li> <li>- Appareil à peser</li> <li>- Diviseuse</li> <li>- Diviseuse-bouleuse (pain)</li> <li>- Bouleuse conique</li> <li>- Etuve de fermentation intermédiaire</li> <li>- Façonneuse en long</li> <li>- Ligne à croissants</li> <li>- Installations de réfrigération et de congélation pour la conduite des processus de fermentation</li> <li>- Appareil à enfourner</li> <li>- Machine à couper le pain (C3)</li> </ul>	<p>manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause. (C3) (Liste en annexe)</p>
<p><b>1.1.2.4 Techniques</b> Les B nomment les techniques fondamentales dans le cadre des processus de travail et indiquent leur fonction:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer le levain</li> <li>- Conduite du levain</li> <li>- Manier / Contrôler</li> <li>- Façonner le pain</li> <li>- Manier l'appareil à enfourner (C2)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.4 Techniques</b> J'applique de manière appropriée les techniques utilisées au sein de l'entreprise dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer le levain</li> <li>- Conduite du levain</li> <li>- Manier / Contrôler</li> <li>- Façonner le pain</li> <li>- Manier l'appareil à enfourner (C3)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.4 Techniques</b> Les B appliquent de manière appropriée les techniques utilisées au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer le levain</li> <li>- Conduite du levain</li> <li>- Manier / Contrôler</li> <li>- Façonner le pain</li> <li>- Manier l'appareil à enfourner (C3)</li> </ul>
<p><b>1.1.2.5 Appareils, machines, installations</b> Les C décrivent les fonctions et les possibilités d'utilisation des appareils, machines et installations suivants dans le cadre des processus de travail en cause:</p>	<p><b>1.1.2.5 Appareils, machines, installations</b> Je manie et j'utilise de manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition dans l'entreprise dans le cadre des processus de travail</p>	<p><b>1.1.2.5 Appareils, machines, installations</b> Les C manient et utilisent de manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition au centre de cours dans le cadre des processus de travail en</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Homogénéisateur</li> <li>- Automate à pasteuriser</li> <li>- Mixeur avec système de vide d'air</li> <li>- Machine et appareil à fourrer les pralinés</li> <li>- Couleuse</li> <li>- Machine «One Shot»</li> <li>- Appareil à découper / Cylindre</li> <li>- Appareil pour fondre le sucre</li> <li>- Presse à nougat</li> <li>- Etuve</li> <li>- Machine à «dépoudrer»</li> <li>- Tempéreuse</li> <li>- Enrobeuse / Tunnel de réfrigération</li> <li>- Appareil à dragées</li> <li>- Machine pour le thermoformage (C2)</li> </ul>	<p>en cause. Par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Homogénéisateur</li> <li>- Automate à pasteuriser</li> <li>- Mixeur avec système de vide d'air</li> <li>- Machine et appareil à fourrer les pralinés</li> <li>- Couleuse</li> <li>- Machine «One Shot»</li> <li>- Appareil à découper / Cylindre</li> <li>- Appareil pour fondre le sucre</li> <li>- Presse à nougat</li> <li>- Etuve</li> <li>- Machine à «dépoudrer»</li> <li>- Tempéreuse</li> <li>- Enrobeuse / Tunnel de réfrigération</li> <li>- Appareil à dragées</li> <li>- Machine pour le thermoformage (C3)</li> </ul>	<p>cause. (C3)</p> <p>(Liste en annexe)</p>
<p><b>1.1.2.6 Techniques</b> Les C connaissent les techniques fondamentales dans le cadre des processus de travail et indiquent leur fonction:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire du sucre</li> <li>- Confire</li> <li>- Candir</li> <li>- Caraméliser</li> <li>- Glacer avec du sirop de sucre</li> <li>- Dragéifier</li> <li>- Couler (couverture)</li> <li>- Pasteuriser / Homogénéiser</li> <li>- Chemiser</li> <li>- Emulsifier</li> <li>- Rôtir</li> <li>- Malaxer le fondant</li> <li>- Méthodes de tempérage</li> <li>- Aérographe</li> <li>- Colorer et décorer au pinceau (C2)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.6 Techniques</b> J'applique de manière appropriée les techniques utilisées au sein de l'entreprise dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire du sucre</li> <li>- Confire</li> <li>- Candir</li> <li>- Caraméliser</li> <li>- Glacer avec du sirop de sucre</li> <li>- Dragéifier</li> <li>- Couler (couverture)</li> <li>- Pasteuriser / Homogénéiser</li> <li>- Chemiser</li> <li>- Emulsifier</li> <li>- Rôtir</li> <li>- Malaxer le fondant</li> <li>- Méthodes de tempérage</li> <li>- Aérographe</li> <li>- Colorer et décorer au pinceau (C3)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.6 Techniques</b> Les C appliquent de manière appropriée les techniques utilisées au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause. Par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire du sucre</li> <li>- Confire</li> <li>- Candir</li> <li>- Caraméliser</li> <li>- Glacer avec du sirop de sucre</li> <li>- Dragéifier</li> <li>- Couler (couverture)</li> <li>- Pasteuriser / Homogénéiser</li> <li>- Chemiser</li> <li>- Emulsifier</li> <li>- Rôtir</li> <li>- Malaxer le fondant</li> <li>- Méthodes de tempérage</li> <li>- Aérographe</li> <li>- Colorer et décorer au pinceau (C3)</li> </ul>

