

1.1.4 Objectif particulier – groupes de produits

Les BPC AFP reconnaissent l'importance et la valeur de produits de haute qualité pour la clientèle. Ils les fabriquent de manière appropriée en se servant des techniques, appareils, machines et installations qui conviennent, conformément à des directives.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>1.1.4.1 Produits Les BPC AFP expliquent les particularités, la composition et la fabrication des produits issus des groupes de produits suivants à l'aide d'exemples:</p> <ul style="list-style-type: none">- pain et petite boulangerie au lait- viennoiseries et produits cuits dans la friture- snacks et produits traiteur- produits en pâte feuilletée- tourtes, cakes, tartelettes- desserts à la crème et desserts glacés et glace alimentaire- pâtisseries, pièces sèches et petits fours (C2)	<p>1.1.4.1 Produits Je fabrique de manière appropriée des produits issus de cinq des dix groupes de produits¹ suivants:</p> <ul style="list-style-type: none">- pain et petite boulangerie au lait- viennoiseries et produits cuits dans la friture- pâtes tourées- snacks et produits traiteur- biscuits et masses- pâtisseries- pièces sèches et petits fours- tourtes, cakes, tartelettes et produits au miel- desserts à la crème, desserts glacés et glace alimentaire- travaux de couverture (C3)	<p>1.1.4.1 Produits Les BPC AFP fabriquent de manière appropriée les produits issus des groupes de produits suivants:</p> <ul style="list-style-type: none">- pain et petite boulangerie au lait- viennoiseries- snacks et produits traiteur- produits en pâte feuilletée- tourtes, cakes, tartelettes- desserts à la crème, desserts glacés et glace alimentaire- pâtisseries, pièces sèches et petits fours (C3)

¹ Cinq de ces groupes doivent être définis au début de l'apprentissage et stipulés dans le programme de formation