

Objectifs généraux, objectifs particuliers et objectifs évaluateurs pour les trois lieux d'apprentissage

1.1. Objectif général – artisanat et technologie

La fabrication de produits de pâtisserie et de boulangerie ou de confiserie constitue la compétence fondamentale des boulangers-pâtisseries-confiseurs AFP.

Ils transforment de manière appropriée les produits semi-fabriqués et matières premières qui conviennent en produits de haute qualité, et utilisent leurs connaissances des sciences naturelles. Ils utilisent les techniques, appareils, machines et installations qui conviennent conformément aux directives et organisent leurs processus de travail de manière efficace.

1.1.1 Objectif particulier – matières premières / produits semi-fabriqués

Les BPC AFP sont conscients du fait que les matières premières et produits semi-fabriqués doivent être stockés correctement, et utilisés en quantité et qualité appropriées au processus de fabrication. Ils comprennent les variétés, la qualité et l'utilisation des différents produits semi-fabriqués et matières premières, et les utilisent de manière appropriée.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>1.1.1.1 Céréales et produits de la mouture Les BPC AFP nomment la structure et la composition des grains de céréales.</p> <p>Les BPC AFP décrivent les variétés, les propriétés et l'utilisation des céréales, des graines et de leurs produits. (C2)</p>	<p>1.1.1.1 Céréales et produits de la mouture J'utilise les céréales, les graines et leurs produits de manière appropriée¹. (C3)</p>	<p>1.1.1.1 Céréales et produits de la mouture Les BPC AFP utilisent les céréales, les graines et leurs produits de manière appropriée. (C3)</p>
<p>1.1.1.2 Lait / produits laitiers Les BPC AFP nomment la composition et la conservation du lait et des produits laitiers.</p> <p>Ils expliquent l'influence et l'effet du lait et des produits laitiers sur la fabrication et le produit fini. (C2)</p>	<p>1.1.1.2 Lait / produits laitiers J'utilise le lait et les produits laitiers de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.2 Lait / produits laitiers Les BPC AFP utilisent le lait et les produits laitiers de manière appropriée. (C3)</p>

¹ De manière appropriée signifie: en quantité adaptée, conformément au processus de transformation, aux produits, aux besoins des clients, aux exigences légales, énergétiques et économiques.

<p>1.1.1.3 Matières grasses Les BPC AFP nomment les matières grasses les plus courantes et indiquent leurs différences.</p> <p>Ils expliquent leurs propriétés et possibilités d'utilisation à l'aide d'exemples.</p> <p>Ils expliquent l'influence et l'effet des matières grasses sur la fabrication et le produit fini. (C2)</p>	<p>1.1.1.3 Matières grasses J'utilise de manière appropriée les différentes matières grasses conformément à leurs propriétés. (C3)</p>	<p>1.1.1.3 Matières grasses Les BPC AFP utilisent de manière appropriée les différentes matières grasses conformément à leurs propriétés. (C3)</p>
<p>1.1.1.4 Œufs / ovoproduits Les BPC AFP nomment la structure et la composition de l'œuf et de ses produits.</p> <p>Ils expliquent l'influence et l'effet des œufs et des ovoproduits sur la fabrication et le produit fini. (C2)</p>	<p>1.1.1.4 Œufs / ovoproduits J'utilise de manière appropriée les différents œufs et ovoproduits selon leurs possibilités. (C3)</p>	<p>1.1.1.4 Œufs / ovoproduits Les BPC AFP utilisent de manière appropriée les différents œufs et ovoproduits selon leurs possibilités. (C3)</p>
<p>1.1.1.5 Eau Les BPC AFP expliquent les exigences, les états physiques et l'utilisation de l'eau. (C2)</p>	<p>1.1.1.5 Eau J'utilise l'eau à température et en quantité appropriées. (C3)</p>	<p>1.1.1.5 Eau Les BPC AFP utilisent l'eau à température et en quantité appropriées. (C3)</p>
<p>1.1.1.6 Sel comestible Les BPC AFP nomment les variétés et l'utilisation des sels comestibles.</p> <p>Ils expliquent l'influence et l'effet des sels comestibles sur la fabrication et le produit fini. (C2)</p>	<p>1.1.1.6 Sel comestible J'utilise le sel comestible de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.6 Sel comestible Les BPC AFP utilisent le sel comestible de manière appropriée. (C3)</p>

<p>1.1.1.7 Miel, sortes de sucre et édulcorants Les BPC AFP nomment les caractéristiques, les propriétés, les différences et l'utilisation du sucre, du miel, des agents conservant la fraîcheur, des succédanés du sucre et des édulcorants. (C2)</p>	<p>1.1.1.7 Miel, sortes de sucre et édulcorants J'utilise du sucre, du miel, des agents conservant la fraîcheur, des succédanés du sucre et des édulcorants de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.7 Miel, sortes de sucre et édulcorants Les BPC AFP utilisent du sucre, du miel, des agents conservant la fraîcheur, des succédanés du sucre et des édulcorants de manière appropriée. (C3)</p>
<p>1.1.1.8 Agents levants Les BPC AFP décrivent les variétés, l'emploi et le fonctionnement des agents levants biologiques, physiques et chimiques. (C2)</p>	<p>1.1.1.8 Agents levants J'utilise les agents levants biologiques, physiques et chimiques de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.8 Agents levants Les BPC AFP utilisent les agents levants biologiques, physiques et chimiques de manière appropriée. (C3)</p>
<p>1.1.1.9 Produits à base de fèves de cacao Les BPC AFP décrivent les produits à base de fèves de cacao et leurs utilisation et domaines d'utilisation.</p> <p>Ils expliquent les méthodes de tempérage et de travail de la couverture. (C2)</p>	<p>1.1.1.9 Produits à base de fèves de cacao J'utilise les produits à base de fèves de cacao de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.9 Produits à base de fèves de cacao Les BPC AFP tempèrent et travaillent la couverture de manière appropriée. (C3)</p>

<p>1.1.1.10 Fruits, légumes, noix et oléagineux Les BPC AFP décrivent les principales variétés et sortes de fruits, légumes, noix et oléagineux et leurs propriétés, stockage et utilisation. (C2)</p>	<p>1.1.1.10 Fruits, légumes, noix et oléagineux J'utilise les fruits, légumes, noix et oléagineux de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1. Fruits, légumes, noix et oléagineux Les BPC AFP travaillent et utilisent les fruits, légumes, noix et oléagineux de manière appropriée. (C3)</p>
<p>1.1.1.11 Spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs Les BPC AFP décrivent les variétés, les propriétés et l'utilisation des principaux spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs. Ils expliquent leurs effets sensoriels sur la perception des consommateurs. (C2)</p>	<p>1.1.1.11 Spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs J'utilise les spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.11 Spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs Les BPC AFP utilisent les spiritueux, épices, herbes aromatiques, arômes et couleurs de manière appropriée. (C3)</p>
<p>1.1.1.12 Produits semi-fabriqués Les BPC AFP expliquent la composition, la fabrication, l'utilisation et les critères de qualité des principaux produits semi-fabriqués et masses de base. (C2)</p>	<p>1.1.1.12 Produits semi-fabriqués J'utilise les produits semi-fabriqués de manière appropriée ou les fabrique moi-même. (C3)</p>	<p>1.1.1.12 Produits semi-fabriqués Les BPC AFP fabriquent des produits semi-fabriqués de choix, et les utilisent de manière appropriée. (C3)</p>
<p>1.1.1.13 Gélifiants / épaississants Les BPC AFP expliquent l'effet et l'utilisation des gélifiants et épaississants courants à l'aide d'exemples. (C2)</p>	<p>1.1.1.13 Gélifiants / épaississants J'utilise les gélifiants et épaississants de manière appropriée. (C3)</p>	<p>1.1.1.13 Gélifiants / épaississants Les BPC AFP utilisent des gélifiants et épaississants de choix de manière appropriée. (C3)</p>

<p>1.1.1.14 Produits à base de viande et de poisson Les BPC AFP connaissent les principales variétés ou sortes et le domaine d'utilisation des produits à base de viande et de poisson. (C1)</p>	<p>1.1.1.14 Produits à base de viande et de poisson J'utilise les produits à base de viande et de poisson de manière appropriée. (C2)</p>	<p>1.1.1.14 Produits à base de viande et de poisson Les BPC AFP utilisent les produits à base de viande et de poisson de manière appropriée. (C2)</p>
<p>1.1.1.15 Produits de panification Les BPC AFP décrivent les variétés, les utilisations et les effets de produits de panification à l'aide d'exemples. (C2)</p>	<p>1.1.1.15 Produits de panification J'utilise les produits de panification de manière appropriée. (C2)</p>	<p>1.1.1.15 Produits de panification Les BPC AFP utilisent les produits de panification de manière appropriée. (C2)</p>
<p>1.1.1.16 Stockage optimal Les BPC AFP décrivent les conditions de stockage optimales pour les principaux produits semi-fabriqués, produits et matières premières, et les motivent. (C2)</p>	<p>1.1.1.16 Entrée des stocks et des marchandises Je contrôle l'entrée des marchandises, des matières premières, des produits semi-fabriqués et notifie les livraisons défectueuses. Je les stocke conformément aux directives et les documente conformément aux directives de l'entreprise. (C3)</p>	
<p>1.1.1.17 Gestion des stocks et des marchandises Les BPC AFP décrivent les règles et les principes d'une gestion efficace et optimale des stocks et des marchandises. Ils décrivent les principales dispositions légales. (C1)</p>	<p>1.1.1.17 Gestion des stocks Je gère les marchandises, les matières premières, les produits semi-fabriqués et les produits conformément aux directives et garantis ainsi leur qualité. (C3)</p>	<p>1.1.1.17 Gestion des stocks Les BPC AFP gèrent les marchandises, les matières premières, les produits semi-fabriqués et les produits conformément aux directives et garantissent ainsi leur qualité. (C3)</p>
<p>1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession Les BPC AFP sont capables de réaliser correctement des calculs simples et en rapport avec la profession, dans les domaines suivants. - calcul des températures</p>	<p>1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession Je mets scrupuleusement en œuvre les calculs suivants dans mon domaine de travail: - calcul des températures</p>	<p>1.1.1.18 Calculs en rapport avec la profession Les BPC AFP sont capables de réaliser correctement les calculs suivants, au moyen d'exemples pratiques: - calcul des températures</p>

- calcul du temps et des quantités - calcul des recettes (C3)	- calcul du temps et des quantités - calcul des recettes (C3)	- calcul du temps et des quantités - calcul des recettes (C3)
---	---	---