

1.1.2 Objectif particulier – techniques, appareils, machines, installations

Les BPC AFP 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>1.1.2.1 Appareils, machines, installations Les BPC AFP 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">- Balance- Trancheuse- Broyeuse- Cylindre- Automate à crème et batteur de crème- Pistolet pulvérisateur- Machine à éplucher <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Pétrin- Mixeur- Batteuse- Diviseuse et façonneuse- Laminoir- Table de fabrication et de découpage- Machine à rouler les croissants- Machine à dresser- Appareil à tremper- Machine à glaces- Automate à pasteuriser- Machine à appliquer la saumure <p><i>Stockage intermédiaire</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Etuve de fermentation- Appareil frigorifique- Congélateur	<p>1.1.2.1 Appareils, machines, installations 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">- Balance- Moulin- Trancheuse- Machine à glace- Broyeuse- Cylindre- Automate à crème et batteur de crème- Pistolet pulvérisateur- Machine à éplucher <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Pétrin- Mixeur- Batteuse- Diviseuse et façonneuse- Laminoir- Table de fabrication et de découpage- Machine à rouler les croissants- Machine à dresser- Appareil à tremper- Machine à glaces- Automate à pasteuriser- Machine à appliquer la saumure <p><i>Stockage intermédiaire</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Etuve de fermentation- Appareil frigorifique- Congélateur	<p>1.1.2.1 Appareils, machines, installations Les BPC AFP 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"> - Four de boulangerie - Friteuse - Cuisinière à gaz - Micro-ondes - Steamer <p><i>Finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Machine à remplir les boules de Berlin - Aérographe - Machine à gélifier <p><i>Stockage / Emballage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Machine d'emballage - Machine à emballer sous vide - Etiqueteuse <p><i>Nettoyage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lave-vaisselle - Machine à nettoyer les plaques - Machines de nettoyage - Appareils de désinfection - Compresseur à air (C2) 	<p><i>Processus de cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Four de boulangerie - Friteuse - Cuisinière à gaz - Micro-ondes - Steamer <p><i>Finition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Machine à remplir les boules de Berlin - Aérographe - Machine à gélifier <p><i>Stockage / Emballage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Machine d'emballage - Machine à emballer sous vide - Etiqueteuse <p><i>Nettoyage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lave-vaisselle - Machine à nettoyer les plaques - Machines de nettoyage - Appareils de désinfection - Compresseur à air (C3) 	
<p>1.1.2.2 Techniques Les BPC AFP 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"> - Préparer - Peser - Moudre - Râper - Macérer / Ramollir <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la température - Pétrir - Mélanger - Mixer - Brasser - Conduite de la pâte et de la fermentation - Allonger - Abaisser la pâte 	<p>1.1.2.2 Techniques 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"> - Préparer - Peser - Moudre - Râper - Macérer / Ramollir <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la température - Pétrir - Mélanger - Mixer - Brasser - Conduite de la pâte et de la fermentation - Allonger - Abaisser la pâte 	<p>1.1.2.2 Techniques Les BPC AFP 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"> - Préparer - Peser - Moudre - Râper - Macérer / Ramollir <p><i>Fabrication</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la température - Pétrir - Mélanger - Mixer - Brasser - Conduite de la pâte et de la fermentation - Allonger - Abaisser la pâte

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