

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

Pâtisserie

Carnet d'apprentissage

EQ-5023-02 (10-2003)

Janvier 2002

Emploi-Québec, en concertation avec le ministère de l'Éducation, le Comité sectoriel de main d'œuvre du commerce de l'alimentation et les partenaires du marché du travail suivants : l'Association des pâtisseries artisans du Québec et la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries de la province de Québec, a réalisé ce document dans le but de définir les compétences pour la qualification en pâtisserie.

NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES EXPERTS QUI ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DU CARNET D'APPRENTISSAGE.

Florent Anne

L'Armoire à gâteaux
Dunham

Alain Bolf

Pâtisserie le Truffé
Duberger

Marc Chiecchio

Pâtisserie de Gascogne
Montréal

Jean-Pierre Chimits

Boulangerie Pâtisserie Première Moisson
Vaudreuil-Dorion

Jean-Marie David

Pâtisserie Chez Gaumond
Verdun

Michel Forget

Pâtisserie Mercier
Montréal

Philippe Giry

Pâtisserie Bruxelloise
Montréal

Christian Lapeyrie

Chocolune
Laval

Hans Mathys

Pâtisserie Dagobert
Boisbriand

Jean Ricciardi

Hôtel le Reine Elizabeth
Montréal

Luc Rolland

Pâtisserie Rolland
Longueuil

Pierre Thivierge

Pâtisserie Brossard
Brossard

DOSSIER DE L'APPRENTIE/APPRENTI

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE (____) _____

N° de carnet Emploi-Québec : _____

Note sur la protection des renseignements personnels

- ① Les renseignements recueillis dans ce carnet sont soumis à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.
- ② Les renseignements recueillis servent exclusivement à l'administration du Programme d'apprentissage en milieu de travail d'Emploi-Québec.
- ③ Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, on s'adressera à Emploi-Québec.

Table des matières

PRÉSENTATION	1
CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE	3
MODULES OBLIGATOIRES	
Module 1 Pâtes friables et levées	5
Module 2 Pâtes tourées	13
Module 3 Biscuits, génoises et pâtes battues	21
Module 4 Crèmes de base	31
Module 5 Garnitures.....	37
Module 6 Montage et décoration.....	45
Module 7 Chocolats	53
Module 8 Organisation et entretien d'une pâtisserie	61
MODULES FACULTATIFS	
Module 9 Glaces, sorbets et dérivés	65
Module 10 Confiseries	71
TABLEAUX	
Tableau synthèse des compétences visées	83
Correspondance entre les modules d'apprentissage en milieu de travail et les modules du programme d'études	85
Plan individuel d'apprentissage	87
Renseignements sur l'employeur.....	88

Présentation

Ce carnet d'apprentissage comprend les modules d'apprentissage en entreprise pour le métier de pâtissière — pâtissier.

À l'aide de ce document, les apprenties et apprentis pourront acquérir et faire reconnaître la maîtrise de leur métier, sous la supervision de personnes qui l'exercent déjà avec compétence. Ainsi, tout au long de l'apprentissage, les compagnons et les compagnes d'apprentissage pourront évaluer l'exécution des tâches du métier par les apprenties et apprentis et vérifier leurs habiletés par rapport aux compétences visées.

L'engagement à poursuivre les objectifs du Programme d'apprentissage en milieu de travail est confirmé par la signature d'une entente. La réalisation de chaque module n'est pas soumise à une durée déterminée et l'apprentissage de chaque tâche peut être fait dans l'ordre qui convient dans l'entreprise

Des suggestions quant à la progression dans le métier sont incluses dans le guide à l'intention des compagnons et des compagnes d'apprentissage.

C'est par des signatures au moment jugé opportun que l'on attestera l'acquisition des compétences. La ou le signataire autorisé de l'entreprise devra aussi confirmer l'acquisition des compétences.

Ce carnet comprend aussi le plan individuel d'apprentissage, qui sert à établir la liste des compétences à acquérir. Un tableau de correspondance entre les modules d'apprentissage et les modules du programme d'études est fourni, afin de montrer la complémentarité entre les compétences acquises en milieu de travail et celles qui sont acquises en milieu scolaire. On trouvera des informations plus complètes à ce sujet dans le guide à l'intention des compagnons et compagnes d'apprentissage.

≡ IMPORTANT ≡

Il appartient aux apprenties et apprentis de prendre soin de ce carnet, car il est l'unique document où sont consignés les détails de leur apprentissage.

Certificat de qualification professionnelle

Le certificat de qualification professionnelle a pour but d'attester la maîtrise du métier de pâtissière — pâtissier et de reconnaître la détentrice ou le détenteur comme une personne qualifiée.

On pourra attester la maîtrise des compétences lorsque l'apprentie ou l'apprenti maîtrisera tous¹ les éléments de compétence de chacun des modules et qu'une évaluation aura été faite, par le compagnon ou la compagne d'apprentissage, sur la base des conditions et critères d'évaluation indiqués.

Emploi-Québec décerne le certificat de qualification professionnelle à la personne qui maîtrise les compétences contenues dans les modules obligatoires de ce carnet d'apprentissage et qui a un Diplôme d'étude professionnelles en pâtisserie ou qui a réussi « l'examen synthèse² » dans un établissement scolaire désigné par Emploi-Québec.

La personne qui détient un certificat de qualification professionnelle peut obtenir un certificat avec la mention « Sceau rouge » après avoir réussi l'examen interprovincial en boulangerie — pâtisserie.

-
1. Les éléments de compétence pour lesquels on indique « s'il y a lieu » ou « facultatif » ne sont pas obligatoires.
 2. Le terme est utilisé de façon provisoire.

Module 1

Pâtes friables et levées

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Confectionner des produits à base de pâtes friables et levées.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Goût pour le travail en équipe.
- ◇ Minutie.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.
- ◇ Soins dans l'entretien de l'équipement et du matériel.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Planifier le travail		
◇ Lecture et interprétation de la feuille de travail.	_____	
◇ Obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Estimation de la quantité à produire.	_____	
◇ Vérification des ingrédients.	_____	
◇ Vérification de la disponibilité de l'équipement et du matériel.	_____	
◇ Détermination et organisation de la séquence de production.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>B. Effectuer la mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lecture et interprétation de la recette. ◇ Choix et préparation de l'équipement et du matériel. ◇ Sélection des ingrédients. ◇ Prise de la température des ingrédients et du laboratoire. ◇ Mesurage et pesage des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients (réhydratation, fonte, hachage, etc.). 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>C. Confectionner la pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Sablage de la farine et de la matière grasse (pâte brisée, pâte salée, etc.). ◇ Mélange de la matière grasse et du sucre et incorporation du liquide (pâte sucrée, pâte sablée, etc.). ◇ Pétrissage des pâtes levées. ◇ Vérification et correction de la consistance de la pâte. ◇ Incorporation des autres ingrédients (raisins, noix, etc.). ◇ Estimation du temps de repos. ◇ Mise en réserve de la pâte. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>D. Effectuer la confection du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Pesage de la pâte. ◇ Vérification de la pâte. ◇ Laminage ou abaissement de la pâte. ◇ Piquage de la pâte. ◇ Détaillage de la pâte. ◇ Fonçage ou façonnage de la pâte. ◇ Mise en réserve du produit. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>E. Contrôler la fermentation de la pâte levée</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ajustement de la température et du degré d'humidité de l'étuve. ◇ Chargement de l'étuve. ◇ Estimation du temps de fermentation/pousse. ◇ Surveillance de la fermentation/pousse. ◇ Évaluation du niveau de fermentation/pousse. ◇ Déchargement de l'étuve. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>F. Cuire le produit</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préchauffage et réglage de la température du four³. ◇ Vérification de la température du four. ◇ Application de la dorure et sucrage du produit. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

3. Le préchauffage du four s'effectue bien avant l'enfournement proprement dit.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
F. Cuire le produit (suite) <ul style="list-style-type: none"> ◇ Enfournement. ◇ Surveillance de la cuisson. ◇ Défournement. ◇ Conservation du produit. 	 	
G. Finir le produit <ul style="list-style-type: none"> ◇ Nappage du produit. ◇ Trempage du produit. ◇ Disposition des éléments de finition. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	 	
H. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Rangement des matières premières. ◇ Nettoyage et entretien de l'équipement et du matériel. ◇ Nettoyage et entretien des surfaces de travail. ◇ Nettoyage et entretien des contenants. ◇ Nettoyage et entretien des planchers, s'il y a lieu. 	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES ÉQUIPEMENTS SPÉCIAUX SUIVANTS :

- | | |
|--|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Machines à foncer | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Dresseuse | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Laminoir | <input type="checkbox"/> _____ |

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A CONFECTIONNÉ LES PRODUITS SUIVANTS :

OBLIGATOIRE

Pâtes friables

- Pâte à foncer
- Pâte brisée
- Pâte sablée
- Pâte salée
- Pâte sucrée

Pâtes levées

- Pâte à baba-savarin
- Pâte à brioche
- Pain au lait (pain salade)

Petits fours secs

- Sablés
- Sablés travaillés
- Sablés roulés

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A CONFECTIONNÉ LES PRODUITS SUIVANTS :

FACULTATIF

Pâtes friables

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Pâtes levées

- Pâte à koughlofs
- Pâte à pain de mie
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Petits fours secs

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans le laboratoire et la réserve.
- ◇ À partir de recettes.
- ◇ Avec des produits frais.
- ◇ Avec les équipements de la pâtisserie.
- ◇ À l'aide de la feuille de travail.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Interprétation juste des recettes et des directives.
- ◇ Estimation juste des quantités à confectionner.
- ◇ Choix de l'équipement et du matériel appropriés.
- ◇ Maîtrise des techniques de confection.
- ◇ Évaluation juste (niveau) de fermentation (pousse).
- ◇ Contrôle adéquat de la cuisson.
- ◇ Application appropriée des procédés de conservation.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Mise à jour précise de la feuille de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 1

« Pâtes friables et levées »

Signature apprentie/apprenti _____

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage** _____

Signature employeur _____

Date _____

Module 2

Pâtes tourées

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Confectionner des pâtes tourées.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Souci de règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Goût pour le travail en équipe.
- ◇ Minutie.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.
- ◇ Respect du maintien de l'équipement et du matériel.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Planifier le travail		
◇ Lecture et interprétation de la feuille de travail.	_____	
◇ Obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Estimation de la quantité à produire.	_____	
◇ Vérification des ingrédients.	_____	
◇ Vérification de la disponibilité de l'équipement et du matériel.	_____	
◇ Détermination et organisation de la séquence de production.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>B. Effectuer la mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lecture et interprétation de la recette. ◇ Choix et préparation de l'équipement et du matériel. ◇ Sélection des ingrédients. ◇ Prise de la température des ingrédients et du laboratoire. ◇ Mesurage et pesage des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients (réhydratation, fonte, hachage, etc.). 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>C. Confectionner la pâte ou la détrempe</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Chargement des ingrédients secs et de la matière grasse dans le batteur mélangeur. ◇ Coulage de l'eau (température, quantité). ◇ Mélange de la pâte ou de la détrempe. ◇ Vérification et correction de la consistance de la pâte ou de la détrempe. ◇ Pétrissage de la pâte ou de la détrempe. ◇ Évaluation du degré de pétrissage de la pâte ou de la détrempe (temps, température). 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>D. Tourer la pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Pesage de la pâte. 	<p>_____</p>	<p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>D. Tourer la pâte (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Division de la pâte. ◇ Boulage de la pâte. ◇ Estimation du temps de repos de la pâte. ◇ Laminage ou abaissement de la pâte. ◇ Incorporation de la matière grasse. ◇ Tourage de la pâte. ◇ Estimation du temps de repos. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>E. Effectuer la confection du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Pesage de la pâte. ◇ Abaissement de la pâte. ◇ Détaillage du produit. ◇ Façonnage du produit. ◇ Dépôt du produit dans des moules ou sur des plaques. ◇ Conservation du produit. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>F. Contrôler la fermentation de la pâte levée feuilletée</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ajustement de la température et du degré d'humidité de l'étuve. ◇ Chargement de l'étuve. ◇ Estimation du temps de fermentation/pousse. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
F. Contrôler la fermentation de la pâte levée feuilletée (suite) ◇ Vérification du niveau de fermentation/pousse. ◇ Déchargement de l'étuve.	 _____ _____	 _____ _____
G. Cuire le produit ◇ Préchauffage et réglage de la température du four ⁴ . ◇ Vérification de la température du four. ◇ Application de la dorure et garnissage du produit. ◇ Enfournement. ◇ Surveillance de la cuisson. ◇ Défournement. ◇ Démoulage du produit.	 _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	 _____ _____
H. Finir le produit ◇ Nappage du produit. ◇ Disposition des éléments de finition. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail.	 _____ _____ _____ _____	 _____ _____

4. Le préchauffage du four s'effectue bien avant l'enfournement proprement dit.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
I. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Rangement des matières premières. ◇ Nettoyage et entretien de l'équipement et du matériel. ◇ Nettoyage et entretien des surfaces de travail. ◇ Nettoyage et entretien des contenants. ◇ Nettoyage et entretien des planchers, s'il y a lieu. 	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES ÉQUIPEMENTS SPÉCIAUX SUIVANTS :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Dresseuse/déposeuse
<input type="checkbox"/> Laminoir
<input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____
<input type="checkbox"/> _____
<input type="checkbox"/> _____ |
|---|--|

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS À L'AIDE DES TECHNIQUES DE TOURAGE SUIVANTES :

- Méthode simple
- Méthode rapide
- Méthode inversée

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES DE PÂTES SUIVANTES⁵ :

Produit	Beurre	Margarine	Autre
<input type="checkbox"/> Pâte feuilletée	_____	_____	_____
<input type="checkbox"/> Pâte à croissant	_____	_____	_____
<input type="checkbox"/> Pâte à danoises	_____	_____	_____
<input type="checkbox"/> _____	_____	_____	_____
<input type="checkbox"/> _____	_____	_____	_____

5. Le tourage des trois pâtes présentées est obligatoire; veuillez inscrire à titre indicatif le type de matière grasse utilisé.

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A RÉALISÉ LES PETITS FOURS SECS SUIVANTS :

- Allumettes
- Palmiers
- Sacristains
- Tartelettes

- _____
- _____
- _____
- _____

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans le laboratoire et la réserve.
- ◇ Avec des recettes.
- ◇ Avec des produits frais.
- ◇ Avec les équipements de la pâtisserie.
- ◇ À l'aide de la feuille de travail.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Interprétation juste des recettes et des directives.
- ◇ Estimation juste des quantités à confectionner.
- ◇ Choix de l'équipement et du matériel appropriés.
- ◇ Maîtrise des techniques de confection.
- ◇ Maîtrise d'une technique de tourage.
- ◇ Évaluation juste du degré de fermentation de la pâte.
- ◇ Contrôle adéquat de la cuisson.
- ◇ Choix des éléments de finition appropriés.
- ◇ Application appropriée des procédés de conservation.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Mise à jour précise de la feuille de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 2

« Pâtes tourées »

Signature apprentie/apprenti _____

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage** _____

Signature employeur _____

Date _____

Module 3

Biscuits, génoises et pâtes battues

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Confectionner des biscuits, des génoises et des pâtes battues.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Goût du travail en équipe.
- ◇ Minutie.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.
- ◇ Soins dans l'entretien de l'équipement et du matériel.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Planifier le travail		
◇ Lecture et interprétation de la feuille de travail.	_____	
◇ Obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Estimation de la quantité à produire.	_____	
◇ Vérification des ingrédients.	_____	
◇ Vérification de la disponibilité de l'équipement et du matériel.	_____	
◇ Détermination et organisation de la séquence de production.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>B. Effectuer la mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lecture et interprétation de la recette. ◇ Choix et préparation de l'équipement et du matériel. ◇ Sélection des ingrédients. ◇ Mesurage et pesage des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients (réhydratation, fonte, hachage, etc.). 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>C. Effectuer la confection des biscuits, des gâteaux et des pâtes battues</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation des différents appareils (fouettés, émulsionnés, meringués, etc.). ◇ Incorporation des autres ingrédients (cacao, chocolat, etc.). ◇ Incorporation des appareils. ◇ Évaluation de la consistance de la pâte. ◇ « Desséchage⁶ » de la pâte (pâte à choux). ◇ Conservation de la pâte. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>D. Effectuer la confection du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Mesurage ou pesage de la pâte. ◇ Mise en poche de la pâte. ◇ Dressage ou dépôt de la pâte sur des plaques ou dans des moules. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

6. Le terme approprié est *dessiccation*.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>E. Cuire le produit</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préchauffage et réglage de la température du four⁷. ◇ Vérification de la température du four. ◇ Application de la dorure et saupoudrage, selon le produit. ◇ Enfournement. ◇ Surveillance de la cuisson. ◇ Défournement. ◇ Démoulage du produit. ◇ Conservation du produit. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>F. Finir le produit</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Garnissage du produit. ◇ Disposition des éléments de finition. ◇ Nappage du produit. ◇ Trempage du produit. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>G. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Rangement des matières premières. ◇ Nettoyage et entretien de l'équipement et du matériel. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

7. Le préchauffage du four s'effectue bien avant l'enfournement proprement dit.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
G. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail (suite) ◇ Nettoyage et entretien des surfaces de travail. ◇ Nettoyage et entretien des contenants. ◇ Nettoyage et entretien des planchers, s'il y a lieu.	 _____ _____ _____	 _____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A CONFECTIONNÉ LES PRODUITS SUIVANTS :

OBLIGATOIRE

Pâtes à biscuit et génoise

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Pâte à biscuit à la cuiller | <input type="checkbox"/> Pâte à biscuit Joconde |
| <input type="checkbox"/> Pâte à biscuit en feuille (roulade) | <input type="checkbox"/> Pâte à génoise |
| <input type="checkbox"/> Pâte à biscuit quatre-quarts | <input type="checkbox"/> Biscuit chocolat sans farine |

Fonds divers

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Meringue italienne | <input type="checkbox"/> Pâte à Succès |
| <input type="checkbox"/> Meringue suisse | <input type="checkbox"/> Pâte à Dacquoise |
| <input type="checkbox"/> Meringue française | <input type="checkbox"/> Pâte à Japonais |

Autres pâtes battues

- | | |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Pâte à choux | <input type="checkbox"/> Pâte à crêpe |
| <input type="checkbox"/> Pâte à cake | <input type="checkbox"/> Pâte à gaufrette |

Petits fours secs

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Cigarettes | <input type="checkbox"/> Meringuettes |
| <input type="checkbox"/> Langues-de-chat | <input type="checkbox"/> Palet aux raisins |
| <input type="checkbox"/> Macarons | <input type="checkbox"/> Tuiles aux amandes |

FACULTATIF

Pâtes à biscuit et génoise

- Pâte à biscuit Sacher
- Pâte à biscuit de Savoie
- Pâte à gâteau éponge
- _____
- _____
- _____

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A CONFECTIONNÉ LES PRODUITS SUIVANTS :

FACULTATIF

Fonds divers

- | | |
|---|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Pain de Gênes | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Pâte à Progrès | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Pâte Russe | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |

Autres pâtes battues

- | | |
|--|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Pâte à frire | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Pâte à gaufres | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Pâte à madeleine | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Pâte à pain d'épice | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |

Petits fours secs

Bâtons maréchaux

Biarritz

Délices

Duchesses

Financiers

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans le laboratoire et la réserve.
- ◇ Avec le matériel de la pâtisserie.
- ◇ À l'aide de la feuille de travail.
- ◇ Avec des recettes.
- ◇ Avec des produits frais.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Interprétation juste des recettes et des directives.
- ◇ Estimation juste des quantités à confectionner.
- ◇ Choix de l'équipement et du matériel appropriés.
- ◇ Maîtrise des techniques de confection.
- ◇ « Desséchage » adéquat de la pâte à choux.
- ◇ Homogénéité des pâtes.
- ◇ Contrôle adéquat de la cuisson.
- ◇ Choix des éléments de finition appropriés.
- ◇ Application appropriée des procédés de conservation.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Mise à jour précise de la feuille de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 3

« Biscuits, génoises et pâtes battues »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 4

Crèmes de base

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Confectionner des crèmes de base.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Goût du travail en équipe.
- ◇ Minutie.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.
- ◇ Soins dans l'entretien de l'équipement et du matériel.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Planifier le travail		
◇ Lecture et interprétation de la feuille de travail.	_____	
◇ Obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Estimation de la quantité à produire.	_____	
◇ Vérification des ingrédients.	_____	
◇ Vérification de la disponibilité de l'équipement et du matériel.	_____	
◇ Détermination et organisation de la séquence de production.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>B. Effectuer la mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lecture et interprétation de la recette. ◇ Choix et préparation de l'équipement et du matériel. ◇ Sélection des ingrédients. ◇ Vérification de la fraîcheur des ingrédients. ◇ Mesurage et pesage des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients (réhydratation, fonte, hachage, etc.). ◇ Mise en réserve des ingrédients. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>C. Effectuer la confection de la crème</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Prise de la température des ingrédients. ◇ Mélange des ingrédients. ◇ Vérification de la consistance de la crème. ◇ Vérification du goût de la crème. ◇ Conservation de la crème. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>D. Cuire la crème</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Choix de la technique de cuisson. ◇ Réglage de la température. ◇ Surveillance et vérification de la cuisson de la crème. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>D. Cuire la crème (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Refroidissement de la crème. ◇ Conservation de la crème. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	<p>____</p> <p>____</p> <p>____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>E. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Rangement des matières premières. ◇ Nettoyage et entretien de l'équipement et du matériel. ◇ Nettoyage et entretien des surfaces de travail. ◇ Nettoyage et entretien des contenants. ◇ Nettoyage et entretien des planchers, s'il y a lieu. 	<p>____</p> <p>____</p> <p>____</p> <p>____</p> <p>____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A CONFECTIONNÉ LES CRÈMES SUIVANTES :

OBLIGATOIRE

- Crème au beurre
 - ordinaire
 - à la meringue italienne
 - à la meringue suisse
- Crème chantilly
- Crème fouettée
- Crème anglaise
- Crème pâtissière
- Crème mousseline
- Crème caramel
- Crème d'amandes
- Crème frangipane

FACULTATIF

- | | |
|--|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Crème au beurre | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> à la crème anglaise | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> au fondant | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> aux jaunes d'œufs et au sucre | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Crème brûlée | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> Crème renversée | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans le laboratoire et la réserve.
- ◇ Avec les équipements de la pâtisserie.
- ◇ À l'aide de la feuille de travail.
- ◇ Avec des recettes.
- ◇ Avec des produits frais.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Interprétation juste des recettes et des directives.
- ◇ Estimation juste des quantités à confectionner.
- ◇ Choix de l'équipement et du matériel appropriés.
- ◇ Maîtrise des techniques de confection.
- ◇ Contrôle adéquat de la cuisson.
- ◇ Homogénéité des produits.
- ◇ Application appropriée des procédés de conservation.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Mise à jour précise de la feuille de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 4

« Crèmes de base »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 5

Garnitures

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Confectionner des garnitures.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Goût du travail en équipe.
- ◇ Minutie.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.
- ◇ Soins dans l'entretien de l'équipement et du matériel.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Planifier le travail		
◇ Lecture et interprétation de la feuille de travail.	_____	
◇ Obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Estimation de la quantité à produire.	_____	
◇ Vérification des ingrédients.	_____	
◇ Vérification de la disponibilité de l'équipement et du matériel.	_____	
◇ Détermination et organisation de la séquence de production.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>B. Effectuer la mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lecture et interprétation de la recette. ◇ Choix et préparation de l'équipement et du matériel. ◇ Sélection des préparations de base et des ingrédients. ◇ Vérification de la fraîcheur des ingrédients. ◇ Mesurage et pesage des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients. ◇ Mise en réserve des ingrédients. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>C. Effectuer la confection de garnitures froides</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Prise de la température des ingrédients. ◇ Mélange des préparations de base. ◇ Incorporation des autres ingrédients (parfums, etc.). ◇ Vérification de la consistance de la garniture. ◇ Vérification du goût de la garniture. ◇ Conservation de la garniture. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>D. Effectuer la confection de garnitures chaudes</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Choix de la technique de cuisson. ◇ Réglage de la température. ◇ Mélange des ingrédients. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>D. Effectuer la confection de garnitures chaudes (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Surveillance et vérification de la cuisson de la garniture. ◇ Vérification de la consistance de la garniture. ◇ Incorporation des autres ingrédients (crèmes, parfums, etc.). ◇ Vérification du goût de la garniture. ◇ Refroidissement de la garniture. ◇ Conservation de la garniture. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>E. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Rangement des ingrédients. ◇ Nettoyage et entretien de l'équipement et du matériel. ◇ Nettoyage et entretien des surfaces de travail. ◇ Nettoyage et entretien des contenants. ◇ Nettoyage et entretien des planchers, s'il y a lieu. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A CONFECTIONNÉ LES GARNITURES SUIVANTES :

OBLIGATOIRE

Bavarois à la crème

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Mousse aux œufs

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Bavarois aux fruits

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Mousse aux fruits

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Ganaches

- Ordinaire

Garnitures à tartes

- Appareil au sucre à la crème

Sauces

- à la vanille
- au chocolat

Appareil à bombe

Coulis

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A CONFECTIONNÉ LES GARNITURES SUIVANTES :

FACULTATIF

Appareil à quiche

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Autres garnitures

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans le laboratoire et la réserve.
- ◇ Avec les équipements de la pâtisserie.
- ◇ Avec des recettes.
- ◇ Avec des produits frais.
- ◇ À l'aide de la feuille de travail.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Interprétation juste des recettes et des directives.
- ◇ Estimation juste des quantités à confectionner.
- ◇ Choix de l'équipement et du matériel appropriés.
- ◇ Maîtrise des techniques de confection.
- ◇ Contrôle adéquat de la cuisson.
- ◇ Homogénéité des produits.
- ◇ Application appropriée des procédés de conservation.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Mise à jour précise de la feuille de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 5

« Garnitures »

Signature apprentie/apprenti _____

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage** _____

Signature employeur _____

Date _____

Module 6

Montage et décoration

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Monter et décorer des petits fours frais, des petits gâteaux et des entremets.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Goût du travail en équipe.
- ◇ Minutie.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.
- ◇ Soins dans l'entretien de l'équipement et du matériel.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Planifier le travail		
◇ Lecture et interprétation de la feuille de travail ou du bon de commande.	_____	
◇ Obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Estimation de la quantité à produire.	_____	
◇ Vérification des ingrédients.	_____	
◇ Vérification de la disponibilité de l'équipement et du matériel.	_____	
◇ Détermination et organisation de la séquence de production.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>B. Effectuer la mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lecture et interprétation de la recette. ◇ Choix et préparation de l'équipement et du matériel. ◇ Sélection des supports ou structures. ◇ Sélection des pâtes de base. ◇ Sélection des crèmes et garnitures. ◇ Sélection des sirops. ◇ Sélection des éléments de finition. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>C. Préparer les éléments de finition</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation des glaçages ou des crèmes. ◇ Préparation des éléments à base de pâte d'amande. ◇ Préparation des éléments à base de crème au beurre. ◇ Préparation des éléments à base de fruits frais ou confits. ◇ Préparation des éléments à base de nougatine. ◇ Préparation des éléments à base de sucre décor. ◇ Préparation des éléments à base de chocolat décor. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>D. Effectuer le montage du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation du support ou de la structure. 	<p>_____</p>	<p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
D. Effectuer le montage du produit (suite) <ul style="list-style-type: none"> ◇ Détaillage de la pâte de base. ◇ « Imbibage⁸ » de la pâte de base. ◇ Garnissage de la pâte de base avec l'appareil. ◇ Conservation du produit. 	 	
E. Finir le produit <ul style="list-style-type: none"> ◇ Démoulage du produit. ◇ Glaçage ou masquage du produit. ◇ Décoration du produit à la poche. ◇ Décoration et écriture sur le produit au cornet. ◇ Disposition des éléments de finition. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	 	
F. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Rangement des matières premières. ◇ Nettoyage et entretien de l'équipement et du matériel. ◇ Nettoyage et entretien des surfaces de travail. ◇ Nettoyage et entretien des contenants. ◇ Nettoyage et entretien des planchers, s'il y a lieu. 	 	

8. Le terme approprié est *imbibition*.

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A RÉALISÉ SES APPRENTISSAGES DANS LE CONTEXTE SUIVANT:

OBLIGATOIRE

- Petits fours frais
- Petits gâteaux
- Entremets-crème au beurre
- Entremets-mousse
- Entremets de circonstances
- Croque-en-bouche

FACULTATIF

- Pièces de présentation
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A RÉALISÉ LES ÉLÉMENTS DE FINITION SUIVANTS:

OBLIGATOIRE

Éléments de décor

- Glace royale
- Pastillage
- Nougatine

Décor crème au beurre

- Masquage
- Glaçage
- Bordures
- Roses

Décor pâte d'amande

- Recouvrement de pâte d'amandes
- Roses
- Bordures

Écriture au cornet

- Glissante
- Tombante
- Appliquée

Chocolat décor

- Copeaux
- Cigarettes
- Éventail
- Triangles
- Spirales
- Feuilles de transfert

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A RÉALISÉ LES ÉLÉMENTS DE FINITION SUIVANTS (SUITE) :

FACULTATIF

Sucre

- Sucre tiré
- Sucre soufflé
- Sucre coulé
- Sucre massé
- Sucre rocher

Décor pâte d'amande

- Animaux
- Personnages

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SPÉCIAL SUIVANT:

- Aérographe
- Sérigraphie
- Pistolet à pulvériser
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- Projecteur
- Ordinateur/imprimante à jet
- Structures de présentation
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans le laboratoire et la réserve.
- ◇ Avec les équipements de la pâtisserie.
- ◇ À l'aide de la feuille de production.
- ◇ Avec des recettes.
- ◇ Avec des produits frais.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Interprétation juste des recettes et des directives.
- ◇ Choix de l'équipement et du matériel appropriés.
- ◇ Estimation juste des quantités à confectionner.
- ◇ Sélection des éléments de finition appropriés.
- ◇ Maîtrise des techniques de décoration.
- ◇ Application appropriée des procédés de conservation.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Mise à jour précise de la feuille de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 6

« Montage et décoration »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 7

Chocolats

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Confectionner des produits à base de chocolat.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Goût du travail en équipe.
- ◇ Minutie.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.
- ◇ Soins dans l'entretien de l'équipement et du matériel.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Planifier le travail		
◇ Lecture et interprétation de la feuille de travail.	_____	
◇ Obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Estimation de la quantité à produire.	_____	
◇ Vérification des ingrédients.	_____	
◇ Vérification de la disponibilité de l'équipement et du matériel.	_____	
◇ Détermination et organisation de la séquence de production	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>B. Effectuer la mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lecture et interprétation de la recette. ◇ Choix et préparation de l'équipement et du matériel. ◇ Sélection des chocolats. ◇ Sélection des autres ingrédients. ◇ Sélection des éléments de finition. ◇ Mesurage et pesage des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>C. Préparer le chocolat</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Hachage du chocolat. ◇ Fonte du chocolat. ◇ Mise au point du chocolat. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>D. Préparer les intérieurs, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lecture et interprétation de la recette. ◇ Sélection des ingrédients. ◇ Confection de l'intérieur. ◇ Cuisson de l'intérieur, s'il y a lieu. ◇ Conservation de l'intérieur. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>E. Effectuer la confection du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification de la température du local. ◇ Vérification de la température des moules. ◇ Vérification de la température des intérieurs, s'il y a lieu. ◇ Dressage et découpage du produit. ◇ Moulage du produit. ◇ Trempage des intérieurs, s'il y a lieu. ◇ Enrobage des intérieurs, s'il y a lieu. ◇ Conservation du produit. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>F. Finir le produit</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Estimation du temps de refroidissement. ◇ Démoulage du produit. ◇ Découpage du produit. ◇ Montage du produit, s'il y a lieu. ◇ Décoration du produit. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>G. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Rangement des matières premières. ◇ Nettoyage et entretien de l'équipement et du matériel. ◇ Nettoyage et entretien des surfaces de travail. ◇ Nettoyage et entretien des contenants. ◇ Nettoyage et entretien des planchers, s'il y a lieu. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES DE CHOCOLATS SUIVANTS :

- Chocolat noir
- Chocolat au lait
- Chocolat blanc

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES TYPES DE PIÈCES SUIVANTES :

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Moulés pleins | <input type="checkbox"/> Trempés |
| <input type="checkbox"/> Moulés creux | <input type="checkbox"/> Pièces de présentation |
| <input type="checkbox"/> Enrobés | <input type="checkbox"/> _____ |

L'APPRENTI E OU L'APPRENTI A CONFECTIONNÉ LES INTÉRIEURS SUIVANTS :

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Bonbons liqueurs | <input type="checkbox"/> Nougat |
| <input type="checkbox"/> Caramel | <input type="checkbox"/> Nougatine |
| <input type="checkbox"/> Fruits secs | <input type="checkbox"/> Pâte d'amandes |
| <input type="checkbox"/> Ganaches | <input type="checkbox"/> Pâte de fruits |
| <input type="checkbox"/> Gianduja aux noisettes | <input type="checkbox"/> Pralinés |
| <input type="checkbox"/> Gianduja aux amandes | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tempéreuse | <input type="checkbox"/> Guitare |
| <input type="checkbox"/> Enrobeuse | <input type="checkbox"/> Fourchette à tremper le chocolat |
| <input type="checkbox"/> Moules | <input type="checkbox"/> Thermomètre à chocolat |
| <input type="checkbox"/> Marbre | <input type="checkbox"/> Aérographe |
| <input type="checkbox"/> Pistolet à pulvériser | <input type="checkbox"/> Vibreur |
| <input type="checkbox"/> Cul de poule | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans le laboratoire et la réserve.
- ◇ Avec les équipements de la pâtisserie.
- ◇ À l'aide de la feuille de travail.
- ◇ Avec des recettes.
- ◇ Avec des produits frais.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Interprétation juste des recettes et des directives.
- ◇ Choix de l'équipement et du matériel appropriés.
- ◇ Choix juste des ingrédients.
- ◇ Respect des courbes de cristallisation.
- ◇ Maîtrise des techniques de confection.
- ◇ Application appropriée des procédés de conservation.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Mise à jour précise de la feuille de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 7

« Chocolats »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 8

Organisation et entretien d'une pâtisserie

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Organiser et entretenir une pâtisserie.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Goût du travail en équipe.
- ◇ Minutie.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.
- ◇ Soins dans l'entretien de l'équipement et du matériel.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Préparer le laboratoire		
◇ Obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Préparation de l'équipement et du matériel.	_____	
◇ Vérification et réglage de la température du four.	_____	
◇ Vérification des réfrigérateurs.	_____	
◇ Vérification des congélateurs.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>B. Faire l'inventaire journalier, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Estimation des quantités des ingrédients, aliments. ◇ Vérification de la fraîcheur des ingrédients, aliments. ◇ Consignation des informations recueillies. ◇ Préparation du bon de commande. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>C. Recevoir les marchandises, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification de la qualité des marchandises. ◇ Vérification de la quantité selon le bon de commande et la facture. ◇ Acheminement de la facture à l'administration. ◇ Rotation des stocks. ◇ Rangement des marchandises. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>D. Nettoyage et entretien de la réserve, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Nettoyage et entretien des surfaces de rangement. ◇ Nettoyage et entretien des réfrigérateurs et congélateurs. ◇ Nettoyage et entretien des contenants, bacs et outils. ◇ Nettoyage et entretien du plancher, s'il y a lieu. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Avec le matériel de la pâtisserie.
- ◇ À l'aide de la documentation requise.
- ◇ Dans le laboratoire et la réserve.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect des normes de l'entreprise.
- ◇ Rotation efficace des stocks.
- ◇ Rangement sécuritaire des matières premières.
- ◇ Vérification complète et précise du matériel.
- ◇ Utilisation des agents nettoyants appropriés.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Mise à jour précise de la feuille de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 8

« Organisation et entretien d'une pâtisserie »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 9

Glaces, sorbets et dérivés (facultatif)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Confectionner des glaces, des sorbets et des produits dérivés.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Goût du travail en équipe.
- ◇ Minutie.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.
- ◇ Soins dans l'entretien de l'équipement et du matériel.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Planifier le travail		
◇ Lecture et interprétation de la feuille de travail.	_____	
◇ Obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Estimation de la quantité à produire.	_____	
◇ Vérification des ingrédients.	_____	
◇ Vérification de l'équipement et du matériel (disponibilité, propreté).	_____	
◇ Détermination et organisation de la séquence de production.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>B. Effectuer la mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lecture et interprétation de la recette. _____ ◇ Choix et préparation de l'équipement et du matériel : <ul style="list-style-type: none"> • désinfection de l'équipement et du matériel; _____ • stérilisation de l'équipement et du matériel. _____ ◇ Sélection des ingrédients. _____ ◇ Mesurage et pesage des ingrédients. _____ ◇ Préparation des ingrédients (fruits, parfums, sirops). _____ 		<p>_____</p>
<p>C. Préparer l'appareil à glace (<i>mix</i>) ou sorbet</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Mise en marche du pasteurisateur. _____ ◇ Transvasement des liquides dans le pasteurisateur. _____ ◇ Incorporation du sucre. _____ ◇ Incorporation des matières grasses. _____ ◇ Incorporation des autres ingrédients (arôme, stabilisateur, etc.). _____ ◇ Pasteurisation de l'appareil. _____ ◇ Maturation de l'appareil. _____ 		<p>_____</p>
<p>D. Effectuer le turbinage de l'appareil à glace</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification de l'appareil. _____ ◇ Chargement de la turbine. _____ ◇ Ajout des parfums, s'il y a lieu. _____ ◇ Contrôle du turbinage de l'appareil. _____ 		

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
D. Effectuer le turbinage de l'appareil à glace (suite) ◇ Vérification du produit.	_____	_____
E. Effectuer la mise en forme et conserver le produit ◇ Préparation des moules, des cercles, des formes et des contenants. ◇ Préparation des autres ingrédients (biscuits, meringues, etc.). ◇ Déchargement du produit de la turbine. ◇ Moulage du produit. ◇ Démoulage du produit. ◇ Montage de l'entremet. ◇ Conservation de l'entremet semi-fini. ◇ Décoration et finition de l'entremet. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail.	_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	_____
F. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail ◇ Rangement des matières premières. ◇ Nettoyage et entretien de l'équipement et du matériel. ◇ Nettoyage et entretien des surfaces de travail. ◇ Nettoyage et entretien des contenants. ◇ Nettoyage et entretien des planchers, s'il y a lieu.	_____ _____ _____ _____ _____	_____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Pasteurisateur | <input type="checkbox"/> Mélangeur |
| <input type="checkbox"/> Turbine | <input type="checkbox"/> Pèse sirop |
| <input type="checkbox"/> Congélateur | <input type="checkbox"/> Réfractomètre |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> Thermomètre |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A RÉALISÉ LES PRODUITS SUIVANTS :

Obligatoire

- Crème glacée
- Glace aux œufs
- Granités
- Parfaits
- Sorbets

Facultatif

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A CONFECTIONNÉ DES PRODUITS SOUS LES FORMES SUIVANTES :

- | | |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Entremets | <input type="checkbox"/> Coupes glacées |
| <input type="checkbox"/> Portatives | <input type="checkbox"/> Formes de fruits |
| <input type="checkbox"/> ½ ou 1 litre | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans le laboratoire et la réserve.
- ◇ Avec les équipements de la pâtisserie.
- ◇ À l'aide de la feuille de travail.
- ◇ Avec des recettes.
- ◇ Avec des produits frais.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Choix de l'équipement et du matériel appropriés.
- ◇ Application efficace des méthodes de désinfection et de stérilisation.
- ◇ Interprétation juste des recettes.
- ◇ Estimation juste des quantités à confectionner.
- ◇ Bonne connaissance des produits.
- ◇ Maîtrise des techniques de confection.
- ◇ Application appropriée des procédés de conservation.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Mise à jour précise de la feuille de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 9

« Glaces, sorbets et dérivés »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 10

Confiseries (facultatif)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Confectionner des confiseries.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Goût du travail en équipe.
- ◇ Minutie.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.
- ◇ Soins dans l'entretien de l'équipement et du matériel.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Planifier le travail		
◇ Lecture et interprétation de la feuille de travail.	_____	
◇ Obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Estimation de la quantité à produire.	_____	
◇ Vérification des ingrédients.	_____	
◇ Vérification de la disponibilité de l'équipement et du matériel.	_____	
◇ Détermination et organisation de la séquence de production.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
B. Effectuer la mise en place <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lecture et interprétation de la recette. ◇ Sélection des ingrédients. ◇ Choix et préparation de l'équipement et du matériel. 	 	
C. Effectuer la confection de produits à base de sucre <ul style="list-style-type: none"> ◇ Mesurage et pesage des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients. ◇ Mélange des ingrédients. ◇ Cuisson de la préparation de sucre. ◇ Coloration de la préparation de sucre. ◇ Refroidissement de la préparation de sucre. ◇ Tirage de la préparation de sucre. ◇ Soufflage de la préparation de sucre, s'il y a lieu. ◇ Coulage de la préparation de sucre, s'il y a lieu. ◇ Mise en forme du produit. ◇ Finition du produit. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>D. Effectuer la confection de confitures, gelées et marmelades</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Mesurage et pesage des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients. ◇ Cuisson du sirop ou de la confiture. ◇ Incorporation des fruits. ◇ Incorporation des autres ingrédients (gélifiants, colorants, etc.). ◇ Surveillance de la cuisson. ◇ Mise en bocaux stérilisés. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>E. Effectuer la confection de pâtes de fruits</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Mesurage et pesage des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients. ◇ Réduction des fruits en purée. ◇ Préparation du sirop. ◇ Cuisson de la purée. ◇ Incorporation des autres ingrédients (sucre, gélifiants, acide citrique, etc.). ◇ Coulage de la pâte. ◇ Détaillage du produit. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>E. Effectuer la confection de pâtes de fruits (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Finition du produit. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>F. Effectuer la confection de fruits confits, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Mesurage et pesage des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients. ◇ Préparation des fruits. ◇ Souffrage des fruits, s'il y a lieu. ◇ Blanchissage des fruits. ◇ Préparation du sirop de confisage. ◇ Confisage des fruits. ◇ Finition du produit. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>G. Effectuer la confection de fruits secs caramélisés (pralines, nougatine)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Mesurage et pesage des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients. ◇ Préparation du sirop. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>G. Effectuer la confection de fruits secs caramélisés (pralines, nougatine) (suite)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Caramélisation des fruits. ◇ Incorporation des autres ingrédients. ◇ Mise en forme du produit (nougatine). ◇ Refroidissement du produit. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>H. Effectuer la confection de nougats et de guimauves</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation de l'appareil aux blancs d'œufs. ◇ Préparation du sirop. ◇ Incorporation du sirop à l'appareil aux œufs. ◇ « Desséchage » de la préparation. ◇ Incorporation des autres ingrédients (noix, gélifiants, etc.). ◇ Refroidissement du produit. ◇ Mise en forme du produit. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>I. Effectuer la confection de pâtes d'amandes confiseur, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation des amandes. ◇ Préparation du sirop. ◇ Incorporation des amandes au sirop. ◇ Réduction des amandes en pâte. ◇ Estimation le temps de repos. ◇ Broyage de la pâte. ◇ Mise en forme de la pâte. ◇ Conservation du produit. ◇ Mise à jour de la feuille de travail. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>J. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Rangement des ingrédients. ◇ Nettoyage et entretien de l'équipement et du matériel. ◇ Nettoyage et entretien des surfaces de travail. ◇ Nettoyage et entretien des contenants. ◇ Nettoyage et entretien des planchers, s'il y a lieu. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A RÉALISÉ LES PRODUITS SUIVANTS :

Produits à base de sucre

- Caramels mous
- Fondants
- Candi
- Bonbons liqueurs
- Berlingots
- Sucre d'orge
- Fruits déguisés
- _____
- _____

Confiture, gelées, marmelades

- Confitures
- Gelées de fruits
- Fruits au sirop
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Fruits confits

- Fruits confits
- Marrons glacés
- _____
- _____
- _____
- _____

Fruits secs caramélisés

- Pralines
- Nougatine
- Florentins
- _____
- _____
- _____

Nougats et guimauves

- Nougat
- Nougat au chocolat
- Guimauves
- _____
- _____

Autres

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A UTILISÉ LES TECHNIQUES SUIVANTES :

Pâtes de fruits

- Coulage dans l'amidon
- Coulage dans des cadres de fer
- Coulage sur papier
- Coulage dans des moules de silicone
- _____
- _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans le laboratoire et la réserve.
- ◇ Avec le matériel de la pâtisserie.
- ◇ À l'aide de la feuille de production.
- ◇ Avec des recettes.
- ◇ Avec des produits frais.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Interprétation juste des recettes.
- ◇ Choix de l'équipement et du matériel appropriés.
- ◇ Maîtrise des différentes techniques de confection.
- ◇ Cuisson adéquate des produits.
- ◇ Application adéquate des techniques de conservation.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.
- ◇ Mise à jour efficace de la feuille de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 10

« Confiseries »

Signature apprentie/apprenti _____

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage** _____

Signature employeur _____

Date _____

Tableaux

TABLEAU SYNTHÈSE

Compétence visée	ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE									
1. Confectionner des produits à base de pâtes friables et levées	1 A. Planifier le travail	1 B. Effectuer la mise en place	1 C. Confectionner la pâte	1 D. Effectuer la confection du produit	1 E. Contrôler la fermentation de la pâte levée	1 F. Cuire le produit	1 G. Finir le produit	1 H. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail		
2. Confectionner des pâtes tourées	2 A. Planifier le travail	2 B. Effectuer la mise en place	2 C. Confectionner la pâte ou la détrempe	2 D. Tourer la pâte	2 E. Effectuer la confection du produit	2 F. Contrôler la fermentation de la pâte levée feuilletée	2 G. Cuire le produit	2H. Finir le produit	2 I. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail	
3. Confectionner des biscuits, des génoises et des pâtes battues	3 A. Planifier le travail	3 B. Effectuer la mise en place	3 C. Effectuer la confection des biscuits, des génoises et des pâtes battues	3 D. Effectuer la confection du produit	3 E. Cuire le produit	3 F. Finir le produit	3 G. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail			
4. Confectionner des crèmes de base	4 A. Planifier le travail	4 B. Effectuer la mise en place	4 C. Effectuer la confection de la crème	4 D. Cuire la crème	4 E. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail					
5. Confectionner des garnitures	5 A. Planifier le travail	5 B. Effectuer la mise en place	5 C. Effectuer la confection de garnitures froides	5 D. Effectuer la confection de garnitures chaudes	5 E. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail					

TABLEAU SYNTHÈSE

Compétence visée	ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE										
6. Monter et décorer des petits fours frais, des petits gâteaux et des entremets	6 A. Planifier le travail	6 B. Effectuer la mise en place	6 C. Préparer les éléments de finition	6 D. Effectuer le montage du produit	6 E. Finir le produit	6 F. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail					
7. Confectionner des produits à base de chocolat	7 A. Planifier le travail	7 B. Effectuer la mise en place	7 C. Préparer le choco lat	7 D. Préparer les intérieurs, s'il y a lieu	7 E. Effectuer la confection du produit	7 F. Finir le produit	7 G. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail				
8. Organiser et entretenir une pâtisserie	8 A. Préparer le laboratoire	8 B. Faire l'inventaire journalier, s'il y a lieu	8 C. Recevoir des marchandises, s'il y a lieu	8 D. Nettoyage et entretien de la réserve, s'il y a lieu	8 E. Fermer le laboratoire						
9. Confectionner des glaces, des sorbets et des produits dérivés	9 A. Planifier le travail	9 B. Effectuer la mise en place	9 C. Préparer l'appareil à glace (mix) ou sorbet	9 D. Effectuer le turbinage de l'appareil à glace	9 E. Effectuer la mise en forme et conserver le produit	9 F. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail					
10. Confectionner des confiseries	10 A. Planifier le travail	10 B. Effectuer la mise en place	10 C. Effectuer la confection de produits à base de sucre	10 D. Effectuer la confection de confitures, gelées et marmelades	10 E. Effectuer la confection de pâtes de fruits	10 F. Effectuer la confection de fruits confits, s'il y a lieu	10 G. Effectuer la confection de fruits secs caramélisés (pralines, nougatine,)	10 H. Effectuer la confection de nougats et de guimauves	10 I. Effectuer la confection de pâtes d'amandes confiseur, s'il y a lieu	10 J. Ranger et nettoyer le matériel et l'aire de travail	

Correspondance entre les modules d'apprentissage en milieu de travail et les modules du programme d'études

Modules du carnet d'apprentissage	Modules du programme d'études
1. Pâtes friables et levées	2. Hygiène et sécurité 3. Outillage et équipement 4. Matières premières 6. Produits à base de pâtes friables 15. Petits fours secs 18. Produits à base de pâte levées 21. Intégration au milieu de travail
2. Pâtes tourées	2. Hygiène et sécurité 3. Outillage et équipement 4. Matières premières 10. Produits à base de pâte feuilletées 15. Petits fours secs 19. Produits à base de pâte levées feuilletées 21. Intégration au milieu de travail
3. Biscuits, génoises et pâtes battues	2. Hygiène et sécurité 3. Outillage et équipement 4. Matières premières 7. Pâtes battues poussées 15. Petits fours secs 21. Intégration au milieu de travail
4. Crèmes de base	2. Hygiène et sécurité 3. Outillage et équipement 4. Matières premières 8. Crèmes et garnitures 22. Intégration au milieu de travail
5. Garnitures	2. Hygiène et sécurité 3. Outillage et équipement 4. Matières premières 8. Crèmes et garnitures 22. Intégration au milieu de travail
6. Montage et décoration	2. Hygiène et sécurité 3. Outillage et équipement 4. Matières premières 5. Dessin et esthétique 6. Produits à base de pâtes friables 8. Crèmes et garnitures 9. Pâtes battues poussées 11. Petits gâteaux et petits fours frais 12. Entremets traditionnels 13. Éléments rapportés de décor 14. Entremets modernes

Correspondance entre les modules d'apprentissage en milieu de travail et les modules du programme d'études

Modules du carnet d'apprentissage	Modules du programme d'études
6.	16. Chocolats 22. Intégration au milieu de travail
7. Chocolats	2. Hygiène et sécurité 3. Outillage et équipement 4. Matières premières 16. Chocolats 13. Éléments rapportés de décor 20. Présentation de pâtisserie 22. Intégration au milieu de travail
8. Organisation et entretien d'une pâtisserie	2. Hygiène et sécurité 3. Outillage et équipement 4. Matières premières 22. Intégration au milieu de travail
9. Glaces, sorbets et dérivés	2. Hygiène et sécurité 3. Outillage et équipement 4. Matières premières 17. Desserts glacés 22. Intégration au milieu de travail.
10. Confiseries	2. Hygiène et sécurité 3. Outillage et équipement 4. Matières premières. 13. Éléments rapportés de décor 22. Intégration au milieu de travail.

Plan individuel d'apprentissage

Nom de l'apprentie/apprenti :	N° carnet Emploi-Québec :
--------------------------------------	----------------------------------

APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D'APPRENTISSAGE		SUIVI DE L'APPRENTISSAGE		
	à acquérir	à vérifier	Signature du représentant d'Émloi-Québec	Date	Entente n°
1. Pâtes friables et levées					
2. Pâtes tourées					
3. Biscuits, génoises et pâtes battues					
4. Crèmes de base					
5. Garnitures					
6. Montage et décoration					
7. Chocolats					
8. Organisation et entretien d'une pâtisserie					
FACULTATIFS					
9. Glaces, sorbets et dérivés					
10. Confiseries					

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ Compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ Compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin