

Boulangerie

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction

Descriptions d'épreuves ou de participation

Fiches d'évaluation

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Décroche
tes **rêves**

Québec 

Boulangerie

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction

Descriptions d'épreuves ou de participation

Fiches d'évaluation

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Formation professionnelle et technique
et formation continue

Direction générale des programmes
et du développement

Équipe de production

Coordination

François Vézina-Roy

Responsable du secteur Alimentation et tourisme
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Élizabeth Beaudoin

Responsable de l'ingénierie de la formation
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Conception et rédaction

Gérard Lamour

Rédacteur du programme d'études et des tableaux
d'analyse et de spécifications
Commission scolaire Marie-Victorin

Louise Blanchet

Conseillère en élaboration de programmes

Révision linguistique

Sous la responsabilité de la Direction des
communications du ministère de l'Éducation, du Loisir et
du Sport

Mise en page et édition

Sous la responsabilité de la Direction générale des
programmes et du développement du ministère de
l'Éducation, du Loisir et du Sport

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, 2005–04–00039

ISBN 2-550-42888-9

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2005

Remerciements

La production du présent document a été possible grâce aux collaborateurs et collaboratrices du milieu de l'éducation. Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport remercie les personnes suivantes :

Carmelo Basirico
Enseignant, CIAT

Martin Houtman
Enseignant, Centre de formation professionnelle
Calixa-Lavallée

Christophe Néchaoui
Enseignant, Centre de formation professionnelle
Jacques-Rousseau

Maria Carrera
Conseillère en évaluation, Banque d'instruments de mesure en
formation professionnelle

Yvon Montreuil
Enseignant, École hôtelière des Laurentides

Table des matières

Introduction	1
Synthèse du programme d'études	5
Métier et formation	7
Hygiène et salubrité	13
Matières premières et produits	17
Recette de production	23
Pétrissage des pâtes.....	27
Chimie du pain	33
Levains et ferments.....	37
Préparation de pâtes à pain	43
Coupage, boulage et façonnage	49
Façonnage de pâtes à pain blanc.....	55
Façonnage de pâtes à pains spéciaux	61
Contrôle de la fermentation.....	67
Pâtes à viennoiseries	73
Confection de viennoiseries	79
Cuisson du pain	85
Intégration au milieu du travail	91

Introduction

Les établissements d'enseignement et le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport partagent les responsabilités liées à l'évaluation des apprentissages découlant des programmes d'études professionnelles¹. Les objectifs établis pour un programme s'accompagnent de critères, qui sont sélectionnés pour l'évaluation des apprentissages aux fins de la sanction, et auxquels on donne un caractère prescriptif. De plus, le Régime pédagogique de la formation professionnelle² précise que chaque compétence doit faire l'objet d'une évaluation, et que les résultats doivent en être exprimés sous forme de succès ou d'échec.

Le Ministère a notamment comme responsabilité, en ce qui a trait à l'évaluation des apprentissages, de produire des outils d'évaluation conformes à l'approche d'élaboration de programmes d'études par compétences. La production de ces outils, qui accompagnent le programme d'études professionnelles, se fait dans une perspective de planification globale de la formation, d'une part en réponse aux exigences du marché du travail et, d'autre part, selon une vision intégrée favorisant à la fois la mise en œuvre des programmes et une action éducative cohérente et signifiante. Le matériel d'évaluation ainsi fourni doit permettre d'assurer l'acquisition des compétences visées par les programmes, aux fins de la qualification des élèves, et de répondre à la préoccupation du système éducatif d'assurer la comparabilité de la formation dans l'ensemble des établissements d'enseignement autorisés à offrir un programme donné. Rappelons, par ailleurs, que dans la perspective d'une formation qualifiant la personne pour l'exercice d'un métier, on vise un niveau d'acquisition des compétences énoncées dans le programme qui correspond à celui qui est attendu au seuil d'entrée sur le marché du travail.

La compétence, en formation professionnelle, se définit comme « le pouvoir d'agir, de réussir et de progresser, qui permet de réaliser adéquatement des tâches ou des activités de travail et qui se fonde sur un ensemble organisé de savoirs (ce qui implique certaines connaissances, habiletés dans divers domaines, perceptions, attitudes, etc.³) ». Puisque la compétence se définit de façon multidimensionnelle, son évaluation doit l'être également; toutes les dimensions importantes d'une compétence sont donc considérées au moment d'en évaluer l'acquisition. Ainsi, l'évaluation porte sur les connaissances, les habiletés, les perceptions et les attitudes sur lesquelles se fonde la compétence. Tous les critères de performance d'un programme doivent obligatoirement être atteints et évalués en cours de formation ou aux fins de la sanction.

Le mode d'évaluation privilégié, à la formation professionnelle, est celui de type « critériel ». Ce type d'évaluation permet d'établir si une personne a atteint le niveau requis, en matière de performance ou de participation, au regard d'une tâche ou d'une activité, et ce, en fonction de critères précis. Il s'agit donc de vérifier dans quelle mesure un élève a atteint une compétence déterminée dans le programme d'études, selon les critères de performance du programme et selon les critères définis pour l'évaluation aux fins de la sanction, en évitant de le situer par rapport à ses pairs ou à un groupe.

Le présent document comporte trois parties qui correspondent à trois outils d'évaluation produits par le Ministère. La première, intitulée « Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction », présente les indicateurs et les critères d'évaluation relatifs aux éléments et aux situations du programme d'études retenus pour l'évaluation aux fins de la sanction. Pour chaque situation ou élément, on formule un ou des indicateurs de performance, qui présentent un aspect à évaluer ou qui précisent sous quel angle on compte évaluer un élément de compétence. Les indicateurs sont accompagnés de critères d'évaluation sur lesquels on se base pour juger si la performance évaluée est satisfaisante. Lorsqu'il s'agit d'objectifs de comportement, la pondération (ou le poids relatif) accordée à chaque critère est indiquée, ainsi que le

¹ Voir à ce sujet les articles 461 et 463 de la Loi sur l'instruction publique (LRQ, c. 1-33.3, modifiée par les chapitres 63 et 75 des lois de 2002).

² GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, « Régime pédagogique de la formation professionnelle », *Gazette officielle du Québec*, décret 653-2000, 2000, article 17.

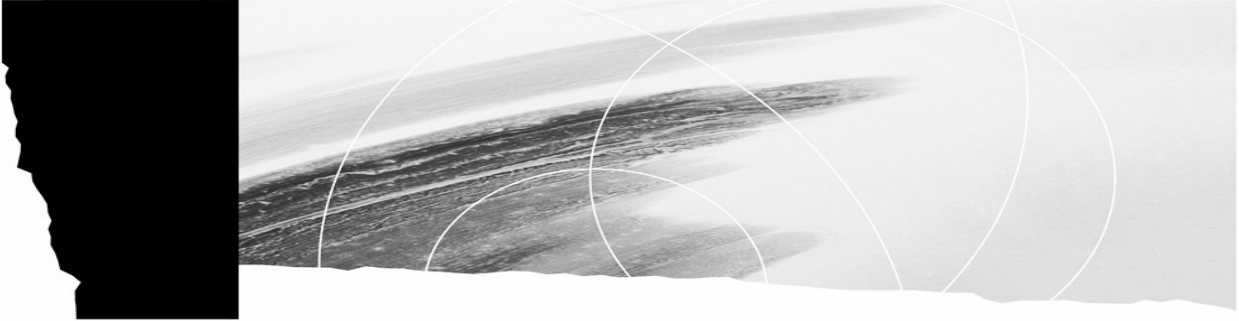
³ QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, *Élaboration de programmes d'études professionnelles : guide de conception et de production d'un programme*, Québec, ministère de l'Éducation, 2004, p. 1.

seuil de réussite attendu. Pour ce qui est des objectifs de situation, on trouve par ailleurs les critères dont l'enseignante ou l'enseignant se sert pour juger (inférer) si la compétence est acquise, au-delà de la participation de l'élève aux activités.

Dans la seconde partie, intitulée « Description de l'épreuve » ou « Description de la participation⁴ », on trouve une description de chaque compétence du programme d'études. Ces descriptions constituent des propositions répondant aux exigences des critères d'évaluation établis aux fins de la sanction. Elles visent à uniformiser le niveau de complexité des différentes épreuves assorties aux compétences du programme d'études et à soutenir l'élaboration des épreuves administrées dans les établissements d'enseignement. Les descriptions d'épreuves et de participation sont présentées à titre de suggestion.

Enfin, dans la partie intitulée « Fiche d'évaluation », on reprend les indicateurs et les critères retenus pour l'évaluation aux fins de la sanction, et on les précise davantage sous forme d'observations. Ces fiches peuvent aussi faire mention des marges de tolérance acceptées. Elles sont utiles à l'enseignante ou à l'enseignant au moment de la réalisation des activités d'évaluation et, comme les descriptions d'épreuves ou de participation, elles sont fournies à titre de suggestion.

⁴ La description de l'épreuve est en relation avec un objectif défini en fonction d'un comportement, et la description de la participation, avec un objectif défini en fonction d'une situation.



5270

Boulangerie

Année d'approbation : 2002

Type de sanction :	Diplôme d'études professionnelles
Nombre d'unités :	53
Nombre de modules :	16
Durée totale :	795 heures

Synthèse du programme d'études

Titre du module	Code	Module
Métier et formation	400711	1
Hygiène et salubrité	400721	2
Matières premières et produits	400733	3
Recette de production	400742	4
Pétrissage des pâtes	400753	5
Chimie du pain	400763	6
Levains et ferments	400773	7
Préparation de pâtes à pain	400783	8
Coupage, boulage et façonnage	400794	9
Façonnage de pâtes à pain blanc	400806	10
Façonnage de pâtes à pains spéciaux	400816	11
Contrôle de la fermentation	400822	12
Pâtes à viennoiseries	400832	13
Confection de viennoiseries	400844	14
Cuisson du pain	400852	15
Intégration au milieu du travail	400868	16

Situations retenues	Indicateurs	Critères d'évaluation
Évaluation et confirmation de son orientation.	Produit un rapport contenant : une présentation sommaire de ses goûts, de ses aptitudes et de ses centres d'intérêt, et des explications sur son orientation en faisant, de façon explicite, les liens demandés.	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="959 277 1435 338">• Décrit ses principaux goûts, aptitudes et champs d'intérêt. <input checked="" type="checkbox"/> <li data-bbox="959 520 1435 672">• Justifie son choix d'orientation par rapport à la profession en tenant compte de ses goûts, de ses aptitudes et de ses champs d'intérêt. <input checked="" type="checkbox"/>

Pour que l'on considère la compétence acquise, l'élève doit satisfaire :

- aux critères cochés;
- à sept des neuf critères d'évaluation.

Description de la participation

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la participation de l'élève à des activités qui visent l'acquisition de la compétence *Se situer au regard du métier et de la démarche de formation*.

L'évaluation de la participation est faite tout au long du module par l'enseignante ou l'enseignant, à l'aide d'une grille d'évaluation. Cette évaluation porte sur la participation de l'élève aux différentes activités individuelles, en groupe et en sous-groupe, et non sur les résultats obtenus.

L'épreuve comprend trois phases, qui se déroulent à différentes étapes du module. Chacune des phases est accompagnée de consignes particulières.

2 Phases de déroulement

Phase d'information

Cette phase se divise en deux volets : recueillir des données sur la majorité des sujets à traiter et exprimer convenablement sa perception du métier au moment d'une rencontre de groupe, en faisant le lien avec les données recueillies.

Dans leur recherche, les candidates et les candidats auront à préciser : deux types d'entreprises et leurs produits, les perspectives d'emploi et de rémunération, les possibilités d'avancement et de mutation, les avantages et les inconvénients du métier, de même que ses exigences.

Phase de réalisation

L'évaluation de cette phase porte sur la participation de l'élève aux discussions de groupe en ce qui concerne les exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier et la perception qu'ont les candidates et les candidats de la formation.

Au cours de la discussion, l'élève aura à démontrer :

- à l'aide d'un exemple, l'utilité d'au moins une des habiletés, aptitudes, habitudes ou connaissances visées pour la pratique du métier;
- quelques ressemblances ou différences entre un exemple du programme, de la démarche pédagogique de formation ou des modes d'évaluation et la situation de travail de la boulangère ou du boulanger.

Phase de synthèse

L'évaluation de cette phase porte sur la qualité du rapport rédigé par l'élève, qui expliquera principalement le choix de son orientation scolaire et professionnelle.

Dans ce rapport, elle ou il aura à expliquer :

- son choix d'orientation par rapport à la profession de boulangère ou de boulanger, en tenant compte de ses goûts, de ses aptitudes et de ses champs d'intérêt;
- sa décision quant à la poursuite ou à l'abandon du programme d'études.

Module 1

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de l'enseignant : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Éléments de participation

	Jugement	
	Oui	Non
1 Recueille des données sur la majorité des sujets à traiter.		
1.1 Consigne l'information demandée sur des fiches.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Donne les perspectives d'emploi et de rémunération.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 Indique les possibilités d'avancement et de mutation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Exprime convenablement sa perception du métier au moment d'une rencontre de groupe, en faisant le lien avec les données recueillies.		
2.1 Présente des avantages et des inconvénients du métier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Commente certaines exigences du métier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Donne son opinion sur quelques exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier.		
3.1 Démontre, à l'aide d'un exemple, l'utilité que présente au moins une des habiletés, aptitudes, habitudes ou connaissances visées pour la pratique du métier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Exprime convenablement sa perception du programme d'études à l'occasion d'une rencontre de groupe.		
4.1 Établit, en prenant l'exemple du programme, de la démarche pédagogique de formation ou des modes d'évaluation, quelques ressemblances ou différences entre cet exemple et la véritable situation de travail de la boulangère ou du boulanger.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Éléments de participation

	Jugement	
	Oui	Non
5 Produit un rapport.		
5.1 Décrit ses principaux goûts, aptitudes et champs d'intérêt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Justifie son choix d'orientation par rapport à la profession en tenant compte de ses goûts, de ses aptitudes et de ses champs d'intérêt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Total : ____ /9

Seuil de réussite : sept critères sur neuf, dont la satisfaction aux critères d'évaluation 5.1 et 5.2.

Remarques

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction

Énoncé de la compétence

Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Interpréter des consignes en matière d'hygiène et de salubrité dans une boulangerie.	Interprétation des symboles, des codes et des abréviations apparaissant sur les étiquettes.	• Traduction juste de la codification et des abréviations figurant sur les étiquettes des matières premières.	10
		• Décodage correct des pictogrammes illustrés sur les étiquettes des produits.	10
	Interprétation des consignes.	• Explication juste des précautions exigées pour préserver la salubrité du fournil.	10
Reconnaître une situation à risque en matière d'hygiène et de salubrité.	Identification des problèmes causés par les moisissures et les bactéries.	• Indication juste des principaux facteurs de prolifération des moisissures et des bactéries.	5
		• Explication claire des sources de contamination croisée.	10
	• Description pertinente des conséquences de l'absorption de bactéries pathogènes sur la santé.	10	
	Repérage des non-conformités.	• Relevé complet des gestes et des comportements contraires aux règles d'hygiène et de salubrité.	25
Corriger une situation à risque en matière d'hygiène et de salubrité.	Utilisation des méthodes appropriées pour corriger les non-conformités.	• Recommandation de mesures correctives pertinentes.	20

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder une heure. À titre indicatif, on peut évaluer tout le groupe à la fois.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve de connaissances. On lui demandera de répondre à des questions par écrit. Puis, l'élève devra signaler les anomalies détectées à partir d'études de cas où l'on aura volontairement reproduit des comportements fautifs.

3 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Un questionnaire d'examen sera remis aux élèves.

Les éléments de connaissances sont mesurés à partir de connaissances indépendantes.

Types de questions suggérées :

- choix multiples;
- appariements;
- associations multiples;
- réponses courtes fermées;
- mise en situation s'apparentant à celles du marché du travail.

Il est suggéré que l'épreuve contienne 20 questions réparties selon les critères d'évaluation suivants :

- 2 questions : Traduction juste de la codification et des abréviations figurant sur les étiquettes des matières premières.
- 2 questions : Décodage correct des pictogrammes illustrés sur les étiquettes des produits.
- 2 questions : Explication juste des précautions exigées pour préserver la salubrité du fournil.
- 1 question : Indication juste des principaux facteurs de prolifération des moisissures et des bactéries.
- 2 questions : Explication claire des sources de contamination croisée.
- 2 questions : Description pertinente des conséquences de l'absorption de bactéries pathogènes sur la santé.
- 5 questions : Relevé complet des gestes et des comportements contraires aux règles d'hygiène et de salubrité.
- 4 questions : Recommandation de mesures correctives pertinentes.

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction

Énoncé de la compétence

Choisir les matières premières en fonction des produits de boulangerie.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Reconnaître les matières premières.	Utilisation des indices visuels, olfactifs, gustatifs et tactiles permettant de différencier les ingrédients.	• Reconnaissance exacte des différentes farines utilisées en boulangerie.	15
		• Reconnaissance exacte d'autres matières premières utilisées en boulangerie.	15
		• Description juste des caractéristiques de différentes farines.	20
Différencier les produits de boulangerie.	Utilisation des indices visuels, olfactifs, gustatifs et tactiles permettant de différencier les produits.	• Identification exacte de produits de boulangerie.	10
		Association des ingrédients et des produits.	• Indication pertinente des ingrédients entrant dans la composition de produits.
Sélectionner les matières premières pour la confection de produits de boulangerie.	Choix des matières premières pour chaque produit.	• Indication pertinente des principaux problèmes de qualité des matières premières.	5
		• Indication juste de leurs causes.	10
		• Description pertinente des effets possibles sur les produits de boulangerie.	10

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à choisir les matières premières en fonction des produits de boulangerie.

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit se soumettre à une épreuve comportant deux parties.

Première partie : Pratique

Seconde partie : Connaissances pratiques

La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder trois heures. À titre indicatif, on peut évaluer tout le groupe pour l'examen des connaissances pratiques, et dix personnes ou plus, selon la disponibilité du matériel, pour le volet sur la pratique.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve qui comprend un volet sur la pratique et un volet sur les connaissances. Ainsi, une partie de l'épreuve se déroulera en atelier, et l'autre, dans la classe. Pour ce faire, nous suggérons de demander à l'élève, dans un premier temps, de reconnaître des matières premières ainsi qu'un échantillonnage de produits de boulangerie. Dans un deuxième temps, elle ou il devra répondre à des questions par écrit en classe.

3 Matériel

Le matériel nécessaire se compose d'échantillons de farines et de matières premières ainsi que d'échantillons de produits, pour le volet sur la pratique, et pour l'épreuve de connaissances, de papier et de crayons.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Un questionnaire d'examen, pour l'épreuve de connaissances, sera remis aux élèves.

Seuil de réussite : chaque partie, soit le volet sur la pratique et le volet sur les connaissances pratiques, doit être réussie à 80%.

Première partie de l'épreuve

Seuil de réussite : 60 points sur 75

Seconde partie de l'épreuve

Seuil de réussite : 20 points sur 25

Les éléments de connaissances sont mesurés à partir de connaissances indépendantes.

Types de questions suggérées :

- choix multiples;
- appariements;
- associations multiples;
- réponses courtes fermées;
- mise en situation s'apparentant à celles du marché du travail.

Il est suggéré que l'épreuve contienne 5 questions réparties selon les critères d'évaluation suivants :

- 1 question : Indication pertinente des principaux problèmes de qualité des matières premières.
- 2 questions : Indication juste de leurs causes.
- 2 questions : Description pertinente des effets possibles sur les produits de boulangerie.

Module 3

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

Oui Non Résultats

PREMIÈRE PARTIE DE L'ÉPREUVE

- | | | | | |
|-----|---|--------------------------|--------------------------|---------|
| 1 | Utilisation des indices visuels, olfactifs, gustatifs et tactiles permettant de différencier les ingrédients. | | | |
| 1.1 | Reconnaissance exacte des différentes farines utilisées en boulangerie : | | | 0 ou 15 |
| | • farine blanche forte; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | • farine blanche faible; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | • farine de seigle; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | • farine de blé entier; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | • farine de maïs; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | • farine d'avoine; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | • farine multigrain. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Un manquement sera toléré. | | | |
| 1.2 | Reconnaissance exacte d'autres matières premières utilisées en boulangerie : | | | 0 ou 15 |
| | • sels; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | • levures; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | • matières grasses; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | • sucres et sirops. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 1.3 | Description juste des caractéristiques de différentes farines. | | | 0 ou 20 |
| 2 | Utilisation des indices visuels, olfactifs, gustatifs et tactiles permettant de différencier les produits. | | | |
| 2.1 | Identification exacte de produits de boulangerie. | | | 0 ou 10 |

Observations

3 Association des ingrédients et des produits.

3.1 Indication pertinente des ingrédients entrant dans la composition des produits suivants :

- miche de blé entier;
- baguette blanche au levain;
- pain de seigle;
- croissant;
- danoise;
- brioche.

<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"/>	<input type="checkbox"/>

0 ou 15

Total : ____ /75

Seuil de réussite : 60 points (pour le volet sur la pratique)

Total : ____ /25

Seuil de réussite : 20 points (pour le volet sur les connaissances)

Remarques

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction

Énoncé de la compétence

Déterminer une recette de production.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Sélectionner la recette de base, le type de ferment et les ingrédients.	Choix de la recette de base.	• Choix judicieux des ingrédients en fonction du type de production.	10
		• Choix d'une recette de base exacte.	5
		• Sélection du type de ferment en conformité avec la recette.	5
S'assurer de la disponibilité des ingrédients.	Mise à jour de l'inventaire.	• Mise à jour exacte de l'inventaire après le retrait des ingrédients sélectionnés.	10
Préparer la fiche de production.	Précision des calculs.	• Application correcte des formules de conversion de la température.	5
		• Calcul précis des mesures.	15
		• Calcul exact de la quantité d'ingrédients nécessaires pour réaliser la commande.	15
Évaluer le prix de revient.	Détermination de l'ordonnement des étapes de production.	• Ordre logique des étapes de production.	10
		Calcul du prix de revient des produits selon les matières premières utilisées.	• Application appropriée de la méthode de calcul.
Rédiger la recette de production.	Respect de la recette de base.	• Respect des proportions de la recette originale.	10

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
	Respect des règles d'écriture.	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'écriture propres à chacun des systèmes de mesure. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'écriture des recettes. 	5

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à déterminer une recette de production. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder deux heures. À titre indicatif, on peut évaluer tout le groupe en même temps.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve de connaissances pratiques qui se déroulera en classe. Sa tâche consistera à sélectionner, à adapter et à rédiger une recette de production pour réaliser une commande.

Nous suggérons que l'élève inscrive, sur sa fiche de travail : le calcul des quantités d'ingrédients nécessaires pour réaliser la commande, le prix de revient des produits, la recette modifiée ainsi que la méthode utilisée.

3 Matériel

Le matériel nécessaire se compose d'une calculatrice, de papier et d'un crayon.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Le questionnaire d'examen comprendra des recettes de base ainsi qu'une liste de prix des ingrédients. Les formules mathématiques nécessaires seront également fournies. Enfin, les calculs seront basés sur un taux d'hydratation de 70 p. 100 et un pourcentage de sel et de levure de 2 p. 100.

Module 5

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Pétrir des pâtes.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer le travail.	Aménagement de l'aire de travail.	• Choix du matériel approprié.	5
		• Mise en place ordonnée du poste de travail.	5
Préparer les ingrédients.	Dosage des ingrédients.	• Pesée exacte des ingrédients.	5
		• Mesure exacte des ingrédients.	5
Utiliser des méthodes de pétrissage mécanique.	Calcul de la température de l'eau de coulage.	• Précision du calcul.	5
	Préparation de la pâte pour le pétrissage.	• Respect de l'ordre dans le mélange des ingrédients.	5
		• Ajustement adéquat du taux d'hydratation de la pâte.	15
	Respect de la méthode de pétrissage.	• Application correcte de la méthode de pétrissage améliorée.	10
		• Utilisation du pétrin de façon sécuritaire.	10
		• Température finale adéquate de la pâte.	15
Vérifier la qualité de la pâte.	Qualité de la pâte.	• Aspect adéquat de la pâte.	5
		• Texture adéquate de la pâte.	10
Nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils.	Nettoyage de l'aire de travail, du matériel et des appareils.	• Propreté de l'aire de travail, du matériel et des appareils.	5

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à pétrir des pâtes. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder trois heures. À titre indicatif, on peut évaluer deux personnes à la fois ou plus, selon la disponibilité du pétrin.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. À cette fin, nous suggérons de lui faire préparer et pétrir une pâte à pain blanc en direct. Cette dernière devrait être pétrie au moyen de la technique de pétrissage améliorée au pétrin mécanique.

L'élève devra inscrire, sur sa fiche de travail : le taux d'hydratation de la pâte qu'il aura préparée et le calcul de la température de l'eau de coulage, en tenant compte d'une température de base de 55 °C.

La température idéale de la pâte devrait se situer entre 24 °C et 26 °C.

3 Matériel

Le matériel nécessaire se compose de l'équipement et des accessoires habituels d'un fournil, d'un poste de travail, d'une fiche de travail et de crayons.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Seule la recette de base sera fournie.

Module 5

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Aménagement de l'aire de travail.			
1.1 Choix du matériel approprié.			0 ou 5
1.2 Mise en place ordonnée du poste de travail.			0 ou 5
2 Dosage des ingrédients.			
2.1 Pesée exacte des ingrédients :			0 ou 5
• farine;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• levure;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• sel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.2 Mesure exacte des ingrédients :			0 ou 5
• eau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3 Calcul de la température de l'eau de coulage.			
3.1 Précision du calcul.			0 ou 5
4 Préparation de la pâte pour le pétrissage.			
4.1 Respect de l'ordre dans le mélange des ingrédients.			0 ou 5
4.2 Ajustement adéquat du taux d'hydratation de la pâte.			0 ou 15
5 Respect de la méthode de pétrissage.			
5.1 Application correcte de la méthode de pétrissage améliorée.			0 ou 10
5.2 Utilisation du pétrin de façon sécuritaire.			0 ou 10
5.3 Température finale adéquate de la pâte :			0 ou 15
• entre 24 °C et 26 °C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Observations

6 Qualité de la pâte.

6.1 Aspect adéquat de la pâte :

- homogénéité.

0 ou 5

6.2 Texture adéquate de la pâte :

- élasticité;
- ténacité.

0 ou 10

7 Nettoyage de l'aire de travail, du matériel et des appareils.

7.1 Propreté :

- de l'aire de travail;
- du matériel;
- des appareils.

0 ou 5

Total : ____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Remarques

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Évaluer les qualités physicochimiques d'une pâte.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Comparer les différents modes de confection et de fermentation d'une pâte.	Reconnaissance des caractéristiques générales et particulières des principaux modes de confection et de fermentation d'une pâte.	• Description pertinente des principaux modes de confection.	5
		• Description pertinente des principales méthodes de fermentation.	5
		• Indication judicieuse de modes de confection adaptés aux méthodes de fermentation.	10
Vérifier les propriétés physiques d'une pâte.	Évaluation des propriétés physiques d'une pâte.	• Description juste de l'aspect de la pâte idéale.	10
		• Description juste des qualités physiques d'une pâte à la fin du pointage.	10
Interpréter des réactions chimiques durant la panification et la confection de viennoiseries.	Interprétation des réactions chimiques aux différentes étapes.	• Explication juste de l'action produite par l'incorporation d'ingrédients.	15
		• Explication juste des réactions chimiques produites lors du travail de la pâte.	15
		• Explication juste des réactions chimiques produites pendant la fermentation.	15
		• Explication juste des réactions chimiques produites pendant et après la cuisson.	15

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet de déterminer la compétence de l'élève à évaluer les qualités physicochimiques d'une pâte. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder trois heures. À titre indicatif, on peut évaluer tout le groupe à la fois.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve de connaissances qui se déroulera en classe. On lui demandera de fournir des explications et des descriptions par écrit.

3 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Un questionnaire d'examen sera remis aux élèves.

Les éléments de connaissances sont mesurés à partir de connaissances indépendantes.

Types de questions suggérées :

- choix multiples;
- appariements;
- associations multiples;
- réponses courtes fermées;
- mise en situation s'apparentant à celles du marché du travail.

Il est suggéré que l'épreuve contienne 20 questions réparties selon les critères d'évaluation suivants :

- 1 question : Description pertinente des principaux modes de confection.
- 1 question : Description pertinente des principales méthodes de fermentation.
- 2 questions : Indication judicieuse de modes de confection adaptés aux méthodes de fermentation.
- 2 questions : Description juste de l'aspect de la pâte idéale.
- 2 questions : Description juste des qualités physiques d'une pâte à la fin du pointage.
- 3 questions : Explication juste de l'action produite par l'incorporation d'ingrédients.
- 3 questions : Explication juste des réactions chimiques produites lors du travail de la pâte.
- 3 questions : Explication juste des réactions chimiques produites pendant la fermentation.
- 3 questions : Explication juste des réactions chimiques produites pendant et après la cuisson.

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Préparer des levains et des ferments.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer et rafraîchir un levain.	Préparation des ingrédients.	• Choix approprié des ingrédients.	5
		• Mesure exacte des ingrédients choisis.	5
	Préparation et rafraîchissement d'un levain.	• Mélange de départ du levain effectué correctement.	5
		• Respect des proportions d'eau et de farine.	5
		• Choix judicieux des conditions de conservation.	15
Préparer une <i>poolish</i> .	Méthode de confection de la <i>poolish</i> .	• Texture adéquate de la préparation.	10
		• Calcul exact de la quantité de <i>poolish</i> pour une préparation de pâte à pain.	15
	Adaptation de la recette selon le moment d'utilisation prévu.	• Mélange homogène et texture adéquate de la préparation.	20
		• Détermination de la quantité appropriée de levure.	10
		• Sélection judicieuse des conditions de fermentation.	10

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité.

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à préparer des levains et des ferments. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder trois heures. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou plus.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. À cette fin, nous suggérons de lui faire préparer et rafraîchir un levain, ainsi que de lui faire confectionner une *poolish*. Cette dernière devrait être préparée en fonction d'une quantité de pâte à pain déterminée par l'enseignante ou l'enseignant et pour une utilisation prévue dans moins de trois heures.

L'élève devra inscrire, sur sa fiche de travail : le calcul des quantités d'eau et de farine nécessaires à la préparation de la *poolish* en fonction de la recette de pâte à pain fournie par l'enseignante ou l'enseignant et la quantité de levure idéale en fonction du moment d'utilisation de la *poolish*.

3 Matériel

Le matériel nécessaire se compose de l'équipement et des accessoires habituels d'un fournil, d'un poste de travail, d'une fiche de travail et de crayons.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Seul un tableau des proportions sera fourni.

Cette épreuve doit se dérouler sur une période prolongée, en raison des levains rafraîchis.

L'enseignante ou l'enseignant responsable interrompra immédiatement l'épreuve d'un élève d'un élève qui ne respectera pas intégralement les règles d'hygiène et de salubrité. La mention « échec à l'épreuve » lui sera alors attribuée.

Module 7

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Préparation des ingrédients.			
1.1 Choix approprié des ingrédients.			0 ou 5
1.2 Mesure exacte des ingrédients choisis.			0 ou 5
2 Préparation et rafraîchissement du levain.			
2.1 Mélange de départ du levain effectué correctement.			0 ou 5
2.2 Respect des proportions d'eau et de farine.			0 ou 5
2.3 Choix judicieux des conditions de conservation :			0 ou 10
• protection adéquate du levain;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• lieu de conservation approprié;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• rafraîchissement du levain.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4 Texture adéquate de la préparation.			0 ou 15
3 Méthode de confection de la <i>poolish</i> .			
3.1 Calcul exact de la quantité de <i>poolish</i> pour une préparation de pâte à pain.			0 ou 15
3.2 Mélange homogène et texture adéquate de la préparation.			0 ou 20
4 Adaptation de la recette selon le moment d'utilisation prévu.			
4.1 Détermination de la quantité appropriée de levure.			0 ou 10
4.2 Sélection judicieuse des conditions de fermentation :			0 ou 10
• protection adéquate de la <i>poolish</i> ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• lieu de fermentation approprié.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Total : ____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Règle de verdict : Le respect des règles d'hygiène et de salubrité.

Remarques

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Préparer des pâtes à pain.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer le travail.	Détermination de la recette.	<ul style="list-style-type: none"> • Choix approprié des ingrédients. 	5
	Préparation des ingrédients.	<ul style="list-style-type: none"> • Mesure exacte des ingrédients choisis. 	5
Pétrir une pâte à pain.	Préparation de la pâte pour le pétrissage.	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de l'ordre dans le mélange des ingrédients. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Temps de frasage adéquat. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Ajustement adéquat du taux d'hydratation de la pâte. 	10
	Respect de la méthode de pétrissage.	<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte de la méthode de pétrissage intensifiée. • Température finale adéquate de la pâte. 	10 15
Vérifier le pointage d'une pâte à pain.	Évaluation du temps de pointage de la pâte.	<ul style="list-style-type: none"> • Relevé exact de l'heure de fin du pétrissage. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Détermination exacte du moment où la pâte a atteint sa maturité. 	15
Vérifier la qualité d'une pâte à pain.	Qualité de la pâte.	<ul style="list-style-type: none"> • Aspect adéquat de la pâte. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> • Texture adéquate de la pâte. 	10
Nettoyer et ranger l'aire de travail, le matériel et les appareils.	Nettoyage de l'aire de travail, du matériel et des appareils.	<ul style="list-style-type: none"> • Propreté de l'aire de travail, du matériel et des appareils. 	10

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à préparer des pâtes à pain. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder trois heures. À titre indicatif, on peut évaluer deux personnes à la fois ou plus, selon la disponibilité du pétrin.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. À cette fin, nous suggérons de lui faire préparer une pâte à pain blanc avec un ferment (pâte fermentée ou *polish*) selon la recette de pain français traditionnel. Cette pâte devrait être pétrie au moyen de la technique de pétrissage intensifiée au pétrin mécanique.

L'élève devra inscrire, sur sa fiche de travail : le taux d'hydratation de la pâte, la température finale de la pâte, l'heure de fin du pétrissage et la durée de pointage de la pâte.

3 Matériel

Le matériel nécessaire se compose de l'équipement et des accessoires habituels d'un fournil, d'un poste de travail, d'une fiche de travail et de crayons.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Seule la recette de base sera fournie.

Module 8

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Détermination de la recette.			
1.1 Choix approprié des ingrédients.			0 ou 5
2 Préparation des ingrédients.			
2.1 Mesure exacte des ingrédients choisis.			0 ou 5
3 Préparation de la pâte pour le pétrissage.			
3.1 Respect de l'ordre dans le mélange des ingrédients.			0 ou 5
3.2 Temps de frasage adéquat.			0 ou 5
3.3 Ajustement adéquat du taux d'hydratation de la pâte.			0 ou 10
4 Respect de la méthode de pétrissage.			
4.1 Application correcte de la méthode de pétrissage intensifiée.			0 ou 10
4.2 Température finale adéquate de la pâte.			0 ou 15
5 Évaluation du temps de pointage de la pâte.			
5.1 Relevé exact de l'heure de fin du pétrissage.			0 ou 5
5.2 Détermination exacte du moment où la pâte a atteint sa maturité.			0 ou 15

Observations

6 Qualité de la pâte.

6.1 Aspect adéquat de la pâte.

0 ou 5

6.2 Texture de la pâte :

- élasticité;
- ténacité;
- souplesse.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

0 ou 10

7 Nettoyage de l'aire de travail, du matériel et des appareils.

7.1 Propreté :

- de l'aire de travail;
- du matériel;
- des appareils.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

0 ou 10

Total : ____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Remarques

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Couper, bouler et façonner des pâtes.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Couper et peser une pâte.	Application des techniques de coupe et de division des pâtons.	• Coupe de la pâte effectuée correctement.	10
		• Division uniforme des pâtons.	15
		• Pesée précise des pâtons.	5
		• Respect des limites de poids.	15
	Utilisation de l'équipement, des appareils et du matériel.	• Respect du mode d'utilisation de la balance de Roberval.	10
Bouler une pâte.	Application des techniques de boulage de la pâte.	• Technique de boulage appropriée au produit.	20
		• Pâte boulée correctement.	25

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à couper, à bouler et à façonner des pâtes. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder trois heures. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou moins.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. À cette fin, nous suggérons de lui faire couper, peser et bouler une pâte à pain blanc préparée à l'avance. Les pâtons pourraient être destinés à confectionner des baguettes, des miches et des pains belges.

3 Matériel

Le matériel nécessaire se compose de l'équipement et des accessoires habituels d'un fournil et d'un poste de travail.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Les élèves recevront des directives concernant le nombre, le type et le poids des produits à couper et à bouler.

Module 9

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Application des techniques de coupe et de division des pâtons.			
1.1 Coupe de la pâte effectuée correctement.			0 ou 10
1.2 Division uniforme des pâtons.			0 ou 15
1.3 Pesée précise des pâtons.			0 ou 5
1.4 Respect des limites de poids :			0 ou 15
• des baguettes;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• des miches;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• des pains belges.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2 Utilisation de l'équipement, des appareils et du matériel.			
2.1 Respect du mode d'utilisation de la balance de Roberval.			0 ou 10
3 Application des techniques de boulage de la pâte.			
3.1 Choix de la technique de boulage appropriée au produit.			0 ou 20
3.2 Pâte boulée correctement pour :			0 ou 25
• des baguettes;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• des miches;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• des pains belges.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Total : ____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Remarques

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Façonner des pâtes à pain blanc.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Façonner une pâte à pain blanc.	Application des méthodes de façonnage de la pâte.	<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte des méthodes de façonnage. 	25
	Qualité des pâtes façonnées.	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions conformes aux exigences. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la régularité quant à la forme. • Tension correcte de la pâte. 	15
Disposer les pâtons dans ou sur les supports appropriés.	Modes de disposition des pâtons dans ou sur les supports.	<ul style="list-style-type: none"> • Disposition correcte des baguettes sur une couche. 	15
		<ul style="list-style-type: none"> • Disposition correcte des ficelles sur une plaque à pâtisserie. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Disposition correcte des pains moulés dans les moules. 	10

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à façonner des pâtes à pain blanc. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder trois heures. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou moins.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. À cette fin, nous suggérons de lui faire façonner des baguettes, des pains moulés et des ficelles à partir de pâtes à pain blanc préparées à l'avance. Par la suite, les produits seront disposés dans ou sur leurs supports correspondants.

3 Matériel

Le matériel nécessaire se compose de l'équipement et des accessoires habituels d'un fournil, d'un poste de travail, de plaques à pâtisserie, de couches et de moules.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Les élèves recevront des directives concernant le nombre et le type de produits à façonner à partir de la pâte de base.

Module 10

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Application des méthodes de façonnage de la pâte.			
1.1 Application correcte des méthodes de façonnage :			0 ou 25
• de baguettes;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• de ficelles;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• de pains moulés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2 Qualité des pâtes façonnées.			
2.1 Dimensions conformes aux exigences :			0 ou 10
• des baguettes;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• des ficelles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tolérance : ± 2 cm			
2.2 Respect de la régularité quant à la forme :			0 ou 15
• des baguettes;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• des ficelles;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• des pains moulés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.3 Tension correcte de la pâte.			0 ou 15
3 Modes de disposition des pâtons dans ou sur les supports.			
3.1 Disposition correcte des baguettes sur une couche.			0 ou 15
3.2 Disposition correcte des ficelles sur une plaque à pâtisserie.			0 ou 10
3.3 Disposition correcte des pains moulés dans les moules.			0 ou 10
			Total : ____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Remarques

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Façonner des pâtes à pains spéciaux.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Bouler une pâte à pains spéciaux.	Application des méthodes de boulage de la pâte.	• Méthode de boulage appropriée aux produits.	5
		• Miches de seigle correctement bouléées.	5
		• Pains de seigle allongés correctement boulés.	5
	Respect des exigences liées au boulage.	• Respect du temps de détente des pâtons de pain de seigle.	5
Façonner une pâte à pains spéciaux.	Application des méthodes de façonnage de la pâte.	• Choix de la méthode de façonnage appropriée aux produits.	5
		• Application correcte de la méthode de façonnage des miches de seigle.	10
		• Application correcte de la méthode de façonnage des pains de seigle allongés.	10
		Respect des exigences liées au façonnage.	• Forme adéquate des miches de seigle.
		• Forme adéquate des pains de seigle allongés.	10
		• Tension adéquate des pâtons.	10
Effectuer la finition.	Application des éléments de finition.	• Scarification correcte des miches de seigle.	10
		• Scarification correcte des pains de seigle allongés.	10
		• Pâtons correctement farinés.	5

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
-------------------------	--------------------	------------------------------	------------

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à façonner des pâtes à pains spéciaux. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder trois heures. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou plus.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. À cette fin, nous suggérons de lui faire façonner cinq miches de seigle ainsi que cinq pains de seigle de forme allongée. On lui fournira, pour l'épreuve, de la pâte pétrie à l'avance. Les pains devront être scarifiés et farinés.

3 Matériel

Le matériel nécessaire se compose de l'équipement et des accessoires habituels d'un fournil, ainsi que d'un poste de travail.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises.

Module 11

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Application des méthodes de boulage de la pâte.			
1.1 Méthode de boulage appropriée aux produits.			0 ou 5
1.2 Miches de seigle correctement boullées.			0 ou 5
1.3 Pains de seigle allongés boullés correctement.			0 ou 5
2 Respect des exigences liées au boulage.			
2.1 Respect du temps de détente des pâtons de pain de seigle.			0 ou 5
3 Application des méthodes de façonnage de la pâte.			
3.1 Choix de la méthode de façonnage appropriée aux produits.			0 ou 5
3.2 Application correcte de la méthode de façonnage des miches de seigle.			0 ou 10
3.3 Application correcte de la méthode de façonnage des pains de seigle allongés.			0 ou 10
4 Respect des exigences liées au façonnage.			
4.1 Forme adéquate des miches de seigle.			0 ou 10
4.2 Forme adéquate des pains de seigle allongés.			0 ou 10
4.3 Tension adéquate des pâtons.			0 ou 10

Observations

- | | | |
|-----|--|---------|
| 5 | Application des éléments de finition. | |
| 5.1 | Scarification correcte des miches de seigle. | 0 ou 10 |
| 5.2 | Scarification correcte des pains de seigle allongés. | 0 ou 10 |
| 5.3 | Pâtons correctement farinés. | 0 ou 5 |

Total : ____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Remarques

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Contrôler la fermentation.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer le travail.	Interprétation des directives.	<ul style="list-style-type: none"> Détermination des vérifications pertinentes à effectuer. 	10
	Choix du milieu et de l'équipement de fermentation.	<ul style="list-style-type: none"> Choix des conditions de fermentation appropriées au produit. 	10
Assurer le suivi de la fermentation.	Évaluation de l'évolution de la fermentation.	<ul style="list-style-type: none"> Reconnaissance exacte de la fin du pointage de la pâte. 	15
		<ul style="list-style-type: none"> Reconnaissance exacte de la fin de la détente de la pâte. 	15
		<ul style="list-style-type: none"> Reconnaissance exacte de la fin de l'apprêt de la pâte. 	15
	Rotation des produits.	<ul style="list-style-type: none"> Rotation judicieuse des produits. 	5
	Utilisation de l'aire de travail, du matériel et des appareils de fermentation.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation correcte du matériel et des appareils de fermentation. 	5
	Respect du protocole de suivi et de contrôle de la fermentation et de la production.	<ul style="list-style-type: none"> Respect des étapes de contrôle. 	5
<ul style="list-style-type: none"> Vérifications requises effectuées. 		5	
<ul style="list-style-type: none"> Relevé correct des facteurs influençant la fermentation. 		10	
		<ul style="list-style-type: none"> Modification judicieuse des conditions de fermentation. 	5

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à contrôler toutes les étapes de la fermentation d'une pâte. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder deux heures. À titre indicatif, on ne peut évaluer plus de cinq personnes à la fois.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. À cette fin, nous suggérons de lui faire contrôler l'évolution de la fermentation d'une pâte aux trois principales étapes. Cette évaluation aura lieu au cours d'une journée de fabrication de pain blanc (baguettes). Le ferment utilisé sera de la levure de boulangerie.

L'élève devra inscrire, sur sa fiche de travail : la température du local, le taux d'hydratation de la pâte, la quantité de levure utilisée et le temps de fermentation de la pâte aux principales étapes, soit le pointage, la détente et l'apprêt.

3 Matériel

Le matériel nécessaire se compose de l'équipement et des accessoires habituels d'un fournil, d'une table de travail, de parisiens, d'étuves, d'une fiche de travail et de crayons.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. On fournira à l'élève la pâte, la recette de celle-ci ainsi que l'information sur la méthode de pétrissage à utiliser.

Module 12

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de l'enseignant : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Observations

	Oui	Non	Résultats
1 Interprétation des directives.			
1.1 Détermination des vérifications pertinentes à effectuer.			0 ou 10
2 Choix du milieu et de l'équipement de fermentation.			
2.1 Choix des conditions de fermentation appropriées au produit.			0 ou 10
3 Évaluation de l'évolution de la fermentation.			
3.1 Reconnaissance exacte de la fin du pointage de la pâte.			0 ou 15
3.2 Reconnaissance exacte de la fin de la détente de la pâte.			0 ou 15
3.3 Reconnaissance exacte de la fin de l'apprêt de la pâte.			0 ou 15
4 Rotation des produits.			
4.1 Rotation judicieuse des produits.			0 ou 5
5 Utilisation de l'aire de travail, du matériel et des appareils de fermentation.			
5.1 Utilisation correcte du matériel et des appareils de fermentation.			0 ou 5

Observations

- 6 Respect du protocole de suivi et de contrôle de la fermentation et de la production.
- 6.1 Respect des étapes de contrôle. 0 ou 5
- 6.2 Vérifications requises effectuées. 0 ou 5
- 6.3 Relevé correct des facteurs influençant la fermentation : 0 ou 10
- température du local;
 - quantité de levure;
 - taux d'hydratation de la pâte.
- 6.4 Modification judicieuse des conditions de fermentation. 0 ou 5

Total : ____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Remarques

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction

Énoncé de la compétence

Préparer des pâtes à viennoiseries.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer le travail.	Préparation des ingrédients.	<ul style="list-style-type: none"> Mesure exacte des ingrédients sélectionnés. 	5
Pétrir une pâte à viennoiseries.	Application de la méthode de pétrissage de la pâte.	<ul style="list-style-type: none"> Application correcte de la méthode de pétrissage de la détrempe. 	10
Beurrer la pâte.	Application des méthodes d'incorporation de la matière grasse dans les pâtons.	<ul style="list-style-type: none"> Incorporation correcte de la matière grasse selon la méthode dite <i>en portefeuille</i>. 	15
Tourer la pâte.	Application des méthodes de tourage de la pâte.	<ul style="list-style-type: none"> Pâte tournée correctement au rouleau. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> Pâte tournée correctement au laminoir. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> Respect des temps de repos des pâtons entre les opérations. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> Utilisation correcte du laminoir. 	10
Assurer la conservation des pâtons.	Qualité de la pâte à croissants ou à danoises.	<ul style="list-style-type: none"> Aspect adéquat de la pâte. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> Texture adéquate de la pâte. 	10
	Emballage et rangement des pâtons.	<ul style="list-style-type: none"> Emballage propice au développement des pâtons. Sélection judicieuse d'un lieu de rangement favorable à la conservation des pâtons. 	5 5

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à préparer des pâtes à viennoiseries. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder deux heures. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou plus.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. À cette fin, nous suggérons de lui faire préparer et tourer une pâte à croissants selon la méthode indirecte et dont l'utilisation est prévue pour le lendemain. Pour l'incorporation de la matière grasse, on utilisera la technique dite *en portefeuille*. Le premier tour sera réalisé au rouleau à pâte, et les deux suivants, au laminoir, afin d'évaluer les deux méthodes. Les pâtons terminés seront rangés dans un milieu de conservation et pourront être utilisés pour l'évaluation du module 14 : *Confection de viennoiseries*.

3 Matériel

Le matériel nécessaire se compose de l'équipement et des accessoires habituels d'un fournil, d'un poste de travail et d'un laminoir.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises. Seule la recette de la pâte sera distribuée.

Module 13

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Préparation des ingrédients.			
1.1 Mesure exacte des ingrédients sélectionnés.			0 ou 5
2 Application de la méthode de pétrissage de la pâte.			
2.1 Application correcte de la méthode de pétrissage de la détrempe :			0 ou 10
• ordre dans le mélange des ingrédients;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• contrôle de l'hydratation;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• contrôle du temps de pétrissage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3 Application des méthodes d'incorporation de la matière grasse dans les pâtons.			
3.1 Incorporation correcte de la matière grasse selon la méthode dite <i>en portefeuille</i> .			0 ou 15
4 Application des méthodes de tourage de la pâte.			
4.1 Pâte tournée correctement au rouleau.			0 ou 10
4.2 Pâte tournée correctement au laminoir.			0 ou 10
4.3 Respect des temps de repos des pâtons entre les opérations.			0 ou 10
4.4 Utilisation correcte du laminoir.			0 ou 10

Observations

- 5 Qualité de la pâte à croissants ou à danoises.
- 5.1 Aspect adéquat de la pâte : 0 ou 10
- homogénéité;
 - surface lisse.
- 5.2 Texture adéquate de la pâte : 0 ou 10
- élasticité;
 - ténacité.
- 6 Emballage et rangement des pâtons.
- 6.1 Emballage propice au développement des pâtons. 0 ou 5
- 6.2 Sélection judicieuse d'un lieu de rangement favorable à la conservation des pâtons. 0 ou 5

Total : ____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Remarques

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Confectionner des viennoiseries.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Procéder au laminage des pâtons.	Utilisation du matériel et des appareils.	• Utilisation correcte du laminoir.	10
		• Finition effectuée correctement au rouleau à pâtisserie.	5
Diviser la pâte.	Application de la méthode de division de la pâte.	• Application correcte de la méthode de division de la pâte.	10
		• Quantité de rognures limitée.	5
	Respect des exigences liées à la division de la pâte.	• Poids standard des pièces. • Régularité dans les proportions des pièces.	5 5
Façonner la pâte.	Application de la méthode de façonnage de la pâte.	• Application correcte de la méthode de façonnage des produits.	10
	Respect des exigences liées au façonnage de la pâte.	• Dimensions standard des produits.	5
		• Régularité dans le façonnage des produits.	5
	Placement des produits en milieu de fermentation.	• Disposition correcte des produits sur des plaques de cuisson. • Sélection d'un milieu de fermentation adéquat.	5 5
Procéder à la cuisson.	Contrôle de la qualité de l'apprêt des produits.	• Sélection judicieuse des produits à point pour la cuisson.	5
	Application de la dorure.	• Dorure uniforme.	5

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
	Contrôle des conditions de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des conditions de cuisson. 	5
Effectuer la finition.	Qualité des produits finis.	<ul style="list-style-type: none"> • Aspect adéquat des produits. • Texture feuilletée des produits. 	10

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à confectionner des viennoiseries. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder 3 h 30 min. À titre indicatif, on peut évaluer dix personnes à la fois ou plus.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. À cette fin, nous suggérons de lui faire diviser, façonner et cuire des croissants à partir de pâtons préparés à l'avance. Une douzaine de croissants devraient être présentés à l'examinatrice ou l'examinateur. Le poids standard de ces croissants devrait se situer entre 65 et 70 grammes.

3 Matériel

Le matériel nécessaire se compose de l'équipement et des accessoires habituels d'un fournil, d'un poste de travail et d'un laminoir.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises.

Module 14

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Utilisation du matériel et des appareils.			
1.1 Utilisation correcte du laminoir.			0 ou 10
1.2 Finition effectuée correctement au rouleau à pâtisserie.			0 ou 5
2 Application de la méthode de division de la pâte.			
2.1 Application correcte de la méthode de division de la pâte.			0 ou 10
2.2 Quantité de rognures limitée.			0 ou 5
3 Respect des exigences liées à la division de la pâte.			
3.1 Poids standard des pièces détaillées.			0 ou 5
3.2 Régularité dans les proportions des pièces détaillées.			0 ou 5
4 Application de la méthode de façonnage de la pâte.			
4.1 Application correcte de la méthode de façonnage des produits.			0 ou 10
5 Respect des exigences liées au façonnage de la pâte.			
5.1 Dimensions standard des produits.			0 ou 5
5.2 Régularité dans le façonnage des produits.			0 ou 5
6 Placement des produits en milieu de fermentation.			
6.1 Disposition correcte des produits sur des plaques de cuisson.			0 ou 5
6.2 Sélection d'un milieu de fermentation adéquat.			0 ou 5

Observations

7	Contrôle de la qualité de l'apprêt des produits.			
7.1	Sélection judicieuse des produits à point pour la cuisson.			0 ou 5
8	Application de la dorure.			
8.1	Dorure uniforme.			0 ou 5
9	Contrôle des conditions de cuisson.			
9.1	Respect des conditions de cuisson :			0 ou 5
	• température;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	• temps de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Qualité des produits finis.			
10.1	Aspect adéquat des produits :			0 ou 10
	• développement suffisant;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	• coloration appropriée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.2	Texture feuilletée des produits.			0 ou 5
				Total : ____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Remarques

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

Faire cuire le pain.

Éléments retenus	Indicateurs	Critères d'évaluation	Pts
Préparer le travail.	Préparation du four.	<ul style="list-style-type: none"> Température du four réglée avec exactitude. 	5
Préparer les produits pour la cuisson.	Choix des produits à cuire en priorité.	<ul style="list-style-type: none"> Sélection judicieuse des produits à cuire en priorité. 	10
	Application des méthodes de préparation des produits pour la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Choix de la technique d'incision appropriée. Grigne des pains effectuée correctement. 	10 15
Procéder à la cuisson.	Contrôle des conditions de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle adéquat de la température du four. 	10
		<ul style="list-style-type: none"> Quantité appropriée de vapeur introduite dans le four. 	5
		<ul style="list-style-type: none"> Respect du temps de cuisson du pain. 	10
	Respect des règles de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> Application rigoureuse des mesures préventives liées à l'utilisation du four. 	10
	Disposition des pains pour le ressuage.	<ul style="list-style-type: none"> Disposition correcte des pains sur les supports prévus à cet effet. 	5
	Qualité des produits.	<ul style="list-style-type: none"> Produits conformes aux normes de cuisson. 	20

Seuil de réussite : 80 points

Description de l'épreuve

1 Renseignements généraux

L'épreuve a pour objet d'évaluer la compétence de l'élève à faire cuire le pain. La durée de l'épreuve ne devrait pas excéder deux heures. À titre indicatif, on ne peut évaluer plus de cinq personnes à la fois, pour des raisons de sécurité et selon la disponibilité de l'équipement.

2 Déroulement de l'épreuve

Pour démontrer sa compétence, l'élève sera soumis à une épreuve pratique. Sa tâche consistera à cuire une dizaine de baguettes françaises. Nous suggérons également la cuisson de pains moulés. Les pâtes à pain auront été préalablement préparées et placées dans un milieu de fermentation. Après la cuisson, les baguettes et les pains moulés seront disposés sur des supports, où ils seront examinés.

3 Matériel

Le matériel nécessaire se compose de l'équipement et des accessoires habituels d'un fournil.

4 Consignes particulières

Les notes de cours ne seront pas permises.

Module 15

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Observations**

	Oui	Non	Résultats
1 Préparation du four.			
1.1 Température du four réglée avec exactitude.			0 ou 5
2 Choix des produits à cuire en priorité.			
2.1 Sélection judicieuse des produits à cuire en priorité.			0 ou 10
3 Application des méthodes de préparation des produits pour la cuisson.			
3.1 Choix de la technique d'incision appropriée.			0 ou 10
3.2 Grigne des pains effectuée correctement.			0 ou 15
4 Contrôle des conditions de cuisson.			
4.1 Contrôle adéquat de la température du four.			0 ou 10
4.2 Quantité appropriée de vapeur introduite dans le four.			0 ou 5
4.3 Respect du temps de cuisson du pain.			0 ou 10
5 Respect des règles de sécurité.			
5.1 Application rigoureuse des mesures préventives liées à l'utilisation du four.			0 ou 10
6 Disposition des pains pour le ressuage.			
6.1 Disposition correcte des pains sur les supports prévus à cet effet.			0 ou 5

Observations

7 Qualité des produits.

7.1 Produits conformes aux normes de cuisson :

- développement suffisant;
- coloration appropriée;
- épaisseur correcte de la croûte.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

0 ou 20

Total : ____ /100

Seuil de réussite : 80 points

Remarques

Spécifications pour l'évaluation aux fins de la sanction**Énoncé de la compétence**

S'intégrer au milieu du travail.

Situations retenues	Indicateurs	Critères d'évaluation	
Recherche d'un lieu de stage.	Prépare son entrevue et rédige un curriculum vitæ selon les règles.	• Rédige son curriculum vitæ.	<input checked="" type="checkbox"/>
		• Rédige une lettre de présentation.	<input checked="" type="checkbox"/>
		• Prend rendez-vous avec l'employeur.	<input type="checkbox"/>
Exercice du métier.	Est en mesure d'exprimer son choix et de présenter les résultats de sa démarche.	• Présente les raisons qui ont guidé son choix.	<input type="checkbox"/>
		• Fait un compte rendu de l'entrevue avec son employeur.	<input type="checkbox"/>
	Exécute les tâches qui lui sont assignées selon l'entente établie entre lui-même ou elle-même, l'entreprise et le ou la responsable de stage.	• Honore son contrat en exécutant, de façon volontaire, les tâches qui lui sont confiées.	<input checked="" type="checkbox"/>
		Réagit positivement et participe activement aux rencontres avec le ou la responsable de stage.	• Se présente à toutes les rencontres.
Évaluation.	Montre qu'il ou elle a rédigé quotidiennement son cahier de bord.	• Montre une attitude constructive lors des échanges d'idées.	<input type="checkbox"/>
		• Inscrit régulièrement ses impressions dans son cahier de bord.	<input type="checkbox"/>
	Rédige et présente son rapport de stage selon les directives reçues.	• Expose le contenu de son rapport de stage en ajoutant les commentaires nécessaires.	<input type="checkbox"/>

Situations retenues	Indicateurs	Critères d'évaluation
	Participe activement à l'évaluation de son stage.	<ul style="list-style-type: none"> • Procède à son autoévaluation à partir de son cahier de bord et des critères d'évaluation fournis. <input type="checkbox"/>

Pour que l'on considère la compétence acquise, l'élève doit satisfaire :

- aux critères cochés;
- à neuf des onze critères d'évaluation.

Description de la participation

1 Renseignements généraux

Cette épreuve a pour objet d'évaluer la participation de l'élève au stage en milieu de travail. Le jugement définitif ne doit être porté qu'à la fin de la phase correspondante dans le plan de mise en situation. L'évaluation de la participation de l'élève s'appuie sur des données recueillies à divers moments du déroulement des activités de formation et sur sa participation aux activités en milieu de travail.

Il est important d'indiquer clairement aux stagiaires la nature des données qu'elles et ils doivent recueillir et présenter à la réunion de groupe. Quels que soient le support et la forme qui serviront à consigner les données, le jugement ne portera pas sur la précision, la qualité ou la présentation des données recueillies, mais bien sur le fait qu'on aura pris la peine de colliger une quantité suffisante de données pertinentes sur tous les sujets et que l'on sera capable de les organiser afin de pouvoir les utiliser au moment de la réunion de groupe.

L'élève obtient un « oui » ou un « non » pour chacun des critères évalués.

2 Phases de déroulement

Phase d'information

L'élève doit faire ses démarches de façon autonome. L'enseignante ou l'enseignant pourra, au besoin, lui offrir soutien et conseils. L'élève verra à faire remplir les documents nécessaires qu'elle ou il remettra à l'enseignante ou l'enseignant et lui fera connaître son lieu de stage et les raisons de son choix.

Phase de réalisation

On observera si la personne accepte de se conformer aux normes établies, accomplit avec attention les tâches demandées, les exécute avec empressement, pose des questions ou demande des explications, au besoin, et accepte de changer sa façon de faire lorsque c'est nécessaire.

L'élève profitera des visites de son professeur pour faire le point sur le déroulement de son séjour en milieu de travail.

L'élève colligera ses observations dans son journal, notamment les travaux exécutés et les nouveautés observées.

Phase de synthèse

Pour comparer ses perceptions de départ avec la réalité du milieu, l'élève se servira de son journal de bord. Elle ou il devra livrer ses impressions lors d'une discussion de groupe. Cet échange d'idées devra l'amener à une évaluation de son comportement ainsi que des connaissances et des habiletés qu'il ou elle aura démontrées durant le stage.

Module 16

Fiche d'évaluation

Nom de l'élève : _____

Établissement d'enseignement : _____

Code permanent : _____

Résultat	
Réussite	Échec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date de l'évaluation : _____

Signature de l'enseignante ou de
l'enseignant : _____**Éléments de participation**

	Jugement	
	Oui	Non
1 Prépare son entrevue et rédige un curriculum vitæ selon les règles.		
1.1 Rédige son curriculum vitæ.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Rédige une lettre de présentation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 Prend rendez-vous avec l'employeur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Est en mesure d'exprimer son choix et de présenter les résultats de sa démarche.		
2.1 Présente les raisons qui ont guidé son choix.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Fait un compte rendu de l'entrevue avec son employeur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Exécute les tâches qui lui sont assignées selon l'entente établie entre lui-même ou elle-même, l'entreprise et le ou la responsable de stage.		
3.1 Honore son contrat en exécutant, de façon volontaire, les tâches qui lui sont confiées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Réagit positivement et participe activement aux rencontres avec le ou la responsable de stage.		
4.1 Se présente à toutes les rencontres.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2 Montre une attitude constructive lors des échanges d'idées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Éléments de participation

	Jugement	
	Oui	Non
5 Montre qu'il ou elle a rédigé quotidiennement son cahier de bord.		
5.1 Inscrit régulièrement ses impressions dans son cahier de bord.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 Rédige et présente son rapport de stage selon les directives reçues.		
6.1 Expose le contenu de son rapport de stage en ajoutant les commentaires nécessaires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 Participe activement à l'évaluation de son stage.		
7.1 Procède à son autoévaluation à partir de son cahier de bord et des critères d'évaluation fournis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Total : ____ /11

Seuil de réussite : neuf critères sur onze, dont la satisfaction aux critères d'évaluation 1.1, 1.2 et 3.1.

Remarques

