

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

PÂTISSIER OU PÂTISSIÈRE

Carnet d'apprentissage

EQ-5023-2 (04.15)

NOM DE L'APPRENTI OU L'APPRENTIE :

MARS 2015

Ce document a été réalisé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation en partenariat avec la Commission des partenaires du marché du travail et Emploi-Québec, à partir de la norme professionnelle du métier de pâtissier ou pâtissière. Il contient les compétences à maîtriser pour la qualification professionnelle dans ce métier.



Responsable du projet

Laurence Zert
Directrice générale
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

Coordination

Nathalie Leneveu
Coordonnatrice de formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

Sarah Ladouceur
Coordonnatrice de formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

Recherche et rédaction

Jean-Pierre Charest
Consultant
Jean-Pierre Charest, services-conseil

Nathalie Leneveu
Coordonnatrice de formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

Collaboration

Monique Deslauriers
Conseillère
Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle (DDCIS)
Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)

REMERCIEMENTS

NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES PERSONNES QUI ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE ET DES OUTILS AFFÉRENTS.

Membres du comité d'orientation

Hélène Brunet
Pâtissière
Marché Lambert et frères
St-Bruno

Jean-Daniel Cigarini
Chef pâtissier
Restaurant le Valois
Montréal

Monique Deslauriers
Conseillère
Direction du développement des compétences et
de l'intervention sectorielle (DDCIS)
Commission des partenaires du marché du travail
(CPMT)
Montréal

Thierry Juvien
Chef pâtissier, boulanger et propriétaire
Aux gourmandises de Soulanges
Coteau-du-Lac

Nathalie Leneveu
Coordonnatrice de formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce
de l'alimentation
Montréal

Jean-Pierre Charest
Consultant
Jean-Pierre Charest, services-conseil
Montréal

Roch Desjardins
Enseignant de pâtisserie
Centre de formation professionnelle Jacques-
Rousseau
Longueuil
et
Chef pâtissier consultant
Souris et bec sucré

Carl Grenier
Direction des programmes et de la veille
sectorielle
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport
Montréal

Sarah Ladouceur
Coordonnatrice de formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce
de l'alimentation
Montréal

Thomas Schneider
Chef pâtissier
Première Moisson, siège social
Vaudreuil-Dorion

Personnes-ressources pour la rédaction du profil de compétences et de la norme professionnelle

Marc Chiecchio
Président - Chef pâtissier
Marius et Fanny
Laval

Roland Delmonte
Chef pâtissier-glacier
Restaurant Europea
Montréal

Patrick Demers
Président - Chef pâtissier
Restaurant les 400 coups
Montréal

Robert Lachapelle
Président - Chef glacier
Havre-aux-Glaces
Montréal

François Lodi
Président
Boulangerie-pâtisserie Dagobert
Boisbriand

Christophe Morel
Président
Christophe Morel Chocolatier
Boucherville

Christophe Souedet
Président - Chef pâtissier
Première Moisson
Outremont

Personnes-ressources pour la validation du profil de compétences

Éric Borderon
Chef pâtissier et propriétaire
Éric Borderon Artisan
Québec

Marie-Pierre Boucher
Présidente - Chef pâtissière
Pâtisserie Les gourmandises
du roi
Sorel-Tracy

Anne Bourgoïn
Chef de production
Chocolatissime
Ste-Thérèse

Marc Chiecchio
Président - Chef pâtissier
Marius et Fanny
Laval

Yan Daoust
Chef pâtissier - coordonnateur
de production
Kilo Gâteaux
Montréal

René Derrien
Président - Chef pâtissier
Pâtisserie Bel Air
Montréal

Franck Dury Pavet
Président - chef pâtissier
Fous desserts
Montréal

Helou de Gaulle
Président - Chef pâtissier
Pâtisserie de Gaulle
Montréal

Frederick de Villeneuve
Chef pâtissier
Mariepain
Repentigny

Mohamad Kleilat
Chef pâtissier
Marché Adonis
Montréal

Jacques Raymond
Président - Chef pâtissier
La demi-calorie
St-Hyacinthe

Eddy Rosine
Consultant
Président de l'atelier
d'apprentissage du chocolat
Chef pâtissier
L'amour du pain
Boucherville

Carlos Yaux
Chef pâtissier
Pâtisserie Belge
Montréal

Personnes-ressources pour la rédaction et à la validation du carnet d'apprentissage et du guide du compagnon ou de la compagne

Jean-Philippe Capezzuoli
Chef pâtissier
La Charcutière
Laval

Philippe Dallaine
Enseignant en pâtisserie
École hôtelière de Laval
Laval

Olivier Courcoux
Enseignant
Centre de formation professionnelle Jacques-
Rousseau
Longueuil

François Matthey-Jonais
Enseignant en pâtisserie
Centre de formation professionnelle Calixa-
Lavallée
Montréal

Christophe Souedet
Chef pâtissier et propriétaire
Première Moisson
Montréal

Alexandre Deslauriers
Glacier - propriétaire
Les Givrés
Montréal

Nicolas Haton
Chef pâtissier et propriétaire
Pâtisserie Chocolaterie Haton Inc.
Blainville

Jean-Daniel Cigarini
Chef pâtissier
Restaurant le Valois
Montréal

Thierry Juvien
Chef pâtissier, boulanger et propriétaire
Aux gourmandises de Soulanges
Coteau-du-Lac

Roch Desjardins
Enseignant de pâtisserie
C.F.P. Jacques-Rousseau
Longueuil
et
Chef pâtissier consultant
Souris et bec sucré

Table des matières

PARTIE 1

| | |
|--|----|
| IDENTIFICATION DE L'APPRENTI OU L'APPRENTIE | 3 |
| INFORMATION SUR L'APPRENTISSAGE ET LA SANCTION | 5 |
| INFORMATION SUR LE MÉTIER..... | 9 |
| TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES..... | 11 |

PARTIE 2

| | |
|---------------------------------------|----|
| PLAN INDIVIDUEL D'APPRENTISSAGE | 15 |
|---------------------------------------|----|

PARTIE 3

| | |
|---|-----|
| COMPÉTENCE 1: PLANIFIER ET ORGANISER LE TRAVAIL | 21 |
| COMPÉTENCE 2: RÉALISER DES PRÉPARATIONS DE BASE..... | 29 |
| COMPÉTENCE 3: PRÉPARER DES PRODUITS ET LES CUIRE AU FOUR..... | 39 |
| COMPÉTENCE 4: GARNIR, MONTER ET DÉCORER DES PRODUITS | 49 |
| COMPÉTENCE 5: CONSERVER DES ALIMENTS..... | 59 |
| COMPÉTENCE 6: ENTRETENIR DES AIRES DE TRAVAIL ET D'ENTREPOSAGE..... | 67 |
| COMPÉTENCE 7: CONFECTIONNER DES PRODUITS DE SPÉCIALITÉ EN CHOCOLAT | 77 |
| COMPÉTENCE 8: CONFECTIONNER DES PRODUITS GLACÉS..... | 87 |
| COMPÉTENCE 9: RÉALISER DES PRODUITS DE CONFISERIE ET DES DÉCORS EN SUCRE CUIT | 95 |
| ANNEXE 1 – TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL..... | 107 |
| ANNEXE 2 – RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR | 117 |
| ANNEXE 3 – TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES MAÎTRISÉES..... | 121 |
| ANNEXE 4 – OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES | 125 |
| ANNEXE 5 – OUTILS GRATUITS EN SOUTIEN AU PAMT..... | 129 |

PARTIE 1

Identification de l'apprenti ou l'apprentie

DOSSIER DE L'APPRENTI OU L'APPRENTIE

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Ville : _____ Code postal : _____
Numéro de téléphone : _____ Cellulaire : _____
Adresse courriel : _____

N° du dossier de qualification professionnelle (QP) de la personne :

| NOM DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE | ENTREPRISE |
|------------------------------------|------------|
| | |

Note : Si le PAMT compte plus d'un lieu d'apprentissage ou plus d'un compagnon ou d'une compagne, référez-vous à l'**annexe 2** de ce carnet.

Notes sur la protection des renseignements personnels

- 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.
- Ces renseignements sont recueillis aux fins de l'administration du Programme d'apprentissage en milieu de travail.
- Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, adressez-vous à Emploi-Québec.

IMPORTANT

CE CARNET VOUS APPARTIENT. IL EST DE **VOTRE RESPONSABILITÉ** DE LE CONSERVER PRÉCIEUSEMENT, CAR C'EST **L'UNIQUE DOCUMENT OÙ SONT CONSIGNÉS** LES DÉTAILS DE VOTRE APPRENTISSAGE.

Information sur l'apprentissage et la sanction

Bienvenue à l'apprenti ou l'apprentie!

Vous entreprenez un projet d'apprentissage en milieu de travail. Félicitations pour votre initiative! Ce parcours de formation, qui constitue une étape importante de votre vie professionnelle, exigera votre engagement pendant plusieurs mois, voire quelques années, selon le métier choisi.

Afin de vous familiariser avec les caractéristiques de cette démarche d'apprentissage, vous trouverez ci-dessous quelques renseignements utiles.

En quoi consiste l'apprentissage en milieu de travail?

L'apprentissage en milieu de travail est une démarche organisée et structurée qui vous permet de développer ou d'améliorer l'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice d'un métier, et ce, sur les lieux de votre travail.

Les compétences à développer sont établies dans une norme professionnelle¹ correspondant au métier. Ce sont des gens du métier qui ont convenu des compétences de cette norme professionnelle².

Ainsi, le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) vous permet d'acquérir les connaissances, les savoir-faire, les attitudes et les comportements attendus pour réaliser l'ensemble des tâches du métier. Pour ce faire, comme apprenti ou apprentie, vous serez soutenu tout au long de votre démarche par un compagnon ou une compagne, qui est une personne reconnue dans votre entreprise comme experte du métier.

La durée du programme d'apprentissage pour le métier de pâtissier ou pâtissière peut varier selon votre expérience professionnelle, votre formation scolaire, l'organisation du travail et d'autres facteurs. Le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation considère que la maîtrise des compétences essentielles du métier de pâtissier ou pâtissière peut s'étaler sur une période de deux à trois années.

Quel est le rôle du compagnon ou de la compagne d'apprentissage?

Tout au long de votre cheminement, votre compagnon ou compagne vous guidera dans l'apprentissage du métier. Il ou elle ou mettra en place les activités qui vous permettront de maîtriser les compétences du métier. Il ou elle vous donnera des conseils, évaluera votre performance au regard des critères établis dans la norme professionnelle et confirmera, le cas échéant, votre maîtrise des compétences du métier.

1. La norme professionnelle définit les compétences requises pour exercer un métier ou une profession. C'est la référence qui sert à développer et à évaluer les compétences.

2. Pour connaître la norme professionnelle correspondant à votre métier, consultez le site Web suivant : <http://guide-qualification.emploi.quebec.gouv.qc.ca/apprentissage-qualification/apprentissage-travail/liste-metiers.asp>

Quelle est l'utilité du carnet d'apprentissage?

Votre carnet d'apprentissage vise d'une part à vous informer sur l'ensemble des apprentissages que vous devrez réaliser pour apprendre le métier. D'autre part, il vous permet de suivre votre progression tout au long de votre démarche.

De plus, le carnet d'apprentissage permet au compagnon ou à la compagne de consigner au fur et à mesure ses observations et les jugements qu'il ou elle portera sur votre maîtrise des compétences.

Votre carnet est le seul document où sera consigné le relevé détaillé des compétences que vous aurez acquises. Il vous appartient donc de le conserver précieusement.

Quels renseignements contient le carnet d'apprentissage?

Votre carnet d'apprentissage compte trois parties.

La **PREMIÈRE PARTIE** comprend les sections suivantes :

- **De l'information sur l'apprentissage, le suivi et la sanction**
Cette section vous informe des caractéristiques générales du PAMT.
- **De l'information sur le métier visé**
Au début du carnet, vous trouverez une description générale du métier ainsi que les attitudes et comportements professionnels nécessaires pour l'exercer.
- **Le tableau synthèse des compétences**
Ce tableau synthèse présente l'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier, accompagnées des éléments de compétence qui les composent.

La **DEUXIÈME PARTIE** est constituée du plan individuel d'apprentissage qui délimite votre propre parcours de formation. Il permet d'établir les apprentissages que vous devrez réaliser pour satisfaire aux exigences de la norme professionnelle en tenant compte des aspects du métier que vous maîtrisez déjà au début du PAMT. Ce plan individuel d'apprentissage est complété par votre compagnon ou compagne avec votre collaboration.

La **TROISIÈME PARTIE** présente la description détaillée des compétences à développer pour exercer le métier de pâtissier ou pâtissière. Chacune des descriptions des compétences comporte les données suivantes :

- 📁 l'énoncé de la compétence;
- 📁 le contexte de réalisation;
- 📁 une liste des éléments qui précisent les grandes étapes de la compétence;
- 📁 des critères de performance (généraux et particuliers) qui serviront à évaluer vos apprentissages;
- 📁 les conditions particulières dans lesquelles l'apprentissage est réalisé;
- 📁 une section consacrée à la confirmation de la maîtrise de la compétence.

En **ANNEXE**, vous trouverez :

- 📁 une présentation des principaux risques liés à la santé et à la sécurité du travail;
- 📁 des renseignements sur votre employeur. S'il y a lieu, cette dernière section permet de suivre votre cheminement dans vos différents lieux d'apprentissage, et ce, pour toute la durée de votre PAMT.
- 📁 un tableau synthèse des compétences maîtrisées vous permet d'avoir un portrait rapide de l'ensemble de celles dont votre compagnon ou compagne a confirmé la maîtrise. Il vous donne une vue globale de la progression de vos apprentissages et vous indique, le cas échéant, les compétences qu'il vous reste à maîtriser pour obtenir votre certificat de qualification professionnelle.

Comment se fait le suivi administratif du PAMT?

Le suivi administratif du PAMT est la responsabilité d'Emploi-Québec. Il a pour but d'assurer un déroulement du programme en conformité avec les conditions établies. Ainsi, la rétroaction de la personne responsable à Emploi-Québec pourra permettre d'adapter le PAMT, au besoin.

En quoi consiste la sanction?

La sanction consiste à reconnaître officiellement votre maîtrise des compétences de la norme professionnelle. Ainsi, au terme du programme d'apprentissage en milieu de travail, vous pouvez obtenir un certificat de qualification professionnelle ou une attestation de compétence, qui sont des documents officiels que délivre la ou le ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale pour confirmer votre maîtrise des compétences du métier.

Certificat de qualification professionnelle (CQP)

Au terme de votre apprentissage, lorsque vous aurez maîtrisé **toutes** les compétences essentielles de la norme professionnelle décrites dans votre carnet, vous obtiendrez un *Certificat de qualification professionnelle* pour le métier de pâtissier ou pâtissière.

Attestation de compétence (AC)

Lorsque vous maîtriserez **une ou plusieurs** des compétences essentielles³ de la norme professionnelle **ou, s'il y a lieu, des compétences complémentaires**⁴, le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MESS) pourra aussi, sur demande, vous décerner une *Attestation de compétence* pour chacune de ces compétences.

3. Les compétences essentielles sont indiquées dans la norme professionnelle.

4. Les compétences complémentaires sont indiquées en annexe de la norme professionnelle.

Information sur le métier

Description générale du métier

Un pâtissier ou une pâtissière planifie et effectue des travaux liés à la préparation, à la confection, à la cuisson et à la décoration d'une grande variété de produits de pâtisserie, tels que des gâteaux, des petits fours, des biscuits, des pâtes, des tartes, des crèmes et des mousses. Cela implique notamment de savoir préparer du chocolat et cuire du sucre. Il ou elle peut également réaliser des produits de spécialité en chocolat, des desserts glacés, des confiseries et des desserts à l'assiette. À l'exception des viennoiseries et de quelques produits à base de pâte levée, le pâtissier ou la pâtissière ne travaille pas les préparations au levain, qui sont du domaine de la boulangerie.

Le champ d'expertise de la pâtisserie se concentre principalement sur des produits à base de pâte et des préparations sucrées souvent complexes à exécuter. L'exercice du métier implique également la réalisation plus ou moins fréquente de différents produits de pâtisserie typiques. Par conséquent, les personnes qui savent fabriquer exclusivement certains produits ne peuvent pas être considérées comme exerçant le métier de pâtissier ou pâtissière. Dans le même ordre d'idée, ne font pas partie de la définition du métier la personne qui ne sait que décorer des produits, le cuisinier ou la cuisinière généraliste, le cuisinier-pâtissier ou la cuisinière-pâtissière, ainsi que les commis d'un magasin spécialisé ou d'un marché d'alimentation qui ne réalisent pas de préparation. De même, l'opérateur ou l'opératrice de machines et de procédés industriels utilisés dans la transformation des aliments et le conducteur ou la conductrice de machines automatisées qui fabriquent à la chaîne des produits de pâtisserie ne font pas partie de la définition du métier.

Attitudes et comportements professionnels

Plan personnel

- Capacité à gérer son stress
- Ténacité et cœur à l'ouvrage
- Assurance et leadership (prendre des initiatives)
- Ouverture à la critique

Plan interpersonnel

- Patience, souplesse et ouverture
- Capacité à travailler en équipe

Plan professionnel

- Débrouillardise et proaction (être à l'affût des besoins, prévenir les problèmes, trouver des solutions)
- Minutie, souci du détail
- Curiosité, sens de l'observation
- Sens de l'organisation, sens des priorités
- Polyvalence
- Autonomie et discipline

Éthique professionnelle

- Attitude positive, constructive et consciencieuse
- Ponctualité
- Engagement et loyauté envers l'organisation
- Fiabilité, sens des responsabilités
- Souci de l'économie
- Souci de la qualité du produit
- Souci de s'améliorer
- Comportement orienté vers la sécurité et l'hygiène

Tableau synthèse des compétences

| COMPÉTENCES | ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----------------------|
| COMPÉTENCES ESSENTIELLES | | | | | | |
| 1. Planifier et organiser le travail | 1.1 Établir son plan de travail | 1.2 Vérifier les quantités en stock | 1.3 Planifier le travail de réalisation d'une préparation | 1.4 Effectuer la mise en place pour une préparation | | |
| 2. Réaliser des préparations de base | 2.1 Préparer des pâtes friables | 2.2 Préparer des pâtes levées, feuilletées et levées feuilletées | 2.3 Préparer des pâtes battues | 2.4 Préparer des crèmes, des garnitures et des mousses | 2.5 Préparer du chocolat | 2.6 Cuire du sucre |
| 3. Préparer des produits et les cuire au four | 3.1 Préparer des produits en vue de la cuisson | 3.2 Apprêter des produits pour la cuisson | 3.3 Contrôler la cuisson | 3.4 Enfourner et défourner des produits | 3.5 Démouler et refroidir des produits | |
| 4. Garnir, monter et décorer des produits | 4.1 Effectuer l'assemblage d'un produit | 4.2 Finir un produit | 4.3 Mettre en forme et détailler des éléments de finition et de décoration | 4.4 Décorer un produit | | |
| 5. Conserver des aliments | 5.1 Réceptionner des marchandises | 5.2 Entreposer des matières premières, des produits alimentaires et des produits d'emballage | 5.3 Contrôler la conservation | | | |
| 6. Entretien des aires de travail et d'entreposage | 6.1 Tenir en ordre des aires de travail et d'entreposage | 6.2 Nettoyer et assainir des aires de travail, du matériel et des équipements | 6.3 Fermer et sécuriser des aires de travail et d'entreposage | | | |

| COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES | | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|--|
| 7. Confectionner des produits de spécialité en chocolat | 7.1 Confectionner des intérieurs | 7.2 Préparer des bonbons en chocolat | 7.3 Préparer des décors, des moulages et des montages en chocolat | | | |
| 8. Confectionner des produits glacés | 8.1 Vérifier l'équilibre d'une recette | 8.2 Préparer des mélanges | 8.3 Turbiner des mélanges | 8.4 Mettre en forme des produits glacés dans des moules ou des contenants | | |
| 9. Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit | 9.1 Préparer des décors en sucre | 9.2 Préparer des caramels | 9.3 Préparer des confitures, des gelées, des marmelades et des pâtes de fruits | 9.4 Préparer des pralinés, des nougatines, des fruits secs caramélisés | 9.5 Préparer des nougats et des guimauves | 9.6 Préparer des pâtes d'amande confiseur |

PARTIE 2

Plan individuel d'apprentissage

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) nécessite que **votre compagnon ou compagne établisse votre plan individuel d'apprentissage.**

Il s'agit de déterminer les compétences de la norme professionnelle que vous devrez développer, en tenant compte de celles que vous maîtrisez déjà. Les compétences à développer seront indiquées dans votre plan individuel d'apprentissage, présenté à la page suivante.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage aura besoin de votre contribution pour élaborer votre plan individuel d'apprentissage.

Consignes pour l'apprenti ou l'apprentie

Pour commencer, **vous devez vous situer par rapport aux compétences de la norme professionnelle** en tenant compte des activités professionnelles que vous réalisez habituellement.

REPLISSEZ LA PARTIE 3, SECTION A

- ⇒ Lisez les éléments qui décrivent **chacune des compétences** de la norme professionnelle : contexte de réalisation, critères généraux de performance, éléments de la compétence et critères particuliers de performance.
- ⇒ Indiquez si vous êtes en mesure d'accomplir **chacun des éléments de la compétence** en cochant la case correspondante (O : oui; N : non).

NOTE

- ⇒ Les éléments de compétence que vous avez cochés comme **étant en mesure** d'accomplir **seront généralement évalués** par votre compagnon ou compagne dès le début du PAMT.
- ⇒ **Vous devrez développer durant le PAMT** les éléments de compétence que vous avez cochés comme **n'étant pas** en mesure d'accomplir.

Plan individuel d'apprentissage

| | |
|--------------------------------------|--|
| Nom de l'apprenti ou l'apprentie : | N° du dossier de QP de l'apprenti ou l'apprentie : |
| Nom du compagnon ou de la compagne : | N° du dossier de QP du compagnon ou de la compagne : |

| COMPÉTENCES | Section à remplir par le compagnon ou la compagne ⁵ | Suivi administratif du PAMT Section à remplir par la personne responsable à Emploi-Québec | |
|--|--|--|------|
| | À ACQUÉRIR ⁶ | Signature | Date |
| COMPÉTENCES ESSENTIELLES | | | |
| 1. Planifier et organiser le travail | <input type="checkbox"/> | | |
| 2. Réaliser des préparations de base | <input type="checkbox"/> | | |
| 3. Préparer des produits et les cuire au four | <input type="checkbox"/> | | |
| 4. Garnir, monter et décorer des produits | <input type="checkbox"/> | | |
| 5. Conserver des aliments | <input type="checkbox"/> | | |
| 6. Entretien des aires de travail et d'entreposage | <input type="checkbox"/> | | |
| COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES | | | |
| 7. Confectionner des produits de spécialité en chocolat | <input type="checkbox"/> | | |
| 8. Confectionner des produits glacés | <input type="checkbox"/> | | |
| 9. Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit | <input type="checkbox"/> | | |

| | | |
|---|--|--|
| Je confirme que le plan individuel d'apprentissage a été établi par le compagnon ou la compagne d'apprentissage. _____ Signature de la personne responsable à Emploi-Québec Date : _____ - _____ - _____ <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">A M J</div> | Je confirme avoir pris connaissance du plan individuel d'apprentissage. _____ Signature de l'apprenti ou l'apprentie Date : _____ - _____ - _____ <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">A M J</div> | Je confirme la pertinence du plan individuel d'apprentissage. _____ Signature du compagnon ou de la compagne Date : _____ - _____ - _____ <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">A M J</div> |
|---|--|--|

5. Pour établir le plan individuel d'apprentissage, voir les consignes indiquées dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

6. Cocher seulement si la compétence est à acquérir.

PARTIE 3

Compétence 1 Planifier et organiser le travail

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - ◇ De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production ou de commandes de la clientèle
 - ◇ Des matières premières en stock
- ◇ À l'aide :
 - ◇ D'outils de planification et d'organisation du travail
 - ◇ De recettes
- ◇ Dans des délais d'exécution limités ou prédéterminés
- ◇ Dans des périodes d'achalandage ou de vente variées
- ◇ Pour une gamme diversifiée de produits à fabriquer
- ◇ Pour une période de planification équivalant à au moins un quart de travail
- ◇ En collaboration avec le supérieur immédiat et les membres de l'équipe

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Vigilance et adaptation constantes par rapport aux circonstances susceptibles d'affecter la planification ou l'organisation du travail
- ◇ Planification et organisation systématiques de son travail
- ◇ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe
- ◇ Respect :
 - ◇ Des objectifs de productivité et de rentabilité de l'établissement
 - ◇ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - ◇ Des normes d'hygiène et de salubrité
 - ◇ Des normes de santé et de sécurité au travail

SECTION C

À évaluer par le compagnon ou la compagne

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit donc les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

1.1 Établir son plan de travail

- Interpréter la feuille de production et les consignes
- Ajuster la planification en fonction des contraintes et des imprévus
- Vérifier la disponibilité des équipements et du matériel
- Établir ses tâches et les répartir dans un horaire

◇ Analyse appropriée du travail à réaliser

◇ Modifications pertinentes de la planification selon les circonstances

◇ Vérification adéquate de la disponibilité des équipements et du matériel

◇ Détermination correcte des tâches à accomplir

◇ Ordonnancement approprié des tâches dans le temps

1.2 Vérifier les quantités en stock

- Vérifier la disponibilité des stocks
- Signaler les stocks à renouveler
- Effectuer l'inventaire périodique

◇ Évaluation juste des quantités en stock

◇ Signalement systématique des stocks à renouveler

◇ Application adéquate des techniques d'inventaire

◇ Informations correctement consignées

À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie⁷

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation⁸

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

Initiales

Date

7. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

8. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

1.3 Planifier le travail de réalisation d'une préparation

- Estimer les quantités à produire
- Lire la recette
- Calculer les quantités d'ingrédients de la recette
- Déterminer et organiser la séquence de production

◇ Évaluation juste des quantités à produire

◇ Lecture fidèle de la recette

◇ Choix approprié des ingrédients et des préparations de base

◇ Calcul exact des quantités d'ingrédients et de préparations de base

◇ Organisation judicieuse de la séquence de production d'une recette

◇ Estimation juste des temps de préparation

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie⁹**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation¹⁰**

SECTION B

J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

SECTION D

J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

9. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

10. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

1.4 Effectuer la mise en place pour une préparation

- Préparer le matériel et les équipements
- Vérifier l'état et la salubrité des équipements et du matériel
- Mesurer et peser les quantités d'ingrédients et de préparations de base
- Mettre en condition des ingrédients aux fins de la préparation (mettre à température; hacher ou couper; fondre; griller ou cuire; tamiser)

◇ Aménagement fonctionnel de l'espace de travail

◇ Choix approprié des équipements et du matériel

◇ Préparation adéquate des équipements et du matériel

◇ Vérification systématique de la salubrité des équipements, du matériel et des surfaces de travail

◇ Justesse des mesures et de pesées

◇ Mise en condition adéquate des ingrédients

◇ Respect des températures

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie ¹¹**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation ¹²**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

| |
|--|
| |
|--|

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

11. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

12. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

Compétence 1

Conditions particulières d'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS SUIVANTS

Logiciels

- Calcul de recette (Net-Recipe Soft, Ravifruit, Crémix, etc.)
- Chiffrier (Excel)

2. AUTRES

- Règle de trois

Systeme métrique

- Volume
- Poids
- Température (Celsius)
- Longueur (centimètres)

Systeme impérial

- Longueur (pouces)
- Poids
- Température (Fahrenheit)

Compétence 1

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 1.

« Planifier et organiser le travail »

Nom du compagnon ou de la compagne :

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 1.

« Planifier et organiser le travail »

Nom de l'apprenti ou l'apprentie : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 1.

« Planifier et organiser le travail »

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 1**, **REPORTEZ** CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'**ANNEXE 3** DU CARNET D'**APPRENTISSAGE** EN LA **COCHANT**, **APPOSEZ** VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétence 2

Réaliser des préparations de base

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - ◇ De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production
 - ◇ De recettes
 - ◇ D'une grande variété d'aliments
- ◇ À l'aide des équipements et du matériel habituels de pâtisserie

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Suivi rigoureux des recettes et des procédés de fabrication
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des ingrédients
- ◇ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe
- ◇ Respect :
 - ◇ Des objectifs et des délais de production
 - ◇ Des objectifs de productivité et de rentabilité de l'établissement
 - ◇ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - ◇ Des normes d'hygiène et de salubrité
 - ◇ Des normes de santé et de sécurité au travail

SECTION C

À évaluer par le compagnon ou la compagne

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

2.1 Préparer des pâtes friables

- Suivre le mode de préparation de la recette
- Confectionner des pâtes (pétrir, fraser/fraiser, sabler, crémer, mélanger)
- Contrôler la qualité et la consistance des pâtes

◇ Application correcte des méthodes de confection des pâtes friables

◇ Conformité de la qualité et de la consistance des pâtes

◇ Temps de repos et de réfrigération adéquats

2.2 Préparer des pâtes levées, feuilletées et levées feuilletées

- Suivre le mode de préparation de la recette
- Pétrir les pâtes
- Contrôler la qualité et la consistance des pâtes
- Tourer les pâtes feuilletées et levées feuilletées
- Contrôler le pointage des pâtes levées et levées feuilletées

◇ Application correcte des méthodes de pétrissage des pâtes

◇ Application adéquate des techniques de tourage

◇ Conformité de la qualité et de la consistance de la préparation

◇ Pointage adéquat des pâtes levées et levées feuilletées

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie¹³**

| SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓) | |
|---|--------------------------|
| OUI | NON |
| | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation¹⁴**

| SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓) |
|---|
| |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |

| SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence |
|---|
| _____ Initiales |
| _____ Date |
| _____ Initiales |
| _____ Date |

13. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

14. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

2.3 Préparer des pâtes battues

- Suivre le mode de préparation de la recette
- Confectionner les pâtes (mélange, crémier, fouetter)
- Contrôler la qualité et la consistance des pâtes

◇ Application correcte des méthodes de confection

◇ Conformité de la qualité et de la consistance des pâtes

◇ Aérée

◇ Crémeuse

◇ Liquide

2.4 Préparer des crèmes, des garnitures et des mousses

- Suivre le mode de préparation de la recette
- Contrôler la qualité de la préparation

◇ Choix judicieux des méthodes de préparation

◇ Application correcte des techniques de préparation

◇ Cuisson optimale selon le type de préparation

◇ Conformité de la température et de la consistance du mélange

◇ Évaluation juste des qualités organoleptiques des préparations

À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie ¹⁵

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation ¹⁶

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

Initiales

Date

15. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

16. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

2.5 Préparer du chocolat

- Fondre du chocolat
- Mettre au point du chocolat

◇ Application correcte des techniques de fonte et de tempérage

◇ Maintien du chocolat au point

◇ Conformité du produit

2.6 Cuire du sucre

◇ Choix approprié de la méthode de cuisson

◇ Application correcte des techniques de cuisson

◇ Contrôle adéquat de la température

◇ Conformité du produit

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie ¹⁷**

| SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓) | |
|---|--------------------------|
| OUI | NON |
| | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation ¹⁸**

| SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓) |
|---|
| |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |

| SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence |
|---|
| _____ Initiales |
| _____ Date |
| _____ Initiales |
| _____ Date |

17. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

18. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

NOTES DE L'APPRENTI OU L'APPRENTIE

A large rectangular area with a solid border, containing 25 horizontal dashed lines for writing notes.

Compétence 2

Conditions particulières d'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Atmosphère contrôlée

- Température (climatisation)
- Humidité
- Absence de particules de farine en suspension (pour le travail du chocolat et du sucre)

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS SUIVANTS :

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Mélangeur-batteur (malaxeur) | <input type="checkbox"/> Réfractomètre |
| <input type="checkbox"/> Pied-mélangeur (girafe, mixeur) | <input type="checkbox"/> Pèse-sirop |
| <input type="checkbox"/> Robot multifonction (robot-coupe) | <input type="checkbox"/> Densimètre |
| <input type="checkbox"/> Pétrin | |
| <input type="checkbox"/> Laminoir | <u>Thermomètres</u> |
| <input type="checkbox"/> Chambre froide | <input type="checkbox"/> Ordinaire |
| <input type="checkbox"/> Tour réfrigérée (table froide) | <input type="checkbox"/> À sucre |
| <input type="checkbox"/> Tempéreuse | |
| <input type="checkbox"/> Dresseuse-déposeuse | <u>Tables de cuisson :</u> |
| <input type="checkbox"/> Machine à foncer | <input type="checkbox"/> Électrique |
| <input type="checkbox"/> Autocuiseur | <input type="checkbox"/> À gaz |
| <input type="checkbox"/> Four | <input type="checkbox"/> À induction |

Autres : _____

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES MATIÈRES PREMIÈRES SUIVANTES :

Matières premières pour feuilletage

- Beurre
- Autres matières grasses : _____

4. L'APPRENTI OU APPRENTIE A CONFECTIONNÉ LES PÂTES SUIVANTES :

- Pâte feuilletée
- Pâte à choux

Pâtes friables

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

Pâtes levées

- Pâte à baba-savarin
- Pâte à brioche
- Pâte au lait (pain à salade) / pâte à pain de mie

Pâtes battues

- Pâtes à biscuit (cuillère, roulade, joconde, succès, dacquoise)
- Pâtes à gâteau (génoise et éponge)
- Pâtes à gâteau de voyage
- Autres pâtes battues : _____

Petits fours secs

- Macarons
- Tuiles
- Cigarettes
- Bâtons maréchaux
- Fours poche
- Autres : _____

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

- Crème pâtissière et ses dérivés
- Crème anglaise et ses dérivés
- Crème fouettée et ses dérivés
- Ganache
- Crème d'amande

Crèmes au beurre

- Pâte à bombe
- Meringue
- Crème anglaise
- Autres : _____

Chocolat

- Chocolat de couverture
- Pâte à glacer

Meringues

- Française
- Italienne
- Suisse
- Garnitures aux fruits : _____

- Garnitures aux sucres : _____

- Appareil aux œufs sucré : _____

- Appareil aux œufs salé : _____

6. L'APPRENTI OU APPRENTIE A CONFECTIONNÉ LES MOUSSES ET BAVAROISES SUIVANTES :

- Chocolat
- Fruit
- Fromage
- Yogourt
- Alcool
- Autres : _____

Compétence 2

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 2.

« Réaliser des préparations de base »

Nom du compagnon ou de la compagne : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 2.

« Réaliser des préparations de base »

Nom de l'apprenti ou l'apprentie : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 2.

« Réaliser des préparations de base »

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 2, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

Compétence 3

Préparer des produits et les cuire au four

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - ◇ De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production
 - ◇ De recettes
 - ◇ D'une grande variété de produits à cuire
- ◇ À l'aide des fours et du matériel habituels de pâtisserie

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Suivi rigoureux des recettes et des procédés de confection et de cuisson
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des produits
- ◇ Contraintes et imprévus judicieusement pris en compte
- ◇ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe
- ◇ Respect :
 - ◇ Des objectifs et des délais de production
 - ◇ Des objectifs de rentabilité de l'établissement
 - ◇ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - ◇ Des normes d'hygiène et de salubrité
 - ◇ Des normes de santé et de sécurité au travail

SECTION C

À évaluer par le compagnon ou la compagne

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

3.1 Préparer des produits en vue de la cuisson

- Laminer une pâte
- Abaisser une pâte
- Verser et dresser un mélange dans des moules et sur des plaques
- Détailler des produits
- Foncer des produits
- Façonner des produits
- Déposer des pâtes dans des moules et sur des plaques
- Contrôler la fermentation des produits à base de pâtes levées et levées feuilletées

- ◇ Choix judicieux de la méthode de préparation du produit
- ◇ Application correcte des techniques de préparation des produits
- ◇ Préparation appropriée des moules et des plaques de cuisson
- ◇ Épaisseur adéquate de l'abaisse
- ◇ Régularité du détaillage et du dressage des produits
- ◇ Remplissage approprié des moules
- ◇ Fermentation optimale des produits à base de pâtes levées et levées feuilletées
- ◇ Conformité des produits

À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie¹⁹

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation²⁰

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

19. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

20. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

3.3 Contrôler la cuisson

- Régler et ajuster la température et l'humidité du four
- Vérifier la température du four
- Déterminer les étapes et les temps de cuisson
- Vérifier la cuisson du produit

- ◇ Conditions appropriées de cuisson en fonction du produit
- ◇ Particularités des fours judicieusement prises en compte
- ◇ Vérification adéquate et assidue de la température du four
- ◇ Choix approprié des étapes et des temps de cuisson
- ◇ Appréciation juste des indices de cuisson
- ◇ Cuisson et coloration optimales du produit

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie²³**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation²⁴**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

23. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

24. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

3.4 Enfourner et défourner des produits

- ◇ Application correcte et sécuritaire des méthodes d'enfournement et de défournement
- ◇ Particularités des fours judicieusement prises en compte
- ◇ Fermeture des fours à la fin des cuissons

3.5 Démouler et refroidir des produits

- ◇ Démoulage approprié des produits
- ◇ Respect des méthodes de refroidissement des produits

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie²⁵**

| SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓) | |
|---|--------------------------|
| OUI | NON |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation²⁶**

| SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓) |
|---|
| <input type="checkbox"/> |

| SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence |
|---|
| _____ Initiales |
| _____ Date |
| _____ Initiales |
| _____ Date |

25. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

26. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

Compétence 3

Conditions particulières d'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS SUIVANTS

Laminoirs

- À tapis
- Sans tapis

Fours

- À sole
- Ventilé (convection)
- Rotatif

Dorures des produits

- Au pinceau
- Au pistolet

Équipements de fermentation

- Chambre de fermentation contrôlée
- Étuve / chambre de pousse
- Housse

Compétence 3

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 3.

« Préparer des produits et les cuire au four »

Nom du compagnon ou de la compagne : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 3.

« Préparer des produits et les cuire au four »

Nom de l'apprenti ou l'apprentie : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 3.

« Préparer des produits et les cuire au four »

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 3, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

Compétence 4

Garnir, monter et décorer des produits

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - ◇ De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production, ainsi que de thèmes événementiels ou de commandes
 - ◇ De recettes
 - ◇ De modèles, photos, dessins, etc.
 - ◇ D'une grande variété d'aliments, de préparations de base, ainsi que d'éléments de finition et de décoration
- ◇ À l'aide des équipements et du matériel habituels de pâtisserie

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Application stricte des standards de présentation (modèle, photo, dessin, etc.)
- ◇ Suivi rigoureux des recettes et des procédés de confection
- ◇ Homogénéité, uniformité et régularité des produits
- ◇ Choix approprié du support de présentation
- ◇ Présentation esthétique des produits
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des produits
- ◇ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe
- ◇ Respect :
 - ◇ Des objectifs et des délais de production
 - ◇ Des objectifs de rentabilité de l'établissement
 - ◇ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - ◇ Des normes d'hygiène et de salubrité
 - ◇ Des normes de santé et de sécurité au travail

SECTION C

À évaluer par le compagnon ou la compagne

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit donc les considérer dans son évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

4.1 Effectuer l'assemblage d'un produit

- Préparer des moules (chemiser; disposer un film protecteur)
- Apprêter des pâtes et des biscuits de base pour l'assemblage (décongeler, détailler, chablonner, percer, trancher, imbiber, tremper)
- Mettre au point des crèmes, des garnitures et des mousses
- Garnir des pâtes et des biscuits de base
- Monter un produit

- ◇ Application correcte des méthodes de préparation des moules
- ◇ Apprêtage approprié des pâtes et des biscuits de base après la cuisson
- ◇ Conformité des crèmes, des garnitures et des mousses pour le montage
- ◇ Quantités appropriées de garnitures utilisées par produit
- ◇ Respect des procédés d'assemblage et de montage
- ◇ Conformité des produits

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie ²⁷**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation ²⁸**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

27. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

28. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

4.2 Finir un produit

- Démouler un produit
- Napper un produit
- Glacer un produit
- Masquer un produit
- Recouvrir un produit
- Peigner un produit
- Pulvériser un produit
- Tremper un produit
- Découper un produit
- Appliquer des éléments de finition

◇ Quantités appropriées d'éléments de finition utilisés par produit

◇ Application correcte des méthodes de finition

◇ Température adéquate des éléments de finition

◇ Consistance appropriée des éléments de finition

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie ²⁹**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation ³⁰**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

29. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

30. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

4.3 Mettre en forme et détailler des éléments de finition et de décoration

- ◇ Choix judicieux des éléments de finition et de décoration
- ◇ Application correcte des techniques de confection des éléments de décor
- ◇ Reproduction fidèle des motifs et des figures de décor
- ◇ Conformité des produits

4.4 Décorer un produit

- Décorer à la poche un produit
- Décorer au cornet un produit
- Disposer des éléments de décoration sur un produit
- ◇ Application correcte des techniques d'écriture et de décoration
- ◇ Répartition équilibrée des éléments de décor
- ◇ Conformité des produits

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie ³¹**

| SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓) | |
|---|--------------------------|
| OUI | NON |
| | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation ³²**

| SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓) |
|---|
| |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |

| SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence |
|---|
| _____ Initiales |
| _____ Date |
| _____ Initiales |
| _____ Date |

31. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

32. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

Compétence 4

Conditions particulières d'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Atmosphère contrôlée

- Température (climatisation)
- Humidité
- Absence de particules de farine en suspension (pour le travail du chocolat et du sucre)

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS SUIVANTS

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Dresseuse | <input type="checkbox"/> Imprimante alimentaire |
| <input type="checkbox"/> Garnisseuse | <input type="checkbox"/> Lampe à sucre |
| <input type="checkbox"/> Pistolet | <input type="checkbox"/> Tempéreuse |
| <input type="checkbox"/> Aérographe | <input type="checkbox"/> Pistolet à pulvériser |
| <input type="checkbox"/> Laminoir | <input type="checkbox"/> Pulvérisateur à nappage |
| <input type="checkbox"/> Empreinte | <input type="checkbox"/> Stylo alimentaire |
| <input type="checkbox"/> Rétroprojecteur | <input type="checkbox"/> Structure de présentation |
| <input type="checkbox"/> Poche, jeu de douilles, cornet, emporte-pièce, empreinte à sucre, etc. | |

3. L'APPRENTI OU L'APPRENTIE A RÉALISÉ LE MONTAGE DES PRODUITS SUIVANTS

- Petits fours frais
- Petits gâteaux
- Entremets-crème au beurre
- Entremets mousse

Entremets de circonstance

- Bûches (moulée, roulée)
- Pithiviers
- Croquembouches
- Autres : _____

4. L'APPRENTI OU L'APPRENTIE A UTILISÉ LES MATIÈRES ET TECHNIQUES SUIVANTES

- Fondant à rouler
- Nougatine
- Glace royale
- Sucre tiré
- Sucre soufflé
- Sucre coulé
- Sucre rocher
- Pastillage
- Sucre massé
- Chocolat
- Pâte à glacer
- Décors en chocolat
- Décors en pâte d'amandes / pâte de sucre
- Décors en sucre
- Écriture au cornet
- Décors à la poche

Compétence 4

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 4.

« Garnir, monter et décorer des produits »

Nom du compagnon ou de la compagne : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 4.

« Garnir, monter et décorer des produits »

Nom de l'apprenti ou l'apprentie : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 4.

« Garnir, monter et décorer des produits »

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 4, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

Compétence 5 Conserver des aliments

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - ◇ De consignes verbales et écrites, ainsi que de bons de commande et de livraison
 - ◇ D'une grande variété d'aliments
- ◇ À l'aide des équipements, outils et matériaux de conservation disponibles

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Utilisation adéquate des équipements et du matériel de conservation
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments
- ◇ Minimisation des pertes
- ◇ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe
- ◇ Respect :
 - ◇ Des procédés de conservation
 - ◇ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - ◇ Des normes d'hygiène et de salubrité
 - ◇ Des normes de santé et de sécurité au travail

SECTION C **À évaluer par le compagnon ou la compagne**

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit donc les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

5.1 Réceptionner des marchandises

- ◇ Vérification adéquate de la fraîcheur et de la qualité des marchandises livrées
- ◇ Conformité de la marchandise reçue par rapport au bon de livraison

5.2 Entrepo ser des matières premières, des produits alimentaires et des produits d'emballage

- Emballer des aliments
- Identifier et dater des contenants et des emballages
- Choisir le mode d'entreposage
- Effectuer la rotation des stocks
- Ranger des aliments et des produits d'emballage

- ◇ Choix judicieux des méthodes de conservation
- ◇ Respect des températures de conservation des aliments
- ◇ Emballage approprié des produits
- ◇ Respect des normes d'étiquetage des produits
- ◇ Rangement adéquat des aliments et des produits d'emballage
- ◇ Application systématique des principes de rotation des stocks lors du rangement des aliments

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie³³**

| SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓) | |
|--|--------------------------|
| OUI | NON |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation³⁴**

| SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓) |
|---|
| <input type="checkbox"/> |

| SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence |
|--|
| _____ Initiales |
| _____ Date |
| _____ Initiales |
| _____ Date |

33. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

34. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

5.3 Contrôler la conservation

- Vérifier les températures des lieux d'entreposage
- Vérifier la rotation des stocks
- Vérifier l'état des contenants et des emballages
- Vérifier la fraîcheur et la qualité des aliments

◇ Conformité des températures des lieux d'entreposage

◇ Évaluation correcte de l'état des emballages et des contenants

◇ Appréciation adéquate de la qualité des aliments

◇ Évaluation juste de la fraîcheur des aliments

◇ Respect des dates de péremption

◇ Régularité et rigueur des vérifications

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie ³⁵**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation ³⁶**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

35. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

36. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

Compétence 5

Conditions particulières d'apprentissage

L'apprentissage de la compétence « Conserver des aliments » a été réalisé dans les contextes de spécialisation suivants :

1. ENVIRONNEMENT PARTICULIER _____

2. ÉQUIPEMENTS OU MATÉRIELS PARTICULIERS _____

3. MÉTHODES DE CONSERVATION PARTICULIÈRES _____

4. AUTRES _____

Compétence 5

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 5.

« Conserver des aliments »

Nom du compagnon ou de la compagne : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 5.

« Conserver des aliments »

Nom de l'apprenti ou l'apprentie : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 5.

« Conserver des aliments »

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 5**, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétence 6

Entretenir des aires de travail et d'entreposage

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - ◇ De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production
 - ◇ De formulaires ou de listes de vérification
 - ◇ Des manuels d'entretien des équipements
 - ◇ De l'état des lieux et du matériel
- ◇ À l'aide des équipements, outils et produits d'entretien

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe
- ◇ Respect :
 - ◇ Des standards de production de l'établissement relatifs à l'entretien
 - ◇ Des objectifs de rentabilité de l'établissement
 - ◇ Des normes d'hygiène et de salubrité
 - ◇ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - ◇ Des normes de santé et de sécurité au travail
 - ◇ Des méthodes d'utilisation des équipements et des produits d'entretien, y compris le S.I.M.D.U.T.
 - ◇ Des règles et des lois concernant la protection de l'environnement

SECTION C **À évaluer par le compagnon ou la compagne**

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit donc les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

6.3 Fermer et sécuriser des aires de travail et d'entreposage

- ◇ Portes des congélateurs et des réfrigérateurs fermées hermétiquement
- ◇ Équipements correctement éteints
- ◇ Lieux adéquatement sécurisés à la fermeture

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie ³⁹**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

| | |
|------------|------------|
| OUI | NON |
|------------|------------|

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

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation ⁴⁰**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

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

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

| |
|---|
| <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> Initiales |
| <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> Date |

39. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

40. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

Compétence 6

Conditions particulières d'apprentissage

L'apprentissage de la compétence « Entretien des aires de travail et d'entreposage » a été réalisé dans les contextes de spécialisation suivants :

1. ENVIRONNEMENT PARTICULIER _____

2. ÉQUIPEMENTS OU MATÉRIELS PARTICULIERS _____

3. MÉTHODES DE CONSERVATION PARTICULIÈRES _____

4. AUTRES _____

Compétence 6

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 6.

« Entretien des aires de travail et d'entreposage »

Nom du compagnon ou de la compagne : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 6.

« Entretien des aires de travail et d'entreposage »

Nom de l'apprenti ou l'apprentie : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 6.

« Entretien des aires de travail et d'entreposage »

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 6**, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétences complémentaires

Compétence 7

Confectionner des produits de spécialité en chocolat

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - ◇ De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production
 - ◇ De recettes
 - ◇ De modèles, photos, dessins, etc.
 - ◇ D'une variété d'aliments
- ◇ À l'aide des équipements et du matériel habituels d'un laboratoire de chocolaterie-pâtisserie

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Suivi rigoureux des recettes et des procédés de fabrication
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments
- ◇ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe
- ◇ Respect :
 - ◇ Des objectifs et des délais de production
 - ◇ Des objectifs de rentabilité de l'établissement
 - ◇ Des normes d'hygiène et de salubrité
 - ◇ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - ◇ Des normes de santé et de sécurité au travail

SECTION C

À évaluer par le compagnon ou la compagne

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit donc les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

7.1 Confectionner des intérieurs

- Suivre le mode de préparation des recettes
- Contrôler la qualité, la consistance et la température des intérieurs

◇ Application correcte des méthodes de confection des intérieurs

◇ Conformité des préparations :

◇ Qualité

◇ Consistance

◇ Température

◇ Évaluation juste des qualités organoleptiques des préparations

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie ⁴¹**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation ⁴²**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

41. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

42. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

7.2 Préparer des bonbons en chocolat

- Mouler, garnir, obturer et démouler le produit
- Dresser, cadrer, détailler et enrober le produit
- Décorer le produit en chocolat

◇ Préparation adéquate des moules

◇ Contrôle approprié des intérieurs :

◇ Qualité

◇ Consistance

◇ Température

◇ Contrôle approprié de la cristallisation

◇ Application correcte des techniques de confection des bonbons moulés et enrobés

◇ Homogénéité, uniformité, esthétique, brillance et texture cassante des produits

◇ Évaluation juste des qualités organoleptiques des bonbons

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie⁴³**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation⁴⁴**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

43. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

44. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

7.3 Préparer des décors, des moulages et des montages en chocolat

- ◇ Application correcte des méthodes de confection de décors, de moulage et de montage
- ◇ Application adéquate des techniques d'assemblage
- ◇ Homogénéité, uniformité, esthétique, brillance et texture cassante des produits

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie ⁴⁵**

| | |
|---|--------------------------|
| SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓) | |
| OUI | NON |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation ⁴⁶**

| |
|---|
| SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓) |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |

| |
|---|
| SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence |
| _____ Initiales |
| _____ Date |

45. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

46. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

Compétence 7

Conditions particulières d'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Laboratoire

- Local multifonction
- Local réservé à la fabrication du chocolat

Température

- Climatisée
- Non climatisée

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS SUIVANTS

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tempéreuse | <input type="checkbox"/> Moules à chocolat |
| <input type="checkbox"/> Enrobeuse | <input type="checkbox"/> Fourchette à tremper |
| <input type="checkbox"/> Marbre | <input type="checkbox"/> Cadres |
| <input type="checkbox"/> Pistolet à pulvériser | <input type="checkbox"/> Aérographe |
| <input type="checkbox"/> Cul de poule | <input type="checkbox"/> Vibrateur |
| <input type="checkbox"/> Guitare | <input type="checkbox"/> Autres : _____ |
| <input type="checkbox"/> Thermomètre | |
| <input type="checkbox"/> Poche à décorer et jeu de douilles | |

3. INGRÉDIENTS ET PRÉPARATIONS DE BASE

Types de chocolat

- Mi-amer
- Lacté
- Blanc ou de couleur

Types de pièces

- Moulés pleins
- Moulés creux
- Trempés
- Enrobés
- Dressés
- Pièces de présentation
- Autres : _____

Types d'intérieurs

Ganache

Praliné

Caramel

Pâte d'amandes

Intérieur de liqueur

Fruits

Fruits secs

Autres : _____

Compétence 7

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 7.

« Confectionner des produits de spécialité en chocolat »

Nom du compagnon ou de la compagne : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 7.

« Confectionner des produits de spécialité en chocolat »

Nom de l'apprenti ou l'apprentie : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 7.

« Confectionner des produits de spécialité en chocolat »

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 7**, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'**ANNEXE 3** DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétence 8

Confectionner des produits glacés

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - ◇ De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production
 - ◇ De recettes
 - ◇ De modèle, photos, dessins, etc.
 - ◇ D'une variété d'aliments
- ◇ À l'aide des équipements et du matériel habituels d'un laboratoire de glacerie-pâtisserie

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments
- ◇ Contrôle rigoureux de la température du laboratoire
- ◇ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe
- ◇ Respect :
 - ◇ Des objectifs et des délais de production
 - ◇ Des objectifs de rentabilité de l'établissement
 - ◇ Des normes d'hygiène et de salubrité
 - ◇ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - ◇ Des normes de santé et de sécurité au travail

SECTION C

À évaluer par le compagnon ou la compagne

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit donc les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

8.1 Vérifier l'équilibre d'une recette

- ◇ Utilisation adéquate de la table analytique
- ◇ Équilibre approprié de la recette

8.2 Préparer des mélanges

- Suivre le mode de préparation des recettes
- Pasteuriser un mélange
- Contrôler le temps de refroidissement d'un mélange
- Contrôler la maturation d'un mélange

- ◇ Application correcte des méthodes de préparation des différents types de mélange
- ◇ Pasteurisation adéquate du mélange
- ◇ Justesse du temps de refroidissement du mélange
- ◇ Maturation adéquate du mélange

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie ⁴⁷**

| SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓) | |
|---|--------------------------|
| OUI | NON |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation ⁴⁸**

| SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓) |
|---|
| <input type="checkbox"/> |

| SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence |
|---|
| _____ Initiales |
| _____ Date |
| _____ Initiales |
| _____ Date |

47. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

48. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

8.3 Turbiner des mélanges

- Remplir et vider la turbine
- Contrôler le turbinage du mélange
- Contrôler la qualité du produit glacé
- Ajouter des ingrédients ou des préparations complémentaires

◇ Stérilisation appropriée de l'équipement

◇ Homogénéité du mélange avant le turbinage

◇ Remplissage et vidage adéquats de la turbine

◇ Température adéquate des contenants servant au vidage de la turbine

◇ Réglage adéquat de la turbine

◇ Qualité adéquate du produit glacé

◇ Incorporation au moment opportun des ingrédients et des préparations complémentaires

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie ⁴⁹**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation ⁵⁰**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

49. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

50. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

8.4 Mettre en forme des produits glacés dans des moules ou des contenants

◇ Application correcte des méthodes de mise en forme :

◇ Moulage et démoulage

◇ Chemisage

◇ Dressage

◇ Montage

◇ Garnissage

◇ Finition

◇ Uniformité et régularité des produits

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie⁵¹**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation⁵²**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

51. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

52. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

Compétence 8

Conditions particulières d'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Température :

- Climatisée
- Non climatisée

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS SUIVANTS

- Congélateur
- Surgélateur
- Pasteurisateur
- Turbine-sorbetière
- Batteur-mélangeur
- Réfractomètre
- Thermomètre
- Tombeau
- Poche à décorer et jeu de douilles
- Moules / cercles
- Machine à crème glacée en continu
- Autres : _____

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES PRODUITS SUIVANTS

- Sorbet
- Glace aux œufs
- Crème glacée
- Parfait glacé
- Soufflé glacé

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SOUS LES FORMES SUIVANTES

- Contenants ½ ou 1 litre
- Fruits givrés
- Bâtons glacés
- Sandwichs glacés
- Coupes glacées
- Entremets glacés
- Autres : _____

Compétence 8

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 8.

« Confectionner des produits glacés »

Nom du compagnon ou de la compagne : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 8.

« Confectionner des produits glacés »

Nom de l'apprenti ou l'apprentie : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 8.

« Confectionner des produits glacés »

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 8**, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétence 9

Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - ◇ De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production
 - ◇ De recettes
 - ◇ De modèles, photos, dessins, etc.
 - ◇ D'une grande variété d'aliments
- ◇ À l'aide des équipements et du matériel habituels d'un laboratoire de confiserie-pâtisserie

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- ◇ Suivi rigoureux des recettes et des procédés de fabrication
- ◇ Application correcte des techniques de cuisson
- ◇ Contrôle rigoureux des températures de cuisson
- ◇ Couleur appropriée de la préparation
- ◇ Texture appropriée de la préparation
- ◇ Évaluation juste des qualités organoleptiques des produits
- ◇ Conformité du produit
- ◇ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des produits
- ◇ Coopération et concertation adéquate avec les autres membres de l'équipe
- ◇ Respect :
 - ◇ Des objectifs et des délais de production
 - ◇ Des objectifs de rentabilité de l'établissement
 - ◇ Des normes d'hygiène et de salubrité
 - ◇ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - ◇ Des normes de santé et de sécurité au travail

SECTION C

À évaluer par le compagnon ou la compagne

Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit donc les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de la compétence.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

9.1 Préparer des décors en sucre

- Suivre le mode de préparation de la recette
- Colorer une préparation
- Souffler, couler et tirer le sucre
- Assembler et finir le produit

◇ Satinage adéquat de la préparation

◇ Application correcte des techniques de mise en forme

◇ Application adéquate des techniques d'assemblage et de finition du produit

9.2 Préparer des caramels

- Suivre le mode de préparation de la recette
- Contrôler la qualité de la préparation
- Cuire la préparation
- Cadrer le produit
- Détailler le produit
- Dresser le produit

◇ Application correcte des techniques de mise en forme

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie⁵³**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation⁵⁴**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

| |
|--|
| |
|--|

Initiales

Date

| |
|--|
| |
|--|

Initiales

Date

53. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

54. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

9.3 Préparer des confitures, des gelées, des marmelades et des pâtes de fruits

- Suivre le mode de préparation de la recette
- Contrôler la qualité de la préparation
- Cuire la préparation
- Contrôler la température ou la densité de sucre
- Couler, refroidir, détailler et finir le produit

◇ Évaluation adéquate de la qualité des fruits

◇ Utilisation appropriée du réfractomètre ou du thermomètre

◇ Évaluation juste de la densité de sucre (degré Baumé)

◇ Évaluation juste de l'extrait sec (degré Brix)

9.4 Préparer des pralinés, des nougatines, des fruits secs caramélisés

- Suivre le mode de préparation de la recette
- Cuire et caraméliser des fruits secs
- Détailler ou mettre en forme de la nougatine
- Contrôler la qualité

◇ Application correcte des techniques de détaillage et de mise en forme de la nougatine

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie⁵⁵**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

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

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

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation⁵⁶**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

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

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

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

Initiales

Date

55. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

56. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

9.5 Préparer des nougats et des guimauves

- Suivre le mode de préparation de la recette
- Dessécher ou cuire le produit
- Contrôler la qualité
- Mettre en forme, dresser ou détailler le produit

◇ Application correcte des techniques de dessèchement

◇ Homogénéité et uniformité des produits

9.6 Préparer des pâtes d'amande confiseur

- Suivre le mode de préparation de la recette
- Mettre en forme

◇ Application correcte des techniques de modelage

◇ Homogénéité des produits

**À remplir par
l'apprenti ou
l'apprentie⁵⁷**

SECTION A
Je suis en mesure
de le faire
(✓)

OUI

NON

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

**À remplir par le compagnon ou la
compagne à la suite d'une évaluation⁵⁸**

SECTION B
J'atteste que
l'apprenti ou
l'apprentie satisfait
aux exigences du
critère
(✓)

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

SECTION D
J'atteste que tous
les critères sont
atteints (sections
B et C) et que
l'apprenti ou
l'apprentie
maîtrise l'élément
de la compétence

Initiales

Date

Initiales

Date

57. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou l'apprentie dans la section Plan individuel d'apprentissage du *Carnet d'apprentissage*.

58. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

Compétence 9

Conditions particulières d'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Laboratoire :

- Local multifonction
- Local réservé à la fabrication de la confiserie

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES D'ÉQUIPEMENTS SUIVANTS

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Lampe à sucre | <input type="checkbox"/> Four |
| <input type="checkbox"/> Gants à sucre | <input type="checkbox"/> Marbre |
| <input type="checkbox"/> Tapis en silicone | <input type="checkbox"/> Découpoir à caramel |
| <input type="checkbox"/> Thermomètre à sucre | <input type="checkbox"/> Bassine à confiture |
| <input type="checkbox"/> Thermomètre | <input type="checkbox"/> Gros réchaud à gaz |
| <input type="checkbox"/> Réfractomètre | <input type="checkbox"/> Chalumeau |
| <input type="checkbox"/> Turbine à dragéifier | <input type="checkbox"/> Mélangeur-batteur |
| <input type="checkbox"/> Règles et cadres | <input type="checkbox"/> Robot (robot-coupe) |
| <input type="checkbox"/> Moules | <input type="checkbox"/> Broyeur |
| <input type="checkbox"/> Guitare | <input type="checkbox"/> Bandes en silicone |
| <input type="checkbox"/> Empreintes | <input type="checkbox"/> Autres : _____ |
| <input type="checkbox"/> Poire à sucre | |
| <input type="checkbox"/> Pâte à modeler alimentaire | |

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES PRODUITS SUIVANTS

Produits à base de sucre

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Caramel mou | <input type="checkbox"/> Pâte d'amandes confiseur |
| <input type="checkbox"/> Caramel dur | <input type="checkbox"/> Praliné |
| <input type="checkbox"/> Fruits déguisés | <input type="checkbox"/> Autres (ex. : fondant au chocolat) : |
- _____

Confitures, gelées, marmelades

- Confiture
- Gelée de fruits
- Pâte de fruits

Fruits secs caramélisés

- Praline
- Nougatine
- Florentin

Nougats et guimauves

- Nougat
- Nougat au chocolat
- Guimauve
- Autres : _____

Compétence 9

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 9.

« Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit »

Nom du compagnon ou de la compagne : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 9.

« Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit »

Nom de l'apprenti ou l'apprentie : _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 9.

« Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit »

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 9**, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

ANNEXES

ANNEXE 1 – Tableau des risques pour la santé et la sécurité du travail
Pâtissier ou pâtissière

ANNEXE 1 – Tableau des risques pour la santé et la sécurité du travail
(tableau issu de l'analyse de profession)

| N° | Sources de risques | Effets sur la santé et la sécurité | Moyens de prévention |
|------------|---|--|---|
| 1. | Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique | | |
| 1.1 | Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhalation de poussières : <ul style="list-style-type: none"> – sucre – farine – épices – agent de conservation ▪ Présence de fumées : <ul style="list-style-type: none"> – fumée de cuisson – aliments trop cuits ou brûlés ▪ Contact de produits alimentaires en forte concentration avec la peau ou les muqueuses : <ul style="list-style-type: none"> – épices – levures – colorant alimentaire | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Carie dentaire ▪ Réaction allergène (allergies aux produits aromatiques) ▪ Développement d'antigènes aux protéines à poids moléculaire élevé ▪ Allergies cutanées et maladies de peau ▪ Emphysème ▪ Problème respiratoire : <ul style="list-style-type: none"> – irritation – asthme – autres problèmes respiratoires | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bonne hygiène buccale ▪ Examen dentaire régulier ▪ Test d'allergies avant de choisir la pâtisserie comme domaine ▪ Choix d'un autre métier pour les personnes qui ont des réactions allergiques trop fortes ▪ Respect des articles du Règlement sur la santé et la sécurité du travail (RSST) sur les poussières non classifiées autrement (10 mg/m³) ▪ Système de ventilation adéquat et captation à la source des vapeurs et des poussières de farine (ex. : hotte d'évacuation vers l'extérieur du bâtiment) ▪ Méthode de travail ne créant pas trop de poussières ▪ Port du masque durant la manipulation de farines ou de produits irritants ▪ Port de gants adéquats |
| 1.2 | Produits nettoyants | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contact de produits nettoyants et désinfectants avec la peau ▪ Éclaboussures dans les yeux | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dermatite ▪ Allergies cutanées ▪ Maladies des yeux, perte de vision | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Connaissance et respect du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) ▪ Disponibilité et utilisation des fiches signalétiques des produits chimiques utilisés au travail ▪ Connaissance de l'information fournie sur les étiquettes des produits de nettoyage et de désinfection ▪ Port de lunettes ▪ Port de gants appropriés aux types de produits à manipuler ▪ Disponibilité de douches d'urgence et de douches oculaires sur les lieux de travail |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 1.3 | Gaz carbonique et autres gaz de climatisation | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dégagement de CO₂ (gaz carbonique) en chambre de pousse contrôlée ▪ Dégagement de fréon, ammoniaque ou autre réfrigérant ▪ Risque d'incendie | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maux de tête ▪ Étourdissement ▪ Brûlures | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification et entretien adéquat du système de ventilation ▪ Aération de la chambre de pousse avant d'y pénétrer ▪ Installation des détecteurs de gaz dans des endroits spécifiques et accessibles ▪ Mise en application du plan de mesures d'urgence ▪ Mise en application de l'exercice d'évacuation | |
| 2 | Risques physiques ou dangers d'ordre physique | | |
| 2.1. | Objets chauds ou froids | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contact avec : <ul style="list-style-type: none"> – des surfaces chaudes – des outils chauds – des produits chauds ▪ Contact avec : <ul style="list-style-type: none"> – des surfaces froides – des produits congelés | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Brûlures aux mains, aux doigts et aux avant-bras ▪ Engelures | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Connaissance du milieu de travail et de l'équipement chaud ▪ Méthode de travail appropriée et utilisation de l'équipement de protection ▪ Outils et équipement dotés de poignées appropriées ▪ Propreté du sol pour éviter les glissades et les chutes | |
| 2.2 | Incendie | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Risque d'incendie | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Irritations cutanées ▪ Brûlure, asphyxie et autres effets sur la santé découlant d'un incendie | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Port de vêtements ininflammables (vêtement de coton) et de vêtements appropriés au froid ▪ Élaboration d'un plan de mesures d'urgence ▪ Exercice d'évacuation une fois par année | |
| 2.3 | Ambiance thermique | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chaleur dans l'aire de travail ▪ Changements rapides de la température ambiante (passage du congélateur au four) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Coup de chaleur ▪ Coup de froid | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Évacuation de la chaleur vers les pièces où se trouvent les fours ▪ État approprié du système de ventilation et renouvellement de l'air des locaux ▪ Port de vêtements appropriés (en coton) ▪ Port de gants appropriés pour isoler contre le froid et la chaleur ▪ Disponibilité d'eau potable ou de boisson reconstituante ▪ Respect des articles du Règlement sur la santé et la sécurité du travail (RSST) sur l'ambiance thermique | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| 2.4 | Bruit | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Équipement bruyant (ventilateur, réfrigérateur, four, etc.) ▪ Musique imposée par les collègues | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fatigue ▪ Atteinte à l'humeur ▪ Irritabilité ▪ Perte d'audition à long terme | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation d'équipement peu bruyant ▪ Entretien de l'équipement ▪ Diminution du volume de la radio ▪ Respect des articles du Règlement sur la santé et la sécurité du travail (RSST) sur le bruit ▪ Isolation des appareils bruyants ▪ Vérification de la dénivellation des surfaces où les appareils sont installés ▪ Port de bouchons ou de couvre-oreilles au besoin | |
| 2.5 | Électricité et gaz naturel | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentation au gaz ou à l'électricité des fours, de l'équipement et des appareils : <ul style="list-style-type: none"> – décharge électrique – électrocution – explosion de gaz | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Blessure au visage, aux yeux, au corps ▪ Brûlure interne ou externe ▪ Problème cardiorespiratoire | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conformité des appareils et des installations électriques aux normes de sécurité et respect du Code de construction du Québec ▪ Formation sur les dangers et les risques liés à l'électricité et au gaz, ainsi que sur les méthodes d'utilisation sécuritaire de ces sources d'énergie ▪ Réparation de l'équipement par des professionnels ▪ Disponibilité et utilisation du manuel d'utilisation de l'équipement | |
| 3 | Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique | | |
| 3.1 | Matières premières et équipement contaminés | | |
| 3.2 | Règles d'hygiène non respectées | | |
| 3.3 | Locaux insalubres | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Intoxication ▪ Vomissements ▪ Fièvre ▪ Problèmes gastro-intestinaux | <ul style="list-style-type: none"> ▪ S'assurer de la propreté des lieux de travail ▪ Rotation des matières premières ▪ Bon entreposage des produits ▪ Respect des mesures d'hygiène | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| 4 | Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique | | |
| 4.1 | Postures contraignantes | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Travail prolongé en position debout ▪ Travail en position penchée ou en torsion pour confectionner les gâteaux ▪ Aménagement des postes de travail qui oblige la personne à se contorsionner pour voir ce qu'elle fait (dans la cuisine, les fours, les réfrigérateurs, les congélateurs; durant le nettoyage; etc.) ▪ Éclairage insuffisant qui oblige la personne à se rapprocher de son plan de travail ▪ Appareils difficiles d'accès pour l'utilisation et l'entretien ▪ Travail à bout de bras pour enfourner les gâteaux, les petits fours, les desserts ▪ Travail en position penchée, en torsion ou accroupie pour le nettoyage | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fatigue ▪ Troubles musculosquelettiques aux membres supérieurs (tendinite, épicondylite, bursite et autres inflammations en « ite ») ▪ Maux de dos (surtout dans la région lombaire) ▪ Maux de jambes (problèmes circulatoires, varices) ▪ Maux au haut du dos et aux épaules | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aménagement adéquat du poste de travail selon le type de travail et les dimensions anthropométriques de la personne (table de travail de la bonne hauteur) ▪ Favoriser l'utilisation d'outils et d'équipements ergonomiques, lorsque possible ▪ Bon éclairage dans la cuisine et sur les tables à pâtisserie ▪ Tapis antifatigue ▪ Adoption de postures confortables ▪ Variation des postures ▪ Petit banc pour y déposer un pied, par moment, pour varier la posture prolongée en position debout et reposer la région lombaire, ou table de travail avec appui-pied ▪ Périodes régulières de repos | |
| 4.2 | Manutention et efforts excessifs | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Transport et transvasement de sacs de farine, de sucre et d'autres produits alimentaires ▪ Manutention des bacs d'ingrédients ▪ Enfournement et défournement des gâteaux, viennoiseries, etc. ▪ Appareils de transvasement difficiles d'accès ▪ Travail prolongé en position debout | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fatigue ▪ Problèmes au dos ▪ Troubles musculosquelettiques (surtout aux membres supérieurs) ▪ Maux de jambes (problèmes de circulation, varices) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Moyens mécaniques pour faciliter le transport des sacs de farine et de sucre ▪ Commande aux fournisseurs de sacs de plus petits poids (20 kg plutôt que 40 kg) ou de contenant avec poignées ▪ Tapis mécanique pour enfournage ▪ Chariots de transport pour les ingrédients et autres ▪ Bacs de transport de 15 kg ou moins ▪ Formation sur les techniques de manutention appropriées ▪ Échauffement au début de la journée et après les pauses ▪ Port de chaussures confortables, antidérapantes et adaptées au métier ▪ Deux personnes pour soulever les charges lourdes (plus de 20 kg) | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| 4.3 | Efforts répétitifs des membres supérieurs et du tronc | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Au pétrissage et à l'extraction de la pâte ▪ Pour la préparation de desserts | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fatigue ▪ Troubles musculosquelettiques (surtout aux membres supérieurs) ▪ Maux de dos | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aménagement approprié des postes de travail ▪ Adoption de postures appropriées à l'effort ▪ Tables de travail de hauteur appropriée et munies d'appui-pieds ▪ Échauffement au début de la journée et après les pauses | |
| 5 | Risques liés à la sécurité ou danger pour la sécurité | | |
| 5.1 | Outils tranchants | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation et nettoyage des outils tranchants ▪ Lame des couteaux ▪ Tranchant des outils ▪ Ciseaux ▪ Chute de couteaux et de ciseaux ▪ Utilisation des couteaux et des ciseaux à mauvais escient (ex. : comme tournevis) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Coupure ▪ Contusion ▪ Lésions aux mains ou aux pieds ▪ Troubles musculosquelettiques | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maniement sécuritaire des couteaux et des autres outils tranchants ▪ Utilisation de contenants particuliers pour le lavage et le rangement des couteaux ▪ Aiguillage et affilage régulier des couteaux et des tranchants ▪ Formation et information sur les règles de maniement sécuritaire des couteaux ▪ Port de chaussures fermées, confortables, antidérapantes et adaptées au métier ▪ Port de gants adéquats | |
| 5.2 | Machines et outils mécaniques | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation et entretien des machines, de l'équipement mécanique rotatif en mouvement, pouvant être en mouvement ou sous pression, tels que : <ul style="list-style-type: none"> – batteur-mélangeur – laminoir – mélangeur électrique – malaxeur – ouvre-boîte de table – robot de cuisine – tempéreuse à chocolat – Thermomix – four – chalumeau ▪ Utilisation inadéquate d'un outil manuel avec un appareil en marche ▪ Risque de se faire frapper, happer, coincer ou écraser ▪ Omission de mettre en place les couvercles des appareils | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contusion ▪ Coupure ▪ Écrasement ▪ Amputation ▪ Fracture ▪ Brûlure | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formation et information sur l'utilisation et l'entretien sécuritaires des machines et de l'équipement ▪ Disponibilité et lecture des manuels d'utilisation et d'entretien de l'équipement et des machines ▪ Présence de grilles de protection adéquate (mailles de la bonne taille) sur le pétrin et le mélangeur ▪ Présence d'un dispositif d'interverrouillage dans la grille de protection du mélangeur (coupure de courant si la grille est enlevée) ▪ Existence et connaissance de la méthode de verrouillage ou de débranchement ▪ Débranchement ou verrouillage de l'appareil durant l'entretien, la réparation, l'ajustement, le déblocage et l'apprentissage | |

| | | | |
|------------|--|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des règles générales d'hygiène et de salubrité (cheveux courts ou attachés en chignon, ongles courts, aucun bijou, etc.) ▪ Utilisation des gants appropriés pour l'utilisation de certaines machines ▪ Port de vêtements ajustés, sans pans ▪ Tablier bien placé, sans pans et avec cordons résistants |
| 5.3 | État du sol | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Planchers glissants : <ul style="list-style-type: none"> – perte d'équilibre – chute – chute avec objets lourds ou chauds dans les mains ▪ Transport de marchandises dans les escaliers ▪ Espace restreint ▪ Passage encombré ▪ Disposition de l'équipement inapproprié ▪ Éclairage inadéquat | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contusion ▪ Fracture ▪ Brûlure | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Revêtement de sol antidérapant et facile d'entretien ▪ Entretien des planchers, lorsque nécessaire ▪ Port de chaussures confortables, antidérapantes et adaptées au métier ▪ Entreposage adéquat des marchandises ▪ Allées et portes de secours dégagées ▪ Éclairage adéquat dans la cuisine et dans les allées |
| 6 | Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial | | |
| 6.1 | Travail de nuit ou par quart de travail | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Travail seul à l'occasion ▪ Augmentation des risques d'accident dû à la fatigue et au dérèglement des rythmes biologiques ▪ Heures supplémentaires très fréquentes ▪ Risques d'incendie ▪ Personne sous influence de substances altérant son jugement | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fatigue chronique ▪ Troubles du sommeil ▪ Dérèglement de diverses fonctions : <ul style="list-style-type: none"> – digestion – élimination – activité hormonale ▪ Blessures consécutives à un accident ▪ Difficultés familiales, relationnelles et sociales ▪ Brûlures ▪ Perte de jugement | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la tolérance individuelle au travail de nuit ▪ Information sur les effets du travail de nuit et les heures supplémentaires (plus de 40 heures par semaine) ▪ Limite des heures supplémentaires, journées de repos hebdomadaires ▪ Moyens de communication appropriés pour la personne qui travaille seule ▪ Supervision médicale ▪ Limite du travail par une personne seule ▪ Connaissance des mesures d'urgence ▪ Connaissance du plan d'évacuation en cas d'urgence |

| | | | |
|------------|--|--|---|
| 6.2 | Contrainte de temps | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Exigences de la production en temps voulu ▪ Augmentation des risques d'accident par la non-application des pratiques de sécurité, surtout lors de l'utilisation de l'équipement ▪ Risques d'incendie | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stress ▪ Blessures consécutives à un accident ▪ Brûlures | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestion de la production et du temps ▪ Limite des heures de travail ▪ Entretien préventif de l'équipement ▪ Connaissance des mesures d'urgence ▪ Connaissance du plan d'évacuation en cas d'urgence |

Au Québec, la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST) se base sur les normes internationales et les études scientifiques reconnues pour déterminer les valeurs maximales des charges qu'une personne peut manutentionner. Une charge portée près des hanches ne devrait pas dépasser 25 kg pour un homme et 16 kg pour une femme. Si la charge est portée à bout de bras, elle ne devrait pas dépasser 5 à 10 kg pour un homme et 3 à 7 kg pour une femme. Ces valeurs doivent être réduites pour les manipulations répétées. Lorsque le poids des charges à manipuler dépasse ces limites, une aide mécanique à la manutention ou une modification de la méthode de travail est requise.

ANNEXE 2 – Renseignements sur l'employeur

ANNEXE 2 – Renseignements sur l'employeur

| RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR | | |
|--|-------------|-----------|
| Nom | | |
| Adresse | | |
| Ville | Code postal | Téléphone |
| Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage | | |
| Entente | Début | Fin |

| RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR | | |
|--|-------------|-----------|
| Nom | | |
| Adresse | | |
| Ville | Code postal | Téléphone |
| Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage | | |
| Entente | Début | Fin |

| RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR | | |
|--|-------------|-----------|
| Nom | | |
| Adresse | | |
| Ville | Code postal | Téléphone |
| Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage | | |
| Entente | Début | Fin |

ANNEXE 3 – Tableau synthèse des compétences maîtrisées

ANNEXE 3 – Tableau synthèse des compétences maîtrisées

| | |
|---|--|
| NOM DE L'APPRENTI OU L'APPRENTIE | |
|---|--|

| COMPÉTENCES | Maîtrisée √ | Attesté par (initiales du compagnon ou de la compagne) | Date |
|--|--------------------------|---|-------------|
| COMPÉTENCES ESSENTIELLES | | | |
| Compétence 1 Planifier et organiser le travail | <input type="checkbox"/> | _____ | _____ |
| Compétence 2 Réaliser des préparations de base | <input type="checkbox"/> | _____ | _____ |
| Compétence 3 Préparer des produits et les cuire au four | <input type="checkbox"/> | _____ | _____ |
| Compétence 4 Garnir, monter et décorer des produits | <input type="checkbox"/> | _____ | _____ |
| Compétence 5 Conserver des aliments | <input type="checkbox"/> | _____ | _____ |
| Compétence 6 Entretenir des aires de travail et d'entreposage | <input type="checkbox"/> | _____ | _____ |
| COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES | | | |
| Compétence 7 Confectionner des produits de spécialité en chocolat | <input type="checkbox"/> | _____ | _____ |
| Compétence 8 Confectionner des produits glacés | <input type="checkbox"/> | _____ | _____ |
| Compétence 9 Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit | <input type="checkbox"/> | _____ | _____ |

ANNEXE 4 – Outil de suivi des apprentissages

ANNEXE 4 – Outil de suivi des apprentissages

| | |
|---|--|
| NOM DE L'APPRENTI OU L'APPRENTIE | |
| NOM DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE | |

| COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES | En apprentissage √ | En progression √ | Maîtrisé √ |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Planifier et organiser le travail | | | |
| 1.1 Établir son plan de travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.2 Vérifier les quantités en stock | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.3 Planifier le travail de réalisation d'une préparation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.4 Effectuer la mise en place pour une préparation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Réaliser des préparations de base | | | |
| 2.1 Préparer des pâtes friables | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.2 Préparer des pâtes levées, feuilletées et levées feuilletées | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.3 Préparer des pâtes battues | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.4 Préparer des crèmes, des garnitures et des mousses | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.5 Préparer du chocolat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.6 Cuire du sucre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Préparer des produits et les cuire au four | | | |
| 3.1 Préparer des produits en vue de la cuisson | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.2 Apprêter des produits pour la cuisson | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.3 Contrôler la cuisson | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.4 Enfournier et défourner des produits | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.5 Démouler et refroidir des produits | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Garnir, monter et décorer des produits | | | |
| 4.1 Effectuer l'assemblage d'un produit | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.2 Finir un produit | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.3 Mettre en forme et détailler des éléments de finition et de décoration | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.4 Décorer un produit | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES | | En apprentissage √ | En progression √ | Maîtrisé √ |
|---|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 5. Conserver des aliments | | | | |
| 5.1 | Réceptionner des marchandises | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.2 | Entreposer des matières premières, des produits alimentaires et des produits d'emballage | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.3 | Contrôler la conservation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Entretien des aires de travail et d'entreposage | | | | |
| 6.1 | Tenir en ordre des aires de travail et d'entreposage | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6.2 | Nettoyer et assainir des aires de travail, du matériel et des équipements | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6.3 | Fermer sécuriser des aires de travail et d'entreposage | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Confectionner des produits de spécialité en chocolat | | | | |
| 7.1 | Confectionner des intérieurs | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.2 | Préparer des bonbons en chocolat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.3 | Préparer des décors, des moulages et des montages en chocolat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Confectionner des produits glacés | | | | |
| 8.1 | Vérifier l'équilibre d'une recette | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.2 | Préparer des mélanges | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.3 | Turbiner des mélanges | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.4 | Mettre en forme des produits glacés dans des moules ou des contenants | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit | | | | |
| 9.1 | Préparer des décors en sucre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.2 | Préparer des caramels | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.3 | Préparer des confitures, des gelées, des marmelades et des pâtes de fruits | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.4 | Préparer des pralinés, des nougatines, des fruits secs caramélisés | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.5 | Préparer des nougats et des guimauves | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.6 | Préparer des pâtes d'amande confiseur | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

1 : En apprentissage (n'est pas en mesure d'exécuter la tâche).

2 : En progression (peut exécuter la tâche mais a besoin d'assistance ou n'est pas tout à fait à l'aise).

3 : Maîtrisé (peut exécuter la tâche efficacement et de façon autonome).

ANNEXE 5 – Outils gratuits en soutien au PAMT

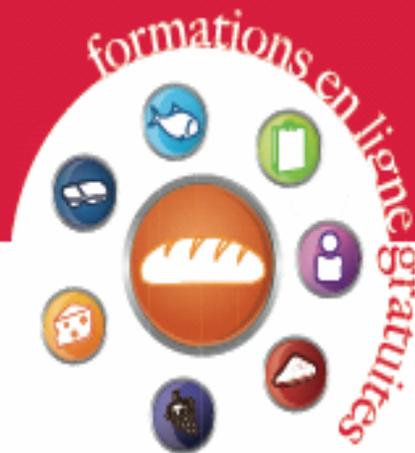
DES OUTILS GRATUITS EN SOUTIEN AU PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Une formation en ligne⁴ gratuite pour un rappel des notions en hygiène et salubrité, en service à la clientèle, en tenue des comptoirs et quelques renseignements sur les produits et leurs méthodes de conservation.

⁴La formation Commis 101 est fortement suggérée en préalable

Obtenez votre code d'accès en 5 clics :

- 1- Aller à l'adresse www.csmoca.org
- 2- Rendez-vous dans l'onglet Formations et compétences
- 3- Cliquez sur Formations commis
- 4- Cliquez sur Nouvelle inscription
- 5- Procédez à votre inscription



Un guide gratuit
pour découvrir le monde
de la pâtisserie et ses
principaux produits

Pour obtenir VOTRE guide:

- 1- Allez à l'adresse www.csmoca.org
- 2- Rendez-vous dans l'onglet Outils
- 3- Cliquez sur Guides
- 4- Procédez à la commande
- 5- Inscrivez dans la section commentaire le nom de l'apprenti,
le numéro de l'entente signée et le nom du responsable PAMT.

Autrement, vous risqueriez de recevoir une facture avec votre guide.