

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

PÂTISSIER OU PÂTISSIÈRE
**Guide du compagnon ou de la
compagne d'apprentissage**

EQ-5023-01 (04.15)

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 de 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
C.F.P. 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 au développement 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 à 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 à 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

Olivier Courcoux
Enseignant
Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau
Rousseau
Longueuil

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

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

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

Jean-Daniel Cigarini
Chef pâtissier
Restaurant le Valois
Montréal

Philippe Dallaine
Enseignant en pâtisserie
École hôtelière de Laval
Laval

Alexandre Deslauriers
Glacier - Propriétaire
Les Givrés
Montréal

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

Christophe Souedet
Chef pâtissier et propriétaire
Première Moisson
Montréal

Table des matières

INTRODUCTION	1
PARTIE 1	
LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL	5
LE COMPAGNON ET LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE	7
LE CARNET D'APPRENTISSAGE	9
LE DÉROULEMENT DU PAMT	13
DES CONSEILS POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE	19
PARTIE 2	
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES	25
DES INDICATIONS POUR L'ENSEMBLE DES COMPÉTENCES	27
DES INDICATIONS PROPRES À CHACUNE DES COMPÉTENCES	39
COMPÉTENCE 1 : PLANIFIER ET ORGANISER LE TRAVAIL	41
COMPÉTENCE 2 : RÉALISER DES PRÉPARATIONS DE BASE	57
COMPÉTENCE 3 : PRÉPARER DES PRODUITS ET LES CUIRE AU FOUR	87
COMPÉTENCE 4 : GARNIR, MONTER ET DÉCORER DES PRODUITS	107
COMPÉTENCE 5 : CONSERVER DES ALIMENTS	121
COMPÉTENCE 6 : ENTRETENIR DES AIRES DE TRAVAIL ET D'ENTREPOSAGE	137
COMPÉTENCE 7 : CONFECTIONNER DES PRODUITS DE SPÉCIALITÉ EN CHOCOLAT	149
COMPÉTENCE 8 : CONFECTIONNER DES PRODUITS GLACÉS	161
COMPÉTENCE 9 : RÉALISER DES PRODUITS DE CONFISERIE ET DES DÉCORS EN SUCRE CUIT	179
ANNEXE 1 – TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL	199
ANNEXE 2 – OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES	207
ANNEXE 3 – OUTILS GRATUITS EN SOUTIEN AU PAMT	211
ANNEXE 4 – BIBLIOGRAPHIE	215

INTRODUCTION

Bienvenue!

Vous avez accepté d’agir à titre de compagnon ou de compagne d’apprentissage pour un ou une de vos collègues qui s’est engagé (ou qui le fera prochainement) dans une démarche d’apprentissage de votre métier. Cette personne, appelée apprenti ou apprentie, aura besoin de votre aide et de votre expérience du métier pour mener à bien son projet.

Vous avez été choisi, bien sûr, en raison de l’expertise que vous avez acquise dans votre métier et de votre capacité à communiquer, mais aussi de votre désir d’aider vos collègues à développer leurs compétences. Au fil des ans, vous avez établi votre crédibilité et vous êtes maintenant prêt à faire profiter de votre expérience une ou des personnes qui débutent dans le métier.

Pour ce faire, vous aurez à accomplir différentes tâches, qui vont de la détermination des besoins de l’apprenti ou l’apprentie en matière de développement de compétences jusqu’à la confirmation de la maîtrise de ces compétences.

À quoi sert le guide de la compagne ou du compagnon d’apprentissage?

À titre de compagnon ou de compagne dans le cadre du Programme d’apprentissage en milieu de travail (PAMT), vous serez appelé à guider l’apprentie ou l’apprenti dans le développement de ses compétences et à porter un jugement sur la maîtrise de celles-ci. Ce guide vous sera alors une aide précieuse. Il a été rédigé par le Comité sectoriel de main-d’œuvre du commerce de l’alimentation, avec l’aide de spécialistes du métier.

Plus particulièrement, la première partie du guide précise les grandes lignes du Programme d’apprentissage en milieu de travail (PAMT), votre rôle à titre de compagnon ou de compagne, les outils dont vous disposerez, les étapes à suivre et des conseils pour assurer le succès de la démarche.

La seconde partie contient un complément d’information sur l’apprentissage en milieu de travail. Elle constitue une référence pour la planification des activités d’apprentissage et comprend différentes indications pour vous venir en aide. Ces indications peuvent, d’une part, vous aider à mieux saisir les compétences visées et, d’autre part, vous aider à encadrer l’apprenti ou l’apprentie. Cette deuxième partie propose, dans un premier temps, des indications valables pour l’apprentissage de l’ensemble des compétences propres au métier et ensuite, des indications liées à chacune d’elles.

Nous vous invitons à lire ce guide avant d’entreprendre le Programme d’apprentissage en milieu de travail. De plus, en tout temps, vous pouvez communiquer avec la personne responsable à Emploi-Québec pour compléter les renseignements qu’il contient et obtenir des réponses à vos questions.

PARTIE 1

LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

À qui s'adresse le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)?

Le PAMT s'adresse à toute personne âgée d'au moins 16 ans, qui travaille dans une entreprise, ou qui est travailleur ou travailleuse autonome, et qui désire apprendre un métier¹. Il s'agit généralement d'une personne qui débute dans un métier ou qui l'exerce depuis peu.

Qu'est-ce que le PAMT?

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

Ainsi, le PAMT permet à une apprenti ou un apprentie d'acquérir les compétences requises pour réaliser l'ensemble des tâches d'un métier. Pour ce faire, cette personne est soutenue tout au long de sa démarche par un compagnon ou une compagne qui possède une expertise du métier. La durée du programme d'apprentissage peut varier selon l'expérience professionnelle de l'apprentie ou l'apprenti, sa 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.

Qu'est-ce que le compagnonnage?

Le compagnonnage est l'approche que le PAMT privilégie pour le développement et l'évaluation des compétences propres à un métier. Il s'agit d'un mode d'apprentissage individuel, en milieu de travail, par lequel un travailleur ou une travailleuse expérimenté (le compagnon ou la compagne) soutient une personne en apprentissage (l'apprenti ou l'apprentie) dans le développement des compétences nécessaires à l'exercice d'un métier. Ainsi, le compagnon ou la compagne assure l'encadrement de l'apprenti ou l'apprentie qui s'engage dans cette démarche. Quant à l'employeur, il met en place les conditions appropriées pour la réussite du PAMT et soutient le compagnon ou la compagne d'apprentissage dans son rôle.

Quels sont les outils liés au PAMT?

À l'origine de tout PAMT, il existe une norme professionnelle. Celle-ci définit les compétences requises pour exercer un métier donné. Ces compétences ont été choisies par des gens qui exercent le métier en question².

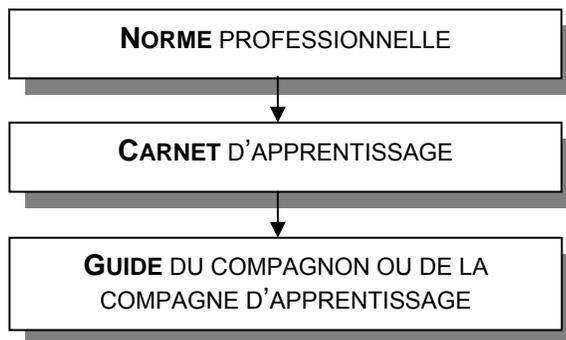
Dans le contexte du PAMT, une compétence permet de réaliser des tâches selon des exigences et dans un contexte professionnel déterminés. Plus précisément, on considère que chaque compétence est basée sur des connaissances, des habiletés et des attitudes.

1. Des conditions particulières peuvent s'ajouter lorsqu'un métier est encadré par une loi qui impose d'autres obligations.

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

Bien que très importants, ces savoirs ne suffisent pas pour qu'on puisse juger qu'une compétence est maîtrisée. En effet, une personne est considérée comme compétente si elle est en mesure de mobiliser les savoirs appropriés au bon moment, de la bonne façon, dans le bon contexte et pour les bonnes raisons.

La norme professionnelle est la référence principale sur laquelle s'appuient le PAMT et les outils qui l'accompagnent, soit le carnet d'apprentissage (présenté en détail à la section suivante) et le guide de la compagne ou du compagnon d'apprentissage.



Qu'obtient l'apprenti ou l'apprentie?

Au terme du PAMT, l'apprenti ou l'apprentie pourra **obtenir un certificat de qualification professionnelle ou une attestation de compétence**, des documents officiels délivrés par le ou la ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale.

Le **Certificat de qualification professionnelle (CQP)** pour un métier sera décerné lorsque l'apprenti ou l'apprentie, au terme de son apprentissage, aura maîtrisé **toutes** les compétences essentielles de la norme professionnelle.

L'**Attestation de compétence (AC)** sera décernée sur demande lorsque l'apprenti ou l'apprentie aura maîtrisé **une ou plusieurs** des compétences essentielles³ de la norme professionnelle **ou, s'il y a lieu, des compétences complémentaires**⁴.

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 que le programme se déroule conformément aux conditions établies. Ainsi, la rétroaction de la personne responsable à Emploi-Québec pourra permettre d'adapter le déroulement du PAMT, au besoin.

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

4. Les compétences complémentaires sont indiquées, s'il y a lieu, en annexe de la norme professionnelle.

LE COMPAGNON ET LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE

Quel est votre rôle à titre de compagnon ou de compagne?

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage est responsable d'encadrer l'apprenti ou l'apprentie durant le Programme d'apprentissage en milieu de travail. Il ou elle le soutient dans le développement des compétences du métier, en évalue la maîtrise et la confirme formellement.

Le compagnon ou la compagne joue un rôle de guide, de facilitateur de l'apprentissage, et devient un modèle pour l'apprenti ou l'apprentie. Notons que cette personne n'est pas nécessairement le supérieur hiérarchique de l'apprenti ou l'apprentie; il peut tout aussi bien s'agir d'un ou d'une collègue.

Sur le plan administratif, vous devrez collaborer avec la personne responsable à Emploi-Québec afin d'assurer le succès du programme d'apprentissage.

Quelles compétences vous seront nécessaires pour agir à titre de compagnon ou de compagne d'apprentissage?

Vous êtes déjà reconnu comme expert ou experte dans votre métier et vous manifestez un intérêt certain à aider d'autres personnes à le maîtriser. Toutefois, vous aurez besoin d'autres habiletés pour assurer l'encadrement de l'apprenti ou l'apprentie. Plus particulièrement, le rôle de compagnon ou de compagne exige que vous ayez la capacité de communiquer efficacement, en particulier avec l'apprenti ou l'apprentie, ainsi que de mettre en œuvre des compétences liées à la détermination de ses besoins, à la planification, au suivi et à l'évaluation de ses apprentissages.

Comment pouvez-vous améliorer vos compétences d'accompagnement?

Emploi-Québec donne une séance d'information obligatoire de trois heures à toutes les personnes qui agissent à titre de compagne ou de compagnon d'apprentissage dans le cadre du PAMT.

Par ailleurs, considérant l'importance du rôle du compagnon ou de la compagne dans les stratégies de développement des compétences, une norme professionnelle de Compagnon⁵ a été approuvée par la ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale. Elle est accompagnée de différents outils visant à soutenir le développement et l'évaluation des compétences des personnes qui se destinent à occuper des fonctions d'accompagnement. La norme et les outils servent de référence pour des formations de deux jours que les comités sectoriels de main-d'œuvre offrent aux personnes intéressées à parfaire leurs compétences en matière de compagnonnage.

5. Commission des partenaires du marché du travail. Norme professionnelle : Compagnon, novembre 2006.

LE CARNET D'APPRENTISSAGE

Qu'est-ce qu'un carnet d'apprentissage?

Comme nous l'avons vu précédemment, en plus du guide du compagnon ou de la compagne que vous avez entre les mains, un autre outil sera essentiel pour vous aider à encadrer l'apprenti ou l'apprentie; il s'agit du carnet d'apprentissage. Contrairement au guide, le carnet est utilisé autant par l'apprenti ou l'apprentie que par vous-même.

Le carnet d'apprentissage vise d'une part à informer l'apprenti ou l'apprentie sur l'ensemble des compétences qu'il ou elle devra développer pour apprendre le métier. D'autre part, il lui permet de suivre sa progression tout au long du PAMT.

De plus, le carnet d'apprentissage vous permet de consigner vos observations au fur et à mesure et, à la suite d'évaluations, de noter les jugements que vous portez sur la maîtrise des compétences de l'apprenti ou l'apprentie.

LE **CARNET EST LE SEUL DOCUMENT** OÙ SERA CONSIGNÉ LE RELEVÉ DÉTAILLÉ DES COMPÉTENCES QUE L'APPRENTI OU L'APPRENTIE AURA ACQUISES; **IL LUI APPARTIENT DONC DE LE CONSERVER PRÉCIEUSEMENT.**

Que contient le carnet d'apprentissage?

Le carnet d'apprentissage est composé de trois parties et de trois annexes. Il comprend les sections décrites ci-dessous.

Partie 1

- **De l'information sur l'apprentissage, le suivi et la sanction**

Cette section vise à informer l'apprenti ou l'apprentie des caractéristiques générales du PAMT.

- **De l'information sur le métier visé**

Le carnet d'apprentissage présente d'abord une description générale du métier visé. Cette description, extraite de la norme professionnelle, permet de dresser le profil que les employeurs recherchent, de décrire les grandes responsabilités du métier et de donner une vue d'ensemble des conditions dans lesquelles il est exercé. On y trouve également la description des attitudes et des comportements professionnels nécessaires pour exercer le métier.

- **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.

Partie 2

- **Le plan individuel d'apprentissage**

Il s'agit d'un document qui sert à établir les apprentissages que l'apprenti ou l'apprentie devra réaliser en tenant compte des aspects du métier qu'il ou elle maîtrise déjà au début du PAMT, s'il y a lieu. Le plan individuel d'apprentissage délimite le parcours personnel de l'apprenti ou l'apprentie, qui peut être plus ou moins long. À titre de compagnon ou de compagne, vous devrez établir le plan individuel d'apprentissage⁶, avec la contribution de l'apprenti ou l'apprentie.

Partie 3

- **Les compétences visées**

Dans la partie 3 du carnet d'apprentissage, chacune des compétences qui composent la norme professionnelle fait l'objet d'une **présentation détaillée**. Cette description est importante pour vous à titre de compagnon ou de compagne puisqu'elle constitue votre référence pour planifier, suivre et évaluer les apprentissages de l'apprenti ou l'apprentie. La grille de lecture présentée dans la section suivante permet de bien comprendre les différentes sections de la norme professionnelle décrivant chacune des compétences, soit :

- 📁 l'énoncé de la compétence;
- 📁 le contexte de réalisation;
- 📁 les éléments de compétence, qui précisent les grandes étapes de celle-ci;
- 📁 les critères généraux de performance;
- 📁 les critères particuliers de performance.

La présentation détaillée de chacune des compétences est suivie d'une section visant à établir les conditions particulières dans lesquelles l'apprentissage se déroule, soit l'environnement de travail dans lequel la compétence est acquise, les types d'équipements et le matériel avec lesquels les apprentissages sont réalisés ainsi que toute autre information pertinente. À titre de compagnon ou compagne de d'apprentissage, vous devrez remplir cette section.

Enfin, une dernière section est consacrée à la confirmation de la maîtrise de chaque compétence, après évaluation par le compagnon ou la compagne. Vous le ferez en y apposant votre signature. Dans la même section, l'apprenti ou l'apprentie confirmera ensuite qu'il ou elle a bien effectué les apprentissages en question et pris connaissance des résultats de l'évaluation. De la même façon, l'employeur y apposera sa signature pour confirmer qu'il a aussi été informé des résultats de l'évaluation. Notons que ni la signature de l'apprenti ou l'apprentie ni celle de l'employeur ne visent à confirmer la maîtrise de la compétence. À titre de compagnon ou de compagne, vous êtes le seul juge en cette matière.

Annexes

- **Annexe 1 – Le tableau des risques pour la santé et à la sécurité du travail**

La première annexe du carnet d'apprentissage présente les principaux risques du métier en matière de santé et de sécurité du travail. À titre de compagnon ou de compagne, vous

6. Il sera question de cette étape à la section *Déroulement du PAMT* présentée ci-après.

devriez examiner ce tableau avec l'apprenti ou l'apprentie et l'encourager à discuter de son contenu avec vous.

- **Annexe 2 – Les renseignements sur l'employeur**

La deuxième annexe permet de suivre, s'il y a lieu, le cheminement de l'apprenti ou de l'apprentie dans ses différents lieux d'apprentissage, et ce, pendant toute la durée du PAMT.

- **Annexe 3 – Le tableau synthèse des compétences maîtrisées**

La troisième annexe du carnet d'apprentissage permet de dresser un portrait rapide de l'ensemble des compétences dont le compagnon ou la compagne a confirmé la maîtrise. Cet outil fournit à l'apprenti ou l'apprentie une vue d'ensemble de la progression de ses apprentissages et lui indique, le cas échéant, les compétences qu'il lui reste à maîtriser pour obtenir son certificat de qualification professionnelle. Cet outil est également utile à la personne responsable à Emploi-Québec.

- **Annexe 4 – L'outil de suivi des apprentissages**

La quatrième annexe du carnet d'apprentissage permet d'informer de l'état des apprentissages au regard des compétences à développer et peut aider dans la planification des apprentissages. À titre indicatif, cet outil est également reproduit en annexe dans le présent guide.

- **Annexe 5 – Les outils gratuits en soutien au PAMT**

Des informations supplémentaires sont fournies à la dernière annexe du carnet d'apprentissage concernant les outils gratuits soutenir la démarche d'apprentissage.

Le *Guide de la boulangerie et viennoiserie au Québec* est fourni gratuitement pour toute signature d'entente de PAMT. Commandez-le directement auprès du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation, qui vous l'enverra sur demande. Ce guide contient de l'information sur le processus de fabrication et les matières premières, une cinquantaine de fiches techniques sur les produits de boulangerie et de viennoiserie, et un glossaire de plus de 300 termes relatifs au métier.

Une formation en ligne gratuite en boulangerie et pâtisserie est également disponible sur le site Internet du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation.

Que signifie l'information sur chacune des compétences indiquée dans la partie 3 du carnet d'apprentissage?

ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE

L'énoncé de la compétence décrit ce que l'apprenti ou l'apprentie doit être capable de faire à la fin de son apprentissage.

CONTEXTE DE RÉALISATION

Il s'agit du contexte dans lequel la compétence est mise en œuvre dans le milieu de travail. Il sert à :

- ◇ décrire l'environnement dans lequel la compétence s'exécute;
- ◇ fixer les limites de la compétence;
- ◇ indiquer les ressources nécessaires pour sa mise en œuvre.

<p>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</p> <p>Ces critères portent sur des aspects liés à la compétence dans son ensemble. Ils vous serviront à juger de l'atteinte de la compétence, en évaluant des aspects tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ la qualité du produit ou du service; ◇ la durée acceptable pour la réalisation du travail; ◇ le respect du processus de travail; ◇ le respect des codes, normes ou règles; ◇ le mode d'utilisation des outils, de l'équipement ou du matériel; ◇ les attitudes à manifester, etc. 	<p>SECTION C À évaluer par le compagnon ou la compagne</p> <p>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.</p>
---	--

<p style="text-align: center;">Éléments de la compétence et critères particuliers de performance</p> <p>1.1. Élément de la compétence Ces éléments visent à décrire plus précisément la compétence. Chacun de ces éléments doit faire l'objet d'un apprentissage et d'une évaluation.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Critères particuliers de performance Ces critères portent sur les mêmes aspects que les critères généraux de performance, mais ils servent à évaluer chacun des éléments de la compétence plutôt que son ensemble. ◇ Etc. 	<p>À remplir par l'apprenti ou l'apprentie</p>	<p>SECTION A</p> <p>Je suis en mesure de le faire (✓)</p>	<p>SECTION B</p> <p>J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)</p>	<p>À remplir par la compagne ou le compagnon à la suite d'une évaluation</p>	<p>SECTION D</p> <p>J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de compétence (Initiales du compagnon ou de la compagne et date)</p>
	<p>L'apprenti ou l'apprentie coche les éléments qu'il ou elle considère être capable d'effectuer.</p>	<p>Après avoir évalué formellement la performance de l'apprenti ou l'apprentie, vous devez cocher les critères particuliers que vous considérez qu'il ou elle a atteints.</p>	<p>Lorsque vous considérez que tous les critères de performance (section B et C) sont atteints, vous devez apposer vos initiales et inscrire la date pour confirmer que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de compétence.</p>		

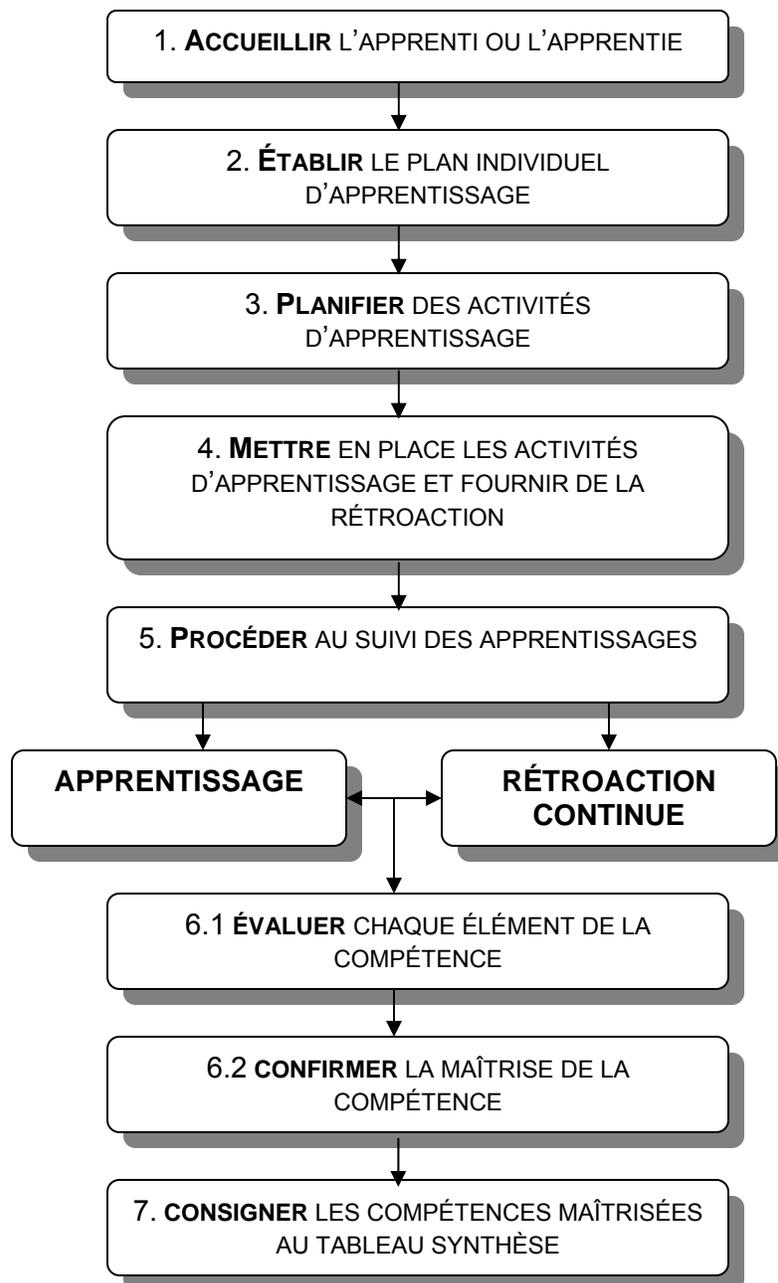
COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE
 Vous pouvez utiliser cet espace pour noter toute information relative à l'apprentissage ou à l'évaluation de l'apprenti ou l'apprentie.

NOTES DE L'APPRENTI OU L'APPRENTIE
 L'apprenti ou l'apprentie peut utiliser cet espace pour noter toute question ou remarque reliée à son apprentissage ou à son évaluation.

LE DÉROULEMENT DU PAMT

Comment se déroule un PAMT?

Vous connaissez maintenant les modalités du PAMT, votre rôle comme compagne ou compagnon et le contenu du carnet d'apprentissage. Il est donc temps d'examiner les activités que vous réaliserez pour assurer un encadrement adéquat à l'apprentie ou l'apprenti et lui permettre de développer les compétences exigées par votre métier. Le schéma qui suit en donne un aperçu.



1. Accueillir l'apprenti ou l'apprentie

Au début de l'apprentissage, il est important d'accorder une attention particulière à l'accueil en établissant dès le départ une bonne relation avec l'apprenti ou l'apprentie et un climat de confiance. Aussi est-il recommandé de prévoir une rencontre pour favoriser une compréhension commune du programme d'apprentissage. Les points traités lors de ce premier contact, en présence de la personne responsable à Emploi-Québec, peuvent servir à :

- ☞ définir les rôles et les responsabilités de chacun;
- ☞ présenter de l'information sur le déroulement du PAMT, et en particulier sur les compétences à acquérir, tout en précisant que l'atteinte de chaque compétence n'est pas soumise à une durée déterminée et que l'apprentissage se réalise en tenant compte des contraintes de l'entreprise;
- ☞ s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie a une bonne compréhension du PAMT;
- ☞ rassurer l'apprenti ou l'apprentie sur sa capacité d'apprendre et atténuer ses craintes éventuelles relativement à l'évaluation de ses apprentissages.

De plus, si l'apprenti ou l'apprentie est arrivé plutôt récemment dans l'entreprise, il est possible que vous deviez l'informer sur le fonctionnement de celle-ci et sur ses règles en matière de santé et de sécurité du travail.

2. Établir le plan individuel d'apprentissage

Dans le cadre du PAMT, grâce à des expériences antérieures, il arrive que des apprentis ou apprenties aient déjà acquis certains aspects des compétences, voire certaines des compétences de la norme professionnelle. À titre de compagnon ou de compagne, vous devez donc élaborer, au début de la démarche, un plan individuel d'apprentissage précisant les compétences de la norme professionnelle qui devront être développées durant le PAMT, en tenant compte de celles que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise déjà, et qui ne feront donc pas partie du programme. Vous pourrez ensuite estimer la durée du PAMT, qui pourrait varier selon les apprentis ou apprenties.

Afin d'établir le plan individuel d'apprentissage présenté dans le carnet d'apprentissage, vous aurez besoin de la collaboration de l'apprenti ou l'apprentie. Les étapes suivantes vous permettront de dresser un portrait clair des compétences qui feront l'objet du programme d'apprentissage en milieu de travail.

Dans un **PREMIER TEMPS**, l'apprenti ou l'apprentie :

- a) **fait l'inventaire** des compétences de la norme professionnelle qu'il ou elle juge maîtriser déjà en remplissant la partie prévue à cet effet dans le **carnet d'apprentissage (partie 3, section A, pour chacun des éléments des compétences)**.

Dans un **DEUXIÈME TEMPS**, le compagnon ou la compagne :

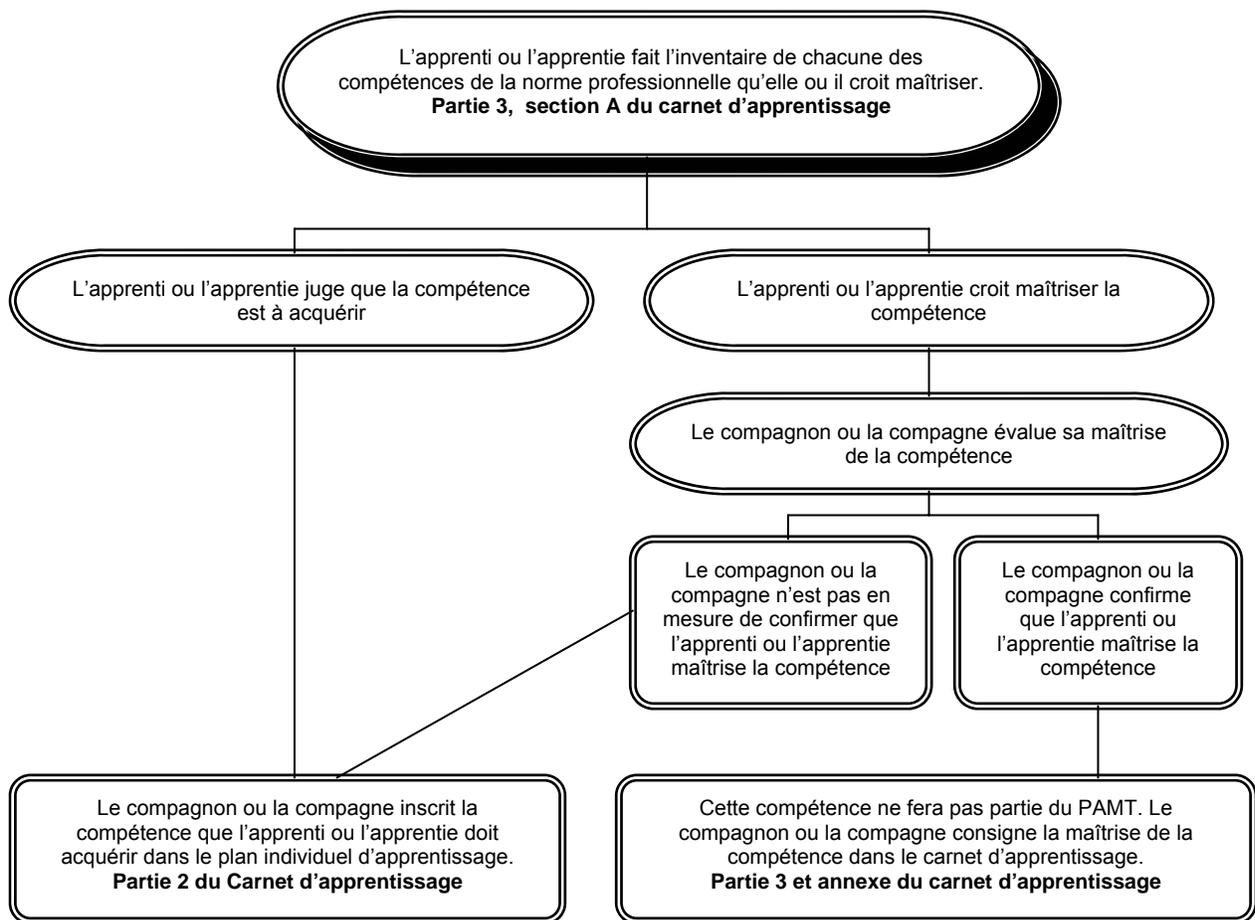
- b) **inscrit** les compétences que l'apprenti ou l'apprentie juge **devoir acquérir** dans le plan individuel d'apprentissage présenté dans le **carnet d'apprentissage (partie 2)**.
- c) **évalue** les compétences que l'apprenti ou l'apprentie croit **maîtriser** si elle ou il est en mesure d'en justifier suffisamment la maîtrise. (Pour procéder à l'évaluation, voir les consignes aux pages 17 et 18.

- d) **inscrit** les compétences dont la maîtrise n'a pas été confirmée à la suite de l'évaluation dans le plan individuel d'apprentissage présenté dans le **carnet d'apprentissage (partie 2)**.
- e) **présente** le plan individuel d'apprentissage à l'apprenti ou l'apprentie pour qu'il ou elle ait une bonne compréhension des apprentissages qu'il ou elle aura à faire.

Finalemment, le compagnon ou la compagne, l'apprenti ou l'apprentie et la personne responsable à Emploi-Québec :

- f) **confirment** le plan individuel d'apprentissage en y apposant chacun leur signature.

Le schéma suivant reprend les étapes à suivre pour établir le plan individuel d'apprentissage



3. Planifier les activités d'apprentissage

Une fois le plan individuel d'apprentissage établi, vous devrez planifier le développement des compétences qui y sont indiquées. De manière générale, vous pourrez suivre l'ordre d'acquisition des compétences, tel qu'établi dans le carnet d'apprentissage. Par ailleurs, les informations présentées dans la partie 2 du guide du compagnon ou de la compagne vous seront utiles. Par exemple, les indications relatives à la progression des apprentissages pourront vous aider à établir l'ordre dans lequel les compétences ou les éléments de compétences seront développés.

Vous pourrez également vous appuyer sur l'ensemble des données de cette partie pour déterminer les caractéristiques (nature, durée, etc.) des activités que vous proposerez à l'apprentie ou l'apprenti pour lui permettre de développer les compétences indiquées dans la norme professionnelle. Ce sera une occasion de cibler les tâches du métier qui sont propices à la réalisation des activités d'apprentissage planifiées. Celles-ci devront prendre en considération l'ensemble des savoirs essentiels sous-jacents aux compétences de la norme professionnelle.

L'étape de planification vous permettra également de prévoir et d'organiser le matériel dont vous aurez besoin pour les activités d'apprentissage. À cet effet, vous devrez considérer les outils conçus pour l'apprentissage hors production, le cas échéant (voir l'annexe 5 du carnet d'apprentissage).

La planification des séquences d'apprentissage tiendra compte des situations de travail variées, des horaires de travail, des contraintes liées aux activités de l'entreprise et de la disponibilité des ressources. Il est recommandé de présenter les grandes lignes de la planification projetée à l'apprenti ou l'apprentie ainsi qu'à l'employeur.

4. Mettre en place les activités d'apprentissage et fournir de la rétroaction à l'apprenti ou l'apprentie

Dès que vous aurez une bonne idée de l'organisation des séquences d'apprentissage qui permettront à l'apprenti ou l'apprentie de développer les compétences indiquées dans le plan individuel d'apprentissage et que le matériel nécessaire sera disponible, vous amorcerez les activités préalablement planifiées au regard de chacune de ces compétences.

À ce stade, vous informerez l'apprenti ou l'apprentie des objectifs d'apprentissage au fur et à mesure que vous lui présenterez les tâches et les savoirs (connaissances, techniques, méthodes, comportements à adopter, etc.), vous lui donnerez des explications, ferez des démonstrations, puis vous les ferez mettre en pratique par l'apprenti ou l'apprentie.

Tout au long des activités d'apprentissage, vous observerez l'apprenti ou l'apprentie en vue de lui donner une rétroaction appropriée sur ses apprentissages en tenant compte des exigences de chacune des compétences indiquées dans le carnet d'apprentissage. Cette rétroaction vise essentiellement à soutenir l'apprenti ou l'apprentie dans le développement des compétences précisées dans le plan individuel d'apprentissage.

Cette rétroaction continue peut prendre la forme d'un renforcement susceptible d'augmenter la confiance et la motivation de l'apprenti ou l'apprentie. Elle peut aussi porter sur son rendement, notamment pour lui indiquer ses forces et les aspects à améliorer au regard des compétences qu'il ou elle est en train de développer, ou elle peut viser à l'informer de sa progression. Les effets de la rétroaction sont doubles dans la mesure où elle vous conduit, vous et l'apprenti ou l'apprentie, à faire les adaptations nécessaires ou à trouver des solutions aux problèmes d'apprentissage.

5. Procéder au suivi des apprentissages

Il est important que vous fassiez le point régulièrement sur le déroulement des apprentissages. À cet égard, vous pouvez prévoir des rencontres avec l'apprenti ou l'apprentie pour échanger sur les apprentissages réalisés et à venir. Ces rencontres permettent de suivre la progression du développement des compétences et de maintenir la motivation de l'apprenti ou l'apprentie au regard du PAMT.

Vous trouverez en annexe un outil à votre usage qui reprend l'ensemble des compétences et des éléments de compétence de la norme professionnelle. Cet outil permet de planifier et de suivre les apprentissages de l'apprenti ou de l'apprentie tout au long du PAMT.

6. Procéder à l'évaluation des compétences et confirmer leur maîtrise

Lorsque l'apprenti ou l'apprentie a eu plusieurs occasions d'accomplir les tâches reliées à un ou à plusieurs des éléments d'une compétence ou à la compétence en entier, et que vous jugez qu'il ou elle a eu suffisamment de temps pour compléter ses apprentissages, c'est le moment de vérifier que les exigences indiquées dans le carnet d'apprentissage sont bel et bien respectées. Pour ce faire, vous planifierez et mettrez en place les situations d'évaluation permettant de faire les observations relatives aux éléments de compétence et aux critères de performance inscrits dans le carnet d'apprentissage. Les consignes qui suivent vous aideront dans vos activités d'évaluation.

6.1 Consignes pour l'évaluation des éléments de compétence

Pour **chacune des compétences**, vous devrez **noter vos observations** dans la **partie 3, sections B, C et D**, du **carnet d'apprentissage**.

a. **Partie 3, section B**, du carnet d'apprentissage

Il s'agit ici des **critères particuliers de performance** associés à chaque élément de compétence. Vous devez d'abord vous assurer que l'apprenti ou l'apprentie satisfait à chacun de ces critères, puis cocher la case appropriée. Notez vos observations dans le carnet au fur et à mesure. Lorsque le ou les critères particuliers de performance ne sont pas encore atteints, les apprentissages devront se poursuivre.

b. **Partie 3, section C**, du carnet d'apprentissage

Il s'agit ici des **critères généraux de performance** qui s'appliquent à l'ensemble de la compétence et donc, à la totalité ou à plusieurs des éléments de la compétence. Avant de confirmer la maîtrise d'un élément de compétence, vous devez donc vous assurer que l'apprenti ou l'apprentie satisfait également à chacun de ces critères généraux de performance.

c. **Partie 3, section D**, du carnet d'apprentissage

Lorsque vous considérez que l'apprenti ou l'apprentie satisfait à tous les critères (sections B et C), confirmez la **maîtrise de l'élément de la compétence** en apposant vos initiales et en inscrivant la date dans la case appropriée.

6.2 Consignes pour la confirmation de la maîtrise de la compétence

Pour **chacune des compétences**, lorsque vous **aurez confirmé** que l'apprenti ou l'apprentie en **maîtrise tous les éléments** :

-  Remplissez la dernière rubrique, soit **Confirmation de la maîtrise de la compétence**, dans la **partie 3 du carnet d'apprentissage**.
-  Demandez ensuite à l'apprenti ou l'apprentie de remplir la section confirmant qu'il ou elle a réalisé les apprentissages et a pris connaissance du résultat de votre évaluation.
-  Demandez également à votre employeur de confirmer qu'il a pris connaissance du résultat de l'évaluation de ces compétences.

7. Consigner les compétences maîtrisées au tableau synthèse

Vous trouverez à l'**annexe 3 du carnet d'apprentissage** un outil permettant de dresser un portrait rapide de l'ensemble des compétences dont vous avez confirmé la maîtrise.

À la suite de la confirmation de la maîtrise d'une compétence, reportez-la au tableau synthèse en la cochant, apposez vos initiales et inscrivez la date dans la case appropriée.

Cet outil fournit à l'apprenti ou l'apprentie une vue d'ensemble de la progression de ses apprentissages et lui indique, le cas échéant, les compétences qu'il lui reste à maîtriser avant d'obtenir son certificat de qualification professionnelle. Cet outil vous est également utile ainsi qu'à la personne responsable à Emploi-Québec.

IMPORTANT

IL APPARTIENT À L'APPRENTIE OU L'APPRENTI DE PRENDRE SOIN DE SON CARNET D'APPRENTISSAGE, CAR C'EST L'UNIQUE DOCUMENT OÙ LES DÉTAILS DE SON APPRENTISSAGE SONT CONSIGNÉS.

DES CONSEILS POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE

Comment s'y prendre pour assurer la réussite du compagnonnage?

EN RESPECTANT LES FAÇONS D'APPRENDRE DE L'APPRENTI OU L'APPRENTIE

Il est important d'adapter le compagnonnage à la façon d'apprendre de la personne en apprentissage. Cette personne est-elle plutôt :

- 📁 **visuelle**, c'est-à-dire qu'elle a tendance à compter sur son sens de la vue pour assimiler l'information, la comprendre et la mémoriser?
- 📁 **auditive**, c'est-à-dire qu'elle comprend mieux les nouvelles idées ou procédures lorsqu'elle entend l'information au lieu de la lire?
- 📁 **tactile**, c'est-à-dire qu'elle apprend mieux en faisant des choses avec ses mains ou en réalisant une activité qui l'incite à bouger?

Vous pouvez vous inspirer du tableau suivant pour choisir des activités qui tiennent compte du style d'apprentissage prédominant de la personne.

PERSONNE VISUELLE	PERSONNE AUDITIVE	PERSONNE TACTILE
Démontrer	Expliquer	Faire expérimenter, découvrir
Faire visualiser dans sa tête avant d'exécuter	Demander d'expliquer, de résumer dans ses mots	Faire pratiquer la tâche encore et encore
Utiliser des graphiques, des tableaux	Répéter l'information	Faire écrire
Demander d'écrire ce qu'elle observe	Demander de décrire ce qu'elle observe	Demander de faire l'action en même temps que vous
Faire surligner un texte	Faire lire à haute voix	Faire manipuler le matériel
Faire bâtir un aide-mémoire	Faire répéter	Faire construire un modèle
Avant de débiter, faire analyser le produit final	Varié la façon d'expliquer	Faire dessiner
Utiliser des images, des analogies	Raconter des anecdotes	Faire chercher dans le matériel de référence
Visionner des films, des vidéos	Réaliser des mises en situation sous forme de discussions	Effectuer des simulations
Demander de trouver l'erreur dans une démonstration	Faire de courts jeux-questionnaires	Demander de démontrer l'action étape par étape

En tenant compte des façons d'apprendre des adultes

Par ailleurs, en plus des caractéristiques personnelles des apprentis et apprenties, vous devrez tenir compte du fait qu'il s'agit d'adultes, et que ceux-ci ont leur propre façon d'apprendre. Le tableau qui suit présente les particularités de l'apprentissage chez l'adulte, accompagnées de conseils pour vos activités de compagnonnage.

L'ADULTE S'ENGAGE ET APPREND...	CONSEILS POUR LE COMPAGNONNAGE
S'il perçoit, comprend et accepte les objectifs de la démarche;	<p>Les objectifs et le déroulement doivent être clairement énoncés au début du compagnonnage.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit avoir l'occasion d'exprimer ses attentes ouvertement.</p> <p><u>VOUS DEVEZ, DÈS LE DÉBUT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ adapter le plan individuel d'apprentissage aux attentes qu'il ou elle a exprimées; ⇒ prévoir des moments en cours de route pour évaluer le plan individuel d'apprentissage et l'adapter s'il y a lieu.
S'il se trouve dans un climat de respect mutuel et de collaboration;	<p><u>VOUS DEVEZ, DÈS LE DÉBUT DE LA DÉMARCHE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ établir un climat de confiance en accueillant chaleureusement l'apprenti ou l'apprentie; ⇒ favoriser l'expression des craintes de l'apprenti ou l'apprentie; ⇒ établir des règles de fonctionnement qui précisent les attitudes (respect, sincérité, ouverture...) et la participation attendue de chacun, et qui autorisent l'erreur; ⇒ traiter l'apprenti ou l'apprentie d'égal à égal; ⇒ éviter les jugements hâtifs; ⇒ valoriser l'expérience de l'apprenti ou l'apprentie; ⇒ régler sur-le-champ tout conflit qui pourrait se manifester.
S'il agit;	<p><u>VOUS DEVEZ, TOUT AU LONG DE LA DÉMARCHE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ présenter de l'information et des processus pouvant être appliqués au travail; ⇒ laisser l'apprenti ou l'apprentie s'exercer au lieu d'accomplir la tâche à sa place; ⇒ poser des questions plutôt que donner des réponses; ⇒ faire chercher les réponses dans les documents de référence, le cas échéant.
Si le compagnon ou la compagne sait utiliser les effets de la réussite et des difficultés;	<p><u>VOUS DEVEZ, TOUT AU LONG DE LA DÉMARCHE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ créer les conditions pour que l'apprenti ou l'apprentie remporte des succès; ⇒ doser le niveau de difficulté en l'invitant, par exemple, à effectuer la tâche une étape à la fois si elle est complexe; ⇒ lui présenter des occasions d'explorer des situations et des idées nouvelles sans risque de sanctions à la suite d'erreurs; ⇒ lui fournir des occasions de s'auto-évaluer; ⇒ évaluer régulièrement l'atteinte des objectifs; ⇒ lui donner de la rétroaction en mettant l'accent non pas sur la personne ou sur l'erreur, mais bien sur les processus, les points forts et les solutions; ⇒ valoriser et encourager les bonnes performances.
Si la démarche d'apprentissage est en relation directe avec son expérience et son quotidien.	<p><u>VOUS DEVEZ, TOUT AU LONG DE LA DÉMARCHE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ vérifier le niveau d'expérience de l'apprenti ou l'apprentie avant d'aborder toute activité de compagnonnage; ⇒ présenter de l'information et des processus reliés à ce que l'apprenti ou l'apprentie sait ou fait déjà; ⇒ présenter des cas et des problèmes réels, des exemples reliés au travail; ⇒ utiliser un vocabulaire et un langage pertinents, adaptés à l'apprenti ou à l'apprentie.

En tenant compte des étapes clés d'une activité de compagnonnage

Pour augmenter les chances de réussite, vous avez tout avantage à planifier vos interventions en respectant les étapes clés d'une activité de compagnonnage, telles que présentées dans le tableau suivant.

ÉTAPES CLÉS D'UNE ACTIVITÉ DE COMPAGNONNAGE	
Étape 1. Lancer le compagnonnage	
1.1	Accueillir la personne et établir un bon climat.
1.2	Convenir des conditions de succès et obtenir l'engagement de la personne. <i>Besoins particuliers? Prêt, prête? On part!</i>
1.3	Présenter l'objectif de l'activité. <i>À la fin de l'activité, tu seras capable de...</i>
1.4	Expliquer le déroulement. <i>Voici comment ça va se passer...</i>
1.5	Présenter le matériel. <i>Voici le matériel qu'on va utiliser...</i>
1.6	Situer les tâches à apprendre dans le plan d'ensemble. <i>Nous avons vu... et nous sommes rendus...</i>
Étape 2. Guider l'apprenti ou l'apprentie	
2.1	Montrer la tâche en suivant les étapes clés de son déroulement. ⇒ <i>Donner une explication.</i> ⇒ <i>Faire une démonstration.</i> ⇒ <i>Faire pratiquer la personne.</i> ⇒ <i>Renforcer et corriger les résultats.</i> ⇒ <i>Observer, écouter et donner de la rétroaction.</i>
Étape 3. Conclure le compagnonnage	
3.1	Évaluer les apprentissages.
3.2	Évaluer la satisfaction de l'apprenti ou l'apprentie. <i>Comment as-tu aimé la façon dont on s'y est pris?</i>
3.3	Déterminer la suite. <i>Demain, nous allons voir comment faire...</i>

PARTIE 2

TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES

Pâtissier ou pâtissière

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 Enfournier et défournier 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	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES					
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

DES INDICATIONS POUR L'ENSEMBLE DES COMPÉTENCES

Les pages qui suivent donnent des indications applicables aux apprentissages de l'ensemble des compétences. Elles vous aideront à avoir une meilleure compréhension des compétences visées et, de ce fait, à encadrer et à soutenir plus efficacement l'apprenti ou l'apprentie.

Santé et sécurité du travail

Au moment de commencer le Programme d'apprentissage en milieu de travail, il est essentiel de réviser avec l'apprenti ou l'apprentie les mesures qui lui permettront de protéger sa santé et sa sécurité, de même que celles de ses collègues.

Dites-lui que vous vous attendez à voir les comportements suivants au travail :

- ◇ Une attitude de vigilance constante visant la détection et la prévention des risques de santé et de sécurité;
- ◇ Le respect de toutes les règles et lois de santé et de sécurité;
- ◇ L'application des procédures de travail et d'urgence de l'entreprise (ex. : secouristes désignés, sorties de secours, téléphone d'urgence) visant à protéger la santé et la sécurité;
- ◇ Le signalement à ses collègues et à son superviseur ou à sa superviseuse de toute situation pouvant affecter la santé ou la sécurité des gens.

Expliquez ou rappelez les principales sources d'accidents ou de maladies professionnelles du métier et les mesures préventives à prendre (voir le *Tableau des risques pour la santé et la sécurité au travail* à la première annexe du carnet d'apprentissage).

Enseignez les consignes élémentaires suivantes :

- ◇ Adopter les postures de travail les plus confortables et les plus ergonomiques possible;
- ◇ Connaître ses limites physiques. Par exemple, demander de l'aide pour porter des charges lourdes;
- ◇ Porter des vêtements en coton plutôt qu'en fibre synthétique ou ajustés ainsi que des chaussures antidérapantes;
- ◇ Porter un masque en cas d'asthme ou d'allergies;
- ◇ Utiliser les équipements et les produits de nettoyage et d'assainissement en respectant les recommandations des fabricants (ex. : dispositifs de sécurité des équipements en fonction, dosage, etc.).

Méthodes de travail

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que l'exercice du métier implique **de s'organiser et d'être organisé** afin de gérer efficacement le quotidien et les imprévus.

Dès le début du programme d'apprentissage, expliquez-lui comment **la planification et une bonne avance** (mise en place) facilitent le travail, aident à respecter les délais de livraison et évitent les erreurs de production. Tout au long du programme, amenez l'apprenti ou l'apprentie à adopter des méthodes pour optimiser son travail. N'hésitez pas à partager vos solutions et vos trucs pour rester proactif et organisé.

Dans le même ordre d'idée, expliquez-lui qu'en pâtisserie, il n'y a jamais de temps mort et qu'on trouve toujours quelque chose à faire pour **prendre de l'avance** : produire une préparation de base, faire le ménage, planifier les tâches à venir, etc.

Voici quelques consignes qui aident à **développer des méthodes de travail** pouvant contribuer à la réussite :

- ◇ Bien lire et comprendre la liste de production avant d'entreprendre le travail;
- ◇ Organiser et planifier le travail (suivre les étapes, choisir les outils adaptés à la tâche et se fixer des objectifs d'efficacité et de qualité);
- ◇ Respecter les directives et les procédures de l'entreprise;
- ◇ Réaliser des préparations pour toute l'équipe et non uniquement pour sa production personnelle. Par exemple, s'il faut préparer de la ganache, vérifier qui d'autre en aura besoin et accroître les quantités d'ingrédients en conséquence;
- ◇ Rassembler le matériel et préparer les ingrédients nécessaires pour le travail en cours, et ce, tout en tenant compte des besoins des autres membres de l'équipe à cet égard;
- ◇ Organiser son espace de travail de la façon la plus ergonomique possible : minimiser le nombre de mouvements et de pas, de manière à obtenir le maximum d'efficacité. Pour cela, placer les ingrédients et les outils de travail dans le bon ordre et dans le bon sens afin de ne pas croiser les mains et d'éviter de s'étaler;
- ◇ Anticiper continuellement le prochain travail. Il faut toujours garder à l'esprit ce que l'on a à faire et rester concentré tout en ayant les yeux partout, et ne jamais perdre son sang-froid;
- ◇ Contrôler systématiquement la qualité du travail effectué.

Expliquez à quel point l'adrénaline est essentielle dans la vie d'un pâtissier ou d'une pâtissière mais qu'il faut aussi **gérer son stress**. Discutez des moyens pour le réduire et encouragez la personne à les utiliser.

Connaissances de base

Dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail, pour que la formation soit vraiment qualifiante, l'apprenti ou l'apprentie doit acquérir les connaissances nécessaires à une pleine compréhension des décisions et des gestes professionnels propres au métier.

Ces connaissances de base peuvent être acquises avec l'aide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage, ou avec une formation spécialisée, qu'elle soit interne ou externe à l'entreprise. Elles sont regroupées ici sous les rubriques : hygiène et salubrité, matières premières, aliments allergènes, chimie et physique des pâtes, outillage et équipements.

Hygiène et salubrité

Il est important d'expliquer à l'apprenti ou l'apprentie que les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité sont indispensables à la bonne marche d'une pâtisserie et que cela commence par l'adoption d'habitudes d'hygiène personnelle. Ce dernier aspect est traité un peu plus loin dans la section *Attitudes et comportements professionnels*. D'autres aspects liés à l'hygiène et à la salubrité alimentaires sont également développés en détail dans les compétences 5 : *conserver des aliments* et 6 : *entretenir des aires de travail et d'entreposage*.

Avant de confier à l'apprenti ou à l'apprentie des responsabilités d'ordre culinaire, vous devrez prendre le temps de l'initier aux principes et aux règles d'hygiène et de salubrité. À ce titre, la consultation du *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires* du MAPAQ est essentielle. Expliquez-lui notamment, à l'aide d'exemples :

- ◇ Les dangers microbiologiques, physiques et chimiques pouvant causer une contamination des aliments;
- ◇ La contamination directe et la contamination croisée;
- ◇ Les principales caractéristiques des microorganismes : organismes vivants, invisibles à l'œil nu, qui se trouvent dans tous les types d'environnement (eau, air, sol, poussière, liquides organiques, surfaces, etc.);
- ◇ Les familles de microorganismes, notamment les bactéries, les levures et les moisissures;
- ◇ Les microorganismes utiles, nuisibles et pathogènes. Précisez que les microorganismes pathogènes ne changent pas nécessairement l'odeur ou l'aspect visuel des aliments;
- ◇ Les facteurs nécessaires à la croissance des microorganismes, tels que l'oxygène, l'eau, la présence d'éléments nutritifs, l'acidité, la température et le temps d'exposition à celle-ci;
- ◇ La nature des aliments en lien avec leur aptitude à favoriser la croissance de microorganismes pathogènes ou de décomposition (aliments potentiellement dangereux et non potentiellement dangereux);
- ◇ Ce que sont un agent pathogène, une toxi-infection alimentaire, une toxine, un empoisonnement chimique et un allergène;
- ◇ Les répercussions que de tels « événements » peuvent avoir sur les clients et sur l'entreprise;
- ◇ Les grands principes, les règles du MAPAQ et les méthodes à suivre en matière :
 - d'hygiène personnelle;
 - de manipulation, de conservation, d'entreposage et d'étiquetage des aliments;
 - de nettoyage et d'assainissement.

Insistez sur le fait que l'apprenti ou l'apprentie joue un rôle important dans la production d'aliments salubres et qu'une approche préventive dans la confection des produits est de rigueur.

À ce sujet, il ou elle doit acquérir une connaissance approfondie des documents ci-dessous par une lecture active, suivie de questions de révision que vous lui poserez.

- ◇ Les documents suivants peuvent être consultés sur le site du MAPAQ [www.mapaq.gouv.qc.ca] ou en inscrivant leur titre dans un moteur de recherche :

- *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires* (document qui remplace, depuis septembre 2013, le *Guide du manipulateur d'aliments*);
- *Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires.*

Enfin, il peut s'avérer utile (mais non obligatoire) d'envoyer l'apprenti ou l'apprentie suivre la formation de six heures du MAPAQ intitulée *Hygiène et salubrité alimentaires*.

Matières premières

Tout pâtissier, toute pâtissière doit bien connaître les matières premières avec lesquelles il ou elle travaille. À cet effet, demandez à l'apprenti ou à l'apprentie d'assimiler les notions présentées aux pages 15 à 31 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec* et produit par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation.

Un des premiers défis de l'apprenti ou de l'apprentie consiste à reconnaître et à identifier chaque matière première et ses variantes, ainsi qu'à les retrouver facilement dans les lieux d'entreposage.

Pour chaque matière première abordée, discutez avec la personne des points suivants :

- ◇ Rôle en pâtisserie;
- ◇ Type et composition;
- ◇ Procédé de fabrication;
- ◇ Critères de qualité;
- ◇ Conservation;
- ◇ Coût.

Vous pouvez également l'inciter à explorer ces aspects dans des ouvrages de référence ou sur Internet, puis la questionner pour vérifier ses connaissances.

Tout particulièrement, en ce qui concerne la **farine**, amenez l'apprenti ou l'apprentie :

- ◇ à connaître les différences entre farine forte et farine faible, les farines de blé (espèces et variétés) et les farines issues d'autres céréales, et leurs usages;
- ◇ à visiter un moulin pour mieux comprendre les principes de fabrication et le métier de meunier ou meunière.

Expliquez que le **sel**, en pâtisserie, en plus de donner du goût, joue un rôle de liquéfiant, contribue à la coloration et à la conservation des produits, et aide au contrôle de la fermentation (retardateur de pousse).

Décrivez les types de **sucres** et montrez que leurs pouvoirs sucrants respectifs varient. Expliquez également l'effet de la chaleur sur ce type d'ingrédient (caramélisation, coloration, degrés de cuisson, etc.) ainsi que le phénomène de cristallisation et son impact sur les résultats.

Parlez des **matières grasses** animales et végétales. Décrivez leurs différences de texture selon la quantité d'eau, ainsi que de goût. Décrivez le rôle respectif des différentes matières grasses.

Parlez des **œufs** et expliquez qu'ils agissent comme émulsifiants ou liants en raison de la lécithine qu'ils contiennent. Expliquez également pourquoi les blancs montent.

Parlez des **produits laitiers**. Expliquez ce que sont la pasteurisation et l'homogénéisation, et parlez des différents taux de matières grasses contenues dans le lait.

Parlez enfin des agents levants, des types d'acide (ex. : acide ascorbique, tartrique, citrique), du bicarbonate de soude, des arômes, des pectines et des gélifiants, des féculents.

Aliments allergènes

Plusieurs des matières premières utilisées en pâtisserie sont susceptibles de provoquer des réactions physiologiques, qui peuvent aller de la simple intolérance jusqu'à la réaction allergique, chez certaines personnes. Les réactions allergiques peuvent être mortelles, d'où l'importance de bien connaître les matières premières et de bien étiqueter les produits.

Demandez à l'apprenti ou à l'apprentie de lire attentivement le document du MAPAQ intitulé *Votre carnet d'information - les allergies alimentaires*, téléchargeable en inscrivant ce titre dans un moteur de recherche.

À partir de ce document et des tableaux qu'il contient, revoyez tout particulièrement, avec la personne, les éléments suivants :

- ◇ Les différences entre une allergie et une intolérance;
- ◇ Les réactions allergiques et leurs symptômes.
 - Les réactions allergiques peuvent se manifester par divers symptômes tels que des réactions cutanées, des problèmes respiratoires et des problèmes digestifs.
- ◇ Les matières premières et leurs dérivés les plus susceptibles de provoquer ce type de réactions. Pour chacun des allergènes alimentaires prioritaires, les sources de gluten et les sulfites ajoutés à déclaration obligatoire, précisez à l'apprenti ou l'apprentie qu'ils sont parfois désignés par différents noms sur les étiquettes. Lui présenter des exemples d'autres appellations ainsi que des aliments qui en contiennent ou peuvent en contenir :
 - Les arachides et leurs dérivés;
 - Les noix et leurs dérivés;
 - Les graines de sésame et les dérivés du sésame;
 - Les graines de moutarde et les dérivés de la moutarde;
 - Le blé ou triticale et ses dérivés (gluténine);
 - Les œufs et leurs dérivés (albumine, ovalbumine, lécithine d'œufs, etc.);
 - Le lait et ses dérivés (caséine, lactalbumine, lactosérum, etc.);
 - Le soja et ses dérivés (lécithine de soja);
 - Les poissons, crustacés et mollusques et leurs dérivés;
 - Le gluten;
 - Les sulfites et leurs dérivés (agents de conservation utilisés dans les fruits séchés).

- ◇ Les procédures de travail pour **prévenir la contamination et la contamination croisée**. Insistez sur le fait qu'une approche préventive dans la confection des produits est de rigueur.

Indiquez qu'il suffit que le système immunitaire d'un individu détecte un aliment comme un allergène, même sous forme de trace, pour qu'il y ait réaction.

Sensibilisez l'apprenti ou l'apprentie au fait que tous les produits finis en pâtisserie peuvent présenter un risque, à moins d'une mention contraire. La garantie qu'un produit est dépourvu d'un allergène n'est possible que s'il a été fabriqué dans un lieu où l'allergène n'a jamais été utilisé. Expliquez qu'une seule particule résiduelle de l'allergène peut être suffisante pour provoquer une grave réaction physiologique.

Chimie et physique des pâtes

Expliquez à l'apprenti ou l'apprentie les réactions chimiques qui ont lieu à toutes les étapes de la confection des pâtes. Les sujets qui peuvent être inclus dans cette partie de la formation sont les suivants :

- ◇ Pétrissage :
 - Rôle du pétrissage (formation du réseau gluténique);
 - Effet de la température des ingrédients et du local de production;
 - Effet de la durée/vitesse de pétrissage sur la pâte : chaleur, fermentation et oxydation (excès de pétrissage).
- ◇ Fermentation :
 - Actions des levures sur la pâte;
 - Réactions chimiques des levures (dégradation des amidons et des sucres par la levure → production d'alcool + eau + CO₂ + chaleur = gonflement de la pâte);
 - Effets des matières premières (sel, sucre) et autres ingrédients (lait, beurre) sur la fermentation;
 - Effets de la chaleur;
 - Effets de l'humidité;
 - Rôle du réseau gluténique dans le gonflement de la pâte;
 - Temps de fermentation et de repos.
- ◇ Cuisson :
 - Effets des matières grasses;
 - Effets de la chaleur (caramélisation, déshydratation, développement, etc.);
 - Effets de la buée (pâte à choux et feuilletée).
- ◇ Conservation :
 - Évaporation de l'eau lors du ressuage (pâte à brioche, biscuits);
 - Techniques d'entreposage des pâtes.

Outillage et équipement

L'apprenti ou l'apprentie doit savoir utiliser de façon sécuritaire l'équipement et le matériel qui sont mis à sa disposition. Vous devez lui montrer comment s'en servir selon les normes du fabricant. L'entretien et le nettoyage doivent également être effectués selon les indications du fabricant, les normes d'hygiène et de salubrité ainsi que les règles de santé et de sécurité.

Invitez l'apprenti ou l'apprentie à reconnaître et à mémoriser les noms de l'outillage et de l'équipement décrits aux pages 32 à 36 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*. Amenez la personne à les identifier et à les retrouver dans le rangement de votre laboratoire.

Ouvrages de référence

Certains ouvrages de référence peuvent appuyer l'apprentissage du métier. Tous ceux mentionnés dans le présent guide ont été répertoriés en bibliographie.

Les ouvrages suivants sont particulièrement dignes d'être mentionnés :

- ◇ *Le Guide de la pâtisserie vendue au Québec*, du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation
- ◇ *Compagnon et maître pâtissier* (en trois volumes), de Daniel Chaboissier et Didier Lebigre
- ◇ *La chimie des desserts*, de Christina Blais
- ◇ *Les nouvelles influences dans les métiers de l'alimentation* (PDF téléchargeable, de Denis Herrero)

Tâches et gestes professionnels

Tout au long de son apprentissage, vous devez vous assurer que l'apprenti ou l'apprentie porte une attention particulière aux tâches et aux gestes professionnels suivants :

- ◇ Observer les principes et les consignes de sécurité et d'hygiène;
- ◇ Travailler proprement, « se ramasser » au fur et à mesure;
- ◇ Se soucier de la qualité et de la productivité de son travail;
- ◇ Observer les délais d'exécution en fonction des échéances et des livraisons;
- ◇ Resté à l'intérieur de son aire de travail, éviter de s'étaler;
- ◇ Se concentrer sur le travail à faire, surtout s'il s'agit d'un travail de précision, et ne pas se laisser distraire par les conversations ou le travail des autres;
- ◇ Choisir les outils appropriés pour effectuer une tâche et utiliser l'équipement uniquement aux fins auxquelles il a été conçu.

Attitudes et comportements professionnels

L'apprenti ou l'apprentie doit adopter des attitudes et comportements professionnels qui lui permettront de mieux apprendre et d'exercer son métier. Précisons que les principales attitudes sont décrites au début du carnet de l'apprenti ou de l'apprentie. Elles sont par ailleurs spécifiées pour chacune des compétences dans le présent guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

Les experts du métier consultés ont par ailleurs voulu souligner l'importance des attitudes suivantes pour l'exercice du métier.

L'hygiène personnelle

Pour cet aspect, la consultation du *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires* du MAPAQ est essentielle. Il est important de rappeler à l'apprenti ou à l'apprentie que l'hygiène et la salubrité appliquées à la pâtisserie commencent d'abord et avant tout par de bonnes habitudes d'hygiène personnelle. Lui rappeler également que les mains sont un vecteur particulièrement important pour la transmission de microorganismes pathogènes.

- ◇ Attitude générale :
 - Prendre les moyens appropriés pour maintenir une hygiène corporelle adéquate;
 - Éviter absolument la manipulation d'aliments en cas de maladie contagieuse ou d'infection transmissible;
 - S'abstenir de toute consommation d'alcool ou de drogues.
- ◇ Habillement et tenue :
 - Porter chaque jour un uniforme fraîchement lavé et réservé uniquement au travail;
 - Porter des chaussures fermées et antidérapantes, ainsi que des chaussettes ou des bas;
 - Retirer les montres et les bijoux sur les lieux de travail ou tout autre objet pouvant tomber dans les aliments;
 - Entretenir et attacher ses cheveux, et les couvrir entièrement d'une résille;
 - Porter un couvre-barbe, le cas échéant;
 - Couvrir toute plaie de façon appropriée à l'aide de pansements propres et étanches, et porter des gants par-dessus un pansement aux mains;
 - Garder ses ongles courts, propres et sans vernis;
 - Attention au faux sentiment de sécurité. Le port de gants ne remplace pas le lavage des mains. Se laver soigneusement les mains avant d'enfiler les gants. Remplacer ceux-ci lorsqu'ils sont souillés ou déchirés, lors d'un changement de tâches ou dès qu'il y a un risque de contamination;
- ◇ Gestes et habitudes au travail :
 - Éternuer ou tousser dans le creux du coude;
 - Ne pas goûter les préparations avec les doigts, utiliser un ustensile qui ne servira qu'une seule fois. Ne pas goûter au-dessus des préparations;
 - Éviter de se passer les mains dans les cheveux, sur les yeux, sur le visage ou sur d'autres endroits du corps pouvant sécréter des fluides ou des graisses.

- Se laver les mains et les avant-bras fréquemment avec de l'eau chaude et du savon :
 - En revenant à son poste de travail, notamment après être allé aux toilettes ou en pause, après avoir mangé, fumé ou s'être mouché, etc.;
 - Après avoir manipulé des déchets;
 - Entre toutes les activités de préparation des aliments.

Habilité manuelle et artistique

Expliquez que la pâtisserie est un art où la dextérité manuelle est essentielle. La maîtrise de cette dextérité vient de la volonté de se perfectionner, de la mise en pratique régulière des gestes à accomplir et de la persévérance. Votre rôle consiste à amener l'apprenti ou l'apprentie à aimer le geste et à apprécier les résultats de chaque geste professionnel.

Au début de l'apprentissage d'un geste, encouragez la personne à **s'entraîner** avec des produits et des ingrédients sans grande valeur pour acquérir l'assurance du geste et la dextérité. Par exemple, elle peut mettre en pratique des techniques de décor à la poche ou au cornet à l'aide d'une pâte à tartiner quelconque. Il faut que l'apprenti ou l'apprentie prenne conscience de ses progrès.

La communication et le respect

Soulignez à quel point la **collaboration en équipe** et la **communication** sont nécessaires pour la réalisation du travail quotidien. L'apprentie ou l'apprenti doit faire preuve d'esprit d'équipe et aider ses collègues dans la réalisation de leurs tâches.

De **bonnes relations de travail** avec les collègues sont importantes. Elles créent une bonne ambiance dans le laboratoire. Amenez la personne à prendre conscience de l'impact de ses paroles ou de ses réactions sur les autres et apprenez-lui à gérer son stress plutôt que de l'évacuer sur les autres.

Un pâtissier ou une pâtissière qui souhaite progresser professionnellement doit être en mesure d'**accepter la critique**. Expliquez-lui qu'une remarque concernant son travail est toujours de nature professionnelle, qu'elle ne doit jamais être perçue comme une remarque ou attaque personnelle.

La curiosité

Invitez l'apprenti ou l'apprentie à faire preuve de curiosité, à lever la tête et à **observer** attentivement les personnes plus expérimentées, à leur **poser des questions** sur les divers aspects du métier ou sur les particularités d'une recette qui méritent d'être explorées ou approfondies. Plus on observe et on pose de questions, plus on apprend rapidement et on comprend les bons gestes.

N'oubliez pas d'adopter vous aussi la bonne attitude; répondez avec enthousiasme à ses questions pour éviter de décourager sa curiosité : il n'y a pas de mauvaise question.

La curiosité implique également de s'informer continuellement sur le métier et ses tendances, par exemple en consultant des livres, des revues ou Internet, en assistant à des formations ou en allant observer ce que fait la concurrence.

L'amour du métier et l'amour du travail bien fait

Il est fréquent que des personnes soient attirées par le métier en raison de l'image véhiculé par les médias. Celle-ci renvoie davantage à la finition et à la décoration des produits qu'à la production.

Au-delà de cette image, transmettez votre amour du métier, du travail bien fait et de l'application rigoureuse des techniques de travail. Amenez l'apprenti ou l'apprentie à prendre conscience des raisons motivant ceux et celles qui exercent cette profession. Montrez-leur le résultat d'un travail bien fait en leur faisant faire dès le début de l'apprentissage le tour de l'entreprise pour leur montrer la gamme de produits.

Progression des apprentissages

L'organisation du travail étant particulière à chacune des entreprises, il est impossible de déterminer une progression d'apprentissage unique pour tous les apprentis ou apprenties. Vous avez donc un rôle important pour assurer un apprentissage satisfaisant et enrichissant.

Généralement, vous devez vous assurer de confier des tâches simples au début de l'apprentissage. Les risques liés à l'hygiène et à la salubrité, à la santé et à sécurité, de même que les résultats non conformes d'une production sont des indices qui peuvent vous guider dans la détermination d'une progression appropriée. Le niveau de complexité et de difficulté des tâches devra augmenter à mesure que l'apprenti ou l'apprentie commencera à effectuer son travail de façon satisfaisante.

Les experts ont tout de même suggéré un ordre de progression des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation, tenir compte des acquis de l'apprenti ou de l'apprentie et du plan individuel d'apprentissage qui a été défini :

Notions de base à aborder dès le début du programme :

- 1- Hygiène et salubrité.
- 2- Règles, procédures et comportements de santé et de sécurité.
- 3- Conserver des aliments (compétence 5).
- 4- Entretien des aires de travail et d'entreposage (compétence 6).
- 5- Connaissances de base (voir la section précédente).

Lorsqu'une certaine expérience est acquise :

Il s'agit, pour ce qui suit, d'aller du plus simple au plus complexe. Chacune des compétences s'acquiert en parallèle l'une de l'autre. De plus, il convient d'acquérir le geste avant d'apprendre la tâche. Par exemple, avant d'effectuer le montage et les décors, il faut apprendre à manipuler la poche et la palette; avant de préparer la pâte à croissants, il faut apprendre à les rouler; avant d'apprendre à faire une recette, il convient d'apprendre à peser et à mesurer.

Si votre organisation est structurée en postes de travail dont les tâches sont spécialisées, il est recommandé d'assigner à tour de rôle l'apprenti ou l'apprentie à ces différents postes pour qu'il ou elle puisse acquérir et maîtriser les compétences qui y sont associées.

- 6- Réaliser des préparations de base (compétence 2).
- 7- Préparer des produits en vue de la cuisson : garnir, foncer, façonner, etc. (compétence 3).

Lorsque la personne est plus expérimentée :

- 8- Cuire des produits (compétence 3).
- 9- Monter et décorer des produits (compétence 4); il s'agit entre autres de manipuler les outils de base, telles la poche et la palette pour apprendre à les maîtriser.

Le cas échéant, lorsque la personne est plus expérimentée et que les compétences suivantes peuvent être acquises dans le milieu de travail :

- 10- Compétences de spécialités (compétences 7, 8 et 9).

Tout au long du programme :

- 11- Planifier et organiser le travail (compétence 1)

DES INDICATIONS PROPRES À CHACUNE DES COMPÉTENCES

La présente section fournit des indications sur les façons d'aborder l'apprentissage en milieu de travail pour chacune des compétences de la norme professionnelle. Ces précisions vous aident à interpréter plus en détail chacune des compétences. De plus, elles vous proposent des stratégies et des moyens à employer pour amener l'apprenti ou l'apprentie à atteindre le rendement recherché. En outre, elles devraient vous aider à planifier le temps à consacrer à l'encadrement de cette personne.

Dans les pages qui suivent, chacune des compétences est d'abord présentée conformément aux aspects suivants de la norme professionnelle : contexte de réalisation et critères généraux de performance. Vous trouverez ensuite différentes indications sur la compétence dans son ensemble. Il peut s'agir :

- ☞ d'**attitudes et de comportements professionnels** attendus;
- ☞ de **savoirs essentiels** que l'apprenti ou l'apprentie doit acquérir relativement à une compétence, à défaut de quoi on ne pourrait considérer que ses apprentissages sont complets. Ces savoirs peuvent être des connaissances appliquées et des habiletés à développer ou des attitudes à adopter. Il peut aussi s'agir de savoirs plus généraux tels que des règles de calcul, des principes ou techniques de base, etc.;
- ☞ de **modes d'apprentissage** à privilégier (activité pratique, formation en ligne, simulation, etc.);
- ☞ de précisions concernant la **progression des apprentissages** liés au développement de la compétence visée, soit des suggestions sur l'ordre dans lequel ils pourraient être abordés pour tenir compte de leur complexité ou de la logique du métier.

Ensuite, chacun des éléments de compétence est présenté, accompagné de tous les critères particuliers de performance, tels que formulés dans la norme professionnelle. Dans tous les cas, des **précisions sur l'élément** en question sont données. Il peut s'agir de précisions relatives à l'apprentissage ou à l'évaluation de cet élément de la compétence.

La présentation de chacun des éléments de compétence est complétée par une section où vous pouvez inscrire vos propres commentaires. Cet espace vous est réservé pour noter, par exemple, des remarques sur l'approche utilisée, sur les activités d'apprentissage mises en place, ou encore, sur les difficultés particulières que l'apprenti ou l'apprentie éprouve face à cette compétence, accompagnées des pistes de solutions que vous avez déterminées. Ainsi, vous serez en mesure d'exploiter à bon escient vos expériences d'accompagnement.

Les indications propres à chacune des compétences sont complétées par un texte intitulé **Confirmation de la maîtrise de la compétence**. Cette section fournit des précisions sur les conditions d'évaluation à mettre en place et sur la manière de confirmer que l'apprenti ou l'apprentie a bien satisfait aux exigences établies pour cette compétence. Elle complète les indications sur l'évaluation de la maîtrise des compétences décrites dans la section sur le déroulement du PAMT.

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

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 1

- ◇ Sens de la planification et de l'organisation
- ◇ Curiosité pour s'informer de la situation (ex. : état des stocks, disponibilité de l'outillage et des équipements) et capacité de l'interpréter de manière à mieux planifier
- ◇ Proactivité - prévoir d'avance le travail à faire et les contraintes à prendre en compte
- ◇ Créativité et débrouillardise pour trouver des solutions
- ◇ Souplesse et adaptabilité
- ◇ Souci d'optimiser son temps et l'utilisation des ressources
- ◇ Rigueur dans l'application des méthodes d'organisation de l'entreprise
- ◇ Sens des responsabilités
- ◇ Vigilance et attention
- ◇ Précision
- ◇ Jugement
- ◇ Mémoire

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 1

- ◇ Connaissance des recettes de base (voir la compétence 2 : réaliser des préparations de base)
- ◇ Capacité de reconnaître les produits et aliments, et de savoir où les trouver dans les lieux d'entreposage
- ◇ Connaissance des outils et du matériel et des contraintes qui y sont liées sur le lieu de travail
- ◇ Application de la règle de trois pour modifier les quantités d'une recette
- ◇ Compréhension et conversion des mesures métriques (poids, volume et longueur)

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 1

Afin de pouvoir planifier son travail, le pâtissier ou la pâtissière doit être en mesure de se projeter dans le temps et dans l'espace pour décider de l'ordre des opérations, des quantités de préparation de base à produire, des achats à prévoir, etc., et ce, en tenant compte de la complexité de ses tâches, de la disponibilité de l'outillage et des équipements, notamment du four, et autres contraintes du métier.

La compétence en matière de planification et d'organisation du travail est donc probablement l'une des plus complexes, puisqu'elle implique, d'une part, d'avoir une vision d'ensemble de ce qu'il y a à faire, et, d'autre part, de maîtriser toutes les autres compétences.

La maîtrise complète de cette compétence sera éventuellement atteinte vers la fin du programme seulement, mais son apprentissage doit commencer dès le début.

Élément de compétence 1.1 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
 - ◇ Ordonnement approprié des tâches dans le temps

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.1

Feuille de production et consignes

Enseignez à l'apprenti ou à l'apprentie à **interpréter la feuille de production** et les consignes, à reconnaître les éléments clés de ces directives (ex. : commande d'un client).

- Apprenez-lui comment interpréter cette information de façon à faire une analyse appropriée du travail à réaliser et à visualiser toutes les tâches à accomplir.
- Montrez-lui à décomposer l'**objectif** à atteindre en **étapes** ayant chacune un début et une fin.
- Apprenez-lui à tenir compte des exigences et **contraintes du moment**. Par exemple, y a-t-il des urgences?

Si la feuille de production contient des **codes ou des abréviations**, prenez le temps de les expliquer et, idéalement, remettez-lui une liste sur papier qui les décrit.

Planification dans le cas de contraintes et d'imprévus

Amenez l'apprenti ou l'apprentie à se poser les **questions pertinentes** pour détecter des contraintes à surmonter, telles que :

- Est-ce que les stocks de produits de base ou d'ingrédients sont suffisants ou doivent-ils être renouvelés?
- L'équipement nécessaire est-il disponible?
- Y a-t-il des conflits possibles avec les besoins d'une autre équipe ou par rapport à l'urgence d'une autre commande?
- Etc.

Apprenez-lui à adopter une attitude gagnante quand des **imprévus** bouleversent la planification :

- Indiquez-lui comment garder son sang-froid, être flexible et user de débrouillardise pour trouver des solutions efficaces et optimales.
- Apprenez-lui à développer le réflexe d'entreprendre des tâches de remplacement pour prendre de l'avance ou pour ne pas perdre son temps si le problème ne peut être résolu immédiatement (exemple : coupure de courant, manque de matières premières).

Disponibilité des équipements et du matériel

Dans la planification du travail, incitez l'apprenti ou l'apprentie à tenir compte d'une variable incontournable : les besoins de ses collègues et la nécessité de **se coordonner avec le reste de l'équipe**.

Il ou elle doit donc, pour établir sa planification, prendre le temps de vérifier auprès des autres leurs besoins, notamment en ce qui concerne :

- Les outils et les équipements partagés.
- Les espaces de travail communs.

Établissement de ses tâches et leur répartition dans un horaire

Enseignez à l'apprenti ou à l'apprentie à **structurer son travail** par rapport aux tâches à effectuer dans sa journée.

Amenez la personne à utiliser des **outils de planification** comme un horaire, un calendrier ou un agenda. À l'aide de ces outils, montrez-lui :

- À décomposer le travail à accomplir en étapes.
- À estimer le temps nécessaire pour réaliser chacune des étapes.
- À ordonnancer les tâches et les opérations pour optimiser son efficacité.
- À répartir ces étapes dans l'horaire.

Puis, lorsqu'il ou elle aura plus d'expérience, montrez-lui :

- À organiser son travail en tenant compte de tout ce qu'il y a à faire dans la **semaine** de travail, tout en prévoyant les **événements** à plus long terme comme Noël, la St-Valentin, Pâques, etc.
- Il ou elle doit apprendre à **regrouper des opérations** pour devenir plus efficace. Par exemple, expliquez-lui comment planifier la production d'une quantité de biscuits pour plus d'un besoin : production du jour et production à venir.

Montrez-lui à penser sa planification et l'organisation de son temps en fonction des **trois priorités** du pâtissier ou de la pâtissière :

1. Les délais de livraison (fournée du matin pour l'ouverture, commandes spéciales, production journalière).
2. La qualité des produits.
3. La rentabilité (regrouper des travaux, prendre de l'avance sur tâches prévues pour le moyen ou le long terme, optimiser l'utilisation du four en regroupant des cuissons pour éviter qu'il fonctionne à moitié vide, etc.).

Enseignez-lui à tenir compte dans sa planification des **contraintes et paramètres** suivants :

- Le **temps** requis pour la **réalisation du produit**. Par exemple, les tâches les plus longues peuvent être mises en tête des priorités pour s'assurer que les délais seront respectés.
- Le **temps** nécessaire à certaines **opérations** : repos, pousse, refroidissement, tempérage, décongélation, etc.
- L'**incompatibilité de la production de certains produits** avec la préparation d'autres produits. Par exemple, la confection du chocolat ne s'effectue qu'après un bon nettoyage de l'espace de travail et à un moment où il n'y a aucune particule de farine en suspension.
- La **température anticipée dans le laboratoire**. Par exemple, il convient peut-être de planifier la préparation du chocolat ou de la glace en fonction des heures de journée pour éviter les moments de hausses de chaleur.
- Le temps requis pour effectuer le travail aux **étapes subséquentes de la chaîne**. Par exemple, la réalisation des bases d'un produit peut être rapide et simple, mais représenter un défi complexe et long au moment de la décoration. Il faut alors réaliser ce produit en priorité pour laisser à l'équipe de la finition le temps de faire son travail.

Élément de compétence 1.2 et critères particuliers de performance

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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.2

Les stocks

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que la vérification des stocks constitue une étape importante de la planification du travail.

- Montrez-lui à **estimer les quantités** d'aliments nécessaires à l'exécution de son travail, et à comptabiliser les écarts entre ce qu'il lui faut et les aliments en stock.
- Montrez-lui à tenir compte, dans sa vérification des stocks, des **besoins de ses collègues**.

Montrez-lui à **vérifier les stocks** à l'aide des formulaires d'inventaire de l'entreprise.

- Rappelez-lui comment lire les étiquettes sur les produits (voir la section « Étiquetage » de la compétence 5 : conserver les aliments)
- Expliquez-lui les rubriques d'un formulaire d'inventaire; par exemple :
 - Produits;
 - Quantité en stock;
 - Quantité minimale requise (stock nominal). Il s'agit du niveau des stocks qui devrait suffire jusqu'à la réception des commandes suivantes;
 - Quantité à commander;
 - Fournisseur.

La vérification des stocks permet à l'apprenti ou à l'apprentie de **se familiariser** avec les produits, mais aussi de **mémoriser leur emplacement**.

Veillez à **responsabiliser** l'apprenti ou l'apprentie, à ne pas attendre que la personne responsable du laboratoire prenne toutes les décisions, les petites comme les grandes. La **signalisation des stocks à renouveler** est un bon exemple. Chaque membre du personnel, y compris l'apprenti ou l'apprentie, doit être en mesure d'évaluer les quantités d'aliments nécessaires pour faire son travail, puis prendre les moyens ou l'initiative afin que les quantités manquantes soient inscrites sur les listes d'achat.

- Montrez-lui comment et à qui signaler les quantités d'aliments à commander.
- S'il y a lieu, montrez-lui à remplir les bons de commande.

Inventaire périodique

Expliquez l'importance d'effectuer l'inventaire périodique des stocks :

- Pour prévenir les pertes;
- Pour éliminer, le cas échéant, les produits qui ne correspondent pas aux critères de qualité et de fraîcheur;
- Pour contrôler les coûts;
- Pour s'assurer d'avoir les aliments nécessaires aux moments opportuns.

Enseignez comment effectuer l'inventaire à l'aide du système utilisé par l'entreprise :

- Exigez que l'apprenti ou l'apprentie rapporte tout écart important entre les stocks réels et ce qui est répertorié;
- Définissez au préalable ce qui constitue un écart important en donnant des exemples.

Élément de compétence 1.3 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.3

Quantités à produire

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie qu'il est important de **regrouper** le plus possible des productions pour accroître l'efficacité. Montrez-lui à estimer la quantité à produire d'une préparation de base ou d'un produit en fonction des différents besoins :

- Les exigences de la production journalière et des commandes spéciales;
- Les prévisions de la semaine et des semaines à venir;
- Les besoins des autres membres de l'équipe pour un même type de préparation;
- Les quantités en stock;
- Autres.

Recettes

Expliquez-lui comment **consulter les recettes** qui devront être préparées, de manière à planifier le travail. Évidemment, plus la compétence 2 (réaliser des préparations de base) sera acquise, moins il ou elle aura besoin de consulter ces recettes, et plus il lui sera facile d'anticiper le travail à faire dans toute sa complexité.

Calcul des quantités d'ingrédients de la recette

Montrez-lui comment **convertir les quantités des recettes** en fonction des quantités à produire. La capacité d'effectuer ce calcul s'acquiert avec le temps et l'expérience.

- Apprenez-lui l'art de convertir (doubler, quadrupler, etc.) les recettes en utilisant la règle de trois.
- Montrez-lui à utiliser avec aisance les unités de mesure (poids, volume et longueur) et à les convertir facilement. Par exemple, il ou elle doit être en mesure de convertir des « l » en « dl », en « cl » ou en « ml ».

Incitez la personne à se poser des questions sur le résultat de ces calculs : « Est-ce normal, plausible, vraisemblable »?

Le **défi du pâtissier ou de la pâtissière** consiste à :

- **agencer** et à **synchroniser la séquence** de toutes ces opérations de façon à arriver au produit final au moment voulu;
- rendre cet agencement d'opérations le plus efficace possible;
- utiliser son temps de travail de façon optimale en évitant les temps morts.

Cette capacité de « **logistique** » s'acquiert avec le temps et l'expérience. Le rôle du compagnon ou de la compagne est important dans cet apprentissage.

- Décrivez clairement l'**objectif** à atteindre (une recette, un décor, une livraison, etc.). C'est très important pour que l'apprenti ou l'apprentie visualise le « fil d'arrivée ». Rappelez-lui que l'objectif ultime est la livraison des produits au moment opportun pour s'assurer de la satisfaction de la clientèle.
- Au début du programme, organisez vous-même la séquence de travail. Profitez de chaque occasion pour expliquer vos choix et vos décisions. Plus vous prendrez le temps d'amener l'apprenti ou l'apprentie à comprendre les raisons justifiant votre organisation du travail, plus rapidement il ou elle pourra devenir autonome.
- Indiquez-lui dans quelle séquence les étapes ou opérations doivent être effectuées pour optimiser l'efficacité tout en respectant les recettes. Expliquez-lui pourquoi telle étape vient avant telle autre et non l'inverse.
- Montrez-lui comment **estimer le temps nécessaire** pour franchir chacune des étapes.
- Précisez quelles sont les étapes critiques ou déterminantes. Expliquez-lui pourquoi elles le sont. Par exemple :
 - Telle étape requiert une attention particulière;
 - Telle autre étape, une erreur est difficilement récupérable et retarde la production;
 - Telle autre étape doit être franchie au moment même où sont effectuées d'autres opérations, ce qui demande plus de vigilance et de synchronisme.

Évidemment, il s'agit là d'une des aptitudes les plus complexes à acquérir. Vous devrez attendre que l'apprenti ou l'apprentie ait suffisamment d'expérience pour l'amener à ce niveau.

Élément de compétence 1.4 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 des pesées
- ◇ Mise en condition adéquate des ingrédients
- ◇ Respect des températures

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 1.4

Matériel et équipements

Enseignez à l'apprenti ou l'apprentie à **s'installer** à l'endroit approprié pour la tâche à accomplir. Montrez-lui à :

- choisir et à préparer, selon les recommandations du fabricant, **l'équipement approprié** (petit ou gros) en tenant compte de la recette et de la quantité à produire;
- **organiser son espace de travail** le plus simplement possible et à ne pas s'éparpiller.

Apprenez-lui à sortir le matériel requis **au fur et à mesure**. Cette façon de travailler permet de :

- être plus efficace parce que personne ne risque de s'empêtrer dans un fouillis;
- rendre le matériel ou l'équipement disponible à toute l'équipe.

Vérification de l'état et de la salubrité des équipements et du matériel

Enseignez-lui à toujours porter une attention rigoureuse à la propreté du matériel et des équipements avant de les utiliser. Incitez la personne :

- À faire preuve de **jugement** et à toujours demander ce qui peut être une source de contamination. Par exemple :
 - Les récipients pour monter les blancs d'œufs en neige doivent être exempts de matières grasses, car elles entraveraient la montée des blancs;
 - Le haut du batteur doit être exempt d'huile.
- À **corriger** la situation le cas échéant.

Mesurage des quantités d'ingrédients et des préparations de base

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie :

- À **choisir** les ingrédients et les préparations de base appropriés;
- À **peser** (solide) ou à **mesurer** (liquide) adéquatement tous les ingrédients;
- À respecter à la lettre les quantités calculées pour les recettes.
 - Expliquez les conséquences dans le cas contraire.
 - Rappelez que la pâtisserie est une science exacte. Plus les quantités d'une recette sont petites, plus il faut être précis dans les mesures des ingrédients. Par exemple, 5 g et 7 g de poudre à lever sont des mesures différentes qui amèneront des résultats différents.
- À soustraire systématiquement la « **tare** » (poids du récipient).
- À sélectionner la bonne **unité de mesure** sur les balances électroniques : une livre et un kilo sont des quantités très différentes.

Mise en condition des ingrédients aux fins de la préparation

Sensibilisez la personne au fait que, pour certaines recettes, il y a des étapes préalables à la pesée ou la mesure de certains ingrédients, par exemple :

- La clarification des œufs;
- La préparation du beurre pommade;
- La fonte du chocolat;
- Etc.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 1

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les situations d'apprentissage portant sur la planification et l'organisation du travail se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Elles constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En accord avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de planifier et d'organiser le travail :
 - Avec succès et assurance;
 - À plusieurs reprises : pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que ce dernier n'est pas dû au hasard;
 - En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi il ou elle le fait. L'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir expliquer la raison d'être de ses gestes;
 - Sans avoir à être supervisé ou supervisée dans l'exécution de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier avec assurance la responsabilité complète de prendre et de transmettre les commandes.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module. Le carnet doit être signé par :
 - le compagnon ou la compagne;
 - l'apprenti ou l'apprentie;
 - la personne responsable dans l'entreprise – l'employeur.

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 de pâtisserie habituels

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

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 2
<ul style="list-style-type: none">◇ Sens de l'organisation, ordre et méthode◇ Précision, régularité, soin, minutie◇ Souci de la qualité◇ Souci d'optimiser son efficacité et la rentabilité de l'établissement◇ Rigueur dans le suivi du mode de préparation des recettes◇ Sens de l'observation◇ Vigilance et attention◇ Autonomie et esprit de décision◇ Esprit de concertation avec les collègues◇ Sens de la propreté◇ Sens des responsabilités et conscience professionnelle

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 2
<ul style="list-style-type: none">◇ Connaissance des matières premières et de l'interaction entre elles◇ Connaissance des recettes de base◇ Connaissance de la méthode de travail pour chaque recette◇ Règles et procédures d'hygiène et de salubrité

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 2

Le niveau de complexité et de difficulté des préparations de base qui sont confiées à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et ses acquis.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

Au début :

- Pâtes battues (sauf pâte à choux et pâte à base de blancs d'œuf)
- Pâtes friables
- Crèmes et garnitures simples

Lorsqu'une certaine expérience est acquise :

- Pâtes feuilletées
- Pâtes levées
- Pâtes à choux
- Pâtes à base de blanc d'œuf

Lorsque la personne est plus expérimentée :

- Mousses et autres crèmes et garnitures complexes
- Préparation du chocolat
- Cuisson du sucre
- Pâtes levées feuilletées

Élément de compétence 2.1 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.1

Mode de préparation de la recette

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à reconnaître facilement les **types** de pâte friables et leurs **usages**. Dites-lui de se référer à la page 44 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*.

- Pâte brisée et pâte à foncer
- Pâte sablée et pâte sucrée

Montrez-lui à suivre avec rigueur la **méthode de préparation** et l'ordre d'incorporation des ingrédients de la recette. Précisez notamment :

- L'importance d'utiliser une **farine faible** en gluten.
- Le rôle de la **matière grasse** dans la friabilité de la pâte.
- Le rôle de la **température** de la matière grasse.
- L'utilité de garder une portion de liquide pour compenser certaines variations dans le taux d'humidité de la farine.

Confection des pâtes

Enseignez les différentes **techniques de confection** : pétrir, fraser/fraiser, sabler, crémer et mélanger. Dites à l'apprenti ou l'apprentie de se référer aux pages 38 et suivantes du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*. Expliquez que :

- Le **pétrissage** d'une pâte friable est davantage un mélange délicat des ingrédients qu'un véritable pétrissage. Il faut que la pâte soit homogène et sans particules, sans plus. Elle ne doit pas non plus être trop sablée;
- Le **frassage/fraisage** est réalisé afin de s'assurer que le mélange est bien homogène.

Décrivez les **erreurs les plus fréquentes** et montrez comment les éviter :

- **Trop mélanger la pâte.** Expliquez :
 - Qu'il s'agit là de l'erreur la plus courante;
 - Qu'un pétrissage trop généreux développe le gluten, ce qui rend la pâte élastique et moins friable;
 - Que lorsque la pâte est trop élastique, il faut la laisser reposer plus longtemps afin qu'elle perde son élasticité.
- **Matière grasse trop chaude ou trop molle.** Sensibilisez la personne au fait que le beurre est la matière grasse la plus difficile à travailler. Pour que les pâtes soient bien friables, le beurre doit être froid;
- **Mélange non homogène**, irrégulier;
- **Mesures inadéquates** des ingrédients;
- Temps de **repos trop court** compte tenu de la masse totale de pâte ou de la température initiale de celle-ci.

Montrez également les techniques optimales pour **faire reposer la pâte** :

- Couper la pâte en sections et l'étaler pour en répartir la masse;
- Couvrir ou filmer la pâte pour éviter qu'elle croûte;
- Faire reposer la pâte en chambre froide.

Qualité et consistance des pâtes

Montrez comment évaluer la qualité des différentes pâtes friables. La capacité de juger adéquatement le résultat de son travail vient avec l'expérience. Les critères de qualité sont :

- Friabilité;
- Légèreté;
- Homogénéité (absence de grumeaux ou de particules de matière grasse);
- Absence de corps, selon le type de pâte friable.

Élément de compétence 2.2 et critères particuliers de performance

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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.2

Mode de préparation de la recette

Invitez l'apprenti ou l'apprentie à lire, dans le *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*, les pages 45 et 46 sur les pâtes **feuilletées**, les pâtes **levées** et les pâtes **levées et feuilletées**.

Décrivez les caractéristiques de chacun de ces types de pâtes en indiquant quels produits ils permettent de fabriquer ainsi que le principe de fabrication de chacun d'eux.

Pâtes feuilletées	Pâtes levées	Pâtes levées feuilletées
<ul style="list-style-type: none">• Feuilletage régulier• Feuilletage inversé	<ul style="list-style-type: none">• Pâte à brioche• Pâte à baba• Pâte à pain de mie	<ul style="list-style-type: none">• Pâte à croissant et à chocolatine• Pâte à danoise

Décrivez les **ingrédients** des pâtes et leurs **rôles**, et enseignez entre autres les notions suivantes :

- Les différents types de farines;
- La levure pour les pâtes levées et levées feuilletées (voir à cet effet la page 15 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*);
- Les autres ingrédients : sel, matières grasses, œufs, sucre, améliorants et autres;
- Les températures;
- L'hydratation.

Enseignez comment **préparer la détrempe** des pâtes en suivant la recette. Montrez notamment :

- À utiliser, pour les pâtes **feuilletées**, un mélange de farine **forte** et **faible** en gluten;
- À utiliser, pour les pâtes **levées** et **levées feuilletées**, une farine **forte** en gluten;
- À éviter de mettre en contact le sucre et le sel avec la levure avant le début de la confection.

Expliquez le **principe du développement des pâtes**.

- Pâtes **feuilletées** :
 - L'humidité contenue dans la pâte se transforme en vapeur lors de la cuisson. Comme le gras imperméabilise chacune des couches de la pâte tourée, cette vapeur reste emprisonnée entre les couches et prend de l'expansion en raison de la chaleur. C'est ce qui permet de donner du volume au produit.
 - À ce sujet, dites à l'apprenti ou l'apprentie de se référer à la rubrique « tourer » de la page 39 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*.
- Pâtes **levées** :
 - Ces pâtes contiennent de la levure. Celle-ci réagit au contact avec l'humidité, la farine et le sucre et commence à produire des gaz sous l'effet de la chaleur.
 - Plus la pâte est travaillée, plus le gluten devient élastique. Il forme une enveloppe hermétique emprisonnant les gaz produits par la levure, ce qui fait lever la pâte. De plus, à la chaleur de la cuisson, ces gaz prennent de l'expansion et font gonfler davantage la pâte.
- Pâtes **levées feuilletées** : la pâte lève à la fois par l'action de la levure et par le gonflement de la vapeur emprisonnée entre les couches de tourage.

Confection et pétrissage des pâtes

Décrivez les **méthodes de confection** propres à chaque type de pâte. Par exemple, tous les ingrédients peuvent être intégrés ensemble, ou encore, la matière grasse peut être incorporée avant le pétrissage ou à la fin.

Expliquez que l'intégration des **ingrédients secs supplémentaires** (raisins, noix, chocolat, etc.) se fait à la fin du pétrissage seulement. Cette opération doit s'effectuer en vitesse lente pour les raisons suivantes :

- Conserver la structure de la pâte;
- Assurer une bonne répartition des ingrédients ajoutés;
- Assurer l'intégrité des ingrédients ajoutés.

Décrivez le **rôle du pétrissage** dans la confection des pâtes.

- Enseignez les différentes techniques de pétrissage : à la main, au pétrin, au batteur-mélangeur ou au robot multifonction (robot-coupe).
- Indiquez la durée et la vitesse de pétrissage pour chaque technique et chaque type de pâte. Par exemple, les pâtes levées et levées feuilletées nécessitent un pétrissage plus généreux pour que le gluten puisse se développer.
- Au besoin, rappelez le rôle du réseau gluténique dans le développement des pâtes levées et levées feuilletées.

Expliquez que la **principale erreur** rencontrée consiste à **trop mélanger** la pâte :

- Cela a pour effet de développer le gluten et de rendre la préparation trop élastique et moins friable. Montrez à la pétrir suffisamment, mais pas trop.
- Expliquez que le pétrissage optimal est une des compétences les plus délicates à acquérir en pâtisserie.

Pâtes feuilletées

Enseignez comment confectionner la pâte feuilletée. Expliquez que pour ce type de pâte, il est particulièrement important de ne pas trop développer le gluten, car sinon, elle sera trop élastique et difficile à tourner. De plus, elle se développera moins bien au four.

Pâtes levées et levées feuilletées

Enseignez comment confectionner les pâtes levées et levées feuilletées. Montrez notamment :

- À **ajuster la quantité de liquide** pour obtenir la texture de pâte désirée.
 - Rappelez que l'humidité de la farine varie avec le temps.
 - Selon les années, le climat et les moissons, les grains peuvent varier.
 - Il faut mettre presque toute l'eau au début du pétrissage et en conserver une certaine quantité pour compenser les variations du taux d'humidité de la farine. Expliquez que s'il n'y a pas assez d'eau au début du pétrissage, la farine « brûle ».
- À effectuer un **pétrissage généreux** de la pâte pour développer le gluten, mais sans trop exagérer afin de ne pas la « surchauffer ».

Insistez sur l'importance de **contrôler les températures**.

- Montrez à ajuster la température **de la farine et des liquides** (eau, œufs, lait) en fonction de celle du laboratoire.
- Montrez également à vérifier la température **de la pâte** avant la fin du pétrissage.
 - La pâte ne doit être ni trop chaude, ni trop froide. Idéalement, elle devrait être à **24 °C**.
 - Lorsqu'elle est **trop chaude**, elle fermente trop vite. On dit alors qu'elle « pourrit » (mousse trop vite). Elle peut alors être récupérée en la mettant au froid.
 - On dit qu'elle est « **morte** » lorsque tout le gaz carbonique s'en est échappé. Alors, elle gonfle moins bien ou plus du tout; elle aura un goût de fermentation prononcée et sa couleur sera terne.
 - Lorsqu'elle est **trop froide**, elle pousse plus lentement.
- Expliquez que lorsque le batteur-mélangeur ou le robot multifonction (robot-coupe) est utilisé au lieu du pétrin, il faut surveiller plus étroitement la température de la pâte, car le frottement de la lame peut l'échauffer.

Pâtes levées feuilletées

Expliquez que les pâtes levées feuilletées sont confectionnées sensiblement de la même façon que les pâtes levées. Toutefois, le pétrissage est plus important pour favoriser davantage le développement du gluten.

Les spécificités des pâtes levées feuilletées sont les suivantes :

- Elles contiennent moins de matière grasse que la pâte feuilletée, soit environ 25 % de la masse, contre 50 % pour la pâte feuilletée.
- La matière grasse est introduite au tourage.

Qualité et consistance des pâtes (avant tourage)

Montrez à évaluer la **qualité** des pâtes avant d'effectuer le tourage. L'apprenti ou l'apprentie doit tout particulièrement apprendre à sentir leur **texture** et leur **consistance**.

Pâtes feuilletées

Une pâte feuilletée doit être ni trop molle (sinon il n'y aura pas de feuilletage), ni trop dure (difficile à tourer). Sa qualité se reconnaît aux critères suivants :

- Homogène.
- Tendre et de même texture que la matière grasse de tourage.
- Reposée, souple, non élastique, fleurée adéquatement.

Pâtes levées et levées feuilletées

Montrez les principales caractéristiques d'une pâte levée et levée feuilletée :

- Lisse.
- Homogène.
- Se détache des parois du batteur-mélangeur.
- S'étire sans se déchirer et laisse voir un voile de gluten.
- La pâte levée est plus élastique que la pâte feuilletée.

Tourage des pâtes

Enseignez la **technique du tourage** des pâtes feuilletées et levées feuilletées. Montrez notamment :

- À abaisser la pâte à l'aide du laminoir de façon progressive afin de ne pas mélanger le beurre à la pâte, auquel cas le feuilletage ne se développerait pas.
- À détailler la pâte abaissée en rectangle bien formé. Expliquez pourquoi il faut éviter qu'elle soit de forme inégale.
- À utiliser une matière grasse de texture et de température appropriées lors du tourage :
 - Lorsque la matière grasse est trop ferme, la pâte se déchire.
 - Lorsqu'elle est trop molle, elle s'intègre à la pâte.
- À étaler la matière grasse uniformément sur toute la surface de la pâte. Expliquez que cela peut avoir une incidence sur le développement du produit ou le fondant en bouche.
- À bien replier la pâte de façon que le beurre soit réparti uniformément. Dans le cas contraire, il y aura une incidence sur le développement et le fondant du feuilletage.

Expliquez que le **nombre de tours** donné à la pâte varie du simple au double selon :

- Le type de produit.
 - Les pâtes feuilletées peuvent être tourées de 5 à 6 fois.
 - Les pâtes levées feuilletées sont tourées en moyenne trois fois seulement. Expliquez qu'à chaque tour, la matière grasse a tendance à s'incorporer à la pâte. Si on tourne trop la pâte, elle risque de trop s'affiner et d'être incorporée complètement à la détrempe (effet brioché), ce qui peut nuire à la texture.
- La méthode de travail propre à l'entreprise.
- La recette et les ingrédients utilisés, notamment le type de matière grasse.

Expliquez l'importance du **temps de repos** de la pâte entre chaque tour ou chaque deux tours : elle doit perdre de son élasticité pour pouvoir être travaillée. Montrez notamment :

- À diviser la pâte pour la laisser reposer avant le tourage.
- À réfrigérer la pâte entre les tours pour conserver la matière grasse froide et éviter que celle-ci s'incorpore au reste des ingrédients.
- À laisser la pâte reposer suffisamment avant chaque tourage. Expliquez qu'il faut résister à la tentation de réduire les temps de repos pour satisfaire aux besoins pressants de production.
- À prévoir le temps qui sera requis pour toutes ces phases de repos.

Particularités du tourage des pâtes levées feuilletées

Contrairement aux pâtes feuilletées, les pâtes levées feuilletées se développent avant la cuisson. Montrez comment **contrôler la fermentation pendant le tourage** :

- Le laboratoire doit préférablement être climatisé pour éviter que la chaleur ambiante accélère la pousse pendant le tourage de la pâte.
- Il faut effectuer chaque tour en procédant rapidement pour éviter de réchauffer les ingrédients en les travaillant trop longtemps.
- Les matières (la pâte et la matière grasse) doivent être froides. Entre chaque tourage, la pâte doit retourner en chambre froide pour que sa pousse ralentisse.

Pointage des pâtes levées et levées feuilletées

Le contrôle de la fermentation est une des étapes essentielles de la confection des pâtes levées et levées feuilletées.

Décrivez le **rôle du pointage** :

- Il donne de la souplesse et de l'élasticité à la pâte.
- Il donne du goût en raison de l'action des levures.

Enseignez à l'apprenti ou à l'apprentie **comment contrôler la fermentation** de la pâte. Montrez notamment :

- Comment **contrôler l'étuveuse ou la chambre de pousse** :
 - La température.
 - Le niveau d'humidité.
- À appliquer un **temps de pointage** en tenant compte de la masse et de la température de la pâte une fois pétrie. Rappelez qu'idéalement, elle doit être à 24 °C.
 - Si elle est trop chaude, il faut l'étaler le plus finement possible et la mettre au froid pour bloquer la fermentation.
 - Si elle est trop froide, la laisser à température ambiante pour qu'elle se réchauffe.
- À reconnaître la texture des pâtes pour évaluer si elles sont à point.

Expliquer le **rôle du rabat** après le pointage :

- Enlève le gaz carbonique.
- Donne de l'oxygène à la levure.
- Favorise la multiplication de la levure.

Si la cuisson de la pâte n'est pas immédiate, montrez à envelopper la pâte dans du plastique alimentaire pour l'empêcher de croûter.

Élément de compétence 2.3 et critères particuliers de performance

2.3 Préparer des pâtes battues

- Suivre le mode de préparation de la recette
- Confectionner les pâtes (mélanger; crémer; 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.3

Décrivez à l'apprenti ou à l'apprentie les **types de pâtes battues** et leurs usages, et expliquez les méthodes de préparation et de confection propres à chacune d'entre elles (pages 47 et 48 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*) :

- Pâte à biscuit (cuillère, roulade, joconde, succès et dacquoise)
- Pâte à gâteau (génoise et éponge)
- Pâte à choux
- Pâte à madeleine
- Pâte à quatre-quarts
- Autres pâtes battues

Préparation et confection

Expliquez les deux **principes de développement** des pâtes battues :

- **Œufs montés** (blancs en neige ou mélange sucre/œuf) : les bulles d'air incorporées dans la pâte se dilatent à la cuisson, ce qui la fait gonfler (voir la page 47 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*).
- **Poudre à lever** : incorporée à la pâte, elle réagit à l'humidité et à la chaleur (voir la page 16 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*) :
 - Une fois la poudre humidifiée par un liquide, la réaction chimique démarre et la préparation doit être cuite sans tarder.
 - Cette réaction chimique produit du dioxyde de carbone (gaz carbonique), ce qui fait gonfler la pâte.
 - La chaleur de la cuisson dilate le gaz, ce qui contribue à augmenter le volume du produit. De plus, la chaleur accélère la réaction chimique.

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à **suivre rigoureusement les recettes des pâtes battues**. Rappelez ou expliquez :

- Que tout écart dans le dosage des ingrédients affectera le produit fini.
- Qu'il est important de suivre l'ordre et la méthode d'incorporation des ingrédients.
- Que les pâtes battues, à l'exception de la pâte à chou, contiennent une **farine faible** en gluten. Une farine forte donnerait trop de corps à la pâte et en empêcherait le développement.
- Que, sauf exception, les pâtes battues se préparent avec des **ingrédients tempérés**, à défaut de quoi, une fois mélangés, les ingrédients se sépareraient.
- Qu'il faut soit crémier, soit fouetter le mélange, comme l'exige le type de préparation.

Pâtes battues (sauf pâte à chou)

Expliquez que la réussite d'une **pâte battue** repose sur trois facteurs importants :

- La **qualité des œufs montés** (blancs en neige ou jaunes/sucre) : ceux-ci doivent contenir suffisamment d'air. Rappelez ou expliquez :
 - Que la cuve dans laquelle se fait le montage doit être bien propre et exempte de matière grasse sinon, les blancs ne monteront pas.
 - Que les blancs ne doivent surtout pas contenir de jaune.
 - Que lorsque les blancs sont trop montés (trop d'air), ils deviennent granuleux et ne se mélangent plus.
 - Que les œufs montés pour les pâtes à biscuit doivent être légers mais fermes. Il faut pouvoir former des « pics mous » ou « becs d'oiseau » à la surface.
 - Comment monter le mélange jaunes/sucre en le chauffant au bain-marie pour faire fondre le sucre. Il ne faut pas dépasser 50 °C, pour éviter de cuire les œufs, mais le sucre doit être fondu.
- La **délicatesse et la rapidité** de l'incorporation des autres ingrédients aux œufs montés. Montrez :
 - À incorporer les ingrédients aux œufs montés aussitôt que ceux-ci sont prêts, c'est-à-dire tant qu'ils sont encore souples et malléables. Expliquez que les blancs d'œufs montés ont tendance à coaguler.
 - À incorporer les ingrédients aux œufs montés avec une corne ou une spatule souple.
 - À faire des gestes précis, délicats et efficaces.
 - À travailler rapidement sinon, l'appareil à biscuit peut se liquéfier.
- **L'absence de délai** entre la préparation des pâtes battues et leur cuisson (à l'exception du gâteau éponge).

Pâte à chou

L'apprentissage de la confection de la pâte à chou est relativement difficile.

- Rappelez qu'il faut utiliser une **farine forte** en gluten pour la pâte à chou.
- Expliquez l'importance de porter le liquide à ébullition avec la matière grasse et d'incorporer la farine dans le liquide bouillant en dehors du feu. Ainsi, l'amidon se gonfle, ce qui permet à la pâte à chou de se développer au four.

- Enseignez à bien **dessécher la pâte** en la cuisant sur la cuisinière avant d'incorporer les œufs.
 - Expliquez que la pâte doit être « desséchée » pour en extraire le surplus d'humidité et faire en sorte qu'elle absorbe celle des œufs à l'étape suivante.
 - Pour que l'amidon gonfle, la pâte doit être chauffée jusqu'à 95 °C.
 - Si cette température n'est pas atteinte, les grains d'amidon ne gonflent pas suffisamment et ne peuvent pas absorber la quantité d'œufs nécessaire à la préparation.
 - Si la pâte est trop chauffée, l'amidon perd sa propriété collante et les choux ne se développeront pas pendant la cuisson au four.
 - La pâte est prête lorsqu'elle se détache des parois de la casserole et qu'elle ne colle plus à la spatule.
- Montrez à **arrêter la cuisson** de la pâte une fois qu'elle est desséchée en la transvasant dans un autre récipient. Rappelez que la chaleur emmagasinée dans la casserole continue de cuire la préparation même si elle est retirée du feu.
- Montrez comment **incorporer les œufs progressivement** (ex. : technique « moitié-moitié ») pour réhydrater la pâte et incorporer de l'air. Expliquez que l'incorporation de la dernière portion d'œufs est parfois délicate, car le dessèchement n'est pas toujours régulier et la quantité d'œufs pour réhydrater l'empois n'est pas toujours celle de la recette. Il faut alors l'incorporer petit à petit en contrôlant rigoureusement la qualité et la texture de la pâte (voir ci-dessous).

Contrôle de la qualité et la consistance des pâtes

Les critères de qualité des pâtes battues sont les suivants :

- Pâtes à biscuit, gâteau éponge et génoise :
 - Légèreté (aéré).
 - Homogénéité.
 - Bon développement.
- Quatre-quarts, madeleines et gâteaux de voyage : pâte crémeuse.

Quant à la **pâte à choux**, elle doit présenter les qualités suivantes :

- Homogène.
- Souple.
- Coule avec difficulté de la spatule.
- Forme des pointes qui ne s'affaissent pas (« bec d'oiseau »).
 - Si la pointe est trop sèche et cassante, il manque d'œuf.
 - Si la pointe est coulante ou s'affaisse, la pâte est trop liquide (trop d'œuf).

Élément de compétence 2.4 et critères particuliers de performance

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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.4

Préparation de la recette

Décrivez à l'apprenti ou à l'apprentie les **types de crèmes et de garnitures** et leurs usages. Indiquez que certaines préparations sont cuites, alors que d'autres sont crues. Expliquez les méthodes de préparation propres à chacune (pages 49 à 51 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*) :

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

Montrez à **suivre rigoureusement la recette**, et notamment :

- À respecter scrupuleusement le dosage d'ingrédient prescrit.
- À incorporer les ingrédients selon la séquence indiquée.
- À respecter, s'il y a lieu, les températures de cuisson à l'aide d'un thermomètre. Décrivez les problèmes pouvant survenir en raison d'un contrôle inapproprié de la chaleur.
- À transvaser une préparation cuite dans un récipient froid afin d'en arrêter la cuisson. Rappelez que la chaleur emmagasinée dans la casserole continue de cuire la préparation même si elle est retirée du feu.

Pour chacun des types de préparation, enseignez le mode de préparation et vos **trucs du métier**. Par exemple, montrez ces méthodes :

- Comment **mélanger différentes textures**. Ne s'incorporent bien que les corps qui ont une texture semblable ou proche.
- Comment **blanchir le mélange jaunes d'œufs et sucre**. Expliquez qu'il faut malaxer rapidement les ingrédients et utiliser ce mélange sur le champ, car le sucre cuit les œufs.
- Pour la **crème anglaise**, au moment de la cuisson, mélanger suffisamment l'appareil afin d'éviter une coagulation prématurée des jaunes.
- Pour la **crème au beurre**, faire attention à la température de l'appareil de base par rapport à celle de la matière grasse ajoutée. Le mélange et le beurre doivent être tempérés.
- Pour la **meringue**, respecter les conditions de température de cuisson du sucre (voir l'élément de compétence 2.6 : *Cuire du sucre*). Montrez notamment les techniques propres à chaque type de meringue.
- Pour la **crème pâtissière** :
 - Bien mélanger d'un mouvement rapide les œufs, la fécule et le sucre pour éviter la formation de grumeaux lorsque le mélange est chauffé.
 - Mettre une portion du sucre dans la casserole pour faire bouillir le lait et empêcher qu'il attache au fond du récipient.

Expliquez que l'application des règles **d'hygiène et de salubrité** est particulièrement importante lorsqu'il est question de crèmes et de garnitures, surtout celles contenant des œufs, du lait et autre produits laitiers. Elles exigent une propreté parfaite en raison des risques liés à la salmonelle et autres pathogènes.

- L'apprenti ou l'apprentie doit bien **se laver les mains et les avant-bras** au moment de leur préparation.
- Certaines des préparations sont **sensibles à la chaleur**. Montrez :
 - À bien contrôler la température, pendant leur cuisson, à l'aide d'un thermomètre.
 - À refroidir rapidement les préparations cuites. Recommandez l'utilisation de récipients favorisant une réfrigération efficace.
 - À conserver les préparations à une température inférieure à 4 °C, en n'oubliant pas de les recouvrir d'un film plastique.
- La cuisson de certaines des préparations sert de procédé de **pasteurisation**. Rappelez que ce procédé requiert une température (environ 85 °C) et un temps de cuisson suffisant (environ de 3 à 5 minutes) pour éliminer les bactéries (voir la page 92 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*).
- Certaines préparations, comme la **crème bavaroise**, nécessitent l'incorporation d'ingrédients crus après la cuisson. Les règles d'hygiène doivent alors être appliquées avec encore plus de vigilance.

Expliquez que la **ganache** est une émulsion d'un liquide (lait de la crème) avec deux corps gras (chocolat et gras de la crème).

- Décrivez ce qu'est une émulsion et expliquez son mode de fabrication. Insistez sur son importance pour éviter que les deux corps gras se séparent.
- Enseignez les techniques de préparation de la ganache. Montrez notamment à mélanger la préparation sans incorporer d'air. Expliquez que l'air rend le mélange plus sec, plus sablonneux.

Décrivez à l'apprenti ou à l'apprentie les **mousses** et leurs usages (pages 62 et suivantes du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*). Enseignez comment réaliser les cinq principales recettes décrites dans ces pages.

- Rappelez l'importance de contrôler rigoureusement les températures.
- Expliquez le rôle du gélifiant dans la confection des mousses.
- Expliquez que la crème montée utilisée dans les mousses doit avoir une texture molette et former des becs d'oiseaux. Elle ne doit donc pas être ferme ou trop montée.

Contrôle de la qualité de la préparation

Montrez à évaluer toutes les **caractéristiques organoleptiques** des crèmes et des garnitures, c'est-à-dire l'ensemble des critères avec lesquels il est possible de les apprécier par les sens : l'apparence, l'odeur, le goût, la texture, la consistance, etc.

En ce qui concerne la texture, ces préparations doivent être en général :

- Lisses et homogènes (sans grumeaux);
- Crémeuses;
- Foisonnement attendu.

Élément de compétence 2.5 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.5

Invitez l'apprenti ou l'apprentie à lire les pages 20 à 21 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec* sur la mise au point du chocolat.

Décrivez :

- La différence entre un **chocolat de laboratoire** et un **chocolat de couverture**, ainsi que leurs usages respectifs;
- Les **types de chocolat** de couverture et leurs usages :
 - Mi-amer et amer;
 - Lacté (au lait);
 - Ivoire (blanc) ou de couleur.

Expliquez ce que sont les trois pires ennemis du chocolat :

- **Les liquides et la vapeur du bain-marie.** Ils ont la propriété d'épaissir ou de faire prendre en masse le chocolat. Montrez :
 - À utiliser du matériel bien sec;
 - À éviter les projections d'eau du bain-marie quand celui-ci est en ébullition;
 - À s'assurer que l'humidité accumulée sur le cul-de poule du bain-marie ne « contamine » pas le chocolat ou les surfaces de travail;
 - À s'assurer que l'hygrométrie du laboratoire est optimale (55 % d'humidité) au moment de travailler le chocolat. Expliquez qu'une tempéreuse fonctionnant en continu incorpore, à la longue, l'humidité ambiante dans le chocolat. C'est ce qui explique pourquoi, en fin de journée, il a tendance à épaissir.
- **La farine.** Non seulement elle fait perdre de la fluidité au chocolat, mais elle le fait également rancir plus rapidement. Montrez :
 - À vérifier que le matériel utilisé est très propre;
 - À s'assurer qu'il n'y a pas de particules de farine en suspension dans le laboratoire au moment de travailler le chocolat.

- **L'air.** Rappelez que, comme pour la ganache, il faut travailler le chocolat de façon à incorporer le moins possible d'air.
 - Les bulles d'air tendent à épaissir le chocolat.
 - L'utilisation d'une spatule est prescrite pour le remuer. Il ne faut pas utiliser de fouet.

Fonte du chocolat

Montrez comment fondre le chocolat au **bain-marie** ou à l'aide d'une **tempéreuse**. Expliquez :

- Que chaque type de chocolat a sa propre **température de fonte**, inscrite sur l'emballage du fournisseur.
 - Ne pas dépasser cette température pour éviter que le chocolat brûle.
 - Ne jamais fondre un chocolat directement sur le feu, parce que le contact direct avec la source de chaleur le brûlerait.
- Que la poudre de lait contenue dans le chocolat lacté, ivoire ou de couleur est sensible à la chaleur. Le respect des températures prescrites par le fabricant évite qu'il caramélise (et donne un goût de caramel) ou épaississe.
- Qu'il faut remuer constamment le chocolat pour que :
 - La température de la masse reste uniforme;
 - Les différents types de cristaux qu'il contient se répartissent uniformément.

Mise au point du chocolat

Indiquez que la mise au point ou le tempérage du chocolat a pour but d'obtenir un produit cristallisé et, au final, de qualité optimale.

Expliquez que le **beurre de cacao** contenu dans le chocolat est composé de **différents types de cristaux**. Ceux-ci ont une température de fonte (fusion) et une température de cristallisation (solidification) qui diffèrent.

Parmi ces cristaux, le **cristal de type bêta** est celui qui intéresse le chocolatier :

- Il est le plus stable des cristaux du beurre de cacao;
- Il ne fond pas à température ambiante, mais dans la bouche;
- Il a un aspect brillant, une structure cassante et résistante;
- Il se rétracte au froid, ce qui permet le démoulage pour ses propriétés de brillance.

Expliquez que **mettre au point le chocolat** consiste à amener les types de cristaux du beurre de cacao à se décristalliser pour se recristalliser dans la forme la plus désirée, soit la forme bêta. Pour y arriver, il faut amener successivement le chocolat à différentes températures en suivant une courbe très précise, appelée **courbe de cristallisation**. Voir à cet effet le tableau de la page 21 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*.

Décrivez les **différentes courbes** de cristallisation en fonction du **type de chocolat** utilisé, et enseignez comment mettre au point un chocolat en suivant la courbe appropriée.

Expliquez que le respect rigoureux de chacune des **étapes de la courbe de cristallisation** est essentiel pour obtenir une mise au point idéale :

1. L'étape de la **fonte** consiste à chauffer le chocolat à une température qui permet de décristalliser tous les cristaux du beurre de cacao (la technique de fonte du chocolat est présentée un peu plus haut).
2. L'étape du **tempéage au point de cristallisation** consiste à refroidir le chocolat à la température qui permet d'enclencher la cristallisation des acides gras sous la forme bêta.
 - Concrètement, en raison de cette température très spécifique, les cristaux non bêta, plus instables, sont « orientés » vers la forme bêta, plus stables, et tendent à se recristalliser sous cette forme.
 - Le processus de recristallisation bêta est alors « mis en route » : la structure de recristallisation est donnée, la dynamique est lancée.
3. L'étape de l'**utilisation** consiste à remonter la température à un degré très précis (ex. : 31 °C pour le mi-amer), c'est-à-dire suffisamment chaud pour mettre en veilleuse la dynamique de cristallisation bêta, mais pas assez chaud pour y mettre fin en brisant l'orientation bêta donnée à l'ensemble des cristaux.
 - Le chocolat peut alors être travaillé sans risque de perdre l'orientation bêta des cristaux.
 - Si la température d'utilisation est abaissée plus bas que celle prescrite, la couverture sera trop épaisse (trop de cristallisation) et difficile à travailler.
4. L'étape de **refroidissement** est celle où, une fois la couverture moulée, la température du chocolat est abaissée pour permettre aux acides gras de se cristalliser, c'est-à-dire de se solidifier. Expliquez qu'une fois lancé, le processus de recristallisation bêta n'est pas instantané, mais s'étale dans le temps, comme dans un jeu de dominos.
 - À l'étape d'utilisation, la quantité de cristaux bêta peut tourner autour de 0,05 % de la masse totale du beurre.
 - Après une heure de refroidissement, elle peut atteindre 12 % de la masse du beurre.

Au besoin, montrez la vidéo sur YouTube : *La cristallisation du chocolat* présentée par Philippe Bertrand et Martin Diez.

Montrez comment **évaluer la mise au point** du chocolat.

- **Mise au point optimale :**
 - Aspect brillant, donc cristallisation optimale;
 - Cassant;
 - Se moule et se démoule facilement;
 - Fond dans la bouche;
 - Absence de taches blanchâtres.
- **Surcristallisation :** Survient lorsque la température de mise au point descend sous le degré prescrit : non seulement il y a trop de cristaux bêta qui se forment, mais en plus, des cristaux non bêta se forment et viennent troubler la dynamique de cristallisation bêta :
 - Épaississement prématuré de la couverture;
 - Difficulté à mouler les produits en raison de l'épaisseur du chocolat, même si la température d'utilisation est la bonne;
 - Difficulté à démouler les produits;
 - Aspect blanchâtre et non brillant du produit final.
- **Sous-cristallisation :** la cristallisation bêta n'est pas (ou est mal) enclenchée parce que la température de mise au point n'est pas atteinte, elle reste au-dessus du niveau prescrit :
 - Chocolat très liquide à la température d'utilisation;
 - Au démoulage :
 - Peu de rétractation, et donc difficulté à sortir le produit du moule;
 - Produit final non brillant ou présence de points brillants, de pigmentation, de traces blanches;
 - Produit non cassant.

Élément de compétence 2.6 et critères particuliers de performance

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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 2.6

Invitez l'apprenti ou l'apprentie à lire, dans le *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*, la page 31 sur les différents types de sucres et leurs rôles, ainsi que la page 82 sur la cuisson du sucre.

Décrivez les **types de sucre** utilisés (sucre granulé, sirop de glucose, miel, fondant, etc.), ainsi que leurs rôles.

Expliquez que la « **caramélisation** » consiste à réorganiser à haute température les molécules de fructose et de glucose contenues dans le sucre pour former deux structures moléculaires de sucre complexes, l'une donnant la couleur brune, et l'autre le goût caractéristique du caramel.

Rappelez l'importance :

- De suivre rigoureusement les recettes.
- De **contrôler** rigoureusement les **températures** prescrites.

Enseignez la méthode de préparation et de mesure des **sirops**, tels que le sirop à baba, le sirop à sorbet ou le sirop à 1,260 de densité (30 °B).

Enseignez les **méthodes de cuisson du sucre**, avec ou sans eau :

- Expliquez que si on le cuit avec un peu d'eau, le sucre devient un sirop qui prend un aspect différent selon son degré de concentration. Les différentes **phases de cuisson** (type de cuisson du sucre) sont présentées au tableau de la page 82 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*.
- Montrez à utiliser :
 - Une **quantité appropriée de liquide** : s'il y en a trop, la cuisson prendra plus de temps. S'il n'y en a pas assez, il restera des cristaux de sucre dans le sirop.
 - Une source de chaleur puissante, régulière et diffusée uniformément.

- Expliquez que la principale difficulté lors de la cuisson du sucre consiste à **éviter la cristallisation** en cours de cuisson. C'est ce qui arrive lorsque le mélange masse. Montrez à utiliser :
 - Un **sucre pur**. Expliquez que les impuretés contenues dans un sucre peuvent provoquer cette cristallisation.
 - Un **matériel très propre**, et ce, pour les mêmes raisons.
 - Un **pinceau propre et mouillé, une écumoire ou louche** pour nettoyer, pendant la cuisson, le bord de la casserole, et ainsi éviter la formation de cristaux.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 2

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les situations d'apprentissage portant sur la réalisation des préparations de base se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Elles constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En accord avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de réaliser des préparations de base :
 - Avec succès et assurance.
 - À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que ce dernier n'est pas dû au hasard.
 - En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi il ou elle le fait. L'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir expliquer la raison d'être de ses gestes.
 - Sans avoir à être supervisé ou supervisée dans l'exécution de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier avec assurance la responsabilité complète de prendre et de transmettre les commandes.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module. Le carnet doit être signé par :
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable dans l'entreprise – l'employeur.

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 de pâtisserie habituels

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

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 3
<ul style="list-style-type: none">◇ Proactivité - prévoir le travail à faire et les contraintes à prendre en compte◇ Sens de l'organisation, ordre et méthode◇ Souci d'optimiser son efficacité et la rentabilité de l'établissement◇ Rigueur dans le suivi des temps de cuisson et des méthodes de travail◇ Dextérité et rapidité◇ Sens de l'observation◇ Capacité à effectuer plusieurs opérations en simultané◇ Vigilance, attention, mémoire◇ Autonomie et esprit de décision◇ Esprit de concertation avec les collègues◇ Souplesse et adaptabilité

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 3

- ◇ Les types de produits, les indicateurs pour les reconnaître avant cuisson et le résultat final attendu pour chacun.
- ◇ Les températures et les temps de cuisson des différents types de produit.
- ◇ Les caractéristiques et particularités des fours.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 3

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et ses acquis.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Travail de préparation (préparer et apprêter les produits)
 - a. Façonner et foncer
 - b. Abaisser
 - c. Déposer, verser, dresser dans des moules ou sur des plaques
 - d. Apprêter des produits pour la cuisson (appliquer des éléments de finition, appliquer une dorure au pistolet, appliquer une dorure pinceau, garnir)
 - e. Laminer
 - f. Détailler, ciseler, inciser et piquer des produits
 - g. Contrôler la fermentation
2. Travail au four
 - a. Régler, ajuster et vérifier la température du four
 - b. Vérifier les cuissons
 - c. Démouler et refroidir les produits
 - d. Enfournier – défournier
 - e. Déterminer les étapes et les temps de cuisson

Élément de compétence 3.1 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.1

Décrivez les différentes techniques de préparation des produits en vue de la cuisson. À ce sujet, invitez l'apprentie ou l'apprenti à consulter les pages 39 et 40 du *Guide de la pâtisserie au Québec*.

Montrez comment bien **préparer les moules et les plaques** pour la cuisson :

- Graisser et fariner;
- Utiliser un papier à cuisson ou un tapis en silicone.

Enseignez comment **abaisser** et **laminer** une pâte. Montrez notamment :

- **À fleurer**
 - Il ne faut pas trop fleurer afin de ne pas incorporer trop de farine à la pâte. Il est préférable de fleurer peu, mais souvent.
 - Il faut bien brosser les abaisses pour éliminer les excédents de farine qui risqueraient de brûler au moment de la cuisson.
- À bien retenir les techniques d'utilisation du **laminoin**. Il faut abaisser les pâtes progressivement. Mettez l'apprenti ou l'apprentie en garde contre la tentation de les abaisser trop rapidement pour gagner du temps.
- À laisser un temps de repos à la pâte après l'avoir abaissée pour qu'elle se détende, sinon elle risque de reprendre sa forme à la chaleur. Expliquez que le repos de la pâte réduit le rétrécissement au cours de la cuisson.

Montrez comment :

- **Verser** la pâte dans des moules. Indiquez comment obtenir une uniformité du produit :
 - Mesurer la pâte au volume ou au poids;
 - Utiliser un patron ou un modèle.
- **Dresser** à la poche et au cornet. Indiquez tout particulièrement :
 - Quelles sont les douilles à utiliser selon les produits à confectionner;
 - Comment mettre en poche la pâte;
 - Comment dresser la pâte à choux lorsqu'elle est encore chaude, car cela aide à son développement pendant la cuisson.
- **Détailler des produits**
 - Pour s'assurer de l'uniformité des produits, il faut contrôler le poids de la pâte à tous les 10 ou 15 produits détaillés advenant qu'un patron de coupe ne soit pas utilisé.
 - Conserver les retailles de pâte afin d'en faire des fonds.
- **Foncer une pâte**
 - Expliquez que la pâte doit être froide au moment de la foncer.
 - Soulignez qu'il s'agit d'une technique difficile à maîtriser. Invitez l'apprenti ou l'apprentie à la pratiquer régulièrement pour acquérir de la dextérité et de la rapidité. Il ou elle doit :
 - Maîtriser la coordination du mouvement des deux mains tout en travaillant la pâte.
 - Obtenir des produits parfaitement réguliers.
 - Être assez rapide pour finaliser l'opération avant que la pâte ne ramollisse.
- **Façonner** : Expliquez les différentes techniques de mise en forme propres aux brioches, kouglofs, babas et savarins. Montrez à bouler, à rouler les croissants, etc.
- **Déposer sur des plaques** les produits à cuire en quinconce, en rappelant que tout ce qui pousse prend de l'espace.

Quel que soit le produit préparé, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie protège les différentes pâtes contre les courants d'air pour éviter qu'elles dessèchent.

Contrôle de la fermentation de la pâte levée

Montrez comment contrôler la **température** et le niveau d'**humidité** des étuves ou de la chambre de fermentation.

- Expliquez que lorsque c'est trop chaud, le beurre risque de fondre et donc de sortir du produit.
- Rappelez que le point de fusion du beurre se situe entre 28 °C et 35 °C selon sa qualité et sa provenance.
- À défaut d'étuve ou de chambre de fermentation, montrez à recouvrir l'échelle contenant les produits d'une housse protectrice, et ce, sans les abîmer.

Enseignez à l'apprenti ou à l'apprentie à déterminer quand les pâtes sont prêtes à être enfournées :

- Textures : il faut que la marque laissée par un doigt puisse disparaître.
- Développement optimal, soit le 2/3 du volume après la pousse par rapport au volume total après la cuisson.

Expliquez que lorsque les produits sont suffisamment développés, il faut les sortir de l'étuve, de la chambre de fermentation ou de sous la housse et les laisser reposer de 10 à 15 minutes avant de les cuire :

- Pour que la texture se raffermisse et qu'on puisse les dorer, s'il y a lieu.
- Pour que l'action de la levure ralentisse.

Élément de compétence 3.2 et critères particuliers de performance

3.2 Apprêter des produits pour la cuisson

- Garnir des produits
- Appliquer une dorure
- Appliquer des éléments de finition
- Ciseler, inciser et piquer des produits
- ◇ Détermination juste des quantités de garniture à utiliser par produit
- ◇ Application adéquate des techniques de garniture
- ◇ Application uniforme de la dorure et des éléments de finition
- ◇ Choix judicieux des méthodes de piquage et de décoration des produits
- ◇ Application appropriée des méthodes de piquage et de décoration des produits
- ◇ Conformité des produits
- ◇ Esthétisme des produits

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.2

Montrez à apprêter les produits pour la cuisson à partir d'un **modèle** ou d'une photo, et ce, pour qu'ils soient réguliers, uniformes et esthétiques.

Montrez comment **garnir les produits** avec les ustensiles suivants :

- À la louche;
- À la poche;
- À l'entonnoir à piston.

Enseignez les techniques de **dorure** au pinceau ou au pistolet.

- Indiquez quels types de produits nécessitent une dorure (pâtes levées feuilletées).
- Expliquez que la dorure donne de la couleur.
- Montrez à appliquer une quantité adéquate de dorure : s'il y en a trop ou s'il n'y en a pas assez, la couleur ne sera pas uniforme.

Montrez :

- À **piquer** certains produits. Expliquez le rôle du piquage de la pâte dans le développement des pâtes feuilletées;
- À **chiqueter, rayer, inciser ou ciseler** certaines pâtes, non seulement pour donner au final un aspect particulier, mais aussi pour faciliter le gonflement du produit ou le rétrécissement-craquement de sa surface à la cuisson.
- À **retourner** certaines pièces **avant la cuisson** :
 - Pour éviter de mettre en évidence les marques de doigt et autres défauts éventuels;
 - Dans le cas des abaisses détaillées et piquées, pour empêcher la formation de boursouflures causées par la vapeur d'eau pendant la cuisson.

Élément de compétence 3.3 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.3

La gestion des cuissons est une des compétences de la pâtisserie les plus délicates à acquérir et c'est là que les erreurs sont les plus fréquentes. L'apprenti ou l'apprentie devra y consacrer le temps nécessaire pour en maîtriser toutes les facettes et éviter la surcuisson et les pertes.

Expliquez que le **principal défi** du fournier ou de la fournière consiste à effectuer plusieurs opérations complexes en même temps, et ce, sans rien oublier, ni rien brûler :

- Enseignez à **organiser l'ordre de cuisson** des produits de façon que le four fonctionne autant que possible à pleine capacité. Pour y arriver, la personne doit prendre en compte plusieurs variables logistiques :
 - Les **exigences** de production et les **délais** de livraison. Il faut continuellement répartir dans le temps la cuisson en fonction des besoins du moment et des besoins futurs. Par exemple, s'il y a quatre plaques à cuire, il est possible d'en cuire une première pour l'ouverture du commerce, et les trois autres ultérieurement.
 - La **compatibilité des produits** à la cuisson. Montrez à **regrouper** dans une fournée des produits en fonction de la température prescrite par les recettes, ou de tout autre critère de compatibilité.
 - **Le stade ou la vitesse de développement des produits.** Expliquez que certains produits, comme les viennoiseries dont la pousse est à maturité, ou les produits contenant de la poudre à lever, doivent être cuits dans les meilleurs délais. Il est donc parfois nécessaire d'inverser l'ordre de cuisson des produits ou, lorsque c'est possible, de les mettre en chambre froide pour ralentir leur développement.
 - Les **impondérables** et **demandes émergentes**.

- Montrez à effectuer d'autres tâches pendant que le four est en fonction, comme préparer les prochains produits à cuire.
- Expliquez comment rester pleinement vigilant par rapport à la cuisson en cours pour ne rien brûler.

Réglage, ajustement et vérification du four

Dans l'industrie, il existe de nombreux fours qui ne donnent la température qu'en Fahrenheit ou qu'en Celsius. Une erreur souvent commise au début de l'apprentissage est de confondre les **échelles de températures**. Il est important :

- D'indiquer l'échelle de températures (°F ou °C) de chacun des équipements.
- De proposer un **tableau de conversion** si les températures des recettes utilisent une échelle différente de celle du four.

Décrivez les **caractéristiques et particularités du four** utilisé :

- Indiquez si le four est de type **rotatif, à sole ou à convection**. Présentez-en les différences, ainsi que leurs avantages et leurs inconvénients.
- Expliquez qu'un four ne cuit jamais uniformément. Montrez les **parties du four** où les produits cuisent plus vite et celles où ils cuisent moins vite.
- Enseignez-lui à **analyser** les résultats obtenus et à **s'ajuster** pour les cuissons suivantes.

Montrez à utiliser le four, et notamment :

- À **régler la température** du four en fonction :
 - Du **type de four**. Par exemple, un four ventilé doit souvent être ajusté à une température supérieure à celle d'un four à sole.
 - Du ou des **produits** à cuire.
 - De **l'ouverture de la porte**. Rappelez que chaque fois que la porte s'ouvre, le four perd de la chaleur.
 - De **la charge** du four. Expliquez que plus on le remplit de produits (nécessairement froids), plus la température risque de varier à la baisse. Il faut alors augmenter la température du four avant d'enfourner, la réajuster au moment de l'enfournement et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.
- À consulter régulièrement le **thermomètre du four** pour en contrôler la température.
- À **anticiper** le réglage du four pour les cuissons suivantes.

Étapes et temps de cuisson

Enseignez comment **cuire les différents types de produits**. Montrez notamment :

- À **respecter**, en plus des températures prescrites, les temps et les étapes de cuisson appropriés pour chaque produit.
- À adapter le temps de cuisson en fonction de la **masse** et du **volume** des produits, s'il y a lieu.

- À effectuer une **rotation** des produits dans le four pour tenir compte de ses disparités de température.
- À **ouvrir la porte ou la clé** du four :
 - Pour faire descendre la température, lorsque nécessaire.
 - Pour faire « sécher » certains produits.
- À **modifier la température** du four en cours de cuisson lorsque les produits doivent être cuits à deux températures différentes.
- À **inciser** ou **retourner** certains produits en cours de cuisson.

Vérification de la cuisson

En plus du jugement personnel de l'apprenti ou l'apprentie, vos remarques et vos conseils pour évaluer la cuisson de chaque type de produit lui seront précieux.

Les **critères d'une cuisson optimale** varient évidemment en fonction des produits. En voici quelques-uns :

- L'uniformité de la cuisson.
- La couleur.
- La texture.
- Le piquage à l'aiguille.
- Le son, par exemple le craquement des croissants.
- Expliquez qu'il est risqué de se fier à l'odeur : lorsqu'une cuisson devient odorante, elle est possiblement déjà trop avancée.

Ce qui est plus difficile à maîtriser pour un apprenti ou une apprentie, ce sont les **indices avant-coureurs** d'une cuisson optimale.

- Montrez comment et à quel moment observer ou détecter ces signaux pour chacun des types de produits.
- Enseignez comment utiliser efficacement une ou plusieurs **minuteries**.
- Expliquez que la durée pendant laquelle la cuisson de certains produits est optimale peut être vraiment très courte : quelques secondes d'inattention et c'est déjà trop tard.
 - Donnez comme exemples : le biscuit joconde, les biscuits secs, etc.
 - Montrez comment surveiller avec vigilance ces cuissons tout en ne restant pas à rien faire devant le four.

Élément de compétence 3.4 et critères particuliers de performance

3.4 Enfournement et défournement 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.4

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance de réduire au maximum le **temps d'ouverture** de la porte du four :

- Les variations de températures peuvent avoir un impact direct sur la cuisson;
- La consommation d'énergie affecte la rentabilité de l'entreprise.

Montrez à **aménager l'espace de travail** de façon à rendre fonctionnels les mouvements lors de l'enfournement et du défournement :

- Un endroit pour rassembler les produits prêts à enfourner;
- Un autre, bien distinct, pour recevoir les produits à la sortie du four.

Enseignez à **enfournement** les produits à cuire. Montrez notamment à effectuer les opérations suivantes :

- Avant d'ouvrir la porte :
 - **Rassembler tous les produits** prêts à enfourner au même endroit. S'il y a lieu, montrez-lui à disposer de façon fonctionnelle les échelles des produits à mettre au four;
 - Déterminer **l'endroit du four** où les produits seront mis à cuire;
 - S'assurer que la **température** est bien celle que requièrent les produits à cuire.
- Placer les plaques dans le four **selon la durée** de cuisson des produits.
- **Doubler des plaques**, si nécessaire, lorsque le four est à sole.
- **Manipuler les produits** avec soin et délicatesse, car ils sont fragiles tant qu'ils ne sont pas cuits. La personne doit apprendre à faire des gestes rapides, efficaces et précis.
- **Manipuler la pelle** pour enfourner et défourner efficacement les produits. Expliquez comment éviter des accidents fâcheux occasionnés par le mouvement de la longue poignée derrière soi.
- S'il y a lieu, montrez comment placer convenablement les plaques dans un **four rotatif** pour éviter qu'elles coïncent dans le mouvement de rotation.

Enseignez comment **défournier** les produits. Montrez notamment :

- À s'assurer que l'**espace de défournement** est dégagé au moment de commencer à sortir les produits du four.
- À défournier les produits dans le même **ordre** qu'ils ont été enfournés.
- À utiliser des **gants ou mitaines propres**. Rappelez l'importance de les faire lessiver aussitôt qu'ils sont salis. Rappelez également l'importance de laver ses mains régulièrement.
- À **manipuler des plaques chaudes** de façon sécuritaire.
- À débarrasser l'espace de travail des **plaques chaudes vidées** de leurs produits, ou à laisser un indice, par exemple un gant, pour signaler qu'une plaque vide est encore chaude.

Finalement, expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que la **porte** du four peut être fragile et qu'il faut la protéger :

- **Éviter des chocs** tels que :
 - Coup de pelle.
 - Coup de plaque.
 - Fermeture trop brusque.
- Éviter de faire tomber de l'**eau froide** sur la vitre brûlante (ex. : bain-marie de la crème brûlée), pour ne pas qu'elle brise sous l'effet du choc thermique.
- **Nettoyer la lucarne** régulièrement pour mieux voir l'intérieur.

Élément de compétence 3.5 et critères particuliers de performance

3.5 Démouler et refroidir des produits

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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 3.5

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie :

- À **démouler** les produits dans un **délai raisonnable**. Expliquez que lorsqu'on les démoule trop vite, ils peuvent :
 - Sécher et perdre leur moelleux;
 - Se déformer ou casser parce qu'ils sont encore trop humides et fragiles.
- À **ressuer** des produits.
 - Expliquez en quoi consiste le ressuage.
 - Indiquez quels sont les produits qui doivent être ressués (ex. : brioches, génoises, madeleines) et ceux qui ne doivent pas l'être (ex. : gâteaux de voyage).
- À faire **refroidir** certains produits à l'air ambiant :
 - Sur une grille.
 - En transférant les produits en feuille (ex. : génoise en feuille, biscuit) sur une plaque froide, car sinon ils continuent de cuire ou de sécher, même sortis du four.
 - En laissant de l'espace entre les produits pour que l'air circule.
 - Mettre en chambre froide, une fois qu'ils ont refroidi suffisamment, les produits susceptibles de développer des agents pathogènes (ex. : quiches, crème brûlée, etc.).
- À décoller, rouler, mettre dans une gouttière ou **mettre en forme** certains petits fours secs **avant qu'ils ne refroidissent**.

Si le produit semble attacher au moment de son démoulage, montrez à déposer le moule quelques minutes **sur un torchon trempé** dans de l'eau fraîche. La condensation que cela génèrera favorisera un démoulage parfait.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 3

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les situations d'apprentissage portant sur la préparation des produits et la cuisson au four se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Elles constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En accord avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de préparer des produits et de les cuire au four :
 - Avec succès et assurance.
 - À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que ce dernier n'est pas dû au hasard.
 - En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi il ou elle le fait. L'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir expliquer la raison d'être de ses gestes.
 - Sans avoir à être supervisé ou supervisée dans l'exécution de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier avec assurance la responsabilité complète de prendre et de transmettre les commandes.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module. Le carnet doit être signé par :
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable dans l'entreprise – l'employeur.

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 de pâtisserie habituels

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

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 4

- ◇ Sens de l'organisation, ordre et méthode
- ◇ Souci d'optimiser son efficacité et la rentabilité de l'établissement
- ◇ Rigueur dans le suivi des méthodes de travail
- ◇ Sens de la propreté
- ◇ Dextérité fine et délicatesse
- ◇ Sens de l'esthétisme, sens artistique (ex. : pour associer formes et couleurs)
- ◇ Patience, tolérance au travail répétitif
- ◇ Concentration et constance
- ◇ Imagination et créativité

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 4

- ◇ Notions de dessin ou d'art visuel en trois dimensions
- ◇ Techniques pour chaque type de décor (sucre, pâte d'amande, etc.)

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 4

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et ses acquis.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Techniques d'assemblage et de montage de produits
2. Finition : pulvériser, tremper et découper pour commencer, puis masquer, recouvrir et glacer
3. Reproduction de décors
4. Création de décors

Élément de compétence 4.1 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.1

Enseignez à l'apprenti ou à l'apprentie les différentes techniques de montage ou d'assemblage d'un produit.

Expliquez :

- Que plusieurs de ces techniques ne s'apprennent pas du premier coup : il faut souvent beaucoup de pratique pour acquérir la **dextérité** et le tour de main souhaités.
- Qu'il est essentiel que le produit soit aussi beau à l'intérieur qu'à l'extérieur : ses couches doivent être régulières, donc le **montage doit être uniforme**.

Enseignez à **assembler les éléments** en suivant l'ordre prescrit par le type de produit. Montrez notamment :

- À se référer à un **modèle** ou à une photo au besoin.
- À préparer les **insertions congelées** en avance, s'il y a lieu.
- À **préparer un moule** avec un film protecteur (acétate ou film transparent).
- À **couper** un biscuit ou une génoise de façon à obtenir des tranches régulières. Au besoin, indiquez comment utiliser une règle en métal ou une scie réglable.
- À **imbiber** uniformément le produit à l'aide d'une bouteille à imbiber ou d'un pinceau.
- À **chablonner** en mettant la quantité adéquate de chocolat : ni trop, ni trop peu.
- À ajouter la **quantité appropriée de garniture** selon le type de produit à monter, et ce, soit en fonction d'un volume prédéterminé, soit selon un modèle ou une photo.

- À porter attention aux **températures**, à la **consistance** et aux **textures** des préparations de base utilisées. Par exemple :
 - La crème au beurre et la ganache doivent être mises au point à température pièce au moment du montage.
 - Certaines préparations (ex. : crème pâtissière ou chantilly) nécessitent d'être lissées à nouveau à l'aide d'un petit coup de fouet.
 - Avant de passer à l'étape ou à l'opération suivante, il est parfois nécessaire de solidifier le montage ou certains de ses éléments en les mettant en chambre froide ou au congélateur de façon à faire durcir la préparation de base (ex. : crème au beurre).
- À utiliser un disque ou une forme régulière pour **comprimer ou tasser** chaque couche de biscuit.
- À **lisser la dernière couche** de préparation de base pour assurer une finition régulière.

Lorsque le montage est effectué sans moule, montrez, s'il y a lieu, à utiliser une **table tournante**, qui met davantage en évidence les imperfections à corriger.

Élément de compétence 4.2 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.2

Enseignez à l'apprenti ou à l'apprentie les différentes **techniques de finition**.

- Encore une fois, elles s'acquièrent avec le temps et beaucoup de **pratique**.
- Pour chaque technique, montrez à utiliser **l'outil approprié**.

Montrez notamment :

- À **démouler** des entremets :
 - Par le haut en levant le cercle délicatement.
 - Par le bas pour ne pas abimer le glaçage, si celui-ci est appliqué avant le démoulage.
- À **napper** au pinceau ou au pistolet. Montrez également à utiliser une préparation dont la consistance et la température sont appropriées au nappage.
- À **pulvériser** par couches fines pour s'assurer d'obtenir l'épaisseur optimale de finition.
- À **démouler**, décadrer ou décercler :
 - Les moules en inox en les chauffant au chalumeau.
 - Les moules en silicone en congelant le produit au préalable, pour s'assurer de ne pas déformer celui-ci au moment du démoulage.

- À effectuer une **découpe** régulière et uniforme des produits :
 - À l'aide d'un couteau ou d'une guitare.
 - En chauffant ou en congelant le couteau, selon le type de produit à découper.
 - En utilisant une règle ou en faisant des marques de coupe à l'aide d'une roulette.
- En **recouvrant** le produit de pâte d'amande ou de pâte de sucre d'épaisseur régulière, sans bulles et sans plis.

Expliquez que lorsque les produits à finir, comme les **mousses**, sont congelés, il faut les travailler très vite. Le glaçage doit être appliqué à l'aide d'un ou de deux coups rapides et précis de palette, sinon :

- Le dessus du produit peut arracher.
- De la condensation peut se former et rendre l'application plus difficile.
- Le glaçage peut figer au contact du froid.

Montrez à placer les **éléments de finition** avec esthétisme. Les plus courants sont :

- Des copeaux et paillettes de chocolat.
- Des amandes effilées grillées.
- De la noix de coco.
- De la chapelure de biscuit.

Élément de compétence 4.3 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.3

Invitez l'apprenti ou l'apprentie à prendre connaissance des principaux **éléments de finition et de décoration**, ainsi que des principales **techniques de finition et de décoration**, aux pages 52 et 53 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*.

Montrez à **harmoniser** :

- Le **type d'ingrédients** de finition et de décor aux ingrédients du produit à finir.
- La **taille des décors** et la **quantité d'éléments de finition** à la taille ou au volume du produit.

Enseignez comment préparer chaque type d'élément de finition et de décoration, et notamment :

- À **suivre la recette** de la préparation, s'il y a lieu.
- À détailler, râper, préparer des copeaux, etc., d'ingrédients comme du chocolat ou de la nougatine.
- À couper, parer, vider, etc., les **fruits** selon leur nature et leur condition.
 - Apprenez-lui les techniques sécuritaires d'épluchage et de découpe, par exemple la position des doigts sur le fruit.
 - Montrez-lui tout particulièrement votre tour de main pour l'aider à acquérir de la dextérité et de la vitesse.
- À fabriquer des décors (ex. : roses) en **crème au beurre**, en **pâte d'amande** ou en **pâte de sucre**.
- À confectionner :
 - Des décors *simples* en **chocolat** (détailler et mettre en forme). Attention : les décors plus complexes sont traités à la compétence 7 (chocolat de spécialité).
 - Des décors *simples* en **caramel** (coulé). Attention : les décors plus complexes sont traités à la compétence 9 (confiserie).
- À **colorer** des formes et des décors à l'aérographe, au pistolet ou au pinceau.

Élément de compétence 4.4 et critères particuliers de performance

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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 4.4

Invitez l'apprenti ou l'apprentie à prendre connaissance des principaux **éléments de finition et de décoration**, ainsi que des principales **techniques de finition et de décoration**, aux pages 52 et 53 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*.

Enseignez-lui à décorer un produit à la **poche**, au **cornet**, à l'**aérographe**, au **pochoir**, au **pinceau** ou au **pistolet**. Au besoin, montrez les nouvelles techniques, telles que le dessin à l'imprimante alimentaire.

Montrez notamment les trois techniques de travail au **cornet** : tombante, glissante et appliquée.

Rappelez que ces techniques ne s'apprennent pas du premier coup : il faut souvent beaucoup de pratique pour acquérir la **dextérité** et le tour de main souhaités afin de réaliser des décorations hautes en **finesse** et en **régularité**.

Montrez à **répartir proportionnellement** les éléments de **décoration** sur le produit en fonction de son volume ou de sa taille. Par exemple, ils seront plus rapprochés sur un gâteau de 18 cm que sur un gâteau de 20 cm.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 4

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les situations d'apprentissage portant sur le garnissage, le montage et la décoration des produits se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Elles constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En accord avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de garnir, monter et décorer des produits :
 - Avec succès et assurance.
 - À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que ce dernier n'est pas dû au hasard.
 - En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi il ou elle le fait. L'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir expliquer la raison d'être de ses gestes.
 - Sans avoir à être supervisé ou supervisée dans l'exécution de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier avec assurance la responsabilité complète de prendre et de transmettre les commandes.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module. Le carnet doit être signé par :
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable dans l'entreprise – l'employeur.

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

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 5
<ul style="list-style-type: none">◇ Sens de l'organisation et méthode◇ Rigueur dans l'application des principes, des règles et des méthodes de conservation◇ Vigilance méthodique pour la vérification de la qualité et de la fraîcheur des aliments◇ Sens des responsabilités par rapport à l'hygiène et à la salubrité◇ Souci d'optimiser l'utilisation des ressources, de réduire les pertes◇ Autonomie et esprit de décision

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 5

- ◇ Sources de contamination, c'est-à-dire les risques et les conséquences d'une contamination :
 - Microbiologique (ex. : bactéries, moisissures, etc.).
 - Chimique (ex. : entreposage d'aliments à proximité de produits chimiques tels que les produits de lavage et d'assainissement).
 - Physique (ex. : emballage qui reste ouvert; agents physiques tels que la poussière, les insectes, les éclisses de bois, la vermine, etc.).
- ◇ Différence entre une contamination directe et croisée
- ◇ Règles et procédures d'hygiène et de salubrité
- ◇ Facteurs de croissance des microorganismes, types de microorganismes, aliments potentiellement dangereux
- ◇ Règles et procédures du MAPAQ en matière d'hygiène et de salubrité, en s'assurant régulièrement d'avoir les versions les plus à jour :
 - Principes et règles d'entreposage des aliments, des ingrédients, des emballages et des produits chimiques non alimentaires;
 - Principes et règles pour le maintien de la chaîne de froid;
 - Températures des zones d'entreposage, des chambres froides et des congélateurs (-18 °C et moins, 0 °C et 4 °C, zone de danger);
 - Durée de conservation.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 5

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et ses acquis.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Rangement des aliments et des produits d'emballage.
2. Vérification de la qualité des aliments et des emballages.
3. Vérification des températures.
4. Emballage et étiquetage des aliments.
5. Rotation des stocks.
6. Entreposage : technique et choix des modes de conservation.
7. Réception de la marchandise.

Élément de compétence 5.1 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.1

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie pourquoi la **vérification de la qualité et de la fraîcheur** des matières premières se fait **dès la réception** de la marchandise.

- Précisez-lui pourquoi une **inspection rigoureuse** de la marchandise livrée est nécessaire avant de l'approuver en signant le bon de commande : il sera difficile de retourner la marchandise si un défaut est détecté après la signature.
- Décrivez les répercussions de l'acceptation d'une marchandise non conforme :
 - Conséquences sur la rentabilité.
 - Manque de marchandise nécessaire à la production quand on en a besoin.
- Montrez :
 - Comment **vérifier** la correspondance entre la marchandise livrée et le **bon de commande** (nature exacte du produit, catégorie ou grosseur des aliments, quantité reçue, poids, etc.).
 - Comment et à qui **rapporter tout écart** ou non-conformité détectés.
- Afin de **vérifier la nature exacte des aliments** livrés, l'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure d'identifier et de reconnaître de façon autonome les produits et leurs abréviations.
- Au moment de la réception, il ou elle doit également être capable de **vérifier la qualité et la fraîcheur** des aliments reçus (voir l'élément de compétence 5.3 : *contrôler la conservation*).
- Montrez-lui comment prendre la **température** des aliments à l'aide du thermomètre et expliquez-lui pourquoi il est important de le faire.
- Expliquez comment remplir le registre prévu à cet effet, s'il y a lieu.
- Montrez-lui à ranger sans délai la marchandise réfrigérée ou congelée pour éviter de briser la chaîne de froid.

Élément de compétence 5.2 et critères particuliers de performance

5.2 Entreposer 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.2

Rappelez que l'objectif de la conservation consiste à préserver les propriétés gustatives et nutritives des aliments, de même que leur aspect et leur comestibilité.

Expliquez que les **microorganismes (moisissures, bactéries et levures)** sont l'un des principaux facteurs d'altération ou de contamination des aliments. Leur croissance et leur multiplication dépendent de plusieurs éléments, notamment de la présence de :

1. L'eau. L'activité de l'eau (A_w) mesure la « disponibilité » de l'eau dans un aliment. Les microorganismes ont besoin d'eau libre pour se développer. Plus l'aliment contient d'eau « libre » ou « disponible », plus il est périssable. Inversement, moins il en contient, plus sa durée de conservation augmente.
 - Si on réfrigère un aliment ayant beaucoup d'eau disponible, on ralentira la croissance des microorganismes. À la congélation, l'eau dans l'aliment ne sera plus disponible pour la croissance des microorganismes. Cependant, elle le redeviendra lorsque l'aliment sera décongelé et les microorganismes recommenceront à se développer.
 - Un aliment sec n'aura pas besoin d'être entreposé au congélateur contrairement à un autre ayant une disponibilité de l'eau (A_w) élevée; il aura cependant besoin d'être entreposé dans un endroit peu humide pour se conserver.
2. Une certaine température (ex. : zone de danger entre 4 °C et 60 °C).
3. Le temps.
4. L'oxygène. Certains microorganismes ont besoin d'oxygène pour se développer, alors que d'autres, au contraire, meurent en présence d'oxygène. D'autres encore peuvent se développer indifféremment en présence ou en l'absence d'oxygène.
5. Un niveau d'acidité (pH).
6. De nutriments (protéines, lipides, sucres, vitamines et minéraux).

Outre les microorganismes, décrivez les **autres facteurs d'altération ou de contamination** des ingrédients, des produits finis et des matériaux d'emballage, en expliquant pour chacun les modes d'entreposage, d'emballage et de manipulation permettant une conservation optimale :

- La vermine.
- L'humidité (ex. : absorption par les produits secs, puis oxydation ou moisissure).
- La chaleur et le froid (ex. : brûlure ou dessèchement).
- L'air (ex. : oxydation, noircissement, dessèchement, croissance de microorganismes).
- Les enzymes naturelles (ex. : mûrissement ou brunissement des végétaux).
- La lumière (ex. : accélération du mûrissement des végétaux).
- Le temps (ex. : dégradation naturelle, perte des vitamines ou des nutriments).
- Les odeurs environnantes (ex. : les produits laitiers et les œufs peuvent les absorber et les fixer).
- L'interaction biochimique (éthylène) entre certains fruits. Téléchargez à cet effet le *Guide d'entreposage des fruits et des légumes*, de l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL).
- Des agents chimiques (ex. : produits de nettoyage, allergènes).
- Des agents physiques (ex. : poussières, fragments de verre, morceaux de métal, vis, élastiques).
- Des mauvaises pratiques de manipulation (ex. : dommages causés par des chariots élévateurs, contrôle de la hauteur d'empilement, date de péremption non respectée).

Emballage et choix du contenant

Afin d'optimiser la conservation, rappelez l'importance de **choisir les contenants ou l'emballage** appropriés :

- Choisir des contenants :
 - En fonction du type de produit et de son volume.
 - Conçus spécifiquement pour l'entreposage ou la conservation. Précisez qu'ils ne doivent pas être en verre.
 - Toujours propres. Indiquez notamment qu'il ne faut jamais réutiliser deux fois les mêmes sacs d'emballage pour éviter les contaminations croisées.
- Transvider les aliments dont l'emballage d'origine a été ouvert dans des contenants appropriés. Ne jamais conserver les aliments dans leur boîte de conserve d'origine, par exemple.
- Filmer tout aliment ou recouvrir de son couvercle tout contenant allant en chambre froide, en chambre de congélation ou dans la réserve.

Étiquetage et datation des contenants et des emballages

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie l'**importance d'un étiquetage précis** des aliments :

- Pour une gestion efficace des stocks (inventaire et rotation de la marchandise).
- Pour une identification plus facile des aliments.
- Pour réduire les pertes.

Faites-lui prendre conscience que l'étiquetage s'adresse non seulement à la personne qui rédige l'étiquette, mais aussi à tous les autres membres du personnel. Montrez-lui :

- À former des chiffres et des lettres lisibles pour tous.
- À utiliser les jeux d'étiquettes appropriées ou du ruban-cache (*masking tape*).
- À utiliser un marqueur indélébile.

Indiquez-lui **quelle information** doivent contenir les étiquettes et quel code de couleur doit être utilisé, s'il y a lieu. Expliquez l'importance d'être extrêmement rigoureux à cet égard :

- La nature exacte de l'aliment.
- La date de fabrication.
- La date de péremption des produits finis prêts à être vendus en magasin.
- Toute autre information propre au système de l'entreprise.

Choix du mode d'entreposage

Décrivez à l'apprenti ou à l'apprentie les principaux **modes d'entreposage**, en précisant les avantages et les inconvénients de chacun :

- Réfrigération
- Congélation
- Surgélation
- Entreposage dans un environnement sec et tempéré

Expliquez-lui que certains modes de conservation conviennent mieux que d'autres à certains aliments. Notamment, tout aliment périssable n'est pas nécessairement entreposé en chambre froide. Donnez l'exemple de fruits tels que les bananes.

Refroidissement

Revoyez avec l'apprenti ou l'apprentie les sections « températures » et « refroidissement » du *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires* du MAPAQ. Rappelez :

- Le principe de la chaîne de froid et son importance.
- L'importance de refroidir correctement les aliments et les conséquences possibles d'un refroidissement trop lent.

- Les méthodes pour refroidir des aliments, ainsi que leurs avantages et leurs inconvénients. Enseignez comment utiliser ces méthodes.
 - Division de l'aliment en petites quantités pour augmenter la surface en contact avec le froid et réduire la masse.
 - Utilisation d'un refroidisseur.
 - Utilisation d'un surgélateur comme cellule de refroidissement rapide (*blast chilled*).
 - Utilisation de contenants en inox conduisant le froid.
 - Autres.

Congélation

Décrivez à l'apprenti ou l'apprentie les méthodes de congélation et de surgélation.

- La **congélation** est un procédé de refroidissement qui vise des températures de **-18 °C et moins** à cœur.
- La **surgélation** est un procédé de refroidissement rapide et n'est possible qu'avec de gros équipements industriels sophistiqués. Elle vise des températures de **-35 °C** à cœur. Plus le temps de refroidissement est rapide, moins il se forme de cristaux de glace dans les cellules des aliments, et plus ces cristaux sont petits. Le résultat est que ces cellules ont moins tendance à éclater. Les produits surgelés :
 - Se conservent dans la chambre de congélation à **-18 °C** et moins.
 - Ont plus de chances de reprendre leur aspect initial et de garder leurs valeurs nutritives à la décongélation.
- Un aliment décongelé ne doit jamais être recongelé, à moins bien sûr qu'il ait été transformé entre-temps et que le produit issu de cette transformation soit cuit. Expliquez ce qui arrive à un aliment lorsqu'il est congelé, et surtout l'altération qu'il subit lorsqu'il est décongelé.
- Décrivez les **modes de décongélation** les plus appropriés et expliquez pourquoi la décongélation d'un aliment à la température ambiante est propice à la prolifération des microorganismes.
- N'oubliez surtout pas d'expliquer l'importance de ne jamais remplir complètement un contenant qui doit aller en chambre de congélation, en raison du principe d'expansion de la matière congelée.

Rotation des stocks

Montrez à l'apprenti et à l'apprentie à effectuer la rotation des stocks selon le principe « **premier entré, premier sorti** » en tenant compte de la **date de péremption**, et expliquez-lui l'importance de le faire.

Rangement des aliments et des produits d'emballage

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie l'endroit exact où doivent être entreposés les aliments selon leur nature, ainsi que les produits d'emballage. Répétez au besoin le dicton : « *Une place pour chaque chose, et chaque chose à sa place!* »

Insistez sur les avantages d'être très rigoureux quant au **respect du système de rangement** :

- On augmente la productivité en évitant de perdre du temps à chercher.
- On permet à plusieurs personnes de s'y retrouver grâce à un système de rangement unique pour tous.
- On minimise les coûts en évitant de commander en double un aliment qui serait rangé à plus d'un endroit.

Autres notions importantes à transmettre :

- Placer les aliments dans les endroits appropriés et selon les températures de conservation recommandées.
- Ne jamais poser les contenants d'aliments et les produits d'emballage directement sur le sol. Ils doivent être placés au minimum à 10 cm du sol dans le cas des supports fixes et de 8 cm pour les supports amovibles.
- Assurer une aération adéquate des marchandises entreposées. Par exemple, il ne faut pas les appuyer contre le mur.
- Les aliments secs doivent être rangés dans la réserve ou dans la chambre froide, donc loin des sources de chaleur.
- Les noix doivent de préférence être conservées dans un contenant hermétique, à l'abri de la lumière, dans la chambre froide ou dans la chambre de congélation.
- Les produits d'emballage des aliments doivent être entreposés dans un endroit propre et sec.
- Les produits de nettoyage et d'assainissement doivent être entreposés dans des lieux distincts de ceux pour la nourriture.

Expliquez l'importance de très bien placer les contenants sur les tablettes appropriées afin d'éviter qu'ils tombent et blessent des gens.

Élément de compétence 5.3 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 5.3

Vérification des températures des lieux d'entreposage

Rappelez le principe de la chaîne de froid. Expliquez les conséquences possibles d'une rupture de cette chaîne et ce qu'il convient alors de faire avec les aliments lorsqu'on constate une température inadéquate.

Montrez les techniques de **prise de température** de la chambre froide et de la chambre de congélation avec le thermomètre et, lorsque requis, la manière d'inscrire les températures dans les registres. Il faut notamment lui montrer les différentes zones thermiques de la chambre froide et de la chambre de congélation (le haut, le bas, près de la porte, près du compresseur, etc.).

Vérification de la rotation des stocks

Montrez à l'apprenti et à l'apprentie :

- À vérifier systématiquement les dates de péremption sur les étiquettes des aliments et à s'assurer que les produits les plus avancés sont utilisés en premier.
- À reconnaître les aliments nécessitant une attention particulière et urgente de la part du chef pâtissier ou de la chef pâtissière.
- À consulter régulièrement la charte de durée de vie des produits pour contrôler les temps de conservation des aliments dont la date de péremption n'est pas indiquée.

Vérification de l'état des contenants et des emballages

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que les aliments dont l'emballage ou le contenant sont altérés peuvent être impropres à la consommation.

Montrez à vérifier l'état des emballages des aliments et des produits. Par exemple :

- Emballages de carton mouillés ou souillés.
- Boîtes de conserve bombées, bosselées sur les joints ou percées.
- Emballage sous vide qui n'est plus sous vide.
- Emballages ouverts ou endommagés.

Vérification de la fraîcheur et de la qualité des aliments

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie qu'il faut toujours s'assurer de la fraîcheur d'un aliment avant de l'utiliser.

Apprenez-lui à reconnaître les **signes de détérioration** des aliments :

- Date de péremption dépassée ou en voie de l'être.
- Modification des textures : aspect flétri ou ramolli, présence de liquide gluant.
- Modification des couleurs.
- Odeur rance, moisie, pourrie, surie, fermentée, etc.
- Présence de taches, de moisissures, etc.
- Emballage défectueux (voir plus haut).
- Autres.

Rappelez-lui que les microorganismes pathogènes ne changent pas nécessairement l'odeur ou l'aspect visuel des aliments.

Apprenez-lui à faire confiance à son **jugement personnel** : toute hésitation à consommer soi-même un aliment devient le premier critère à utiliser. En cas de doute, il convient de toujours consulter un supérieur immédiat.

Décrivez les aliments présentant les **risques de toxi-infection** les plus élevés, tels que :

- Œufs et produits à base d'œufs crus (ex. : dorure, crème glacée aux œufs, etc.).
- Pâtisseries à base de crème.
 - Crème fouettée et ses dérivés
 - Crème pâtissière et ses dérivés

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie qu'en pâtisserie, tout doit être mis en œuvre afin d'**utiliser de façon optimale les aliments**.

- Faites-lui prendre conscience que toute nourriture mise à la poubelle par négligence représente un coût qui peut affecter la rentabilité de l'entreprise.
- Enseignez-lui les trucs du métier pour utiliser de façon optimale des aliments plutôt que de les jeter, et ce, tout en respectant les règles d'hygiène et de salubrité.
- Rappelez que rien ne peut être jeté sans l'accord d'une personne responsable.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 5

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les situations d'apprentissage portant sur la conservation des aliments se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Elles constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En accord avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de conserver des aliments :
 - Avec succès et assurance.
 - À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que ce dernier n'est pas dû au hasard.
 - En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi il ou elle le fait. L'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir expliquer la raison d'être de ses gestes.
 - Sans avoir à être supervisé ou supervisée dans l'exécution de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier avec assurance la responsabilité complète de prendre et de transmettre les commandes.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module. Le carnet doit être signé par :
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable dans l'entreprise – l'employeur.

COMPÉTENCE 6

Entretien 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

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 6

- ◇ Souci de la propreté, du rangement et de travailler dans un espace fonctionnel.
- ◇ Rigueur dans l'application des règles d'hygiène et de salubrité, ainsi que de santé et de sécurité au travail.
- ◇ Vigilance méthodique pour la vérification de la propreté et de l'hygiène des aires de travail, des équipements et du matériel.
- ◇ Régularité, constance et patience par rapport aux tâches d'entretien.
- ◇ Respect des collègues par rapport à l'utilisation de l'espace de travail commun.
- ◇ Respect de l'environnement de travail.
- ◇ Sens des responsabilités par rapport à l'hygiène et la salubrité.

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 6

- ◇ Règles et procédures du MAPAQ en matière d'hygiène et de salubrité, en s'assurant régulièrement d'avoir les plus à jour :
 - Principes, règles et méthodes de nettoyage et d'assainissement du MAPAQ dans les établissements alimentaires.
 - Utilisation et entreposage sécuritaires des produits de nettoyage et d'assainissement.
 - Etc.
- ◇ S.I.M.D.U.T. – Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail
- ◇ Règles de santé et de sécurité

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 6

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et ses acquis.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression des apprentissages. Cet ordre doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Tenir en ordre des aires de travail et d'entreposage.
2. Nettoyer et assainir des aires de travail, du matériel et des équipements.
3. Fermer et sécuriser des aires de travail et d'entreposage.

Élément de compétence 6.1 et critères particuliers de performance

6.1 Tenir en ordre des aires de travail et d'entreposage

- ◇ Rangement effectué
 - ◇ Au fur et à mesure
 - ◇ Aux endroits appropriés
- ◇ Lieux correctement rangés et fonctionnels
- ◇ Tri et élimination adéquats des déchets et des matières recyclables

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.1

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que la **règle d'or** dans un laboratoire de pâtisserie consiste à **tenir** les aires de travail et d'entreposage **rangées au fur et à mesure** et non pas uniquement à la fin du quart de travail.

N'hésitez jamais à rappeler cette règle et à en exposer les **avantages** :

- Rester efficace et productif, particulièrement lors d'une forte période de pointe.
- Réduire les risques d'accident, comme une chute sur un plancher encombré ou mouillé.
- Réduire les risques d'incidents sanitaires fâcheux, comme un empoisonnement alimentaire ou une réaction allergique.
- Simplifier, une fois que le poste de travail est rangé, le nettoyage et l'assainissement.
- Faire preuve de respect pour ses collègues qui partagent les mêmes lieux de travail en évitant d'encombrer l'espace de travail commun.

Décrivez et expliquez le système de rangement de l'entreprise. Rappelez l'importance de **ranger** les aliments et le matériel toujours à la même place (« Une place pour chaque chose, et chaque chose à sa place! »).

Montrez-lui également les règles et procédures de l'entreprise pour entreposer les **déchets** ou s'en débarrasser et ce, en respectant :

- Les règles d'hygiène et de salubrité (endroit distinct pour entreposer les déchets, lavage des mains, etc.).
- Les règles de santé et de sécurité (par exemple, comment remplir les sacs ou les bacs pour éviter qu'ils soient trop lourds).
- Les règles de protection environnementales (recyclage des contenants, etc.).

Élément de compétence 6.2 et critères particuliers de performance

6.2 Nettoyer et assainir des aires de travail, du matériel et des équipements

- Nettoyer et assainir des surfaces de travail
- Nettoyer et assainir des équipements et du matériel
- Nettoyer des lieux d'entreposage
- Nettoyer des planchers
- Nettoyer des poubelles
- Nettoyer la plonge

- ◇ Utilisation adéquate et sécuritaire des produits de nettoyage et d'assainissement
- ◇ Respect des instructions de démontage et d'assemblage de l'équipement
- ◇ Application appropriée des techniques de nettoyage et d'assainissement
- ◇ Équipements, matériel et surfaces de travail propres et assainis en tout temps
- ◇ Aires de travail et d'entreposage adéquatement nettoyées
- ◇ Détection en temps opportun des risques et des anomalies

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.2

Pour tout ce qui concerne le nettoyage et l'assainissement, montrez (et « démontrez ») explicitement vos attentes ou exigences en les illustrant à partir de résultats d'entretien obtenus. Inspectez régulièrement son travail d'entretien et discutez des points à améliorer.

Prenez soin de lui expliquer les raisons justifiant vos exigences en matière d'hygiène et de salubrité, et l'importance de les appliquer, telles que :

- Santé des clients.
- Sécurité des travailleurs et des travailleuses (ex. : plancher propre et sécuritaire).
- Réputation de l'entreprise.
- Évitement de constats d'infraction de la part des autorités sanitaires.

Nettoyage et assainissement des surfaces de travail

Expliquez clairement à l'apprenti ou à l'apprentie son rôle dans l'entretien des lieux et des équipements.

- Outre le rangement (voir l'élément de compétence 6.1), la seconde **règle d'or** en pâtisserie consiste à entretenir son poste de travail, donc à le **nettoyer au fur et à mesure**.
- Montrez-lui à appliquer les procédures de nettoyage et d'assainissement selon les étapes prescrites par le MAPAQ. Décrivez-lui les différentes étapes en précisant l'importance de chacune. Remettez-lui les documents téléchargeables :
 - *Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires.*
 - *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires.*
 - *Plancher 5 étoiles* (illustre les moyens de prévenir les chutes attribuables aux planchers glissants dans les établissements alimentaires).
- Indiquez-lui quel matériel de nettoyage doit être utilisé pour effectuer telle ou telle tâche. S'il y a lieu, montrez quel matériel est contre-indiqué.
- Décrivez-lui les différents produits de nettoyage et d'assainissement utilisés dans l'entreprise, leurs usages respectifs et, s'il y a lieu, indiquez leur dosage. Profitez-en pour l'initier au S.I.M.D.U.T. (Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail).
- Expliquez que les contenants d'aliments qui ont traîné sur le sol ou dans des endroits insalubres ne doivent jamais être déposés sur une surface de travail.

Autres précisions sur le nettoyage et l'assainissement

Décrivez et expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie le **programme de nettoyage et d'assainissement** du matériel, des équipements, des lieux d'entreposage, du sol, des poubelles et de la plonge :

- La fréquence d'application et les étapes.
- Son rôle et ses obligations dans ce programme.
- Les tableaux de nettoyage et d'assainissement périodiques.
- S'il y a lieu, les registres concernant la fréquence de nettoyage et d'assainissement des lieux d'entreposage, du matériel et des équipements.

En ce qui concerne les **équipements** et le matériel :

- Montrez-lui à les **démonter** en suivant les directives du fabricant, et à **tout nettoyer et assainir** avec rigueur : la nonchalance n'a pas sa place dans ce domaine.
- Indiquez-lui les endroits critiques où les aliments ont tendance à s'accumuler, et expliquez-lui comment les déloger.

Rappelez-lui les **règles de santé et de sécurité** relatives à l'entretien :

- S.I.M.D.U.T. et fiches signalétiques des produits de nettoyage.
- Respect des dosages des produits.
- Précautions à prendre pour le nettoyage des couteaux et de l'équipement dangereux.
- Débranchement des appareils électriques avant et pendant l'entretien (procédure de cadenassage).

Élément de compétence 6.3 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 6.3

Montrez les étapes habituelles de la fermeture d'un laboratoire selon les normes de l'entreprise, en insistant sur des mesures de sécurité comme la vérification du four et de la veilleuse (pilote) du four à gaz, s'il y a lieu.

Pour des raisons de salubrité, montrez à l'apprenti ou l'apprentie à vérifier la température des chambres de fermentation contrôlée, et à s'assurer que les portes des chambres de réfrigération et de congélation sont bien fermées avant de quitter les lieux.

La dernière étape est de procéder à la vérification des fenêtres et des portes et de sécuriser les lieux.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 6

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les situations d'apprentissage portant sur l'entretien des aires de travail et d'entreposage se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Elles constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En accord avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure d'entretenir des aires de travail et d'entreposage :
 - Avec succès et assurance.
 - À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que ce dernier n'est pas dû au hasard.
 - En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi il ou elle le fait. L'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir expliquer la raison d'être de ses gestes.
 - Sans avoir à être supervisé ou supervisée dans l'exécution de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier avec assurance la responsabilité complète de prendre et de transmettre les commandes.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module. Le carnet doit être signé par :
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable dans l'entreprise – l'employeur.

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

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 7

- ◇ Proactivité - prévoir le travail à faire et les contraintes à prendre en compte
- ◇ Sens de l'organisation, ordre et méthode
- ◇ Soucis d'optimiser son efficacité et la rentabilité de l'établissement
- ◇ Sens de la propreté, être soigneux
- ◇ Rigueur et précision
- ◇ Dextérité fine et délicatesse
- ◇ Sens de l'esthétisme, sens artistique
- ◇ Sens de l'observation
- ◇ Patience, tolérance au travail répétitif de précision
- ◇ Capacité à effectuer plusieurs opérations en simultané
- ◇ Vigilance, attention
- ◇ Capacité à travailler sous pression

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 7

- ◇ Caractéristiques et propriétés du chocolat et des matières premières.
- ◇ Les compétences essentielles de pâtisserie, notamment :
 - Fondre et mettre au point du chocolat (élément de compétence 2.5 : *Préparer du chocolat*).
 - Les bases de la préparation d'une ganache (élément de compétence 2.4 : *Préparer des crèmes, des garnitures et des mousses*).
 - Les bases de la préparation d'un caramel (élément de compétence 2.6 : *Cuire du sucre*).
 - La compétence 4 : Garnir, monter et décorer des produits.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 7

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et ses acquis.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Mouler et démouler.
2. Préparer une ganache.
3. Garnir des moulages.
4. Cadrer et chablonner.
5. Détailler de la ganache à la guitare.
6. Enrober.
7. Fabriquer des décors et des montages.

Élément de compétence 7.1 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.1

Enseignez à l'apprenti ou à l'apprentie à préparer les différents **intérieurs de bonbon** au chocolat en suivant rigoureusement les recettes, et tout particulièrement les intérieurs suivants :

- Ganaches
- Pralinés
- Caramel
- Pâte d'amande
- Intérieur de liqueur
- Fruits
- Fruits secs
- Autres

Certains de ces intérieurs, ainsi que d'autres, sont traités à la compétence 9 : *Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre*.

Montrez à **évaluer la qualité** de chaque type de préparation en fonction de critères qui lui sont propres ainsi qu'en fonction de son utilisation dans un bonbon au chocolat. Par exemple, une ganache peut être onctueuse pour une préparation coulée, comme elle peut être ferme pour une préparation cadrée qui doit être détaillée.

La **ganache pour bonbon** est généralement une émulsion de deux ou trois corps gras (beurre de cacao, crème et beurre) avec un liquide (ex. : le lait de la crème ou une pulpe de fruit). Par ailleurs, le chocolat qui la compose peut dans certains cas être cristallisé.

- Montrez à préparer l'émulsion en tenant compte des températures pour obtenir la texture optimale.
- Rappelez que si des éléments froids sont ajoutés, comme des pastilles, leur masse risque de refroidir la préparation et d'influencer la courbe de cristallisation.
- S'il y a lieu, le beurre est ajouté quand la préparation atteint 35-40 °C.
- Qu'elle soit cadrée ou non, la ganache à bonbon doit cristalliser de 12 à 24 heures à une température de 16-18 °C.
- L'ajout d'alcool à une ganache se fait en fin de mélange.
- Si la ganache est séparée, il faut refaire l'émulsion.

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie que les intérieurs contenant des produits laitiers, comme la ganache, doivent être conservés au froid tant et aussi longtemps qu'ils ne sont pas enrobés hermétiquement par du chocolat de couverture.

Élément de compétence 7.2 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, esthétisme, brillance et texture cassante des produits
- ◇ Évaluation juste des qualités organoleptiques des bonbons

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.2

Expliquez à l'apprentie ou à l'apprenti que le secret d'un bon chocolatier ou d'une bonne chocolatière de spécialités consiste à assurer une cristallisation optimale des produits par un **contrôle de tous les instants des températures** :

- Rappelez que la température de travail du laboratoire doit autant que possible se situer entre 18 °C et 20 °C.
- Quel que soit le bonbon fabriqué, la température du chocolat, des intérieurs et des moules doit être sensiblement la même, ou, à tout le moins, varier dans les limites des températures de tempérage, d'utilisation et de cristallisation de la courbe.
- Une différence de température trop importante peut causer des problèmes de cristallisation, donc de couleur, de texture ou de démoulage du produit fini.

Enseignez à travailler avec beaucoup d'**organisation et d'efficacité** :

- Confectionner des **quantités restreintes** de bonbons pour s'assurer de toujours rester dans les marges appropriées de températures.
- Pour une production en série, faire une **mise en place** sans faille des outils et des ingrédients, en tenant compte, bien sûr, des températures.
- Bien coordonner chacune des étapes et des opérations, et **estimer ou anticiper avec vigilance les variations de température** pour éviter la surcristallisation ou la sous-cristallisation.
- Effectuer des **gestes précis et efficaces** pour profiter au maximum de la température optimale. Une hésitation de trop ou un léger délai, et la température n'est déjà plus la bonne.

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie que la connaissance des caractéristiques et des propriétés des matières travaillées constituent un atout extrêmement précieux pour devenir un bon chocolatier ou une bonne chocolatière.

Moulage, garnissage, obturation et démoulage d'un produit

Montrez à **préparer les moules** :

- Rappelez de les **tempérer** avant d'y mettre des éléments de décor ou de couler de la couverture : ils ne doivent être ni froids, ni chauds, pour ne pas nuire à la cristallisation.
- Ils doivent être très propres, sans trace de gras de doigt à l'intérieur, pour s'assurer de la brillance complète du produit une fois démoulé.

S'il y a lieu, montrez les différentes techniques permettant d'**appliquer dans le moule un décor** préalable au coulage du chocolat :

- Au pinceau (ex. : yeux d'un personnage), au cornet, à l'aérographe ou au pistolet.
- S'il s'agit d'un décor en chocolat, il faut :
 - S'assurer qu'il reste au point quand on l'applique.
 - Le laisser cristalliser mais au moment de mouler la couverture, il ne doit pas être froid pour éviter un choc thermique (nuisible à la cristallisation).

Montrez les techniques pour **mouler** des bonbons avec du chocolat de couverture :

- Rappelez que la couverture doit être au point (fluidité, homogénéité, test de cristallisation et température).
- Pour les produits moulés pleins (barres, plaques, etc.), montrez à éliminer les bulles d'air en tapotant le moule ou en utilisant un vibreur.
- Rappelez que le refroidissement du produit est très important. Il ne doit pas être trop rapide, car cela blanchirait le chocolat.
- Dans certains cas, il peut être approprié de mouler en faisant deux couches fines.

Montrez à **garnir les moules à bonbon** au cornet, à la poche ou autre.

- Rappelez de **vérifier la température de l'intérieur** avant de garnir les bonbons.
 - S'il est trop chaud, le chocolat de la coque risque de fondre ou de perdre sa cristallisation.
 - S'il est trop froid, la coque risque de cristalliser trop vite et de se fissurer ou de craquer.
 - Idéalement, la température d'une garniture en ganache devrait se situer légèrement au-dessous du point de fusion, soit 26 °C.
- Il faut également vérifier la **consistance** de l'intérieur. Par exemple, la ganache doit être bien émulsionnée, donc ne comporter aucune trace de séparation.
- Indiquez la **quantité optimale d'intérieur** à mettre dans une coque pour être en mesure de l'obturer par la suite.

Montrez les techniques pour **obturer** les bonbons et les **démouler** :

- Il faut démouler lorsque l'obturation vient à peine de cristalliser et que le chocolat est encore un peu souple, soit plus ou moins 20 minutes après. Expliquez que le démoulage ne doit pas trop attendre, sinon le bonbon risque de fendiller ou de casser.
- Soulignez qu'il ne faut pas mettre les doigts sur la forme extérieure du moule des bonbons : la chaleur peut se transmettre jusqu'au chocolat, le décristalliser à cet endroit et former une marque ou une empreinte indésirable.

Dressage, cadrage, détaillage et enrobage d'un produit

Montrez :

- À **dresser** à la poche des boules ou des palets sur des feuilles guitares, sur des plaques beurrées avec du beurre de cacao, sur un chablon ou sur un tapis en plastique.
- À **couler** l'intérieur dans des cadres.
- À **superposer des cadres** en plusieurs couches de différents types d'intérieurs.
- À **détailler** les intérieurs cadrés sans déformer le bonbon :
 - À la guitare, ou au couteau avec l'aide d'une règle.
 - À l'emporte-pièce en optimisant l'abaisse.
- À **chablonner** adéquatement :
 - Les cadres avant découpe avec une spatule.
 - Les palets, dressés ou détaillés, avec un pinceau.
- À **enrober** les bonbons avec une couverture fluide :
 - Avec un rideau (machine), s'il y a lieu.
 - À la fourchette ou avec une bague à chocolat.
 - Placer le chablon vers le bas.
 - Chasser le surplus de chocolat en tapotant et en raclant la fourchette sur le bord du récipient.
 - Déposer le bonbon en évitant toute trace de pied.

Décoration et finition d'un bonbon

Montrez également les différentes **techniques de décoration** des bonbons, notamment :

- À utiliser des éléments de décoration en harmonie avec l'intérieur utilisé.
- Quand la couverture est encore fluide :
 - À marquer le bonbon à la **fourchette**.
 - À imprimer des motifs à l'**acétate** ou à la **feuille structure**. Les feuilles doivent être positionnées avec précision pour tous les produits d'une même série soient identiques.
 - À ajouter des **ingrédients secs** décoratifs.
- À ajouter des motifs au **cornet**.

Élément de compétence 7.3 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, esthétisme, brillance et texture cassante des produits

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 7.3

Comme pour la préparation des bonbons, les moulages, décors et montages nécessitent une excellente organisation, une mise en place sans faille, des gestes précis et efficaces et une capacité à estimer ou anticiper les variations de température pour une cristallisation optimale.

Les techniques pour **appliquer des décors** dans des moules et pour **mouler la couverture** sont sensiblement les mêmes que celles pour les moules à bonbons (élément de compétence précédent). Montrez également :

- À effectuer le moulage de grandes pièces en deux ou **plusieurs couches fines** et à ne pas attendre trop longtemps entre les couches : elles doivent être cristallisées, mais pas froides, avant d'appliquer la suivante.
- À mouler la tête vers le bas les grandes pièces qui n'ont pas à être obturées ou collées.
- À **ne pas mettre** les doigts sur la forme extérieure du moule pour éviter une décristallisation d'un point précis du produit. Rappelez qu'il est préférable de mettre des gants.
- À **coller les moulages** ou à **assembler des pièces** pour un montage. Les moulages doivent être bien ajustés et le joint propre, sans bavure. Montrez notamment :
 - À chauffer le chocolat du joint sur une plaque chaude : suffisamment pour atteindre le point de fusion, mais pas trop pour conserver la cristallisation désirée.
 - À utiliser un cornet de chocolat de couverture à point pour faire des joints.
 - À utiliser au besoin une bombe à froid pour accélérer la cristallisation de certains joints de chocolat plus délicats.

- À bien **suivre le modèle** ou la photo de la pièce à reproduire.

Enseignez différentes **techniques de confection de décors** en chocolat :

- Montrez à fabriquer des décors en utilisant :
 - Différents types de surfaces ou de matériaux souples sur lesquels couler le chocolat (ex. : ruban d'acétate ou papier guitare, marbre, demi-cylindre en métal, etc.).
 - Différents outils tels qu'un cornet, bien sûr, mais aussi un peigne, un emporte-pièce, un couteau de précision, etc.
 - Des couleurs liquides, en poudre ou en bombe et des vernis à chocolat.
 - Des chocolats de différentes couleurs.
 - Etc.
- Montrez à fabriquer tout particulièrement :
 - Des copeaux.
 - Des rubans.
 - Des fleurs ou des pétales.
 - Des frous-frous.
 - Des tuiles de différentes formes et de couleurs bariolées.

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie que lorsqu'il faut créer un décor ou un montage original, il convient de **prévoir** :

- L'espace d'entreposage.
- La température du lieu d'entreposage
- Son emballage.
- Son transport, le cas échéant.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 7

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les situations d'apprentissage portant sur la confection des produits de spécialité en chocolat se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Elles constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En accord avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de confectionner des produits de spécialité en chocolat :
 - Avec succès et assurance.
 - À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que ce dernier n'est pas dû au hasard.
 - En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi il ou elle le fait. L'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir expliquer la raison d'être de ses gestes.
 - Sans avoir à être supervisé ou supervisée dans l'exécution de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier avec assurance la responsabilité complète de prendre et de transmettre les commandes.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module. Le carnet doit être signé par :
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable dans l'entreprise – l'employeur.

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

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 8

- ◇ Rigueur
- ◇ Sens de l'organisation, ordre et méthode
- ◇ Débrouillardise
- ◇ Proactivité - prévoir le travail à faire et les contraintes à prendre en compte
- ◇ Capacité à effectuer plusieurs opérations en simultané
- ◇ Vigilance, attention, mémoire
- ◇ Patience, tolérance au travail répétitif
- ◇ Force et résistance physique
- ◇ Tolérance au froid
- ◇ Sens de l'esthétisme, sens artistique
- ◇ Souci d'optimiser son efficacité et la rentabilité de l'établissement

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 8

- ◇ Les compétences de base de la pâtisserie, à l'exception de celle de la cuisson.
- ◇ Les principes et méthodes d'hygiène et la salubrité.
- ◇ Les caractéristiques des ingrédients entrant dans la composition des glaces.
- ◇ Les principes de l'émulsion et du foisonnement.
- ◇ La règle de trois.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 8

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et ses acquis.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Turbiner des mélanges.
2. Mettre en forme des produits glacés dans des moules ou des contenants
3. Préparer des mélanges.
4. Vérifier l'équilibre d'une recette.

Élément de compétence 8.1 et critères particuliers de performance

8.1 Vérifier l'équilibre d'une recette

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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.1

Invitez l'apprenti ou l'apprentie à lire la page 81 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec* sur les glaces et les sorbets.

Expliquez qu'une glace est un produit alimentaire **complexe** :

- Il s'agit d'une **émulsion foisonnée congelée** : à la fois mousse et émulsion, elle contient des cristaux de glace et un mélange aqueux non gelé.
- Elle est constituée de différents **ingrédients qui interagissent réciproquement** les uns par rapport aux autres. Le choix des ingrédients et leur quantité sont dictés par une recette très précise et équilibrée qu'il convient de suivre à la lettre, à défaut de quoi le résultat sera insatisfaisant.
- Cette interaction s'accomplit au moyen de **différents procédés successifs** : homogénéisation, pasteurisation, maturation, turbinage, refroidissement.
- Au final, ingrédients et procédés de fabrication donnent un produit glacé dont la **qualité** varie selon des **critères** tels la texture, le goût, le taux de foisonnement (% d'air), la température et le temps de fonte, etc.

Un produit glacé comprend :

- De 55 à 70 % d'**eau**.
- De 30 à 45 % d'éléments solides ou dissous appelés « **extrait sec** ».
- L'**extrait sec total (EST)** d'un produit représente la masse restante qu'il y aurait s'il y avait évaporation totale de l'eau qu'il contient.

Selon le type de produit, l'extrait sec total (**EST**) se compose :

- De plusieurs **matières grasses (MG)** :
 - Matières grasses butyriques (provenant de la crème, du beurre, du lait).
 - Autres matières grasses : jaune d'œuf, pâte de noix, cacao, etc.
- De l'**extrait sec dégraissé du lait (ESDL)** : matières sèches issues du lait et sans matière grasse.
- De plusieurs types de **sucres** :
 - Sucres naturels présents dans les ingrédients (ex. : fructose des fruits, lactose du lait, miel).
 - Sucres raffinés (glucose, glucose atomisé, dextrose, saccharose, sucre inverti, etc.).

- Des **matières solides** contenues ou dissoutes dans des ingrédients servant à aromatiser le produit :
 - Fruits (pulpe, purée).
 - Fruits secs (noix, pâte de noix, etc.).
 - Alcools, parfums, arômes.
 - Etc.
- D'un ou de plusieurs **émulsifiants** (ex. : lécithine du jaune d'œuf, mono et diglycéride d'acides gras).
- D'un ou de plusieurs **stabilisants** (gélatine, pectine, alginate de sodium, farine de caroube, etc.) pour éviter que l'eau se sépare des autres constituants au cours de la conservation.

Équilibre de la recette et table analytique

Expliquez que la principale condition pour obtenir un produit glacé de qualité est **l'équilibre de la recette**. Cet équilibre peut être décrit selon deux approches.

1. Décrivez l'approche de **l'équilibre d'extrait sec total et de liquide**. Expliquez que la plupart des glaciers ou glacières se contentent de vérifier la proportion d'extrait sec total (EST) par rapport aux liquides à l'aide d'un réfractomètre ou d'un densitomètre, et de corriger le mélange en ajoutant de l'eau, du sirop, du sucre ou du mix concentré.

Montrez à analyser un produit glacé à partir de l'approche suivante :

- Quantité insuffisante d'extrait sec :
 - Fonte rapide.
 - Présence de paillettes de glace hydrique.
 - Temps de conservation raccourci.
 - Texture tirant vers le glaçon.
- Quantité en trop d'extrait sec :
 - Glace dure, difficile à servir.
 - Présence de gros cristaux de glace créant une texture sableuse.
 - Matière moins homogène, se sépare en filaments.
 - Assèchement plus rapide.

2. Décrivez également l'approche de l'équilibre entre les différents ingrédients à partir d'une table analytique :

- Cette méthode est plus complexe et s'adresse davantage à ceux et celles qui éprouvent des problèmes récurrents de qualité, ou qui veulent inventer ou modifier une recette.
- L'équilibre relève d'une proportion éprouvée et testée des éléments de base du produit : eau – matières grasses (MG) – extrait sec dégraissé du lait (ESDL) – sucres – émulsifiants – stabilisants – autres extraits secs.
- L'ajout ou le retrait d'un seul ingrédient, ou la modification de la proportion d'un ingrédient par rapport aux autres, modifie nécessairement l'équilibre fragile des ingrédients entre eux et affecte la qualité du produit glacé. Par exemple :
 - L'ajout de chocolat au mélange modifie la proportion de la recette en sucres, en matières grasses et en extraits secs de cacao.
 - L'ajout de jaunes d'œufs introduit dans le mélange de la lécithine (émulsifiant), de la matière grasse, de l'eau et de l'extrait sec d'œuf.
- Il est possible d'analyser l'apport de chaque ingrédient en utilisant une « table analytique ». Pour remplir cette table, il peut être utile de se reporter aux fiches analytiques des fournisseurs d'ingrédients, lorsqu'elles sont disponibles, ou à des chartes de produits.
- Invitez l'apprenti ou l'apprentie à consulter des exemples de tables analytiques sur Internet.

Approfondissement du sujet

En terminant, rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie qu'une bonne connaissance des caractéristiques des ingrédients, une bonne compréhension de l'interaction entre ceux-ci et la capacité d'utiliser une table analytique pour vérifier l'équilibre de la recette lorsqu'un problème survient, sont des moyens utiles pour dépasser le niveau de simple opérateur ou opératrice de turbine et exercer véritablement le métier de pâtissier-glacier ou de pâtissière-glacière.

Invitez votre apprenti ou apprentie à approfondir ses connaissances en consultant :

- Le document téléchargeable de Denis Herrero et Germain Étienne : *Les glaces et les sorbets* (avec exemples de tables analytiques).
- Des sites de recettes (pour la table analytique), comme www.cremix.com.
- Des livres de référence sur la glacerie, par exemple : *Desserts glacés*, de Joseph Aimar, Alain Berne et Jacques Joubert.
- Des sites de fournisseurs de produits et d'équipements.

Élément de compétence 8.2 et critères particuliers de performance

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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.2

Hygiène, salubrité et pasteurisation

Les ingrédients utilisés dans les glaces sont particulièrement à risque en ce qui a trait à la prolifération d'agents pathogènes.

- Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie qu'il ou elle doit adopter des **pratiques d'hygiène et de salubrité** particulièrement strictes.
- Rappelez-lui l'importance d'assainir adéquatement le matériel avant son utilisation. Un assainisseur ou un produit de nettoyage désinfectant approprié doit être utilisé, et le matériel doit être bien rincé sous l'eau courante.

Expliquez tout particulièrement les principes et le **rôle de la pasteurisation** dans la confection des glaces.

- Précisez que la production des glaces est soumise à une **réglementation** stricte en matière de salubrité et de contrôle des agents pathogènes présents dans les matières premières. Il est donc obligatoire de pasteuriser les mélanges à base d'œufs.
- Décrivez les principes de **haute** et de **basse pasteurisation**. Dites à l'apprenti ou l'apprentie de se référer à la définition de la page 92 du *Guide de la pâtisserie vendue au Québec*.
- Expliquez que la chaleur et le mouvement du processus de pasteurisation contribuent non seulement à la destruction des agents pathogènes, mais aussi :
 - À l'**hydratation** des ingrédients, ce qui favorise le foisonnement et l'onctuosité de la glace.
 - À la **liquéfaction** des matières grasses et des émulsifiants.
 - À la **dissolution** des sucres et des stabilisants.

Montrez :

- À **utiliser le pasteurisateur**.
- À **refroidir rapidement** le mélange si aucun pasteurisateur automatique n'est intégré à la turbine.
- À ne jamais dépasser 85 °C. pour une pasteurisation haute, car, au-delà de cette température, les œufs risquent de coaguler.

Méthode de préparation des mélanges

Enseignez à **suivre rigoureusement** le mode de préparation de la **recette**, y compris l'ordre d'introduction des ingrédients :

1. **Peser très précisément** l'ensemble des ingrédients. Expliquez notamment que le moindre écart dans les quantités de stabilisants et d'émulsifiants aura un impact très important sur la qualité finale du produit.
2. **Mélanger** :
 - Les **liquides** ensemble (ex. : lait, eau, matières grasses fondues au préalable, etc.).
 - Les éléments **solides** ensemble (ex. : sucres, poudre de lait, poudre de chocolat, stabilisants).
3. S'il y a lieu, préparer à part la pulpe ou la pâte de **fruits**.

Dans le cas d'un sorbet :

4. Chauffer les liquides à 40 °C, ainsi que le sucre inverti, s'il y a lieu.
5. Mélanger le stabilisateur avec la quantité équivalente de sucre et l'ajouter au mix lorsque ce dernier est au moins à 40 °C.
6. Ajouter les éléments secs.
7. Mixer le mélange pour l'homogénéiser.
8. Porter à ébullition ou pasteuriser le mix, s'il y a lieu (voir plus haut).
9. Ajouter la pulpe de fruit et mixer le mélange.
10. Vérifier le taux d'extrait sec avec un densimètre ou un réfractomètre et ajuster le mix au besoin avec du sucre ou de l'eau pure (en bouteille).

Expliquez que le taux de sucre est davantage susceptible de varier en raison du taux de sucre naturel du fruit.

11. Mettre le mix à maturation.

Dans le cas d'une glace :

4. Chauffer les liquides jusqu'à 30 °C et 45 °C.
5. Mélanger le stabilisateur avec la quantité équivalente de sucre et l'ajouter au mix lorsque ce dernier est au moins à 40 °C.
6. Ajouter les éléments secs.
7. Ajouter les jaunes d'œuf.
 - a. Vérifier la température pour s'assurer qu'ils ne coaguleront pas.
 - b. Au besoin, les délayer avec un peu de lait ou de sucre prélevé sur les quantités de départ.
8. Mixer le mélange pour l'homogénéiser.
9. Pasteuriser (voir plus haut).
10. Mettre le mix à maturation.

Maturation du mix

Expliquez que la maturation du mix n'est pas obligatoire, mais elle améliore nettement le rendement et la qualité gustative des produits glacés. **Son rôle** consiste :

- À développer et à favoriser **l'échange des saveurs** et des couleurs.
- À **hydrater les ingrédients** secs, notamment des protéines du lait. Cette hydratation favorise :
 - Une meilleure homogénéisation des ingrédients.
 - Une optimisation de l'action des stabilisants.
 - Un taux de foisonnement (capacité d'absorption de l'air) plus grand.
 - Une texture plus molle, moins dure.

Montrez comment **effectuer la maturation** du mix :

- Les contenants doivent être propres et assainis.
- Elle se fait en chambre froide à 4 °C.
- Elle peut durer de 4 à 12 heures, voir plus (jusqu'à 72 heures) selon le type de produit. Le temps de maturation des sorbets est généralement plus court que celui des autres types de glace.
- Certains ingrédients, telle la vanille, peuvent macérer à part plus longtemps pour en extraire davantage de saveurs.
- Lorsque c'est possible, une faible agitation régulière assure une meilleure répartition des ingrédients et une meilleure diffusion des arômes.

Élément de compétence 8.3 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.3

Le rôle du turbinage

Expliquez que le **rôle du turbinage** consiste à foisonner le mix par l'introduction de bulles d'air tout en le congelant progressivement.

Décrivez les **facteurs** pouvant influencer la **qualité du foisonnement** :

- La **vitesse de turbinage** : elle ne doit pas être trop lente, sinon il n'y aura pas beaucoup d'air insufflé au mix.
- La **température** pendant le turbinage. Elle ne doit pas être trop élevée, sinon le mix aura de la difficulté à cristalliser et à emprisonner l'air.
- La **quantité de mix** dans la turbine : il faut laisser l'espace suffisant pour que le mix puisse prendre l'expansion que lui apporte l'air.
- Le **respect des étapes** de fabrication, y compris une période de maturation optimale pour bien hydrater les ingrédients solides. Des ingrédients mal hydratés, telle la poudre de lait, risquent de nuire au foisonnement.
- L'**équilibre optimal de la recette**. Une recette mal équilibrée affecte directement la qualité du foisonnement. Pour que celui-ci soit optimal, il faut notamment surveiller :
 - Le type et la quantité de matière grasse.
 - La quantité d'extrait sec dégraissé du lait (EDSL).
 - Le type et la quantité d'émulsifiant (ex. : la lécithine de jaune d'œuf).
 - Le type et la quantité de stabilisant, s'il y a lieu (ex. : gélatine, pectine).

Expliquez que le **taux de foisonnement** d'une préparation est un des facteurs les plus importants pour obtenir une glace légère, crémeuse et onctueuse.

- Le taux optimal se situe entre 30 et 45 % selon le type de produit et la qualité recherchée.
- Le taux de foisonnement pour une glace aux œufs ou une crème glacée est nettement supérieur à celui requis pour un sorbet.

Montrez à calculer le taux de foisonnement avec la formule suivante :

$$\left(\frac{\text{Poids d'un contenant rempli de mix non turbiné (ex. : 500 g)} - \text{Poids du contenant rempli de glace turbiné (ex. : 350 g)}}{\text{Poids du contenant rempli de glace turbiné (ex. : 350 g)}} \right) \times 100$$

*Poids du contenant rempli de
glace turbiné (ex. : 350 g)*

Ce qui donne, pour cet exemple : $150 \text{ g} \times 100 \div 350 \text{ g} = 42,8 \%$ de foisonnement.

500 g - 350 g

Décrivez l'**impact d'un foisonnement non optimal** :

- Surfoisonnement, ou taux de foisonnement trop élevé :
 - Goût insipide.
 - Impression de vide en bouche, de manger de l'air.
 - Matière trop légère et molle.
- Sous-foisonnement, ou taux de foisonnement trop faible :
 - Glace lourde, compacte, massive et dure.
 - Rentabilité économique moindre.

Technique de turbinage

Enseignez le **fonctionnement** des appareils (turbine, pasteurisateur, etc.).

Montrez à suivre avec rigueur les étapes de turbinage, notamment :

- À toujours travailler avec des outils et un équipement **assainis**.
- À **rehomogénéiser le mix** d'un simple coup de fouet avant de le verser dans la turbine. Expliquez que pendant la maturation, les matières solides peuvent avoir décanté et s'être déposées au fond du contenant.
- À **remplir la turbine** de façon à laisser de l'espace pour le foisonnement désiré.
- À **surveiller le turbinage**. Il convient de rester vigilant et de bien connaître sa machine et ses recettes :
 - Selon le type de mélange ou le type d'équipement, le mix peut cristalliser sur les parois et finir par bloquer le mouvement des lames. Il faut alors gratter ou corner les parois.
 - Dans certaines situations, si la turbine tourne trop longtemps, il peut y avoir un risque de séparation du produit.

- À **vider la turbine** en raclant ou en cornant minutieusement les parois.
- À ajouter des **ingrédients ou préparations complémentaires** (ex. : noix, morceaux de chocolat, coulis ou sirop, etc.) au moment de l'extraction du produit de la turbine ou de la mise en forme. Expliquez qu'il est préférable de ne pas les turbiner, car les lames risquent de les broyer ou de les dissoudre complètement dans la glace.
- À mettre en forme le produit (voir l'élément de compétence 8.4 : *Mettre en forme des produits glacés dans des moules ou des contenants*).
- À **surgeler le produit (durcissement)** à environ -35 °C . à cœur en moins d'une heure à la sortie de la turbine, à moins qu'il ne soit consommé dans les heures qui suivent :
 - Expliquez qu'à la sortie de la turbine (entre -4 °C et -8 °C), seulement 50 % de l'eau liquide est congelée. La surgélation rapide permet de geler cette eau résiduelle en petits cristaux et d'éviter la formation de gros cristaux de glace hydrique.
 - Sa conservation durera plus longtemps.
 - Sa texture sera conservée plus facilement.
- Après surgélation, le produit peut être **conservé à -20 °C** .

Contrôle de la qualité

Enseignez à **évaluer la qualité** du produit au moment de vider la turbine :

- Texture désirée :
 - Fine.
 - Crémeuse, onctueuse, etc. (ni trop molle, ni trop dure).
 - Lisse et homogène : il ne doit pas y avoir de séparation ni de morceaux non désirés, tels des noix de beurre ou des cristaux de glace.
 - Résistante, mais pas trop.
- Fusion lente à température pièce.

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie qu'il est possible d'évaluer le goût à la sortie de la turbine, mais que le moment optimal pour procéder à cette évaluation est lorsque la glace a atteint sa température de dégustation (-15 °C à -18 °C).

Montrez à reconnaître les **indices d'un produit insatisfaisant** et à déterminer les causes possibles. Par exemple :

- Texture grossière.
- Formation de cristaux de glace.
- Texture trop résistante.
- Texture trop molle.
- Texture grumeleuse.
- Texture sèche.
- Texture sableuse.
- Foisonnement inadéquat.

Élément de compétence 8.4 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 8.4

Montrez à mettre en forme les produits glacés, notamment :

- À faire la mise en forme à **la sortie** de la turbine, avant la surgélation.
- À **vérifier la qualité** du produit (goût, texture, etc.) avant de le mettre en forme. Il faut notamment s'assurer qu'il n'a pas tranché.
- À **préparer les contenants** dans lesquels ira le produit :
 - Ils doivent être bien propres et assainis.
 - Ils doivent être « sanglés », c'est-à-dire refroidis à grand froid, particulièrement si ce sont des formes en métal.
 - S'il y a lieu, il faut les étiqueter avant de les sangler, car le froid et la condensation risquent de nuire à l'adhérence des étiquettes.
- À chemiser afin d'**éliminer les bulles** d'air grossières et visibles à l'aide d'une spatule. Expliquez que l'air peut nuire à la conservation du produit.
- À s'assurer que le pot est **rempli correctement** :
 - Il faut prévoir l'espace nécessaire à l'expansion du produit dans le contenant lorsqu'il sera mis au surgélateur.
 - Par ailleurs, il faut veiller à laisser le moins d'air possible dans le contenant, pour une meilleure conservation.

Enseignez les techniques de **moulage** et de démoulage, ainsi que de **montage** et de **décoration** d'entremets glacés, notamment :

- À travailler idéalement dans un espace froid.
- À respecter en tout temps la chaîne de froid.
- À utiliser des gants de coton ou de chirurgien.
- À être très organisé et à avoir une mise en place sans faille pour effectuer les opérations rapidement.
- À travailler avec célérité et à éviter de laisser inutilement le produit se réchauffer sur le comptoir.
- À procéder par étage d'entremets, et, au besoin, à retourner le produit au congélateur entre chaque étage.
- À utiliser différentes techniques de démoulage selon le produit et le type de moule (ex. : méthode du chalumeau).

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 8

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les situations d'apprentissage portant sur la confection des produits glacés se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Elles constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En accord avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de confectionner des produits glacés :
 - Avec succès et assurance.
 - À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que ce dernier n'est pas dû au hasard.
 - En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi il ou elle le fait. L'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir expliquer la raison d'être de ses gestes.
 - Sans avoir à être supervisé ou supervisée dans l'exécution de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier avec assurance la responsabilité complète de prendre et de transmettre les commandes.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module. Le carnet doit être signé par :
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable dans l'entreprise – l'employeur.

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 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

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 9

- ◇ Rigueur dans l'application des méthodes de travail et des températures de cuisson
- ◇ Sens de l'organisation, ordre et méthode
- ◇ Débrouillardise
- ◇ Dextérité et rapidité
- ◇ Patience, tolérance au travail répétitif
- ◇ Persévérance, constance
- ◇ Sens de l'esthétisme, sens artistique
- ◇ Créativité, imagination
- ◇ Souci d'optimiser son efficacité et la rentabilité de l'établissement

SAVOIRS ESSENTIELS LIÉS À LA COMPÉTENCE 9

- ◇ Les compétences essentielles de la pâtisserie, notamment :
 - L'élément de compétence 2.6 : *Cuire du sucre*.
 - La compétence 4 : Garnir, monter et décorer des produits.
- ◇ Connaissance des matières premières.
- ◇ Charte des couleurs.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES LIÉS À LA COMPÉTENCE 9

Le niveau de complexité et de difficulté de ce qui est confié à l'apprenti ou à l'apprentie doit être ajusté selon son expérience et ses acquis.

Les experts ont suggéré un ordre logique de progression des apprentissages. Celui-ci doit évidemment être adapté en fonction de chaque situation.

1. Les guimauves.
2. Les caramels, les confitures, les gelées, les marmelades et les pâtes de fruits.
3. Les décors en sucre coulés.
4. Les pralinés, les nougatines, les fruits secs caramélisés, les nougats et les pâtes d'amande confiseur.
5. Les décors en sucre tiré ou soufflés.

Élément de compétence 9.1 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.1

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie :

- Que le sucre cuit constitue un matériau extraordinaire pour fabriquer des décors et des œuvres d'art plus ou moins éphémères. Pour illustrer vos propos, montrez vos réalisations, ou invitez la personne à consulter des photos de décors sur Internet ou dans des livres spécialisés.
- Que si la technique du sucre coulé est relativement simple, celles du sucre tiré et soufflé exigent des heures et des heures de pratique ainsi que beaucoup de patience avant d'obtenir des résultats intéressants.
- Que pour obtenir de beaux décors, il faut également posséder ou développer, en plus de la technique, un bon sens artistique.

Expliquez que le travail du sucre pour la confection de décors se fait préférablement dans un laboratoire :

- Dans lequel l'**humidité** est **contrôlée**. Rappelez que le sucre est hygroscopique, c'est-à-dire qu'il absorbe à la longue l'humidité ambiante, ce qui le fait fondre.
- Où il fait relativement **chaud**. Rappelez qu'un sucre cuit reste malléable tant qu'il est chaud. Il est donc préférable de le travailler sous une **lampe à sucre**.

Mode de préparation

Quelle que soit la méthode de travail du sucre qui est utilisée, enseignez à **suivre** rigoureusement le mode de préparation de la **recette**.

- Avant d'entreprendre cet élément de compétence, il est important de maîtriser au préalable la technique de cuisson du sucre (élément de compétence 2.6 : *Cuire du sucre*).

- Expliquez notamment que le sucre risque de cristalliser et de **masser en présence d'impuretés**. Montrez :
 - À utiliser du sucre pur (saccharose ou isomalt).
 - À travailler dans un laboratoire exempt de particules de farine ou autres en suspension.
 - À utiliser du matériel très propre.
 - À enlever l'écume due aux impuretés résiduelles du sucre pendant sa cuisson.
 - À utiliser des gants à sucre (ou gants à tirer) pour éviter de mettre la préparation en contact avec la transpiration et le gras des doigts.

Sucre coulé

Enseignez comment couler des **filaments** ou fabriquer des **feuilles de sucre** sur du papier sulfurisé, sur des moules ou sur un cylindre pour obtenir différents motifs ou formes. Montrez :

- À arrêter la cuisson lorsque le sucre atteint la couleur désirée.
- À démouler ou retirer le papier quand le sucre est encore un peu tiède et souple.
 - Il est possible de mettre une fine couche d'huile sur les moules pour faciliter le démoulage.
 - Plus un décor comprend de fils de caramel, même les plus fins qui soient, plus il sera solide, donc facile à démouler

Sucre tiré ou soufflé

Montrez à cuire le sucre en vue qu'il soit tiré ou soufflé. Expliquez :

- Qu'il doit être cuit au degré près, soit entre 158 °C et 160 °C, pour obtenir une matière élastique facile à travailler.
- Que lorsque du **saccharose** (sucre de table) est employé pour tirer ou souffler du sucre, il faut **y ajouter**, pour éviter qu'il cristallise :
 - Du **glucose**. On parle alors de « graisser » le sucre.
 - De la **crème de tartre**. Celle-ci contribue à la formation de sucre inverti pendant la cuisson, empêche la cristallisation grâce à son acidité et rend le sucre cuit plus élastique. Il faut cependant l'utiliser en petite quantité :
 - Trop : le sucre risque de jaunir ou de caraméliser.
 - Pas assez : le sucre risque de grainer (cristalliser et casser).
- Qu'il est avantageux de remplacer le saccharose par de l'**isomalt** (édulcorant). Décrivez les propriétés de cet ingrédient, notamment :
 - Il facilite le travail des pièces en sucre tiré ou soufflé. Cependant, il est plus dangereux à utiliser, car souvent plus chaud.
 - Il est moins hygroscopique, c'est-à-dire qu'il absorbe moins l'humidité. Les décors restent secs et conservent plus longtemps leur éclat et leur tenue.
 - Il ne brunit pas avant 200 °C. La matière obtenue reste transparente et facile à colorer.
 - Il n'est pas nécessaire de rajouter du glucose et de la crème de tartre.
 - Il est plus cher que le sucre, donc il faut éviter de le gaspiller.

Enseignez les **techniques pour tirer et souffler du sucre** :

- Lorsque la préparation a atteint la température désirée, la retirer du feu et la laisser **débuller** avant de la **verser** sur une surface bien propre (marbre légèrement huilé, tapis de cuisson, papier sulfurisé).
- Laisser le sucre **refroidir** autour de 60 °C. Expliquez que le travailler trop vite risque de favoriser sa cristallisation.
- **Ramener les bords** de la galette de sucre, qui refroidissent plus rapidement, petit à petit vers le centre afin d'obtenir un refroidissement uniforme.
- **Satiner** le sucre plusieurs fois en l'étirant et en ramenant les extrémités de bout en bout. Expliquez que cette opération introduit de l'air dans la préparation, ce qui lui donne un aspect satiné ou nacré.
- **Façonner** des formes tels des roses et des tiges, des rubans bariolés, des tresses, des spirales, etc.
- **Mouler** des objets tels des feuillages ou des textures diverses, etc.
- **Souffler** le sucre à l'aide d'une poire à sucre pour modeler des formes sphéroïdales tels des fruits, ou des figurines complexes tels des animaux ou des personnages.
 - Former une boule et y creuser un trou.
 - Chauffer la canule de la poire à sucre au chalumeau et l'introduire à l'intérieur de la boule de sucre préalablement chauffée.
 - Gonfler de plus en plus lentement, à mesure que le sucre durcit, en tournant continuellement la sphère, la tête vers le bas.
 - Façonner la sphère pour obtenir la forme désirée, fermer l'ouverture et retirer la canule.
 - Refroidir la forme assez vite, mais pas trop pour éviter un choc thermique pouvant provoquer une cassure ou un éclatement. Montrez à utiliser un ventilateur ou un sèche-cheveux sans chaleur et à tourner pour un refroidissement uniforme.

Coloration des préparations ou des décors

Montrez à colorer les préparations ou les décors :

- À l'aide de **colorants** spécialisés en poudre, en liquide ou en pâte.
- À utiliser un **nuancier** pour obtenir les couleurs désirées.
- À ajouter la couleur au moment voulu du processus, selon le type de décor à produire et selon la nature du colorant utilisé (les pigments réagissent différemment à la chaleur) :
 - **Pendant la cuisson.** Expliquez que l'ajout du pigment peut décuire le sucre.
 - **Après la cuisson.** La couleur est étalée sur le sucre coulé qui s'apprête à être travaillé.
 - **Sur les pièces finies.** La couleur est appliquée sur l'objet avec un aérographe ou toute autre technique de décor.

- À juxtaposer et à tirer des sucres cuits de différentes couleurs pour obtenir des **rubans bariolés**.

Assemblage et finition des décors

Montrez comment réaliser des montages de plusieurs objets en sucre, notamment :

- À coller des objets avec l'ajout d'une goutte de caramel chaud.
- À assembler les parties à coller au chalumeau.

Conservation

Expliquez que, puisque le caramel ne supporte pas l'humidité, les décors en sucre risquent de suinter après 24-48 heures (ou plus s'il s'agit d'isomalt) et de ternir ou de devenir opaques en raison de la cristallisation. Il convient donc de ne pas les préparer longtemps d'avance, et de les conserver :

- À température ambiante, et non en chambre froide.
- Dans une pièce plutôt sèche.
- Dans une boîte étanche contenant idéalement un sachet de gel de silice pour absorber l'humidité.

Élément de compétence 9.2 et critères particuliers de performance

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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.2

Enseignez comment fabriquer des bonbons au caramel en suivant le mode de préparation de la recette.

- **Préparer et huiler à l'avance les moules** ou les cadres. Expliquez que lorsque la préparation sera prête, il ne faudra pas attendre pour la couler.
- **Cuire le sucre** à sec à chaleur très vive dans une casserole conductrice de chaleur, et ce, jusqu'à la température désirée selon la texture recherchée (caramels durs ou mous).
 - Expliquez l'importance d'être précis dans le contrôle de la température.
 - Rappelez qu'il faut rester à proximité et vigilant, car si le sucre monte plus haut que 180 °C, il brûle.
- Invitez l'apprenti ou l'apprentie à la prudence au moment d'ajouter le beurre ou la crème dans le sucre bouillant : le choc thermique peut provoquer des **éclaboussures**.
- Selon ce que prévoit la recette, ajouter à la fin de la cuisson la fleur de sel, les arômes (vanille, pulpe de fruit, chocolat, café, etc.) ou les colorants.
- Couler dans les cadres ou dans les moules.
- Laisser refroidir la préparation à température ambiante avant de la détailler au couteau, au rouleau à découper ou à la guitare.
- S'il y a lieu, dresser la pâte de caramel à la poche.

Expliquez qu'un bon caramel ne doit pas contenir de cristaux de sucre. Par ailleurs, il doit être cuit à la bonne température, sinon il risque :

- D'être trop liquide et les bonbons risquent de ne pas tenir et de s'affaisser.
- D'être trop dur, cassant et difficile à détailler.
- D'être trop cuit, donc avec un goût d'amertume et trop foncé.
- De ne pas être assez cuit, donc insipide et trop pâle.

Fudge

Le **fudge** est un caramel sablé (cristallisé) à base de sucre, de beurre et de lait, auquel du chocolat, de la vanille ou d'autres saveurs peuvent être ajoutées. Ces ingrédients sont cuits à une température de 116 °C, puis le mélange est battu pendant son refroidissement afin de lui donner une texture à la fois onctueuse et crémeuse.

Enseignez le mode de **préparation** du fudge.

Élément de compétence 9.3 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)

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.3

Pour chaque type de préparation, montrez à suivre le mode de préparation de la recette. Enseigner notamment à utiliser :

- Des **fruits** à la fois sains et arrivés à une bonne maturité au soleil et contenant donc une haute teneur en sucre (à moins de travailler avec de la pulpe de fruits commerciale).
 - Ils ne doivent donc pas avoir mûri en chambre froide.
 - Ils ne doivent pas être trop mûrs.
- Un gélifiant comme la **pectine**, au besoin.
 - Rappelez que plusieurs fruits en contiennent naturellement et que l'ajout de gélifiant pur à la préparation doit en tenir compte.
 - Montrez à consulter des chartes de fruits pour connaître leur teneur en pectine, mais aussi leurs autres caractéristiques, tel leur taux d'extrait sec.
- Du **sucre** :
 - Préférentiellement pur pour éviter que la préparation mousse durant la cuisson.
 - Rappelez que le sucre sert à la préservation du fruit. Sa concentration doit être suffisante pour inhiber la fermentation alcoolique.
 - Les fruits à haute teneur en eau ou en acides nécessitent une concentration de sucre plus élevée que les autres.
- Un **chaudron** ou une bassine :
 - Conducteur de chaleur pour que celle-ci soit uniforme.
 - De forme évasée pour une meilleure évaporation de l'eau.
- Des **bocaux stérilisés** au four, ou au lave-vaisselle avec une température d'eau supérieure à 85 °C.

Montrez à **contrôler la cuisson** à l'aide d'un thermomètre (105 °C.) ou d'un réfractomètre (55 °Brix ou plus) :

- Produit à point :
 - Saveur fruitée.
 - Texture sirupeuse ou consistante, mais non collante.
 - Absence de cristaux.
- Produit trop cuit :
 - Goût de caramel.
 - Texture épaisse et collante.
 - Présence de cristaux.
- Produit sous-cuit :
 - Liquide ou ne gélifie pas.
 - Ne se conserve pas.

Autres produits

Une **gelée** est une confiture gélifiée où n'est pas conservée la pulpe des fruits. Elle est donc produite à partir du jus du fruit habituellement extrait après une première cuisson.

Une **marmelade** est une confiture faite à partir du jus et de la peau d'agrumes bouillis avec du sucre et de l'eau. C'est une préparation très épaisse dans laquelle les morceaux de fruits ne sont pas totalement pris en gelée.

La pâte de fruit :

- Est une friandise solide fabriquée à partir de fruits sous forme de pulpe ou de purée. Elle est cuite avec du sucre et éventuellement un gélifiant telle la pectine.
- Est, à l'origine, une méthode de conservation de la chair des fruits, d'où le synonyme de « confiture sèche ».
- Au cours de la cuisson, le mélange doit s'épaissir sans caraméliser. Il faut donc remuer la préparation pendant la cuisson.
- La vérification de la cuisson se fait au thermomètre ou avec un réfractomètre.
- Après la cuisson, le produit est coulé dans un moule ou cadré.
- Il peut être laissé à refroidir à température pièce pour quelques heures, voire à sécher pendant deux ou trois jours.
- Le produit est démoulé ou détaillé au couteau ou à la guitare, et généralement roulé dans du sucre cristallisé.
- Sa **texture finale** doit être moelleuse, sans élasticité, et sa saveur fruitée.

Élément de compétence 9.4 et critères particuliers de performance

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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.4

Praliné

Expliquez que le praliné est une pâte de fruits à coque (noisettes, amandes ou autres) généralement torréfiés et caramélisés.

Enseignez le mode de préparation du praliné.

Nougatine

Expliquez que la nougatine est une friandise solide faite de sucre caramélisé auquel sont ajoutés des morceaux de fruits secs (amande, noisette, pistache, graines de sésame ou de pavot, etc.).

Enseignez le mode de préparation de la nougatine.

Expliquez qu'il faut stocker la nougatine à température ambiante, bien au sec. Rappelez que le sucre est hygroscopique : il ramollira le produit à l'humidité.

Fruits secs caramélisés

Expliquez que les fruits secs caramélisés sont des fruits à coque (amande, noisette, pistache, etc.) cuits entiers dans un caramel et séparés les uns des autres après cuisson.

Enseignez le mode de préparation des fruits secs caramélisés.

Élément de compétence 9.5 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

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.5

Nougat

Le nougat est une friandise solide à base de meringue italienne (sirop de sucre et blancs d'œufs montés) à laquelle sont ajoutés du miel et des amandes ou autres fruits secs à coque.

Enseignez le mode de préparation du nougat.

Guimauve

La guimauve, ou pâte de guimauve, est une friandise spongieuse à base de meringue italienne (sirop de sucre et blancs d'œufs montés) et de gélatine. Au départ, son goût et sa couleur sont neutres, mais elle peut être colorée et aromatisée.

Enseignez le mode de **préparation** des guimauves.

Élément de compétence 9.6 et critères particuliers de performance

9.6 Préparer des pâtes d'amande confiseur

- Suivre le mode de préparation de la recette
- Mettre en forme le produit
- ◇ Application correcte des techniques de modelage
- ◇ Homogénéité des produits

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.6

Expliquez qu'il existe deux types de procédés de fabrication de la **pâte d'amande** :

- **À froid** : les amandes émondées broyées sont mélangées à du sucre glace ou du sucre fin dans un mélangeur.
- **À chaud** : les amandes émondées broyées sont cuites avec un sirop de sucre (petit boulé). Le mélange obtenu est une pâte fine et souple.

Expliquez également qu'il existe différents types de pâte d'amande :

Type de pâte d'amande	Composition	Temps de conservation
Supérieure (ou cuisson)	66 % d'amandes 33 % de sucre	Très limité
Extra (ou « à tant pour tant »)	50 % d'amandes 50 % de sucre	Limité
Confiseur (ou fondante)	33 % d'amandes 66 % de sucre	Bonne conservation
Commune (ou d'office, ou décor)	25 % d'amandes 75 % de sucre	Très longue conservation

Soulignez l'importance de bien **choisir les amandes** pour obtenir un produit de qualité. Leur type et leur provenance affecteront directement le goût. Par exemple :

- Les amandes d'Espagne seraient parmi les plus prisées pour leurs qualités gustatives.
- Les amandes de Californie ont une qualité moindre, mais sont moins chères, et certains confiseurs rehaussent leur goût à l'aide d'essence d'amande amère.

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT DE COMPÉTENCE 9.6

Montrez à suivre le mode de **préparation** de la recette de **pâte d'amande confiseur**. Expliquez que le résultat final doit consister en une pâte très fine.

- Lorsqu'on ne dispose pas de broyeurs industriels spécialisés pour affiner la pâte après l'incorporation du sucre cuit, montrez :
 - À broyer les fruits au robot-coupe en petites quantités. Il ne faut pas prolonger inutilement le broyage, sans quoi la lame risque de les chauffer, ou son action mécanique de séparer l'huile.
 - À tamiser la poudre d'amande obtenue pour en enlever les plus gros morceaux. Ceux-ci pourront être conservés pour d'autres usages.
- La préparation de pâte d'amande ne doit pas être trop travaillée. Encore une fois, il faut surveiller le mixage avec vigilance pour éviter que la lame chauffe le mélange ou que son action mécanique sépare l'huile.

Il est également possible de confectionner une **pâte d'amande commune** (blanchir) à partir d'une pâte d'amandes brutes du commerce en y ajoutant du sucre glace, du glucose et du blanc d'œuf.

Expliquez que la pâte d'amande est un produit sensible. Il convient de la conserver dans un endroit frais et sec, dans un emballage bien fermé.

PRÉCISIONS SUR LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 9

- ◇ Pour attester la maîtrise de cette compétence, vous devez vérifier si les situations d'apprentissage portant sur la réalisation des produits de confiserie et des décors en sucre cuit se sont déroulées en fonction de tous les critères de performance généraux et particuliers indiqués pour cette compétence.
- ◇ Vous disposez également, dans le présent guide, de plusieurs précisions pour chaque élément de compétence. Elles constituent des aide-mémoire utiles non seulement pour l'apprentissage, mais aussi pour vous assurer que la personne maîtrise chacun des aspects importants de l'élément de compétence.
- ◇ En accord avec chacune des sections de ce module, l'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure de réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit :
 - Avec succès et assurance.
 - À plusieurs reprises : il ou elle doit pouvoir reproduire un succès afin de démontrer que ce dernier n'est pas dû au hasard.
 - En sachant pleinement ce qu'il ou elle fait et pourquoi il ou elle le fait. L'apprenti ou l'apprentie doit pouvoir expliquer la raison d'être de ses gestes.
 - Sans avoir à être supervisé ou supervisée dans l'exécution de cette compétence. En d'autres termes, vous devriez pouvoir lui confier avec assurance la responsabilité complète de prendre et de transmettre les commandes.
- ◇ L'apposition des initiales et des signatures aux endroits appropriés dans le carnet confirmera l'acquisition de l'ensemble de la compétence de ce module. Le carnet doit être signé par :
 - la compagne ou le compagnon;
 - l'apprentie ou l'apprenti;
 - la personne responsable dans l'entreprise – l'employeur.

**ANNEXE 1 – TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA
SÉCURITÉ DU TRAVAIL**

(Issu du rapport d'analyse de profession)

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

PROBLÉMATIQUES LIÉES À LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL POUR LA PROFESSION DE PÂTISSIER ET DE PÂTISSIÈRE

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, ammoniacque 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 contenants 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-

			<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 adéquates (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 ▪ 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 et 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 – OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES

L'outil présenté ci-après est extrait du *Carnet d'apprentissage* de l'apprenti ou de l'apprentie. Il a été joint au présent guide à titre indicatif.

Cet outil pourra vous aider, à titre de compagnon ou de compagne, à effectuer le suivi des apprentissages. Il vous informe de l'état des apprentissages au regard des compétences à développer et peut donc vous aider dans votre planification.

Veillez utiliser la version présentée dans le *Carnet d'apprentissage*.

ANNEXE 2 – 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"/>

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 3 – Outils gratuits en soutien au PAMT

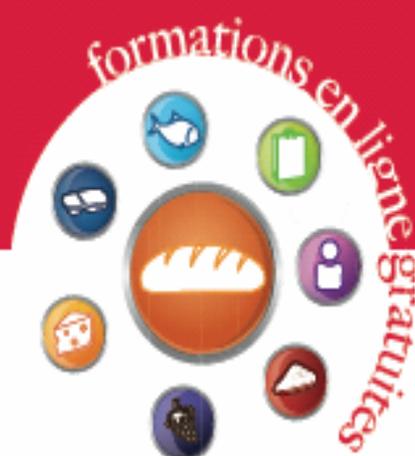
DES OUTILS GRATUITS EN SOUTIEN AU PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

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- Insérez 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.

ANNEXE 4 – Bibliographie

LIVRES DE RÉFÉRENCE

Bilheux, Roland et Escoffier, Alain. *Traité de pâtisserie artisanale* Editions St-Honoré. (Plusieurs tomes).

Blais, Christina. *La chimie des desserts. Tout comprendre pour mieux les réussir*. Montréal : Éditions La presse, 2007. 223 p.

Chaboissier, D. et Lebigre, D. *Compagnon et maître pâtissier (trois volumes)*. Les Lilas : J. Villette, cop. 2005

Comité sectoriel du commerce de l'alimentation. *Le Guide de la pâtisserie vendue au Québec*.

DOCUMENTS TÉLÉCHARGEABLES

Les documents suivants peuvent être téléchargés en inscrivant leur titre dans un moteur de recherche :

Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL). *Guide d'entreposage des fruits et des légumes*.

Herrero, D. et Étienne, G. *Les glaces et les sorbets*.

Herrero, D. *Les nouvelles influences dans les métiers de l'alimentation (dernière mise à jour : mai 2011)*.

MAPAQ (concernant l'hygiène et la salubrité) :

- *Conseils pratiques* (Pages Web du MAPAQ avec liens de vidéo)
 - *Les bonnes pratiques d'entreposage*
 - *Nettoyage et assainissement*
- *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaire*
- *Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires*
- *Pour un plancher 5 étoiles*.
- *Votre carnet d'information sur les allergies alimentaires*.

SITES INTERNET D'INTÉRÊT

Pâtisserie

- Cacao Barry (www.cacao-barry.com)
- Crémix, Logiciel de création de recettes de glaces (www.cremix.com)
- DGF (www.dgf.fr)
- Le journal du pâtissier (www.lejournaldupatissier.fr)

- Les vergers Boiron (www.my-vb.com)
- Passion gourmande, par christophe Michalak (www.bymichalak.tumblr.com)
- Pâtissier dans le monde (www.patissiersdanslemonde.fr)
- Ravifruit (www.ravifruit.com)
- Sucre-Info (www.sucre-info.com)
- Technomitron (www.profdeboulange.phpnet.org/technomitron)
- Thuries gastronomie magazine (www.thuriesmagazine.fr)
- Valrhona (www.valrhona.com)

AUTRES :

- *La cristallisation du chocolat présenté par Philippe BERTRAND et Martin DIEZ. Vidéo YouTube.*
- *Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)*