

FORMATIONS PAR FILIÈRE

MÉTIERS DU GOÛT





BOULANGER

CAP

FORMATION EN 1 AN

CODE NSF : — CODE RNCP : —

OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Réaliser des pains courants, de tradition française et d'autres types de pains.
- Réaliser des viennoiseries levées et levées feuilletées.
- Réaliser des produits de base en restauration boulangère.
- Conduire des méthodes de panification.
- Se repérer dans les évolutions historiques du pain.

Durée totale	420 h.
Alternance	12 semaines en centre réparties sur une année de formation.
Public	Tout public.
Prérequis	Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter). Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

CONTENU DE LA FORMATION

- Découvrir l'origine et les méthodes de réalisation du pain courant.
- Élaborer des pâtes levées selon des procédés de panification.
- Réaliser des viennoiseries en pâte levée.
- Élaborer des pâtes viennoises et des pains spéciaux.
- Réaliser des pains courants.
- Élaborer des produits traiteur.
- Réaliser des produits selon différentes méthodes de pétrissage.
- Élaborer des pains sur *poolish*.
- Consolider ses acquis.
- Devenir sauveteur secouriste du travail (SST).
- Se mesurer à une épreuve complète du CAP Boulanger.
- Conduire différentes méthodes de panification.
- Se préparer à l'épreuve pratique du CAP Boulanger.



M1

Découvrir l'origine et les méthodes de réalisation du pain courant

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Découvrir l'histoire du pain et de la boulangerie.
- Réaliser des pains courants.
- Appliquer une méthodologie de travail.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Caractériser l'histoire du pain, de la boulangerie et de son évolution.
- Identifier les différentes sortes de pains et leurs appellations.

- Identifier les techniques de réalisation des pains.
- Identifier le vocabulaire professionnel de la boulangerie.
- Identifier le matériel d'un fournil et le petit outillage du boulanger.
- Définir les réglementations d'hygiène du personnel.

PRATIQUE

- Réaliser un pain de campagne.
- Réaliser des pains au lait.
- Pétrir manuellement une pâte boulangère.
- Maîtriser les unités de mesure.
- Réaliser des produits courants français (baguettes, pains, bâtards).

M2

Élaborer des pâtes levées selon des procédés de panification

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Appliquer les méthodes de panification pour la réalisation de pâtes levées.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Décrire les différents procédés de panification.
- Identifier les techniques de fabrication du pain de tradition française.

- Identifier la filière de la boulangerie-pâtisserie.
- Expliquer le décret « Pain de tradition française ».
- Déterminer les principes de la marche en avant.
- Définir les protocoles de nettoyage.
- Déterminer les principales fonctions d'une entreprise.

PRATIQUE

- Réaliser du pain de tradition française sur pâte fermentée.
- Réaliser les étapes du tourage d'une pâte levée feuilletée.
- Conduire une méthode de panification en direct.
- Organiser un ordre de fabrication.
- Calculer le poids des ingrédients d'une recette en fonction d'une commande donnée.
- Calculer le taux d'hydratation en fonction d'une recette.



M3

Réaliser des viennoiseries en pâte levée

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Réaliser et présenter plusieurs variétés de viennoiseries.
- Appréhender la transformation du blé.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Décrire les procédés de fabrication de la pâte levée feuilletée.
- Déterminer la force d'une pâte.
- Identifier le rôle et l'utilisation des appareils de mesure et de pesage.
- Caractériser le blé et sa transformation.
- Identifier la communication dans le cadre professionnel.

PRATIQUE

- Réaliser une pâte levée feuilletée.
- Peser une pâte pétrie et pointée.
- Conduire une méthode de fermentation sur pâte fermentée.
- Utiliser les outils de communication.

M4

Élaborer des pâtes viennoises et des pains spéciaux

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Réaliser des brioches tressées en autonomie.
- Réaliser du pain complet et du pain de seigle en autonomie.
- Identifier les différents procédés de fabrication.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier le matériel de division.
- Identifier les principales céréales et farines utilisées dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie.
- Définir l'essai Pékar.
- Analyser le taux de cendre d'une farine.
- Définir l'alvéographe de Chopin.
- Définir l'indice de chute d'Hagberg.
- Décrire le processus de digestion des aliments.
- Analyser le dosage du gluten d'une farine.
- Analyser le taux d'humidité d'une farine.

PRATIQUE

- Diviser une masse de pâte en pâtons.
- Réaliser du pain complet.
- Réaliser du pain de seigle.
- Réaliser du pain de mie.
- Réaliser du pain viennois.
- Réaliser une brioche.



M5

Réaliser des pains courants

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Réaliser des pains, des baguettes, des ficelles, des bâtards, des boules et des viennoiseries en autonomie.
- Identifier les caractéristiques des matières premières.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier le matériel de boulangerie.
- Identifier les matières premières de base : l'eau, les levures et le sel.
- Appréhender les différents types de microbes.

PRATIQUE

- Réaliser des viennoiseries.
- Réaliser une crème pâtissière.
- Réaliser une fabrication de pain courant.

M6

Élaborer des produits traiteur

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Identifier les modes de conservation et de contamination des matières premières.
- Réaliser et présenter des produits salés traiteur.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les sucres et les édulcorants ainsi que leurs caractéristiques.
- Identifier les matières premières complémentaires : les œufs et les ovoproduits ; les produits laitiers et les matières grasses végétales.

- Déterminer la conservation des aliments et leurs mentions légales.
- Expliquer les risques des microbes et leurs conséquences.
- Identifier les différentes politiques d'approvisionnement et de stockage.
- Nommer les différentes préparations traiteur.

PRATIQUE

- Réceptionner une livraison.
- Contrôler les conditions de conservation des matières premières.
- Limiter les situations à risque dans son espace de travail.
- Réaliser des tartes salées avec de la pâte brisée.
- Réaliser une béchamel.
- Réaliser des sandwiches et des tartines.
- Réaliser des pains aux ingrédients salés.
- Réaliser des pizzas.

**M7**

Réaliser des produits selon différentes méthodes de pétrissage

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Tester différents pétrissages et textures de pâtes pour la fabrication de pains de tradition.
- Définir les interactions biologiques.
- Prendre des initiatives.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Définir l'autolyse.
- Déterminer le matériel et les méthodes de pétrissage.
- Définir le rôle et l'utilisation des équipements de stockage et de mélange.
- Déterminer les règles d'hygiène liées aux locaux et aux équipements.
- Identifier les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité durant les fabrications.
- Distinguer les différents défauts des pâtes et des pains.

PRATIQUE

- Pétrir mécaniquement une pâte boulangère.
- Élaborer des pains de tradition selon 3 modes de pétrissage.
- Élaborer des pains de tradition selon 3 consistances de pâtes.
- Appliquer les bonnes pratiques professionnelles.

M8

Élaborer des pains sur poolish

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Appréhender les méthodes de préfermentation pour la réalisation de pains de tradition française.
- Prendre des initiatives.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Définir la fermentation.
- Décrire les différentes méthodes de fermentation.
- Décrire le mécanisme de dégradation des sucres lors d'une fermentation.
- Identifier les parasitoses les plus courantes.
- Identifier les substances toxiques en alimentation.
- Déterminer les revêtements de surface adaptés aux locaux alimentaires.

PRATIQUE

- Conduire une méthode de fermentation sur *poolish*.
- Réaliser des pains de tradition française sur *poolish* lente.
- Réaliser des brioches sur levain/levure.



M9

Consolider ses acquis

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Consolider ses compétences.
- Identifier le processus de cuisson.
- Prendre en considération la dimension énergétique.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Déterminer le procédé d'enfournement et ses conséquences.
- Définir le processus de rassissement et de ressuage d'un produit.
- Identifier les matériels de cuisson en boulangerie.
- Appréhender les différentes appellations boulangères réglementaires.
- Identifier les différents combustibles.
- Décrire l'utilisation de l'énergie électrique.
- Identifier les produits d'entretien.
- Identifier le processus de gestion des déchets.

PRATIQUE

- Réalisation des produits fabriqués durant l'année.
- Retour d'expérience.

M10

Conduire différentes méthodes de panification

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Appréhender et analyser les méthodes de panification.
- Élaborer, en autonomie, différents produits selon la méthode envisagée.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Définir les différentes techniques de fermentation différée.
- Déterminer différentes méthodes de panification.
- Identifier les critères qualitatifs d'un produit.
- Définir une fiche de poste.
- Expliquer le fonctionnement des appareils producteurs de froid et d'éclairage des locaux.

PRATIQUE

- Conduire une méthode de panification en pousse lente.
- Conduire une méthode de panification en pointage retardé.
- Conduire une méthode de panification en pousse bloquée et réactivée.



BOULANGER

Brevet professionnel

1^{RE} ANNÉE

CODE NSF : _____ CODE RNCP : _____

OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ➔ Élaborer des produits traiteur et des pains aromatiques.
- ➔ Calculer les rendements de production ainsi que le coût de revient et déterminer le prix de vente.
- ➔ Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire.
- ➔ Participer à la commercialisation, la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente.
- ➔ Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité.

Durée totale	420 h.
Alternance	12 semaines en centre réparties sur une année de formation.
Public	Tout public.
Prérequis	Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

CONTENU DE LA FORMATION

- ➔ Réaliser des produits de tradition française - 1.
- ➔ Réaliser des produits de tradition française - 2.
- ➔ Produire des viennoiseries et des couques - 1.
- ➔ Devenir sauveteur secouriste du travail (SST).
- ➔ Produire des viennoiseries et des couques - 2.
- ➔ Utiliser le pétrissage amélioré afin d'élaborer divers produits - 1.
- ➔ Utiliser le pétrissage amélioré afin d'élaborer divers produits - 2.
- ➔ Réaliser des produits traiteur.
- ➔ Élaborer des produits traiteur et des pains aromatiques.
- ➔ Travailler en préfermentation afin de produire diverses réalisations.
- ➔ Mettre en œuvre des produits à base de levain.
- ➔ Élaborer des pains décorés.



M1

Réaliser des produits de tradition française – 1

Référence : MD-700645

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en œuvre la préparation et la fabrication de différents produits courants.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Décrire l'histoire du pain, de la boulangerie et de son évolution.
- Identifier les différentes sortes de pains et leurs appellations.
- Distinguer le vocabulaire professionnel de la boulangerie.

- Décrire les différents procédés de panification.
- Citer la définition des produits réalisés.
- Identifier les principaux produits de substitution.
- Identifier les produits sans gluten en boulangerie.
- Déterminer les bonnes pratiques professionnelles et les réglementations.
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace.
- Établir une fiche technique de travail.
- Établir un diagramme de production d'un boulanger.
- Identifier la nature des constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels : l'eau.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Mettre en œuvre la préparation et la fabrication de différents produits courants.

M2

Réaliser des produits de tradition française - 2

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Conduire des méthodes de fabrication de produits courants en autonomie.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Citer la définition des produits réalisés.
- Déterminer le pain sans sel et ses caractéristiques.
- Identifier un pain biologique.
- Identifier un pain d'épeautre.
- Définir la brioche classique.
- Appréhender les démarches qualité.
- Identifier les causes des variations du prix de vente du blé et de la farine.
- Identifier la nature des constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels : les glucides.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Mettre en œuvre la préparation et la fabrication de différents produits courants.



M3

Produire des viennoiseries et des couques – 1

Référence : MD-700649

Objectifs de la formation (du module)

- Produire des viennoiseries, des couques et des produits annexes.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Citer la définition des produits réalisés.
- Décrire les procédés de fabrication de la pâte levée feuilletée.
- Définir la brioche feuilletée.
- Définir les caractéristiques de la viennoiserie et des couques.
- Identifier les procédés de fabrication des différentes crèmes.
- Identifier les caractéristiques des matières annexes utilisées en panification et en viennoiserie.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Organiser le travail de l'équipe de production.
- Produire des viennoiseries, des couques et des produits dérivés.

M4

Produire des viennoiseries et des couques - 2

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Produire des viennoiseries et des couques de qualité en autonomie.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les avantages des différents procédés de la pâte levée feuilletée.
- Identifier les caractéristiques des différentes réalisations.

- Identifier les étapes de la cuisson du sirop de sucre.
- Appréhender les caractéristiques des cakes.
- Identifier les autres matières premières de base et leur coût.
- Identifier les caractéristiques des matières annexes utilisées en panification et en viennoiserie.
- Identifier la nature des constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels : les lipides.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Organiser le travail de l'équipe de production.
- Produire différentes préparations et fabrications.



M5

Utiliser le pétrissage amélioré afin d'élaborer divers produits – 1

Référence : MD-700650

Objectifs de la formation (du module)

- Confectionner divers produits courants et différents produits issus d'un pétrissage amélioré.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier le pétrissage à vitesse lente.
- Citer la définition des produits réalisés.

- Identifier les caractéristiques des matières annexes utilisées en panification et en viennoiserie.
- Déterminer les produits d'addiction, leurs classifications, leurs réglementations et leurs rôles.
- Identifier la nature des constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels : les protides.
- Déterminer les paramètres de gestion d'une boulangerie.
- Identifier les différentes dimensions du secteur artisanal.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Organiser le travail de l'équipe de production.
- Confectionner divers produits courants et différents produits issus d'un pétrissage amélioré.

M6

Utiliser le pétrissage amélioré afin d'élaborer divers produits - 2

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Confectionner divers produits courants et différents produits issus d'un pétrissage amélioré en autonomie.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Citer la définition des produits réalisés.
- Identifier les caractéristiques des différentes réalisations.

- Identifier la nature des constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels : les éléments minéraux, les oligoéléments.
- Déterminer les paramètres de gestion d'une boulangerie.
- Analyser la rentabilité d'une entreprise via le compte de résultat (construire un solde intermédiaire de gestion).
- Déterminer l'analyse d'un marché.
- Situer le point de vente sur son marché.
- Étudier une étude de marché.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Organiser le travail de l'équipe de production.
- Confectionner divers produits courants et différents produits issus d'un pétrissage amélioré.



BOULANGER

Brevet professionnel

1^{RE} ANNÉE

MODULES

M7

Réaliser des produits traiteur

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Produire divers pains traiteur.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Déterminer les différentes techniques de fonçage.
- Identifier les caractéristiques des différentes réalisations.

- Identifier de nouvelles recettes.
- Déterminer les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées et/ou salées.
- Expliquer les défauts des pâtes et du pain.
- Identifier les contaminations du pain.
- Distinguer les aléas et mener des actions correctives.
- Identifier les différents matériels d'une boulangerie et leurs caractéristiques.
- Identifier les matériaux spécifiques utilisés en boulangerie en fonction de leurs propriétés et de la réglementation en vigueur.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Organiser le travail de l'équipe de production.
- Produire des pains traiteur.

M8

Élaborer des produits traiteur et des pains aromatiques

Référence : MD-700652

Objectifs de la formation (du module)

- Élaborer des produits traiteur et des pains aromatiques en autonomie.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les caractéristiques des différentes réalisations.
- Identifier le blé et sa transformation.
- Définir les autres farines et graines (les PAI).
- Identifier la nature des constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels : les vitamines.
- Situer le produit dans l'offre commerciale.
- Déterminer une gamme de produits.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Organiser le travail de l'équipe de production.
- Élaborer des produits traiteur et des pains aromatiques.



M9

Travailler en préfermentation afin de produire diverses réalisations

Référence : MD-700654

Objectifs de la formation (du module)

- Produire des fabrications selon une méthode de préfermentation.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Définir la fermentation.
- Identifier les groupes d'aliments et leur place dans une alimentation équilibrée.
- Définir l'indice de chute d'Hagberg.

- Définir l'amylographe de Brabender.
- Définir le rhéofermentomètre.
- Déterminer la méthode de fabrication du pain de tradition française sur levain/levure.
- Déterminer la méthode de fabrication du pain de tradition française sur *poolish*.
- Énoncer les différentes appellations boulangères réglementaires.
- Définir les besoins économiques, matériels et humains avant la fabrication.
- Différencier les grandes fonctions et les principaux services d'une entreprise.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Organiser le travail de l'équipe de production.
- Produire des fabrications selon une méthode de préfermentation.

M10

Mettre en œuvre des produits à base de levain

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en œuvre des produits à base de levain : levain liquide et levain dur.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les caractéristiques du pain de tradition au levain.
- Distinguer les compléments alimentaires, les probiotiques et les alicaments.
- Définir les mutations structurelles d'une entreprise et leurs incidences.
- Définir l'inflation.
- Déterminer un prix de vente.
- Citer les principaux impôts et prélèvements d'une entreprise.
- Identifier le calcul des prix avec réduction ou augmentation, ainsi que la TVA.
- Identifier les modes de consommation des clients.
- Distinguer les paramètres du droit social.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Organiser le travail de l'équipe de production.
- Mettre en œuvre des produits à base de levain.



BOULANGER

Brevet professionnel

1^{RE} ANNÉE

MODULES

M11

Élaborer des pains décorés

Référence : MD-700656

Objectifs de la formation (du module)

- Maîtriser divers décors en pâte morte.
- Élaborer un pain décoré.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les fonctions d'une pâte à écriture.
- Déterminer les procédés de fabrication d'une pâte morte.
- Identifier les bases du marketing.
- Connaître les principaux indicateurs économiques.
- Définir les mutations structurelles d'une entreprise et leurs incidences.
- Déterminer le lancement d'un produit de sa conception à sa commercialisation.
- Identifier les diverses formes de commercialisation.
- Déterminer les coûts variables et fixes d'une entreprise.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Organiser le travail de l'équipe de production.
- Réaliser un pain décoré.
- Réaliser des petits décors classiques en pâte morte.



OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les différents *process* de panification et de production boulangère.
- Animer une équipe.
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace.
- Gérer l'approvisionnement.
- Mesurer l'échelle des risques sanitaires.

Durée totale	420 h.
Alternance	12 semaines en centre réparties sur une année de formation.
Public	Tout public.
Prérequis	Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

CONTENU DE LA FORMATION

- Réaliser divers pains de tradition française.
- Élaborer diverses viennoiseries.
- Produire des spécialités régionales.
- Mettre en œuvre des décors originaux.
- Réaliser des pains nutritionnels et diététiques.
- Élaborer des sandwiches et des produits traiteur.
- Coordonner l'organisation d'une production « Conduire et fabriquer des produits selon différentes méthodes » (réalisation effective).
- Animer une équipe – Conduire en autonomie des produits à base de levain.
- Évaluation BP blanc n° 1.
- S'autoévaluer/déterminer un schéma de révision individuel.
- Évaluation BP blanc n° 2.
- Consolider ses acquis de formation.



BOULANGER

Brevet professionnel

2^E ANNÉE

MODULES

M1

Réaliser divers pains de tradition française

Référence : MD-700609

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en œuvre la préparation et la fabrication de différents produits de tradition française.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier le pain de tradition française.
- Décrire le processus de cuisson.
- Définir le processus de ressuage d'un produit.
- Définir le processus de rassissement d'un produit.
- Déterminer l'organisation des postes de travail.
- Déterminer un compte de résultat.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser divers pains de tradition française.
- Réaliser un levain liquide.
- Élaborer un levain dur.

M2

Élaborer diverses viennoiseries

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en œuvre la préparation et la fabrication de diverses viennoiseries.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Déterminer un chiffre d'affaires prévisionnel.
- Déterminer les fours utilisés en boulangerie.
- Définir le four à micro-ondes et ses caractéristiques.
- Identifier les réchauds, les plaques à induction et vitrocéramiques.
- Décrire l'utilisation de l'énergie électrique.
- Identifier les différents combustibles.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser diverses viennoiseries.
- Élaborer des crèmes.
- Réaliser un crumble nature.



M3

Produire des spécialités régionales

Référence : AC-101161

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en œuvre la préparation et la fabrication de diverses spécialités régionales.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier le mécanisme de la perception sensorielle.
- Identifier les composantes de la qualité organoleptique d'un produit.
- Définir l'analyse sensorielle et ses champs d'application.
- Identifier son statut juridique et fiscal.
- Déterminer le statut juridique et fiscal de son entreprise.
- Identifier les différents paramètres d'un bilan simplifié.
- Appréhender le calcul des annuités de capitalisation et des annuités d'amortissement.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Élaborer des spécialités régionales :
 - Malicette ou bretzel.
 - Pain au fromage blanc.
 - Pain à la bière : masse de bière.
 - Galettes paysannes sur poolish : masse de fromage blanc et pâte finale.
 - Kouglofs.

M4

Mettre en œuvre des décors originaux

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Créer des décors afin de réaliser une composition artistique simple.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Déterminer une composition artistique simple.
- Identifier les outils de communication.
- Identifier la communication dans le cadre professionnel.
- Déterminer les modes de communication auprès de ses collaborateurs.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser différents décors.
- Réaliser une composition artistique de présentation.



BOULANGER

Brevet professionnel

2^E ANNÉE

MODULES

M5

Réaliser des pains nutritionnels et diététiques

Référence : MD-700613

Objectifs de la formation (du module)

- Élaborer des pains nutritionnels et diététiques.
- Réaliser des sandwiches froids.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les principales fonctions d'une entreprise.
- Déterminer l'activité contractuelle d'une entreprise.
- Distinguer les sources des règles du droit.
- Décrire les différents types de microbes.
- Expliquer les risques des microbes et leurs conséquences.
- Identifier les barrières de l'organisme contre les microbes.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Élaborer divers pains nutritionnels.
- Élaborer des sandwiches froids.

M6

Élaborer des sandwiches et des produits traiteur

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Réaliser différents pains afin d'élaborer des sandwiches chauds.
- Produire divers produits traiteur.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les différentes maladies alimentaires.
- Décrire les parasitoses les plus courantes.
- Identifier les différentes toxicologies alimentaires.
- Définir des actions publicitaires et promotionnelles en boulangerie pâtisserie.
- Définir une stratégie commerciale et construire un plan d'action commerciale.
- Utiliser les principaux ratios pour l'analyse financière.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser divers produits traiteurs :
 - Réaliser une baguette au sarrasin.
 - Élaborer des sandwiches chauds.
 - Élaborer des quiches.



M7

Coordonner l'organisation d'une production « Conduire et fabriquer des produits selon différentes méthodes » (réalisation effective)

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en œuvre l'organisation d'une production au sein d'une équipe.
- Réaliser des produits selon diverses méthodes de fermentation.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Convertir un poids de pain en poids de pâte.
- Identifier les logiciels professionnels en boulangerie.
- Déterminer un diagramme de production d'un boulanger.
- Définir la planification du travail dans le temps et dans l'espace.
- Définir les besoins économiques, matériels et humains avant la fabrication.
- Cibler un procédé de fabrication permettant d'optimiser les coûts.
- Identifier les modes industriels de production.
- Appréhender les supports écrits d'organisation du travail.
- Déterminer des méthodes d'organisation et de coordination de diverses productions.
- Définir une réorganisation immédiate en cas d'impondérables.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Conduire et produire en autonomie des fabrications selon une méthode de préfermentation.
- Conduire une méthode de fermentation sur *poolish*.
- Conduire une méthode de planification en pré-poussée bloquée.



M8

Animer une équipe – Conduire en autonomie des produits à base de levain

Référence : AC-101344

Objectifs de la formation (du module)

- Maîtriser, en autonomie, la coordination d'une équipe de production.
- Conduire, en autonomie, des produits à base de levain.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Définir la fiche de poste.
- Déterminer un entretien individuel.
- Appréhender les outils de communication.
- Définir le travail en équipe.
- Identifier la motivation de son équipe.
- Appréhender la gestion de conflit.
- Identifier les différents modes de production et en dégager les principales caractéristiques.
- Analyser l'incidence des modes de production sur l'organisation du travail.
- Anticiper et résoudre les dysfonctionnements.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Organiser le travail en équipe.
- Conduire en autonomie des produits à base de levain.
- Réaliser du pain de tradition française sur levain liquide.
- Réaliser des brioches sur levain liquide.
- Réaliser des croissants sur levain liquide.
- Réaliser du pain nutritionnel sur levain liquide.
- Réaliser des levains.
- Conduire une méthode de fermentation sur pâte fermentée.
- Réaliser du pain nutritionnel sur levain dur.



FORMATION EN 1 AN

CODE NSF : _____ CODE RNCP : _____

OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail.
- Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées.
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

Durée totale	420 h.
Alternance	12 semaines en centre réparties sur une année de formation.
Public	Tout public.
Prérequis	Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter). Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

CONTENU DE LA FORMATION

- Découvrir le métier de pâtissier et la fabrication de produits courants.
- Utiliser les matériels du pâtissier et appréhender les procédés de fabrication.
- Mettre en œuvre des procédés de fabrication et réaliser des produits finis.
- Réaliser des produits finis et des décors.
- Fabriquer des produits de pâtisserie et de viennoiserie.
- Réaliser et présenter des produits élaborés.
- Élaborer des produits finis de qualité - 1.
- Élaborer des produits finis de qualité - 2.
- Produire des pâtisseries élaborées en autonomie.
- Élaborer des produits finis à base de chocolat.
- Se mesurer à une épreuve complète du CAP Pâtissier.
- Devenir sauveteur secouriste du travail (SST).
- Consolidation individualisée.



M1

Découvrir le métier de pâtissier et la fabrication de produits courants

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Découvrir le métier de pâtissier.
- Appréhender les normes d'hygiène et de sécurité.
- Réaliser des produits de base.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Appréhender l'historique de la pâtisserie et son évolution.
- Identifier le personnel et les postes de travail en pâtisserie.
- Appréhender le vocabulaire professionnel de pâtisserie.
- Définir les réglementations d'hygiène du personnel.
- Déterminer les règles d'hygiène liées aux locaux et aux équipements.
- Déterminer les principes de la marche en avant.
- Définir les protocoles de nettoyage.
- Déterminer les bonnes pratiques

professionnelles.

- Identifier les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité durant les fabrications.
- Expliquer le rôle et l'utilisation des appareils de mesure et de pesage.
- Décrire les procédés de fabrication des différentes pâtes.
- Décrire les procédés de fabrication d'un appareil à crème prise.
- Identifier les différentes techniques de fonçage.

PRATIQUE

- Organiser son activité.
- Maîtriser les unités de mesure.
- Réaliser des productions à base de pâte levée fermentée.
- Réaliser des productions à base de pâte friable par crémage.
- Réaliser des productions à base de pâte friable par sablage.
- Réaliser des pâtes à foncer.
- Réaliser une crème d'amande et une crème frangipane.
- Réaliser une crème à flan.
- Préparer et découper les fruits.
- Élaborer des produits finis :
 - Réaliser des pains au lait.
 - Réaliser des sablés nantais et des lunettes.
 - Réaliser une tarte aux pommes et une tartelette amandine.
 - Réaliser un flan.

M2

Utiliser les matériels du pâtissier et appréhender les procédés de fabrication

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Acquérir des techniques de préparation et de mise en œuvre.
- S'initier aux gestes professionnels.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.



Programme de formation

THÉORIE

- Appréhender le vocabulaire professionnel de pâtisserie.
- Identifier la filière de la boulangerie-pâtisserie.
- Nommer le matériel d'un laboratoire de pâtisserie.
- Nommer le petit outillage du pâtissier.
- Distinguer les appareils producteurs de froid.
- Expliquer le fonctionnement des appareils producteurs de froid et d'éclairage des locaux.
- Identifier les matériels de cuisson.
- Définir les transformations des produits durant la cuisson.
- Identifier le système d'alimentation en eau des locaux professionnels.
- Identifier le processus de gestion des déchets.
- Décrire les procédés de fabrication des différentes pâtes friables.
- Identifier les procédés de fabrication des différentes crèmes de base à chaud.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser des productions à base de pâte levée fermentée.
- Réaliser des productions à base de pâte feuilletée.
- Préparer et découper les fruits et les légumes.
- Réaliser des productions à base de pâte à choux.
- Réaliser des productions à base de pâte friable par sablage.
- Réaliser des pâtes à foncer.
- Réaliser un nappage.
- Réaliser des crèmes.
- Élaborer des produits finis :
 - Réaliser des brioches (boules, navettes, Nanterre).
 - Réaliser un millefeuille.
 - Réaliser des chaussons.
 - Réaliser des chouquettes.
 - Réaliser une tarte aux fruits cuits (Bourdaloue avec poires au sirop).
 - Réaliser des quiches.

M3

Mettre en œuvre des procédés de fabrication et réaliser des produits finis

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Produire des pâtisseries par l'approche sensorielle.
- Perfectionner ses gestes professionnels.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les modes de pesage d'une pâte pétrie et pointée.
- Appréhender le vocabulaire professionnel de la pâtisserie.
- Identifier les matières premières de base : l'eau et le sel.
- Appréhender le mécanisme de la perception sensorielle.
- Connaître le document unique.
- Déterminer une fiche de poste.
- Décrire les procédés de fabrication de la pâte levée fermentée.
- Identifier les différentes techniques de montage d'entremets.

PRATIQUE

- Réaliser des productions à base de pâte levée feuilletée.
- Réaliser des productions à base de pâte feuilletée.



- Réaliser une crème d'amande.
- Réaliser des productions à base de pâte friable par crémage.
- Réaliser diverses crèmes.
- Réaliser des productions à base de pâte levée fermentée.
- Réaliser des productions à base de pâte battue.
- Élaborer des produits finis :
 - Réaliser des croissants.
 - Réaliser une galette et des Pithiviers.
 - Réaliser une tarte aux fruits cuits avec des chutes de feuilletage (abricot, pistache).
 - Réaliser du pain de mie, des croque-monsieur.
 - Réaliser un moka.
- Organiser son poste de travail.

M4

Réaliser des produits finis et des décors

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Réaliser des préparations de base et des produits finis en autonomie partielle.
- Développer son approche artistique par la mise en œuvre de décorations.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les différents éléments décoratifs.
- Déterminer des éléments de finition.
- Identifier le blé et sa transformation.
- Distinguer les principales céréales et farines utilisées dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie.
- Décrire les procédés de fabrication des différentes pâtes levées.
- Décrire les procédés de fabrication de la pâte à choux.
- Décrire les procédés de fabrication des pâtes battues.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser des modelages en pâte d'amande.
- Réaliser des productions à base de pâte levée fermentée.
- Réaliser des productions à base de pâte feuilletée.
- Réaliser des productions à base de pâte à choux.
- Réaliser des productions à base de pâte battue.
- Réaliser des crèmes.
- Réaliser des écritures au cornet.
- Élaborer des produits finis :
 - Réaliser des brioches (à tête, navettes, couronne).
 - Réaliser des palmiers.
 - Réaliser des pièces individuelles en pâte à choux (éclairs, religieuses).
 - Réaliser un framboisier.
 - Réaliser une bûche roulée.



M5

Fabriquer des produits de pâtisserie et de viennoiserie

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Produire des pâtisseries et des viennoiseries diverses.
- Maîtriser des gestes professionnels.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les sucres et les édulcorants.
- Identifier la conception et les étapes de cuisson d'un sirop de sucre.
- Décrire le mécanisme de dégradation des sucres lors d'une fermentation.
- Identifier les mentions légales des aliments.
- Décrire les procédés de fabrication de la pâte levée feuilletée.
- Identifier les différentes techniques de montage d'entremets.
- Identifier les caractéristiques des mousses.
- Décrire les procédés de fabrication des appareils meringués.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser des modelages en pâte d'amande.
- Réaliser des productions à base de pâte levée feuilletée.
- Réaliser des productions à base de pâte à choux.
- Réaliser une production à base d'appareil meringué.
- Réaliser une mousse au citron.
- Réaliser des écritures au cornet.
- Réaliser des productions à base de pâte battue.
- Réaliser des crèmes.
- Élaborer des produits finis :
 - Réaliser des croissants et des pains au chocolat.
 - Réaliser des pièces individuelles en pâte à choux (cygnes, glands, salambo...).
 - Réaliser une tarte au citron meringuée.
 - Réaliser un opéra.

M6

Réaliser et présenter des produits élaborés

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Perfectionner la réalisation de produits élaborés en fonction d'une démarche qualité.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.



Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les matières complémentaires : les œufs et les ovoproduits ; les produits laitiers.
- Définir l'aménagement de l'espace de vente « pâtisserie ».
- Identifier les critères qualitatifs d'un produit.
- Identifier les nutriments.
- Déterminer la planification du réassort des stocks.
- Identifier les différentes politiques d'approvisionnement et de stockage.
- Décrire les procédés de fabrication diverses.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réceptionner une livraison.
- Réaliser des productions à base de pâte feuilletée.
- Réaliser des productions à base de pâte à choux.
- Réaliser des productions à base de pâte battue.
- Réaliser des productions à base de pâte friable par crémage.
- Réaliser diverses crèmes.
- Élaborer des produits finis.
- Présenter esthétiquement des produits en vitrine.
- Réaliser la fiche argumentaire d'un produit de pâtisserie.

M7

Élaborer des produits finis de qualité - 1

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en scène différents produits finis de qualité en pâtisserie.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les matières grasses : le beurre, l'huile et la margarine.
- Décrire le processus de digestion des aliments.
- Identifier les différents types de microbes.
- Déterminer les revêtements de surface adaptés aux locaux alimentaires.
- Identifier les éléments constitutifs d'un fonds de commerce.
- Identifier les modes de paiement possibles pour un achat.

- Identifier les procédés de fabrication des différentes crèmes de base à chaud.
- Décrire les procédés de fabrication des appareils meringués.
- Déterminer les caractéristiques de la nougatine.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser des productions à base de pâte levée feuilletée.
- Réaliser des décors en sucre.
- Réaliser des productions à base de pâte levée feuilletée.
- Réaliser des productions à base de pâte friable par sablage.
- Réaliser des productions à base de pâte levée.
- Réaliser des productions à base de pâte à choux.
- Réaliser des crèmes.
- Élaborer des produits finis :
 - Réaliser des croissants et des pains aux raisins.
 - Réaliser une tarte alsacienne ou normande.
 - Réaliser des babas.
 - Réaliser une forêt-noire.
 - Réaliser un saint-honoré.



M8

Élaborer des produits finis de qualité - 2

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en scène différents produits finis de qualité en pâtisserie.
- Prendre en considération la dimension énergétique.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier la fiche technique, le bon d'économat et les méthodes d'organisation.
- Identifier les différents combustibles.
- Décrire l'utilisation de l'énergie électrique.
- Décrire les poudres levantes chimiques.

- Décrire les poudres levantes biologiques.
- Identifier les procédés de fabrication des différentes crèmes de base à froid.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser des productions à base de pâte levée fermentée.
- Réaliser des productions à base de pâte battue.
- Réaliser une production à base d'appareil meringué.
- Réaliser des productions à base de pâte à choux.
- Réaliser des modelages en pâte d'amande.
- Réaliser diverses crèmes et préparations.
- Réaliser des écritures au cornet.
- Élaborer des produits finis :
 - Réaliser des brioches (à tête, navettes, tresses).
 - Réaliser des entremets mousse (pain de Gênes et coulis gélifié).
 - Réaliser un progrès glacé.
 - Réaliser des pièces individuelles en pâte à choux (éclairs, religieuses).

M9

Produire des pâtisseries élaborées en autonomie

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Élaborer différents produits finis en pâtisserie et en viennoiserie en autonomie.
- Prendre des initiatives dans le domaine.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les principales composantes du travail en équipe.
- Définir la conservation des aliments et leurs mentions légales.
- Identifier les spiritueux.
- Identifier les fruits et leurs caractéristiques.
- Comprendre l'action de la pectine.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Contrôler les conditions de conservation des matières premières.
- Réaliser des productions à base de pâte levée feuilletée.
- Réaliser des productions à base de pâte feuilletée.



- Réaliser des productions à base de pâte battue.
 - Réaliser des productions à base de pâte à choux.
 - Réaliser des productions à base de pâte friable par crémage.
 - Réaliser des modelages en pâte d'amande.
 - Préparer et découper les fruits.
 - Réaliser diverses crèmes.
 - Réaliser des écritures au cornet.
- Élaborer des produits finis :
 - Réaliser des croissants, des pains au chocolat et des couques.
 - Réaliser des chaussons aux pommes.
 - Réaliser des feuilletés salés.
 - Réaliser un fraisier.
 - Réaliser un Paris-Brest.
 - Réaliser une tarte aux fruits frais (biscuit breton).

M10

Élaborer des produits finis à base de chocolat

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Produire des pâtisseries à base de chocolat.
- Réussir un chocolat de couverture.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter).
- Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

Programme de formation

THÉORIE

- Distinguer les caractéristiques du cacao et du chocolat.
- Identifier les mises en œuvre du chocolat.
- Identifier les additifs alimentaires.
- Identifier les substances aromatiques.
- Appréhender les différents produits alimentaires intermédiaires.
- Expliquer les risques des microbes et leurs conséquences.
- Distinguer les parasitoses les plus courantes.
- Identifier les substances toxiques en alimentation.

- Déterminer les différentes maladies alimentaires.
- Identifier les différents marchés de l'entreprise.
- Déterminer l'environnement juridique et fiscal d'une entreprise.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser une production à base d'appareil meringué.
- Réaliser un praliné (pour le royal).
- Réaliser des productions à base de pâte friable par crémage.
- Réaliser des productions à base de pâte battue.
- Réaliser un moulage en chocolat.
- Réaliser une ganache.
- Réaliser la mise au point d'un chocolat de couverture.
- Élaborer des produits finis :
 - Réaliser un royal.
 - Réaliser une tarte au chocolat et des truffes.
 - Réaliser des petits gâteaux en palette (barquette marron, cônes chocolat).
 - Réaliser un cake, des madeleines et du pain d'épices.



OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ➔ Organiser, réaliser et superviser l'ensemble des opérations de fabrication de produits des champs d'activité suivants : pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacierie et produits traiteur en respectant les procédures et les règles d'hygiène et de sécurité.
- ➔ Identifier et évaluer les coûts de fabrication et les frais indirects, puis choisir le procédé de fabrication qui permet d'optimiser les coûts.
- ➔ Organiser son travail et celui des collègues pour optimiser la gestion de la production et permettre le respect des consignes d'hygiène et de sécurité.
- ➔ Animer une équipe pour développer ses compétences et son efficacité.

Durée totale	210 h.
Alternance	6 semaines en centre réparties sur une année de formation.
Public	Tout public.
Prérequis	Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

CONTENU DE LA FORMATION

- ➔ Réaliser des tartes salées/sucrées, en grosses pièces/en individuelles, et distinguer les différents métiers du BTM.
- ➔ Produire différents entremets, pièces individuelles et verrines, et étudier les modes de cuisson.
- ➔ Réaliser des viennoiseries, des feuilletages et des cakes et appliquer les principes de communication professionnelle et ceux du contrôle qualité.
- ➔ Réaliser des chocolats et des confiseries sur le thème de Pâques et étudier le cadre comptable, fiscal et juridique des activités.
- ➔ Produire des petits fours secs et moelleux, ainsi que des croquebouches et analyser les risques bactériologiques en laboratoire.
- ➔ Se mettre en situation d'examen et consolider ses acquis de formation : « Coordonner l'organisation d'une production jusqu'à la présentation d'un buffet ».



M1

Réaliser des tartes salées/sucrées, en grosses pièces/ en individuelles, et distinguer les différents métiers du BTM

Référence : MD-800330

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en œuvre la préparation et la fabrication de différentes pâtes.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Appréhender l'évolution de l'univers du pâtissier, chocolatier, confiseur, glacier.
- Décrire le processus de cuisson.
- Déterminer les procédés de fabrication de différentes tartes et tourtes.
- Déterminer l'organisation des postes de travail.
- Déterminer des normes d'hygiène et de sécurité.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Gérer la production d'une gamme de tartes.
- Gérer la production d'une gamme de *snacking* pâtissier.
- Contrôler les produits finis.
- Mettre en œuvre dans sa pratique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Rédiger une fiche commerciale.

M2

Produire différents entremets, pièces individuelles et verrines, et étudier les modes de cuisson

Référence : MD-800318

Objectifs de la formation (du module)

- Gérer et contrôler la production d'une gamme d'entremets et de verrines.
- Déterminer les caractéristiques des différents modes de cuisson ainsi que le paramètre énergétique.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les matières complémentaires : les œufs et les ovoproduits.
- Identifier les matières grasses : le beurre, l'huile et la margarine.
- Identifier les différentes techniques de montage d'entremets et d'éléments décoratifs.
- Déterminer les modes de cuisson utilisés.
- Déterminer les mesures de gestion de stocks.
- Décrire l'utilisation de l'énergie électrique.
- Identifier les différents combustibles.
- Déterminer un chiffre d'affaires prévisionnel.



PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Mettre en œuvre dans sa pratique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Gérer la production d'une gamme d'entremets et de verrines.
- Contrôler les produits finis.
- Rédiger une fiche commerciale.

M3

Réaliser des viennoiseries, des feuilletages et des cakes et appliquer les principes de communication professionnelle et ceux du contrôle qualité

Référence : MD-800329

Objectifs de la formation (du module)

- Gérer la réalisation et l'organisation d'un assortiment de produits de buffet « petit déjeuner d'hôtel ».
- Communiquer dans un cadre commercial.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Déterminer une composition artistique.
- Identifier les critères qualitatifs d'un produit.
- Identifier la communication dans le cadre professionnel.
- Identifier les outils de communication professionnelle.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Mettre en œuvre dans sa pratique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Gérer la production d'un assortiment de viennoiseries de buffet.
- Contrôler les produits finis.
- Rédiger une fiche commerciale.

M4

Réaliser des chocolats et des confiseries sur le thème de Pâques et étudier le cadre comptable, fiscal et juridique des activités

Référence : MD-800319

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en œuvre la préparation et la fabrication de diverses spécialités de Pâques.
- Élaborer et présenter une analyse de rentabilité.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.



Programme de formation

THÉORIE

- Distinguer les caractéristiques du cacao et du chocolat.
- Identifier les composantes de la qualité organoleptique d'un produit.
- Définir l'analyse sensorielle et ses champs d'application.
- Étudier les différentes sources de droit en fonction de l'activité de chocolatier, de confiseur, de pâtissier et de traiteur.
- Identifier les différents paramètres d'un bilan simplifié.

- Appréhender le calcul des annuités de capitalisation et des annuités d'amortissement.
- Déterminer et analyser la rentabilité de son activité.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Gérer la production d'une gamme de confiseries.
- Calculer les coûts de production des commandes.
- Élaborer un devis pour un client.
- Rédiger une fiche commerciale.

M5

Produire des petits fours secs et moelleux, ainsi que des croquembouches et analyser les risques bactériologiques en laboratoire

Référence : MD-800317

Objectifs de la formation (du module)

- Réaliser une gamme de petits fours.
- Mettre en œuvre le protocole sanitaire.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Déterminer l'activité contractuelle d'une entreprise.
- Distinguer les sources réglementaires du droit.
- Expliquer les risques des microbes, des parasitoses et leurs conséquences.
- Identifier les différentes toxicologies alimentaires.
- Identifier les différentes maladies alimentaires.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Élaborer divers pains nutritionnels :
 - Réaliser une baguette bise sur levain liquide.
 - Réaliser un pain aux graines.
 - Réaliser un pain aux graines sur levain liquide.
 - Réaliser un pain rustique nutritionnel en pointage bac.
- Élaborer des sandwiches froids :
 - Réaliser un végétarien.
 - Réaliser un niçois.
 - Réaliser un méridional.
- Gérer la production d'une gamme de pièces montées.
- Contrôler les produits finis.
- Rédiger une fiche commerciale.



OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Organiser, réaliser et superviser l'ensemble des opérations de fabrication de produits des champs d'activité suivants : pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacierie et produits traiteur en respectant les procédures et les règles d'hygiène et de sécurité.
- Organiser son travail et celui des collègues pour optimiser la gestion de la production.
- Animer une équipe pour développer ses compétences et son efficacité.
- Mettre en œuvre les protocoles d'hygiène et de sécurité.

Durée totale	210 h.
Alternance	6 semaines en centre réparties sur une année de formation.
Public	Tout public.
Prérequis	Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

CONTENU DE LA FORMATION

- Mettre en œuvre des méthodes d'organisation pour la production d'entremets et de tartes sur un thème de fin d'année.
- Manager une équipe durant la fabrication de confiseries et de chocolats : spécialités de Noël.
- Gérer la production d'un assortiment de viennoiseries afin de présenter un buffet.
- Mettre en œuvre un protocole d'hygiène lors de la fabrication de desserts glacés simples.
- Élaborer un buffet traiteur de la prise de commande jusqu'à la livraison.
- Se mesurer à une épreuve complète du BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur.



M1

Mettre en œuvre des méthodes d'organisation pour la production d'entremets et de tartes sur un thème de fin d'année

Référence : MD-800313

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en œuvre l'organisation d'une production au sein d'une équipe.
- Réaliser des produits selon diverses méthodes.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les logiciels professionnels.
- Définir la planification du travail dans le temps et dans l'espace.
- Définir les besoins économiques, matériels et humains avant la fabrication.

- Cibler un procédé de fabrication permettant d'optimiser les coûts.
- Déterminer des méthodes d'organisation et de coordination de diverses productions.
- Définir une réorganisation immédiate en cas d'impondérables.
- Identifier et caractériser les fruits utilisés dans la réalisation des pâtisseries.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Élaborer diverses bûches et mettre en œuvre une présentation innovante :
 - Maîtriser les différentes textures et saveurs pour la création d'entremets simples et élaborés.
 - Concevoir un produit selon le thème défini.
 - Réaliser différentes sortes de sucres d'art.
 - Réaliser une présentation harmonieuse du buffet.
- Contrôler les produits finis.
- Rédiger une fiche commerciale.

M2

Manager une équipe durant la fabrication de confiseries et de chocolats : spécialités de Noël

Référence : MD-800312

Objectifs de la formation (du module)

- Maîtriser, en autonomie, le management d'une équipe de production.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Définir les composants sucrants :
 - Le saccharose.
 - L'action de la pectine.
 - Les édulcorants.
- Déterminer les différents types de texture et de foisonnement du chocolat.
- Définir la fiche de poste.
- Appréhender les outils de communication.
- Définir le travail en équipe.
- Identifier la motivation de son équipe.
- Appréhender la gestion de conflit.



PRATIQUE

- Organiser le travail en 2 équipes commis et coordinateur).
- Organiser les postes de travail.
- Gérer la production d'une gamme de bonbons et de montages en chocolat.
- Motiver l'équipe.

- Suivre l'avancement de la production.
- Contrôler les produits finis.
- Rédiger une fiche commerciale en collaboration avec l'équipe.

M3

Gérer la production d'un assortiment de viennoiseries afin de présenter un buffet

Référence : MD-800311

Objectifs de la formation (du module)

- Présenter harmonieusement la production de diverses viennoiseries.
- Mettre en œuvre un argumentaire clientèle.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier le mécanisme de la perception sensorielle.
- Déterminer les mesures de gestion de stocks.
- Définir des actions publicitaires et promotionnelles en boutique.
- Analyser les besoins du client.
- Définir une stratégie commerciale et construire un plan d'action commerciale.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Gérer la production d'un assortiment de viennoiseries d'après différentes sortes de fermentations.
- Réaliser une présentation esthétique selon le thème donné.
- Contrôler les produits finis.
- Rédiger une fiche commerciale en fonction de la demande d'un client.

M4

Mettre en œuvre un protocole d'hygiène lors de la fabrication de desserts glacés simples

Référence : MD-800315

Objectifs de la formation (du module)

- Répondre, en autonomie, aux exigences du protocole d'hygiène en condition de production.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.



Programme de formation

THÉORIE

- La législation des glaces.
- Déterminer les règles d'hygiène liées aux locaux et aux équipements.
- Identifier les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité du personnel durant les fabrications.
- Maîtriser les développements physiques, biologiques et chimiques des préparations glacées.
- Identifier au sein d'une composition glacée, la fonction et l'influence des différents composants d'une glace.
- Expliciter les différentes techniques de fabrications glacées.

PRATIQUE

- Mise en situation en binôme sur 2 jours : un coordinateur/un exécutant (intervention des rôles sur les 2 jours) :
 - Organisation du poste de travail du coordinateur.
 - Organisation du poste de travail de l'exécutant.
- Réaliser des produits de glacerie et des desserts de restauration :
 - Utiliser une table analytique.
 - Élaborer des produits de glacerie.
 - Élaborer des sorbets.
 - Appliquer les bases du dressage à l'assiette.
 - Réaliser une présentation en coupe.
 - Réaliser des entremets glacés.
 - Réaliser des portions individuelles.
- Contrôler les produits finis.
- Rendre compte de son activité à l'oral et/ou à l'écrit.

M5

Élaborer un buffet traiteur de la prise de commande jusqu'à la livraison

Référence : MD-800307

Objectifs de la formation (du module)

- Gérer une gamme de fabrication de produits traiteur.
- Réaliser une présentation et une animation sur le thème « buffet traiteur ».

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme (ou titre homologué) français classé au niveau V ou plus, figurant sur la liste arrêtée pour la spécialité, ou justifier d'une pratique professionnelle d'une durée minimum de 3 ans dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les substances aromatiques.
- Identifier les différentes dimensions du secteur artisanal.
- Situer le point de vente sur son marché.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Gérer une gamme de fabrication de produits traiteur.
- Réaliser différentes techniques de cuissons pour les viandes, les poissons et les légumes :
 - Réaliser les différents fonds de sauce.
 - Réaliser des sauces.
 - Réaliser des garnitures en fonction des préparations.
 - Réaliser des verrines.
 - Réaliser un pâté en croûte, des saucissons briochés et des tourtes.
- Contrôler les produits finis.
- Élaborer une présentation et une animation de buffet « traiteur » en respectant la démarche qualité.
- Rédiger une fiche commerciale.



CODE NSF : _____ CODE RNCP : _____

OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ➔ Réaliser et présenter en autonomie des fabrications traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé.
- ➔ Répondre à des commandes exceptionnelles.
- ➔ Mettre en œuvre des techniques de production qui tiennent compte des consignes d'hygiène, de sécurité et de santé au travail.

Durée totale	420 h.
Alternance	12 semaines en centre réparties sur une année de formation.
Public	Tout public.
Prérequis	Soit posséder un diplôme de niveau V en pâtisserie. Soit posséder un diplôme de niveau supérieur en pâtisserie.

CONTENU DE LA FORMATION

- ➔ Réaliser des viennoiseries et des gâteaux de voyage.
- ➔ Devenir sauveteur secouriste du travail (SST).
- ➔ Produire des tartes et des entremets.
- ➔ Mettre en œuvre le chocolat et les confiseries classiques.
- ➔ Travailler la pâte à choux « croquembouche » et les préparations « fours secs ».
- ➔ Élaborer des desserts de restauration et de glacerie de base.
- ➔ Réaliser des viennoiseries et des gâteaux de voyage élaborés.
- ➔ Réaliser des pâtisseries classiques.
- ➔ Élaborer des chocolats de Pâques et des modelages en pâte d'amande.
- ➔ Réaliser des fours secs – Élaborer des produits sucrés pour buffet.
- ➔ Réaliser des desserts de restauration et de glacerie élaborés.
- ➔ Se préparer au passage de la Mention complémentaire : examen blanc complet.
- ➔ Consolidation individualisée.



PÂTISSIER

Mention complémentaire

Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées

MODULES

M1

Réaliser des viennoiseries et des gâteaux de voyage

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Présenter un buffet de viennoiseries et de gâteaux de voyage.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Soit posséder un diplôme de niveau V en pâtisserie.
- Soit posséder un diplôme de niveau supérieur en pâtisserie.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les matières premières utilisées dans le buffet et énoncer leurs caractéristiques.
- Déterminer les bonnes pratiques d'hygiène.
- Déterminer les mesures de gestion des stocks.

PRATIQUE

- Organiser son activité.
- Réaliser la présentation d'un buffet de viennoiseries et de gâteaux de voyage.

M2

Produire des tartes et des entremets

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en œuvre l'élaboration d'entremets et la réalisation de tartes.
- Réaliser des décors de finition.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Soit posséder un diplôme de niveau V en pâtisserie.
- Soit posséder un diplôme de niveau supérieur en pâtisserie.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier et caractériser les matières premières utilisées dans la réalisation des pâtisseries.
- Identifier les différentes techniques de montage d'entremets.
- Identifier les différents éléments décoratifs.
- Déterminer une pratique professionnelle dans le respect des normes de sécurité.
- Appréhender la notion de « ressources humaines » en fonction de son poste de travail.

PRATIQUE

- Organiser son activité.
- Élaborer divers entremets et tartes classiques avec des finitions de qualité.



MODULES

M3

Mettre en œuvre le chocolat et les confiseries classiques

Référence : MD-800314

Objectifs de la formation (du module)

- Élaborer des assemblages en chocolat.
- Produire des confiseries classiques.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Soit posséder un diplôme de niveau V en pâtisserie.
- Soit posséder un diplôme de niveau supérieur en pâtisserie.

Programme de formation

THÉORIE

- Distinguer les caractéristiques du cacao et du chocolat.

- Distinguer les modes de conservation des produits finis de chocolaterie.
- Identifier les conditions idéales d'un laboratoire de chocolaterie.
- Conditionner et conserver les produits de confiserie.
- Déterminer les bonnes pratiques et les normes d'hygiène.
- Identifier les charges et les coûts d'une entreprise.

PRATIQUE

- Organiser son activité.
- Élaborer des confiseries et des montages chocolat.
- Élaborer des confiseries.

M4

Travailler la pâte à choux « croquembouche » et les préparations « fours secs »

Référence : MD-800335

Objectifs de la formation (du module)

- Produire des pièces élaborées à base de pâte à choux.
- Réaliser des éléments décoratifs de finition.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Soit posséder un diplôme de niveau V en pâtisserie.
- Soit posséder un diplôme de niveau supérieur en pâtisserie.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les formes de commercialisation en boulangerie-pâtisserie.
- Appréhender les règles de l'équilibre alimentaire.

- Identifier et caractériser les matières premières utilisées dans la réalisation des pâtisseries.
- Identifier les différents éléments décoratifs.
- Définir les différents modes de conservation des aliments.
- Comprendre les transformations des produits durant la cuisson.

PRATIQUE

- Organiser son activité.
- Mettre en œuvre des produits finis de qualité :
 - Élaborer des pâtes à choux.
 - Élaborer des crèmes de base.
 - Réaliser des décors et des écritures en glace royale.
 - Réaliser des petites pièces en nougatine et de la nougatine pour pièce montée.
 - Mettre en œuvre des sucres d'art.
 - Élaborer des fours secs.



PÂTISSIER

Mention complémentaire

Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées

MODULES

M5

Élaborer des desserts de restauration et de glacerie de base

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Produire diverses réalisations de glacerie.
- Élaborer des desserts de restauration à l'assiette.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Soit posséder un diplôme de niveau V en pâtisserie.
- Soit posséder un diplôme de niveau supérieur en pâtisserie.

Programme de formation

THÉORIE

- Distinguer les spécificités des composants des produits glacés.
- Identifier les matières premières utilisées dans les desserts de restauration et décrire leurs caractéristiques.
- Déterminer les risques alimentaires.
- Identifier l'environnement réglementaire relatif aux produits glacés.
- Identifier le mécanisme de la perception sensorielle.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Produire des produits de glacerie et des desserts de restauration :
 - Élaborer des produits de glacerie.
 - Élaborer des sorbets.
 - Élaborer des desserts de restauration à l'assiette.
 - Réaliser des desserts de restauration à partir de produits glacés.

M6

Réaliser des viennoiseries et des gâteaux de voyage élaborés

Référence : MD-800328

Objectifs de la formation (du module)

- Réaliser des viennoiseries et des gâteaux de voyages élaborés.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Soit posséder un diplôme de niveau V en pâtisserie.
- Soit posséder un diplôme de niveau supérieur en pâtisserie.

Programme de formation

THÉORIE

- Caractériser les matières premières et les matières annexes utilisées dans les diverses réalisations.
- Appréhender le mécanisme de la perception sensorielle.
- Identifier les substances toxiques en alimentation.
- Déterminer les mesures de gestion de stocks.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser des viennoiseries et des gâteaux de voyage de qualité.



MODULES

M7

Réaliser des pâtisseries classiques

Référence : MD-800325

Objectifs de la formation (du module)

- Produire diverses pâtisseries classiques.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Soit posséder un diplôme de niveau V en pâtisserie.
- Soit posséder un diplôme de niveau supérieur en pâtisserie.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les critères qualitatifs d'un produit.
- Déterminer un prix de vente.
- Définir les composants sucrants.
- Identifier les propriétés et les transformations des constituants alimentaires.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Élaborer diverses pâtisseries classiques :
 - Réaliser une crème au citron.
 - Réaliser des meringues françaises.
 - Réaliser des pastillages.
 - Réaliser de la pâte feuilletée.
 - Réaliser de la pâte brisée.

M8

Élaborer des chocolats de Pâques et des modelages en pâte d'amande

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Élaborer des chocolats de Pâques et diverses confiseries.
- Réaliser des modelages en pâte d'amande.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Soit posséder un diplôme de niveau V en pâtisserie.
- Soit posséder un diplôme de niveau supérieur en pâtisserie.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier l'activité dans l'environnement économique.
- Définir les matières premières utilisées dans les réalisations et décrire leurs caractéristiques.
- Déterminer les bonnes pratiques et les normes d'hygiène.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Mettre en œuvre des chocolats et des confiseries de Pâques :
 - Réaliser du chocolat à modeler.
 - Réaliser du chocolat à pistolet.
 - Réaliser un praliné amande et noisette.
 - Réaliser une ganache montée.
 - Réaliser des guimauves.
 - Réaliser des nougats au miel et au beurre de cacao.
 - Réaliser diverses confiseries.
 - Réaliser des sujets en pâte d'amande (fleurs, fruits, animaux) d'environ 40 g.
 - Réaliser des chocolats de couverture.



MODULES

M9

Réaliser des fours secs – Élaborer des produits sucrés pour buffet

Référence :

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en œuvre des demi-gâteaux de restauration.
- Réaliser des fours secs.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Soit posséder un diplôme de niveau V en pâtisserie.
- Soit posséder un diplôme de niveau supérieur en pâtisserie.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les paramètres juridiques d'une entreprise artisanale.
- Identifier les critères qualitatifs d'un produit.
- Distinguer les comportements alimentaires.

PRATIQUE

- Action d'observation *in situ*.
- Organiser son poste de travail.
- Mettre en œuvre des produits sucrés de restauration :
 - Élaborer différents produits appelés « fours secs ».
 - Élaborer des pâtes à choux.
 - Élaborer des tartelettes.
 - Élaborer différentes verrines.
 - Réaliser différents petits gâteaux glacés.

M10

Réaliser des desserts de restauration et de glacerie élaborés

Référence : MD-800321

Objectifs de la formation (du module)

- Réaliser des desserts de restauration et de glacerie élaborés.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Soit posséder un diplôme de niveau V en pâtisserie.
- Soit posséder un diplôme de niveau supérieur en pâtisserie.

Programme de formation

THÉORIE

- Appréhender les différents produits alimentaires intermédiaires.
- Identifier les mentions légales des aliments.
- Déterminer l'organisation et l'approvisionnement des stocks.
- Identifier les différentes dimensions du secteur artisanal.
- Distinguer les méthodes de réalisation d'une esquisse.

PRATIQUE

- Concevoir et dessiner le dressage d'un dessert à l'assiette.
- Organiser son poste de travail.
- Élaborer, en autonomie, des sorbets et des crèmes glacées.
- Préparer des pâtes à bombe selon diverses méthodes.
- Élaborer des desserts de restaurant.



CODE NSF : _____ CODE RNCP : _____

OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Gérer les approvisionnements.
- Préparer diverses pâtes pour des produits salés ou sucrés.
- Mettre en œuvre un buffet.
- Établir une analyse de marché du *snacking*.
- Assurer l'hygiène des matières premières et des produits intermédiaires.

Durée totale	210 h.
Alternance	6 semaines en centre réparties sur une année de formation.
Public	Tout public.
Prérequis	Être titulaire d'un diplôme de niveau V en pâtisserie ou en boulangerie.

CONTENU DE LA FORMATION

- Réaliser des pâtes de base pour produits sucrés.
- Réaliser des pâtes de base pour produits salés.
- Élaborer une analyse concurrentielle des produits et du matériel novateur pour le *snacking*.
- Réaliser des produits en *snacking* salés/sucrés.
- Réaliser des *snacking* du monde et présenter un buffet.
- Évaluer ses connaissances professionnelles et consolider ses acquis de formation.



MODULES

M1

Réaliser des pâtes de base pour produits sucrés

Référence : MD-800324

Objectifs de la formation (du module)

- Produire des viennoiseries et des produits annexes en autonomie.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme de niveau V en pâtisserie ou en boulangerie.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les ingrédients de composition des différentes pâtes et crèmes.
- Déterminer les procédés et les étapes de fabrication des viennoiseries et des différentes crèmes.

- Identifier le marché de la boulangerie-pâtisserie française.
- Étudier et assurer l'approvisionnement des matières premières utilisées.
- Identifier les principes de la traçabilité d'un produit alimentaire et les outils de mise en œuvre.
- Définir la réglementation liée aux étiquetages et aux emballages dans le processus de fabrication du produit.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Lire une fiche de recette.
- Mettre en œuvre dans sa pratique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Réaliser une brioche classique et/ou feuilletée.
- Réaliser différentes crèmes.
- Réaliser différentes pâtes de produits sucrés.
- Mettre en œuvre le protocole de nettoyage.

M2

Réaliser des pâtes de base pour produits salés

Référence : MD-800323

Objectifs de la formation (du module)

- Réaliser divers produits de bases salées en autonomie.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme de niveau V en pâtisserie ou en boulangerie.

Programme de formation

THÉORIE

- Décrire les procédés de fabrication de la pâte levée feuilletée.
- Analyser la nature, le rôle et les propriétés des constituants alimentaires.
- Identifier les nutriments.
- Identifier les besoins nutritionnels et les apports recommandés.
- Identifier les matières grasses et les matières sucrantes.
- Déterminer le calcul des valeurs énergétiques.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser différentes pâtes.
- Réaliser un saucisson brioché.
- Réaliser des produits salés et leurs garnitures.
- Mettre en œuvre le protocole de nettoyage.



MODULES

M3

Élaborer une analyse concurrentielle des produits et du matériel novateur pour le snacking

Référence : MD-800308

Objectifs de la formation (du module)

- Établir une analyse de marché du snacking.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme de niveau V en pâtisserie ou en boulangerie.

Programme de formation

THÉORIE

- Déterminer la conception d'un nouveau produit.
- Identifier les techniques de communication en boulangerie-pâtisserie.
- Identifier le principe de développement durable et les pratiques dans la profession.
- Identifier les évolutions des modes de consommation et du marché de la boulangerie-pâtisserie française.
- Organiser ses fichiers et dossiers et sauvegarder ses données.

PRATIQUE

- Produire et présenter un fichier d'analyse de marché.
- Débriefing de la visite.

M4

Réaliser des produits en snacking salés/sucrés

Référence : MD-800326

Objectifs de la formation (du module)

- Mettre en œuvre des produits salés/sucrés en *snacking*.
- Prendre des initiatives.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme de niveau V en pâtisserie ou en boulangerie.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les méthodes de cuisson spécifiques aux produits traiteur.
- Analyser les différentes méthodes de préparation et les temps de cuisson spécifiques des poissons, des crustacés et des viandes.

- Déterminer les étapes et les procédés de fabrication de différentes sauces.
- Identifier les bases du marketing.
- Déterminer une démarche qualité.
- Calculer le prix de revient, la marge brute et le prix de vente d'une recette.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Réaliser des produits selon le concept du « prêt à manger ».
- Utiliser différents supports de cuisson.
- Produire un assortiment de navettes salées.
- Mettre en œuvre les techniques de fabrication de diverses sauces.
- Présenter esthétiquement des produits en vitrine.
- Mettre en œuvre le protocole de nettoyage.



M5

Réaliser des snacking du monde et présenter un buffet

Référence : MD-800327

Objectifs de la formation (du module)

- Réaliser des produits élaborés en autonomie.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme de niveau V en pâtisserie ou en boulangerie.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les principales allergies et les régimes alimentaires liés à des pathologies.
- Déterminer des produits allégés.
- Identifier les diverses dimensions biologiques en boulangerie-pâtisserie.
- Déterminer un menu équilibré.

PRATIQUE

- Organiser son poste de travail.
- Concevoir des produits élaborés sucrés/salés.
- Mettre en œuvre un buffet.
- Mettre en œuvre le protocole de nettoyage.



FORMATION EN 1 AN

CODE NSF : ——— CODE RNCP : ———

OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement.
- Réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat.
- Assurer le conditionnement avant commercialisation.
- Gérer le contact avec la clientèle.

Durée totale	420 h.
Alternance	12 semaines en centre réparties sur une année de formation.
Public	Tout public.
Prérequis	Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter). Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

CONTENU DE LA FORMATION

- Intégrer le métier et l'environnement du chocolatier confiseur.
- Utiliser le matériel et appréhender des procédés de fabrication.
- Produire des intérieurs de bonbons trempés moulés.
- Élaborer des produits simples à base de chocolat.
- Devenir sauveteur secouriste du travail (SST).
- Réaliser des confiseries.
- Réaliser des entremets et des tartes au chocolat et au caramel.
- Élaborer des chocolats de Pâques et des modelages en pâtes d'amande.
- Réaliser un montage commercial.
- Réaliser une pièce artistique élaborée.
- Produire des confiseries élaborées.
- Étudier la prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP).
- Se mettre en situation d'examen : CAP blanc Chocolatier confiseur.
- Consolider ses acquis et ses compétences professionnelles.



TONNELIER

CAP Tonnellerie

FORMATION EN 1 AN

CODE NSF : — CODE RNCP : —

OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ➔ Fabriquer et réparer des fûts manuellement ou mécaniquement (capacité maximale de 700 litres).
- ➔ Analyser un dossier technique.
- ➔ Définir un processus de fabrication.
- ➔ Contrôler la qualité.
- ➔ Gérer son poste de travail.

Durée totale	420 h.
Alternance	12 semaines en centre réparties sur une année de formation.
Public	Tout public.
Prérequis	Maîtriser les compétences de base (savoir lire, écrire et compter). Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP.

CONTENU DE LA FORMATION

- ➔ Découvrir le matériau bois et le dessin technique – Réaliser un ouvrage de base.
- ➔ Appréhender les différents ouvrages du tonnelier – Amorcer la fabrication d'une feuillette de 114 l. avec du bois de reprise (partie I).
- ➔ Repérer les défauts et les altérations du bois – Finaliser la réalisation d'une feuillette de 114 l. (partie II).
- ➔ Identifier les ressources commerciales du bois – Fabriquer un quart de 57 l. avec du bois de reprise.
- ➔ Se familiariser avec la sylviculture – Réaliser des opérations de façonnage manuel.
- ➔ Définir l'action des forestiers – Fabriquer une demi-pièce de 228 l.
- ➔ Identifier la première transformation du bois – Fabriquer une feuillette en bois neuf.
- ➔ Anticiper la conception d'un huitième (28 l.) et réaliser sa fabrication en bois neuf.
- ➔ Maîtriser l'environnement du tonnelier.
- ➔ Devenir sauveteur secouriste du travail (SST).
- ➔ Identifier la composition de la matière première – Fabriquer un quart en bois neuf.
- ➔ Restaurer un fût en appliquant les principes de l'étanchéité.
- ➔ Consolider les compétences nécessaires à l'obtention du CAP Tonnellerie.



M1

Découvrir le matériau bois et le dessin technique – Réaliser un ouvrage de base

Référence :

Objectif du module

- Reconnaître les composants du matériau bois.
- Réaliser un dessin technique afin de fabriquer un seau de 7 litres.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Posséder un niveau 3^e des collèges (connaissances de base : savoir lire, écrire et compter).
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier le matériau bois.
- Identifier les différentes parties de l'arbre.
- Expliquer la vie de l'arbre.
- Définir la normalisation du dessin.
- Préparer la fabrication d'un seau de 7 litres.

PRATIQUE

- Effectuer un dessin technique.
- Aménager son poste de travail.
- Fabriquer un seau de 7 litres.

M2

Appréhender les différents ouvrages du tonnelier – Amorcer la fabrication d'une feuille de 114 l. avec du bois de reprise (partie I)

Référence :

Objectif du module

- Identifier les différents types de fûts.
- Fabriquer, avec du bois de reprise, une feuille de 114 litres.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Posséder un niveau 3^e des collèges (connaissances de base : savoir lire, écrire et compter).
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les insectes xylophages.
- Identifier les différents types de fûts.
- Déterminer les étapes clés en vue de la réalisation de l'ouvrage.
- Préparer la fabrication de la feuille.

PRATIQUE

- Dessiner une clef de jointage.
- Aménager son poste de travail.
- Fabriquer une feuille de 114 litres avec du bois de reprise (partie I).



M3

Repérer les défauts et les altérations du bois – Finaliser la réalisation d'une feuillette de 114 l. (partie II)

Référence :

Objectif du module

- Appréhender les fondamentaux du bois en tonnellerie.
- Réaliser, avec du bois de reprise, la partie finale d'une feuillette de 114 litres.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Posséder un niveau 3^e des collèges (connaissances de base : savoir lire, écrire et compter).
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les défauts du bois.
- Nommer les défauts et les altérations du bois.
- Identifier les différentes fournitures en tonnellerie.
- Déterminer les étapes finales de la fabrication d'une feuillette de 114 litres.

PRATIQUE

- Aménager son poste de travail.
- Effectuer le dessin technique d'un objet : projection de vues.
- Fabriquer une feuillette de 114 litres avec du bois de reprise (partie II).

M4

Identifier les ressources commerciales du bois – Fabriquer un quart de 57 l. avec du bois de reprise

Référence :

Objectif du module

- Appréhender la notion de commercialisation du bois.
- Représenter graphiquement un ouvrage.
- Fabriquer un quart de 57 litres.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Posséder un niveau 3^e des collèges (connaissances de base : savoir lire, écrire et compter)
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.

Programme de formation

THÉORIE

- Énumérer les différents débits de scierie.
- Définir les épaisseurs commerciales du bois.
- Déterminer les étapes de fabrication d'un quart de 57 litres.

PRATIQUE

- Effectuer le dessin technique d'un volume.
- Aménager son poste de travail.
- Fabriquer un ouvrage avec du bois de reprise.



M5

Se familiariser avec la sylviculture – Réaliser des opérations de façonnage manuel

Référence :

Objectif du module

- Définir les différentes étapes du matériau bois, de l'abattage à la mise en œuvre en atelier.
- Effectuer un dessin technique avancé.
- Fabriquer un seau de 7 litres avec une anse.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Posséder un niveau 3^e des collègues (connaissances de base : savoir lire, écrire et compter).
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.

Programme de formation

THÉORIE

- Déterminer les grands principes de la sylviculture.
- Expliquer le cheminement du matériau de l'abattage à la merranderie.
- Déterminer des méthodes de façonnage manuel d'une douelle.
- Déterminer les étapes de fabrication d'un seau à anse de 7 litres.

PRATIQUE

- Utiliser les équipements de protection individuelle (EPI).
- Aménager son poste de travail.
- Faire le dessin du MS (dessin du S devant le M en volume).
- Fabriquer un seau avec une anse.

M6

Définir l'action des forestiers – Fabriquer une demi-pièce de 228 l.

Référence :

Objectif du module

- Réaliser le dessin technique d'un seau.
- Fabriquer un demi-fût de 228 litres.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Posséder un niveau 3^e des collègues (connaissances de base : savoir lire, écrire et compter).
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les régions forestières productrices de merrains.
- Différencier chêne sessile et chêne pédonculé.
- Déterminer les modes d'assemblages de l'ouvrage.
- Déterminer les étapes de fabrication de la moitié d'une pièce bourguignonne de 228 litres.

PRATIQUE

- Effectuer le dessin technique du seau.
- Aménager son poste de travail.
- Fabriquer une demi-pièce de 228 litres.



M7

Identifier la première transformation du bois – Fabriquer une feuillette en bois neuf

Référence :

Objectif du module

- Identifier le cheminement du matériau bois.
- Fabriquer manuellement une feuillette en bois neuf.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Posséder un niveau 3^e des collèges (connaissances de base : savoir lire, écrire et compter).
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.

Programme de formation

THÉORIE

- Nommer les épaisseurs commerciales du bois en tonnellerie.
- Énoncer et expliquer les procédés et les moyens de séchage du bois.
- Expliquer les procédés d'obtention des merrains.
- Déterminer le mode de fabrication d'une feuillette.

PRATIQUE

- Réaliser le dessin technique d'un seau à anse.
- Établir une gamme de fabrication.
- Monter un fût manuellement.
- Aménager son poste de travail.
- Réaliser une feuillette en bois neuf.

M8

Anticiper la conception d'un huitième (28 l.) et réaliser sa fabrication en bois neuf

Référence :

Objectif du module

- Organiser et hiérarchiser son intervention.
- Fabriquer, en autonomie, un huitième de 28 litres.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Posséder un niveau 3^e des collèges (connaissances de base : savoir lire, écrire et compter).
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.

Programme de formation

THÉORIE

- Présenter le métier de tonnelier.
- Distinguer la typologie des entreprises de la filière bois.
- Déterminer une gamme de fabrication.
- Établir une gamme de fabrication.
- Déterminer le mode de fabrication d'un huitième.

PRATIQUE

- Calculer les quantités nécessaires à l'ouvrage.
- Aménager son poste de travail.
- Réaliser le dessin technique d'un huitième.
- Fabriquer un huitième en bois neuf (28 l.).



M9

Maîtriser l'environnement du tonnelier

Référence :

Objectif du module

- Reconnaître les caractéristiques fondamentales d'une entreprise de tonnellerie.
- Maîtriser des solutions techniques et le stockage du bois.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Posséder un niveau 3^e des collèges (connaissances de base : savoir lire, écrire et compter).
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les tâches et les fonctions du personnel d'un atelier ou d'une entreprise de tonnellerie.
- Appréhender les organismes de prévention avec leurs sigles et définir leurs rôles.
- Identifier les différents produits d'étanchéité en tonnellerie.
- Définir le choix d'une solution technique.
- Identifier les modes de stockage et de séchage du matériau bois.

PRATIQUE

- Élaborer une solution technique.
- Stocker le matériau bois.

M10

Identifier la composition de la matière première – Fabriquer un quart en bois neuf

Référence :

Objectif du module

- Définir la composition de la matière première et les principes d'étanchéité.
- Fabriquer, en autonomie, un quart en bois neuf.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Posséder un niveau 3^e des collèges (connaissances de base : savoir lire, écrire et compter).
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.

Programme de formation

THÉORIE

- Définir la composition du chêne.
- Reconnaître le grain et l'origine des bois.
- Identifier le principe d'étanchéité en tonnellerie.
- Déterminer le mode de fabrication d'un quart.

PRATIQUE

- Aménager son poste de travail.
- Fabriquer un quart en bois neuf.
- Mettre en œuvre les procédés d'étanchéité.



FORMATION EN 1 AN

MODULES

M11

Restaurer un fût en appliquant les principes de l'étanchéité

Référence :

Objectif du module

- Réaliser le dessin technique d'un baquet ovale.
- Maîtriser, en autonomie, des réparations manuelles d'un fût.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Posséder un niveau 3^e des collèges (connaissances de base : savoir lire, écrire et compter).
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.

Programme de formation

THÉORIE

- Identifier les méthodes de traçage d'un ovale.
- Identifier les techniques de réalisation d'une réparation d'un fût.
- Définir les gestes de protection et d'alerte en cas d'accident.
- Déterminer les règles d'hygiène lors des différentes étapes de la production.

PRATIQUE

- Aménager son poste de travail.
- Réaliser le dessin technique d'un baquet ovale.
- Tailler le fond d'un fût manuellement.
- Remettre en état les douelles d'un fût d'occasion.
- Réaliser un fond manuellement.

M12

Consolider les compétences nécessaires à l'obtention du CAP Tonnellerie

Référence :

Objectif du module

- Construire un schéma de consolidation individualisée.
- Prendre des initiatives relatives aux compétences attendues en CAP Tonnellerie.

Public concerné

Tout public.

Prérequis

- Posséder un niveau 3^e des collèges (connaissances de base : savoir lire, écrire et compter).
- Être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau IV enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.

Programme de formation

THÉORIE

- Consolider ses connaissances technologiques.
- Construire un plan de révision stratégique en fonction des besoins individuels de l'apprenant.
- Réajuster et optimiser ses connaissances associées au métier.

PRATIQUE

- Réaliser un ouvrage simple : consolider ses compétences professionnelles pratiques.
- Construire un plan de révision stratégique en fonction des besoins individuels de l'apprenant.
- Réajuster et optimiser ses compétences professionnelles.