

C Organisation, répartition et durée des cours interentreprises

1 But

Les cours interentreprises (CI) complètent la formation à la pratique professionnelle et la formation scolaire. Ces cours sont obligatoires pour toutes les personnes en formation.

2 Organes responsables

La responsabilité des cours est confiée aux associations cantonales de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs BCS.³

3 Organes

Les organes des cours sont:

- a. la commission de surveillance
- b. les commissions des cours (avec représentation cantonale)
- c. ...⁴

4 Durée, période et contenus

4.1 La durée des cours interentreprises est la suivante:

- | | |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|
| - au cours de la première année d'apprentissage (cours 1) | 3 jours à 8 heures |
| - au cours de la deuxième année d'apprentissage (cours 2) | 3 jours à 8 heures |
| - au cours du cinquième semestre (cours 3) | 3 jours à 8 heures |
| - au cours du cinquième semestre (cours 4) | 1 jour à 8 heures ⁵ |

4.2 Les cours interentreprises portent sur les contenus suivants:

Cours 1 – Année d'apprentissage 1 (3 jours)

Thème d'introduction	Objectifs particuliers et évaluateurs
Hygiène et sécurité au travail	<p>1.4.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation</p> <p>1.4.3 Objectif particulier – concept d'hygiène</p> <p>1.4.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé</p> <p>1.4.5 Objectif particulier – protection de l'environnement</p> <p>1.4.7 Objectif particulier – entretien et longévité des installations</p>

Une introduction à l'hygiène et à la sécurité au travail est au centre de cette partie du cours 1. Ces objectifs sont approfondis dans les cours suivants.

³ Modification du 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1^{er} août 2014

⁴ Abrogé par modification du 14 juillet 2014

⁵ Ajouté le 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1^{er} août 2014

1.1.4.1 Groupes de produits	Objectifs particuliers et évaluateurs intégrés
<p>Pâte levée / Petite boulangerie au lait (processus de fabrication)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lire et écrire la recette - Peser et préparer - Mélanger / Pétrir - Fermenter / Réfrigérer - Façonner - Préparation à la cuisson - Cuire - Finir <p>Pâtes tourées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pâte feuilletée (allemande, française, hollandaise) - Pâte levée tourée <p>Pâtes brisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pâte à gâteau - Pâte à pâté <p>Masses, masses à fourrer, farces et crèmes (sucrées et salées)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masse aux amandes - Masse aux noix - Marmelade - Crème cuite - Farces pour snacks (gâteaux / tartes / apéros) <p>Produits en pâte feuilletée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vol-au-vent - Prussiens - Petites pièces en pâte feuilletée fourrées - Grandes pièces en pâte feuilletée fourrées <p>Finger food (snacks et traiteur), chaude et froide</p> <ul style="list-style-type: none"> - Snacks - Gâteaux / Tartes - Pizza - Feuilletés pour l'apéritif <p>Produits en pâte levée tourée (petite boulangerie au lait et viennoiseries)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1.1.1 Objectif particulier – matières premières / produits semi-fabriqués 1.1.2 Objectif particulier – techniques, appareils, machines, installations 1.1.3.1 Lois naturelles et processus 1.1.5.1 Principes alimentaires 1.1.6.1 Gestion du temps 1.1.6.2 Aménagement du poste de travail 1.4.1 Objectif particulier - assurance qualité 1.4.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation 1.4.3 Objectif particulier – concept d'hygiène 1.4.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé 1.4.5 Objectif particulier – protection de l'environnement 1.4.7 Objectif particulier – entretien et longévité des installations

Les produits donnés sont fabriqués dans le cadre de la seconde partie du cours 1. Il s'agit avant tout d'une initiation au processus de fabrication global dans le cadre de la pâte levée, les autres produits étant fabriqués ensuite.

Cours 2 – Année d'apprentissage 2 (3 jours)

1.1.4.1 Groupes de produits	Objectifs particuliers et évaluateurs intégrés
<p>Masses</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masse au beurre - Masse à biscuit (chaude, froide, légère, non légère) - Masse à macaron - Masses desséchées - Meringuage - Meringuage, italien et espagnol <p>Pâtes au beurre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pâte de Milan - Pâte brisée / sablée - Pâte sucrée <p>Crèmes, masses à fourrer et farces</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème bavaroise - Ganache - Crème aux fruits <p>Tourtes, cakes et tartelettes</p> <p>Pâtisseries et pièces sèches</p> <p>Petits fours</p> <p>Produits au miel</p> <p>Couverture (utilisation)</p> <p>Desserts à la crème, desserts glacés, et glace alimentaire</p>	<p>1.1.1 Objectif particulier – matières premières / produits semi-fabriqués</p> <p>1.1.2 Objectif particulier – techniques, appareils, machines, installations</p> <p>1.1.3.1 Lois naturelles et processus</p> <p>1.1.5.1 Principes alimentaires</p> <p>1.1.6.1 Gestion du temps</p> <p>1.1.6.2 Aménagement du poste de travail</p> <p>1.3.1.1 Calculs en rapport avec la profession</p> <p>1.3.2.2 Gestion des stocks</p> <p>1.3.2.3 Présentation des produits</p> <p>1.4.1 Objectif particulier - assurance qualité</p> <p>1.4.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation</p> <p>1.4.3 Objectif particulier – concept d'hygiène</p> <p>1.4.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé</p> <p>1.4.5 Objectif particulier – protection de l'environnement</p> <p>1.4.7 Objectif particulier – entretien et longévité des installations</p>
<p>Tourtes, cakes et tartelettes</p> <p>Pâtisseries et pièces sèches</p> <p>Petits fours</p> <p>Produits au miel</p> <p>Couverture (utilisation)</p>	<p>1.2.2.1 Mandats de la clientèle</p> <p>1.2.2.2 Analyse sensorielle</p> <p>1.3.2.3 Présentation des produits</p>

Les produits donnés sont fabriqués dans le cadre de la première partie du cours 2. Les objectifs de la création sont enseignés dans la seconde partie du cours par le biais d'un ou de plusieurs produits mentionnés dans la colonne de gauche.

Cours 3 – Semestre 5 (3 jours) (orientation boulangerie-pâtisserie)

1.1.4.1 Groupes de produits	Objectifs particuliers et évaluateurs intégrés
Pain normal - Conduite directe - Conduite indirecte	1.1.1 Objectif particulier – matières premières / produits semi-fabriqués 1.1.2 Objectif particulier – techniques, appareils, machines, installations
Pain spécial , différentes conduites de la pâte - Pain complet - Pain d'épeautre - Pain de seigle - Pain spécial comprenant grains et graines - Pain spécial comprenant d'autres ingrédients (des noix, olives ou tomates p. ex.)	1.1.3.1 Lois naturelles et processus 1.1.4.2 Produits (B) 1.1.5.1 Principes alimentaires 1.1.6.1 Gestion du temps 1.1.6.2 Aménagement du poste de travail
Levain - Pain au levain - Viennoiseries sucrées (Panetone p. ex.)	1.3.1.1 Calculs en rapport avec la profession 1.3.2.2 Gestion des stocks 1.3.2.3 Présentation des produits
Technologies - Ralentissement de la fermentation - Arrêt de la fermentation - Froid doux	1.4.1 Objectif particulier - assurance qualité 1.4.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation 1.4.3 Objectif particulier – concept d'hygiène 1.4.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé 1.4.5 Objectif particulier – protection de l'environnement
Petite boulangerie à l'eau et au lait - Pâte levée sucrée non fourrée - Produits à la saumure - Spécialités régionales	1.4.7 Objectif particulier – entretien et longévité des installations
Articles fantaisie et de décor (Pains artistiques et figuratifs) - Pâte à pain party - Pâte à tresse - Pâte au sirop - Pâte au sel	1.2.2.1 Mandats de la clientèle 1.2.2.2 Analyse sensorielle 1.2.2.5 Création tridimensionnelle 1.3.2.3 Présentation des produits

Les produits donnés sont fabriqués dans le cadre de ce cours (3) spécifique et les objectifs de la création sont enseignés par le biais d'un ou de plusieurs produits.

Cours 3 – Semestre 5 (3 jours) (orientation pâtisserie-confiserie)

1.1.4.1 Groupes de produits	Objectifs particuliers et évaluateurs intégrés
<p>Masses de base</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masse pralinée - Gianduja - Massepain - Ganache - Masse au beurre <p>Traitement du sucre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fondant - Nougat brun - Nougat blanc - Nougat au miel - Bonbons en gelée - Sucre rocher - Bâtons à la liqueur - Caramel - Gelée - Confiture - Orangeat / citronnat - Sucre cassé <p>Couvertures</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tempérage - Moulage - Spécialités en chocolat - Praline <p>Articles fantaisie et de décor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Massepain - Chocolat à modeler - Pièces artistiques <p>Création personnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Décoration de table <p>Desserts glacés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glaces à la crème, aux fruits, parfait et mousse 	<p>1.1.1 Objectif particulier – matières premières / produits semi-fabriqués</p> <p>1.1.2 Objectif particulier – techniques, appareils, machines, installations</p> <p>1.1.3.1 Lois naturelles et processus</p> <p>1.1.4.3 Produits (C)</p> <p>1.1.5.1 Principes alimentaires</p> <p>1.1.6.1 Gestion du temps</p> <p>1.1.6.2 Aménagement du poste de travail</p> <p>1.3.1.1 Calculs en rapport avec la profession</p> <p>1.3.2.2 Gestion des stocks</p> <p>1.3.2.3 Présentation des produits</p> <p>1.4.1 Objectif particulier - assurance qualité</p> <p>1.4.2 Objectif particulier – hygiène personnelle, hygiène d’exploitation et hygiène de transformation</p> <p>1.4.3 Objectif particulier – concept d’hygiène</p> <p>1.4.4 Objectif particulier – sécurité au travail et protection de la santé</p> <p>1.4.5 Objectif particulier – protection de l’environnement</p> <p>1.4.7 Objectif particulier – entretien et longévité des installations</p> <p>1.2.2.1 Mandats de la clientèle</p> <p>1.2.2.2 Analyse sensorielle</p> <p>1.2.2.5 Création tridimensionnelle</p> <p>1.3.2.3 Présentation des produits</p>

Les produits donnés sont fabriqués dans le cadre de ce cours (3) spécifique et les objectifs de la création sont enseignés par le biais d’un ou de plusieurs produits.

Cours 4 5^{ème} semestre (1 jour) ⁶

Thèmes	Objectifs particuliers et évaluateurs
Dans les cours CIE 4, l'objectif est l'apprentissage de nouvelles connaissances, d'innovations et de technologies dans les domaines de la fabrication des produits, de l'organisation du travail, de l'assurance qualité et l'aménagement du temps.	1.1.4.1 Produits 1.1.4.2 Produits (B) 1.1.4.3 Produits (C) 1.4.2 Objectif particulier, hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation 1.4.1 Objectif particulier, assurance qualité 1.1.6.1 Gestion du temps 1.1.6.2 Aménagement du poste de travail 1.1.2 Objectif particulier, techniques, appareils, machines et installations 1.2.2.2 Analyse sensorielle 1.2.2.5 Création tridimensionnelle

Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Autonomie et responsabilité
- 3.2 Apprentissage tout au long de la vie

⁶ Ajouté le 14 juillet 2014, entrée en vigueur le 1^{er} août 2014