



Guide méthodique simplifié pour la boulangerie-pâtisserie-confiserie

Nom et prénom de l'apprenti(e)

Date du début de l'apprentissage :

Nom et prénom du formateur :

Entreprise :

Aux formateurs en entreprises

Ce «Guide méthodique simplifié» a été conçu pour vous aider à aménager efficacement vos périodes de formation et à contrôler constamment l'état de votre formation.

Objectif

Le «Guide méthodique simplifié» sert de fil conducteur pour la formation des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs et au commissaire professionnel pour contrôler le bon déroulement de la formation.

Le «Guide méthodique simplifié» est uniquement établi sur la base de l'acquisition des compétences professionnelles et méthodologiques.

L'utilisation régulière de ce document contribue à acquérir une formation complète et systématique. Le «Guide méthodique simplifié» décrit les groupes de produits à maîtriser au terme de la formation.

Documents utiles :

- **Ordonnance sur la formation professionnelle** initiale de boulanger-pâtissier-confiseur avec certificat fédéral de capacité (CFC)
- **Plan de formation** relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de boulanger-pâtissier-confiseur avec certificat fédéral de capacité (CFC)

Liens utiles :

- <https://forme-ton-avenir.ch/fr/>
- <http://www.boulangerie-vd.ch/>



Il est utile de définir dans le « Guide méthodique simplifié » les périodes initiales et finales d'acquisition du savoir.

Le « Guide méthodique simplifié » ne répertorie que **les groupes de produits et devoirs indispensables au passage de l'examen pratique et ne représente que le minimum de la formation indispensable**. Ils sont répertoriés en fonction de la formation de base en pâtisserie et ensuite de l'orientation de l'apprenti-e.

Qualité et sécurité

Objectif général et particulier	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Hygiène personnelle, d'exploitation et de transformation			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Sécurité au travail et protection de la santé			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Protection de l'environnement			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Protection contre l'incendie			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Entretien et longévité des installations			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Groupes de produits en pâtisserie

Petite boulangerie au lait et produits en pâte levée sucrée	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Pâte au lait, pâte levée sucrée, pâte à brioche, etc.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Différents produits : Petit pains, sandwiches, brioches, sucrés fourrés ou non, etc.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaborations des recettes des pâtes et de 5 produits au minimum			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Pâtes tourées	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Pâte levée tourée.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Confection des frivolités et petits produits en pâte levée tourée			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Confection des grosses pièces (pithiviers, etc)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Pâte feuilletée			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Différentes méthodes de tourage (française, hollandaise, allemande)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation des pièces sucrées (jalousies, etc)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation des pièces salées (croissants au jambon, etc.)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaborations des recettes des pâtes tourées			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration des recettes de produits, 4 au minimum			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Snacks et produits traiteurs	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Confection des pâtes brisées			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation de différents sandwiches			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation de divers canapés avec de la gelée			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation de produits en pâte brisée (pâtés, etc)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation de tartes et gâteaux divers			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation des fourrages, garnitures, guêlons sucrés, salés			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration des recettes de pâtes brisées et diverses			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration des recettes de produits, 5 au minimum			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Biscuits et masses	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Masses à biscuits à froid			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Masse à biscuits à chaud			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Différentes masses au beurre (cakes, hollandaise, etc.)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Diverses masses desséchées (pâte à choux, Sébastopol, noix de coco, etc.)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Différents types de meringages (italien, suisse, espagnol)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réaliser les dressages des produits			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration des différentes recettes du groupe de produits Biscuits et masses.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration au minimum des 5 recettes de produits exigées à l'examen			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Pâtisseries	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Réalisation des crèmes cuites, mousses, glaces, etc			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation des produits semi-fabriqués (inserts, biscuits joconde, fonds, etc)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration des montages des différentes pâtisserie			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Glaçages, découpes, finitions			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation des décors			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Pâtisserie (Suite)	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Élaboration des différentes recettes du groupe pâtisserie.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration au minimum des 5 recettes de produits exigées à l'examen			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Pièces sèches et / ou petits fours	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Réalisation des pâtes sucrée, sablée, milan, etc.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation des masses dressées, à fourrer, etc.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation des produits (abaissier, découper, dresser, cuire, etc)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration des différentes recettes semi-fabriqués et produits du groupe de produits Pièces sèches et petits fours.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration au minimum des 5 recettes de produits exigées à l'examen			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Tourtes, cakes ou petites tourtes / produit régional + Desserts à la crème ou desserts glacés	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Réalisation des crèmes cuites, mousses, glaces, etc			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation des produits semi-fabriqués (inserts, biscuits joconde, fonds, etc)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Montage des tourtes ou autres produits			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation des masses au beurre (cakes, hollandais, etc)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Finition des produits			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Réalisation des décors			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration des différentes recettes semi-fabriqués et produits du groupe de produits Tourtes, cakes, etc.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration au minimum des 9 recettes de produits et des semi-fabriqués exigées à l'examen dans ces deux positions.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Groupes de produits de l'orientation boulangerie

Pain normal	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Confection de la pâte (température, pétrissage, etc.)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Traitement de la pâte et différents façonnages			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Fermentation, coupe, enfournement			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Cuisson, défournement			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration de 5 différentes recettes de produits.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Pain normal	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Connaissance de l'assortiment de la maison			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Confection des différentes pâtes (température, pétrissage, etc.)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Traitement des pâtes et différents façonnages			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Fermentations, coupes, enfournements			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Cuissons, défournements			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration de 5 différentes recettes de produits.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Tresses	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Confection de la pâte (température, pétrissage, etc.)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Traitement de la pâte et différents tressages (2-3-5-6-8)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Fermentation, apprêt et enfournement			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Cuisson, défournement			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration de la recette de la pâte à tresse			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Petite boulangerie à l'eau	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Connaissance de l'assortiment de petite boulangerie de la maison			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Techniques de pétrissage			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Traitement des différentes pâtes et différents façonnages			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Fermentations, coupes, enfournements			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Cuissons, défournements			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration de 5 différentes recettes de produits.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Produit à base de levain-chef ou utilisation de technique du froid (2 jours)	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Connaissance des différentes techniques : - Levain-chef - Poolish - Ébouillantage - Autolyse et des diff. conduites : - Dirigée - Interrompue - Froid contrôlé			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Traitement de la pâte et façonnage			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Fermentation, coupe, enfournement			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Cuisson défournement			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration des recettes d'au minimum 3 conduites différentes.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Articles fantaisies	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Connaissance des différentes techniques (pâte à pain party, tresses, pain décoré, 3D, etc.)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Confection des pâtes (température, pétrissage, etc.)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Traitement de la pâte et travail de création			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Techniques de décor			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Cuisson, défournement			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration de projets pour l'examen.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Remarques sur le déroulement de la formation – Conseils du commissaire, etc.

Lieu, date du contrôle : _____

Signatures :

du formateur :

de l'apprenti(e) :

du commissaire :

Groupes de produits de l'orientation confiserie

Travail du sucre	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Connaissance des produits de la maison				
Confection des : pâtes de fruits, caramels fondants sablé, caramel mous, nougat brun, nougat au miel, nougat Montélimar, caramels durs à la crème			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Techniques de travail : Mouler, démouler, couper, abaisser, former, etc.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Finition des produits (pour la mise en vente)			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration de différentes recettes de produits.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Masse de base	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Confection des : ganaches, ganache au beurre, gianduja, masse pralinée, massepains.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Techniques de travail : Cuire, fondre, mélanger, remplir dresser, enrober, couper, etc..			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration de différentes recettes de produits. 5 au minimum			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Pralinés et produits dragéifiés	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Connaissance de l'assortiment de la maison				
Préparation des intérieurs ; couler ; fourrer ; enrober ; démouler, etc.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Trempage des pralinés			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Décors et finitions			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Caramélisation des fruits à coques				
Dragéification et finition du produit dragéifié				
Élaboration de différentes recettes de produits. Au minimum produit dressé, produit emporté ; produit découpé ; produit moulé ; produit dragéifié.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Travail de la couverture	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Différentes techniques de tempérage : Tabler, vacciner, machine, etc.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Coulage de corps creux			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration de recette(s) de moulage. Minimum 1 forme			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Spécialités en chocolat	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Confection différentes masses à intérieur			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Techniques de travail : Cuire, fondre, mélanger, remplir dresser, enrober, couper, etc..			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Finition, trempage, décor, vue, etc.				
Élaboration de différentes recettes de produits. 1 au minimum pour l'examen			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Articles fantaisies	Période de début de la formation	Période d'acquisition finale	Contrôle formateur	Remarques du formateur ou du commissaire prof.
Connaissance des différentes techniques Couler, assembler, monter, etc.			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Recherche, finitions, créativité, décors, etc			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	
Élaboration de différents projets pour l'examen			<input type="checkbox"/> Pas acquis <input type="checkbox"/> Acquis	

Remarques sur le déroulement de la formation – Conseils du commissaire, etc.

Lieu, date du contrôle : _____

Signatures :

du formateur :

de l'apprenti(e) :

du commissaire :