

BOULANGER – PATISSIER INDUSTRIEL

CONTRAT D'APPRENTISSAGE INDUSTRIEL

► Durée de la formation : 2 ans

1. But de la formation :

Permettre aux jeunes via le système de la formation en alternance d'acquérir les connaissances et les aptitudes de base nécessaires pour exercer une fonction de boulanger-pâtissier industriel.

2. Contenu du programme :

Les matières premières et l'apprentissage des recettes

Apprentissage des matériaux :

- connaissance, utilisation, et entretien

Connaissance des machines :

- connaissance, utilisation et entretien

Préparation des crèmes

Préparer, fabriquer et conduire la cuisson :

- pâte feuilletée
- pâte levée
- pâte à tartes
- pâte à choux
- gâteaux

Techniques de bases :

- pétrir, abricoter, napper, glacer, mouler, fourrer ...

3. Entretien le lieu de travail et le matériel de l'atelier

Sécurité et hygiène :

- Respect des consignes d'hygiène
- Respect des consignes de sécurité

Souci de la qualité :

- Respect des normes de qualité
- Faire des suggestions

► Etapes d'apprentissage

Savoirs-faire généraux :

- connaître le matériel de l'atelier
- préparer les matières premières (peser les ingrédients) suivant une recette
- reconnaître les différents ingrédients
- calculer les quantités nécessaires suivant les commandes
- connaître les rôles des matières premières
- utiliser et manipuler les outils de base et les entretenir

Exécuter les techniques de base :

- abricoter des tartes
- fondre au "bain-marie"
- mettre en platine
- pétrir
- mettre à température et fondre le chocolat
- mouler le chocolat
- préparer les intérieurs de base et fourrer
- modeler le massepain
- faire dorer
- glacer la pâtisserie
- caraméliser
- napper
- garnir
- faire un cornet

Peut utiliser et entretenir le matériel suivant :

- les pétrins
- le batteur
- la diviseuse
- le rouleur
- la bouleuse
- le matériel de cuisson (fourneaux, brûleurs)
- la balance
- le lave-vaisselle
- le congélateur
- le réfrigérateur
- l'armoire de fermentation

Peut préparer des crèmes

- préparer la crème pâtissière
- préparer la crème au beurre

Peut préparer et façonner la pâte feuilletée

- préparer les différentes sortes de pâtes feuilletées
- cuire la pâte feuilletée

Peut préparer et façonner la pâte sablée

- préparer la pâte sablée
- cuire la pâte sablée

Peut préparer et dresser des garnitures

- préparer une garniture chaude
- préparer une garniture froide
- préparer des amuses-gueule
- préparer la pâte à cake
- cuire les garnitures

Peut préparer et fabriquer différentes mousses et meringues

Peut préparer et fabriquer des pâtes à choux

- préparer la pâte à choux
- cuire la pâte à choux

Peut préparer des gâteaux

- préparer un bavaois
- préparer un pudding au riz

Peut préparer et fabriquer différentes pâtes levées

- préparer la pâte à pain
- préparer la pâte levée feuilletée
- cuire la pâte levée

Sécurité et hygiène

- Respecte spontanément les règles d'hygiène personnelle
- Respecte spontanément les consignes en matière de sécurité
- Prends soin du matériel de l'atelier, effectue l'entretien nécessaire