

**Chers apprenant(e)s, chers maîtres d'apprentissage,**

Chaque patron qui engage un jeune sortant d'apprentissage souhaite que ce jeune ait acquis les bases du métier.

L'Union suisse des patrons confiseurs a donc édité un document, LE GUIDE METHODIQUE (copie en annexe), qui définit clairement ce que doit avoir fait et doit être capable de faire un apprenant à la sortie de son apprentissage.

Se former, ne veut pas simplement dire préparer l'examen final ! Cela veut dire aussi être capable de réaliser des procédés basiques tels que la cuisson d'une crème pâtissière ou d'une crème anglaise.

**Points à traiter pendant les 3 ans d'apprentissage, selon le Guide méthodique.**

### 1. Généralités

Thème	Activité	OK ?	Remarques
Contrat d'apprentissage	Expliquer à son apprenti les droits et les devoirs de chacun	<input type="checkbox"/>	
Organisation	Présenter l'entreprise et expliquer qui fait quoi	<input type="checkbox"/>	
Règlement d'entreprise	Expliquer le règlement interne	<input type="checkbox"/>	
Planification de la formation	Présentation du concept de formation	<input type="checkbox"/>	
Associations professionnelles	Association patronale, de collaborateurs, Richemont, Pistor...	<input type="checkbox"/>	
Livre de recettes	Savoir ce que l'on attend en fin d'apprentissage	<input type="checkbox"/>	
Ecole professionnelle	Montrer son importance	<input type="checkbox"/>	
Termes techniques et connaissances des installations et des machines	Connaître les bases	<input type="checkbox"/>	
Choix de l'assortiment	Expliquer pourquoi on propose un tel choix	<input type="checkbox"/>	
Examen pratique	Coacher, aider et motiver	<input type="checkbox"/>	
Possibilités de perfectionnement supérieur, carrière	Présenter le brevet, la maîtrise...	<input type="checkbox"/>	

## 2. Hygiène

Thème	Activité	OK ?	Remarques
Hygiène personnelle	Présentation soignée de l'apprenant	<input type="checkbox"/>	
Hygiène dans l'entreprise	Apprendre à nettoyer correctement et connaître les risques	<input type="checkbox"/>	
Contrôle des températures	Comprendre l'importance du respect des températures	<input type="checkbox"/>	
Assurance-qualité et ODAI	Connaître les risques et savoir comment les maîtriser	<input type="checkbox"/>	

## 3. Santé et sécurité au travail

Thème	Activité	OK ?	Remarques
Hygiène de vie	Sommeil, nourriture équilibrée, sport, planification des loisirs, gestion du stress...	<input type="checkbox"/>	
Risques professionnels	Prévention des maladies professionnelles, accidents...	<input type="checkbox"/>	
Premiers secours	Que faire en cas de problème ? Tél du médecin, pharmacie de secours...	<input type="checkbox"/>	

## 4. Entretien du matériel et des installations

Thème	Activité	OK ?	Remarques
Utilisation	Mise en garde des dangers, explication du fonctionnement	<input type="checkbox"/>	
Nettoyage et entretien	Technique de nettoyage, service, maintenance...	<input type="checkbox"/>	
Comprendre le fonctionnement	Des installations de cuisson, de froid...	<input type="checkbox"/>	

## 5. Matières premières

Thème	Activité	OK ?	Remarques
Commande, achat	Contrôler une rupture de stock, noter une commande	<input type="checkbox"/>	
Réception et entreposage	Contrôler l'arrivée des produits (quantité, qualité) et stockage correct, entretien des locaux stockage	<input type="checkbox"/>	



## 6. Procédés de fabrication

Thème	Activité	OK ?	Remarques
Recettes	Apprendre à lire, à interpréter et à préparer correctement une recette	<input type="checkbox"/>	
Pétrissage	Savoir pétrir une pâte correctement	<input type="checkbox"/>	
Confection de produits en pâtes levées	Réussir un pétrissage correct, confection et cuisson Tresse Croissant parisien Frvolité Brioche Grosse pièce fourrée	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Confection de produits feuilletés et brisées	Produits en pâte feuilletée Produits en pâte à gâteau	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Confection de produits en pâte au beurre	Sucrée, milan, sablée...	<input type="checkbox"/>	
Confection produits en pâte au miel	Pain d'épice ou biber ou leckerli	<input type="checkbox"/>	
Produits en pâte à choux	Eclair, choux	<input type="checkbox"/>	
Masses à biscuits	À chaud, à froid, avec émulsifiant	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Masses au beurre	Cake ou autre produit	<input type="checkbox"/>	
Macaronnage	Petit four amande, macaron, cocos	<input type="checkbox"/>	
Meringage	A froid Italien Espagnol	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Masses à fourrer sucrées	Amandes, noisettes, frangipane, sauce à gâteau	<input type="checkbox"/>	
Masses à fourrer traiteur	Farce pour snack chaud et froid, sauce à gâteau	<input type="checkbox"/>	
Glaçures	Royale, à l'eau, gomme arabique, gelée, fondants, masse à glacée	<input type="checkbox"/>	

**6. Procédés de fabrication, suite**

Thème	Activité	OK ?	Remarques
Cakes, biscuits, petits-fours, pièces sèches,	Maîtriser un assortiment	<input type="checkbox"/>	
Crèmes	Crème pâtissière cuite Crème anglaise, appareil à glace Bavarois Crème au beurre Crème aux fruits (style citron) Mousse Crème au séré ou yogourt	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Entremets, pâtisseries, mignardises	Maîtriser un assortiment	<input type="checkbox"/>	
Congelés et semi-congelés	Glace vanille (sans mix) Sorbet aux fruits Semi-congelé, parfait glacé	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Cuisson du sucre	Connaître les bases de la cuisson Savoir mesurer la densité d'un sirop	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Confiserie	Masse giandujà Masse praliné Nougat brun Nougat au miel Nougat Montélimar Caramel Florentin ou tuile caramel ou nid d'abeille Ganache Beurre monté (Rigispitz) Bonbon-liqueur Gelée aux fruits Fruits confits	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Utilisation de la couverture	Tempérer Tremper Mouler Gicler Dresser	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Bonbons chocolat	Maîtriser un assortiment de bonbons chocolat et spécialités	<input type="checkbox"/>	
Commande spéciale	Etre capable de prendre une commande et de réaliser un décor selon le vœu du client	<input type="checkbox"/>	

Date : \_\_\_\_\_ Signature de l'apprenant (e) : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_ Signature du maître d'apprentissage : \_\_\_\_\_