IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Boulanger-pâtissier-confiseur, orientation boulangerie**	Version 2.0	1/6
Etabli le 21.10.2014 par Rolf Wehren	Révision le 04.06.2019 par John Lehmann/François Gerber	Contrôlé et libéré le 13.11.2014 par Rolf Wehren	

Semestre 1	**Artisanat & Technologie / A & T**		40 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
PF 1.1 et 1.4	Risques d'accidents	Livre connais. de base, Sit. 1.1 + doc. Pers.	C3	4
	Accident au travail	Livre connais. de base, Sit. 1.2 + doc. Pers.	C3	4
	Réaliser une recette	Livre connais. de base, Sit. 1.3 + doc. Pers.	C3	4
	Aliments altérés	Livre connais. de base, Sit. 1.4 + doc. Pers.	C3	4
	Hygiène	Livre connais. de base, Sit. 2.1 + doc. Pers.	C3	4
	Notre nourriture	Livre connais. de base, Sit. 2.2 + doc. Pers.	C3	4
	Nutrition	Livre connais. de base, Sit. 2.3 + doc. Pers.	C3	4
	Environnement	Livre connais. de base, Sit. 2.4 + doc. Pers.	C3	4
	Du grain au pain	Livre connais. de base, Sit. 3.1 + doc. Pers.	C3	4
	Tests et corrections		C1-C3	4
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**40**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Boulanger-pâtissier-confiseur, orientation boulangerie**	Version 2.0	2/6
Etabli le 21.10.2014 par Rolf Wehren	Révision le 04.06.2019 par John Lehmann/François Gerber	Contrôlé et libéré le 13.11.2014 par Rolf Wehren	

Semestre 2	**Artisanat & Technologie / A & T**		40 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
PF 1.1 et 1.4	Pâtes levées	Livre connais. de base, Sit. 3.2 + doc. Pers.	C3	2
	Produits de panification	Livre connais. de base, Sit. 3.3 + doc. Pers.	C3	6
	La friteuse brûle	Livre connais. de base, Sit. 3.4 + doc. Pers.	C3	2
	Produits à la saumure	Livre connais. de base, Sit. 4.1 + doc. Pers.	C3	3
	Sucres	Livre connais. de base, Sit. 4.2 + doc. Pers.	C3	8
	Pâtes feuilletées et brisées	Livre connais. de base, Sit. 4.3 + doc. Pers.	C3	2
	Produits levés tourés	Livre connais. de base, Sit. 4.4 + doc. Pers.	C3	8
	Tests et corrections		C1-C3	5
	Grande Evaluation et correction		C1-C3	4
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**40**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Boulanger-pâtissier-confiseur, orientation boulangerie**	Version 2.0	3/6
Etabli le 21.10.2014 par Rolf Wehren	Révision le 04.06.2019 par John Lehmann/François Gerber	Contrôlé et libéré le 13.11.2014 par Rolf Wehren	

Semestre 3	**Artisanat & Technologie / A & T**		40 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
PF 1.1 et 1.4	Fruits, légumes, Snacks (Dossier)	Livre connais. de base, Sit. 5.1 + doc. Pers.	C3	5
	Masses à fourrer	Livre connais. de base, Sit. 5.2 + doc. Pers.	C3	6
	Biscuit	Livre connais. de base, Sit. 5.3 + doc. Pers.	C3	6
	Meringuages et ovoproduits	Livre connais. de base, Sit. 5.4 + doc. Pers.	C3	3
	Masse au beurre	Livre connais. de base, Sit. 6.1 + doc. Pers.	C3	4
	Pâte au miel	Livre connais. de base, Sit. 6.2 + doc. Pers.	C3	4
	Pâtes au beurre	Livre connais. de base, Sit. 6.3 + doc. Pers.	C3	4
	Masses macarons et petits fours	Livre connais. de base, Sit. 6.4 + doc. Pers.	C3	3
	Tests et corrections		C1-C3	5
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**40**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Boulanger-pâtissier-confiseur, orientation boulangerie**	Version 2.0	4/6
Etabli le 21.10.2014 par Rolf Wehren	Révision le 04.06.2019 par John Lehmann/François Gerber	Contrôlé et libéré le 13.11.2014 par Rolf Wehren	

Semestre 4	**Artisanat & Technologie / A & T**		40 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
PF 1.1 et 1.4	Masses macarons et petits fours	Livre connais. de base, Sit. 6.4 + doc. Pers.	C3	2
	Masses desséchées	Livre connais. de base, Sit. 7.1 + doc. Pers.	C3	6
	Produits à base de fèves de cacao	Livre connais. de base, Sit. 7.2 + doc. Pers.	C3	6
	Semi-fabriqués	Livre connais. de base, Sit. 7.3 + doc. Pers.	C3	6
	Pâtisserie à la crème vanille	Livre connais. de base, Sit. 8.1 + doc. Pers.	C3	5
	Tourtes à la crème	Livre connais. de base, Sit. 8.2 + doc. Pers.	C3	5
	Grandes pièces	Livre connais. de base, Sit. 8.3 + doc. Pers.	C3	4
	Tests et corrections		C1-C3	6
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**40**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Boulanger-pâtissier-confiseur, orientation boulangerie**	Version 2.0	5/6
Etabli le 21.10.2014 par Rolf Wehren	Révision le 04.06.2019 par John Lehmann/François Gerber	Contrôlé et libéré le 13.11.2014 par Rolf Wehren	

Semestre 5	**Artisanat & Technologie / A & T**		40 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
PF 1.1 et 1.4	Répétition 2ème Situations fin d'année	Livre connais. de base, Sit. 8.1/8.2/8.3	C3	2
	Dessert à la crème, desserts glacés	Livre connais. de base, Sit. 9.1 + doc. Pers.	C3	4
	Journée préparation PdQ pratique école Richemont			2
	Pain normal	Livre connais. de base, Sit. 9.2 + doc. Pers.	C5	8
	Pains spéciaux	Livre connais. de base, Sit. 10.1 + doc. Pers.	C3	4
	Produits de boulangerie au levain	Livre connais. de base, Sit. 10.2 + doc. Pers.	C5	6
	Petits pains et petits produits de boulangerie	Livre connais. de base, Sit. 10.3 + doc. Pers.	C3	4
	Boulangerie fine (Viennoiseries)	Livre connais. de base, Sit. 11.1 + doc. Pers.	C3	4
	Tests et corrections		C1-C5	6
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**40**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE Boulanger-pâtissier-confiseur, orientation boulangerie	Version 2.0	6/6
Etabli le 21.10.2014 par Rolf Wehren	Révision le 04.06.2019 par John Lehmann/François Gerber	Contrôlé et libéré le 13.11.2014 par Rolf Wehren	

Semestre 6	**Artisanat & Technologie / A & T**		40 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
PF 1.1 et 1.4	Boulangerie fine (produits à la friture)	Livre connais. de base, Sit. 10.2 + doc. Pers.	C3	4
	Snacks et articles traiteurs	Livre connais. de base, Sit. 11.3 + doc. Pers.	C3	5
	Produits en pâte feuilletée	Livre connais. de base, Sit. 11.4 + doc. Pers.	C3	5
	Autres produits	Livre connais. de base, Sit. 12.1 + doc. Pers.	C3	8
	Récapitulation pour PdQ écrits	Livre connais. de base, Situations 1-3 années	C3	12
	Tests et corrections		C1-C3	6
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation			**Total des périodes**	**40**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude