

|                                      |                                                                                                       |                                                  |     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
| IT 3.2.1.05                          | <b>PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE</b><br><b>Boulangier-pâtissier-confiseur, orientation boulangerie</b> | 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 : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a> |                                  | Total des périodes                            |                        | 40                   |

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

|                                      |                                                                                                       |                                                         |                                                  |     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
| <b>IT 3.2.1.05</b>                   | <b>PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE</b><br><b>Boulangier-pâtissier-confiseur, orientation boulangerie</b> |                                                         | 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              | <b>Artisanat &amp; Technologie / A &amp; T</b> |                                                  | 40 périodes selon OrFo |                      |
|-------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------|----------------------|
| No selon<br>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,<br>Sit. 3.2 + doc. Pers. | C3                     | 2                    |
|                         | Produits de panification                       | Livre connais. de base,<br>Sit. 3.3 + doc. Pers. | C3                     | 6                    |
|                         | La friteuse brûle                              | Livre connais. de base,<br>Sit. 3.4 + doc. Pers. | C3                     | 2                    |
|                         | Produits à la saumure                          | Livre connais. de base,<br>Sit. 4.1 + doc. Pers. | C3                     | 3                    |
|                         | Sucres                                         | Livre connais. de base,<br>Sit. 4.2 + doc. Pers. | C3                     | 8                    |
|                         | Pâtes feuilletées et brisées                   | Livre connais. de base,<br>Sit. 4.3 + doc. Pers. | C3                     | 2                    |
|                         | Produits levés tourés                          | Livre connais. de base,<br>Sit. 4.4 + doc. Pers. | C3                     | 8                    |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         | Tests et corrections                           |                                                  | C1-C3                  | 5                    |
|                         | Grande Evaluation et correction                |                                                  | C1-C3                  | 4                    |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                |                                                  |                        |                      |
|                         |                                                | Total des périodes                               | 40                     |                      |

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

|                                      |                                                                                                       |                                                  |     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
| IT 3.2.1.05                          | <b>PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE</b><br><b>Boulangier-pâtissier-confiseur, orientation boulangerie</b> | 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 : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a> |                                   | Total des périodes                            |                        | 40                   |

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

|                                      |                                                                                                       |                                                  |     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
| IT 3.2.1.05                          | <b>PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE</b><br><b>Boulangier-pâtissier-confiseur, orientation boulangerie</b> | 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 : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a> |                                   | Total des périodes                            |                        | 40                   |

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

|                                      |                                                                                                       |                                                  |     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
| IT 3.2.1.05                          | <b>PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE</b><br><b>Boulangier-pâtissier-confiseur, orientation boulangerie</b> | 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 2 <sup>ème</sup> 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                    |
|                                                            | <b>Journée préparation PdQ pratique école Richemont</b> |                                                |                        | 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 : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a> |                                                         | <b>Total des périodes</b>                      |                        | <b>40</b>            |

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

|                                      |                                                                                                       |                                                  |     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
| IT 3.2.1.05                          | <b>PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE</b><br><b>Boulangier-pâtissier-confiseur, orientation boulangerie</b> | 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 : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a> |                                          | Total des périodes                             |                        | 40                   |

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