

CONTENU DU PROGRAMME

Code	Énoncé de la compétence	Heures	Unités
409-301	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	15	1
409-312	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	30	2
409-324	Traiter des matières premières	60	4
409-338	Confectionner des crèmes et des garnitures	120	8
409-344	Confectionner des produits à base de pâtes friables	60	4
409-355	Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées	75	5
409-363	Confectionner des petits fours secs	45	3
409-374	Décorer des pièces de pâtisserie	60	4
409-387	Confectionner des entremets traditionnels	105	7
409-395	Confectionner des éléments de décor rapportés	75	5
409-405	Confectionner des produits en chocolat	75	5
409-416	Confectionner des entremets modernes	90	6
409-423	Confectionner des desserts glacés	45	3
409-435	Confectionner des viennoiseries	75	5
409-443	Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette	45	3
409-457	S'intégrer au milieu de travail	105	7
409-464	Confectionner des brioches et des pains briochés	60	4
409-477	Confectionner des petits gâteaux et des petits fours frais	105	7
409-487	Confectionner des pâtes battues-poussées	105	7
		1350	90