PROGRAMME DE LA FORMATION

- Intitulé officiel de la formation : **Boulanger**

- Validation prévue : C.A.P
- Service de validation : Education Nationale
- Mode de validation : Epreuves ponctuelles
- Dates prévisionnelles des épreuves :
- Horaires : du lundi au vendredi 8h30 - 12h00 et 13h00 – 16h30

Bénéficiaire :

Date de l'évaluation initiale :

Durée totale de l'action :

Formation continue : 665h de formation **en présentiel** en centre et 490h en entreprise

Apprentissage : 400h à 800h en centre **en présentiel** selon durée du contrat (12-24 mois)

- Parcours commun : ☒ Parcours renforcé : ☐

CALENDRIER DE REALISATION

Dates de réalisation prévues : du au

Congés : du au

IFE-BAT 189, rue d'Aubervilliers 75018 Paris - ✆ 01 40 31 78 26 - Fax : 01 42 09 46 93 - ife_bat@yahoo.fr
Organisme de Formation régi par la loi de 1901. Fournisseur exonéré de la procédure TVA
N° d'enregistrement : 119 30 554 993 – Code APE : 9499Z - N° de SIRET : 495 389 637 000 28

OBJECTIFS :

- Préparer et présenter les participants aux épreuves du CAP boulanger et de les doter des premières capacités professionnelles nécessaires à l'exercice du métier visé.

PUBLIC VISE :

- Salariés, apprentis et demandeurs d'emploi au projet confirmé dans le secteur de la boulangerie

PRE-REQUIS SCOLAIRES ET PROFESSIONNELS

Le stage s'adresse à des personnes ayant :

- le niveau 3ème ou équivalent en formation générale et/ou niveau A2-B1 en français
- un projet professionnel confirmé pour préparer un CAP boulanger
- une aptitude au travail debout prolongé et aucune contre-indication médicale au port de charges lourdes

CONDITIONS D'ADMISSION et MODALITES D'INSCRIPTION

- Réussir l'entretien et les tests de sélection
- Bonne santé, Souplesse dorsale, Bonne vision et bon odorat
- Sur rendez vous

CONTENUS DETAILLES :

FORMATION CONTINUE

- **665** heures **en présentiel** seront consacrées à l'enseignement professionnel en présentiel. Elles comprendront outre l'exercice des différentes tâches du métier, l'apprentissage des règles de sécurité et d'hygiène et **490** heures de stages professionnels en entreprise.

APPRENTISSAGE

- **400 à 800** heures **en présentiel** seront consacrées à l'enseignement professionnel en présentiel. Elles comprendront outre l'exercice des différentes tâches du métier, l'apprentissage des règles de sécurité et d'hygiène.

- UG1 Français et histoire-géographie — Dispense ou réduction éventuelle : Non ☒ Oui ☐
- UG2 Mathématiques et sciences physiques — Dispense ou réduction éventuelle : Non ☒ Oui ☐
- UF Langue vivante étrangère — Dispense ou réduction éventuelle : Non ☒ Oui ☐

- UP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

1. Matières premières, technique professionnelle et matériel associé
2. Sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et l'environnement professionnel
3. Gestion appliquée, insertion dans l'entreprise, organisation de l'activité

Dispense ou réduction éventuelle : Non ☒ Oui ☐

- UP2 Production

1. Organiser son travail
2. Réaliser la production
3. Contrôler
4. Communiquer – commercialiser

Dispense ou réduction éventuelle : Non ☒ Oui ☐

- UP2 - 2 Prévention Santé Environnement (Qualité, hygiène et sécurité)

1. Respecter le Document Unique
2. Respecter le guide des bonnes pratiques d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire
3. Appliquer la démarche environnementale Dispense ou réduction éventuelle : Non ☒ Oui ☐

- Stages professionnels en entreprise Dispense ou réduction éventuelle : Non ☒ Oui ☐

MOYENS PEDAGOGIQUES ET ENGAGEMENTS

- Laboratoire pédagogique équipé
- Salle multimédia pour la recherche action avec des postes individuels
- Salles de cours pour les formations générales conformes aux normes de l'E.N
- Centre de ressources et de documentation pour toutes les formations
- Equipe de formateurs qualifiés et spécialistes dans la préparation au CAP
- Accompagnement individuel pour la recherche de stage et/ou d'emploi
- Suivi pédagogique individualisé
- Enquête satisfaction

Modalités d'évaluation des acquis : les acquis des stagiaires en cours de formation sont évalués au fur et à mesure de la progression pédagogique. Ces évaluations observent trois modalités :

1) Le contrôle ponctuel. Régulièrement, le formateur met en place une courte évaluation orale ou écrite des acquis, afin de vérifier et de s'assurer de la compréhension des stagiaires. Cette évaluation permet au formateur de reprendre certains points non ou peu assimilés par le stagiaire et de continuer son programme avec sérénité.

2) Trois évaluations en cours de formation. Elles sont organisées à l'avance et se déroulent sous forme d'examen blanc. Elles servent à évaluer une étape de la formation et à noter les compétences et le travail fourni par les stagiaires. Les résultats (notes) sont reportés dans le carnet scolaire des stagiaires et seront soumis au jury en fin d'année. Après chaque évaluation, des entretiens individuels sont réalisés, afin de permettre aux formateurs de faire le point avec chaque stagiaire sur les acquis, mais aussi les compétences restant à consolider.

3) Un examen final. Il s'agit de l'épreuve finale de fin d'année que nous organisons sous la tutelle des services certificateurs.

METHODE PEDAGOGIQUE

L'équipe pédagogique d'IFE-BAT pratique la pédagogie par objectif, associée au principe de l'alternance entre la théorie, la pratique et la formation professionnelle en entreprise. Ainsi, les chargés de formation découpent les contenus pédagogiques par modules et objectifs opérationnels et déterminent une progression qui vérifie graduellement les acquisitions des stagiaires. Il s'agit de la pédagogie en spirale qui reprend en résumé les cours précédents et enchaîne avec le nouveau thème prévu. Ainsi, le parcours de formation se construit étape par étape, en constante relation avec les objectifs envisagés dans le parcours de formation.

Nous pratiquons la pédagogie mixte. La formation se déroule en groupe (cours théoriques collectifs) et en individuel (ateliers de formation) et observe une alternance entre les cours en salle, les apprentissages dans les ateliers techniques et le travail en entreprise. Cette alternance permet aux stagiaires de donner du sens aux apprentissages théoriques et aux formateurs de mesurer en permanence la progression des stagiaires et l'écart qui les sépare du niveau recherché pour réussir les épreuves de la validation préparée.

Outre l'individualisation/différenciation de la démarche pédagogique et des prescriptions, le suivi pédagogique des stagiaires est individualisé. Au démarrage de la formation, chaque stagiaire est reçu en entretien par son formateur référent. L'objectif de cette rencontre est de permettre à l'intéressé de prendre connaissance des principes de déroulement des ateliers et des modules de formation.

Cet entretien constitue pour l'équipe pédagogique l'occasion de mesurer, outre le parcours antérieur et les centres d'intérêt, les contraintes dans lesquelles évolue le stagiaire, les difficultés particulières et enfin le degré plus ou moins grand d'écart entre la représentation du stagiaire et la réalité de ses besoins. De plus, au cours de leur formation, les stagiaires sont reçus individuellement par leur formateur référent et ce, dans l'objectif d'apprécier leur évolution dans le dispositif et d'anticiper les éventuelles difficultés qu'ils pourront rencontrer.

Les contenus pédagogiques et la durée des modules de formation sont également individualisés. L'évaluation initiale, puisqu'elle tient compte de la formation initiale et professionnelle du stagiaire, précise dans le contrat de formation les besoins actuels de formation du stagiaire pour se qualifier dans le métier visé et obtenir la certification visée. Ce principe va à l'encontre de la pédagogie uniforme qui dispense la même leçon, les mêmes exercices pour tous, au même moment.

De plus, grâce à cette modularisation de la formation, l'équipe pédagogique dispense les contenus de formation en fonction des besoins et du rythme d'apprentissage des stagiaires. A cet effet, la durée des modules de formation est déterminée en fonction des besoins de formation de chaque stagiaire et non de façon linéaire et uniforme. A titre d'exemple, certains stagiaires feront plus d'atelier pratique ou d'enseignement technologie et moins ou pas du tout de remise à niveau. La démarche inverse est valable également.

En résumé, le principe pédagogique appliqué par les formateurs - qui se rapproche fortement du principe de différenciation pédagogique -, permet la prise en compte des individualités dans une démarche collective. La gestion de cette pédagogie repose essentiellement sur l'expérience et le savoir faire capitalisés par l'équipe pédagogique dans l'organisation et la conduite des parcours qualifiants.

Le métier de boulanger

La fabrication du pain commence par la préparation de la pâte constituée de farine, d'eau, de levure et de sel. Une fois pétrie, la pâte est placée dans une chambre de fermentation. Vient ensuite l'étape du façonnage des « pâtons » (pains, baguettes, flûtes et boules) avant l'enfournage et la cuisson. En plus du pain et des viennoiseries, le boulanger propose

également des pâtisseries et des produits salés (quiches, pizzas, sandwichs, paninis, salades,...).

Fabriquer ces produits requiert, de la part du boulanger, des compétences techniques importantes, dont des notions de physique et chimie, pour obtenir un pain croustillant et moelleux, quelle que soit la météo.

L'équipement du boulanger s'est profondément modernisé : aujourd'hui, les gestes manuels ont été partiellement remplacés par des pétrins mécaniques, chambres de fermentation électroniques et fours programmables, ce qui allège considérablement la tâche du boulanger et a rendu ses horaires moins contraignants. Certes la première fournée est toujours matinale pour satisfaire la demande de la clientèle...

Ces nouvelles techniques permettent de réaliser plusieurs fournées par jour (de 3 à 10 selon l'importance de la clientèle) afin de répondre aux besoins des clients tout au long de la journée.

Pour répondre aux attentes d'une clientèle à la recherche de nouveautés, le boulanger a été amené, ces dernières années, à faire preuve de créativité et d'innovation pour proposer une large gamme de pains : pains et baguettes de tradition française, pains de campagne, pains composés (aux noix, aux figues, fougasses, …). Les préoccupations de sa clientèle ont également donné naissance à une offre diététique avec des pains complets, aux graines, au son. De plus, les fabrications biologiques ont fait leur apparition en boulangerie-pâtisserie.

A noter que la viennoiserie et la pâtisserie peuvent représenter une composante importante de l'activité du boulanger, et donc une partie importante du chiffre d'affaires de l'entreprise.

Enfin, il faut savoir que la loi protège les dénominations « boulanger » et « boulangerie ». Ainsi, seuls les professionnels assurant eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage, la fermentation, la mise en forme et la cuisson du pain sur le lieu de vente, sont autorisés à les utiliser.

L'activité peut s'effectuer en environnement bruyant, en zone à température basse et/ou élevée. Elle peut être soumise à des périodes d'activité soutenue et de saisonnalité ; l'amplitude horaire peut être importante. La nature, la fréquence et la durée des tâches peuvent varier d'un établissement à l'autre et sont déterminées à l'avance par la hiérarchie.

L'emploi implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés, les fins de semaine et jours fériés, de nuit (tôt le matin/tard le soir). La connaissance et l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires sont requises (démarche qualité HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point)

Le port d'une tenue de travail réglementaire est obligatoire (une tenue spécifique à l'identité de l'établissement peut être demandée).

CONTENUS PEDAGOGIQUES :

LES NOTIONS DE BASE

Les étapes de la panification française
Les ingrédients
• La farine
• L'eau
• La levure
• Le sel
• Les additifs autorisés dans la panification française
L'approche de la farine et l'équipement des locaux
Les matériels de pétrissage
Les matériels de pesage, boulage et tourne
Les matériels pour la fermentation de l'apprêt

LE BLE-1.

Description et cycle de la plante
La culture du blé en France et dans le monde
Les variétés de blé
• La sélection du blé et les critères de qualité
• Les variétés de blé au catalogue officiel
• Les variétés cultivées en France

LE BLE -2

• Composition et structure du grain de blé
• Le stockage du blé
• L'exigence de rendement
• La meunerie
• Principe et historique
• Le nettoyage et le conditionnement du blé
• Le nettoyage à sec
• Le lavage et le conditionnement
• La mouture et ses étapes

La Farine - 1

Les taux utilisés pour classifier les farines
• Les taux d'extraction et de blutage
• Le taux de cendres
• La composition de la farine
• Les propriétés physiques de la farine
• La blancheur de la farine
• L'odeur et la saveur de la farine
• La granulation de la farine
• L'humidité de la farine

LA FARINE - 2

Les propriétés mécaniques et plastiques de la farine
• Le dosage du gluten

• La force boulangère de la farine
Les propriétés fermentatives de la farine
Les tests liés à la conservation de la farine et l'identification des variétés de blé
• Le dosage des matières grasses
• Le dosage de l'acidité
• L'électrophorèse des gliadines

Les autres matières premières

Les différents types de farine et les mixes
L'eau
Le sel
Les additifs autorisés en panification française

Les ingrédients annexes

Le lait
Les œufs
Les matières grasses : le beurre
La margarine et les produits blancs

Les produits sucrants

Le sucre
Les poudres levantes chimiques
Les fleurages
Les fruits secs
Le cacao

Le pétrissage et l'hydratation des pâtes

Le principe du pétrissage
• Description et temps de pétrissage
• Les différentes méthodes de pétrissage
• Le calcul de la température de l'eau de coulage
L'hydratation des pâtes
• Description et pouvoir d'absorption des farines
• La mesure du taux d'hydratation
• La consistance des pâtes
L'hygrométrie de l'air ambiant
• Description et calcul
• Les appareils de mesure
• Les effets de l'humidité relative sur la consistance des pâtes

LA COMMANDE

Le calcul du poids des ingrédients
L'incorporation des ingrédients
Le pétrissage manuel et mécanique

La levure

Description et composition de la levure

La fabrication de la levure
Le rôle et les types de levure

Le pointage

Présentation
Le pesage et la détente
La mise en forme
• Le moulage
• Le façonnage
• La tourne

L'apprêt

Présentation de l'apprêt
Les différentes méthodes d'apprêt
• L'apprêt en hannetons
• L'apprêt sur couches
• L'apprêt sur plaques et sur filets
• L'apprêt en milieu réfrigéré
• La réfrigération de la pâte en masse
• La congélation des pâtons
La durée de la fermentation panaire

La fermentation panaire

Les types de fermentation
Le processus de la fermentation panaire

L'évolution de la pâte au cours de la fermentation

Le mécanisme de rétention du gaz carbonique
Les étapes de la transformation de la pâte
L'évolution plastique de la pâte
• Le corps, la souplesse et la force de la pâte
• La tolérance de la pâte

Les méthodes de fermentation

Les facteurs influençant la fermentation
Les différentes méthodes de fermentation
• La fermentation en direct
• La fermentation sur poolish
• La fermentation au levain
• La fermentation sur levain-levure
• La fermentation mixte ou « sur rafraîchi »
• La fermentation en pousse contrôlée

La mise au four

La préparation du four
• L'entretien du four

• La température du four
• La coupe des pâtons
• L'utilité de la coupe
• Le procédé de la coupe
• L'enfournement des pâtons et l'injection de buée

La cuisson et l'évolution des produits finis

La cuisson
•Les phases de la cuisson
• Les temps de cuisson
• Le défournement et l'évolution des produits finis
• Le ressuage
•La migration de l'eau et le rassissement
• La congélation et la décongélation

Les altérations et les variétés de pains

Les altérations du pain
• La moisissure
• La maladie du pain filant
Le pain français de consommation courante dans l'alimentation
Les variétés de pains

Les défauts de la pâte et du pain

Le contrôle de l'évolution de la pâte
Les principaux défauts des pâtes
Les principaux défauts des pains

Les principes de la cuisson

La combustion et le tirage
La transmission de la chaleur
La quantité de chaleur nécessaire à la cuisson
• L'évolution de la chaleur au cours de la cuisson
• Les unités de mesure de la chaleur et le bilan thermique
• Le calorifugeage

Les fours de boulangerie

Les fours à chauffage direct et à sole fixe
Les fours à chauffage direct et à sole mobile
Les fours à chauffage indirect et à sole fixe

Les équipements annexes et le panorama de la profession

Les appareils de cuisson annexes
• Les brûleurs
• Les appareils à buée
• Les appareils de mesure de la température
Les appareils de production du froid

• Les procédés du froid
• Les appareils de production du froid
• L'entretien des équipements
Le panorama de la profession
• La profession en chiffres
• L''organisation de la profession

LES SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE ET H.A.C.C.P.

HYGIENE

L'orientation principale de la nouvelle législation émanant de l'arrêté du 29 septembre 1997 en hygiène de restauration collective à caractère social, impose une obligation de résultats en matière d'innocuité et d'absence d'altération des produits alimentaires.

Les techniques et pratiques permettant d'y satisfaire relèvent des choix raisonnés des professionnels. La méthode d'investigation H.A.C.C.P. permet de répondre à cette lourde responsabilité
L'objectif pédagogique réside donc dans la maitrise de cette méthode.

- *Le Contexte Réglementaire et historique :*

Jusqu'en 1993

❖ Ancienne approche réglementaire fixant des obligations de moyens stricts.

En 1993 :

❖ La directive 93/43 annonce la nouvelle approche dans tous les secteurs de l'agroalimentaire.

En 1995 :

❖ la restauration commerciale a son texte (9 mai 1995), dans lequel il est demandé en plus du respect des objectifs d'hygiène de se référer au principe du système H.A.C.C.P. qui signifie (Hazard Analysis and Critical Control Point) pour maîtriser la salubrité des denrées.

En 1997 :

❖ La restauration à caractère social a son texte (29 septembre 1997)
Le système H.A.C.C.P. comporte 4 missions principales :

- Analyse des dangers
- Maîtrise des risques
- Surveillance des conditions d'exécution
- Evaluation de l'efficacité

- *Le système H.A.C.C.P. revêt 7 principes d'action :*

- Identifier et hiérarchiser les dangers
- Etablir les mesures préventives
- Etablir les critères opérationnels
- Etablir un système de surveillance
- Etablir des actions correctives
- Etablir des procédures de vérification

- Etablir un système documentaire

- *Notions de dangers :*
  - Les dangers peuvent être classés en quatre types
    - contamination initiale, contamination croisée
    - re-contamination
    - contamination permanente
    - multiplication microbienne
  - Ces quatre types peuvent être de plusieurs natures
    - nature chimique
    - nature physique
    - nature microbiologique

- *Notions de point critique, de point déterminant :*

- Point critique :
  Il s'agit d'une étape dont la maîtrise assure une réduction quantifiable du danger, ce qui conduit à un niveau de sécurité acceptable.

- Point déterminant
  C'est une étape dont la maîtrise est nécessaire pour assurer une réduction du danger sans pour autant qu'il puisse être apporté sur le champ la preuve de la réduction quantitative.

- *Les étapes de la méthode HACCP :*

L'application de la démarche H.A.C.C.P. permet d'identifier de façon systématique les dangers susceptibles de menacer la sécurité des produits fabriqués.

Lors de la mise en œuvre d'une démarche H.A.C.C.P., il est essentiel de bien respecter les étapes liées à l'élaboration du système H.A.C.C.P.

Ces étapes sont les suivantes :

- Constituer l'équipe H.A.C.C.P.
- Décrire le produit
- Identifier son utilisation attendue
- Elaborer un diagramme de fabrication
- Vérifier sur place le diagramme établi
- Dresser la liste des dangers associés
- Identifier les mesures préventives
- Etablir les actions correctives
- Etablir un système de surveillance
- Etablir les actions correctives
- Préparer la vérification du système
- Etablir un système d'enregistrement

- *Le principe de la marche en avant : Le rôle de la DDP (organisme de contrôle qualité)*

- **La méthode des 5 "M" :**

- *Milieu* :

- Facteurs de risques liés à l'environnement des locaux

- *Matières Premières :*

- Facteurs de risque liés aux matières premières elles-mêmes, contaminations, contaminations secondaires, contaminations croisées

- *Main d'œuvre :*

- Facteurs de risques liés aux manipulations et aux manipulateurs

- *Matériel :*

- Facteurs de risques liés au contact avec le matériel fixe et mobile

- *Méthode :*

- Facteurs de risques liés au fonctionnement de l'activité par rapport aux grandes règles d'hygiène : marche en avant, contaminations croisées.

La consommation différée de plats cuisinés ; la liaison chaude ; la liaison froide

- Questions déroulantes sur les 20 étapes de la méthode H.A.C.C.P.
- Plateau technique permettant une mise en situation réelle et concrète (cf note méthodologique pour description)
- Travail de groupe
- Vidéo

SECURITE ALIMENTAIRE

- En termes de nutrition :

❖ Apprendre les principes nutritionnels de base et les apports nutritionnels conseillés.

- En termes de microbiologie :

❖ Indiquer les conditions favorables ou défavorables au développement microbien

❖ Identifier dans une situation professionnelle donnée les causes d'altération des aliments

❖ Connaître :
Les différentes sortes de microbes :

- Parasites
- Champignons microscopiques
- Les bactéries
- Les virus

- *Comprendre :*
Comment les bactéries et les autres micro-organismes se reproduisent
Les réactions des bactéries aux températures
- *Savoir :*
Justifier l'utilisation d'agents antimicrobiens
- *Expliquer :*
Les différentes parasitoses alimentaires

HYGIENE ET ENTRETIEN DES LOCAUX

- En termes de principes et règles d'hygiène :

- Repérer les points d'observation relatifs à l'hygiène du personnel
- Comparer les points observés à la réglementation des aliments, vérifier l'état d'hygiène du personnel

- En termes d'entretien des locaux :

- Atteindre un savoir-faire et un savoir-être allant du respect des locaux à l'utilisation du matériel et des produits.
- Justifier l'utilisation d'agents antimicrobiens adaptés à une situation professionnelle donnée.
- Proposer des mesures d'hygiène, de réorganisation de méthodes de travail pour une situation professionnelle donnée.

- En termes de principes et règles d'hygiène :

Connaître :

❖ Quand se laver les mains en milieu professionnel
❖ Les gestes à éviter en milieu professionnel

Comprendre :

❖ Pourquoi il faut se laver les mains toutes les 20 minutes ou à chaque changement de poste.
❖ Comment se laver les mains en milieu professionnel

Expliquer :

❖ L'utilité de la réglementation et du lavage des mains en boulangerie

- En termes d'entretien des locaux :

Connaître :

❖ Les revêtements de surface des boulangeries professionnelles
❖ Les différents produits de nettoyage en boulangerie

Comprendre :

❖ La lutte antimicrobienne
❖ Prophylaxie au niveau des modes de contaminations

Savoir :

❖ Les différents produits de nettoyage en milieu professionnel
❖ Le nettoyage et la désinfection en boulangerie

Expliquer :

❖ L'utilité du nettoyage de l'atelier boulangerie
❖ Les symboles d'alerte

Exposés, mise en scène de cas pratiques, plateau technique permettant une mise en situation réelle et concrète.

LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS LIES A L'ACTIVITE

- Travailler en toute sécurité
- Effectuer son travail avec les gestes et postures appropriés selon la recommandation INRS.

- ***Les gestes et postures :***

❖ Superposition des centres de gravité
❖ Fixation de la colonne vertébrale

❖ Action primordiale et dominante des jambes
❖ Recherche des points d'appui
❖ Orientation et mobilité des pieds
❖ Rapidité de passage sous la charge
❖ Direction de la poussée d'une charge
❖ Utilisation du poids du corps
❖ La sécurité des mains par le choix des prises

- **L'analyse des risques professionnels :**

❖ Les risques liés à l'activité physique
❖ Les risques liés à l'activité mécanique
❖ Les risques liés au bruit
❖ Les risques électriques
❖ Les risques chimiques.

GESTION APPLIQUEE

Le contexte professionnel :

- Un secteur professionnel, une diversité de métiers
- La diversité des entreprises
- L'environnement institutionnel
- L'environnement juridique

L'insertion dans l'entreprise :

- La recherche d'emploi
- L'embauche et la rémunération

Le salarié et l'entreprise :

- L'organisation de l'entreprise de Boulangerie
- Les règles de vie au sein de l'entreprise
- La formation
- La rupture du contrat de travail

L'organisation de l'activité :

- L'organisation de la production et du travail
- L'approvisionnement et la réception des produits
- Le stockage des produits
- La démarche qualité

L'entreprise, créatrice de richesses :

- Les coûts, le prix de vente, la TVA
- Le résultat
- L'imposition de l'activité de l'entreprise

- La création de richesses
- La croissance de l'entreprise

LES ENSEIGNEMENTS GENERAUX

LE FRANÇAIS

L'enseignement du français vise l'acquisition de quatre compétences, liées entre elles :
– entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer dans des situations de communication diverses ;
– entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire, adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ;
– devenir un lecteur compétent ;
– confronter des connaissances et des expériences pour se construire.

Le programme fixe trois objets d'études :

« Se dire, s'affirmer, s'émanciper » : l'objet d'étude vise à approfondir la réflexion sur ce qu'est une personnalité, sur sa construction et son affirmation en relation avec les autres, et sur la diversité des manières de l'exprimer. Il donne des moyens de se connaître et de se dire pour agir comme individu, comme membre d'une équipe professionnelle et comme citoyen.

« S'informer, informer, communiquer » : l'objet d'étude permet de sensibiliser les élèves aux informations et à leur authenticité, aux sources et à leur fiabilité, aux contenus spontanés et au travail journalistique. Il permet aussi de questionner la responsabilité de chacun dans le partage et la circulation de l'information et de réfléchir à la protection des données et au respect d'autrui. Ainsi l'esprit critique doit-il d'abord s'exercer sur les sources et leur fiabilité, puis sur l'analyse des formes de l'information. L'objet d'étude vise à rappeler que l'information impose un double statut, interrogé tout au long du travail : celui de consommateur et d'acteur. Ce double statut implique une responsabilité qui doit être comprise et assumée lors de la diffusion et du partage d'une information. La sélection d'un thème ou d'un fait et la comparaison de son traitement par différents médias mobilisent des compétences de recherche, de croisement des sources et de décryptage de l'information.

« Rêver, imaginer, créer » : l'objet d'étude vise à sensibiliser les élèves aux pouvoirs du langage et à réfléchir aux divers chemins de la création. Il les conduit à s'interroger sur cette mise à distance du réel que l'écrivain ou l'artiste souhaite faire partager, et à prendre conscience de leurs propres pouvoirs de distanciation et d'invention

À ces objets d'étude s'ajoute une perspective d'étude, « Dire, écrire, lire le métier », qui montre comment les compétences développées dans l'enseignement du français trouvent leur place dans le cadre de la co-intervention.

Connaissance et maîtrise de la langue :

L'étude de la langue s'organise sur l'ensemble de la formation. Elle s'appuie en premier lieu sur les travaux écrits ou oraux des élèves pour les enrichir, les améliorer, et pour parvenir à des écrits achevés et communicables. Elle s'articule autour de quatre entrées :

– le lexique : formation et signification des mots (notamment pour formuler des hypothèses sur le sens d'un mot inconnu), polysémie des termes usuels ; registres de langue ; travail des mots en réseaux ;

– les catégories grammaticales, en particulier le déterminant, le nom, le pronom, le verbe et l'adjectif ;

– les formes verbales : constructions et sens du verbe ; morphologie verbale (distinction entre radical, marque de temps et marque de la personne) ; valeur des temps de l'indicatif, du conditionnel ; subjonctif présent d'étude ;

– l'analyse syntaxique : coordination et juxtaposition, subordination, cohérence du discours, procédés de reprise.

Expression orale :

Toutes les disciplines concourent à l'apprentissage de la communication orale en visant l'aisance, la clarté, la pertinence du propos. Cette complémentarité des approches est la clé de la réussite. L'expression orale trouve notamment sa place dans le cadre de la co-intervention, où le français développe plus spécifiquement les compétences suivantes :

– entrer dans l'échange oral : prendre sa place dans le quotidien de la classe (écouter, intervenir, contredire, nuancer, confirmer, reformuler), dans un débat, lors d'un exposé, d'un compte rendu, de la présentation d'une œuvre… en s'appuyant éventuellement sur des notes ou des supports numériques ;

– identifier les différents usages de la langue et mesurer ce qui les distingue, trouver sa place dans les échanges, adopter des attitudes appropriées, analyser ses démarches pour les réinvestir dans d'autres contextes;

– dire de mémoire un texte, lire pour autrui, lire à voix haute pour relire, éprouver le sens de son propos oral devant ses pairs, mettre en scène une situation issue de la littérature, de l'actualité ou d'une expérience professionnelle pour mieux l'analyser ;

– pour chacun des exercices, choisir une démarche, définir des critères de réussite et évaluer sa production.

Écriture et lecture :

Le recours à la prise de notes (écrite ou vocale), au brouillon, à toutes les activités de réécriture d'un texte long, d'un paragraphe, d'une phrase, ou à la tenue d'un journal doit être régulier pour favoriser ces apprentissages. Il importe donc de diversifier les types d'écrits, selon leurs supports (par exemple l'écriture numérique), leurs procédures (par exemple l'écriture collaborative) et selon leurs visées :

– écriture pour autrui en fonction d'un objectif (émouvoir, informer, transmettre, convaincre, distraire…) ;

– écriture pour soi, pour organiser sa pensée, pour garder des traces en vue de les utiliser dans une perspective plus large, pour mémoriser

La lecture s'enrichit aussi de la diversité des pratiques :

– la lecture cursive, qui est la forme la plus habituelle de la lecture. Elle se pratique sur tout type de textes, aussi bien dans l'espace du cours qu'en dehors ;

– l'analyse de textes qui, par lectures et relectures, permet de justifier les premières impressions éprouvées et de fonder une interprétation ;
– une approche sélective qui s'exerce sur des supports variés (textes, images, schémas, graphiques, infographie…) en s'attachant à des indices visuels spécifiques (mise en forme, page, colonne, titres, mots-clés, allers et retours entre texte et image…).

HISTOIRE – GEOGRAPHIE – ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

L'enseignement d'histoire-géographie a pour finalité d'aider les élèves à comprendre le monde par l'examen du passé en histoire, par celui des espaces et des territoires en géographie. Il les confronte, en observant les pratiques des acteurs d'hier et d'aujourd'hui, à la complexité des situations historiques et géographiques. L'histoire et la géographie donnent ainsi aux élèves des grilles de lecture du monde. L'histoire-géographie apporte aux élèves des connaissances, développe leurs compétences et enrichit leur culture, par l'acquisition et la maîtrise de grands repères temporels et spatiaux.

Thèmes abordés :

- La France de la Révolution Française à la Ve République : l'affirmation démocratique
- La France et la construction européenne depuis 1950
- Espace, transports et mobilités
- Espace urbain : acteurs et enjeux

L'enseignement moral et civique contribue à transmettre les valeurs et principes de la République et à les faire éprouver et partager. Cet enseignement prépare à l'exercice de la citoyenneté et sensibilisé aux responsabilités individuelle et collective. Il développe les capacités à argumenter, à construire une autonomie de jugement et de pensée, à coopérer et à agir dans la Cité. L'enseignement moral et civique s'inscrit dans la perspective de la construction et de l'exercice de la citoyenneté tout au long de la vie. Il ouvre l'élève au pluralisme des modes de pensée et des pratiques sociales et professionnelles, dans le respect des principes et des valeurs de la République et de la démocratie. Il l'aide à devenir un citoyen responsable et libre, à forger son sens critique et à adopter un comportement éthique.

Thèmes abordés :

- Droits, libertés et responsabilités
- Cohésion et diversité dans une société démocratique

LES MATHEMATIQUES

Le formateur de mathématiques a le souci de dispenser une formation motivante et concrète qui suscite des questions et propose des réponses sur des sujets tant de la vie courante que professionnelle.

Le module de mathématiques a pour objectifs l'acquisition de connaissances de base et le développement des capacités suivantes :

- Formuler une question et analyser les informations sous-jacentes,

- Argumenter avec précision,
- Appliquer des techniques (de calcul, de raisonnement, de construction) avec rigueur,
- Analyser la cohérence des résultats, notamment par la vérification d'ordre de grandeur,
- Rendre compte à l'oral ou à l'écrit des résultats obtenus.

En mathématiques le contenu pédagogique est composé de connaissances spécifiques au secteur professionnel visé. Peu de connaissances nouvelles sont proposées en mathématiques : la plupart d'entre elles ont été vues au collège.

Néanmoins, il ne s'agit pas pour autant de révisions, le formateur utilise le support de situations empruntées aux autres modules professionnels ou issues de la vie courante pour faciliter la compréhension et la maîtrise de concepts et en montrer l'efficacité.

Les possibilités offertes par l'informatique d'expérimenter sur des nombres et des figures apportent de nouvelles motivations en mathématiques : des logiciels spécifiques pourront aider à surmonter certains obstacles rencontrés par les stagiaires. Le module de mathématiques est centré sur les connaissances suivantes :

1) LA PROPORTIONNALITE

- La notion de rapport et les proportions,
- La règle de la quatrième proportionnelle,
- La moyenne proportionnelle et suites de rapports égaux,
- Les grandeurs proportionnelles,
- Les partages proportionnels,

2) LES POURCENTAGES

- La valeur d'un pourcentage,
- Le calcul d'un pourcentage direct,
- Les applications courantes : Augmentation/Remise, Fiche de paie ; Impôt sur le revenu ; établir un budget ; établir une facture (calcul de la TVA, prix H.T. et T.T.C.).

3) LES FRACTIONS

- La lecture des fractions,
- La représentation des fractions,
- Le calcul de fraction d'une grandeur.

4) LES UNITES DE MESURE

- Les mesures des longueurs (multiples et sous multiples du mètre),
- Les mesures des poids (multiples et sous multiples du gramme)
- Les mesures des capacités (multiples et sous multiples du litre).

5) LES CONVERSIONS

- Les tableaux de conversions,
- Les conversions des unités les plus usitées.

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT

L'enseignement de la vie sociale et professionnelle participe aux apprentissages de la vie afin de former un individu responsable. Il contribue à préserver et à améliorer la qualité de

vie en permettant au stagiaire de développer des capacités d'adaptation au milieu professionnel, notamment lors des périodes professionnelles en entreprise, et dans le cadre de sa vie quotidienne.

Le contenu du module PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT s'articule autour des thèmes suivants :

- **L'individu responsable de son capital santé**

Le système de santé
Le sommeil, un rythme biologique
L'activité physique
Les addictions
La sexualité – la contraception
Prévenir les infections sexuellement transmissibles
L'alimentation adaptée à son activité

- **L'individu responsable dans son environnement**

Les ressources en eau
Les risques majeurs
Les ressources en énergie
Le bruit au quotidien

- **L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques**

Les différents contrats de travail
Les enjeux de la « santé et sécurité au travail »
La démarche de prévention appliquée à une activité de travail
La démarche de prévention appliquée à un risque spécifique au métier
Le risque lié au bruit
Le risque lié aux poussières
Le risque chimique
Le risque mécanique
Le risque électrique
Le risque lié à l'éclairage
Le risque de chute
Le risque incendie
Les risques liés à l'activité physique du métier
Les acteurs et organismes de prévention
Le suivi médical des salariés et la vaccination
Fiches de secourisme

- **L'individu consommateur averti**

L'assurance
Le budget
Les achats

LANGUE VIVANTE : préparation à l'épreuve de l'entretien, qui porte soit sur un document étudié au cours de la formation, soit sur un document lié à l'activité et/ou l'expérience du candidat.

STAGES PRATIQUES EN ENTREPRISE (pour la formation continue seulement)

L'alternance en entreprise se décomposera en deux séquences :

- Une première période en entreprise doit permettre une immersion en situation professionnelle afin d'identifier et de comprendre les difficultés des tâches à effectuer dans le cadre du poste de travail visé
- Une deuxième période au cours de laquelle, le stagiaire pourra évaluer, appliquer et compléter les connaissances acquises en centre et faire valoir ses compétences. Elle permettra également d'expérimenter les conditions d'exercice du métier, d'apprendre à respecter les normes de la profession, les règles de sécurité et d'hygiène et à utiliser et ranger son outillage. Cette séquence permet également de finaliser les apprentissages et d'acquérir de la rapidité dans l'exécution des tâches.

Ces stages d'application en entreprise, feront l'objet d'un protocole tripartite (convention de stage) et d'un projet validé avec l'entreprise arrêtant des tâches précises à confier aux stagiaires. Pendant toute la durée de leurs stages en entreprise les stagiaires seront suivis et épaulés par un tuteur au sein de l'entreprise et par le responsable du placement et du suivi en entreprise du centre de formation.

Au cours du suivi en entreprise, le chargé des relations avec les entreprises évalue avec les employeurs, l'évolution des stagiaires dans l'exercice du métier, le degré de satisfaction des employeurs et les possibilités d'embauche au terme de la formation.

Les outils de suivi des périodes d'application en entreprise sont :

- La grille d'évaluation du stagiaire remplie par le tuteur en entreprise,
- Le rapport de stage rempli par le stagiaire,
- Les rapports de visites du chargé des relations avec les entreprises.

Nom du signataire :
Qualité :

Cachet et signature

IFE-BAT 189, rue d'Aubervilliers 75018 Paris - ✆ 01 40 31 78 26 - Fax : 01 42 09 46 93 - ife_bat@yahoo.fr
Organisme de Formation régi par la loi de 1901. Fournisseur exonéré de la procédure TVA
N° d'enregistrement : 119 30 554 993 – Code APE : 9499Z - N° de SIRET : 495 389 637 000 28