



Bienvenue à la séance d'information





- Présentation
- Support de cours Richemont
- Branches données
- Eduge.ch pour les élèves
- Mémento
- Charte de classe
- CIE (Cours Interentreprises)
- Mes coordonnées
- Questions



- Je m'appelle Alain Paschoud, j'ai 58 ans, je suis marié et papa de 2 filles de 18 et 21 ans.
- J'habite à Cheseaux-sur-Lausanne.
- Je travaille à ce poste depuis maintenant 10 ans.
- Je travaille également à la JOWA d'Ecublens, comme responsable des achats, de la planification et de la calculation des coûts de production des produits.

Support de cours

Le matériel didactique
est du ressort de Richemont ...



pâtisserie-confiserie)

Paquet de matériel didactique Édition médias

Formation de base pour boulanger-pâtissier-confiseur /
boulangère-pâtissière-confiseuse

Apprentissage avec certificat fédéral de capacité (CFC)

3 ans de formation

Le paquet contient:

- Connaissances de base – Etudes professionnelles
- eBooks Connaissances de base, Le produit idéal, Economie d'entreprise et Bulletin professionnel (seulement licence, sans eBook-Reader)
- Le produit idéal Pâtisserie 1 & 2, Confiserie
- Licence documentation de formation accès Internet (Code)
- Classeur économie d'entreprise
-

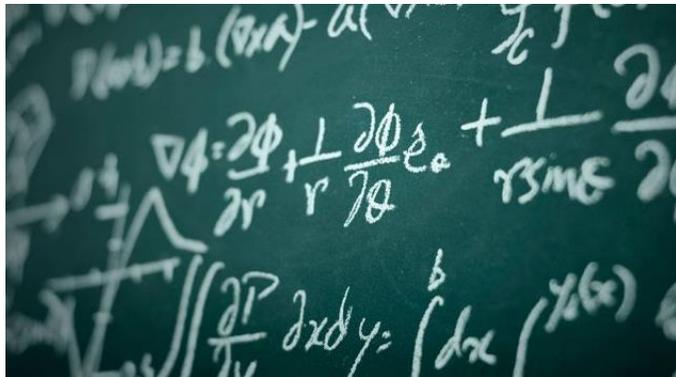


Coûts

CHF 725.00

L'économie d'entreprise (le calcul)

Les objectifs pour les premières années:



Calcul professionnel



1. Surfaces et volumes	
1.1 Surfaces	77
1.2 Volumes	80
2. Calcul des pertes	83
2.1 Pertes à la manutention et à la cuisson	83
2.2 Calcul inversé	88
3. Rendement, masse et calcul de la recette	93
3.1 Rendement de la recette	93
3.2 Masse de la recette	96
3.3 Calcul de la recette	99
4. Temps effectif de travail	105
5. Calculs de la teneur en matières grasses	111
6. Calculs de l'augmentation du volume	117
7. Rendement de la pâte	121
8. Masse de la recette	125
9. Calcul des températures	133
9.1 Température de la pâte	133
9.2 Unités de Celsius et Réaumur	137

Les connaissances professionnelles

1^{ère} année, Connaissances professionnelles 2018/2019

Sem.	Dossiers	
35	1.2	Accueil / L'accident n'arrive pas par hasard / Détecter les dangers au poste de travail
36	1.2	L'accident n'arrive pas par hasard / Détecter les dangers au poste de travail
37	1.3	L'accident n'arrive pas par hasard / Détecter les dangers au poste de travail
38	1.4	Accident au travail
39	1.5	TE : 1.2 – 1.3 – 1.4 - Réaliser une recette
40	1.6	Risques pour la santé causés par des aliments altérés
41	1.7	Risques pour la santé causés par des aliments altérés
44	1.8	Problèmes d'hygiène : après un contrôle de l'inspecteur...
45		TE : 1.6 - 1.7 - 1.8
	1.9	Introduction : de quoi se compose notre nourriture ?
46	1.10	De quoi se compose notre nourriture ? Quels sont les critères pour une alimentation équilibrée ?
47	1.11	Nous sommes ce que nous mangeons !
48	1.12	Environnement
49		TE : 1.9 – 1.10 – 1.11
	1.13	Introduction : L'artisan boulanger...
50	1.14	L'artisan boulanger/du grain au pain – démonstration produits
2	1.15	Processus biologique dans une pâte levée
3		TE : 1.12 - 1.13- 1.14- 1.15



Les connaissances professionnelles



L'économie d'entreprise (le calcul)



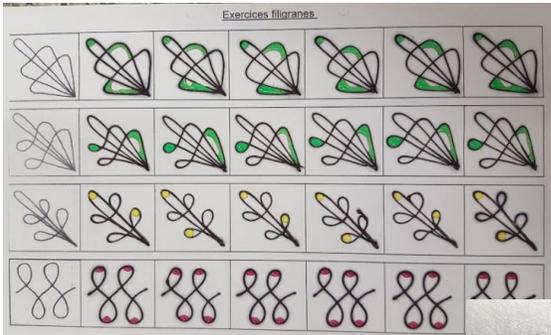
Information ...

Lors de chaque nouvelle épreuve, quelques questions des chapitres précédents seront incorporées.

Le but est de garantir une meilleure préparation pour les examens de fin d'apprentissage.



La Création (dessins/décors)



- Ecriture bloc
- Les bordures
- Accords harmonieux / fleurs et feuilles
- Répartition de surface
- Différentes techniques émail
- Modelage à plat
- Décors plaquettes
- Décors pour pain d'épices
- ...





La Création (dessins/décors)

- C'est aussi les pièces en chocolat pour Festichoc !





Eduge.ch - Google Apps
APPLICATIONS COLLABORATIVES POUR L'ENSEIGNEMENT

? Aide

i Règles d'usage &
conditions d'utilisation



E-mail



Drive



Agenda



Classroom



Sites



Maps



Contacts



Docs



Sheets



Slides

Information

C'est la rentrée!

L'équipe du support eduge.ch vous souhaite une bonne reprise à tou-te-s!

Rappel, sur eduge.ch:

- Pas de données personnelles
- Pas d'utilisation administrative
- Pas d'utilisation privée

Suivre [ce lien](#) pour en savoir plus.



Menu principal

BPPC D1A/B Connaissances prof.

Code du cours 3nwx4lq [🔍]

Lien Meet Générer un lien Meet [🗨️]

Sélectionner le thème
Importer la photo

À venir



Partager une information avec votre classe...



Alain EDU-PASCHOUDA

28 oct. 2019 (Modification : 18 mai)

Dossier formation PDF



BPF et HACCP.pdf
PDF



Accident au travail2.pdf
PDF



Hygiène personnelle .pdf
PDF



Sécurité au travail.pdf
PDF



061116_Hygiène dans l'en...
PDF



Maladies professionnelles...
PDF



BPCC D1A/B Création

Flux

Travaux et devoirs

Participants

Notes

BPCC D1A/B Création

Code du cours `ncnryps` []

Lien Meet [Générer un lien Meet](#) []

Sélectionner le thème
Importer la photo

Alain EDU-PASCHOUDA
26 janv. (Modification : 28 janv.)

⋮

Travaux 2019/2020

20200113_170550_resize... Image	20200113_170607_resize... Image
20200113_171220_resized... Image	20200113_171230_resized... Image
20200113_171240_resize... Image	20200113_171332_resized... Image



	1^{ère} et 2^{ème} semaines	Dès la 3^{ème} semaine	Remarque
Arrivées tardives (AT)	Avertissement	Note comportement : - 1/2 bonne par AT dès la 2 ^{ème} AT + retenue 45 min. à 17h00	Lors de la retenue: lettre d'excuse + travail complémentaire évalué par le responsable de classe Dès 4 AT → entretien avec la Direction + Retenue 3 périodes vendredi après-midi selon planning
Absence non excusée	<u>Par jour de cours</u> 1 ^{ère} période: -1 bonne sur note de comportement Périodes suivantes: retenue de 3 périodes		Retenue 3 périodes vendredi après-midi selon planning
Matériel pédagogique manquant	Rappel	1 ^{er} oubli: avertissement 2 ^{ème} oubli: renvoi pour récupérer le matériel + retour en classe 3 ^{ème} oubli: renvoi en entreprise Pas de retour en classe	Pour 2 ^{ème} et 3 ^{ème} oubli: formulaire de renvoi à faire signer au formateur Oubli systématique → entretien avec la Direction
Mémento incomplet (signatures, notes)	Rappel	1 ^{er} oubli: avertissement 2 ^{ème} oubli: renvoi en entreprise pour signatures + retour en classe 3 ^{ème} oubli: renvoi toute la journée en entreprise	Pour 2 ^{ème} et 3 ^{ème} oubli: formulaire de renvoi à faire signer au formateur 3 ^{ème} oubli → contact téléphonique par le responsable de classe
Certificat médical EP uniquement	Élève présent à l'école pendant les heures d'éducation physique.		



Absence lors
d'un test

Elle est sanctionnée provisoirement par la note 1.

Test à rattraper

Dès son retour à l'école, l'élève complète la demande de rattrapage (voir p. 16) disponible au secrétariat et sur le site internet de l'établissement. Si l'absence est excusée par le responsable de classe, l'élève est autorisé à rattraper le travail. L'enseignant de branche convoque alors l'élève selon le planning établi par la Direction (voir p. 25). L'apprenti fait signer la convocation à son employeur.

Un avis d'absence sera automatiquement envoyé par mail à l'employeur pour information.



Important !

En cas d'absence, il est du devoir de l'élève de se renseigner auprès du responsable de cours ou d'un collègue, des différents devoirs ou test à faire pour la semaine suivante.



Formulaire pour rattrapage de test

L'absence lors d'une évaluation est sanctionnée provisoirement par la note 1.
Il appartient à l'élève d'entreprendre la démarche ci-dessous dès son retour à l'école pour rattraper le test.
La démarche doit être achevée au plus tard le deuxième jour de cours qui suit l'absence.

Exemple :

Semaine n°	Semaine n°+1	Semaine n°+2	Semaine n°+3
Absence	L'élève débute la démarche de rattrapage	L'élève achève la démarche de rattrapage	Délai dépassé, note = 1

1. A compléter par l'élève

Nom et prénom : _____ Classe : _____

Discipline : _____

Date de l'absence : _____

2. A présenter au responsable de classe

Nom du responsable de classe : _____

Par sa signature, le responsable de classe atteste que l'absence est excusée.

Date : _____ Signature : _____

3. A présenter au maître de discipline

Convocation au rattrapage

Date : mercredi _____ Nom du maître de branche : _____

Lieu : Ch. Gérard-de-Termier 18, 12113 Petit-Lancy

Salle : D201, D203 (selon affichage) Signature du maître de branche : _____

Horaire : 17h05

Durée : _____ Signature de l'apprenti-e : _____

Matériel autorisé : _____

Le maître de discipline complète l'enveloppe de rattrapage et la remet au secrétariat.

4. A présenter au secrétariat

L'apprenti-e présente le formulaire au secrétariat. Visa du secrétariat : _____

5. Obtenir la signature du responsable de la formation en entreprise

Il appartient à l'apprenti-e de faire signer le formulaire par son formateur en entreprise.
Le formulaire doit être présenté à la date de la convocation.

Signature du formateur-de la formatrice : _____

Charte BPCC D1A/B 2022/2023

- **Ce que nous apportons**
 - De la bonne humeur
 - Du dynamisme
 - De la motivation 
 - Nos connaissances
 - Notre aide et soutien

- **Ce que nous attendons**
 - Apprendre, évoluer, réussir
 - Respect
 - Partage, soutien 
 - Communication
 - Une communication claire
 - Bonne ambiance, classe unie

- **Ce que nous ne supportons pas**
 - Moquerie, manque de respect
 - Trop de bavardage
 - Injustice 
 - Perturbateur, couper la parole
 - Le racisme, le sexisme
 - Le vol, les dégradations
 - La flemmardise, le minimalisme

- **Règles diverses**
 - Ne pas utiliser son natel (sous silence dans le sac)
 - Avoir son matériel et supports à chaque cours
 - De la ponctualité
 - Avertir en cas d'absence





BPCCD D1A/B

CFC 1^{ème} année 2022/2023

Le but de cette feuille est que tous les élèves notent les devoirs de la même manière.

Chaque semaine les cases prévues pour les notes et devoirs doivent être remplies dans le carnet orange, ceci afin de ne rien oublier et aussi pour que votre patron ou formateur puisse suivre votre formation à l'école.

Lundi 05.09.2022 - devoir pour le lundi 12.09.2022

Conn. Professionnelles

- Chapitre eau à apprendre

Gestion entreprise

- Faire les exercices 1 à 7 du chapitre « Surface »
- Réviser les pour cent, test lundi prochain.

Dessins / Décors

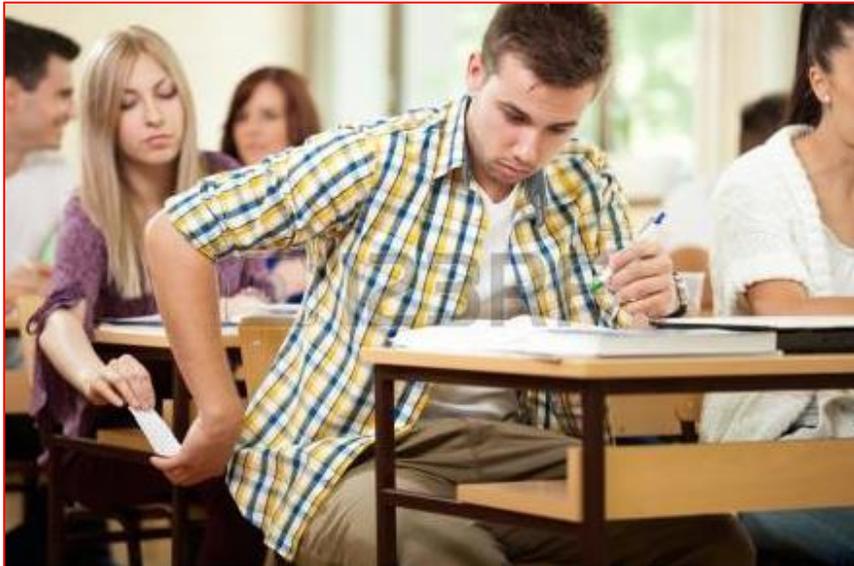
- Dessin : Bloc n°2 (pas de photos, amener le lundi 12.09)
- Décor : faire en scivosa le bloc 2 et décor filigranes (2 photos)

Divers :



Semaine scolaire	Semaine calendaire	TÂCHES À DOMICILE SEPTEMBRE
		Préparation évaluation sur le sucre. Exercices 4 à 9 chapitre Rendement en pâte. Décor lapins de Pâques
1	35	
		Jeudi 8 septembre: Jeûne genevois
2	36	
3	37	

Mémento – Résultats des épreuves (p.45)



LISTE DES RESULTATS OBTENUS AUX EPREUVES DURANT L'ANNEE SCOLAIRE
L'élève note lui-même ses résultats et conserve les travaux chiffrés jusqu'à la fin de l'année scolaire.

BRANCHES	ENSEIGNANT	Notes du 1 ^{er} semestre							Moyenne
Calcul	AP	6	5						
Con.prof	AP	5							
Création	AP	6							

<u>Octobre</u> 2020	<u>Décembre</u> 2020
Signature du formateur:	Signature du formateur:

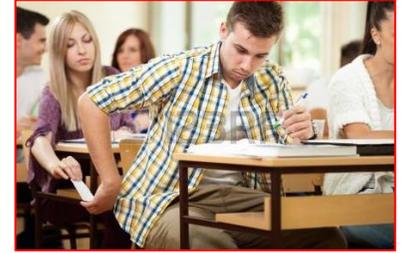


LISTE DES RESULTATS OBTENUS AUX EPREUVES DURANT L'ANNEE SCOLAIRE
L'élève note lui-même ses résultats et conserve les travaux chiffrés jusqu'à la fin de l'année scolaire.

BRANCHES	ENSEIGNANT	Notes du 1 ^{er} semestre						Moyenne
Calcul	AP	6	5					
Con.prof	AP	5						
Création	AP	6						

Signature du formateur obligatoire

<p><u>Octobre</u> 2022</p> <p>Signature du formateur:</p>	<p><u>Décembre</u> 2022</p> <p>Signature du formateur:</p>
---	--



Evaluation intermédiaire → fin octobre

Carnet du premier semestre → fin janvier

Carnet du deuxième semestre → mi-juin



Règles

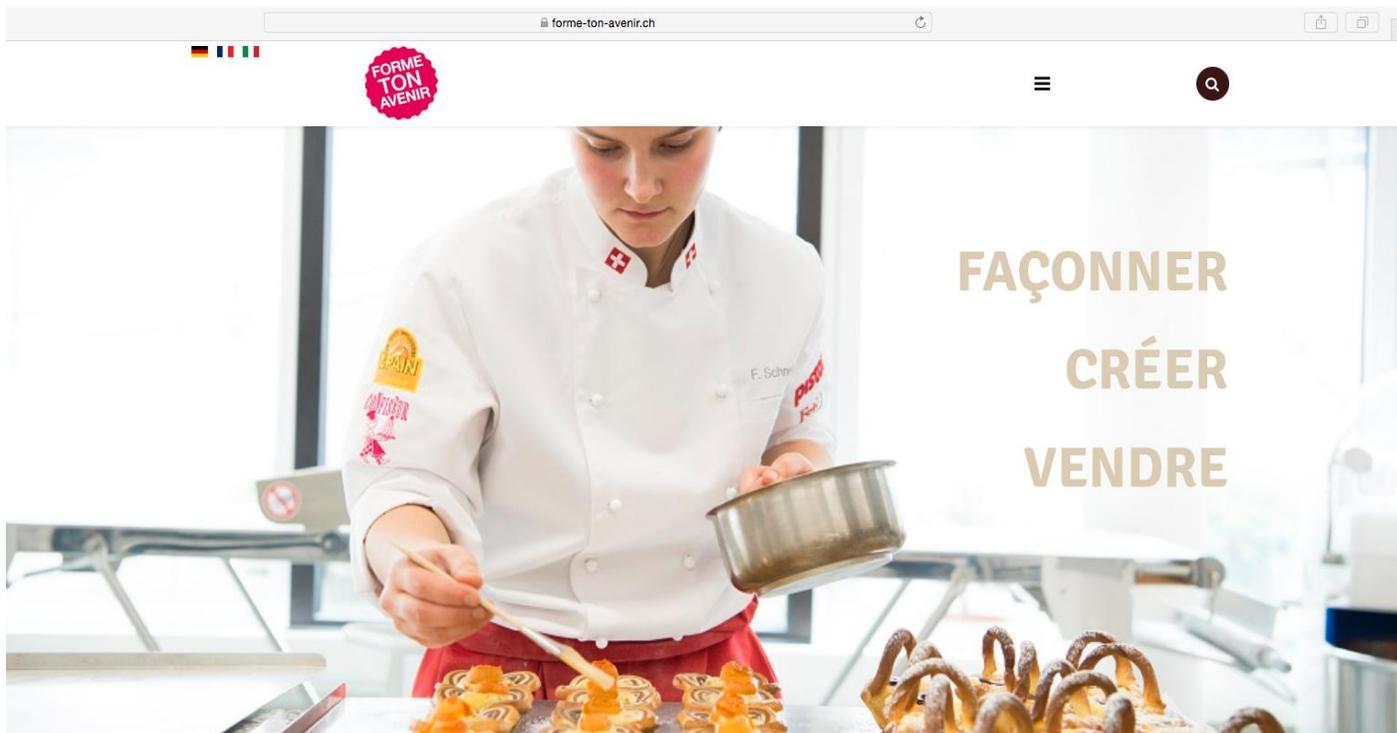
Durant les heures de cours, le natel est sous silence, rangé dans le sac, jamais sur la table.

En cas d'utilisation, non autorisée, le natel sera déposé au secrétariat durant toute la journée.

Pas autorisé de recharger le natel en classe.



<https://forme-ton-avenir.ch/fr/>



soit de la partie **passionne-to** dès le début



Chaque année, durant leur formation, les élèves viennent 3 jours au CFP-SHR pour faire les Cours Interentreprises.

La responsabilité des cours est confiée aux associations cantonales de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs BCS

Le but de cette formation:

- Compléter la formation à la pratique professionnelle et la formation scolaire. Ces cours sont obligatoires pour toutes les personnes en formation.



La durée des cours interentreprises est la suivante:

- | | |
|--|--------------------|
| - au cours de la première année (cours 1) | 3 jours à 8 heures |
| - au cours de la deuxième année (cours 2) | 3 jours à 8 heures |
| - au cours du cinquième semestre (cours 3) | 3 jours à 8 heures |
| - au cours du sixième semestre (cours 4) | 1 jour à 8 heures |



Le cours 1 porte sur les contenus suivants:

- Hygiène et sécurité au travail
- Pâte levée / petites boulangerie au lait
- Pâtes tourées
- Pâtes brisées
- Masses, masses à fourrer
- Produits en pâte feuilletée
- Snacks et traiteur (chaud/froid)
- Produits en pâte levée tourrée (viennoiserie)







Important, que vous sachiez que je reste toute l'année à votre disposition si vous avez des questions.

Je me permettrai de vous contactez si le besoin se fait sentir en cas de soucis avec un élève, mais seulement après avoir eu un entretien au préalable avec ce dernier.

Voici mes coordonnées...



Alain Paschoud
alain.paschoud@ffb-group.ch
076 / 403 59 79

Questions ?



Merci pour votre attention !