



---

**Profil de compétences préapprentissage d'in-  
tégration**  
**Kompetenzprofil Integrationsvorlehre**  
**Profilo di competenze Pretirocinio d'integra-  
zione**

**Boulangerie-pâtisserie**  
**Bäckerei-Konditorei**  
**Panetteria-Pasticceria**

du 6 septembre 2017

---

## Table des matières

<b>Table des matières</b> .....	<b>2</b>
<b>1 Objectif</b> .....	<b>3</b>
<b>2 Caractéristiques et conditions de base</b> .....	<b>3</b>
2.1 Caractéristiques du domaine professionnel .....	3
2.2 Conditions individuelles de participation .....	4
2.2.1 Conditions de participation personnelles et propres au domaine professionnel .....	4
2.2.2 Conditions de participation en matière linguistique .....	4
2.2.3 Autres conditions .....	4
<b>3 Domaines d'activité du préapprentissage d'intégration de la branche boulangerie-pâtisserie</b> .....	<b>5</b>
3.1 Domaine d'activité 1: fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie .....	5
3.2 Domaine d'activité 2: techniques, appareils, machines, installations.....	5
3.3 Domaine d'activité 3: processus de travail individuels .....	5
3.4 Domaine d'activité 4: hygiène personnelle, hygiène dans le cadre de l'entreprise et hygiène lors des processus de transformation .....	5
3.5 Domaine d'activité 5: sécurité au travail et protection de la santé .....	5
3.6 Domaine d'activité 6: préservation de la valeur des équipements, gestion des stocks et des déchets.....	5
<b>4 Liste des compétences visées dans le cadre du préapprentissage d'intégration du domaine de la boulangerie-pâtisserie</b> .....	<b>6</b>
4.1 Domaine d'activité 1: fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie .....	6
4.2 Domaine d'activité 2: techniques, appareils, machines, installations.....	8
4.3 Domaine d'activité 3: processus de travail individuels .....	9
4.4 Domaine d'activité 4: hygiène personnelle, hygiène dans le cadre de l'entreprise et hygiène lors des processus de transformation .....	10
4.5 Domaine d'activité 5: sécurité au travail et protection de la santé .....	11
4.6 Domaine d'activité 6: préservation de la valeur des équipements, gestion des stocks et des déchets.....	12
<b>5 Élaboration et prise de position</b> .....	<b>13</b>

## 1 Objectif

Le profil de compétences relatif au préapprentissage d'intégration (PAI) décrit les compétences, dans le domaine professionnel du domaine de la boulangerie-pâtisserie, que les participants au préapprentissage d'intégration concerné, sont censés posséder à la fin de leur année de formation. Il s'agit des connaissances et compétences pratiques de base de même que des compétences linguistiques, scolaires et transversales en lien avec le domaine professionnel concerné. Le présent profil sert de fondement pour la définition des objectifs et des contenus en matière de formation ainsi que pour le développement des plans et des programmes de formation pratique et scolaire.

Les confirmations de participation au préapprentissage d'intégration se réfèrent également au présent profil.

## 2 Caractéristiques et conditions de base

### 2.1 Caractéristiques du domaine professionnel

Les participants au PAI de la branche boulangerie-pâtisserie participent aux travaux ci-après et se distinguent par les comportements suivants:

- a. Ils transforment sous instruction des matières premières et des produits semi-fabriqués en produits de boulangerie-pâtisserie de haute qualité et prêts à la consommation;
- b. Ils exécutent les travaux de manière consciencieuse et fiable à l'aide des techniques, des appareils, des machines et des équipements prévus.
- c. Ils respectent scrupuleusement les prescriptions en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

## **2.2 Conditions individuelles de participation**

### **2.2.1 Conditions de participation personnelles et propres au domaine professionnel**

Les participants au PAI de la branche boulangerie-pâtisserie se préparent à effectuer une formation professionnelle initiale de deux ou trois ans. Ils doivent remplir les conditions de participation ci-après:

- reconnaissance en tant que réfugié (permis B/F) ou en tant que personne admise à titre provisoire (permis F);
- expérience professionnelle ou de travail sous la forme de préapprentissage ou de stage;
- préapprentissage dans le champ professionnel avec évaluation positive;
- potentiel / aptitude à l'apprentissage de la langue et de la culture générale;
- motivation à effectuer une formation préparatoire dans la perspective d'une formation professionnelle initiale dans le champ professionnel;
- Excellentes compétences clés telles que la fiabilité, la ponctualité et les bonnes manières.

Conditions requises spécifiquement pour la branche boulangerie-pâtisserie:

- Habileté manuelle
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Soin et patience (même dans des situations agitées)
- Bonne santé et forme physique (la question des allergies a été clarifiée)
- Plaisir au travail en équipe
- Disponibilité à travailler selon des horaires souples

### **2.2.2 Conditions de participation en matière linguistique**

- Niveau de langue à l'oral: B1 – B2
- Niveau de langue à l'écrit: A2 – B1

### **2.2.3 Autres conditions**

- Sens des formes et des couleurs
- Sens développé du goût et de l'odorat

### **3 Domaines d'activité du préapprentissage d'intégration de la branche boulangerie-pâtisserie**

Les participants se familiarisent au cours de l'année de formation avec les activités citées ci-après.

#### **3.1 Domaine d'activité 1: fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie**

- Les participants au PAI reconnaissent l'importance et la valeur de produits de haute qualité pour la clientèle.
- Ils transforment dans les règles de l'art, selon instructions et de manière encadrée, les matières premières et produits semi-fabriqués en produits de haute qualité.

Ils participent notamment à la fabrication des groupes de produits suivants:

- pains, pains spéciaux, pâtisseries et petits fours
- pâtes levées et pâtes tourées
- pâtes, masses, crèmes et garnitures
- produits traiteur: snacks, sandwiches, birchers, salades
- pâtisserie et pièces / produits de confiserie

#### **3.2 Domaine d'activité 2: techniques, appareils, machines, installations**

- Les participants au PAI reconnaissent l'importance et la valeur des techniques, appareils, machines et installations utilisées par l'entreprise.
- Ils apprennent à manier et à utiliser correctement les équipements dans les différentes phases de production.

#### **3.3 Domaine d'activité 3: processus de travail individuels**

- Les participants au PAI veillent à ce que leur poste de travail soit toujours rangé et propre.

#### **3.4 Domaine d'activité 4: hygiène personnelle, hygiène dans le cadre de l'entreprise et hygiène lors des processus de transformation**

- Les participants au PAI reconnaissent l'importance et la valeur des principes d'hygiène personnelle, d'hygiène dans le cadre de l'entreprise et d'hygiène lors des processus de transformation et appliquent ces principes.

#### **3.5 Domaine d'activité 5: sécurité au travail et protection de la santé**

- Les participants au PAI ont conscience des risques liés à leur travail et se comportent en fonction des instructions.

#### **3.6 Domaine d'activité 6: préservation de la valeur des équipements, gestion des stocks et des déchets**

- Les participants au PAI reconnaissent l'utilité de l'entretien et du maintien en bon état des équipements, des machines, des appareils et du matériel d'exploitation et effectuent les travaux nécessaires à cet effet de manière consciencieuse et respectueuse de l'environnement.
- Ils évacuent les déchets de manière appropriée et évitent de polluer l'environnement.

## 4 Liste des compétences visées dans le cadre du préapprentissage d'intégration du domaine de la boulangerie-pâtisserie

### 4.1 Domaine d'activité 1: fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie

<p>La participation à la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie constitue la principale activité des participants au PAI de la branche boulangerie-pâtisserie. Ils transforment dans les règles de l'art, selon instructions et de manière encadrée, les matières premières et produits semi-fabriqués en produits de haute qualité. Ils utilisent les techniques, les appareils, les machines et les installations selon les instructions.</p>				
	Compétences pratiques de base Entreprise / cours pratique	Langue du métier Entreprise / cours pratique	Connaissances scolaires de base <sup>1</sup> Ecole	Compétences transversales <sup>2</sup> Ecole / entreprise / cours pratique
<b>1.1</b>	<b>Préparation / cuisson au four</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je suis capable de préparer les matières premières (préparation / mise en place)</li> <li>• Je suis capable façonner les pâtes pour en faire des produits (façonnage)</li> <li>• Je suis capable de fourrer des produits</li> <li>• Je suis capable de fonder un moule à tarte/gâteau et de le garnir</li> <li>• Je suis capable de disposer des pâtons sur les tôles</li> <li>• Je suis capable de préparer des produits traiteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je suis capable de lire, de comprendre et de traiter des formulaires</li> <li>• Je suis capable de compter, de mesurer et de peser des quantités</li> <li>• Je connais la désignation de la marchandise</li> <li>• Je suis capable de transmettre des informations importantes à mon supérieur</li> <li>• Je comprends les ordres oraux de mon supérieur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je suis capable de comprendre les informations pertinentes de textes audio et d'entretiens</li> <li>• Je suis capable d'identifier les informations pertinentes dans des textes (techniques)</li> <li>• Je connais les unités de mesure</li> <li>• Je suis capable d'effectuer les opérations de base jusqu'au million (addition, soustraction, multiplication, division) avec des chiffres entiers et des chiffres décimaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je suis capable de recevoir des instructions et de les appliquer</li> <li>• J'utilise le matériel dans le respect de l'environnement et j'élimine correctement les déchets</li> </ul>
<b>1.2</b>	<b>Cuisson au four</b>			

<sup>1</sup> (Langue, calcul, technologies de l'information et de la communication, TIC)

<sup>2</sup> (Compétences méthodologiques, sociales et personnelles; travailler en Suisse, normes et valeurs)

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je suis capable de préparer les produits pour la cuisson (poser, badigeonner, parsemer, saupoudrer, inciser)</li><li>• Je suis capable de participer à l'enfournement (enfournier)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je connais, je sais nommer et je comprends les processus.</li></ul>		
--	--	---	--	--

## 4.2 Domaine d'activité 2: techniques, appareils, machines, installations

Les participants au PAI de la branche boulangerie-pâtisserie reconnaissent l'importance et la valeur des techniques, appareils, machines et installations utilisées par l'entreprise. Ils apprennent à manier et à utiliser correctement les équipements dans les différentes phases de production.				
	Compétences pratiques de base Entreprise / cours pratique	Langue du métier Entreprise / cours pratique	Connaissances scolaires de base <sup>1</sup> Ecole	Compétences transversales <sup>2</sup> Ecole / entreprise / cours pratique
<b>2.1</b>	<b>Appareils, machines, installations</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable d'utiliser, selon instructions, les appareils, les machines et les installations de l'entreprise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je connais et sais nommer les processus de travail et les appareils de l'entreprise</li> <li>Je connais et comprends les règles de sécurité.</li> <li>Je connais l'équipement de protection et sais le nommer</li> </ul>		Je comprends la notion de mesures sanitaires et de prévention
<b>2.2</b>	<b>Techniques</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable d'appliquer les techniques en usage dans l'entreprise dans les processus de travail correspondants</li> </ul>	Je comprends les ordres de travail donnés oralement par mon supérieur		<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable de recevoir des instructions et de les appliquer</li> </ul>

<sup>1</sup> (Langue, calcul, technologies de l'information et de la communication, TIC)

<sup>2</sup> (Compétences méthodologiques, sociales et personnelles; travailler en Suisse, normes et valeurs)

### 4.3 Domaine d'activité 3: processus de travail individuels

Les participants au PAI de la branche boulangerie-pâtisserie savent que les étapes et processus de travail sont organisés en fonction des besoins de l'entreprise. Ils travaillent selon des directives générales et selon celles de l'entreprise.				
	Compétences pratiques de base Entreprise / cours pratique	Langue du métier Entreprise / cours pratique	Connaissances scolaires de base <sup>1</sup> Ecole	Compétences transversales <sup>2</sup> Ecole / entreprise / cours pratique
<b>3.1</b>	<b>Gestion du temps</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable d'organiser les travaux selon des indications de temps et relatives à l'organisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable de confirmer à mon supérieur, en utilisant des termes simples, que je peux / ne peux pas exécuter un ordre donné dans le temps indiqué</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable de m'exprimer de manière compréhensible dans ma vie quotidienne et professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je veille à communiquer au sein de mon équipe</li> <li>Je suis capable de recevoir des critiques et de faire face aux conflits de manière constructive</li> <li>Je respecte les conventions et les règles</li> <li>Je fais preuve de respect à l'égard d'autrui</li> </ul>
<b>3.2</b>	<b>Conception du poste de travail</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je veille à ce que mon poste de travail soit toujours rangé et propre</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Je veille à l'ordre à mon poste de travail</li> </ul>

<sup>1</sup> (Langue, calcul, technologies de l'information et de la communication, TIC)

<sup>2</sup> (Compétences méthodologiques, sociales et personnelles; travailler en Suisse, normes et valeurs)

#### 4.4 Domaine d'activité 4: hygiène personnelle, hygiène dans le cadre de l'entreprise et hygiène lors des processus de transformation

Les participants au PAI de la branche boulangerie-pâtisserie reconnaissent l'importance et la valeur de l'hygiène personnelle, de l'hygiène dans le cadre de l'entreprise et de l'hygiène lors des processus de transformation et ils appliquent les règles d'hygiène.				
	Compétences pratiques de base Entreprise / cours pratique	Langue du métier Entreprise / cours pratique	Connaissances scolaires de base <sup>1</sup> Ecole	Compétences transversales <sup>2</sup> Ecole / entreprise / cours pratique
<b>4.1</b>	<b>Hygiène</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>J'applique quotidiennement, de manière correcte et consciencieuse, les principes de l'hygiène personnelle, de l'hygiène dans le cadre de l'entreprise et de l'hygiène lors des processus de transformation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable de lire et de comprendre des prescriptions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable d'écrire, selon des modèles, des textes qui sont importants pour la vie professionnelle et scolaire (brèves communications par e-mail ou lettres standard, entrées à l'écran ou sur des formulaires)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>J'utilise les équipements de l'entreprise avec soin et minutie</li> </ul>

<sup>1</sup> (Langue, calcul, technologies de l'information et de la communication, TIC)

<sup>2</sup> (Compétences méthodologiques, sociales et personnelles; travailler en Suisse, normes et valeurs)

## 4.5 Domaine d'activité 5: sécurité au travail et protection de la santé

Les participants au PAI de la branche boulangerie-pâtisserie ont conscience des risques liés à l'exercice de leur activité et se comportent selon les instructions.				
	Compétences pratiques de base Entreprise / cours pratique	Langue du métier Entreprise / cours pratique	Connaissances scolaires de base <sup>1</sup> Ecole	Compétences transversales <sup>2</sup> Ecole / entreprise / cours pratique
<b>5.1</b>	<b>Identification des risques et prise de mesures</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je reconnais les risques et les dangers dans le cadre de l'entreprise</li> <li>• Je respecte les instructions et les règles de sécurité de l'entreprise</li> <li>• J'utilise, dans le cadre de mon activité quotidienne, les équipements de protection individuelle (EPI) requis en fonction de la situation</li> <li>• Je respecte les prescriptions en matière de droit d'accès</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je suis capable de nommer et de comprendre les risques et les dangers</li> <li>• Je connais les maladies professionnelles, je sais citer les causes des maladies et je connais les mesures de prévention et de lutte</li> <li>• Je suis capable de nommer les contextes et les vêtements de travail</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je comprends le sens des mesures de prévention et de protection de la santé</li> </ul>
<b>5.2</b>	<b>Préservation de la capacité de travail</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je prends les mesures qui s'imposent pour préserver ma santé</li> <li>• Je porte les vêtements et les chaussures de travail appropriés à chaque activité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je connais le déroulement de l'organisation des secours</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je comprends les objectifs de la formation</li> <li>• Je respecte les règles de la collaboration à l'école professionnelle et dans l'entreprise</li> </ul>

<sup>1</sup> (Langue, calcul, technologies de l'information et de la communication, TIC)

<sup>2</sup> (Compétences méthodologiques, sociales et personnelles; travailler en Suisse, normes et valeurs)

#### 4.6 Domaine d'activité 6: préservation de la valeur des équipements, gestion des stocks et des déchets

Les participants au PAI de la branche boulangerie-pâtisserie connaissent le but de l'entretien et de la maintenance des installations, des machines, des appareils et du matériel d'exploitation; ils effectuent les travaux correspondants de manière consciencieuse et respectueuse de l'environnement				
	Compétences pratiques de base Entreprise / cours pratique	Langue du métier Entreprise / cours pratique	Connaissances scolaires de base <sup>1</sup> Ecole	Compétences transversales <sup>2</sup> Ecole / entreprise / cours pratique
<b>6.1</b>	<b>Préservation de la valeur</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable d'utiliser correctement, selon les instructions, les produits de nettoyage et de désinfection, en respectant le bon dosage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je connais et je comprends les instructions de l'entreprise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable d'utiliser correctement un PC (démarrer, arrêter, démarrer et arrêter les programmes et les éléments du bureau)</li> <li>Je connais les techniques de travail de base telles que marquer, copier, déplacer et supprimer</li> </ul>	
<b>6.2</b>	<b>Gestion des stocks</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable de gérer la marchandise, les matières premières, les produits semi-finis et autres produits et je préserve ainsi leur qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable de compter, de mesurer et de peser des quantités</li> <li>Je suis capable de lire et de comprendre les listes d'inventaire et de désignation des articles et de la marchandise.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je suis capable d'utiliser les unités de mesure</li> <li>Je suis capable de lire les éléments et les données contenus dans des tableaux</li> </ul>	
<b>6.3</b>	<b>Gestion des déchets</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je sais éviter, réduire et trier les déchets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je connais la désignation des déchets ainsi que les processus de la gestion des déchets et suis capable de les décrire à l'aide de termes simples</li> </ul>		

<sup>1</sup> (Langue, calcul, technologies de l'information et de la communication, TIC)

<sup>2</sup> (Compétences méthodologiques, sociales et personnelles; travailler en Suisse, normes et valeurs)

## 5 Élaboration et prise de position

Le présent profil de compétences relatif au préapprentissage d'intégration de la branche boulangerie-pâtisserie a été élaboré par les parties suivantes:

Lucerne,

Canton de Lucerne

Responsable du BIZ-Beratungs- und Informationszentrum für Bildung und Beruf

Bettina Beglinger

Berne,

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Président

Directeur

Silvan Hotz

Urs Wellauer

Lucerne,

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs du canton de Lucerne

Président

Cheffe-experte

Josef Kreyenbühl

Esther Wehren

Lucerne,

Ecole professionnelle Richemont / Centre de compétence de la branche boulangerie-pâtisserie-confiserie

Directeur suppléant et responsable de la formation

Markus Zimmerli

Le présent profil de compétences relatif au préapprentissage d'intégration de la branche boulangerie-pâtisserie a été approuvé par le Secrétariat d'Etat à la migration (SEM).

Secrétariat d'Etat à la migration (SEM)

Responsable du projet Préapprentissage d'intégration

Thomas Fuhrmann