



CARNET D'EXPÉRIMENTATION

Boulangerie

Nom de l'élève: _____

Groupe: _____

École: _____

MA DÉMARCHE PRÉPARATOIRE

→ Je regarde les similitudes et les différences entre le métier choisi et mon profil personnel.

Ce que je connais de ce métier ...	Les liens que je peux faire entre mon profil et ce métier ...	Ce que j'espère découvrir lors de mon stage dans le centre de formation ...
	Code RIASEC : <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	
	Intérêts (ce que j'aime) :	
	Habiletés (ce dans quoi je suis bon(ne)) :	
	Attitudes (comportements à avoir pour réussir dans ce métier) :	

LE MÉTIER

→ Je recherche les informations essentielles et spécifiques sur le métier choisi et je compile les informations pertinentes.

Description du métier ou de la profession :

Nommer 3 tâches importantes du métier :

Salaire (hebdomadaire ou taux horaire à spécifier) :

Employeurs potentiels dans ma région (IMT emploi Québec) :

-
-

Professions apparentées (qui se ressemblent) :

-
-

Les perspectives d'emploi sont :

- ☐ Faibles
☐ Acceptables
☐ Favorables

Habiletés essentielles :

LA FORMATION

➔ Je recherche les informations essentielles et spécifiques sur la formation et je compile les informations pertinentes.

Nom de la formation DEP :

Nombre d'heures et durée approximative (mois) :

Nom des ASP en lien (s'il y a lieu) :

Noms des centres francophones qui offrent la formation (Île de Montréal) :

Préalables (niveaux académiques requis pour l'inscription) et la catégorie :

LES RESSOURCES

➔ J'identifie les ressources que j'ai utilisées tout au long de ma cueillette d'informations.

Les sites Internet utilisés :

- ☐ Inforoute FPT
- ☐ Repères
- ☐ IMT Emploi-Québec
- ☐ Clic FP
- ☐ monemploi.com
- ☐ Autre : _____

Documents de référence :

- ☐ Guide CHOISIR
- ☐ Guide JOBBOOM
- ☐ Revue Clic FP
- ☐ Autre : _____

Sorties :

- ☐ Rendez-vous de la formation et des professions en Mauricie
- ☐ Visite des centres FP de la CSPÎ
- ☐ Salon national de l'éducation
- ☐ Élève d'un jour : _____
- ☐ Autre : _____

1

Objectifs et évaluation

Compétence 1

Explorer la formation professionnelle

- ❖ Exploiter différentes ressources d'information scolaire et professionnelle ;
- ❖ S'initier à divers métiers ;
- ❖ Faire le point sur ses découvertes.

Compétence 2

Se situer au regard de la formation professionnelle

- ❖ Mettre à jour son profil personnel ;
- ❖ Considérer l'hypothèse d'une formation professionnelle ;
- ❖ Partager sa réflexion.

Critères d'évaluation

- ❖ Efficacité de la mise en œuvre de l'exploration ;
- ❖ Pertinence de la synthèse des découvertes ;
- ❖ Pertinence des éléments de réflexion.

2

Éléments de réflexion

Description de la formation

- ❖ Préalables à l'admission;
- ❖ Listes d'attente;
- ❖ Durée du programme de formation;
- ❖ Fonctionnement du centre (code de vie, horaire, calendrier scolaire, stages, etc.);
- ❖ Coût des études;
- ❖ Matières scolaires sollicitées;
- ❖ Type d'enseignement (individuel, en groupes, en atelier, sur un chantier, etc.);
- ❖ Exigences de réussite et type de sanction (succès ou échec);
- ❖ Centres où la formation est disponible;
- ❖ Possibilité d'un parcours en continuité DEP-DEC.

Description du métier

- ❖ Principales tâches;
- ❖ Équipements;
- ❖ Habillement;
- ❖ Règles de sécurité;
- ❖ Produit fabriqué ou service rendu;
- ❖ Niveau de force exigé;
- ❖ Niveau de concentration exigé;
- ❖ Dextérité;
- ❖ Qualités requises;
- ❖ Matières scolaires sollicitées;
- ❖ Exigences particulières (certificat de qualification, cartes de qualification, etc.).

Environnement

- ❖ Niveau de bruit, odeurs, propreté;
- ❖ Atmosphère.

Des informations en lien avec le marché du travail

- ❖ Perspectives d'emploi;
- ❖ Salaire hebdomadaire;
- ❖ Horaire de travail;
- ❖ Influence de la situation économique sur le métier.

Moi et ce métier

- ❖ Caractéristiques personnelles (test RIASEC, traits de personnalité, aptitudes, champs d'intérêts, etc.);
- ❖ Attitudes gagnantes.

Aspirations

- ❖ Une difficulté surmontée;
- ❖ Une difficulté persistante;
- ❖ Un talent découvert.

3

Plan de cours Expérimentation en boulangerie

Cours : Exploration du programme en boulangerie

Durée : 15 heures (trois jours)

Objectifs de l'exploration

Cette exploration vous permettra d'expérimenter les réalités d'un métier en formation professionnelle en faisant un stage dans leur programme correspondant. Vous pourrez également faire des liens avec les apprentissages réalisés dans les autres matières (français, anglais et mathématiques). Vous aurez l'occasion de connaître les particularités de ce métier, d'explorer et de connaître les modalités d'enseignement de ce programme d'études.

Les compétences à développer

Explorer la formation professionnelle	Se situer au regard de la formation professionnelle.
<ul style="list-style-type: none">• S'initier à divers métiers	<ul style="list-style-type: none">• Mettre à jour son profil personnel
<ul style="list-style-type: none">• Faire le point sur les découvertes	<ul style="list-style-type: none">• Considérer l'hypothèse d'une formation professionnelle

Description de l'évaluation

Tu devras compléter un carnet d'expérimentation :

- Un dépliant te servira de prise de notes tout au long de l'expérimentation. Il devra être complété à tous les jours.
- Le bilan d'expérimentation est un cahier de réflexion qui te permettra de faire le lien entre ce que tu es, ce que tu as vécu et ce que tu veux devenir. Tu devras le compléter lors de ton retour en classe.

4

Informations sur le métier exploré : Boulangerie**Programme d'études : DEP 5270 Boulangerie****Description du programme d'étude :**

Acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour évaluer les qualités physico-chimiques d'une pâte, choisir les matières premières selon les produits de boulangerie, déterminer une recette de production, préparer des ferments et pétrir des pâtes, couper, bouler et façonner des pâtes, préparer et façonner des pâtes à pain, confectionner des viennoiseries et faire cuire le pain et les produits de boulangerie.

Liste des compétences du programme d'études :

CODE	LISTE DES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES DANS LE PROGRAMME	HEURES
400-711	Se situer au regard du métier et de la formation	15
400-721	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité	15
400-733	Choisir les matières premières en fonction des produits de boulangerie	45
400-742	Déterminer une recette de production	30
400-753	Pétrir les pâtes	45
400-763	Évaluer les qualités physico-chimiques d'une pâte	45
400-773	Préparer des levains et des ferments	45
400-783	Préparer des pâtes à pain	45
400-794	Couper, bouler et façonner des pâtes	60
400-806	Façonner des pâtes à pain blanc	90
400-816	Façonner des pâtes à pain spéciaux	90
400-822	Contrôler la fermentation	30
400-832	Préparer les pâtes à viennoiseries	30
400-844	Confectionner des viennoiseries	60
400-852	Faire cuire le pain	30
400-868	S'intégrer au milieu du travail	120
TOTAL : 7 MOIS DE FORMATION		

Description de l'emploi :

Les boulangers font des pains, des petits pains, des muffins, des tartes, des pâtisseries et des biscuits dans des boulangeries qui font le commerce de gros et de détail ainsi que dans des restaurants. Ils travaillent dans des boulangeries-pâtisseries, des magasins d'alimentation, des services de traiteur, des hôtels, des restaurants, des centres hospitaliers et d'autres établissements, ou encore ils peuvent être des travailleurs autonomes. Les boulangers qui occupent des postes de surveillants sont inclus dans ce groupe de base.

Fonctions :

Les boulangers exercent une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- préparer la pâte pour les tartes, les pains et les petits pains, les muffins et les biscuits selon les recettes ou les commandes spéciales des clients;
- faire fonctionner les machines;
- faire cuire les produits préparés;
- glacer les produits de boulangerie;
- s'assurer que les produits sont à la hauteur des normes de qualité exigées;
- établir un calendrier de production pour déterminer la gamme et la quantité d'articles à produire;
- acheter les fournitures de boulangerie;
- voir, au besoin, à la vente et à la mise en marché des produits.

5

Mon activité d'expérimentation en boulangerie

Ce que j'ai fait/ce qui m'a été présenté/ce que j'ai vu/ ce que j'ai appris... (coche)	Jour 1	Jour 2	Jour 3
<input type="checkbox"/> Accueil et mot de bienvenue			
<input type="checkbox"/> Mode de fonctionnement du centre, code de vie, horaire, etc.			
<input type="checkbox"/> Fonctionnement du magasin et de la cafétéria			
<input type="checkbox"/> Présentation du métier			
<input type="checkbox"/> Présentation du programme			
<input type="checkbox"/> Aptitudes et qualités requises			
<input type="checkbox"/> Liens avec les matières scolaires			
<input type="checkbox"/> Présentation des consignes de sécurité			
<input type="checkbox"/> Visite du département			
<input type="checkbox"/> Explication de l'outillage et de l'équipement			
<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de salubrité			
<input type="checkbox"/> Explication du fonctionnement d'une balance			
<input type="checkbox"/> Notions sur les matières premières			
<input type="checkbox"/> La pâte à tarte (notions)			
<input type="checkbox"/> Les calculs et les mesures			
<input type="checkbox"/> Application de la recette			
<input type="checkbox"/> Conversions de quantités			
<input type="checkbox"/> Faire la pâte à tarte			
<input type="checkbox"/> Mettre en pratique les règles de nettoyage			
<input type="checkbox"/> Recette de pâte à pain			
<input type="checkbox"/> Technique de pétrissage de la pâte à pain			
<input type="checkbox"/> Façonnage des pâtes			
<input type="checkbox"/> Technique de cuisson du pain			

5

Mon activité d'expérimentation en boulangerie (suite)

Ce que j'ai fait/ce qui m'a été présenté/ce que j'ai vu/ ce que j'ai appris... (coche)	Jour 1	Jour 2	Jour 3
<input type="checkbox"/> Recette de pâte à pain			
<input type="checkbox"/> Tarte aux pommes			
<input type="checkbox"/> Cuisson d'une tarte			
<input type="checkbox"/> Recette de pâte à croissant			
<input type="checkbox"/> Recette de pâte à viennoiserie			
<input type="checkbox"/> Préparation des ferments			
<input type="checkbox"/> Préparer la pâte à croissant			
<input type="checkbox"/> Cuire les croissants			
<input type="checkbox"/> Cuire les viennoiseries			
<input type="checkbox"/> Préparation d'une pâte à pain			
<input type="checkbox"/> Notions théoriques, recettes			
<input type="checkbox"/> Vaisselle			
<input type="checkbox"/> Nettoyage et rangement de l'atelier			
<input type="checkbox"/> Activité de fin d'exploration			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			

6

Au retour de mes 3 jours d'expérimentation en boulangerie

	Jour 1	Jour 2	Jour 3
Ce que j'ai appris sur la formation, le métier, le marché du travail, l'environnement...			
Ce que j'ai le plus aimé			
Ce que j'ai moins aimé			

7

Évaluation de mon stage d'expérimentation (élève)

Note finale: / 100

Comportements observables	Note de 1 à 10 (1 = difficile, 10 = excellent)									
J'ai fait preuve de ponctualité le matin (je suis toujours arrivée(e) à l'heure).	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai respecté les temps prévus pendant les pauses ou le midi.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai démontré une attitude positive pendant les 3 jours.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai accompli les activités avec sérieux et en apportant des corrections lorsque cela était nécessaire et lorsque mon enseignant me demandait de m'ajuster.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai pris mes responsabilités en respectant le code de vie, les règles de sécurité et les consignes en ce qui a trait à l'utilisation des équipements et du matériel, à la tenue vestimentaire.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai fait preuve d'ouverture d'esprit et de curiosité en posant des questions pertinentes sur le métier et sur les façons de faire.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai réfléchi à mon expérience au cours de mon activité en répondant avec honnêteté aux questions du carnet d'expérimentation.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai réalisé toutes les activités demandées.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai respecté les enseignants de la F.P. ainsi que les collègues de travail.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'ai été présent(e) pendant les 3 jours complets du stage.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Bilan du stage d'expérimentation

Nous suggérons fortement aux enseignants de prendre un temps en classe pour faire vivre cette activité aux élèves au retour de leur stage. Les élèves pourraient consigner leur partage et ainsi être évalués à l'aide de la grille fournie dans ce même document.

LE PARTAGE

Je discute de mon expérience de stage et de mes intentions futures avec mes pairs, mes parents et mes amis.

Résumé du partage avec les pairs :

Résumé du partage familial :

Résumé avec autres personnes significantes :

LES OBSERVATIONS

Je consigne les observations faites tout au long du stage d'exploration professionnelle.

<p><u>Ambiance de travail pendant le stage ...</u></p> <p>L'environnement de travail (salles de classe, propreté) :</p> <p>Le bruit :</p> <p>Les odeurs :</p> <p>Le personnel (accueil, disponibilité) :</p> <p>L'horaire de travail (pauses, dîner) :</p> <p>L'organisation du travail (ateliers, travail d'équipe) :</p>	<p>Ce centre est-il facilement accessible pour toi ?</p> <p>OUI <input type="radio"/> NON <input type="radio"/></p> <p>Explique pourquoi :</p> <p>As-tu eu des difficultés avec le trajet préparé avant le stage ?</p> <p>OUI <input type="radio"/> NON <input type="radio"/></p> <p>Si oui, lesquelles ?</p>
---	---

RÉFLEXION

Je fais des liens possibles entre les expériences vécues en stage et les apprentissages scolaires que je vis à l'école.

TÂCHES PRATIQUÉES LORS DU STAGE	NOTIONS ACADÉMIQUES
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____

LA RÉFLEXION (suite)

Je réfléchis aux liens possibles entre mon profil personnel et le métier choisi (préparation au stage, expérimentation).

ASPECTS POSITIFS	ASPECTS NÉGATIFS

Les liens que je fais entre mon profil et le métier...

Code RIASEC :	Attitudes (comportements à avoir pour réussir dans ce métier) :
Intérêts (ce que j'aime) :	
	Habiletés (ce dans quoi je suis bon(ne)) :

LA POURSUITE

Je réfléchis au cheminement que je dois suivre pour accéder à la formation de ce métier.

Si je choisis ce métier :

J'ai le goût de poursuivre vers cette formation parce que ...	Les contraintes de mon parcours ...	Ce qui me reste à faire pour y arriver ...	J'en ai parlé avec ...

Si je ne choisis pas ce métier :

Je n'ai pas le goût de poursuivre vers cette formation parce que ...	Mon 2 ^e choix serait ...	Quel est mon parcours pour ce 2 ^e choix ...	J'en ai parlé avec ...