

**SECTEUR DE FORMATION 03 – ALIMENTATION ET TOURISME**

**BOULANGERIE  
(DEP 5270)**

**TABLEAUX D'HARMONISATION**



## TABLE DES MATIÈRES

<b>Présentation .....</b>	<b>1</b>
<b>Programmes d'études en lien d'harmonisation .....</b>	<b>1</b>
<b>Information sur les tableaux d'harmonisation.....</b>	<b>1</b>
<b>Tableaux d'harmonisation intra-ordre .....</b>	<b>3</b>
Boulangerie et Pâtisserie .....	5
Pâtisserie et Boulangerie .....	6
Boulangerie et Cuisine.....	7
Cuisine et Boulangerie.....	9
Boulangerie et Cuisine du marché.....	10



## Présentation

L'harmonisation des programmes d'études professionnelles et techniques est une orientation ministérielle. Elle consiste à établir des similitudes et une continuité entre les programmes d'études du secondaire et du collégial, que ce soit dans un même secteur de formation ou dans des secteurs de formation différents, en vue d'éviter la duplication des offres de formation, de reconnaître les compétences acquises et de faciliter les parcours de formation.

L'harmonisation contribue à établir une offre cohérente de formation, en particulier à faire en sorte que les fonctions de travail auxquelles préparent les programmes d'études soient bien identifiées et distinguées. S'il arrive que l'exercice de ces fonctions nécessite l'acquisition de compétences communes, les travaux d'harmonisation permettent de les repérer. Toutefois, même en l'absence de compétences communes, les programmes d'études n'en sont pas moins harmonisés.

L'harmonisation est dite interordres lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'ordres d'enseignement différents, elle est intra-ordre lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'un même ordre d'enseignement et elle est intersectorielle lorsqu'elle porte sur des programmes d'études de secteurs de formation différents.

Les travaux menés dans une perspective d'harmonisation des programmes d'études permettent, notamment, et le cas échéant, la mise au jour de leur communauté de compétences. Les compétences partagées par deux programmes d'études ou plus et dont l'acquisition de l'une permet la reconnaissance de l'autre sont dites *communes*. Des compétences communes ayant le même énoncé et dont toutes les composantes sont le calque l'une de l'autre sont dites *identiques*; lorsque des compétences communes ne sont pas identiques mais présentent un niveau de similitude tel qu'elles sont de valeur égale, elles sont dites *équivalentes*.

Les travaux d'harmonisation réalisés pour le programme d'études *Boulangerie* (DEP 5270) ont permis d'identifier des compétences communes avec d'autres programmes d'études.

## Programmes d'études en lien d'harmonisation

Le programme d'études *Boulangerie* (DEP 5270) présente des compétences communes avec les programmes d'études suivants :

- Pâtisserie (DEP 5297);
- Cuisine (DEP 5311);
- Cuisine du marché (ASP 5324).

## Information sur les tableaux d'harmonisation

Dans ce document, les résultats des travaux d'harmonisation sont présentés sous forme de tableaux et sont regroupés sous la rubrique suivante : Tableaux d'harmonisation intra-ordre.

Chaque tableau se divise verticalement en deux sections et met en lien deux programmes d'études, le programme de référence<sup>1</sup> et un programme avec lequel il a des compétences communes. Pour chacun de ces programmes, le tableau présente les éléments d'identification qui sont le titre, le type de sanction, le code du programme, l'année d'approbation, son nombre de compétences ou de modules, la durée totale de formation, les énoncés de compétences communes et leur code respectif.

---

<sup>1</sup> Le programme de référence est celui pour lequel est spécifiquement rédigé le document d'accompagnement.

Lorsque les compétences communes entre deux programmes d'études ne sont pas identiques mais équivalentes, elles donnent lieu à deux tableaux distincts qui sont présentés l'un à la suite de l'autre. Le premier tableau présente les compétences qui peuvent être reconnues à la personne issue du programme de référence et qui s'inscrit dans le programme harmonisé au programme de référence; à l'inverse, le second tableau présente les compétences qui peuvent être reconnues à la personne issue du programme harmonisé au programme de référence et qui s'inscrit dans le programme de référence.

Le programme d'études dont est issue la personne et dans lequel elle a acquis une ou des compétences est dit « programme de provenance »; le programme d'études dans lequel la personne souhaite poursuivre sa formation et se faire reconnaître les compétences déjà acquises est dit « programme de destination » Dans chacun des tableaux, la section de gauche est réservée au programme de provenance et la section de droite est réservée au programme de destination.

Avant chaque tableau, le programme de provenance et le programme de destination sont identifiés et un court texte rend explicite le cheminement de la personne à l'intérieur de ces deux programmes d'études.

## **Tableaux d'harmonisation intra-ordre**





**Programme de provenance :** Boulangerie  
2002

**Programme de destination :** Pâtisserie  
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Boulangerie peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Pâtisserie, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

---

<b>Boulangerie 2002 DEP – 5270 16 compétences, 795 heures</b>		<b>Pâtisserie 2005 DEP – 5297 19 compétences, 1 350 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
400832	Préparer des pâtes à viennoiseries et	409435	Confectionner des viennoiseries
400844	Confectionner des viennoiseries		
400783	Préparer des pâtes à pain et	409464	Confectionner des brioches et des pains briochés
400852	Faire cuire le pain		

---

**Programme de provenance :** Pâtisserie  
2005

**Programme de destination :** Boulangerie  
2002

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Pâtisserie peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Boulangerie, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

---

<b>Pâtisserie 2005 DEP – 5297 19 compétences, 1 350 heures</b>		<b>Boulangerie 2002 DEP – 5270 16 compétences, 795 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
409312	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	400721	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité
409435	Confectionner des viennoiseries	400832	Préparer des pâtes à viennoiseries et
		400844	Confectionner des viennoiseries

---

**Programme de provenance :** Boulangerie  
2002

**Programme de destination :** Cuisine  
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Boulangerie peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Cuisine, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

---

<b>Boulangerie 2002 DEP – 5270 16 compétences, 795 heures</b>		<b>Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
400711	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	404634	Réaliser des pâtes de base
	et		
400721	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité		
	et		
400733	Choisir les matières premières en fonction des produits de boulangerie		
	et		
400753	Pétrir des pâtes		
	et		
400763	Évaluer les qualités physico-chimiques d'une pâte		
	et		
400773	Préparer des levains et des ferments		
	et		
400783	Préparer des pâtes à pain		
	et		
400794	Couper, bouler et façonner des pâtes		
	et		
400806	Façonner des pâtes à pain blanc		

et

400822 Contrôler la fermentation

et

400832 Préparer des pâtes à viennoiseries

et

400844 Confectionner des viennoiseries

et

400852 Faire cuire le pain

---

**Programme de provenance :** Cuisine  
2008

**Programme de destination :** Boulangerie  
2002

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Cuisine peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Boulangerie, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

---

<b>Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures</b>		<b>Boulangerie 2002 DEP – 5270 16 compétences, 795 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	400721	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité

---

**Programme de provenance :** Boulangerie  
2002

**Programme de destination :** Cuisine du marché  
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Boulangerie peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Cuisine du marché, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

---

<b>Boulangerie 2002 DEP – 5270 16 compétences, 795 heures</b>		<b>Cuisine du marché 2008 ASP – 5324 10 compétences, 525 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
400721	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité	402462	Confectionner certains types de pains
	et		
400733	Choisir les matières premières en fonction des produits de boulangerie		
	et		
400742	Déterminer une recette de production		
	et		
400753	Pétrir des pâtes		
	et		
400763	Évaluer les qualités physico-chimiques d'une pâte		
	et		
400773	Préparer des levains et des ferments		
	et		
400783	Préparer des pâtes à pain		
	et		
400794	Couper, bouler et façonner des pâtes		
	et		
400806	Façonner des pâtes à pain blanc		
	et		
400816	Façonner des pâtes à pains spéciaux		
	et		
400852	Faire cuire le pain		

---

Lorsque le programme de provenance est Cuisine du marché (ASP 5324) et que le programme de destination est Boulangerie (DEP 5270), il n'y a aucune compétence jugée commune entre ces programmes.