

# Boulangier-Pâtissier-Confiseur Boulangère-Pâtissière-Confiseuse

Avec certificat fédéral de capacité (CFC)

Orientation : 21105 Boulangerie-pâtisserie

## Programme d'enseignement école

(source : Ecole professionnelle artisanale et industrielle, EPAI, Fribourg)

Version du 28.03.2017

## TABLE DES MATIERES

<b>TABLEAU GENERAL DE REPARTITION DES BRANCHES</b> .....	<b>3</b>
<b>1<sup>ère</sup> année</b> .....	<b>4-7</b>
<b>Semestre 1</b> <b>Connaissances professionnelles</b> .....	<b>4-5</b>
Artisanat & Technologie / A & T .....	4
Création.....	4
Economie d'entreprise / EE.....	5
<b>Semestre 2</b> <b>Connaissances professionnelles</b> .....	<b>6-7</b>
Artisanat & Technologie / A & T .....	6
Création.....	6
Economie d'entreprise / EE.....	7
Incidence CLOEE .....	7
<b>2<sup>ème</sup> année</b> .....	<b>8-11</b>
<b>Semestre 3</b> <b>Connaissances professionnelles</b> .....	<b>8-9</b>
Artisanat & Technologie / A & T .....	8
Création.....	8
Economie d'entreprise / EE.....	9
<b>Semestre 4</b> <b>Connaissances professionnelles</b> .....	<b>10-11</b>
Artisanat & Technologie / A & T .....	10
Création.....	10
Economie d'entreprise / EE.....	11
Incidence CLOEE .....	11
<b>3<sup>ème</sup> année</b> .....	<b>12-15</b>
<b>Semestre 5</b> <b>Connaissances professionnelles</b> .....	<b>12-13</b>
Artisanat & Technologie / A & T .....	12
Création.....	12
Economie d'entreprise / EE.....	13
<b>Semestre 6</b> <b>Connaissances professionnelles</b> .....	<b>14-15</b>
Artisanat & Technologie / A & T .....	14
Création.....	14
Economie d'entreprise / EE.....	14
Incidence CLOEE .....	15
<b>REFERENCES</b> .....	<b>16-17</b>
Supports de cours recommandés .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Adresses utiles .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Divart.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Adresses CIE .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>

**TABLEAU GENERAL DE REPARTITION DES BRANCHES**

Chap. du PF	Matières	1ère année		2ème année		3ème année		Total
		1	2	3	4	5	6	
<b>Connaissances professionnelles</b>		<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>600</b>
<b>1 Compétences professionnelles</b>		<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>600</b>
<b>1.1 et 1.4 Artisanat et technologie - Qualité et sécurité</b>		40	40	40	40	40	40	<b>240</b>
1.1.1	Matières premières, produits semi-fabriqués							
1.1.2	Techniques, appareils, machines, installations							
1.1.3	Sciences naturelles							
1.1.4	Groupes de produits							
1.1.5	Alimentation							
1.1.6	Processus de travail personnels							
1.4.1	Assurance qualité							
1.4.2	Hygiène personnelle, hygiène d'exploitation et hygiène de transformation							
1.4.3	Concept d'hygiène							
1.4.4	Sécurité au travail et protection de la santé							
1.4.5	Proection de l'environnement							
1.4.6	Protection contre l'incendie							
1.4.7	Entretien et longévité des installations							
<b>1.2 Création (Créa)</b>		40	40	40	40	40	40	<b>240</b>
1.2.1	Instruments et techniques de travail							
1.2.2	Création de produits							
<b>1.3 Economie d'entreprise (Ee)</b>		20	20	20	20	20	20	<b>120</b>
1.3.1	Calcul professionnel, tools							
1.3.2	Gestion des stocks et des marchandises, présentation des produits							
<b>Culture générale</b>		<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>360</b>
	Langue et communication	40	40	40	40	40	40	
	Société	20	20	20	20	20	20	
<b>Sport</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>120</b>
<b>Totaux par semestre</b>		<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>1080</b>
<b>Totaux par année</b>		<b>360</b>		<b>360</b>		<b>360</b>		

**CBOU1**  
**Semestre 1**

**Connaissances professionnelles**

<b>Artisanat &amp; Technologie / A &amp; T</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.1 et 1.4	Risques d'accidents	Livre connais. de base, Sit. 1.1 + doc. Pers.	C3	4
	Accident au travail	Livre connais. de base, Sit. 1.2 + doc. Pers.	C3	4
	Réaliser une recette	Livre connais. de base, Sit. 1.3 + doc. Pers.	C3	4
	Aliments altérés	Livre connais. de base, Sit. 1.4 + doc. Pers.	C3	4
	Hygiène	Livre connais. de base, Sit. 2.1 + doc. Pers.	C3	4
	Notre nourriture	Livre connais. de base, Sit. 2.2 + doc. Pers.	C3	4
	Nutrition	Livre connais. de base, Sit. 2.3 + doc. Pers.	C3	4
	Environnement	Livre connais. de base, Sit. 2.4 + doc. Pers.	C3	4
	Du grain au pain	Livre connais. de base, Sit. 3.1 + doc. Pers.	C3	4
	<b>Tests et corrections</b>			<b>C1-C3</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>40</b>

<b>Création</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.2	Présentation de la branche, confection cornet	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	6
	Formes et bordures avec le crayon	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Formes et bordures avec le cornet et chocolat	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Écriture bloc au crayon	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
	Écriture bloc au cornet et chocolat	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
	Projet et confection pièce d'exposition	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	9
	Écriture bloc au cornet et chocolat	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Confection de plaquettes	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Cartoons	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	6
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>40</b>

**CBOU1**  
Semestre 1

**Connaissances professionnelles**

Economie d'entreprise / EE				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.3	Base – arrondir - évaluer	Classeur Richemont (Calcul de base 1-2)	C3	1
	Pour cent et pour mille	Classeur Richemont (Calcul de base 9)	C3	1
	Proportions	Classeur Richemont (Calcul de base 10)	C3	2
	Moyennes	Classeur Richemont (Calcul de base 11)	C3	2
	Périmètres, surfaces	Classeur Richemont de (Calcul prof. 1.1)	C3	1
	Volumes	Classeur Richemont de (Calcul prof. 1.2)	C3	2
	Perte manutention et cuisson	Classeur Richemont de (Calcul prof. 2.1)	C3	3
	Calcul inverse	Classeur Richemont de (Calcul prof. 2.2)	C3	3
	Rendement d'une recette	Classeur Richemont de (Calcul prof. 3.1)	C3	2
	<b>Tests et corrections</b>		<b>C1-C3</b>	<b>3</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>		<b>Total des périodes</b>		<b>20</b>

**CBOU1**  
Semestre 2

**Connaissances professionnelles**

<b>Artisanat &amp; Technologie / A &amp; T</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.1 et 1.4	Pâtes levées	Livre connais. de base, Sit. 3.2 + doc. Pers.	C3	2
	Produits de panification	Livre connais. de base, Sit. 3.3 + doc. Pers.	C3	6
	La friteuse brûle	Livre connais. de base, Sit. 3.4 + doc. Pers.	C3	2
	Produits à la saumure	Livre connais. de base, Sit. 4.1 + doc. Pers.	C3	3
	Sucres	Livre connais. de base, Sit. 4.2 + doc. Pers.	C3	8
	Pâtes feuilletées et brisées	Livre connais. de base, Sit. 4.3 + doc. Pers.	C3	2
	Produits levés tourés	Livre connais. de base, Sit. 4.4 + doc. Pers.	C3	8
	<b>Tests et corrections</b>		<b>C1-C3</b>	<b>5</b>
	<b>Grande Evaluation et correction</b>		<b>C1-C3</b>	<b>4</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>40</b>

<b>Création</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.2	Couleurs	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Clown	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Fleurs simples	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	5
	Jonquilles	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Tulipes	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Roses	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Fleurs fantaisies	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Répartition de la surface	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Tourtes	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	5
	Corbeille - vase (Dessin et décor)	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
	<b>Grande Evaluation et correction</b>		<b>C4</b>	<b>6</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>40</b>

**CBOU1**  
Semestre 2

**Connaissances professionnelles**

Economie d'entreprise / EE				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.3	Masse de la recette	Classeur Richemont de (Calcul prof. 3.2)	C3	1
	Calcul de la recette	Classeur Richemont de (Calcul prof. 3.3)	C3	1
	Temps effectif de travail	Classeur Richemont de (Calcul prof. 4)	C3	1
	Teneur en matières grasses	Classeur Richemont de (Calcul prof. 5)	C3	3
	Augmentation de volume	Classeur Richemont de (Calcul prof. 6)	C3	3
	Rendement de la pâte	Classeur Richemont de (Calcul prof. 7)	C3	5
	<b>Tests et corrections</b>		<b>C1-C3</b>	<b>4</b>
	<b>Grande Evaluation et correction</b>		<b>C1-C3</b>	<b>3</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>		<b>Total des périodes</b>		<b>20</b>

**Incidence CLOEE**

Connaissances professionnelles	1	2
Artisanat et technologie	X	X
Création	X	X
Economie d'entreprise	X	X

**CBOU2**  
Semestre 3

**Connaissances professionnelles**

<b>Artisanat &amp; Technologie / A &amp; T</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.1 et 1.4	Fruits, légumes, Snacks (Dossier)	Livre connais. de base, Sit. 5.1 + doc. Pers.	C3	5
	Masses à fourrer	Livre connais. de base, Sit. 5.2 + doc. Pers.	C3	6
	Biscuit	Livre connais. de base, Sit. 5.3 + doc. Pers.	C3	6
	Meringuages et ovoproduits	Livre connais. de base, Sit. 5.4 + doc. Pers.	C3	3
	Masse au beurre	Livre connais. de base, Sit. 6.1 + doc. Pers.	C3	4
	Pâte au miel	Livre connais. de base, Sit. 6.2 + doc. Pers.	C3	4
	Pâtes au beurre	Livre connais. de base, Sit. 6.3 + doc. Pers.	C3	4
	Masses macarons et petits fours	Livre connais. de base, Sit. 6.4 + doc. Pers.	C3	3
	<b>Tests et corrections</b>			<b>C1-C3</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>40</b>

<b>Création</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.2	Tourtes fleurs et gelées, dessins + décor au cornet	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Ecriture cursive	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	6
	Automne, découpage en massepain 2D	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	8
	St Nicolas 2D	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	St Nicolas en technique email	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Fêtes de fin d'année	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Sport d'hiver	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	St Valentin	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	5
	Têtes clowns	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>40</b>

**CBOU2**  
Semestre 3

**Connaissances professionnelles**

Economie d'entreprise / EE				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.3	Rendement en pâte	Classeur Richemont de (Calcul prof. 7)	C3	1
	Masse de la recette	Classeur Richemont de (Calcul prof. 8)	C3	3
	Calcul des températures	Classeur Richemont de (Calcul prof. 9.1)	C3	2
	Unités de Celsius et de Réaumur	Classeur Richemont de (Calcul prof. 9.2)	C3	2
	Valeur nutritive	Classeur Richemont de (Calcul prof. 10.1)	C3	1
	Valeur énergétique	Classeur Richemont de (Calcul prof. 10.2)	C3	6
	Déclaration	Classeur Richemont de (Calcul prof. 11)	C3	2
	<b>Tests et corrections</b>			<b>C2-C3</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>20</b>

**CBOU2**  
**Semestre 4**

**Connaissances professionnelles**

<b>Artisanat &amp; Technologie / A &amp; T</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.1 et 1.4	Masses macarons et petits fours	Livre connais. de base, Sit. 6.4 + doc. Pers.	C3	2
	Masses desséchées	Livre connais. de base, Sit. 7.1 + doc. Pers.	C3	6
	Produits à base de fèves de cacao	Livre connais. de base, Sit. 7.2 + doc. Pers.	C3	6
	Semi-fabriqués	Livre connais. de base, Sit. 7.3 + doc. Pers.	C3	6
	Pâtisserie à la crème vanille	Livre connais. de base, Sit. 8.1 + doc. Pers.	C3	5
	Tourtes à la crème	Livre connais. de base, Sit. 8.2 + doc. Pers.	C3	5
	Grandes pièces	Livre connais. de base, Sit. 8.3 + doc. Pers.	C3	4
	<b>Tests et corrections</b>			<b>C1-C3</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>40</b>

<b>Création</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.2	Têtes de clowns	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
	Tourtes de Carnaval	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Pains décorés	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
	Figurines au cornet	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Pâques	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	6
	Montage de Pâques	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Roses	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Fête des mères	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Tourtes avec différents arômes	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Inscriptions pour cakes	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Desserts libres	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>40</b>

## CBOU2

### Semestre 4

### Connaissances professionnelles

Economie d'entreprise / EE				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.3	Gestion des marchandises	Classeur Richemont de (Calcul prof. 12)	C3	2
	Masse brute, tare, masse nette	Classeur Richemont de (Calcul prof. 13)	C3	2
	Achat et utilisation de la marchandise	Classeur Richemont de (Calcul prof. 14)	C3	4
	Schéma (présentation) de la feuille de calcul	Classeur Richemont de (Calcul prof. 15)	C3	3
	Rabais et escompte des fournisseurs	Classeur Richemont de (Calcul prof. 16)	C3	2
	Prix unitaire	Classeur Richemont de (Calcul prof. 17.1)	C3	1
	Prix des matières premières	Classeur Richemont de (Calcul prof. 17.2)	C3	3
	<b>Tests et corrections</b>			<b>C2-C3</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>20</b>

## Incidence CLOEE

Connaissances professionnelles	3	4
Artisanat et technologie	X	X
Création	X	X
Economie d'entreprise	X	X

**CBOU3**  
Semestre 5

**Connaissances professionnelles**

<b>Artisanat &amp; Technologie / A &amp; T</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.1 et 1.4	Répétition 2 <sup>ème</sup> Situations fin d'année	Livre connais. de base, Sit. 8.1/8.2/8.3	C3	2
	Dessert à la crème, desserts glacés	Livre connais. de base, Sit. 9.1 + doc. Pers.	C3	4
	<b>Journée préparation PdQ pratique école Richemont</b>			2
	Pain normal	Livre connais. de base, Sit. 9.2 + doc. Pers.	C5	8
	Pains spéciaux	Livre connais. de base, Sit. 10.1 + doc. Pers.	C3	4
	Produits de boulangerie au levain	Livre connais. de base, Sit. 10.2 + doc. Pers.	C5	6
	Petits pains et petits produits de boulangerie	Livre connais. de base, Sit. 10.3 + doc. Pers.	C3	4
	Boulangerie fine (Viennoiseries)	Livre connais. de base, Sit. 11.1 + doc. Pers.	C3	4
	<b>Tests et corrections</b>		<b>C1-C5</b>	<b>6</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>40</b>

<b>Création</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.2	Dessin écriture gothique	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	Décor écriture gothique	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	3
	<b>Journée préparation PdQ pratique école Richemont</b>			2
	Baptême en décor et pain décoré	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	6
	Thème du sport en décor	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Pain décoré entaillé (Sport)	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	2
	Communion / Confirmation avec technique émail masse Ticino	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	7
	Fiançailles et mariage	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	5
	Technique émail avec masse à glacée	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Plaquettes en masspain	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>40</b>

**CBOU3**  
Semestre 5

**Connaissances professionnelles**

Economie d'entreprise / EE					
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)	
1.3	Répétition	Classeur Richemont de (Calcul prof. 17)	C3	2	
	Salaire horaire et minute	Classeur Richemont de (Calcul prof. 18)	C3	1	
	Temps de repos compensatoire	Classeur Richemont de (Calcul prof. 19)	C3	1	
	Frais de base	Classeur Richemont de (Calcul prof. 20)	C3	2	
	Prix de vente	Classeur Richemont de (Calcul prof. 21)	C5	3	
	Prix de vente calculé / Prix de vente effectif	Classeur Richemont de (Calcul prof. 22)	C3	1	
	Utilité de l'informatique	Classeur Richemont de (Calcul prof. 23)	C3	1	
	<b>Journée préparation PdQ pratique école Richemont</b>				1
	Structure des coûts d'entreprise	Classeur Richemont de (Calcul prof. 24)	C3	1	
	Bénéfice brut I	Classeur Richemont de (Calcul prof. 25)	C3	1	
	Création et lancement d'un nouveau produit	Classeur Richemont de (Calcul prof. 26)	C3	1	
	Valorisation des produits	Classeur Richemont de (Calcul prof. 27)	C3	1	
		<b>Tests et corrections</b>		<b>C2-C5</b>	<b>4</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>		<b>Total des périodes</b>		<b>20</b>	

**CBOU3**  
Semestre 6

**Connaissances professionnelles**

<b>Artisanat &amp; Technologie / A &amp; T</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.1 et 1.4	Boulangerie fine (produits à la friture)	Livre connais. de base, Sit. 10.2 + doc. Pers.	C3	4
	Snacks et articles traiteurs	Livre connais. de base, Sit. 11.3 + doc. Pers.	C3	5
	Produits en pâte feuilletée	Livre connais. de base, Sit. 11.4 + doc. Pers.	C3	5
	Autres produits	Livre connais. de base, Sit. 12.1 + doc. Pers.	C3	8
	Récapitulation pour PdQ écrits	Livre connais. de base, Situations 1-3 années	C3	12
	<b>Tests et corrections</b>			<b>C1-C3</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>40</b>

<b>Création</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.2	Plaquettes en massepain	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Divers modelages	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Modelages et aérographe	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Thème sport et hobby	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Thème libre choix et technique de l'apprenti	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Entraînement pour PdQ	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	20
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>40</b>

<b>Economie d'entreprise / EE</b>				
Chap. du PF	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
1.3	Salaire : introduction et décompte d'un salaire	Classeur Richemont de (Calcul prof. 28.1-28.2)	C3	2
	Suppléments	Classeur Richemont de (Calcul prof. 28.3)	C3	2
	Approfondissement et récapitulation	Classeur Richemont de (Calcul prof. 29)	C5	10
	<b>Tests et corrections</b>			<b>C2-C5</b>
OrFo : <a href="#">Lien vers l'ordonnance de formation</a>			<b>Total des périodes</b>	<b>20</b>

## Incidence CLOEE

Connaissances professionnelles	5	6
Artisanat et technologie	X	X
Création	X	X
Economie d'entreprise	X	X