

Infrastructure des CI

Une liste des appareils a été établie lors de l'élaboration du plan de formation CFC. Cette liste ne se veut ni définitive ni exhaustive. Les objectifs évaluateurs 1.1.2.1 préconisent ce qui suit: **les BPC manient et utilisent de manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause.**

Cette liste se veut une aide dans le cadre de l'installation des centres.

CI 1 et 2 BPC

Disponibilité obligatoire au centre CI	Disponibilité optionnelle au centre CI
<p>Préparation du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Balance ○ Broyeuse ○ Cylindre ○ Automate à crème et batteur de crème ○ Pistolet pulvérisateur <p>Fabrication</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pétrin ○ Mixeur ○ Batteuse ○ Diviseuse et façonneuse ○ Laminoir ○ Machine à rouler les croissants ○ Appareil à tremper ○ Machine à glaces <p>Stockage intermédiaire</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Appareil frigorifique ○ Congélateur <p>Processus de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Four de boulangerie ○ Cuisinière à gaz ○ Micro-ondes <p>Finition</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Aérographe <p>Nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lave-vaisselle ○ Appareils de désinfection ○ Compresseur à air 	<p>Préparation du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Moulin ○ Trancheuse ○ Machine à glace ○ Machine à éplucher <p>Fabrication</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Table de fabrication et de découpage ○ Machine à dresser ○ Automate à pasteuriser ○ Machine à appliquer la saumure <p>Stockage intermédiaire</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Etuve de fermentation <p>Processus de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Friteuse ○ Steamer <p>Finition</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Machine à remplir les boules de Berlin ○ Machine à gélifier <p>Stockage / Emballage</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Machine d'emballage ○ Machine à emballer sous vide ○ Etiqueteuse <p>Nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Machine à nettoyer les plaques ○ Machines de nettoyage

Infrastructure des CI

Une liste des appareils a été établie lors de l'élaboration du plan de formation CFC. Cette liste ne se veut ni définitive ni exhaustive. Les objectifs évaluateurs 1.1.2.3 / 1.1.2.5 préconisent ce qui suit: **les B / C manient et utilisent de manière appropriée les appareils, machines et installations à disposition au centre de cours dans le cadre des processus de travail en cause.**

Cette liste se veut une aide dans le cadre de l'installation des centres.

CI 3 orientation boulangerie-pâtisserie

Disponibilité obligatoire au centre CI	Disponibilité optionnelle au centre CI
<ul style="list-style-type: none"> ○ Installations de réfrigération et de congélation pour la conduite des processus de fermentation ○ Appareil à enfourner 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Silo à farine ○ Mélangeur d'eau ○ Cuve de fermentation ○ Appareil à peser ○ Diviseuse ○ Diviseuse-bouleuse (pain) ○ Bouleuse conique ○ Etuve de fermentation intermédiaire ○ Façonneuse en long ○ Ligne à croissants ○ Machine à couper le pain

CI 3 orientation pâtisserie-confiserie

<ul style="list-style-type: none"> ○ Etuve 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Homogénéisateur ○ Automate à pasteuriser ○ Mixeur avec système de vide d'air ○ Machine et appareil à fourrer les pralinés ○ Couleuse ○ Machine «One Shot» ○ Appareil à découper / Cylindre ○ Appareil pour fondre le sucre ○ Presse à nougat ○ Machine à «dépoudrer» ○ Tempéreuse ○ Enrobeuse / Tunnel de réfrigération ○ Appareil à dragées ○ Machine pour le thermoformage
---	---