

PROFIL DE CERTIFICATION

Ouvrier.ère boulanger.ère-pâtissier.ère

Enseignement secondaire professionnel ordinaire et spécialisé de forme 4
de plein exercice ou en alternance

Approuvé par le Gouvernement en date du 20/04/2023



Table des matières

Première partie.....	2
Références du profil de certification	3
Parcours d'apprentissage et distribution des ECVET	4
Correspondance Activités Clés (AC) – Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA) du profil de formation	5
Deuxième partie	14
Unités d'acquis d'apprentissage (UAA)	15
Activités communes UAA1 et UAA2.....	15
UAA1 - Réaliser les produits de boulangerie	21
UAA2 - Réaliser les pâtisseries	36
Glossaire.....	52
Troisième partie.....	53
Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier.....	54
Quatrième partie.....	55
Profil d'Evaluation	56
UAA1 - Réaliser les produits de boulangerie	57
UAA2 - Réaliser les pâtisseries	59
Cinquième partie	62
Profil d'équipement	63
Annexes	65
Glossaire	66
Le cadre francophone des certifications	68

Première partie

Références du profil de certification

Intitulé de l'option de base groupée concernée

Ouvrier.ère boulanger.ère-pâtissier.ère

Code de l'option

4314

Durée en année(s) scolaire(s) sur laquelle est organisée l'option groupée

3 années dans l'enseignement secondaire professionnel ordinaire et spécialisé de forme 4 en alternance (art. 49)

Profil(s) de formation au(x)quel(s) se réfère(nt) l'option groupée

Profil de formation du « Ouvrier.ère boulanger.ère-pâtissier.ère » produit par le SFMQ et approuvé par le Gouvernement en date du 27 juin 2018

Nombre minimum et nombre maximum de semaines de stage au service des apprentissages de la formation concernée

Nombre minimum de semaines de stages : 8

Nombre maximum de semaines de stages : 19

Certificat de qualification délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le ou les profils de formation concernés

CQ Ouvrier.ère boulanger.ère-pâtissier.ère

Positionnement de la certification par rapport au cadre francophone des certifications (CFC)

Niveau 3

Parcours d'apprentissage et distribution des ECVET

Le parcours d'apprentissage proposé par le profil de certification **recommande** un ordre de déroulement des unités d'acquis d'apprentissage (UAA), donne une **estimation temporelle** pour chaque unité et alloue les points ECVET.

	Ordre de déroulement des UAA ¹	Intitulé	Nbre de semaines	Evaluation	ECVET
1 ^{re} années	UAA 1	Réaliser les produits de boulangerie	Concomitantes 25		
	UAA 2	Réaliser les pâtisseries			
2 ^e année	UAA 1	Réaliser les produits de boulangerie	Concomitantes 25		
	UAA 2	Réaliser les pâtisseries			
3 ^e année	UAA 1	Réaliser les produits de boulangerie	Concomitantes 25	6P	90
	UAA 2	Réaliser les pâtisseries		6P	90

+ Semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours pédagogiques. La liberté de chaque établissement est totale quant à l'utilisation des « semaines-projets » pourvu qu'un lien réel soit établi avec la formation.

¹ Chaque unité est identifiée par son intitulé strict correspondant parfaitement à celui du profil de formation du SFMQ. La numérotation correspond aussi à la numérotation du profil de formation.

Correspondance Activités Clés (AC) – Unités d’Acquis d’Apprentissage (UAA) du profil de formation

Il est important de rappeler que **le profil métier**, rédigé avec les partenaires sociaux et les services publics de l’emploi, liste notamment les AC du métier ciblé et les compétences professionnelles associés sur base duquel **le profil formation**, rédigé avec les opérateurs de la formation et de l’enseignement, définit les UAA.

Les unités proposent un assemblage des AC ou de partie d’entre elles en suivant une logique propre à l’apprentissage.

Ce tableau établit donc les correspondances entre les AC du profil métier et les UAA du profil formation du SFMQ.

1 Intitulés des UAA du Profil formation

Profil métier : Ouvrier Boulanger Pâtissier / Ouvrière Boulangère-Pâtissière	
UAA1	Réaliser les produits de boulangerie
UAA2	Réaliser les pâtisseries

2 Tableau de répartition des Compétences Professionnelles Détaillées (CPD) au sein des UAA

AC1 : Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation

		UAA⇨	1	2
1.1 Réceptionner les marchandises	1.1.1 Vérifier la propreté des locaux de stockage		X	X
	1.1.2 Effectuer le contrôle des produits livrés (bon de commande, température, DLC...)		X	X
	1.1.3 Assurer le suivi auprès du responsable		X	X
	1.1.4 Eviter la contamination croisée		X	X
1.2 Assurer le rangement des marchandises	1.2.1 Appliquer le principe de rotation des aliments First In First Out (FIFO)		X	X
	1.2.2 Ranger les marchandises dans le respect des règles de stockage de l'établissement (cave, frigo,) et de la législation		X	X
1.3 Contrôler régulièrement les marchandises	1.3.1 Vérifier la température, la qualité et l'emballage des marchandises		X	X
	1.3.2 Vérifier la quantité de marchandises		X	X
	1.3.3 Vérifier la date de péremption des produits entreposés		X	X
	1.3.4 Remplir les documents de traçabilité liés aux matières premières		X	X
1.4 Contrôler les équipements	1.4.1 Effectuer la notification des contrôles des équipements (chambre froide, congélateur, frigo,) selon le guide d'autocontrôle		X	X
	1.4.2 Informer le responsable des écarts constatés		X	X

AC2 : Réaliser les pâtes levées et non-levées

2.1 Réunir les matières premières et le matériel	2.1.1 Préparer le poste de travail		X	
	2.1.2 Sélectionner les matières premières nécessaires		X	
	2.1.3 Sélectionner le matériel		X	

nécessaires pour les réalisations du jour	2.1.4 Quantifier les matières premières nécessaires	X	
2.2 Préparer les mélanges	2.2.1 Préparer manuellement les matières premières pour le levain	X	
	2.2.2 Paramétrer l'acheminement des matières premières et de l'eau	X	
	2.2.3 Régler la température de l'eau en fonction de la température ambiante et du mélange attendu	X	
2.3 Pétrir la pâte	2.3.1 Déterminer le pétrin à utiliser en fonction du mélange, de la quantité et du type de pâte	X	
	2.3.2 Paramétrer la vitesse et le temps en fonction du matériel	X	
	2.3.3 Appliquer les techniques d'incorporation	X	
	2.3.4 Respecter la chronologie d'incorporation	X	
	2.3.5 Appliquer les temps de repos adéquats	X	
	2.3.6 Identifier les éventuels défauts apparents	X	
	2.3.7 Remédier aux défauts constatés	X	
2.4 Pointer	2.4.1 Vérifier la température et l'humidité de l'enceinte de fermentation	X	
	2.4.2 Respecter le temps de pointage	X	
	2.4.3 Déterminer le moment idéal d'enfournement	X	

AC3 : Mettre en forme les produits de boulangerie (pains, viennoiseries, tartes, gaufres)

3.1 Réaliser les pâtons/blocs de pâte	3.1.1 Réaliser les pâtons automatiquement : déterminer le poids attendu - peser les pâtons/blocs de pâtes - contrôler le poids des pâtons/blocs de pâtes - détendre la pâte	X	
	3.1.2 Réaliser les pâtons manuellement : déterminer le poids - peser les pâtons/blocs de pâtes - détendre les pâtons	X	
	3.1.3 Dégazer éventuellement selon la recette	X	
3.2 Façonner les pâtons	3.2.1 Réaliser les formes attendues manuellement	X	
	3.2.2 Utiliser l'allongeuse, bouleuse	X	

3.3 Ajouter les ingrédients spéciaux	3.3.1 Sélectionner les ingrédients requis	X	
	3.3.2 Appliquer la technique d'ajout adaptée	X	
3.4 Apprêter les produits	3.4.1 Déterminer le type de fermentation (directe, différée)	X	
	3.4.2 Paramétrer la durée, le moment et la température de levage	X	
	3.4.3 Apprécier le moment d'enfournement	X	

AC4 : Cuire et conditionner les produits de boulangerie

4.1 Cuire les pâtons	4.1.1 Déterminer le type de four (tapis, sol, rotatif), de fers à gaufres et les accessoires à utiliser	X	
	4.1.2 Paramétrer la température, l'injection de vapeur, le temps de cuisson	X	
	4.1.3 Enfournement des pâtons	X	
	4.1.4 Vérifier le bon déroulement de la cuisson : contrôler la température et le taux d'humidité des fours pendant la cuisson	X	
	4.1.5 Vérifier la cuisson des produits	X	
	4.1.6 Défourner les produits	X	
	4.1.7 Contrôler l'absence de métal en fin de cuisson	X	
4.2 Refroidir les produits	4.2.1 Ressuer les produits	X	
	4.2.2 Entreposer les produits	X	
4.3 Conditionner les produits	4.3.1 Couper et emballer les produits	X	
	4.3.2 Stocker les produits	X	

AC5 : Réaliser les pâtes tendres, grasses, crémeuses, feuilletées, les biscuits et les meringues

5.1 Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour	5.1.1 Préparer le poste de travail		X
	5.1.2 Sélectionner les matières premières en fonction des mélanges à réaliser		X
	5.1.3 Sélectionner le matériel		X
	5.1.4 Quantifier les matières premières nécessaires en fonction de la recette		X
5.2 Pétrir les pâtes/Battre les biscuits, la meringue	5.2.1 Déterminer le matériel à utiliser en fonction de la recette et de la quantité		X
	5.2.2 Régler l'outil en fonction de la recette		X
	5.2.3 Appliquer la technique de mélange et d'incorporation appropriée		X
	5.2.4 Respecter la chronologie d'incorporation		X
	5.2.5 Tourer la pâte feuilletée		X
5.3 Organiser la mise en forme	5.3.1 Préparer éventuellement le travail de mise en forme (mise au frigo, repos)		X
	5.3.2 Dresser		X
	5.3.3 Mouler		X
	5.3.4 Découper		X
	5.3.5 Masquer		X
5.4 Cuire les pâtes, les biscuits, les meringues	5.4.1 Déterminer le type de four à utiliser (sol, rotatif, chariot)		X
	5.4.2 Paramétrer la température, le taux d'humidité, le temps de cuisson		X
	5.4.3 Enfournier les produits		X
	5.4.4 Vérifier le bon déroulement de la cuisson : contrôler la température, le taux d'humidité des fours pendant la cuisson		X
	5.4.5 Vérifier la cuisson des produits		X
	5.4.6 Défourner les produits		X
	5.4.7 Appliquer les techniques de démoulage appropriées		X

AC6 : Réaliser les compositions/les appareils

6.1 Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour	6.1.1 Préparer le poste de travail		X
	6.1.2 Sélectionner les matières premières en fonction des mélanges à réaliser		X
	6.1.3 Sélectionner le matériel		X
	6.1.4 Quantifier les matières premières nécessaires en fonction de la recette		X
6.2 Réaliser les mousses (chocolat, fruit) et les bavarois	6.2.1 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les mousses au chocolat		X
	6.2.2 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les mousses de fruit(s)		X
	6.2.3 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les bavarois		X
	6.2.4 Appliquer les techniques de conservation des mousses		X
6.3 Réaliser les crèmes (pâtissière, fraîche, au beurre, anglaise) et les inserts	6.3.1 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour la crème pâtissière (y compris la cuisson)		X
	6.3.2 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour la crème fraîche		X
	6.3.3 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour la crème au beurre (y compris la cuisson)		X
	6.3.4 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour la crème anglaise		X
	6.3.5 Appliquer les techniques de réalisation de la glace		X
	6.3.6 Appliquer les techniques de réalisation des inserts		X
	6.3.7 Appliquer les techniques de conservation des crèmes et des inserts		X

AC7 : Finaliser les produits de pâtisserie

7.1 Assembler les produits de pâtisserie	7.1.1 Assembler la pâte/les biscuits et les compositions/les fruits		X
	7.1.2 Réaliser une ganache, un nappage, un glaçage		X
7.2 Décorer les produits de pâtisserie	7.2.1 Réaliser les écritures au cornet, à la poche à douilles		X
	7.2.2 Réaliser un pastillage		X
	7.2.3 Décorer avec des fruits, de la meringue		X

	7.2.4 Réaliser une décoration à base de chocolat		X
	7.2.5 Réaliser une décoration de base en travaillant le sucre		X
	7.2.6 Réaliser une décoration en travaillant le massepain		X

AC8 : Réaliser les produits de boulangerie et de pâtisserie salés

8.1 Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour	8.1.1 Préparer le poste de travail	X	
	8.1.2 Sélectionner les matières premières nécessaires	X	
	8.1.3 Sélectionner le matériel	X	
	8.1.4 Quantifier les matières premières nécessaires	X	
8.2 Préparer les mélanges	8.2.1 Préparer manuellement les matières premières pour le levain	X	
	8.2.2 Paramétrer l'acheminement des matières premières et de l'eau	X	
	8.2.3 Réaliser les différents levains (selon les pâtes)	X	
	8.2.4 Réaliser le polish	X	
	8.2.5 Réguler la température de l'eau	X	
8.3 Pétrir la pâte	8.3.1 Déterminer le pétrin/batteur à utiliser en fonction du mélange, de la quantité et du type de pâte	X	
	8.3.2 Paramétrer la vitesse et le temps en fonction du matériel	X	
	8.3.3 Appliquer les techniques d'incorporation	X	
	8.3.4 Respecter la chronologie d'incorporation	X	
	8.3.5 Appliquer les temps de repos adéquats	X	
	8.3.6 Identifier les éventuels défauts apparents	X	
8.4 Réaliser les compositions pour les produits salés	8.4.1 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les appareils à quiche	X	
	8.4.2 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les garnitures de pizzas	X	

	8.4.3 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour la farce à pain et pâte à la viande	X	
8.5 Garnir les quiches, les pizzas, les pains et les pâtés à la viande	8.5.1 Assembler les pâtes et les farces	X	
	8.5.2 Cuire les produits	X	
	8.5.3 Appliquer la technique de conservation des produits	X	

AC9 : Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage

9.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	9.1.1 Limiter, trier, évacuer les déchets	X	X
	9.1.2 Préparer les mélanges et solutions de nettoyage	X	X
	9.1.3 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	X	X
	9.1.4 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail	X	X
	9.1.5 Ranger la zone de travail	X	X
9.2 Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage	9.2.1 Respecter un schéma établi (journalier, mensuel, annuel)	X	X
	9.2.2 Evacuer le surplus de matières premières vers le stock en respectant les procédures	X	X
	9.2.3 Compléter les documents d'autocontrôle	X	X

AC10 : Respecter les règles professionnelles

10.1 Respecter les règles liées à la législation sur l'hygiène	10.1.1 Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène personnelle	X	X
10.2 Respecter les règles liées à la sécurité	10.2.1 Respecter les règles de traçabilité	X	X
	10.2.2 Respecter la législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité	X	X
	10.3.1 Adopter des postures ou positions de travail appropriées	X	X

10.3 Respecter les recommandations liées à l'ergonomie et la manutention	10.3.2 Adopter des positions facilitant le port de charges	X	X
10.4 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement	10.4.1 Trier et évacuer les déchets suivant les règles	X	X
	10.4.2 Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	X	X
10.5 Respecter l'organisation et gérer son temps de travail	10.5.1 Respecter la planification des tâches	X	X
	10.5.2 Organiser son espace de travail	X	X

Deuxième partie

Unités d'acquis d'apprentissage (UAA)

Activités communes UAA1 et UAA2

Les activités suivantes sont communes à l'UAA1 - Réaliser les produits de boulangerie et à l'UAA2 - Réaliser les pâtisseries

Réceptionner les marchandises Vérifier la propreté des locaux de stockage		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les locaux de stockage et leurs caractéristiques • L'aménagement des locaux • Le plan des locaux • Les références à la législation • Les mesures de surveillance 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le vocabulaire professionnel ❖ Les locaux de stockage et leurs caractéristiques ❖ L'aménagement des locaux ❖ Le plan des locaux ❖ Les références à la législation ❖ Les mesures de surveillance 	<i>C1 -Réceptionner les marchandises en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
Effectuer le contrôle des produits livrés, le suivi et éviter la contamination croisée		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les produits : <ul style="list-style-type: none"> - identification - classification - qualité de fraîcheur - quantité étiquetage - température • Les documents et système d'autocontrôle, de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Décartonner les produits ❖ Vérifier l'adéquation entre bon de commande, de livraison et la facture ❖ Vérifier les produits livrés / achetés ❖ Utiliser les outils de contrôle ❖ Appliquer les techniques de mesure ❖ Réagir face aux anomalies : écarter les produits non conformes ❖ Signaler les anomalies 	

<ul style="list-style-type: none"> • Les fiches de stock • Le bon de commande • Le bon de livraison • Le registre d'entrée • Les techniques de mesure • Les unités de mesure 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Notifier les anomalies ❖ Classer les documents ❖ Appliquer le plan d'autocontrôle 	
<ul style="list-style-type: none"> • La notification • L'utilisation des outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser les outils de communication de l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le principe de la marche en avant (dans le temps et dans l'espace) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Appliquer la marche en avant 	

Assurer le rangement des marchandises

Ranger les marchandises

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le principe FIFO • Le principe FEFO • Les bonnes pratiques d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Appliquer le principe de rotation des aliments First In First Out (FIFO) ❖ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène 	<i>C2 - Assurer le rangement des marchandises en autonomie d'exécution dans des situations complexes dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique dans le cadre d'une situation similaire</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les produits : <ul style="list-style-type: none"> - identification - classification - qualité de fraîcheur - quantité étiquetage - température • Les caractéristiques des lieux de stockage • Les conditions de stockage • La législation 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Identifier les produits, les conditionnements et les lieux de stockage ❖ Décartonner les marchandises ❖ Stocker les marchandises dans les lieux et conditionnements appropriés ❖ Etiqueter les marchandises ❖ Assurer la traçabilité des marchandises 	

Contrôler régulièrement les marchandises

Vérifier la température, la quantité et l'emballage des marchandises

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures de conservation des marchandises • Les outils de vérification de la température 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Vérifier la température ❖ Vérifier la qualité (date de péremption) ❖ Vérifier l’emballage ❖ Utiliser les outils de vérification de la température ❖ Ecarter les marchandises non conformes 	<i>C3 - Contrôler régulièrement les marchandises en autonomie d’exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d’applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
Vérifier la quantité de marchandise		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Le matériel de pesage et de mesure • Les notions de poids et mesure • Les fiches de stock type 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Peser ❖ Mesurer ❖ Compléter les fiches de stock 	
Vérifier la date de péremption des produits entreposés et remplir les documents spécifiques		
<ul style="list-style-type: none"> • La DDM (date de durabilité minimale) • La DLC (date limite de consommation) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Décoder les informations de base reprises sur les étiquettes ❖ Eliminer les marchandises non conformes ❖ Compléter les fiches de stock 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les documents de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Compléter les documents de traçabilité 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de classement de l'AFSCA 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Classer les documents de traçabilité 	
Contrôler les équipements		
Effectuer la notification des contrôles des équipements et informer le responsable si besoin		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'un contrôle LED • Le guide d'autocontrôle (G026) • Les documents de notification 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Compléter les documents spécifiques ❖ Décoder un contrôle LED (panneau d'affichage) ❖ Appliquer les règles de la chaîne du froid 	<i>C4 - Contrôler les équipements en autonomie d’exécution, dans les limites</i>

<ul style="list-style-type: none"> Les procédures de transmission de l'information 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Transmettre l'information au responsable 	<i>des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
---	--	--

Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage

Nettoyer et désinfecter son poste de travail

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> Le tri sélectif L'entreposage des déchets La limitation du gaspillage La valorisation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Limiter les déchets ❖ Trier les déchets ❖ Evacuer les déchets 	<i>C23 - Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
<ul style="list-style-type: none"> Le plan de nettoyage Les fiches des produits de nettoyage Les caractéristiques des produits de nettoyage/désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Préparer les mélanges et solutions de nettoyage en respectant les fiches des produits de nettoyage 	
<ul style="list-style-type: none"> Les techniques de nettoyage Les techniques de désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Nettoyer son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ❖ Désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ❖ Respecter les conditions d'utilisation des produits (dosage, température, temps d'action, rinçage) 	
<ul style="list-style-type: none"> Les tests de contrôle de nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail 	
<ul style="list-style-type: none"> Les règles de rangement 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Appliquer les règles de rangement 	

Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage

<ul style="list-style-type: none"> Le vocabulaire professionnel Le plan de nettoyage type Les dangers et risques biologiques, physiques, chimiques, allergènes 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Appliquer le plan d'hygiène et de nettoyage en respectant la chronologie des tâches ❖ Trier les déchets selon la réglementation en vigueur 	
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • Le plan d'hygiène et de nettoyage y compris la lutte contre les nuisibles • Le plan des locaux • La prévention incendie • La prévention des accidents y compris la sécurité • Les produits d'entretien • Les produits désinfectants autorisés • Le matériel de nettoyage et de désinfection • La liste de contrôle • Les fiches d'autocontrôle 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Respecter la marche en avant ❖ Appliquer le système d'autocontrôle SAC ❖ Identifier les dangers liés à l'environnement ❖ Prévenir les risques d'accident ❖ Appliquer les procédures de prévention et de lutte contre l'incendie 	
<ul style="list-style-type: none"> • L'étiquetage (y compris le code barre) • Les liaisons froides et chaudes • Les types et le matériel de conditionnement de conservation, de refroidissement et de maintien de température • Les techniques de conditionnement, de conservation et refroidissement et de maintien de température selon les produits (sous vide, réfrigération, congélation) • Les températures de conservation et de refroidissement • Le guide sectoriel 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Refroidir les produits ❖ Garder les produits à température - ❖ Contrôler les températures ❖ Conditionner ❖ Étiqueter ❖ Conserver ❖ Réfrigérer, congeler ❖ Stocker les produits 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le guide sectoriel d'autocontrôle • Les fiches d'autocontrôle • Les allergènes 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Compléter les documents d'autocontrôle 	

Respecter les règles professionnelles

Respecter les règles liées à la législation sur l'hygiène

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène 	<i>C24 - Respecter les règles professionnelles en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur</i>

		<i>hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
Respecter les règles liées à la sécurité		
<ul style="list-style-type: none"> • La législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité • Les règles de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Appliquer les prescrits du Code du bien-être au travail (anciennement RGPT) ❖ Appliquer la législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité ❖ Appliquer les règles de traçabilité 	
<ul style="list-style-type: none"> • La législation • Le guide de bonne pratique de la boulangerie 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Appliquer la législation et le guide de bonne pratique en matière de sécurité 	
Respecter les recommandations liées à l'ergonomie et la manutention		
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'ergonomie 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Adopter des postures ou positions de travail appropriées 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de manutention 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Adopter des positions facilitant le port de charges 	
Respecter les règles liées à la protection de l'environnement		
<ul style="list-style-type: none"> • La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets 	
<ul style="list-style-type: none"> • La réglementation en matière de développement durable et d'environnement 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Appliquer les règles de respect de l'environnement 	
Respecter l'organisation et gérer son temps de travail		
<ul style="list-style-type: none"> • Les activités de l'ouvrier boulanger pâtissier 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Respecter la planification des tâches 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de savoir vivre 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Organiser son plan de travail ❖ Respecter le travail de l'équipe 	

UAA1	Réaliser les produits de boulangerie
-------------	---

Activités-clés du profil métier	<p>AC1 : Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation</p> <p>AC2 : Réaliser les pâtes levées et non-levées</p> <p>AC3 : Mettre en forme les produits de boulangerie (pains, viennoiseries, tartes, gaufres)</p> <p>AC4 : Cuire et conditionner les produits de boulangerie</p> <p>AC8 : Réaliser les produits de boulangerie et de pâtisserie salés</p> <p>AC9 : Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage</p> <p>AC10 : Respecter les règles professionnelles</p>
--	--

Le contenu des activités suivantes se trouvent p. 20

1.1	Réceptionner les marchandises
1.1.1	Vérifier la propreté des locaux de stockage
1.1.2	Effectuer le contrôle des produits livrés, le suivi et éviter la contamination croisée
1.2	Assurer le rangement des marchandises
1.2.1	Ranger les marchandises
1.3	Contrôler régulièrement les marchandises
1.3.1	Vérifier la température, la quantité et l’emballage des marchandises
1.3.2	Vérifier la quantité de marchandise
1.3.3	Vérifier la date de péremption des produits entreposés et remplir les documents spécifiques
1.4	Contrôler les équipements
1.4.1	Effectuer la notification des contrôles des équipements et informer le responsable si besoin

1.5 Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour		
1.5.1 Préparer le poste de travail		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> Les fiches techniques types des pâtes levées et non-levées 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sélectionner la fiche technique de préparation ❖ Vérifier la propreté du poste de travail 	<p><i>C5 - Réunir les matières premières et le matériel nécessaire pour les</i></p>

		<i>réalisations du jour en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
1.5.2 Sélectionner les matières premières et le matériel		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques des matières premières pour les produits de boulangerie (pains, croquants, viennoiseries, gaufres, pizzas, ...): <ul style="list-style-type: none"> - la catégorie - la composition - les origines - le calibrage - la saison - les labels - les AOC,... • La législation en vigueur • La fiche technique type • Les critères de fraîcheur : <ul style="list-style-type: none"> - la vue - l'odorat - le toucher - le goût - la texture - la température 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner les matières premières nécessaires en fonction de la fiche technique ❖ Décoder les étiquettes des produits ❖ Respecter la chaîne du froid 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Le matériel spécifique pour réaliser la boulangerie (pains, croquants, viennoiseries, gaufres, pizzas, quiches...) • Les caractéristiques du matériel 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner les matières premières nécessaires en fonction de la fiche technique ❖ Décoder les étiquettes des produits 	

• Les règles de sécurité	❖ Respecter la chaîne du froid	
--------------------------	--------------------------------	--

1.5.3 Quantifier les matières premières nécessaires

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les fiches de production • Le matériel de pesage et de mesure • Les notions de poids et mesure • La règle de 3 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Adapter les quantités en fonction de la recette (peser, mesurer) ❖ Estimer la quantité de marchandises 	
---	--	--

1.6 Préparer les mélanges

1.6.1 Préparer les matières premières pour le levain

Savoirs	Aptitudes	Compétences
---------	-----------	-------------

1.6.2 Paramétrer l'acheminement des matières premières et de l'eau

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Le mode de fonctionnement de l'outil numérique • Les différents appareillages numériques 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner les matières premières pour la boulangerie (pains, croquants, viennoiseries, gaufres, pizzas, quiches...) ❖ Préparer le levain chef ❖ Laisser fermenter ❖ Alimenter le levain 	<i>C6 – Préparer les mélanges en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
---	--	--

1.6.3 Régler la température de l'eau en fonction de la température ambiante et du mélange attendu

<ul style="list-style-type: none"> • Les risques d'échauffement de la pâte • La formule (calcul de la température de l'eau de coulage) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Calculer la température de l'eau de coulage en appliquant la formule 	
--	--	--

1.7 Pétrir la pâte

1.7.1 Déterminer le pétrin à utiliser en fonction du mélange, de la quantité et du type de pâte

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les types de pétrin/batteur pour la boulangerie (pains, croquants, viennoiseries, gaufres, pizzas, quiches...) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le pétrin/batteur approprié 	<i>C8 - Pétrir la pâte en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
--	--	---

1.7.2 Paramétrer la vitesse et le temps en fonction du matériel

<ul style="list-style-type: none"> • Les paramètres du pétrin/batteur • Les caractéristiques du pétrin/batteur • Les fiches techniques types 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Paramétrer la vitesse et le temps en fonction du matériel 	
---	---	--

1.7.3 Appliquer les techniques d'incorporation en respectant la chronologie

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les fiches techniques types 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Appliquer les techniques d'incorporation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les facteurs favorisant le développement de la pâte 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Choisir l'ordre et le moment d'incorporation 	

1.7.4 Appliquer les temps de repos adéquats

<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques de la fermentation 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Déterminer les temps de repos adéquats 	
---	--	--

1.7.5 Identifier les éventuels défauts apparents et y remédier

<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de défauts 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Identifier les éventuels défauts apparents 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de remédiation 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Rectifier en fonction du défaut 	

1.8 Pointer

1.8.1 Vérifier la température et l'humidité de l'enceinte de fermentation

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les températures liées à la fermentation • Les taux d'humidité • La fermentation : 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Contrôler la température ❖ Contrôler l'humidité de l'enceinte de fermentation 	<i>C9 - Pointer en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors</i>

<ul style="list-style-type: none"> - poolish - levain - direct - contrôlée 		<i>d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
1.8.2 Respecter le temps de pointage		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • La fermentation • Les paramètres : <ul style="list-style-type: none"> - température de la pâte - température ambiante - qualité de la farine - température de la farine - utilisation de l'adjuvant - utilisation de la levure (utilisation de levains et de poolish) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner le moment de pointage professionnel 	
1.8.3 Déterminer le moment idéal d'enfournement		
<ul style="list-style-type: none"> • Le respect de l'apprêt 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Respecter la fiche technique ❖ Vérifier l'apprêt (au toucher et à la vue) 	

1.9 Réaliser les pâtons/blocs de pâte

1.9.1 Réaliser les pâtons

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • La diviseuse hydraulique • La peseuse volumétrique • La diviseuse bouleuse 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Préparer et/ou programmer les machines pour la boulangerie (pains, croquants, viennoiseries, gaufres, pizzas, quiches...) ❖ Régler les machines 	<i>C10 -Réaliser les pâtons/blocs de pâte en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • La diviseuse bouleuse • La législation relative au poids des pains 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Déterminer le poids ❖ Peser les pâtons/blocs de pâtes 	

<ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation de la balance • La règle de trois • Les mesures de capacité 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Détendre les pâtons ❖ Bouler les pâtons 	
---	--	--

1.9.2 Dégazer selon la recette

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques du produit de boulangerie (pains, croquants, viennoiseries, gaufres, pizzas, quiches...) • Le temps de repos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Rabattre la pâte ❖ Adapter le temps de repos 	
--	--	--

1.10 Façonner les pâtons

1.10.1 Réaliser les formes attendues manuellement

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • L'appellation des produits et leurs caractéristiques 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Façonner les produits selon leurs spécificités (pains, croquants, viennoiseries, gaufres, pizzas, quiches...) ❖ Utiliser le laminoir et le rouleau à tartes 	<i>C11 - Façonner les pâtons en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>

1.10.2 Utiliser l'allongeuse, bouleuse

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • La bouleuse verticale, pyramidale, ronde : fonctionnement • L'allongeuse à baguettes, à sandwiches : fonctionnement • Les techniques du pistolet 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Paramétrer les machines (allongeuse, bouleuse, « grigneuse/entailleuse ») ❖ Dorer les produits 	
--	--	--

1.11 Ajouter les ingrédients spéciaux

1.11.1 Sélectionner les ingrédients requis		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques d'ajout • La fiche technique-type • La fiche produit fournisseur-type 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Appliquer la technique d'ajout adaptée ❖ Respecter la fiche technique 	<i>C12 - Ajouter les ingrédients spéciaux en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
1.11.2 Appliquer la technique d'ajout adaptée		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques d'ajout • La fiche technique-type • La fiche produit fournisseur-type 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Appliquer la technique d'ajout adaptée ❖ Respecter la fiche technique 	

1.12 Apprêter les produits		
1.12.1 Déterminer le type de fermentation		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • La fermentation directe • L'armoire/chambre de fermentation • L'armoire/chambre de fermentation contrôlée et différée 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Identifier les produits pour la boulangerie (pains, croquants, viennoiseries, gaufres, tartes, pizzas, quiches) ❖ Sélectionner le matériel (armoire/chambre de fermentation) 	<i>C13 - Apprêter les produits en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
1.12.2 Paramétrer le temps, le moment et la température de fermentation et enfourner		

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Le processus de fermentation • L'armoire/chambre de fermentation • L'armoire/chambre de fermentation contrôlée et différée • Les paramètres : température, hygrométrie, temps 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Paramétrer l'armoire/chambre de fermentation ❖ Contrôler les paramètres ❖ 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Le processus de fermentation pour la boulangerie (pains, croquants, viennoiseries, gaufres, tartes, pizzas, quiches) • Les caractéristiques d'une bonne fermentation 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Contrôler le temps de fermentation ❖ Contrôler au toucher, à la vue ❖ Grigner 	

1.13 Cuire les pâtons

1.13.1 Déterminer le type de four à utiliser

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les différents fours : caractéristiques • L'utilisation des accessoires (tapis, chariot, servante) • Les différents fers à gaufres 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le type de four en fonction du produit à cuire ❖ Adapter le fer à gaufres au type de produit 	<i>C14 - Cuire les pâtons en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>

1.13.2 Paramétrer la température, l'injection de vapeur, le temps de cuisson et enfourner

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les différents types de produits de boulangerie (pains, croquants, viennoiseries, gaufres, tartes, pizzas, quiches) • Les paramètres : <ul style="list-style-type: none"> - vapeur - temps - température 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Adapter le paramétrage en fonction du produit 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner la technique d'enfournement appropriée ❖ Appliquer les techniques d'enfournement 	

<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'enfournement, pour la boulangerie, selon le type de four et les accessoires • Les accessoires spécifiques 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Choisir les accessoires ❖ Utiliser les accessoires 	
1.13.3 Vérifier le bon déroulement de la cuisson		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les paramètres (température, taux d'humidité) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Contrôler les paramètres (température, taux d'humidité, temps) selon les types de produits ❖ Vérifier la température des gaufriers ❖ Ajuster les paramètres en fonction de la cuisson des produits frais et/ou précuits 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques des produits cuits 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Vérifier les produits (vue, toucher, odorat, ouïe) 	
1.13.4 Défourner les produits		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques de défournement selon le type de four et les accessoires • Les accessoires • Les techniques de démoulage • Les produits moulés • Les produits en platine 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner la technique de défournement appropriée ❖ Appliquer les techniques de défournement ❖ Choisir les accessoires ❖ Utiliser les accessoires ❖ Démouler les produits (moule, platine, gaufrier) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le détecteur de métal 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le détecteur de métal (pour la grande boulangerie) 	
1.14 Refroidir les produits		
1.14.1 Ressuer et entreposer les produits		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Le processus de refroidissement pour les produits de boulangerie (pains, croquants, viennoiseries, gaufres, tartes, pizzas,...) • La technique du ressuage 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Démouler les produits ❖ Adapter le temps nécessaire pour le refroidissement des produits de boulangerie 	<i>C15 - Refroidir les produits en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors</i>

<ul style="list-style-type: none"> • Les conditions d'un ressuage efficace 		<i>d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Le vocabulaire professionnel</i> • <i>Le matériel d'entreposage</i> • <i>Les techniques d'entreposage</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Entreposer les produits pour un bon ressuage 	

1.15 Conditionner les produits

1.15.1 Couper et emballer les produits

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Les types de trancheuses à pain (industrielle ..., semi-automatique ou automatique) • Les types d'emballage 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Paramétrer la trancheuse à pain (semi-automatique ou automatique) ❖ Utiliser la trancheuse à pain ❖ Adapter l'emballage au produit 	<i>C16 - Conditionner les produits en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>

1.15.2 Stocker les produits

<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de conditionnement • Les méthodes de congélation • Le guide des bonnes pratiques (G026) • Les règles d'étiquetage • Les modalités de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sélectionner le conditionnement approprié ❖ Utiliser les méthodes de conservation appropriées ❖ Congeler ❖ Conditionner ❖ Étiqueter ❖ Stocker 	
--	--	--

1.16 Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les produits de boulangerie salés

1.16.1 Préparer le poste de travail

Savoirs	Aptitudes	Compétences
---------	-----------	-------------

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les fiches techniques pour les préparations salées 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner la fiche technique de préparation ❖ Vérifier la propreté du poste de travail 	<p><i>C17 - Réunir les matière premières nécessaires pour les produits de boulangerie salés en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i></p>
--	---	--

1.16.2 Sélectionner les matières premières et le matériel

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques des matières premières : <ul style="list-style-type: none"> - la catégorie - la composition - les origines - le calibrage - la saison - les labels, AOC, ... - les produits de base, finis et semi-finis et leurs classifications • La législation en vigueur • La fiche technique type • Les critères de fraîcheur • La vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner les matières premières nécessaires en fonction de la fiche technique ❖ Décoder les étiquettes des produits ❖ Respecter la chaîne du froid 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Le matériel spécifique • Les caractéristiques du matériel • Les règles de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner le matériel en fonction de la fiche de technique et de la quantité à préparer ❖ Vérifier le bon fonctionnement et l'hygiène du matériel 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel 	

<ul style="list-style-type: none"> • Les fiches de production • Le matériel de pesage et de mesure • Les notions de poids et mesure • La règle de 3 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Adapter les quantités en fonction de la recette ❖ Estimer la quantité de marchandises 	
---	--	--

1.17 Préparer les mélanges

1.17.1 Préparer les matières premières pour le levain

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les étapes de fabrication • L'alimentation du levain • Les principes de la fermentation 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner les matières premières (soit fruit, soit farine + eau) ❖ Préparer le levain chef ❖ Laisser fermenter ❖ Alimenter le levain 	<i>C18 - Préparer les mélanges en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>

1.17.2 Paramétrer l'acheminement des matières premières et de l'eau

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Le mode de fonctionnement de l'outil numérique • Les différents appareillages numériques 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Paramétrer l'outil numérique 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les différents paramètres (eau) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Réguler la température de l'eau 	

1.17.3 Réaliser les différents levains

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • La fermentation • Les paramètres : température, quantité de farine, utilisation de la levure 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Réaliser le levain en fonction du produit à réaliser ❖ 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les principes de la fermentation 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Réaliser le polish 	

1.18 Pétrir la pâte

1.18.1 Déterminer le pétrin/batteur à utiliser

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les types de pétrin/batteur 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le pétrin/batteur approprié 	<i>C19 - Pétrir la pâte en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les paramètres du pétrin/batteur • Les caractéristiques du pétrin/batteur • Les fiches techniques types 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Paramétrer la vitesse et le temps en fonction du matériel 	

1.18.2 Appliquer les techniques d'incorporation

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les fiches techniques types 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Appliquer les techniques d'incorporation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les facteurs favorisant le développement de la pâte 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir l'ordre et le moment d'incorporation 	

1.18.3 Appliquer la technique d'ajout adaptée

<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques de la fermentation 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Déterminer le temps de repos adéquat 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de défauts 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Déterminer le temps de repos adéquat 	

1.19 Réaliser les compositions pour les pizzas les cuire et les conserver

1.19.1 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les garnitures de pizzas

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Les garnitures à pizzas • Le coulis de tomates • Les recettes classiques de pizzas 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Préparer les garnitures en fonction de la fiche technique ❖ Réaliser le coulis de tomates ❖ Garnir les pizzas 	<i>C20 - Réaliser les compositions pour les pizzas pour les cuire et les conserver en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans</i>

		<i>le cadre de situations similaires</i>
--	--	--

1.19.3 Appliquer la technique d'ajout adaptée

• Les caractéristiques de la fermentation	❖ Déterminer le temps de repos adéquat	
• Les différents types de défauts	❖ Déterminer le temps de repos adéquat	

1.19.4 Appliquer la technique d'ajout adaptée

• Les caractéristiques de la fermentation	❖ Déterminer le temps de repos adéquat	
• Les différents types de défauts	❖ Déterminer le temps de repos adéquat	

1.20 Réaliser les compositions pour quiches les cuire et les conserver

1.20.1 Ranger les marchandises

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Les garnitures à quiche • L'appareil à quiche • Les recettes classiques de quiches 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Réaliser l'appareil à quiche avec ses différentes garnitures selon la fiche technique 	<i>C21 - Réaliser les compositions pour quiches les cuire et les conserver en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>

1.20.2 Assembler, cuire et conserver les pâtes et les farces

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques d'assemblage • Les recettes classiques 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Appliquer les techniques d'assemblage ❖ Appliquer les techniques de finition adéquates ❖ Respecter la fiche technique ❖ Respecter le grammage 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Le matériel de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel 	

<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de cuisson • Les points de cuisson • La surveillance des Points Critiques • Les dangers bactériologiques liés aux températures de cuisson cf. : guide sectoriel 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Choisir le matériel en fonction de la cuisson et de la quantité à préparer ❖ Adapter les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits ❖ Appliquer les méthodes de cuisson 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de conditionnement • Les méthodes de conservation • Le guide des bonnes pratiques(G026) • Les règles d'étiquetage • Les modalités de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sélectionner le conditionnement approprié ❖ Conditionner ❖ Etiqueter ❖ Stocker ❖ Conserver 	

1.21 Réaliser les compositions pour les pâtés à la viande, les cuire et les conserver

1.21.1 Ranger les marchandises

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Les spécialités régionales 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Appliquer les techniques de réalisation de produits pour lesquels il faut utiliser de la farce ❖ Réaliser les préparations sous forme de zakouskis 	<i>C22 - Réaliser les compositions pour les pâtés à la viande, les cuire et les conserver en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>

1.21.2 Appliquer la technique d'ajout adaptée

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques d'assemblage • Les recettes classiques 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Appliquer les techniques d'assemblage ❖ Appliquer les techniques de finition adéquates ❖ Respecter la fiche technique ❖ Respecter le grammage 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel 	

<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de cuisson • Les techniques de cuisson • Le vocabulaire professionnel • Le matériel de cuisson • Les techniques de cuisson • 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Choisir le matériel en fonction de la cuisson et de la quantité à préparer ❖ Adapter les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits ❖ Appliquer les méthodes de cuisson 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de conditionnement • Les méthodes de conservation • Le guide des bonnes pratiques(G026) • Les règles d'étiquetage • Les modalités de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sélectionner le conditionnement approprié ❖ Conditionner ❖ Etiqueter ❖ Stocker ❖ Conserver 	

Le contenu des activités suivantes se trouvent p. 23

<p>1.22 Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage</p> <p>1.22.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail</p> <p>1.22.2 Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage</p>
<p>1.23 Respecter les règles professionnelles</p> <p>1.23.1 Respecter les règles liées à la législation sur l'hygiène</p> <p>1.23.2 Respecter les règles liées à la sécurité</p> <p>1.23.3 Respecter les recommandations liées à l'ergonomie et la manutention</p> <p>1.23.4 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement</p> <p>1.23.5 Respecter l'organisation et gérer son temps de travail</p>

UAA2	Réaliser les pâtisseries
-------------	---------------------------------

Activités-clés du profil métier	AC1 : Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation AC5 : Réaliser les pâtes tendres, grasses, crémees, feuilletées, les biscuits et les meringues AC6 : Réaliser les compositions/les appareils AC7 : Finaliser les produits de pâtisserie
--	--

AC8 : Réaliser les produits de boulangerie et de pâtisserie salés
AC9 : Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage
AC10 : Respecter les règles professionnelles

Le contenu des activités suivantes se trouvent p. 20

2.1	Réceptionner les marchandises
2.1.1	Vérifier la propreté des locaux de stockage
2.1.2	Effectuer le contrôle des produits livrés, le suivi et éviter la contamination croisée
2.2	Assurer le rangement des marchandises
2.2.1	Ranger les marchandises
2.3	Contrôler régulièrement les marchandises
2.3.1	Vérifier la température, la quantité et l’emballage des marchandises
2.3.2	Vérifier la quantité de marchandise
2.3.3	Vérifier la date de péremption des produits entreposés et remplir les documents spécifiques
2.4	Contrôler les équipements
2.4.1	Effectuer la notification des contrôles des équipements et informer le responsable si besoin

2.5 Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour

2.5.1 Préparer le poste de travail

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les différentes sortes de produits pour la pâtisserie de base à base : <ul style="list-style-type: none"> - de pâte grasse, de pâte tendre, de pâte feuilletée - de biscuit - de meringues • Les fiches techniques pour les types de pâtes (grasse, feuilletée), les biscuits et les meringue 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Identifier les produits ❖ Sélectionner la fiche technique de préparation ❖ Vérifier la propreté du poste de travail 	<i>C5 - Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour en autonomie d’exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d’applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>

2.5.2 Sélectionner les matières premières et le matériel en fonction des mélanges à réaliser		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques des matières premières pour la pâtisserie (pâte grasse, pâte feuilletée, pâtes à biscuits, meringues, crème fraîche d'origine animale, végétale et duo, crème pâtissière, mousse au chocolat, mousse de fruits, pâte à choux, crème anglaise, bavaois, glaces, crème au beurre) • La législation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner les matières premières nécessaires en fonction de la fiche technique ❖ Décoder les étiquettes des produits ❖ Respecter la chaîne du froid 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Le matériel spécifique pour la pâtisserie (pâte grasse, pâte feuilletée, pâtes à biscuits, meringues, crème fraîche d'origine animale, végétale et duo, crème pâtissière, mousse au chocolat, mousse de fruits, pâte à choux, crème anglaise, bavaois, glaces, crème au beurre) • Les caractéristiques du matériel 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire spécifique ❖ Sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer ❖ Vérifier le bon fonctionnement et l'hygiène du matériel 	
2.5.3 Quantifier les matières premières nécessaires en fonction de la recette		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les fiches de production • Le matériel de pesage et de mesure • Les notions de poids et mesure • La règle de 3 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Adapter les quantités en fonction de la recette (peser, mesurer) ❖ Estimer la quantité de marchandise 	
2.6 Pétrir les pâtes tendres et feuilletées/Battre les biscuits, la meringue		
2.6.1 Préparer le poste de travail		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les types de pétrin/batteur • Le gros matériel (autre que les fours) : <ul style="list-style-type: none"> - laminoir, - armoire de fermentation contrôlée. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le pétrin/batteur, accessoire approprié 	<i>C25 - Pétrir les pâtes tendres et feuilletées/Battre les biscuits, la meringue en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du</i>

		<i>supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
<ul style="list-style-type: none"> Le vocabulaire professionnel Les paramètres du pétrin/batteur Les caractéristiques du pétrin/batteur Le maniement des petits et gros matériels Les fiches techniques types 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Paramétrer la vitesse, le temps et la température en fonction du matériel et de la préparation 	
2.6.2 Appliquer la technique de mélange et d'incorporation appropriée en respectant la chronologie d'incorporation		
<ul style="list-style-type: none"> Le vocabulaire professionnel Les fiches techniques types Les caractéristiques des mélanges Les facteurs favorisant le développement de la pâte Les techniques de la détrempe et de l'incorporation (l'enchâssement) de la matière grasse (pâte feuilletée) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Appliquer les techniques de mélange et d'incorporation ❖ Appliquer les techniques de la détrempe et de l'enchâssement de la matière grasse pour la réalisation de la pâte feuilletée 	
<ul style="list-style-type: none"> Le vocabulaire professionnel Les fiches techniques types 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Respecter l'ordre et le moment d'incorporation 	
2.6.3 Tourer la pâte feuilletée		
<ul style="list-style-type: none"> Le vocabulaire professionnel Les techniques du tourage 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Adapter la technique du tourage 	
2.7 Organiser la mise en forme		
2.7.1 Préparer éventuellement le travail de mise en forme		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> Le vocabulaire professionnel L'influence de la température et des temps de repos sur la mise en forme 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Déterminer les temps et les conditions de repos adéquats ❖ Choisir le moule pour le biscuit ❖ Chemiser le moule 	<i>C26 - Organiser la mise en forme en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors</i>

		<i>d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
2.7.2 Dresser		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • La technique de dressage de la meringue (poche) • Les techniques de dressage des biscuits • Les techniques de dressage des pâtes 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Appliquer la technique de dressage pour la meringue ❖ Appliquer les techniques de dressage des biscuits ❖ Appliquer les techniques de dressage des pâtes 	
2.7.3 Mouler		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques de moulage pour les pâtes • Les différents moules pour les biscuits 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Appliquer les techniques de moulage pour les pâtes ❖ Appliquer les techniques de moulage pour les biscuits 	
2.7.4 Découper		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques de découpage pour les pâtes • Les techniques de découpage pour les biscuits 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Appliquer les techniques de découpe pour les pâtes ❖ Appliquer les techniques de découpe pour les biscuits 	
2.7.5 Masquer		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • La technique de masquage à la meringue 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Appliquer la technique de masquage à la meringue 	

2.8 Cuire les pâtes, les biscuits, les meringues

2.8.1 Déterminer le type de four à utiliser

Savoirs	Aptitudes	Compétences
----------------	------------------	--------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les types de four : caractéristiques • L'utilisation des accessoires (tapis, chariot, servante) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le type de four en fonction du produit à cuire 	<i>C-27 Cuire les pâtes, les biscuits, meringues en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>
--	---	---

2.8.2 Paramétrer la température, le taux d'humidité, le temps de cuisson

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les différents types de produits • Les paramètres : vapeur, temps et température • Les effets de la chaleur et du taux d'humidité sur les produits (pâtes, biscuits et meringues) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Adapter le paramétrage en fonction du produit 	
---	--	--

2.8.3 Enfourner et cuire les pâtes

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques d'enfournement selon le type de four et les accessoires • Les accessoires 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner la technique d'enfournement appropriée ❖ Appliquer les techniques d'enfournement ❖ Choisir les accessoires ❖ Utiliser les accessoires 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les paramètres (température, taux d'humidité) • Le traitement des produits surgelés • Les techniques de décongélation des produits crus 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Contrôler les paramètres (température, taux d'humidité, temps) selon le type de produit ❖ Ajuster les paramètres en fonction de la cuisson des produits ❖ Cuire les pâtes, les meringues 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques des produits cuits 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Vérifier les produits (vue, toucher, ouïe, odorat) 	

2.8.4 Défourner et démouler les produits

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques de défournement selon le type de four et les accessoires • Les accessoires • Les produits moulés • Les produits en moule ou en platine 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner la technique de défournement appropriée ❖ Appliquer les techniques de défournement ❖ Choisir les accessoires ❖ Utiliser les accessoires ❖ Démouler les produits en moule ou en platine 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques de démoulage • Les conditions de ressuage 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Démouler les produits ❖ Surveiller et maîtriser le ressuage 	

2.9 Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les compositions

2.9.1 Préparer le poste de travail

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les fiches techniques types des compositions • Les principes de la marche en avant 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner la fiche technique de préparation ❖ Vérifier la propreté du poste de travail 	<i>C28 - Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les compositions en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i>

2.9.2 Sélectionner les matières premières et le matériel

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques des matières premières : <ul style="list-style-type: none"> - la catégorie - la composition - les origines 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner les matières premières nécessaires en fonction de la fiche technique ❖ Identifier les produits de base, frais, finis et semi-finis ❖ Décoder les étiquettes du produit 	
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - le calibrage - la saison - les labels, AOC, ... - les produits de base, finis et semi-finis et leurs classifications - les fruits frais, en bocaux, surgelés, en purée, produits semi-finis - les différents chocolats • La législation en vigueur • La fiche technique type • Les critères de fraîcheur • La vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Respecter la chaîne du froid 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Le matériel spécifique • Les caractéristiques du matériel • Les règles de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer ❖ Vérifier le bon fonctionnement et l'hygiène du matériel 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les fiches de production • Le matériel de pesage et de mesure • Les notions de poids et mesure • La règle de 3 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Adapter les quantités en fonction de la recette (mesurer et peser) ❖ Estimer la quantité de marchandises 	

2.10 Réaliser les mousses chocolat, fruits

2.10.1 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les mousses au chocolat

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques de mélange • Les techniques d'incorporation • Les bonnes pratiques d'hygiène liées à l'utilisation des œufs • La fiche technique type 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ❖ Appliquer les techniques de mélange et d'incorporation ❖ Respecter la fiche technique 	<p><i>C29 -Réaliser les mousses chocolat, fruits en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans</i></p>

2.10.2 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les mousses de fruit(s)

- Le vocabulaire professionnel
- Les caractéristiques des matières premières :
 - la catégorie
 - la composition
 - les origines
 - le calibrage
 - la saison
 - les labels, AOC, ...
 - les produits de base, finis et semi-finis et leurs classifications
 - les fruits frais, en bocaux, surgelés, en purée, produits semi-finis
- La législation en vigueur
- La fiche technique type
- Les critères de fraîcheur
- La vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température
- Les techniques de mélange
- Les techniques d'incorporation
- Les liants (exemples : agar agar, gélatine...)
- Les bonnes pratiques d'hygiène liées à l'utilisation des œufs

- ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel
- ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer
- ❖ Effectuer le travail préalable au mélange et incorporation (cuisson des fruits, ...)
- ❖ Appliquer les techniques de mélange et d'incorporation
- ❖ Utiliser les liants

2.10.3 Appliquer les techniques de conservation des mousses

- Le vocabulaire professionnel
- Les techniques de conservation
- Le rangement d'une chambre froide " + et -"
- Les techniques et règles de liaisons chaudes et froides
- Les méthodes et le matériel de conditionnement

- ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel
- ❖ Respecter les liaisons chaudes et froides
- ❖ Appliquer les méthodes de conservation
- ❖ Conditionner les mousses
- ❖ Stocker les mousses

2.11 Réaliser des bavarois

2.11.1 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les mousses bavaroises

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques des matières premières : <ul style="list-style-type: none"> - la catégorie - la composition - les origines - le calibrage - la saison - les labels, AOC, ... • Les techniques de mélange • Les techniques d'incorporation • Le travail de mise en place • Les bonnes pratiques d'hygiène liées à l'utilisation des oeufs • La législation en vigueur • Les critères de fraîcheur • La vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température • La fiche technique type 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ❖ Effectuer le travail préalable au mélange et incorporation (cuisson des fruits, ...) ❖ Appliquer les techniques de mélange et d'incorporation ❖ Respecter la fiche technique 	<p><i>C30 -Réaliser des bavarois en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i></p>
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques de conservation • Le rangement d'une chambre froide " + et -" • Les techniques et règles de liaisons chaudes et froides • Les méthodes et le matériel de conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Respecter les liaisons chaudes et froides ❖ Appliquer les méthodes de conservation ❖ Conditionner les mousses ❖ Stocker les mousses 	
<h2 style="margin: 0;">2.12 Réaliser les crèmes pâtissière, fraîche, les inserts et la glace</h2>		

2.12.1 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour la crème pâtissière		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques des matières premières <ul style="list-style-type: none"> - la catégorie - la composition - les origines - le calibrage - les labels, AOC, ... • Les bonnes pratiques d'hygiène liées à l'utilisation des œufs • Les critères de fraîcheur • La vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture la température • La fiche technique type • Les techniques de réalisation de la crème pâtissière • Les techniques de cuisson de la crème pâtissière 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ❖ Choisir le type de crème pâtissière en fonction du produit final ❖ Sélectionner les matières premières nécessaires en fonction de la fiche technique ❖ Vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption) ❖ Élaborer la crème pâtissière ❖ Respecter les procédures la fiche technique 	<p><i>C31 - Réalise les crèmes pâtissières, fraîche, les inserts et la glace en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i></p>
2.12.2 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour la crème fraîche		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques des matières premières <ul style="list-style-type: none"> - la catégorie - la composition - les origines • La législation en vigueur • Les critères de fraîcheur • La vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température • La technique de réalisation de la crème fraîche et Chantilly • La fiche technique type 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ❖ Sélectionner la crème adéquate en fonction de la fiche technique ❖ Identifier les composants d'une étiquette ❖ Vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption) ❖ Réaliser la crème fraîche et Chantilly ❖ Respecter la fiche technique 	

2.12.3 Appliquer les techniques de réalisation des inserts		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques des matières premières <ul style="list-style-type: none"> - la catégorie - la composition - les origines - le calibrage - la saison - les labels, AOC, ... - les produits de base, finis et semi-finis et leurs classifications • La législation en vigueur • La fiche technique type • Les critères de fraîcheur • La vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température • Les modes de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ❖ Sélectionner les matières premières nécessaires en fonction de la fiche technique ❖ Identifier les produits de base, frais, finis et semi-finis ❖ Identifier les composants d'une étiquette ❖ Vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption) ❖ Elaborer des inserts en fonction de la fiche technique et du produit fini 	
2.12.4 Appliquer les techniques de conservation des crèmes et des inserts		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de conservation • Le rangement d'une chambre froide " + et -" • Les liaisons chaudes et froides 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Respecter les liaisons chaudes et froides ❖ Appliquer les méthodes de conservation 	
2.12.5 Appliquer les techniques de réalisation de la glace		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques des matières premières: <ul style="list-style-type: none"> - la catégorie - la composition - les origines - le calibrage - la saison 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ❖ Sélectionner les matières premières nécessaires en fonction de la fiche technique ❖ Identifier les produits ❖ Identifier les composants d'une étiquette 	

<ul style="list-style-type: none"> - les labels, AOC, ... • La législation en vigueur • Les critères de fraîcheur • La vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température • Les bonnes pratiques d'hygiène liées à l'utilisation des œufs • Les modes de cuisson • Les méthodes de conservation de la glace • La fiche technique type 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption) ❖ Respecter les procédures de la fiche technique ❖ Appliquer les techniques de conservation de la glace 	
<p>2.13 Réaliser les crèmes au beurre et anglaise</p> <p>2.13.1 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour la crème au beurre</p>		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les caractéristiques des matières premières : <ul style="list-style-type: none"> - la catégorie - la composition - les origines - les labels, AOC, ... • Les critères de fraîcheur • La vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température • La législation en vigueur • Les bonnes pratiques d'hygiène liées à l'utilisation des œufs • Les modes de cuisson • La fiche technique type 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ❖ Sélectionner les matières premières nécessaires en fonction de la fiche technique ❖ Identifier les produits ❖ Identifier les composants d'une étiquette ❖ Vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption) ❖ Choisir le type de crème au beurre en fonction du produit final ❖ Élaborer des crèmes au beurre ❖ Respecter les procédures la fiche technique 	<p><i>C32 - Réaliser les crèmes au beurre et anglaise en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i></p>
<p>2.13.2 Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour la crème anglaise</p>		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel 	

<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques des matières premières : <ul style="list-style-type: none"> - la catégorie - la composition - les origines - le calibrage - la saison - les labels, AOC, ... • Les critères de fraîcheur • La vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température • Les bonnes pratiques d'hygiène liées à l'utilisation des œufs • Les modes de cuisson • La fiche technique type 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ❖ Sélectionner les matières premières nécessaires en fonction de la fiche technique ❖ Identifier les produits ❖ Identifier les composants d'une étiquette ❖ Vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption) ❖ Respecter les procédures de la fiche technique 	
--	---	--

2.13.3 Appliquer les techniques de conservation des crèmes et des inserts

<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de conservation • Le rangement d'une chambre froide " + et -" • Les liaisons chaudes et froides 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Respecter les liaisons chaudes et froides ❖ Appliquer les méthodes de conservation 	
--	---	--

2.14 Décorer les produits de pâtisserie

2.14.1 Réaliser une ganache, un gélifruit

<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques de réalisation d'une ganache • Les techniques de réalisation d'un nappage -Les techniques de réalisation d'un glaçage • La ganache (caractéristiques) • Le nappage (caractéristiques) • Le glaçage (caractéristiques) • Le fondant (caractéristiques) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire spécifique ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ❖ Appliquer les techniques de réalisation d'une ganache ❖ Appliquer les techniques de réalisation d'un nappage ❖ Appliquer les techniques de réalisation d'un glaçage ❖ Respecter la fiche technique ❖ Respecter les températures adéquates 	<p><i>C33 - Décorer les produits de pâtisserie en autonomie d'exécution, dans les limites des consignes du supérieur hiérarchique, lors d'applications complexes dans le cadre de situations similaires</i></p>
---	--	---

2.14.2 Décorer avec des fruits

- Le vocabulaire professionnel
- Les fruits :
 - variétés
 - saisons
- Les allergènes (14)
- Les techniques de découpage des fruits
- Les techniques de préparation des fruits
- Les techniques de réalisation de la meringue

- ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel
- ❖ Réaliser un décor avec des fruits
- ❖ Réaliser un décor avec de la meringue

2.14.3 Réaliser un pastillage

- Le vocabulaire professionnel
- Le pastillage (caractéristiques)
- Les techniques du pastillage

- ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel
- ❖ Appliquer les techniques du pastillage
- ❖ Réaliser le pastillage

2.14.4 Réaliser une écriture au cornet, à la poche

- Le vocabulaire professionnel
- Les techniques d'écritures au cornet, à la poche à douilles
- Les matières premières : chocolat, glace royale, ...
- La technique de réalisation d'un cornet
- Les techniques de tempérage du chocolat

- ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel
- ❖ Réaliser les cornets
- ❖ Appliquer les techniques d'écriture au cornet, à la poche à douilles
- ❖ Appliquer les techniques de tempérage du chocolat

2.14.5 Réaliser un décor à base de chocolat

- Le vocabulaire professionnel
- Les techniques de tempérage du chocolat
- Le matériel spécifique
- Les différents chocolats

- ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel
- ❖ Appliquer les techniques de tempérage du chocolat
- ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer

2.14.6 Réaliser un décor en travaillant le sucre

- Le vocabulaire professionnel
- Les techniques de cuisson du sucre (coulé, tiré, bullé, soufflé)

- ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel
- ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer
- ❖ Appliquer les techniques de cuisson du sucre

<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation du matériel : gant, thermomètre, poire à sucre, lampe à sucre • Les techniques de travail du sucre 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Appliquer les techniques de travail du sucre 	
2.14.7 Réaliser un décor en travaillant le massepain		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les techniques de modelage du massepain • L'utilisation des ébauchoirs 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utiliser le vocabulaire professionnel ❖ Choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer et des ébauchoirs ❖ Vérifier la propreté du poste de travail et des ébauchoirs ❖ Appliquer les techniques de modelage du massepain 	

Le contenu des activités suivantes se trouvent p. 23

<p>2.16 Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage</p> <p>2.16.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail</p> <p>2.16.2 Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage</p>
<p>2.17 Respecter les règles professionnelles</p> <p>2.17.1 Respecter les règles liées à la législation sur l'hygiène</p> <p>2.17.2 Respecter les règles liées à la sécurité</p> <p>2.17.3 Respecter les recommandations liées à l'ergonomie et la manutention</p> <p>2.17.4 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement</p> <p>2.17.5 Respecter l'organisation et gérer son temps de travail</p>

Glossaire

Armoire, chambre de fermentation	L'armoire/chambre de fermentation est utilisée pour ralentir et contrôler la fermentation des pâtons sur un laps de temps défini
Fiche technique de réalisation	Permet la préparation d'une production et stipule : les matières premières, l'équipement et le procédé de fabrication/le mode opératoire/la technique de réalisation
Glaçage	Il est prêt à l'emploi, applicable au pinceau ou à la spatule, et est généralement utilisé pour la couverture des entremets. Le glaçage miroir, parfois également appelé nappage miroir, est employé comme couverture de certaines mousses ou entremets pour donner un aspect brillant. Il ne nécessite pas de dilution préalable, et s'utilise en l'état : soit à température ambiante, pour napper la surface plane des entremets, soit à chaud, pour recouvrir intégralement les entremets ou pour les surfaces non planes. Le chauffage permet en effet de faciliter l'application du glaçage sur ce type de produit.
Grigner	L'utilisation de lames pour entailler un produit de boulangerie/pâtisserie
Guide d'auto contrôle G-026	Il est rédigé en vertu de l'application de l'article 9 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (Moniteur Belge du 12 décembre 2003). L'autocontrôle comprend également l'obligation d'être en accord avec la législation concernant l'hygiène
Marchandises	Matières premières + conditionnement
Nappage	Il se présente sous forme gélifiée ou pommadeuse, et est destiné principalement à donner un bel aspect brillant aux produits et à les protéger de l'oxydation. Le nappage à chaud est un produit thermoréversible. Lors de son utilisation, le nappage dilué ou non est réchauffé dans le but de le faire fondre et de faciliter son application, puis déposé sur les fruits soit à l'aide d'un pinceau, soit par pulvérisation. Le refroidissement causé par le contact avec les fruits provoque la re-gélification instantanée. Le nappage à froid est prêt à l'emploi et s'utilise en l'état pour napper le dessus des tartes aux fruits. Il est translucide, reste souple et ne tient pas sur les surfaces verticales (comme les dômes ou les arêtes)
Polish	Culture de levure de boulangerie sur un mélange de farine et d'eau, liquide et subissant une fermentation avant introduction dans la pâte finale
Produits de pâtisserie	Produits fabriqués sans levure à base de crème fraîche, crème au beurre, mousse, chocolat, fruits, ...
Produits salés	Produits fabriqués à base de levure (ou pas) farine, beurre, huile d'olive, sel et poivre (avec un appareil mariné)

Troisième partie

Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier

L'enseignement qualifiant est composé d'une formation optionnelle, mais aussi d'une formation commune.

C'est en invitant les professeurs de cours de formation commune à parcourir les unités d'acquis d'apprentissage et à se concerter avec leurs collègues des cours techniques et pratiques qu'on obtiendra une mise en valeur légitime de ces cours en leur adjoignant du sens.

La séparation des matières, si elle est indispensable pour construire des savoirs, n'est cependant pas représentative des réalités rencontrées.

L'ensemble des cours de la formation commune et de la formation optionnelle vise les objectifs établis par le décret « Missions » et Code de l'enseignement secondaire.

Les compétences relatives aux cours de formation générale et nécessaires dans les cours techniques et pratiques sont, assez souvent, supposées acquises **bien plus tôt** dans la formation. Il n'empêche qu'il sera utile de les **réactiver** ici, encourageant ainsi une formation en spirale.

De plus, on voit souvent les programmes insister sur la mise en situation qui doit renvoyer vers une situation problème significative illustrée par des contextes qui donnent du sens. Il serait aberrant de ne pas se servir des contextes professionnels pour mettre les programmes en œuvre.

Grâce au travail collaboratif (circulaire 7167 du 03/06/19) qui préconise notamment la concertation horizontale et verticale, l'équipe éducative trouvera l'occasion de faire des liens entre les cours de la formation commune et les cours de l'OBG afin de susciter l'intérêt des élèves et donner du sens aux apprentissages.

Le cours de **Formation scientifique** pourra trouver de nombreuses illustrations liées aux propriétés des différents ingrédients.

Le cours de **Mathématique** peut être illustré : conversion d'unité, calcul ...

Le cours de **Français** peut rappeler savoirs, compétences et aptitudes qui permettent la précision des contacts. On trouvera de nombreuses autres opportunités de créer des situations porteuses de sens en lien avec la communication. Le cours doit permettre au futur ouvrier boulanger-pâtissier, au minimum, de comprendre son métier, de dialoguer avec son client, avec son employeur, avec ses collègues. Il doit également lui permettre de lire les différentes notices ou demandes.

Le cours d'**Éducation physique** permettra notamment d'acquérir des positions ergonomiques.

Les cours de **Formation historique, géographique, sociale et économique** trouveront de nombreuses opportunités d'exercer l'esprit critique, les compétences économiques et géographiques.

Quatrième partie

Profil d'Evaluation

Ce PC a été établi sur base du profil de formation (PF) « **Ouvrier boulanger/pâtissier – Ouvrière boulangère/pâtissière** » produit par le SFMQ.

Vous retrouverez ci-dessous un tableau récapitulatif qui reprend le **nombre d'attestations** de validation à délivrer.

Il y aura lieu de décerner **deux attestations** de validation au total pour l'obtention du Certificat de qualification « Ouvrier boulanger/pâtissier – Ouvrière boulangère/pâtissière »

UAA 1	1 Attestation	Réaliser les produits de boulangerie
UAA 2	1 Attestation	Réaliser les pâtisseries

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA1

Éléments critiques de contexte**Tâches**

- ✓ Préparer le poste de travail
- ✓ Sélectionner les marchandises
- ✓ Réaliser les produits de boulangerie en fonction d'un plan organisationnel, fiche technique et de la production attendue
- ✓ Assurer le rangement et le nettoyage

Mise en situation

Situation « professionnelle » pratique

Complexité

Dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement, réaliser un assortiment de :

- 2 variétés de pains (minimum 6 blancs et 6 spéciaux) sur base de 4 kg de farine par variété
- 2 variétés de croquants (sur base de 2 kg de farine : minimum 10 baguettes blanches, sur base de 2 kg de farine : 15 pistolets gris ronds et 15 pistolets gris allongés)
- variétés de viennoiseries de 60 g cuites (10 pains au chocolat, 10 couques aux raisins, 10 croissants au beurre) sur base d'1 kg de farine
- variétés de tartes (dont au moins une avec crème et fruits)
- 2 pizzas (2 garnitures)
- des craquelins ou des cramiques sur base d' 1 kg de farine

Autonomie

En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation

Le temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation

A fournir à l'apprenant :

- équipement
- outillage
- matières premières
- fiches techniques nécessaires
- plan organisationnel
- production attendue

Remarque : les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. UAA 1 - Réaliser les produits de boulangerie

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Les productions du jour sont conformes à l'attendu (quantité)
	1.2 Les produits sont commercialisables (sur base de leurs qualités organoleptiques)	
COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes de fabrication est respectée pour chaque réalisation
	2.2 La planification du travail est appliquée
	2.3 Les techniques de fabrication des produits sont appliquées	
RESPECT DES RÈGLES (HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT ...)	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont appliquées
	3.2 L'attitude générale est professionnelle
	3.3 Les règles de respect de l'environnement sont appliquées	

Remarques

Le nettoyage des ateliers et annexes = opérationnel de l'indicateur 31 les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont appliquées

Le tri et l'élimination des déchets = opérationnel de l'indicateur 33 Les règles de respect de l'environnement sont appliquées

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA2

Éléments critiques de contexte (ou contraintes)**Tâches**

- ✓ Préparer le poste de travail
- ✓ Sélectionner les marchandises
- ✓ Réaliser les produits de boulangerie en fonction d'un plan organisationnel, fiche technique et de la production attendue
- ✓ Assurer le rangement et le nettoyage

Mise en situation

Situation « professionnelle » pratique

Complexité

Dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement réaliser :

- 12 choux farcis d'une crème pâtissière
- 1 bavaois au chocolat pour 10 personnes
- 8 gâteaux individuels avec une pâte ou biscuit au choix et garnis d'une crème au beurre
- 1 saint honoré pour 8 personnes
- 1 gâteau biscuit duchesse garni et masqué d'une mousse au chocolat (18 cm de diamètre) avec une écriture au cornet
- 8 glacés
- 10 vidés
- 8 gâteaux individuels avec une pâte grasse ou un biscuit (Joconde, génoise) garnis d'une mousse de fruits
- 10 verrines « mousse de fruits »
- 2 quiches (garniture au choix)

Autonomie

En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation

Le temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation

A fournir à l'apprenant :

- équipement
- outillage
- matières premières
- fiches techniques nécessaires
- plan organisationnel
- production attendue

Remarque : les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. UAA 2 – Réaliser les pâtisseries

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Les productions du jour sont conformes (quantité)
	1.2 Les produits sont commercialisables (qualité)
COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes de fabrication est respectée pour chaque réalisation
	2.2 La planification du travail est appliquée
	2.3 Les techniques de fabrication des produits sont appliquées	
RESPECT DES RÈGLES (HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT ...)	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont appliquées
	3.2 L'attitude générale est professionnelle (esprit d'équipe)
	3.3 Les règles de respect de l'environnement sont appliquées	

Remarques

Le nettoyage des ateliers et annexes = opérationnel de l'indicateur 31 les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont appliquées

Le tri et l'élimination des déchets = opérationnel de l'indicateur 33 Les règles de respect de l'environnement sont appliquées

Cinquième partie

Profil d'équipement

L'ensemble de l'équipement repris ci-dessous est mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement ou de formation de l'O.E.F. et/ou dans tout autre lieu d'apprentissage (extra-muros) équipé en conséquence.

En outre, tant les infrastructures que le matériel devront répondre aux normes de sécurité en vigueur.

Installations / Equipement	Matériel / Outillage	
<p>Un atelier de boulangerie comprend au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ un pétrin à axe oblique ✓ un pétrin conventionnel ✓ un pétrin rapide ✓ un batteur mélangeur ✓ une diviseuse bouleuse ✓ un laminoir ✓ un four à pains + chambre pousse avec chariot à tapis UAA1 ✓ un four pour pâtisseries UAA2 ✓ une bouleuse ou une allongeuse à baguettes (bouleuse - allongeuse combinée) ✓ un lave-vaisselle ✓ une armoire à poussée contrôlée UAA1 ✓ un frigo ✓ un congélateur + une cellule de refroidissement rapide (congélateur choc) ✓ une chambre froide ✓ une turbine à glace ✓ des plans de travail ✓ des éviers 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ des bannetons ✓ des balances ✓ des bassines à mélanger ✓ des bouteilles à puncher ✓ des cadres inox à pâtisserie UUA2 ✓ des petits ronds individuels pour gâteaux 1 personne (H 5 cm) ✓ des casseroles ✓ des cercles ✓ un chalumeau ✓ des chinois ✓ des ciseaux ✓ des cônes à pâtisserie ✓ des cornes ✓ des coupes pâte ✓ un choix de couteaux ✓ des darioles ✓ des couverts ✓ des découpoirs/emportes pièce ✓ un dérouleur ✓ une roulette multiple ✓ des douilles 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ des fouets ✓ des filets à baguettes ✓ des gants ✓ des gouttières pour bûches ✓ le matériel pour nettoyage ✓ des grilles ✓ une guitare ✓ des louches ✓ des lèches plats ✓ une mandoline ✓ des mannes pour pains ✓ des mesures thermo graduées ✓ des moules ✓ un mixeur ✓ des palettes ✓ des passoires ✓ des paniers ✓ un peigne ✓ un pèse sirop ✓ des pinceaux ✓ des plaques de cuisson ✓ des poches

Installations / Equipement	Matériel / Outillage	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ des armoires ✓ des étagères ✓ des rayonnages ✓ des plaques de cuisson ✓ deux tempéreuses chocolat ✓ deux becs de gaz ✓ un petit compresseur + un aérographe + un pistolet ✓ un four à micro-ondes ✓ deux plaques électriques 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ des ébauchoirs ✓ une écumoire ✓ un choix d'élastomoules ✓ des emportes pièces ✓ des entonnoirs ✓ des étamines 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ des rouleaux ✓ un réfractomètre ✓ une roulette ✓ une saupoudreuse ✓ un siphon ✓ des spatules ✓ un tamis ✓ un thermomètre 180 - 200°C ✓ (thermomètre à sucre)

Annexes

Glossaire

Attestation de validation	Document officiel délivré, après chacune des épreuves de qualification destinées à valider les acquis d'apprentissage de l'unité concernée, par le Jury de qualification ou s'il échec par sa délégation composée de membres du personnel enseignant qui ont assuré spécifiquement les apprentissages de l'Unité d'acquis d'apprentissage concernée et quand cela est possible, d'un ou plusieurs membres extérieurs à l'établissement.
Cadre Francophone des Certifications (CFC)	Instrument de classification des certifications en fonction d'un ensemble de critères correspondant à des niveaux d'acquis d'apprentissage déterminés. Le CFC s'applique en Fédération Wallonie-Bruxelles et a été défini en cohérence avec la Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS) et le Cadre européen des Certifications (CEC).
Compétence	Aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.
Savoirs	Résultat de l'assimilation d'informations grâce à l'éducation et à la formation. Le savoir est un ensemble de faits, de principes, de théories et de pratiques liés à un domaine de travail ou d'étude. Le cadre européen des certifications fait référence à des savoirs théoriques ou factuels.
Aptitudes	Capacité d'appliquer un savoir et d'utiliser un savoir-faire pour réaliser des tâches et résoudre des problèmes. Le cadre européen des certifications fait référence à des aptitudes cognitives (utilisation de la pensée logique, intuitive et créative) ou pratiques (fondées sur la dextérité ainsi que sur l'utilisation de méthodes, de matériels, d'outils et d'instruments).
Compétence professionnelle	Pratique professionnelle que la réalisation d'une activité clé implique. Les compétences professionnelles sont les opérations qui décrivent les composantes de l'activité clé.
Grappe métier	Rassemblent des métiers qui sont liés par un même type de production, de services ou par une mobilité professionnelle. Une Grappe-métiers a pour objectif de situer le métier dans une vision plus large de secteur d'activités ; les Profils Métiers sont regroupés en Grappes de métiers.
Parcours d'apprentissage	Proposition d'un ordre de déroulement des unités d'acquis d'apprentissage (UAA) et d'une estimation temporelle pour chaque unité ; les points ECVET y sont attribués.
Points ECVET	<i>Tels que prévus par la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 établissant le système européen de crédit d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels « European Credit for vocational education and training ») : représentation numérique du poids global des acquis d'apprentissage exigés pour la délivrance d'un certificat de qualification et du poids relatif de chacune des unités par rapport à la certification.</i>

Profil de certification (PC)	Document de référence pour l'enseignement en FWB définissant le lien entre une option de base groupée ou une formation et un ou des profil(s) de formation élaboré(s) par le Service francophone des métiers et des qualifications (SFMQ) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement.
Profil de formation (PF)	Document élaboré par le SFMQ qui définit les unités d'acquis d'apprentissage associées aux activités clés du métier, qui comprend également un profil d'évaluation et un profil d'équipement, il est élaboré par des représentants des opérateurs : de l'enseignement ordinaire et spécialisé, de l'enseignement de promotion sociale, publics de la formation professionnelle, de l'alternance, de l'insertion socioprofessionnelle et du Consortium de validation des compétences.
Profil métier (PM)	Document élaboré par le SFMQ qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences, il est élaboré par des représentants des Services publics de l'emploi (Forem, Actiris), des représentants des Organisations patronales et des représentants des Organisations syndicales.
Profil d'équipement	Profil qui détermine l'équipement et l'infrastructure suffisant à la mise en œuvre du profil de formation. L'équipement peut être localisé soit dans l'école soit chez un partenaire et, notamment, dans un Centre de compétence, un Centre de référence, un Centre de technologies avancées, une entreprise.
Profil d'évaluation	Profil qui détermine des seuils de maîtrise minimums exigés en vue de la délivrance d'une attestation de compétence ou en vue de servir de référence à l'élaboration des épreuves certificatives.
	Critères
	Indicateurs
Supplément au Certificat Europass (SCE)	Document octroyé suite à une formation technique ou professionnelle, ou à l'obtention d'un titre de compétences du consortium de validation des compétences. Il permet de rendre plus compréhensible le niveau de formation et/ou de qualification entre pays membres de l'Union Européenne. Il contient : le titre obtenu, le niveau de la qualification (en rapport avec le Cadre Francophone des Certifications en abrégé CFC), les acquis d'apprentissage, le système d'enseignement ou d'opérateur de formation concerné.
Semaine projet	Semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours. Ces semaines comprises entre 3 et 5 semaines sont issues du découpage en 25 à 27 semaines du parcours d'apprentissage.

Le cadre francophone des certifications

Descripteurs définissant les niveaux du cadre francophone des certifications (CFC)²

Chacun des huit niveaux est défini par un ensemble de descripteurs indiquant quels sont les acquis de l'éducation et de la formation attendus d'une certification de ce niveau, quel que soit le système de certification.

		Savoirs, aptitudes	Contexte, autonomie et responsabilité
Niveau 1	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 1	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux non référencés à un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser des tâches simples et répétitives dans le cadre de la reproduction de processus simples	Agir sous encadrement direct dans un contexte structuré et défini relevant d'un environnement de travail et/ou d'un domaine d'étude non spécifique
Niveau 2	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 2	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux de base d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches sans devoir choisir les méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus simples et standards.	Agir sous supervision dans des situations connues et définies liées à un domaine de travail ou d'étude spécifique, avec un degré de responsabilité limité à l'exécution des tâches.

² Décret portant assentiment à l'Accord de coopération, conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé « C.F.C », 15 mai 2015

Niveau 3	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 3</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches impliquant de choisir des méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus complexes.</p>	<p>Agir avec un degré d'autonomie et de responsabilité limité aux choix posés et mis en œuvre dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre restreint de facteurs varient.</p>
Niveau 4	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 4</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de rechercher et de sélectionner des informations adéquates en vue de mobiliser et d'intégrer des connaissances / des méthodes / des pratiques dans le cadre de la résolution de problèmes concrets dont les indices sont manifestes et dont les solutions possibles sont en nombre fini et limité.</p>	<p>Agir avec une marge d'initiative restreinte dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre important de facteurs prévisibles sont susceptibles de changer, et avec une responsabilité complète de son travail.</p>

Niveau 5	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 5</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant d'analyser, de compléter d'articuler des informations sur base des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité en vue de les réorganiser et de construire des solutions adaptées dans le cadre de la résolution de problèmes abstraits, dont les indices ne sont pas manifestes et dont les solutions possibles sont multiples.</p>	<p>Agir avec une marge d'initiative étendue dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles, avec une responsabilité complète de son travail.</p>
Niveau 6	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 6</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux approfondis d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner de la compréhension et de l'utilisation critique des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité ainsi que des différentes dimensions et contraintes de la situation en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions pertinentes (ou nouvelles) dans le cadre de la résolution de problèmes ou de situations complexes</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles.</p>

Niveau 7	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 7</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux hautement spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner d'une maîtrise et d'une réflexion critique en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions innovantes dans le cadre du développement de savoirs, de projets (ou de procédures).</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations inédites d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.</p>
Niveau 8	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 8</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux les plus avancés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique ou à l'interface de plusieurs domaines permettant de témoigner d'une expertise reconnue en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue d'étendre et de redéfinir de manière singulière et significative les savoirs (et procédures) existants dans le cadre de la recherche et/ou de l'innovation.</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations les plus avancées, à la pointe d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.</p>