

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

**BOULANGER OU
BOULANGÈRE**

Carnet d'apprentissage

EQ-5005-02 (04-2015)

Novembre 2013

Ce document a été réalisé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation en partenariat avec la Commission des partenaires du marché du travail et Emploi-Québec, à partir de la norme professionnelle du métier de boulanger ou boulangère, et dans le but de préciser les compétences à maîtriser en vue de la qualification professionnelle dans ce métier.



-
- Responsable du projet :** *Laurence Zert*
Directrice générale
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation
- Chargée de projet :** *Nathalie Leneveu*
Coordonnatrice de formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation
- Recherche et rédaction :** *Pierre Cloutier*
Conseiller technique
SEB-FORMATION
- Collaboration :** *Alain Deschamps*
Conseiller
Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle (DDCIS)
Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)
- Monique Deslauriers*
Conseillère
Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle (DDCIS)
Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)

COMITÉ D'ORIENTATION DES TRAVAUX

Laurence Zert

Directrice générale

Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

Nathalie Leneveu

Coordonnatrice de formation

Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

Pierre Cloutier

Conseiller technique

SEB-FORMATION

Alain Deschamps

Conseiller

Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle (DDCIS)

Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)

Monique Deslauriers

Conseillère

Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle (DDCIS)

Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)

Carl Grenier

Responsable des secteurs Alimentation et tourisme et Pêches

Direction des programmes et de la veille sectorielle

Direction générale de la formation professionnelle et technique

Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Dominic Gauvrit

Consultant en boulangerie

Joseph Sabatier

Boulangier-proprétaire

Mamie Clafoutis

Raphaël Thevenoux

Boulangier-proprétaire

Première Moisson Masson

**NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES EXPERTS DE MÉTIER
QUI ONT CONTRIBUÉ À L'ÉLABORATION DU PRÉSENT CARNET D'APPRENTISSAGE.**

Thierry Juvien

Boulangier/pâtissier - Propriétaire
Les Gourmandises d'Hudson
Hudson

Nicolas Ougas

Directeur des achats - Boulangier
Mamie Clafoutis
Montréal

Marcel Zerbone

Chef Boulangier
Pâtisserie de la gare
Montréal

DOSSIER DE L'APPRENTI/APPRENTIE

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE _____

N° de carnet à Emploi-Québec : _____

Notes sur la protection des renseignements personnels

- Les renseignements recueillis dans le présent carnet sont soumis à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.
- Les renseignements sont recueillis afin d'administrer le Programme d'apprentissage en milieu de travail d'Emploi-Québec.
- Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, s'adresser à Emploi-Québec.

Table des matières

PRÉSENTATION	1
CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE	3
DÉFINITION DU MÉTIER	5
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES	7
MODULES OBLIGATOIRES	
Module 1 Confection de pâtes à pain	11
Module 2 Mise en forme de pâtes à pain	19
Module 3 Cuisson de produits de boulangerie	25
Module 4 Contrôle de la fermentation	31
Module 5 Organisation du travail de la boulangerie	35
MODULE COMPLÉMENTAIRE	
Module 6 Confection de produits de viennoiserie	43
ANNEXES	
Annexe 1 – Tableau des risques pour la santé et la sécurité du travail	53
Annexe 2 – Plan individuel d’apprentissage	71
Annexe 3 – Renseignements sur l’employeur	73
Annexe 4 – Outils gratuits en soutien au PAMT	75

Présentation

Ce carnet d'apprentissage comprend les modules d'apprentissage pour le métier de boulanger ou boulangère.

À l'aide de ce document, les apprentis et apprenties pourront acquérir et faire reconnaître la maîtrise de leur métier sous la supervision de personnes qui l'exercent déjà avec compétence. Ainsi, tout au long de l'apprentissage, les compagnons et les compagnes d'apprentissage pourront évaluer l'exécution des tâches du métier par les apprentis et apprenties, et vérifier leurs habiletés par rapport aux compétences visées.

L'engagement à poursuivre les objectifs du Programme d'apprentissage en milieu de travail est confirmé par la signature d'une entente. La réalisation de chaque module n'est pas soumise à une durée déterminée et l'apprentissage de chaque tâche peut être fait dans l'ordre qui convient dans l'entreprise.

Des suggestions quant à la progression dans le métier sont incluses dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

C'est par des signatures au moment jugé opportun que l'on attestera l'acquisition des compétences. La ou le signataire autorisé de l'entreprise devra aussi confirmer l'acquisition des compétences.

Ce carnet comprend aussi le plan individuel d'apprentissage, servant à établir la liste des compétences à acquérir. On trouvera des renseignements plus complets à ce sujet dans le *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*.

≡ IMPORTANT ≡

Il appartient aux apprentis et apprenties de conserver soigneusement le présent carnet, car il est l'unique document où sont consignés les détails de leur apprentissage.

Certificat de qualification professionnelle

Le certificat de qualification professionnelle a pour but d'attester la maîtrise du métier de boulanger ou boulangère et de reconnaître le détenteur ou la détentrice comme une personne qualifiée.

On pourra attester la maîtrise des compétences lorsque l'apprenti ou l'apprentie maîtrisera tous¹ les éléments de compétence de chacun des modules et qu'une évaluation aura été faite, par le compagnon ou la compagne d'apprentissage, sur la base des conditions et critères d'évaluation indiqués.

Emploi-Québec décerne le certificat de qualification à la personne qui maîtrise toutes les compétences obligatoires contenues dans ce carnet d'apprentissage et, sur demande, une ou des attestations de compétence à la personne qui maîtrise une ou plusieurs de ces compétences (y compris la compétence complémentaire).

¹ La maîtrise de la compétence du module complémentaire *Confection de produits de viennoiserie* n'est pas obligatoire.

Définition du métier

Le travail des boulangers et boulangères consiste d'abord à confectionner et à mettre en forme des pâtes à pain, à contrôler la fermentation et à cuire des produits de boulangerie. Les boulangers et boulangères effectuent également l'entretien de base des machines et procèdent au nettoyage et à l'assainissement du matériel et des aires de travail. Les boulangers et boulangères en plein exercice participent de plus à la planification et à l'organisation du travail de la boulangerie. Dans certains milieux de travail, ils ou elles confectionnent aussi des produits de viennoiserie. Dans l'exercice de leurs fonctions de travail, les boulangers et boulangères doivent appliquer les règles de santé et de sécurité de même que les normes d'hygiène et de salubrité.

Les boulangers et les boulangères doivent avoir une bonne connaissance des matières premières et de leurs propriétés ainsi que des produits finis. Il leur faut comprendre les réactions chimiques des matières premières et des ingrédients de même que les propriétés physiques des pâtes. Ils et elles doivent également connaître et appliquer les diverses techniques utilisées à chacune des étapes de la panification tout en contrôlant le processus de fermentation. Les boulangers et les boulangères doivent aussi être en mesure de percevoir au toucher les textures des ingrédients, de la pâte et des produits finis; ils et elles doivent avoir l'acuité visuelle nécessaire pour percevoir les formes et les couleurs et mieux contrôler la fermentation, et savoir reconnaître les odeurs pour notamment contrôler la fermentation et la cuisson des produits.

Pour exercer la profession, il faut avoir une bonne coordination de la vue et des gestes, de même qu'une bonne endurance physique pour effectuer des déplacements, demeurer en position debout ou penchée durant de longues heures et manutentionner des pâtes et des sacs d'ingrédients parfois lourds.

Les habiletés en communication interpersonnelle sont également très importantes pour l'exercice du métier; elles sont utiles avec les personnes en amont ou en aval du poste de travail, avec le superviseur ou la superviseure, avec la clientèle et pour guider les apprentis et apprenties.

Tableau synthèse des compétences

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES						
COMPÉTENCES ESSENTIELLES							
1 Confectionner des pâtes à pain	1.1 Préparer des ferments	1.2 Préparer la confection de la pâte	1.3 Effectuer le frasage de la pâte	1.4 Pétrir la pâte	1.5 Contrôler la fermentation initiale	1.6 Nettoyer les équipements et l'aire de travail	
2 Mettre en forme des pâtes à pain	2.1 Préparer la mise en forme	2.2 Contrôler la détente de la pâte	2.3 Mettre en forme les pâtons	2.4 Nettoyer les équipements et l'aire de travail			
3 Cuire des produits de boulangerie	3.1 Préparer la cuisson	3.2 Effectuer la cuisson	3.3 Effectuer la finition des produits	3.4 Nettoyer les équipements et l'aire de travail			
4 Contrôler la fermentation	4.1 Préparer la fermentation	4.2 Contrôler les conditions de fermentation	4.3 Évaluer le niveau de fermentation				
5 Organiser le travail de la boulangerie	5.1 Préparer le fournil	5.2 Contrôler les stocks	5.3 Planifier une journée de travail	5.4 Résoudre des problèmes de production			
COMPÉTENCE COMPLÉMENTAIRE							
6 Confectionner des produits de viennoiserie	6.1 Planifier le travail	6.2 Confectionner les préparations	6.3 Confectionner la pâte	6.4 Façonner la pâte	6.5 Contrôler la fermentation	6.6 Cuire la pâte	6.7 Effectuer la finition des produits

MODULES OBLIGATOIRES

Module 1

Confection de pâtes à pain

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de confectionner des pâtes à pain.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Le boulanger ou la boulangère qui confectionne des pâtes à pain est reconnu pour ses attitudes et ses comportements professionnels suivants :

Normes, règles et procédures

- ◇ Respecte les normes de qualité et les objectifs de productivité de son milieu de travail.
- ◇ Se soucie des coûts de fabrication.
- ◇ Se soucie des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Se soucie de son hygiène personnelle.

Méthode de travail

- ◇ Respecte les recettes de l'établissement.
- ◇ Planifie et organise son travail.
- ◇ Cherche à anticiper et à prévoir les difficultés et les complications possibles.
- ◇ Fait preuve d'un sens des responsabilités.
- ◇ Cherche à optimiser son efficacité.
- ◇ A à cœur de réaliser un travail précis et minutieux.

Communication et collaboration

- ◇ Coopère et se concerte avec les autres membres de l'équipe, s'il y a lieu.

Compétence : Être capable de confectionner des pâtes à pain

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>1.1 Préparer les ferments</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Inspection et évaluation appropriées de la qualité et de la fraîcheur des ingrédients. ◇ Pesage précis des ingrédients. ◇ Justesse de la préparation en fonction de la recette. ◇ Hydratation appropriée de la préparation. ◇ Évaluation juste de la qualité des levains. ◇ Justesse des moyens pour rafraîchir les levains. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Préparer les ferments ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>1.2 Préparer la confection de la pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Interprétation juste de la recette. ◇ Sélection appropriée du type de ferment et des ingrédients selon le produit à confectionner. ◇ Inspection et évaluation appropriées de la qualité et de la fraîcheur des ingrédients. ◇ Mesure précise des températures. ◇ Préparation appropriée des ingrédients. ◇ Calcul précis de la température de l'eau de coulage. ◇ Détermination juste de l'ordre d'introduction des matières premières dans le pétrin. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Préparer la confection de la pâte »</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>

Compétence : Être capable de confectionner des pâtes à pain

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>1.3 Effectuer le frasage de la pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Détermination juste du temps de frasage. ◇ Introduction appropriée des matières premières dans le pétrin. ◇ Utilisation appropriée du pétrin. ◇ Évaluation juste de la consistance et du taux d'hydratation de la pâte. ◇ Ajout approprié d'eau et de farine en fonction de la consistance. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Effectuer le frasage de la pâte ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>1.4 Pétrir la pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Utilisation appropriée du pétrin. ◇ Incorporation appropriée des autres ingrédients. ◇ Contrôle constant de la vitesse du pétrin, de la température et de la durée du pétrissage. ◇ Évaluation juste de la qualité du pétrissage effectué. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Pétrir la pâte ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>

Compétence : Être capable de confectionner des pâtes à pain

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>1.5 Contrôler la fermentation initiale</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Détermination juste de la durée du pointage en fonction : <ul style="list-style-type: none"> - du type de pâte, - du type de pétrissage, - de la recette, - des conditions environnementales. ◇ Application de la technique de rabat de la pâte. 	 _____ _____ _____ _____ _____	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Contrôler la fermentation initiale ».</p>	<i>Date</i> _____	_____
<p>1.6 Nettoyer les équipements et l'aire de travail.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Nettoyage minutieux : <ul style="list-style-type: none"> - des balances, - des pétrins, - des surfaces de travail, - du plancher, - des outils et des accessoires. 	 _____ _____ _____ _____ _____	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Nettoyer les équipements et l'aire de travail ».</p>	<i>Date</i> _____	_____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTISSAGE DE LA COMPÉTENCE « ÊTRE CAPABLE DE CONFECTIONNER DES PÂTES À PAIN » A ÉTÉ RÉALISÉ AVEC :

1. LES APPAREILS, USTENSILES ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Pétrin à axe oblique | <input type="checkbox"/> Balance à plateau |
| <input type="checkbox"/> Pétrin à spirale | <input type="checkbox"/> Balance électronique |
| <input type="checkbox"/> Pétrin « artofex » (à bras plongeant) | <input type="checkbox"/> Bacs de plastique |
| <input type="checkbox"/> Batteur-mélangeur à mouvement planétaire | <input type="checkbox"/> Thermomètre |
| <input type="checkbox"/> Refroidisseur d'eau | <input type="checkbox"/> pH-mètre |
| <input type="checkbox"/> Mitigeur | <input type="checkbox"/> Chaudières |

2. LES MÉTHODES DE FERMENTATION SUIVANTES :

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Directe | <input type="checkbox"/> Différée |
|----------------------------------|-----------------------------------|

3. LES TYPES DE FERMENT SUIVANTS :

- | | |
|---|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Levain | <input type="checkbox"/> Levure |
| <input type="checkbox"/> Pâte fermentée | <input type="checkbox"/> Poolish |

AUTRES : _____

4. LES TYPES DE FARINES SUIVANTES :

Non biologiques

Type de farine	Taux d'hydratation*
<input type="checkbox"/> Blé (blanche)	_____
<input type="checkbox"/> Blé entier (complète)	_____
<input type="checkbox"/> Seigle	_____

AUTRES : _____

* Veuillez indiquer le niveau d'hydratation maximal.

Biologiques

Type de farine	Taux d'hydratation*
<input type="checkbox"/> Blé (blanche)	_____
<input type="checkbox"/> Blé entier (complète)	_____
<input type="checkbox"/> Seigle	_____
<input type="checkbox"/> Épeautre	_____
<input type="checkbox"/> Kamut	_____
<input type="checkbox"/> Sarrasin	_____
AUTRES : _____	

* Veuillez indiquer le niveau d'hydratation maximal.

5. LES INGRÉDIENTS SUIVANTS :

<input type="checkbox"/> Noix	<input type="checkbox"/> Matière grasse
<input type="checkbox"/> Olives	<input type="checkbox"/> Œufs
<input type="checkbox"/> Épices	<input type="checkbox"/> Lait
<input type="checkbox"/> Fromages	<input type="checkbox"/> Raisins
AUTRES : _____	

6. AUX SAISONS SUIVANTES :

<input type="checkbox"/> Atmosphère contrôlée	<input type="checkbox"/> Automne
<input type="checkbox"/> Printemps	<input type="checkbox"/> Hiver
<input type="checkbox"/> Été	
AUTRES : _____	

Confirmation de la maîtrise de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ À partir :
 - de règles de sécurité,
 - de règles d'hygiène et de salubrité,
 - d'une feuille de production,
 - de recettes.
- ◇ À l'aide :
 - de différents types de farines et d'ingrédients,
 - de diverses méthodes de fermentation,
 - des équipements, des outils et des instruments nécessaires.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application stricte des règles de santé et de sécurité.
- ◇ Application stricte des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Respect des recettes.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Application juste des techniques de pétrissage.

Nous, soussignés, confirmons que l'ensemble des éléments de compétence du module 1 ont été acquis par l'apprenti ou l'apprentie, et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence :

« Être capable de confectionner des pâtes à pain »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

Signature du compagnon ou de la compagne d'apprentissage

Signature de l'employeur

Date

Module 2

Mise en forme de pâtes à pain

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de mettre en forme des pâtes à pain.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Le boulanger ou la boulangère qui met en forme des pâtes à pain est reconnu pour ses attitudes et ses comportements professionnels suivants :

Normes, règles et procédures

- ◇ Respecte les normes de qualité et les objectifs de productivité de son milieu de travail.
- ◇ Se soucie des coûts de fabrication.
- ◇ Se soucie des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Se soucie de son hygiène personnelle.

Méthode de travail

- ◇ Planifie et organise son travail.
- ◇ Cherche à anticiper et à prévoir les difficultés et les complications possibles.
- ◇ Fait preuve d'un sens des responsabilités.
- ◇ Cherche à optimiser son efficacité.
- ◇ A à cœur de réaliser un travail précis et minutieux.

Communication et collaboration

- ◇ Coopère et se concerte avec les autres membres de l'équipe, s'il y a lieu.

Compétence : Être capable de mettre en forme des pâtes à pain

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>2.1 Préparer la mise en forme</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Évaluation juste de la fermentation de la pâte. ◇ Détermination juste de la nécessité ou non de bouler la pâte. ◇ Division et pesée précises de la pâte. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Préparer la mise en forme ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>2.2 Contrôler la détente de la pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Disposition appropriée des pâtons dans le matériel de détente. ◇ Contrôle précis du temps de détente. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Contrôler la détente de la pâte ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Compétence : Être capable de mettre en forme des pâtes à pain

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>2.3 Mettre en forme les pâtons</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation appropriée des moules, des plaques ou des couches. ◇ Façonnage approprié de la pâte selon le produit à confectionner. ◇ Application juste des techniques de façonnage à la main et, s'il y a lieu, à la machine. ◇ Dépôt approprié des pâtons dans les différents supports de pousse. ◇ Décoration des pâtons conformément aux exigences de l'entreprise. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Mettre en forme les pâtons ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>2.4 Nettoyer les équipements et l'aire de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Nettoyage minutieux : <ul style="list-style-type: none"> - du matériel de repos, - des équipements de façonnage, - des surfaces de travail, - des planchers, - des outils et des accessoires. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Nettoyer les équipements et l'aire de travail ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTISSAGE DE LA COMPÉTENCE « ÊTRE CAPABLE DE METTRE EN FORME DES PÂTES À PAIN »
A ÉTÉ RÉALISÉ AVEC :

1. LES APPAREILS, USTENSILES ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Balance à plateau | <input type="checkbox"/> Peseuse-diviseuse volumétrique |
| <input type="checkbox"/> Balance électrique | <input type="checkbox"/> Façonneuse horizontale |
| <input type="checkbox"/> Moule | <input type="checkbox"/> Façonneuse verticale |
| <input type="checkbox"/> Plaque | <input type="checkbox"/> Façonneuse oblique |
| <input type="checkbox"/> Bacs en plastique | <input type="checkbox"/> Balancelle |
| <input type="checkbox"/> Bouleuse | <input type="checkbox"/> Thermomètre |
| <input type="checkbox"/> Coupe-pâte | <input type="checkbox"/> Couche |
| <input type="checkbox"/> Diviseuse | <input type="checkbox"/> Repose-pâton |
| <input type="checkbox"/> Diviseuse hydraulique | <input type="checkbox"/> Parisiens |
| <input type="checkbox"/> Diviseuse-bouleuse | <input type="checkbox"/> Gouttières (filets) |

AUTRES : _____

2. LES TYPES DE PAINS SUIVANTS :

Pains longs (forme allongée)

- Baguette
- Pain français (Parisien)
- Ficelle
- Épi
- Tresses
- Pain à sous-marin

AUTRES : _____

Boules (forme ronde et ovale)

- Boules
- Miches
- Belge
- Fesses
- Bâtard
- Chinois

AUTRES : _____

**Petits pains
rectangulaire)**

- Rolls
- Kaiser
- Ciabatta

AUTRES : _____

Pains carrés (forme

- Carré (Jack)
- Pain de mie
- Pain brioché

AUTRES : _____

3. LES TYPES DE PAINS DE DÉCOR OU DÉCORÉS SUIVANTS :

- Grappe de raisin
- Feuille de vigne
- Fleur montée
- Épis de maïs
- Feuille de maïs
- Tortue
- Ruban à pâte décor
- Épis de blé
- Parchemins
- Roses
- Corbeilles
- Paniers

AUTRES : _____

Confirmation de la maîtrise de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ À partir :
 - de règles de sécurité,
 - de règles d'hygiène et de salubrité,
 - d'une feuille de production,
 - de recettes.
- ◇ À l'aide :
 - de différents types de pâtes,
 - de diverses méthodes de fermentation,
 - des différentes techniques de boulage et de façonnage,
 - des équipements, des outils et des instruments nécessaires.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application stricte des règles de santé et de sécurité.
- ◇ Application stricte des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Respect des recettes.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Application juste des techniques de boulage, de façonnage et de scarification des pains selon les normes de l'entreprise.

Nous, soussignés, confirmons que l'ensemble des éléments de compétence du module 2 ont été acquis par l'apprenti ou l'apprentie, et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence :

« Être capable de mettre en forme des pâtes à pain »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie _____

Signature du compagnon ou de la compagne d'apprentissage _____

Signature de l'employeur _____

Date _____

Module 3

Cuisson des produits de boulangerie

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de cuire des produits de boulangerie.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Le boulanger ou la boulangère qui cuit des produits de boulangerie est reconnu pour ses attitudes et ses comportements professionnels suivants :

Normes, règles et procédures

- ◇ Respecte les normes de qualité et les objectifs de productivité de son milieu de travail.
- ◇ Se soucie des coûts de fabrication.
- ◇ Se soucie des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Se soucie de son hygiène personnelle.

Méthode de travail

- ◇ Planifie et organise son travail.
- ◇ Cherche à optimiser son efficacité.
- ◇ A à cœur de réaliser un travail précis et minutieux.

Communication et collaboration

- ◇ Coopère et se concerte avec les autres membres de l'équipe, s'il y a lieu.

Compétence : Être capable de cuire des produits de boulangerie

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>3.1 Préparer la cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification et ajustement précis de la température du four. ◇ Contrôle approprié de l'apprêt. ◇ Détermination juste du moment d'enfournement. ◇ Préparation appropriée des produits (scarification, dorure, etc.). 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Préparer la cuisson ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>3.2 Effectuer la cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Application juste des techniques d'enfournement. ◇ Contrôle approprié de la température. ◇ Contrôle approprié de la vapeur en fonction du type de produit. ◇ Contrôle approprié du temps de cuisson. ◇ Défournement approprié des produits en fonction du temps de cuisson, de l'aspect des produits et du matériel utilisé. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Effectuer la cuisson ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>

Compétence : Être capable de cuire des produits de boulangerie

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>3.3 Effectuer la finition des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Contrôle approprié du ressuage. ◇ Évaluation juste de la qualité des produits. ◇ Repérage complet des défauts des produits. ◇ Application juste des techniques de finition. ◇ Manipulation sécuritaire des produits transformés. ◇ Entreposage ou étalage approprié des produits. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Effectuer la finition des produits ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>3.4 Nettoyer les équipements et l'aire de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Nettoyage minutieux : <ul style="list-style-type: none"> - des équipements de cuisson, - des moules, des plaques et des couches, - des surfaces de travail, - du plancher. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Nettoyer les équipements et l'aire de travail ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTISSAGE DE LA COMPÉTENCE « ÊTRE CAPABLE DE CUIRE DES PRODUITS DE BOULANGERIE » A ÉTÉ RÉALISÉ AVEC :

1. LES FOURS SUIVANTS :

Type de four

- Four à sole fixe
- Four à sole rotative
- Four à sole superposée
- Four à tunnel
- Four électrique
- Four à recyclage d'air ou cyclotherme
- Four ventille (four d'appoint / second four)
- Four à convection

Type d'énergie

- au bois
- au gaz / mazout
- électrique
- au bois
- au gaz / mazout
- électrique
- au bois
- au gaz / mazout
- électrique

Superficie de cuisson

- 1 m² – 4 m²
- 5 m² – 9 m²
- 10 m² – 14 m²
- 15 m² – 19 m²
- 20 m² et plus

2. LES AUTRES APPAREILS ET USTENSILES SUIVANTS

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tapis enfourneur | <input type="checkbox"/> Plaque |
| <input type="checkbox"/> Pelle | <input type="checkbox"/> Couche |
| <input type="checkbox"/> Lame | <input type="checkbox"/> Panier / Banneton |
| <input type="checkbox"/> Pochoir | <input type="checkbox"/> Gants |
| <input type="checkbox"/> Moule | <input type="checkbox"/> Gouttières (filets) |
| <input type="checkbox"/> Paline/Pelon | |

AUTRES : _____

Confirmation de la maîtrise de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ À partir :
 - de règles de sécurité,
 - de règles d'hygiène et de salubrité,
 - d'une feuille de production,
 - de recettes.
- ◇ À l'aide :
 - de différents types de produits de boulangerie,
 - des fours, des appareils et des ustensiles nécessaires.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application stricte des règles de santé et de sécurité.
- ◇ Application stricte des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Respect des recettes.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.
- ◇ Application juste des techniques d'enfournement, de cuisson, de finition et de défournement des produits selon les normes de l'entreprise.

Nous, soussignés, confirmons que l'ensemble des éléments de compétence du module 3 ont été acquis par l'apprenti ou l'apprentie, et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence :

« Être capable de cuire des produits de boulangerie »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

Signature du compagnon ou de la compagne d'apprentissage

Signature de l'employeur

Date

Module 4

Contrôle de la fermentation

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de contrôler la fermentation.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Le boulanger ou la boulangère qui contrôle la fermentation est reconnu pour ses attitudes et ses comportements professionnels suivants :

Normes, règles et procédures

- ◇ Se soucie des coûts de fabrication.
- ◇ Se soucie des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Se soucie de son hygiène personnelle.

Méthode de travail

- ◇ Planifie et organise son travail.
- ◇ Cherche à optimiser son efficacité.
- ◇ A à cœur de réaliser un travail précis et minutieux.

Communication et collaboration

- ◇ Coopère et se concerte avec les autres membres de l'équipe, s'il y a lieu.

Compétence : Être capable de contrôler la fermentation

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>4.1 Préparer la fermentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation appropriée des équipements, des outils et des instruments nécessaires en fonction des méthodes de fermentation. ◇ Dépose appropriée des produits en milieu de fermentation. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Préparer la fermentation ».</p>	<p>Date</p> <p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>4.2 Contrôler les conditions de fermentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Contrôle juste des conditions de fermentation lors : <ul style="list-style-type: none"> - du pointage, - de la détente, - de l'apprêt. ◇ Suivi approprié des produits en milieu de fermentation. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Contrôler les conditions de fermentation ».</p>	<p>Date</p> <p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>4.3 Évaluer le niveau de fermentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification de la fermentation conformément au protocole établi. ◇ Détermination précise du moment d'enfournement. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Évaluer le niveau de fermentation ».</p>	<p>Date</p> <p>_____</p>	<p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTISSAGE DE LA COMPÉTENCE « ÊTRE CAPABLE DE CONTRÔLER LA FERMENTATION » A ÉTÉ RÉALISÉ AVEC :

1. LES APPAREILS, USTENSILES ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Étuve | <input type="checkbox"/> Surgélateur |
| <input type="checkbox"/> Chambre de pousse contrôlée | <input type="checkbox"/> Réfrigérateur |
| <input type="checkbox"/> Parisien | <input type="checkbox"/> Thermomètre |
| <input type="checkbox"/> Congélateur | <input type="checkbox"/> Repose-pâton |

AUTRES : _____

Confirmation de la maîtrise de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ À partir :
 - de règles de sécurité,
 - de règles d'hygiène et de salubrité,
 - d'une feuille de production,
 - de recettes,
 - d'un protocole de contrôle établi par l'entreprise.
- ◇ À l'aide :
 - de diverses méthodes de fermentation,
 - des équipements, des outils et des instruments nécessaires.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application stricte des règles de santé et de sécurité.
- ◇ Application stricte des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Respect des recettes.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect du protocole de contrôle de l'entreprise.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.
- ◇ Maîtrise des diverses méthodes de fermentation.

Nous, soussignés, confirmons que l'ensemble des éléments de compétence du module 4 ont été acquis par l'apprenti ou l'apprentie, et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence :

« Être capable de contrôler la fermentation »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

Signature du compagnon ou de la compagne d'apprentissage

Signature de l'employeur

Date

Module 5

Organisation du travail de la boulangerie

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable d'organiser le travail de la boulangerie.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Le boulanger ou la boulangère qui organise le travail de la boulangerie est reconnu pour ses attitudes et ses comportements professionnels suivants :

Normes, règles et procédures

- ◇ Se soucie des coûts de fabrication.
- ◇ Se soucie des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que des normes d'hygiène et de salubrité.

Méthode de travail

- ◇ Planifie et organise son travail.
- ◇ Fait preuve d'un sens des responsabilités.
- ◇ Cherche à optimiser son efficacité.

Communication et collaboration

- ◇ Coopère et se consulte avec les autres membres de l'équipe, s'il y a lieu.

Compétence : Être capable d'organiser le travail de la boulangerie

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>5.1 Préparer le fournil</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification complète des outils et des équipements. ◇ Réglage précis des paramètres des équipements. ◇ Application correcte des procédures de démarrage et d'arrêt des équipements. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Préparer le fournil ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>5.2 Contrôler les stocks</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Inventaire quotidien minutieux des matières premières et des ingrédients. ◇ Évaluation correcte de la fraîcheur des marchandises. ◇ Préparation appropriée du bon de commande. ◇ Vérification complète de la qualité et de la quantité des marchandises reçues selon le bon de commande et la facture. ◇ Rotation appropriée des stocks en tenant compte des dates de péremption. ◇ Rangement approprié des marchandises. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Contrôler les stocks ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>

Compétence : Être capable d'organiser le travail de la boulangerie

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>5.3 Planifier une journée de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Évaluation juste des quantités de produits à confectionner, des invendus de la veille, des matières premières et des ingrédients nécessaires. ◇ Établissement réaliste de la feuille de production et du programme d'entretien préventif. ◇ Organisation cohérente des opérations à effectuer et des postes de travail. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Planifier une journée de travail ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>5.4 Résoudre des problèmes de production</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Suivi attentif de la production. ◇ Repérage juste des problèmes. ◇ Pertinence des correctifs suggérés en fonction des problèmes. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Résoudre des problèmes de production ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTISSAGE DE LA COMPÉTENCE « ÊTRE CAPABLE D'ORGANISER LE TRAVAIL DE LA BOULANGERIE » A ÉTÉ RÉALISÉ AVEC :

1. LE MATÉRIEL ET LES LOGICIELS SUIVANTS :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bon de commande | <input type="checkbox"/> Logiciel de calcul du coût de revient |
| <input type="checkbox"/> Calculatrice | <input type="checkbox"/> Logiciel de gestion des stocks |
| <input type="checkbox"/> Logiciel de calcul des quantités | |

AUTRES : _____

Confirmation de la maîtrise de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ À partir :
 - de règles de sécurité,
 - de règles d'hygiène et de salubrité,
 - de listes de fournisseurs et de prix.
- ◇ À l'aide :
 - de recettes,
 - de divers types de produits et de matières premières,
 - de factures, de formulaires et de bons de commande,
 - de feuilles de production.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application stricte des règles de santé et de sécurité.
- ◇ Application stricte des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Respect des recettes.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de l'entreprise.
- ◇ Rotation efficace des stocks.
- ◇ Rangement approprié des matières premières.
- ◇ Vérification complète et précise des outils et des équipements.
- ◇ Utilisation des agents nettoyants appropriés.
- ◇ Retranscription efficace des données dans le registre de production.

Nous, soussignés, confirmons que l'ensemble des éléments de compétence du module 5 ont été acquis par l'apprenti ou l'apprentie, et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence :

« Être capable d'organiser le travail de la boulangerie »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie

Signature du compagnon ou de la compagne d'apprentissage

Signature de l'employeur

Date

MODULE COMPLÉMENTAIRE

Module 6

Confection de produits de viennoiserie

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de confectionner des produits de viennoiserie.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Le boulanger ou la boulangère qui confectionne des produits de viennoiserie est reconnu pour ses attitudes et ses comportements professionnels suivants :

Normes, règles et procédures

- ◇ Respecte les normes de qualité et les objectifs de productivité de son milieu de travail.
- ◇ Se soucie des coûts de fabrication.
- ◇ Se soucie des règles de santé et de sécurité du travail, ainsi que des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Se soucie de son hygiène personnelle.

Méthode de travail

- ◇ Respecte les recettes de l'établissement.
- ◇ Planifie et organise son travail.
- ◇ Cherche à anticiper et à prévoir les difficultés et les complications possibles.
- ◇ Fait preuve d'un sens des responsabilités.
- ◇ Cherche à optimiser son efficacité.
- ◇ A à cœur de réaliser un travail précis et minutieux.

Communication et collaboration

- ◇ Coopère et se consulte avec les autres membres de l'équipe, s'il y a lieu.

Compétence : Être capable de confectionner des produits de viennoiserie

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>6.1 Planifier le travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Interprétation juste des directives. ◇ Vérification complète des matières premières. ◇ Préparation appropriée des outils et des équipements. ◇ Détermination juste : <ul style="list-style-type: none"> - de l'ordre du pétrissage, - de l'ordre du façonnage, - de la séquence de cuisson. ◇ Mise à jour appropriée du registre de production. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Planifier le travail ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>6.2 Confectionner les préparations</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Interprétation juste des recettes. ◇ Choix et préparation appropriés des ingrédients. ◇ Mise en réserve appropriée des préparations. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Confectionner les préparations ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>

Compétence : Être capable de confectionner des produits de viennoiserie

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>6.3 Confectionner la pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Interprétation juste des recettes. ◇ Choix, pesée et mélange appropriés des ingrédients. ◇ Évaluation juste de la consistance et de la qualité de la pâte. ◇ Exécution appropriée des opérations de confection. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Confectionner la pâte ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>6.4 Façonner la pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Division et pesée précises de la pâte. ◇ Introduction juste des ingrédients en tenant compte de la consistance de la pâte. ◇ Application juste des techniques de tourage. ◇ Application juste des techniques de façonnage selon le produit à confectionner. ◇ Dépôt approprié des pâtons dans les différents supports. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Façonner la pâte ».</p>	<p><i>Date</i></p> <p>_____</p>	<p>_____</p>

Compétence : Être capable de confectionner des produits de viennoiserie

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>6.5 Contrôler la fermentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation appropriée des équipements en fonction des méthodes de fermentation. ◇ Dépose appropriée des produits en milieu de fermentation. ◇ Contrôle juste des conditions de fermentation. ◇ Évaluation juste du niveau de fermentation. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Contrôler la fermentation ».</p>	<p>Date</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>6.6 Cuire la pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification et ajustement précis de la température du four. ◇ Dorure et garnissage appropriés selon le produit. ◇ Application juste des techniques d'enfournement. ◇ Contrôle approprié du temps de cuisson. ◇ Défournement approprié des produits. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Cuire la pâte ».</p>	<p>Date</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>6.7 Effectuer la finition des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Évaluation juste de la qualité des produits. ◇ Repérage complet des défauts des produits. ◇ Application juste des techniques de finition. ◇ Entreposage ou étalage approprié des produits. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	
<p>Nous attestons de la maîtrise de chacun des sous-éléments « Effectuer la finition des produits ».</p>	<p>Date</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

L'APPRENTISSAGE DE LA COMPÉTENCE « CONFECTION DE PRODUITS DE VIENNOISERIE » A ÉTÉ RÉALISÉ AVEC :

1. LES APPAREILS, USTENSILES ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Four au bois | <input type="checkbox"/> Poêlons |
| <input type="checkbox"/> Four au gaz | <input type="checkbox"/> Casseroles |
| <input type="checkbox"/> Four électrique | <input type="checkbox"/> Couteaux |
| <input type="checkbox"/> Pétrin à axe oblique | <input type="checkbox"/> Autres ustensiles |
| <input type="checkbox"/> Pétrin à spirale | <input type="checkbox"/> Balance manuelle |
| <input type="checkbox"/> Batteur-mélangeur à mouvement planétaire | <input type="checkbox"/> Balance électronique |
| <input type="checkbox"/> Diviseuse | <input type="checkbox"/> Refroidisseur d'eau |
| <input type="checkbox"/> Diviseuse hydraulique | <input type="checkbox"/> Mitigeur |
| <input type="checkbox"/> Bouleuse | <input type="checkbox"/> Chaudières |
| <input type="checkbox"/> Laminoir | <input type="checkbox"/> pH-mètre |
| <input type="checkbox"/> Balancelle | <input type="checkbox"/> Repose-pâton |
| <input type="checkbox"/> Étuve | <input type="checkbox"/> Façonneuse |
| <input type="checkbox"/> Chambre de pousse contrôlée | <input type="checkbox"/> Peseuse-diviseuse volumétrique |
| <input type="checkbox"/> Moule | <input type="checkbox"/> Bacs en plastique |
| <input type="checkbox"/> Sac | <input type="checkbox"/> Four à convection |
| <input type="checkbox"/> Plaque | <input type="checkbox"/> Pelle |
| <input type="checkbox"/> Gants | <input type="checkbox"/> Lame |
| <input type="checkbox"/> Réfrigérateur | <input type="checkbox"/> Pochoir |
| <input type="checkbox"/> Congélateur | <input type="checkbox"/> Parisien |
| <input type="checkbox"/> Thermomètre | <input type="checkbox"/> Coupe-pâte |
| <input type="checkbox"/> Poêles | |

AUTRES : _____

2. LES PRÉPARATIONS SUIVANTES :

- Glaçages
- Dorures
- Garniture
- Chocolat

AUTRES : _____

3. LES TYPES DE PÂTES SUIVANTS :

- Pâte levée-feuilletée
- Pâte feuilletée
- Pâte briochée

4. L'APPRENTI OU L'APPRENTIE A CONFECTIONNÉ LES PRODUITS SUIVANTS :

- Croissants
- Danoises
- Pains au chocolat
- Abricotines
- Brioches

AUTRES : _____

Confirmation de la maîtrise de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ À partir :
 - de règles de sécurité,
 - de règles d'hygiène et de salubrité,
 - d'une feuille de production,
 - de recettes.
- ◇ À l'aide :
 - de divers types de préparations et de pâtes,
 - de diverses méthodes de fermentation, de tourage et de façonnage,
 - des équipements, des outils et des instruments nécessaires.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application stricte des règles de santé et de sécurité.
- ◇ Application stricte des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Respect des recettes.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.
- ◇ Maîtrise des techniques de pétrissage.
- ◇ Maîtrise technique de tourage.
- ◇ Façonnage des produits selon les normes de l'entreprise.
- ◇ Maîtrise des méthodes de fermentation.

Nous, soussignés, confirmons que l'ensemble des éléments de compétence du module 6 ont été acquis par l'apprenti ou l'apprentie, et, par conséquent, nous confirmons sa maîtrise de la compétence :

« Être capable de confectionner des produits de viennoiserie »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie _____

Signature du compagnon ou de la compagne d'apprentissage _____

Signature de l'employeur _____

Date _____

Annexes

ANNEXE 1 — TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL (issu de l'analyse de profession)

Tableau 1 Problématiques reliées à la santé et la sécurité du travail de la profession de boulanger ou boulangère

N ^o	SOURCES DE RISQUES	EFFETS SUR LA SANTÉ ET SÉCURITÉ	MOYENS DE PRÉVENTION
1	<p>Outils tranchants</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation et nettoyage des outils tranchants <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lames des couteaux ▪ Tranchants des outils ▪ Chute de couteaux ▪ Utilisation des couteaux à mauvais escient (ex. : comme tournevis) 	<ul style="list-style-type: none"> • Coupure • Contusion • Lésions aux mains ou aux pieds • Trouble musculo-squelettique 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maniement sécuritaire des couteaux et autres outils tranchants ▪ Utilisation d'un contenant particulier pour le lavage et le rangement des couteaux ▪ Aiguisage et affilage réguliers des couteaux et des tranchants ▪ Formation et information sur les règles de maniement sécuritaire du scarificateur et des couteaux • Port de chaussures fermées
2	<p>Machines et outils mécaniques</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation, entretien des machines, des équipements mécaniques rotatifs, en mouvement, pouvant être en mouvement ou sous pression, tels que: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Batteur-mélangeur ▪ Bouleuse ▪ Diviseuse hydraulique ▪ Façonneuse ▪ Laminoir ▪ Pétrin ▪ Utilisation inadéquate d'un outil manuel avec un équipement en marche ▪ Risque de se faire frapper, happer, coincer, écraser 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contusion ▪ Coupure ▪ Écrasement ▪ Amputation ▪ Fracture 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formation et information sur l'utilisation et l'entretien sécuritaires des machines et équipements ▪ Disponibilité et lecture des manuels d'utilisation et d'entretien des équipements et des machines ▪ Présence de grilles de protection adéquates (avec des mailles de la bonne taille) sur le pétrin, sur le mélangeur ▪ Présence de contacteurs sur les grilles de protection afin de couper le courant si la grille est enlevée ▪ Débranchement ou cadenassage de l'appareil lors de l'entretien ▪ Existence et connaissance de la procédure de cadenassage ou de débranchement ▪ Cheveux courts ou attachés en chignon ▪ Port de vêtements ajustés sur le corps, sans pans qui dépassent ▪ Tablier bien placé, sans pan qui dépasse, avec cordon faible • Absence de bijoux, de montre
3	<p>Objets chauds ou froids - Incendie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contact avec : <ul style="list-style-type: none"> ▪ des surfaces chaudes, des outils chauds ▪ des produits chauds ▪ des vapeurs, des liquides chauds ▪ Incendie ▪ Contact avec : <ul style="list-style-type: none"> ▪ des surfaces froides, des produits congelés 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Brûlure ▪ Irritations cutanées • Brûlure, asphyxie et autres effets sur la santé découlant d'un incendie • Engelures 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Méthode de travail appropriée ▪ Outils et équipements dotés de poignées appropriées ▪ Connaissance du milieu de travail et des équipements chauds ▪ Propreté du sol pour éviter chutes et glissades ▪ Port de vêtements ininflammables (en coton) ▪ Port de gants

N°	SOURCES DE RISQUES	EFFETS SUR LA SANTÉ ET SÉCURITÉ	MOYENS DE PRÉVENTION
4	Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhalation de poussières : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Farines ▪ Épices ▪ Additifs de conservation ▪ Présence de fumées : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Four à bois ▪ Fumées de cuisson ▪ Aliments trop cuits ▪ Contact avec la peau ou les muqueuses de produits alimentaires en forte concentration : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Épices et herbes ▪ Levures ▪ Colorants alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réactions allergènes (allergies aux produits aromatiques) ▪ Développement d'antigène contre les protéines à poids moléculaire élevé ▪ Allergies cutanées et maladie de peau ▪ Emphysème ▪ Problèmes respiratoires : irritation, asthme et autres problèmes respiratoires 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification des allergies avant d'entrer dans la profession ▪ Choix d'un autre métier pour les personnes qui ont des réactions allergiques trop fortes ▪ Respects des valeurs contenues dans le Règlement sur la santé et la sécurité du travail (RSST) : Poussières non classifiées autrement : 10 mg/m³ ▪ Captation à la source : hotte d'évacuation ▪ Méthode de travail ne créant pas trop de poussières ▪ Port du masque lors de certaines manipulations de farine ou de produits irritants ▪ Port de gant
5	Produits nettoyants <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contact avec la peau de produits nettoyants et désinfectants ▪ Éclaboussure dans les yeux 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dermatitis ▪ Allergies cutanées 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Connaissance et respect du SIMDUT - Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail ▪ Disponibilité et utilisation des fiches signalétiques des produits chimiques utilisés au travail ▪ Connaissance de l'information apparaissant sur les étiquettes des produits de nettoyage et de désinfection ▪ Port de lunettes ▪ Port de gants ▪ Disponibilité de douches d'urgence et de douches oculaires sur les lieux
6	Gaz carbonique <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dégagement de CO₂ (gaz carbonique) en chambre de pousse contrôlée 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maux de tête ▪ Étourdissement 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilation ▪ Aération de la chambre de pousse avant d'y pénétrer
7	Postures contraignantes <ul style="list-style-type: none"> ▪ Travail debout prolongé ▪ Travail penché ou en torsion pour faire le pain ▪ Aménagement et éclairage exigeant de se contorsionner pour voir ce qu'on fait (dans les fours, les réfrigérateurs, les congélateurs, durant le nettoyage, etc.) ▪ Appareils difficiles d'accès pour l'utilisation et pour l'entretien 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fatigue ▪ Troubles musculo-squelettiques ▪ Mal de dos (surtout région lombaire) ▪ Varices ▪ Mal au haut du dos et aux épaules 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aménagement adéquat en fonction du travail à faire, des dimensions anthropométriques, des outils et des équipements ▪ Tapis anti-fatigue ▪ Adoption de postures confortables ▪ Variation dans les postures ▪ Petit banc pour y déposer un pied, par moment, pour varier la posture debout prolongée et reposer la région lombaire ▪ Périodes de repos régulières

N°	SOURCES DE RISQUES	EFFETS SUR LA SANTÉ ET SÉCURITÉ	MOYENS DE PRÉVENTION
	Postures contraignantes (suite) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Travail à bout de bras pour enfourner le pain ▪ Travail penché, en torsion ou accroupi pour le nettoyage 		
8	Manutention et efforts excessifs <ul style="list-style-type: none"> ▪ Transport et versement de sacs de farine et autres produits alimentaires ▪ Manutention des bacs de pâtes ▪ Enfournement et défournement du pain ▪ Appareils difficiles d'accès pour le versement 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fatigue ▪ Problèmes au dos ▪ TMS (surtout aux membres supérieurs) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Moyens mécaniques pour le transport des sacs de farine de plus de 15 kg². ▪ Tapis mécanique à enfourner ▪ Chariots de transport du pain ▪ Bacs de pâtes de 15 kg ou moins ▪ Demande aux fournisseurs de sacs de plus petits poids, de contenants avec poignées ▪ Formation sur les moyens de manutention les plus appropriés
9	Efforts répétitifs des membres supérieurs et du tronc <ul style="list-style-type: none"> ▪ Au pétrissage et à l'extraction de la pâte ▪ Lors du façonnage de la pâte ▪ Lors de la scarification du pain 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fatigue ▪ Troubles musculo-squelettiques aux membres supérieurs (tendinite, épicondylite, bursite et autres lésions en « ite ») ▪ Mal de dos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aménagement approprié des postes et des équipements ▪ Adoption de postures appropriées à l'effort ▪
10	Travail de nuit ou par quart de travail <ul style="list-style-type: none"> ▪ Travail seul ▪ Augmentation des risques d'accidents par la fatigue et le dérèglement des rythmes biologiques 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fatigue chronique ▪ Troubles du sommeil ▪ Dérèglement de diverses fonctions : digestion, élimination, activité hormonale... ▪ Blessures consécutives à un accident ▪ Difficultés familiales, relationnelles et sociales 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification de la tolérance individuelle au travail de nuit ▪ Information sur les effets du travail de nuit ▪ Supervision de moyens de communication appropriés pour la personne qui travaille seule

² Au Québec, la CSST se base sur les normes internationales et sur les études scientifiques reconnues pour déterminer quelles sont les valeurs maximales qu'une personne devrait manutentionner. Lorsque la charge est portée près des hanches, la charge maximale est de 25 kg pour un homme et 16 kg pour une femme. Si la charge est portée à bout de bras, elle ne devrait pas dépasser 5 à 10 kg pour un homme et 3 à 7 kg pour une femme. Si la fréquence de manutention est élevée, ces valeurs doivent être réduites. Il semble fréquent que les sacs de produits utilisés en boulangerie dépassent 25 kg. Dans ces cas, une aide mécanique à la manutention est requise.

N ^o	SOURCES DE RISQUES	EFFETS SUR LA SANTÉ ET SÉCURITÉ	MOYENS DE PRÉVENTION
11	Contraintes de temps <ul style="list-style-type: none"> ▪ Exigences de production à temps ▪ Augmentation des risques d'accidents par omission des pratiques de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stress ▪ Blessures consécutives à un accident 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestion de la production et du temps ▪ Entretien préventif des équipements
12	Ambiance thermique <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le travail en ambiance chaude. ▪ Les changements d'ambiance thermique rapide et fréquents (passer du congélateur au four) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coup de chaleur ▪ Coup de froid 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Extraction de la chaleur dans les pièces où sont les fours. ▪ Renouvellement de l'air des locaux. ▪ Port de vêtements appropriés (en coton). ▪ Disponibilité d'eau potable ou de breuvage reconstituant ▪ Respect des articles du RSST traitant de l'ambiance thermique
13	Bruit <ul style="list-style-type: none"> ▪ Équipement qui couine ▪ Ventilateur bruyant ▪ Musique imposée par les collègues 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fatigue 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation d'équipements peu bruyants ▪ Entretien de l'équipement ▪ Abaissement du niveau sonore de la radio ▪ Respect des articles du RSST traitant du bruit
14	Électricité et gaz naturel <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'alimentation au gaz ou à l'électricité des fours, équipements et appareils : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Choc électrique ▪ Électrocution ▪ Explosion de gaz 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Blessure au visage, aux yeux, au corps ▪ Brûlure interne ou externe ▪ Problèmes cardiorespiratoires 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conformité des appareils électriques et des installations électriques aux normes de sécurité. ▪ Formation sur les dangers et les risques liés à l'électricité et au gaz ainsi que sur les méthodes d'utilisation sécuritaire de ces sources d'énergie. ▪ Réparations des équipements effectuées par des professionnels ▪ Disponibilité et utilisation du manuel d'opération des appareils. ▪ Respect des normes de sécurité des appareils électriques. ▪ Respect du Code de l'électricité du Québec
15	État du sol <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les planchers glissants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Perte d'équilibre ▪ Chute ▪ Chute avec objets lourds ou chauds dans les mains ▪ Transport de marchandise dans les escaliers 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contusion ▪ Fracture ▪ Brûlure 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Revêtement de sol antidérapant et facile d'entretien. ▪ Entretien des planchers fréquent, régulier et lorsque nécessaire. ▪ Port de chaussures antidérapantes.

Tableau 2. Association des sources de risques et des tâches et opérations de la profession de boulanger ou boulangère.

Liste des dangers ou situations à risque :

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1-Outils tranchants | 9- Efforts répétitifs |
| 2-Machines et outils mécaniques | 10-Travail de nuit |
| 3-Objets chauds ou froids | 11-Contraintes de temps |
| 4-Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés | 12-Ambiance thermique |
| 5-Produits nettoyants | 13-Bruit |
| 6-Gaz carbonique | 14-Électricité et gaz naturel |
| 7-Postures contraignantes | 15-État du sol |
| 8-Manutention et efforts excessifs | |

1. PARTICIPER À LA PLANIFICATION ET À L'ORGANISATION DU TRAVAIL DE LA BOULANGERIE

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.1	Effectuer l'inventaire.															
1.1.1	Commander les matières premières et les ingrédients.	0	0	0	+	0	+	+	++	+	+	+	+	+	+	++
1.1.2	Ranger les matières premières et les ingrédients.	++	++	+	++	+	+	+++	+++	+	+	+	+	+	+	++
1.1.3	Déterminer les temps de conservation et faire la rotation des produits.	++	++	++	++	+	+	+++	+++	+	+	+	+	+	+	++
1.1.4	Préparer les sous-produits qui entrent dans la confection.	+++	++	++	++	+	+	++	++	++	+	++	++	+	+	++
1.2	Évaluer le coût de fabrication des produits.															
1.2.1	Évaluer les quantités de matières premières et d'ingrédients requises pour la production.	0	0	0	0	0	0	+	0	0	0	0	0	0	0	0
1.2.2	Calculer le prix de revient des matières premières et de la main-d'œuvre.	0	0	0	0	0	0	+	0	0	0	0	0	0	0	0
1.3	Planifier la journée de travail.															
1.3.1	Quantifier les invendus de la veille et établir la feuille de production en conséquence éventuellement.	+	0	+	0	+	0	+	+	+	0	+	+	+	0	+
1.3.2	Déterminer les postes et les heures de travail.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	+	0	0	0	0
1.3.3	Prévoir les remplacements lors des absences.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	+	0	0	0	0

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.4	Régler les problèmes de production.															
1.4.1	Faire le suivi de la production.	0	0	0	+	0	0	0	0	0	0	+	0	0	0	+
1.4.2	Réaffecter les postes de travail, s'il y a lieu.	0	0	0	+	0	0	0	0	0	0	+	0	0	0	+
1.4.3	Prendre les mesures nécessaires pour corriger les erreurs.	0	0	0	+	0	0	0	0	0	0	+	0	0	0	+
1.5	Faire des essais pour de nouvelles pâtes.															
1.5.1	Faire des essais : <ul style="list-style-type: none"> • confection de pâtes; • mise en forme; • garnitures. 	++	++	++	++	+	++	++	++	++	+	+	+	+	+	++
1.6	Former des apprenties et des apprentis.															
1.6.1	Informar les apprenties et les apprentis sur les horaires, la production et le travail à faire.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1.6.2	• Former les apprenties et les apprentis sur les méthodes et les techniques de travail : <ul style="list-style-type: none"> • pétrissage; • façonnage; • cuisson. 	++	++	++	++	+	+	++	++	++	+	+	+	+	+	++
1.6.3	Évaluer le rendement des apprenties et des apprentis.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1.7	S'assurer du respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité.															
1.7.1	Prendre connaissance des politiques de l'entreprise.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1.7.2	Appliquer les mesures : <ul style="list-style-type: none"> • d'hygiène et de salubrité; • de santé et sécurité. 	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	+	0	0	0	0
1.7.3	Sensibiliser les employées sur les règles à respecter.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.8	Préparer le fournil.															
1.8.1	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place le matériel nécessaire à la production: • régler les paramètres de la chambre de pousse, s'il y a lieu; • • prérégler le four; • etc. 	+	+	++	+	+	++	++	++	+	++	+	++	+	++	++

Légende

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

2. CONFECTIONNER DES PÂTES

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2.1	Préparer des ferments.															
2.1.1	Peser les matières premières.	+	+	+	+++	+	+	++	+++	+	+	++	+	+	+	++
2.1.2	Effectuer la préparation en fonction de la recette : <ul style="list-style-type: none"> • levain liquide; • levain dur; • pâte fermentée; • poolish. 	++	++	+	+++	+	+	++	++	++	+	++	+	+	+	++
2.1.3	S'assurer d'une hydratation appropriée de la préparation.	+	+	+	+	+	0	+	+	+	+	+	+	+	+	++
2.1.4	Rafrâchir le ferment en ajoutant de l'eau et de la farine au besoin.	+	+	+	+	+	0	+	++	+	+	++	+	+	+	++
2.1.5	Placer le ferment au réfrigérateur, s'il y a lieu.	0	0	++	+	0	+	++	++	0	+	+	++	+	+	++
2.2	Sélectionner la recette pour la confection de la pâte.															
2.2.1	Sélectionner la recette de base et le type de ferment selon le produit à confectionner.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.2.2	Évaluer les quantités requises de matières premières et les ingrédients.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.2.3	Adapter la recette au besoin (conditions atmosphériques, quantités, etc).	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	+
2.3	Peser les matières premières et calculer la température de l'eau de coulage selon la température de base.															
2.3.1	Prendre les relevés de température du fournil et de la farine.	0	+	++	++	+	+	+	0	0	+	0	++	0	++	++
2.3.2	Effectuer les calculs de température.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	+	0	0	0
2.3.3	Ajuster la température de l'eau selon les résultats obtenus.	0	+	++	++	0	0	+	+	0	+	0	++	0	++	++

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2.4	Introduire les matières premières dans le pétrin.															
2.4.1	Déterminer l'ordre d'introduction des matières premières.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.4.2	Verser les matières premières.	+	+++	++	+++	+	0	+++	+++	+	+	+	+	+	++	+++
2.5	Effectuer le frasage de la pâte.															
2.5.1	Déterminer le temps de frasage.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.5.2	Régler la minuterie du pétrin, s'il y a lieu.	0	++	+	+	0	0	+	0	0	0	0	+	+	++	++
2.5.3	Démarrer le pétrin s'il y a lieu	0	+++	+	+++	0	0	+	0	0	0	0	+	++	++	++
2.5.4	S'assurer d'une hydratation adéquate du mélange.	+	+++	+	++	0	0	+	+	0	0	0	+	+	++	++
2.6	Contrôler le temps de pétrissage.	0	++	0	+	0	0	0	0	0	0	+	+	+	+	++
2.7	Ajouter, en fin de pétrissage, des ingrédients selon le produit à confectionner.	+	+++	++	+++	+	0	+++	+++	+	+	+	+	+	++	+++
2.8	Prendre la température de la pâte.	0	++	++	+	+	0	+	+	0	0	+	+	+	++	++
2.9	Contrôler le temps de pointage.	+	+	0	+	0	0	0	0	0	0	+	+	+	+	++

Légende

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

3. METTRE EN FORME DES PÂTES LEVÉES FEUILLETÉES

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
3.1	Couper et peser la pâte.															
3.1.1	Couper la pâte en pâtons, selon le poids déterminé.	+++	+++	++	+	+	+	++	++	++	+	+	+	+	+	++
3.2	Enchâsser le corps gras dans la pâte.															
3.2.1	Aplatir le corps gras, s'il y a lieu.	++	+	++	+	+	0	++	++	++	+	+	+	+	+	++
3.2.2	Abaisser les pâtons.	++	+	++	+	+	0	++	+++	++	+	+	+	+	+	++
3.2.3	Appliquer le corps gras sur les pâtons.	++	+	++	+	+	0	++	+++	++	+	+	+	+	+	++
3.2.4	Replier la pâte.	++	+	++	+	+	0	++	+++	+++	+	+	+	+	+	++
3.3	Effectuer le tournage de la pâte.															
3.3.1	Allonger les pâtons à l'aide d'un laminoir.	++	+	++	+	+	0	++	++	++	+	+	+	+	+	++
3.3.2	Replier la pâte.	++	+	++	+	+	0	++	+++	+++	+	+	+	+	+	++
	Tâches et opérations	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
3.3.3	Répéter l'opération en plaçant les pâtons au réfrigérateur, s'il y a lieu.	++	+	++	+	+	0	++	+++	+++	+	+	+	+	+	++
3.4	Contrôler le temps de détente de la pâte.	+	0	0	0	0	+	0	0	0	0	0	0	0	0	+
3.5	Abaisser la pâte.															
3.5.1	Abaisser la pâte selon le type de produit à confectionner.	++	+	++	+	+	0	++	+++	+++	+	+	+	+	+	++

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
3.6	Détailler la pâte selon la forme désirée et en fonction des produits à confectionner.	+++	+	++	+	+	0	++	++	+++	+	+	+	+	+	++
3.7	Façonner la pâte selon le type de produit à confectionner.	+	+	++	+	+	0	++	+++	+++	+	+	+	+	+	++
3.7.1	Incorporer les ingrédients nécessaires.	+	+	+	+	+	0	+	+	+	+	+	+	+	+	++
	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
3.8	Déposer les produits sur plaques.															
3.8.1	Préparer les plaques.	0	0	+	0	+	0	+	+	0	0	+	+	0	+	++
3.8.2	Déposer les produits.	+	0	+	0	0	0	+	++	+	+	+	+	0	+	++
3.8.3	Ranger les plaques	0	0	+	0	+	0	+	+	0	0	+	+	0	+	++

Légende

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

4. METTRE EN FORME DES PÂTES À PAIN

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
4.1	Couper et peser la pâte.															
4.1.1	Couper la pâte selon le poids désiré à la machine ou à la main.	++	++	+	++	+	0	++	++	++	+	+	+	+	+	++
4.2	Bouler la pâte au besoin.															
4.2.1	Effectuer un pré-façonnage.	+	+	+	++	+	0	++	++	++	+	+	+	+	+	++
4.3	Placer la pâte dans le matériel de repos pour la détente de la pâte.															
4.3.1	Placer les pâtons dans le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • balancelle; • tiroir; • etc. 	+	+	+	+	+	++	++	++	+	+	+	+	+	+	++
4.4	Contrôler le temps de détente de la pâte.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.5	Façonner la pâte à la main ou à la machine.															
4.5.1	Façonner la pâte selon le produit à confectionner : <ul style="list-style-type: none"> • miches; • baguettes; • brioches. 	++	++	+	++	+	+	++	++	+++	+	+	+	+	+	++
4.5.2	Incorporer des ingrédients si nécessaire.	+	+	+	++	+	0	+	+	+	+	+	+	+	+	++
4.5.3	Pour un façonnage à la machine, régler la façonneuse suivant le type de pain désiré et surveiller le façonnage.	+	+++	+	+	+	0	+	0	0	+	+	+	+	++	++

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
4.6	Déposer la pâte dans les supports de pousse pour l'apprêt.															
4.6.1	Placer les pâtons dans les supports à cuisson : <ul style="list-style-type: none"> • couches; • moules; • filets. 	+	+	++	+	+	0	++	++	+	+	+	+	+	++	++
4.6.2	Disposer les produits en fonction des méthodes de travail de votre organisation (réfrigérateur, chambre de pousse contrôlée, à l'air libre)	0	0	+	0	0	++	+	+	0	0	0	+	0	+	++

Légende

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

5. CONTRÔLER ET FAIRE LE SUIVI DE LA FERMENTATION

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
5.1	Placer le produit en milieu de fermentation.															
5.1.1	Déposer le produit en milieu de fermentation. <ul style="list-style-type: none"> • parisien; • étuve; • chambre de pousse contrôlée. 	0	+	+	+	0	++	+	+	0	0	0	+	0	+	++

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
5.2	Contrôler les conditions de fermentation.	0	0	0	0	0	++	0	0	0	0	0	+	0	0	+
5.3	Vérifier la fermentation selon le protocole établi.	0	0	0	0	0	++	0	0	0	0	0	+	0	0	+
5.4	Faire la rotation des produits en milieu de fermentation.															
5.4.1	Placer les produits selon le degré de fermentation et l'ordre d'enfournement.	0	0	0	0	0	++	+	++	+	0	0	+	0	0	+
5.5	Déterminer le moment d'enfournement.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	+	0	0	0
5.6	Réévaluer la séquence de production, s'il y a lieu.															
5.6.1	Prendre connaissance du déroulement et de l'évolution de la production à ses différentes étapes.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	+	0	0	+
5.6.2	Ajuster, s'il y a lieu, la séquence de production aux étapes suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • pétrissage; • fermentation; • cuisson. 	0	0	0	0	0	0	+	+	0	0	0	+	0	0	+

Légende

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

6. CUIRE LE PAIN ET LA VIENNOISERIE

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
6.1	Contrôler la température du four.															
6.1.1	Vérifier et ajuster, s'il y a lieu, la température du four.	0	0	+++	++	0	+	0	0	0	+	+	++	0	++	++
6.2	Vérifier l'apprêt.															
6.2.1	S'assurer d'une fermentation appropriée.	0	0	+	+	0	+	+	+	0	+	+	+	+	++	++
6.3	Scarifier le pain.															
6.3.1	Pratiquer des entailles sur le pain à l'aide d'une lame.	++	+	+	+	+	0	+	+	+	+	+	++	+	+	++
6.4	Appliquer la dorure, le badigeon, s'il y a lieu.	+	0	+	0	+	0	+	+	+	+	+	++	+	+	++
6.5	Appliquer les garnitures et effectuer les découpes, s'il y a lieu.															
6.5.1	Garnir le produit, s'il y a lieu : <ul style="list-style-type: none"> • danoises (confiture, fruits, etc.); • pain (sésame, pavot, flocons, etc.). 	++	+	+	+	+	0	+	+	+	+	+	++	+	+	++
6.6	Enfourner le produit à l'aide d'une pelle ou d'un tapis d'enfournement ou de mitaines à four.	+	0	+++	0	+	+	++	+++	+	+	+	+++	+	+++	+++
6.7	Actionner le mécanisme de mise en vapeur, s'il y a lieu.	0	0	++	0	+	+	+	0	0	+	+	++	+	++	+++
6.8	Contrôler la cuisson.															
6.8.1	Contrôler : <ul style="list-style-type: none"> • la température; • la vapeur, s'il y a lieu; • le temps de cuisson. 	0	0	+++	0	0	+	0	0	0	0	0	+++	0	++	+++
6.9	Sortir le produit du four.	+	-	+++	0	+	+	++	++	+	+	+	+++	+	++	+++
6.10	Faire la finition du produit, s'il y a lieu.															
6.10.1	Appliquer les produits de finition, s'il y a lieu : <ul style="list-style-type: none"> • nappage; • glaçage; • etc. 	+	0	+++	+	+	0	+	+	++	+	+	++	+	+	++

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
6.11	Placer les produits ou le pain pour le ressuage.	+	0	++	0	0	0	+	+	+	+	+	+	+	0	++
6.12	Présenter le produit fini, s'il y a lieu.															
6.12.1	Placer le produit en étalage, s'il y a lieu.	+	0	+	0	+	0	+	+	0	0	+	+	0	0	++
6.12.2	Trancher le produit, s'il y a lieu.	++	++	+	0	+	0	+	+	+	0	+	0	0	++	++
6.12.3	Fournir de l'information à la clientèle et/ou aux commis à la vente, au besoin.	0	0	0	0	0	0	+	0	0	0	+	0	0	0	+

Légende

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

7. NETTOYER ET ASSAINIR LE MATÉRIEL, LES USTENSILES ET L' AIRE DE TRAVAIL

	<i>Tâches et opérations</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
7.1	Choisir les produits de nettoyage et d'assainissement appropriés.	0	0	0	0	++	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.2	Nettoyer l'aire de travail.															
7.2.1	Procéder au nettoyage des postes de travail : <ul style="list-style-type: none"> • au besoin; • avant les pauses. 	++	+++	++	++	+++	+	++	++	++	+	+	++	+	++	++
7.3	Nettoyer et assainir le matériel et les ustensiles.	++	+++	++	++	+++	+	++	++	++	+	+	++	+	++	++
7.4	Disposer des matières résiduelles.															
7.4.1	Se débarrasser des déchets	+	0	+	+	++	0	+	++	+	0	0	+	0	0	++
7.4.2	Recycler les matériaux employés : <ul style="list-style-type: none"> • boîtes en carton; • plastique; • papier; • verre. 	0	0	+	+	++	0	+	++	+	0	0	+	0	0	++
7.4.3	Recycler les produits non vendus : <ul style="list-style-type: none"> • dons; • transformation. 	+	0	+	0	+	0	+	+	0	0	0	0	0	0	+

Légende

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

Annexe 2

Nom de l'apprenti ou de l'apprentie :	Numéro du carnet à Emploi-Québec :
---------------------------------------	------------------------------------

APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D'APPRENTISSAGE		SUIVI DE L'APPRENTISSAGE		
	À acquérir	À vérifier	Signature de la personne qui représente Emploi-Québec	Date	Entente (n°)
OBLIGATOIRES					
1. Confection de pâtes à pain					
2. Mise en forme de pâtes à pain					
3. Cuisson des produits de boulangerie					
4. Contrôle de la fermentation					
5. Organisation du travail de la boulangerie					
COMPLÉMENTAIRE					
6. Confection de produits de viennoiserie					

Annexe 3

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

Annexe 4 – Outils gratuits en soutien au programme d'apprentissage en milieu de travail

DES OUTILS GRATUITS EN SOUTIEN AU PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Une formation en ligne⁴ gratuite pour un rappel des notions en hygiène et salubrité, en service à la clientèle, en tenue des comptoirs et quelques renseignements sur les produits et leurs méthodes de conservation.

⁴La formation Commis 101 est fortement suggérée en préalable

Obtenez votre code d'accès en 5 clics :

- 1- Aller à l'adresse www.csmoca.org
- 2- Rendez-vous dans l'onglet Formations et compétences
- 3- Cliquez sur Formations commis
- 4- Cliquez sur Nouvelle inscription
- 5- Procédez à votre inscription



Un guide gratuit pour découvrir les principaux produits de boulangerie et viennoiserie.

Pour obtenir VOTRE guide:

- 1- Allez à l'adresse www.csmoca.org
- 2- Rendez-vous dans l'onglet Outils
- 3- Cliquez sur Guides
- 4- Procédez à la commande
- 5- Inscrivez dans la section commentaire le nom de l'apprenti, le numéro de l'entente signée et le nom du responsable PAMT.

Autrement, vous risqueriez de recevoir une facture avec votre guide.