

NORME PROFESSIONNELLE

PÂTISSIER OU PÂTISSIÈRE

Mars 2013

La présente norme professionnelle a été élaborée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation grâce au soutien technique et financier de la Commission des partenaires du marché du travail.



Responsable du projet

Laurence Zert
Directrice générale
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce
de l'alimentation

Gestion de projet

Nathalie Leneveu
Coordonnatrice de formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce
de l'alimentation

Recherche, conception et rédaction

Nathalie Leneveu
Coordonnatrice de formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce
de l'alimentation

Jean-Pierre Charest
Consultant
Jean-Pierre Charest, services-conseil

Conseillère à la production

Monique Deslauriers
Conseillère
Direction du développement des compétences
et de l'intervention sectorielle (DDCIS)
Commission des partenaires du marché du
travail (CPMT)

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS ET LISTE DES MEMBRES DES COMITÉS	1
1 DESCRIPTION DE LA SITUATION ET DU DÉVELOPPEMENT DU MÉTIER.....	3
1.1 LA RAISON D'ÊTRE DE LA NORME PROFESSIONNELLE	3
1.2 LE NOMBRE DE PERSONNES QUI EXERCENT LE MÉTIER	3
1.3 LES ENTREPRISES DU SECTEUR.....	5
1.4 LES PRINCIPALES RÉGIONS CONCERNÉES	5
1.5 LE TAUX DE SYNDICALISATION	5
1.6 LES PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT DU MÉTIER DANS LE SECTEUR.....	6
1.7 L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL.....	7
1.8 LES CONDITIONS DE TRAVAIL	8
2 PROCESSUS D'ÉLABORATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE.....	9
2.1 L'ÉLABORATION DE L'ANALYSE DE PROFESSION.....	9
2.2 LA CONSTITUTION DU COMITÉ D'ORIENTATION.....	10
2.3 LA PRODUCTION ET LA VALIDATION DU PROFIL DE COMPÉTENCES	10
2.4 LA DÉMONSTRATION DU CONSENSUS SECTORIEL SUR LA NORME PROFESSIONNELLE	11
3.1 LA DESCRIPTION DU CONTEXTE GÉNÉRAL D'EXERCICE DU MÉTIER.....	13
3.2 LISTE DES COMPÉTENCES ET REMARQUES PRÉLIMINAIRES	14
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES ET DES ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE	17
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES	19
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES.....	36

REMERCIEMENTS ET LISTE DES MEMBRES DES COMITÉS

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA) remercie les personnes qui ont accepté de collaborer à l'une ou l'autre des étapes du processus d'élaboration de la norme professionnelle pour le métier de pâtissier ou pâtissière.

Comité d'orientation

Hélène Brunet
Pâtissière
Marché Lambert et frères
St-Bruno

Jean-Pierre Charest
Consultant
Jean-Pierre Charest, services-conseil

Jean-Daniel Cigarini
Chef pâtissier
Restaurant le Valois
Montréal

Roch Desjardins
Enseignant de pâtisserie
C.F.P. Jacques-Rousseau
Longueuil
et
Chef pâtissier consultant
Souris et bec sucré

Monique Deslauriers
Conseillère
Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle (DDCIS)
Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)

Carl Grenier
Direction des programmes et de la veille sectorielle
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Thierry Juvien
Chef pâtissier, boulanger et propriétaire
Aux gourmandises de Soulanges
Coteau-du-Lac

Nathalie Leneveu
Coordonnatrice de formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

Thomas Schneider
Chef pâtissier
Première Moisson, siège social
Vaudreuil-Dorion

Développement de la norme

Marc Chiecchio
Président - Chef pâtissier
Marius et Fanny
Laval

Roland Delmonte
Chef pâtissier-glacier
Restaurant Europea
Montréal

Patrick Demers
Président - Chef pâtissier
Restaurant les 400 coups
Montréal

Robert Lachapelle
Président - Chef glacier
Havre-aux-Glaces
Montréal

François Lodi
Président
Boulangerie-pâtisserie Dagobert
Boisbriand

Christophe Morel
Président
Christophe Morel Chocolatier
Boucherville

Christophe Souedet
Président - Chef pâtissier
Première Moisson
Outremont

Validation du profil de compétences

Éric Borderon
Chef pâtissier et propriétaire
Éric Borderon Artisan
Québec

Marie-Pierre Boucher
Présidente - Chef pâtissière
Pâtisserie Les gourmandises
du roi
Sorel-Tracy

Anne Bourguin
Chef de production
Chocolatissime
Ste-Thérèse

Marc Chiecchio
Président - Chef pâtissier
Marius et Fanny
Laval

Yan Daoust
Chef pâtissier - coordonnateur de
production
Kilo Gâteaux
Montréal

René Derrien
Président - Chef pâtissier
Pâtisserie Bel Air
Montréal

Franck Dury Pavet
Président - chef pâtissier
Fous desserts
Montréal

Helou de Gaulle
Président - Chef pâtissier
Pâtisserie de Gaulle
Montréal

Frederick de Villeneuve
Chef pâtissier
Mariepain
Repentigny

Mohamad Kleilat
Chef pâtissier
Marché Adonis
Montréal

Jacques Raymond
Président - Chef pâtissier
La demi-calorie
St-Hyacinthe

Eddy Rosine
Consultant
Président de l'atelier
d'apprentissage du chocolat
Chef pâtissier
L'amour du pain
Boucherville

Carlos Yaux
Chef pâtissier
Pâtisserie Belge
Montréal

1 Description de la situation et du développement du métier

1.1 La raison d'être de la norme professionnelle

En 2010, le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation a convenu avec la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT) de transformer le régime de qualification de pâtisserie afin de le rendre conforme aux exigences du Cadre de développement et de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (CDRCMO).

L'établissement d'une norme professionnelle largement validée par les entreprises et les experts du métier permettra de réunir les conditions nécessaires pour mettre à jour le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) et pour reconnaître les compétences essentielles au métier de pâtissier ou pâtissière.

1.2 Le nombre de personnes qui exercent le métier

Au Canada, le métier de pâtissier ou pâtissière est traditionnellement associé à celui de boulanger ou boulangère. En conséquence, les deux métiers partagent le même code dans la Classification nationale des professions, soit le CNP 6252 : boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière, et toutes les statistiques gouvernementales relatives à ces deux métiers sont fusionnées.

Au Québec, cependant, le métier de pâtissier ou pâtissière est distinct de celui de boulanger ou boulangère et, sauf exception, ce ne sont pas les mêmes personnes qui exercent les deux métiers. Malheureusement, les données statistiques ne permettent pas de distinguer, parmi les personnes répertoriées, combien se consacrent à la pâtisserie par rapport à la boulangerie. Ainsi, il y avait, au Québec en 2011, 9 000 boulangers-pâtissiers ou boulangères-pâtissières (CNP 6252)¹.

Par ailleurs, d'autres données tendent à démontrer qu'il existe une confusion quant à l'appellation des titres « boulanger » et « pâtissier », et ce, tant dans le secteur de la fabrication et de la transformation industrielle d'aliments que dans celui du commerce en alimentation². Plusieurs fabricants nomment, par tradition, « boulanger ou boulangère » ou « pâtissier ou pâtissière » des personnes qui, en réalité, sont devenues, avec l'automatisation des processus de production, des « opérateurs ou opératrices ». Il en va de même dans les services de boulangerie-pâtisserie de commerces de l'alimentation, où le boulanger ou la boulangère et le pâtissier ou la pâtissière sont le plus souvent soit des commis en alimentation chargés de la cuisson de produits congelés ou de la décoration, soit des commis-vendeurs chargés de l'emballage, de la mise en marché et de la vente des produits. Cette confusion quant à l'appellation des titres affecte la valeur des statistiques gouvernementales basées sur le CNP 6252.

¹ IMT en ligne et statistiques relatives au code CNP 6252, consultées le 12 mars 2013.

² *Étude sectorielle du domaine des boulangeries et des pâtisseries*, décembre 2007.

Par exemple, selon le tableau 1, 42 % des 9 000 boulangers-pâtisseries ou boulangères-pâtisseries de la province travailleraient dans les magasins d'alimentation. Environ la même proportion, soit 40 %, se retrouverait dans les boulangeries et pâtisseries industrielles ou semi-industrielles, et 13 % exerceraient leur métier dans le secteur de la restauration.

**Tableau 1 – Répartition des boulangers-pâtisseries (CNP 6252)
selon les secteurs d'activité¹**

Secteur d'activité	Boulangers-pâtisseries (en %)
Commerce de détail (SCIAN 44-45)	42
Fabrication d'aliments (SCIAN 311)	40
Hébergement et services de restauration (SCIAN 72)	13
Commerce de gros (SCIAN 41)	2
Soins de santé et assistance sociale (SCIAN 62)	1
Autres	2
Total	100 %

De telles données sont surprenantes, car elles ne correspondent en rien à la perception que les gens des deux métiers ont de la réalité sur le terrain². En fait, les personnes exerçant véritablement un travail de boulanger ou boulangère et de pâtissier ou pâtissière travaillent principalement dans des boulangeries et pâtisseries artisanales et dans des entreprises industrielles où le processus de fabrication n'est pas automatisé, surtout les petites et les micro-entreprises. Elles se retrouvent également dans quelques épiceries à grande surface qui ont un service de boulangerie-pâtisserie, ainsi que dans certains restaurants et hôtels qui offrent une cuisine de qualité supérieure³.

Seule l'hypothèse concernant la confusion des appellations de titres d'emploi¹, décrite précédemment, permet d'expliquer les étonnantes données du tableau 1. En d'autres mots, le CNP 6252 semble décrire une réalité beaucoup plus large, en termes de métier, que celle des boulangers-pâtisseries ou boulangères-pâtisseries.

En résumé, il est risqué de tirer des conclusions relativement au nombre réel de pâtisseries ou de pâtisseries en emploi au Québec sur la base des données gouvernementales et du CNP 6252, parce que :

1. Le métier de pâtissier-pâtissière est fusionné à celui de boulanger-boulangère.

¹ IMT en ligne et statistiques relatives au code CNP 6252, consultées le 12 mars 2013.

² Cette perception correspond aux commentaires entendus durant les analyses de profession des deux métiers, ainsi qu'aux commentaires des experts du métier siégeant au comité d'orientation du projet de norme en pâtisserie.

³ CSMOTA, CSMOCA, *Étude sectorielle du domaine des boulangeries et des pâtisseries*, décembre 2007.

2. Le code CNP décrit non seulement le métier de boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière, mais aussi des métiers connexes tels que commis en alimentation, commis-vendeurs et opérateurs ou opératrices de machines de transformation alimentaire.

1.3 Les entreprises du secteur

Les pâtissiers et pâtissières travaillent en grande majorité dans des commerces spécialisés, plus particulièrement dans des pâtisseries, ou encore, dans des boulangeries-pâtisseries. Certains exercent le métier dans des entreprises semi-industrielles ou industrielles, dans des marchés d'alimentation, dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ou dans des institutions.

Si l'estimation du nombre de pâtissiers ou pâtissières au Québec est un exercice hasardeux compte tenu des données disponibles, l'estimation du nombre d'entreprises ayant à son emploi des personnes exerçant ce métier est beaucoup plus réaliste. Au total, le CSMOCA a estimé ce nombre à 405 en 2012¹.

1.4 Les principales régions concernées

Bien que les pâtissiers et pâtissières exercent leur métier dans pratiquement toutes les régions administratives du Québec; ils sont majoritairement concentrés dans les grands centres urbains. Leur répartition sur le territoire devrait correspondre plus ou moins à la démographie de la population québécoise. Encore une fois, les statistiques gouvernementales ne permettent pas de visualiser cette répartition.

1.5 Le taux de syndicalisation

Très peu de pâtissiers ou pâtissières sont syndiqués. Ceux et celles qui le sont travaillent dans des organisations semi-industrielles ou industrielles, dans les marchés d'alimentation des grandes bannières ou dans les secteurs du tourisme ou institutionnels.

L'étude sectorielle du domaine des boulangeries-pâtisseries réalisée conjointement par les comités sectoriels de main-d'œuvre de la transformation alimentaire et du commerce de l'alimentation en 2007 mentionne comme associations syndicales les Travailleurs et travailleuses unis de l'alimentation et du commerce (TUAC), la Confédération des syndicats nationaux (CSN) et la Centrale des syndicats démocratiques (CSD).

¹ Donnée estimée à partir de différentes sources : la base de données du CSMOCA, celle du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire, les listes des principaux grands restaurants de trois régions. Des experts du métier et un responsable de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) ont également été consultés.

1.6 Les perspectives de développement du métier dans le secteur

La démographie

Le nombre de boulangers-pâtisseries et de boulangères-pâtisseries est en légère diminution et la tendance devrait se maintenir dans les prochaines années¹. Les débouchés proviendront principalement des remplacements de professionnels et professionnelles qui soit partent à la retraite, soit changent de métier ou de statut d'emploi et prennent le titre de chef pâtissier ou chef pâtissière, gestionnaire, propriétaire ou copropriétaire.

L'évolution de l'emploi dépendrait principalement des habitudes de consommation. Les gens achètent de plus en plus de produits prêts-à-manger, ce qui favorise l'emploi dans les boulangeries-pâtisseries spécialisées et les marchés d'alimentation. Dans l'industrie de la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie, l'emploi dépend principalement de l'implantation de nouvelles technologies. La mécanisation de la chaîne de production défavorise l'emploi de pâtisseries et pâtisseries dans ce type d'entreprise.

L'exercice du métier

Selon les spécialistes consultés, différents changements sociaux, économiques et sectoriels sont en cours ou sont à prévoir par rapport au métier. Cependant, globalement, la façon d'exercer le métier devrait rester sensiblement la même dans les prochaines années.

L'accroissement des normes sanitaires et des exigences en matière de traçabilité des produits oblige les organisations à améliorer constamment les processus et les façons de faire en matière d'hygiène et de salubrité, ainsi que d'emballage, d'étiquetage et d'administration (formalités et exigences gouvernementales).

Certains modes de consommation changent et ces changements ont un impact direct sur les produits à réaliser. D'une part, la préoccupation accrue pour des ingrédients « santé » oblige les organisations à proposer des produits contenant toujours moins de sel, de gras, de sucre, de calories, etc., et davantage d'ingrédients sains, comme des produits complets (ex. : avec farine intégrale) et des aliments non raffinés ou non transformés. Le pâtissier ou la pâtissière doit donc voir à adapter ses recettes en fonction de cette préoccupation. D'autre part, l'engouement toujours plus grand pour les produits artisanaux (faits main), du terroir ou régionaux, ainsi que pour les produits nouveaux, créatifs ou exotiques, assure une clientèle aux organisations qui réussissent à se démarquer, sans oublier les produits de pâtisserie plus traditionnels. En contrepartie, cet engouement oblige justement ces organisations à se distinguer constamment, et ce, en proposant ou en développant des produits qui satisfont les attentes en évolution de la clientèle. Elles doivent également suivre avec assiduité les tendances en matière de goût et de présentation des produits, et surveiller l'évolution de la concurrence.

¹ Source : Emploi-Avenir Québec, juillet 2012.

Le récent engouement pour la cuisine attire plus que jamais une relève vers le métier de pâtissier ou pâtissière. Les spécialistes voient les nouveaux venus d'un bon œil, tout en craignant une augmentation de la concurrence lorsque tous ces gens auront maîtrisé leur métier.

Les spécialistes entrevoient peu de changements d'ordre technologique ayant un impact sur leur métier, la plupart ayant déjà eu lieu : Internet pour les recherches d'information et de fournisseurs, informatique pour le calcul de quantités de recettes et l'administration (ex. : inventaire), chambre de pousse et four programmés pour une meilleure automatisation, etc. Comme le métier implique de travailler avec des matières vivantes, les possibilités d'impact de l'électronique et de l'informatique sont, somme toute, assez limitées.

Cependant, le métier se mécanise dans les organisations semi-industrielles et industrielles, ce qui pourrait réduire le nombre de pâtissiers ou pâtissières au profit d'opérateurs ou opératrices de machines de transformation alimentaire.

Par ailleurs, les spécialistes notent, chez leurs fournisseurs, une augmentation de l'offre de produits de base et de produits semi-finis fabriqués dans les organisations semi-industrielles ou industrielles (pâtes à muffins ou autres qu'il ne reste qu'à mettre dans des moules et à cuire, crèmes de base toutes faites, biscuits ou gâteaux à assembler et à décorer, etc.). Si cette façon de faire peut procurer des économies d'échelle et aider les petites organisations à survivre, elle pourrait modifier le métier en profondeur, dans la mesure où le centre de gravité du métier de pâtissier ou de pâtissière passerait de la réalisation de préparations en laboratoire, à la cuisson et à la finition des produits. De même, si cette tendance venait à se généraliser, elle apporterait une plus grande standardisation des produits, donc moins de possibilités de se démarquer entre organisations.

Finalement, comme la protection de l'environnement est une tendance lourde incontournable, les pâtissiers et pâtissières sont dorénavant appelés à faire leur effort pour le recyclage des ressources.

1.7 L'environnement de travail

Le pâtissier ou la pâtissière exerce son métier dans un laboratoire ou, pour ceux travaillant en hôtellerie restauration, dans une cuisine. Ce lieu de travail peut parfois être confiné. Des endroits peuvent être affectés à l'entreposage des matières premières et des produits finis ou semi-finis, tels qu'un entrepôt, des réfrigérateurs et des congélateurs. Les personnes qui travaillent dans un commerce peuvent à l'occasion aller dans le magasin pour servir la clientèle et répondre à ses questions, ou pour vérifier les quantités de produits en stock.

Le travail s'effectue dans un environnement parfois bruyant lorsque certains équipements fonctionnent. Selon les postes de travail (préparation des pâtes, cuisson,

etc.), l'environnement peut être sec ou humide et comporter des poussières de farine en suspension dans l'air. Dans le laboratoire, dans la cuisine ou à proximité des fours, la température peut dépasser 20 °C et se révéler relativement élevée. La présence ou l'absence d'un système de climatisation ou de ventilation dépend de l'organisation. Les personnes exerçant le métier peuvent être soumises à des variations de température importantes lorsqu'elles se déplacent des aires de travail aux réfrigérateurs ou aux congélateurs.

Le travail s'effectue toujours en position debout soit à une table de travail, soit à la conduite d'une pièce d'équipement (four, pétrin, laminoir ou autre), ou encore, en déplacement d'un lieu à un autre.

1.8 Les conditions de travail

Les pâtisseries et pâtisseries travaillent généralement de jour ou de nuit. L'horaire est de huit heures par jour, parfois dix, et de cinq jours par semaine, parfois six, voire plus dans les périodes de pointe. Il est question de travail les fins de semaine et les jours de fête. En milieu semi-industriel ou industriel, l'horaire de travail est plus stable.

Les facteurs pouvant influencer les horaires de travail sont l'emplacement du commerce, le type de clientèle (individus, magasins, restaurants ou autres), le volume de production, mais surtout les événements spéciaux (ex. : fêtes de fin d'année, St-Valentin, Pâques), ainsi que les saisons en secteur touristique.

Les heures supplémentaires sont fréquentes en période de pointe. Elles sont payées ou récupérées en congés d'une durée équivalant aux heures supplémentaires effectuées, majorées de 50 %.

De façon générale, les congés sont ceux de la main-d'œuvre standard. Cependant, les spécialistes ont signalé qu'il n'y avait pas ou qu'il y avait très rarement des possibilités de congé durant la période des fêtes de fin d'année. Par contre, celle-ci est souvent suivie, en janvier, d'une période de congé dont la durée peut varier selon l'organisation.

2 Processus d'élaboration de la norme professionnelle

La norme professionnelle est un document qui a une valeur de standard pour les entreprises d'un secteur, pour Emploi-Québec et pour la Commission des partenaires du marché du travail.

Elle comprend, en plus d'un portrait de la situation et du contexte général d'exercice du métier, une description des compétences essentielles au métier, et sert de référence pour structurer l'apprentissage, reconnaître les compétences et délivrer la certification professionnelle.

Le processus d'élaboration de la norme professionnelle liée au métier de pâtissier ou pâtissière a comporté quatre phases :

1. L'élaboration de l'analyse de profession
2. La constitution du comité d'orientation
3. La production et la validation du profil de compétences
4. La démonstration du consensus sectoriel sur la norme professionnelle

2.1 L'élaboration de l'analyse de profession

L'analyse de profession a été réalisée selon la méthode prescrite par le Cadre de référence et instrumentation pour l'analyse d'une profession produit conjointement par la Commission des partenaires du marché du travail et le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport.

L'équipe de projet a effectué une revue de la documentation pertinente portant sur ce métier, y compris les analyses de profession antérieures et les instruments d'apprentissage du régime de qualification.

À partir des informations contenues dans ces documents, un tableau de tâches, d'opérations et de sous-opérations a été élaboré, ainsi qu'une liste de conditions et d'exigences de réalisation pour chacune des tâches.

Le tableau des tâches et des opérations a alors été présenté à six experts de métier en rencontres individuelles, afin de s'assurer de la justesse des informations.

Un atelier d'analyse de profession a été ensuite tenu. Y ont participé 14 experts : des pâtissiers et pâtissières, ainsi que des cadres exerçant également ce métier dans leur organisation.

La rencontre a permis de :

- définir avec précision le métier;
- valider et bonifier la proposition de tableau de tâches et opérations, ainsi que la liste de conditions et d'exigences de réalisation;
- décrire le contexte organisationnel;

- préciser les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires à l'accomplissement du travail.

Finalement, les participants et participantes à l'atelier ont été invités à valider le rapport issu de l'analyse de profession. Les experts, ayant répondu favorablement à cette demande, l'ont approuvé moyennant quelques modifications mineures.

2.2 La constitution du comité d'orientation

Au moment de commencer le processus d'élaboration de la norme professionnelle, un comité d'orientation¹, constitué principalement d'experts du métier, a été créé pour aiguiller la conduite des travaux du projet, proposer des personnes ressources à consulter, et valider les documents produits.

2.3 La production et la validation du profil de compétences

La deuxième phase du processus d'élaboration de la norme professionnelle a consisté à établir le profil des compétences nécessaires à l'exercice du métier. Les travaux ont été menés avec un souci constant de répondre aux exigences méthodologiques du Cadre de développement et de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (CDRCMO).

Une première ébauche de profil a été dégagée à partir des informations contenues dans le rapport d'analyse de profession. Cette version de travail a été soumise à sept spécialistes du métier en rencontre individuelle, ainsi qu'au comité d'orientation du projet composé de cinq experts. De multiples suggestions visant à bonifier le profil de départ ont été intégrées au document au fur et à mesure des rencontres.

Par la suite, un groupe de 13 experts a été rencontré afin de mettre à l'épreuve tout le travail accompli jusqu'alors. Les participants et participantes ont analysé et revu chaque composante du profil de compétences, c'est-à-dire le contexte de réalisation, les éléments de compétence et les critères de performance. À partir des discussions et des débats tenus lors de ces rencontres, des ajustements ont été apportés au document.

Finalement, le profil de compétences résultant de ces travaux a été revu et approuvé par le comité d'orientation pour ensuite être soumis au processus de consensus sectoriel.

¹ Celui-ci était constitué de la chargée de projet du CSMOCA, d'un consultant externe, de cinq experts du métier, dont l'un est également enseignant dans un centre de formation professionnelle, ainsi que de la conseillère de la Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle et du représentant de la Direction des programmes et de la veille sectorielle du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport.

2.4 La démonstration du consensus sectoriel sur la norme professionnelle

La validation de la norme professionnelle auprès de l'ensemble du sous-secteur de la pâtisserie a été effectuée du 25 septembre 2012 au 31 janvier 2013 à l'aide d'un sondage par Internet. Des efforts considérables et des moyens de communication nombreux et variés ont été déployés pour rejoindre les entreprises du secteur et les inciter à répondre au sondage en ligne. Plusieurs partenaires du sous-secteur ont contribué à cette opération.

L'univers d'échantillonnage a été constitué en répertoriant à partir de différentes sources, dont principalement la base de données du CSMOCA, les entreprises ayant potentiellement à leur emploi des pâtissiers ou pâtissières au Québec. Au total, 405 entreprises ont été répertoriées.

Il convient de rappeler que les gens de ce métier sont difficiles à isoler et à répertorier parce qu'ils sont traditionnellement associés, dans les registres et les bases de données, aux boulangers ou boulangères, aux commis en alimentation, aux commis à la vente, ou encore, aux opérateurs ou opératrices de machines de transformation alimentaire.

L'échantillon obtenu lors du sondage se veut représentatif du sous-secteur, comme en témoignent les faits saillants suivants :

- 77 entreprises ont répondu au sondage en ligne et 95 % des répondants exercent directement le métier de pâtissier ou pâtissière;
- chaque entreprise ayant précisé le nombre de pâtissiers ou pâtissières à son emploi, il a été possible d'extrapoler qu'un total de 486 pâtissiers ou pâtissières était indirectement représenté par l'échantillon;
- toutes les tailles d'entreprise, en termes d'effectifs, sont représentées par l'échantillon, la grande majorité (70 %) comptant moins de 25 employés. Ce résultat correspond, en proportion, à la réalité du sous-secteur : essentiellement, les pâtisseries et les boulangeries-pâtisseries sont, au Québec, des petits commerces;
- la grande majorité (65 %) des 486 personnes représentées par l'échantillon travaillent dans des pâtisseries ou boulangeries-pâtisseries, mais tous les types d'entreprises employant des pâtissiers ou pâtissières sont représentés : entreprises semi-industrielles de transformation alimentaire, restaurants, marchés d'alimentation et autres;
- la plupart des régions administratives de la province sont représentées par l'échantillon, à l'exception de la Mauricie, de la Côte-Nord, du Nord-du-Québec et du Bas-Saint-Laurent;

- 9 % des répondants ont déclaré que le personnel de leur entreprise était affilié à une centrale syndicale (CSD, CSN ou FTQ). Ces personnes syndiquées travaillent essentiellement dans les restaurants d'hôtels et dans le secteur de la transformation semi-industrielle des aliments.

Sur les bases des commentaires reçus lors du sondage, le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation, en accord avec le comité d'orientation, a apporté de légères modifications à la norme.

Les résultats du sondage permettent de conclure que la norme professionnelle fait l'objet d'un consensus important au sein du sous-secteur de la pâtisserie et de confirmer qu'elle répond bien aux besoins de l'industrie et aux exigences d'exercice du métier de pâtissier ou pâtissière au Québec. L'information que l'on y trouve relativement à la description du contexte d'exercice, aux statuts – complémentaire ou essentielle – des compétences ainsi qu'à la description détaillée de chacune des compétences correspond à la réalité du métier ainsi qu'aux attentes et aux exigences de cette industrie.

3 Présentation de la norme professionnelle

3.1 La description du contexte général d'exercice du métier

Un pâtissier ou une pâtissière planifie et réalise des travaux liés la préparation, à la confection, à la cuisson et à la décoration d'une grande variété de produits de pâtisserie, tels que des gâteaux, des petits fours, des biscuits, des pâtes, des tartes, des crèmes et des mousses. Cela implique notamment de savoir préparer du chocolat et cuire du sucre. Il ou elle peut également réaliser des produits de spécialité en chocolat, des desserts glacés, des confiseries et des desserts à l'assiette.

Afin de bien délimiter le métier de pâtissier ou de pâtissière, il importe de présenter les particularités suivantes.

- À l'exception des viennoiseries et de quelques produits à base de pâte levée, le pâtissier ou la pâtissière ne travaille pas les préparations au levain, qui sont du domaine de la boulangerie.
- Le champ d'expertise de la pâtisserie se concentre principalement sur des produits à base de pâte et des préparations sucrées souvent complexes à réaliser.

Dans ce contexte :

- Le cuisinier ou la cuisinière généraliste ne fait pas partie de la définition du métier, car il ou elle produit une grande variété de mets salés et sucrés. Les produits de pâtisserie ne représentent qu'une petite partie de son travail, et ceux qu'il ou elle fabrique ne sont généralement que des desserts de base, donc peu complexes à produire.
- Le cuisinier-pâtissier ou la cuisinière-pâtissière ne fait également pas partie de la définition du métier, car, en plus de réaliser des travaux de pâtisserie, il ou elle exécute des tâches relatives au métier de cuisinier ou de cuisinière.
- L'exercice du métier implique la réalisation plus ou moins fréquente de différents produits de pâtisserie typiques. Par conséquent, ne font pas partie de la définition les personnes qui savent produire exclusivement certains produits, comme le chocolatier ou la chocolatière, le confiseur ou la confiseuse et le glacier ou la glacière. Dans le même ordre d'idée, ne fait pas partie de la définition celui ou celle qui ne sait que décorer des produits, comme le décorateur ou la décoratrice de pâtisserie.
- Les commis en boulangerie-pâtisserie d'un magasin spécialisé ou d'un marché d'alimentation qui servent la clientèle et garnissent les comptoirs, mais qui ne réalisent pas de préparation, sont exclus de la définition du métier. Par contre, l'apprenti-pâtissier ou l'apprentie-pâtissière et l'aide-pâtissier ou l'aide-pâtissière qui participent à la préparation des produits sont inclus.
- L'opérateur ou l'opératrice de machines et de procédés industriels utilisés dans la transformation des aliments, et le conducteur ou la conductrice de machines à

cuisson qui fabrique à la chaîne, à l'aide d'une machine automatisée, des produits de pâtisserie ne peuvent pas être considérés comme exerçant le métier de pâtissier ou pâtissière.

- Le cadre exerçant des fonctions de supervision de pâtissiers ou de pâtissières, mais qui ne participe pas à des activités de préparation de pâtisserie, ne fait pas partie de cette définition.

3.2 Liste des compétences et remarques préliminaires

Les compétences essentielles

Les experts du métier considèrent que les compétences suivantes sont essentielles à l'exercice du métier de pâtissier ou pâtissière :

1. Planifier et organiser le travail
2. Réaliser des préparations de base
3. Préparer des produits et les cuire au four
4. Garnir, monter et décorer des produits
5. Conserver des aliments
6. Entretenir des aires de travail et d'entreposage

Les compétences complémentaires

Par ailleurs, les experts considèrent que les compétences suivantes sont complémentaires à l'exercice du métier :

7. Confectionner des produits de spécialité en chocolat
8. Confectionner des produits glacés
9. Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit

Il est possible d'acquérir ces compétences dans les milieux de travail où l'on confectionne des produits de chocolaterie, de glacerie et de confiserie.

Selon les spécialistes du métier, il faut deux à trois ans à une personne pour acquérir les compétences essentielles au plein exercice du métier de pâtissier ou pâtissière. Cette durée peut toutefois varier en fonction des acquis de la personne, de la formation qu'elle a suivie et des diplômes qu'elle a obtenus. Par exemple, les détenteurs du diplôme d'études professionnelles en pâtisserie (DEP 5297) mettront moins de temps à maîtriser le métier et progresseront plus rapidement. ¹

¹ Dans l'étude produite conjointement par les Comités sectoriels de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation et de la transformation alimentaire (*Étude sectorielle du domaine des boulangeries et des pâtisseries, 2007*) les répondants à l'enquête

Ces six compétences distinctes et qualifiantes reflètent une progression professionnelle souple et intègrent les connaissances théoriques, les savoir-faire et les savoir-être nécessaires à l'exercice du métier.

Les spécialistes du métier estiment qu'il faut de six mois à un an de plus pour acquérir la maîtrise de chacune des compétences complémentaires.

Les sections qui suivent décrivent de façon détaillée chacune de ces compétences. Mais d'abord, le tableau ci-dessous présente une synthèse de l'ensemble des compétences avec les éléments de compétence qui leur sont associés.

soumettent que les connaissances de base acquises par les étudiants dans le cadre du *DEP Pâtisserie* permettent aux entreprises de réduire la durée de l'entraînement à la tâche.

*Tableau synthèse des compétences et des éléments de compétence
Pâtissier ou pâtissière*

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE						
COMPÉTENCES ESSENTIELLES							
1 Planifier et organiser le travail	1.1 Établir un plan de travail	1.2 Vérifier les quantités en stock	1.3 Planifier le travail de réalisation d'une préparation	1.4 Effectuer la mise en place pour une préparation			
2 Réaliser des préparations de base	2.1 Préparer des pâtes friables	2.2 Préparer des pâtes levées, feuilletées et levées feuilletées	2.3 Préparer des pâtes battues	2.4 Préparer des crèmes, des garnitures et des mousses	2.5 Préparer du chocolat	2.6 Cuire du sucre	
3 Préparer des produits et les cuire au four	3.1 Préparer des produits en vue de la cuisson	3.2 Apprêter des produits pour la cuisson	3.3 Contrôler la cuisson	3.4 Enfourner et défourner des produits	3.5 Démouler et refroidir des produits		
4 Garnir, monter et décorer des produits	4.1 Effectuer l'assemblage d'un produit	4.2 Finir un produit	4.3 Mettre en forme et détailler des éléments de finition et de décoration	4.4 Décorer un produit			
5 Conserver des aliments	5.1 Réceptionner des marchandises	5.2 Entreposer des matières premières, des produits alimentaires et des produits d'emballage	5.3 Contrôler la conservation				
6 Entretenir des aires de travail et d'entreposage	6.1 Tenir en ordre des aires de travail et d'entreposage	6.2 Nettoyer et assainir des aires de travail, du matériel et des équipements	6.3 Fermer et sécuriser des aires de travail et d'entreposage				

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE						
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES							
7 Confectionner des produits de spécialité en chocolat	7.1 Confectionner des intérieurs	7.2 Préparer des bonbons en chocolat	7.3 Préparer des décors, des moulages et des montages en chocolat				
8 Confectionner des produits glacés	8.1 Vérifier l'équilibre d'une recette	8.2 Préparer des mélanges	8.3 Turbiner des mélanges	8.4 Mettre en forme des produits glacés dans des moules ou des contenants			
9 Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit	9.1 Préparer des décors en sucre	9.2 Préparer des caramels	9.3 Préparer des confitures, des gelées, des marmelades et des pâtes de fruits	9.4 Préparer des pralinés, des nougates, des fruits secs caramélisés	9.5 Préparer des nougats et des guimauves	9.6 Préparer des pâtes d'amande confiseur	

***Description détaillée des
compétences essentielles***

Compétence 1 : Planifier et organiser le travail

Contexte de réalisation

- À partir :
 - De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production ou de commandes de la clientèle
 - Des matières premières en stock
- À l'aide :
 - D'outils de planification et d'organisation du travail
 - De recettes
- Dans des délais d'exécution limités ou prédéterminés
- Dans des périodes d'achalandage ou de vente variées
- Pour une gamme diversifiée de produits à fabriquer
- Pour une période de planification équivalant à au moins un quart de travail
- En collaboration avec le supérieur immédiat et les membres de l'équipe

Critères généraux de performance

- Vigilance et adaptation constantes par rapport aux circonstances susceptibles d'affecter la planification ou l'organisation du travail
- Planification et organisation systématiques de son travail
- Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe
- Respect :
 - Des objectifs de productivité et de rentabilité de l'établissement
 - Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - Des normes d'hygiène et de salubrité
 - Des normes de santé et de sécurité au travail

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
<p>1.1 Établir son plan de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpréter la feuille de production et les consignes ▪ Ajuster la planification en fonction des contraintes et des imprévus ▪ Vérifier la disponibilité des équipements et du matériel ▪ Établir ses tâches et les répartir dans un horaire 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analyse appropriée du travail à réaliser ▪ Modifications pertinentes de la planification selon les circonstances ▪ Vérification adéquate de la disponibilité des équipements et du matériel ▪ Détermination correcte des tâches à accomplir ▪ Ordonnancement approprié des tâches dans le temps

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 1 : Planifier et organiser le travail		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
1.2 Vérifier les quantités en stock <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier la disponibilité des stocks ▪ Signaler les stocks à renouveler ▪ Effectuer l'inventaire périodique 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Évaluation juste des quantités en stock ▪ Signalement systématique des stocks à renouveler ▪ Application adéquate des techniques d'inventaire ▪ Informations correctement consignées 	
1.3 Planifier le travail de réalisation d'une préparation <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estimer les quantités à produire ▪ Lire la recette ▪ Calculer les quantités d'ingrédients de la recette ▪ Déterminer et organiser la séquence de production 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Évaluation juste des quantités à produire ▪ Lecture fidèle de la recette ▪ Choix approprié des ingrédients et des préparations de base ▪ Calcul exact des quantités d'ingrédients et de préparations de base ▪ Organisation judicieuse de la séquence de production d'une recette ▪ Estimation juste des temps de préparation 	
1.4 Effectuer la mise en place pour une préparation <ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparer le matériel et les équipements ▪ Vérifier l'état et la salubrité des équipements et du matériel ▪ Mesurer et peser les quantités d'ingrédients et de préparations de base ▪ Mettre en condition des ingrédients aux fins de la préparation <ul style="list-style-type: none"> ○ Mettre à température ○ Hacher ou couper ○ Fondre ○ Griller ou cuire ○ Tamiser 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aménagement fonctionnel de l'espace de travail ▪ Choix approprié des équipements et du matériel ▪ Préparation adéquate des équipements et du matériel ▪ Vérification systématique de la salubrité des équipements, du matériel et des surfaces de travail ▪ Justesse des mesures et des pesées ▪ Mise en condition adéquate des ingrédients ▪ Respect des températures 	

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 2 : Réaliser des préparations de base		
<p>Contexte de réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ À partir : <ul style="list-style-type: none"> ○ De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production ○ De recettes ○ D'une grande variété d'aliments ▪ À l'aide des équipements et du matériel habituels de pâtisserie <p>Critères généraux de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivi rigoureux des recettes et des procédés de fabrication ▪ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des ingrédients ▪ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe ▪ Respect : <ul style="list-style-type: none"> ○ Des objectifs et des délais de production ○ Des objectifs de rentabilité de l'établissement ○ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement ○ Des normes d'hygiène et de salubrité ○ Des normes de santé et de sécurité au travail 		
Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
<p>2.1 Préparer des pâtes friables</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre le mode de préparation de la recette ▪ Confectionner les pâtes <ul style="list-style-type: none"> ○ Pétrir ○ Fraser/fraiser ○ Sabler ○ Crémer ○ Mélanger ▪ Contrôler la qualité et la consistance des pâtes 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des méthodes de confection des pâtes friables ▪ Conformité de la qualité et de la consistance des pâtes ▪ Temps de repos et de réfrigération adéquats

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 2 : Réaliser des préparations de base		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
2.2 Préparer des pâtes levées, feuilletées et levées feuilletées <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre le mode de préparation de la recette ▪ Pétrir les pâtes ▪ Contrôler la qualité et la consistance des pâtes ▪ Tourer les pâtes feuilletées et levées feuilletées ▪ Contrôler le pointage des pâtes levées et levées feuilletées 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des méthodes de pétrissage des pâtes ▪ Application adéquate des techniques de tourage ▪ Conformité de la qualité et de la consistance de la préparation ▪ Pointage adéquat des pâtes levées et levées feuilletées 	
2.3 Préparer des pâtes battues <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre le mode de préparation de la recette ▪ Confectionner les pâtes <ul style="list-style-type: none"> ○ Mélanger ○ Crémer ○ Fouetter ▪ Contrôler la qualité et la consistance des pâtes 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des méthodes de confection ▪ Conformité de la qualité et de la consistance des pâtes : <ul style="list-style-type: none"> ○ Aérée ○ Crémeuse ○ Liquide 	
2.4 Préparer des crèmes, des garnitures et des mousses <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre le mode de préparation de la recette ▪ Contrôler la qualité de la préparation 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Choix judicieux des méthodes de préparation ▪ Application correcte des techniques de préparation ▪ Cuisson optimale selon le type de préparation ▪ Conformité de la température et de la consistance du mélange ▪ Évaluation juste des qualités organoleptiques des préparations 	
2.5 Préparer du chocolat <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fondre du chocolat ▪ Mettre au point du chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des techniques de fonte et de tempérage ▪ Maintien du chocolat au point ▪ Conformité du produit 	

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 2 : Réaliser des préparations de base		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
2.6 Cuire du sucre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Choix approprié de la méthode de cuisson ▪ Application correcte des techniques de cuisson ▪ Contrôle adéquat de la température ▪ Conformité du produit 	

Compétence 3 : Préparer des produits et les cuire au four**Contexte de réalisation**

- À partir :
 - De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production
 - De recettes
 - D'une grande variété de produits à cuire
- À l'aide des fours et du matériel habituels de pâtisserie

Critères généraux de performance

- Suivi rigoureux des recettes et des procédés de confection et de cuisson
- Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des produits
- Contraintes et imprévus judicieusement pris en compte
- Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe
- Respect :
 - Des objectifs et des délais de production
 - Des objectifs de rentabilité de l'établissement
 - Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - Des normes d'hygiène et de salubrité
 - Des normes de santé et de sécurité au travail

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 3 : Préparer des produits et les cuire au four		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
3.1 Préparer des produits en vue de la cuisson <ul style="list-style-type: none"> ▪ Laminer une pâte ▪ Abaisser une pâte ▪ Verser et dresser un mélange dans des moules et sur des plaques ▪ Détailler des produits ▪ Foncer des produits ▪ Façonner des produits ▪ Déposer des pâtes dans des moules et sur des plaques ▪ Contrôler la fermentation des produits à base de pâtes levées et levées feuilletées 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Choix judicieux de la méthode de préparation du produit ▪ Application correcte des techniques de préparation des produits ▪ Préparation appropriée des moules et des plaques de cuisson ▪ Épaisseur adéquate de l'abaisse ▪ Régularité du détaillage et du dressage des produits ▪ Remplissage approprié des moules ▪ Fermentation optimale des produits à base de pâtes levées et levées feuilletées ▪ Conformité des produits 	
3.2 Apprêter des produits pour la cuisson <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garnir des produits ▪ Appliquer une dorure ▪ Appliquer des éléments de finition ▪ Ciseler, inciser et piquer des produits 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Détermination juste des quantités de garniture à utiliser par produit ▪ Application adéquate des techniques de garniture ▪ Application uniforme de la dorure et des éléments de finition ▪ Choix judicieux des méthodes de piquage et de décoration des produits ▪ Application appropriée des méthodes de piquage et de décoration des produits ▪ Conformité des produits ▪ Esthétisme des produits 	

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 3 : Préparer des produits et les cuire au four		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
3.3 Contrôler la cuisson <ul style="list-style-type: none"> ▪ Régler et ajuster la température et l'humidité du four ▪ Vérifier la température du four ▪ Déterminer les étapes et les temps de cuisson ▪ Vérifier la cuisson du produit 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conditions appropriées de cuisson en fonction du produit ▪ Particularités des fours judicieusement prises en compte ▪ Vérification adéquate et assidue de la température du four ▪ Choix approprié des étapes et des temps de cuisson ▪ Appréciation juste des indices de cuisson ▪ Cuisson et coloration optimales du produit 	
3.4 Enfourner et défourner des produits	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte et sécuritaire des méthodes d'enfournement et de défournement ▪ Particularités des fours judicieusement prises en compte ▪ Fermeture des fours à la fin des cuissons 	
3.5 Démouler et refroidir des produits	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Démoulage approprié des produits ▪ Respect des méthodes de refroidissement des produits 	

Compétence 4 : Garnir, monter et décorer des produits**Contexte de réalisation**

- À partir :
 - De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production, ainsi que de thèmes événementiels ou de commandes
 - De recettes
 - De modèles, photos, dessins, etc.
 - D'une grande variété d'aliments, de préparations de base, ainsi que d'éléments de finition et de décoration
- À l'aide des équipements et du matériel habituels de pâtisserie

Critères généraux de performance

- Application stricte des standards de présentation (modèle, photo, dessin, etc.)
- Suivi rigoureux des recettes et des procédés de confection
- Homogénéité, uniformité et régularité des produits
- Choix approprié du support de présentation
- Présentation esthétique des produits
- Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des produits
- Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe
- Respect :
 - Des objectifs et des délais de production
 - Des objectifs de rentabilité de l'établissement
 - Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - Des normes d'hygiène et de salubrité
 - Des normes de santé et de sécurité au travail

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 4 : Garnir, monter et décorer des produits		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
<p>4.1 Effectuer l'assemblage d'un produit</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparer des moules <ul style="list-style-type: none"> ○ Chemiser ○ Disposer un film protecteur ▪ Apprêter des pâtes et des biscuits de base pour l'assemblage <ul style="list-style-type: none"> ○ Décongeler ○ Détailler ○ Chablonner ○ Percer ○ Trancher ○ Imbiber ○ Tremper ▪ Mettre au point des crèmes, des garnitures et des mousses ▪ Garnir des pâtes et des biscuits de base ▪ Monter un produit 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des méthodes de préparation des moules ▪ Apprêtage approprié des pâtes et des biscuits de base après la cuisson ▪ Conformité des crèmes, des garnitures et des mousses pour le montage ▪ Quantités appropriées de garnitures utilisées par produit ▪ Respect des procédés d'assemblage et de montage ▪ Conformité des produits 	

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 4 : Garnir, monter et décorer des produits		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
4.2 Finir un produit <ul style="list-style-type: none"> ▪ Démouler un produit ▪ Napper un produit ▪ Glacer un produit ▪ Masquer un produit ▪ Recouvrir un produit ▪ Peigner un produit ▪ Pulvériser un produit ▪ Tremper un produit ▪ Découper un produit ▪ Appliquer des éléments de finition 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quantités appropriées d'éléments de finition utilisés par produit ▪ Application correcte des méthodes de finition ▪ Température adéquate des éléments de finition ▪ Consistance appropriée des éléments de finition 	
4.3 Mettre en forme et détailler des éléments de finition et de décoration	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Choix judicieux des éléments de finition et de décoration ▪ Application correcte des techniques de confection des éléments de décor ▪ Reproduction fidèle des motifs et des figures de décor ▪ Conformité des produits 	
4.4 Décorer un produit <ul style="list-style-type: none"> ▪ Décorer à la poche un produit ▪ Décorer au cornet un produit ▪ Disposer des éléments de décoration sur un produit 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des techniques d'écriture et de décoration ▪ Répartition équilibrée des éléments de décor ▪ Conformité des produits 	

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 5 : Conserver des aliments		
<p>Contexte de réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ À partir : <ul style="list-style-type: none"> ○ De consignes verbales et écrites, ainsi que de bons de commande et de livraison ○ D'une grande variété d'aliments ▪ À l'aide des équipements, outils et matériaux de conservation disponibles <p>Critères généraux de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation adéquate des équipements et du matériel de conservation ▪ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments ▪ Minimisation des pertes ▪ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe ▪ Respect : <ul style="list-style-type: none"> ○ Des procédés de conservation ○ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement ○ Des normes d'hygiène et de salubrité ○ Des normes de santé et de sécurité au travail 		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
5.1 Réceptionner des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification adéquate de la fraîcheur et de la qualité des marchandises livrées ▪ Conformité de la marchandise reçue par rapport au bon de livraison 	
5.2 Entreposer des matières premières, des produits alimentaires et des produits d'emballage <ul style="list-style-type: none"> ▪ Emballer des aliments ▪ Identifier et dater des contenants et des emballages ▪ Choisir le mode d'entreposage ▪ Effectuer la rotation des stocks ▪ Ranger des aliments et des produits d'emballage 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Choix judicieux des méthodes de conservation ▪ Respect des températures de conservation des aliments ▪ Emballage approprié des produits ▪ Respect des normes d'étiquetage des produits ▪ Rangement adéquat des aliments et des produits d'emballage ▪ Application systématique des principes de rotation des stocks lors du rangement des aliments 	

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 5 : Conserver des aliments		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
5.3 Contrôler la conservation <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier les températures des lieux d'entreposage ▪ Vérifier la rotation des stocks ▪ Vérifier l'état des contenants et des emballages ▪ Vérifier la fraîcheur et la qualité des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conformité des températures des lieux d'entreposage ▪ Évaluation correcte de l'état des emballages et des contenants ▪ Appréciation adéquate de la qualité des aliments ▪ Évaluation juste de la fraîcheur des aliments ▪ Respect des dates de péremption ▪ Régularité et rigueur des vérifications 	

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 6 : Entretien des aires de travail et d'entreposage		
<p>Contexte de réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ À partir : <ul style="list-style-type: none"> ○ De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production ○ De formulaires ou de listes de vérification ○ Des manuels d'entretien des équipements ○ De l'état des lieux et du matériel ▪ À l'aide des équipements, outils et produits d'entretien <p>Critères généraux de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe ▪ Respect : <ul style="list-style-type: none"> ○ Des standards de production de l'établissement relatifs à l'entretien ○ Des objectifs de rentabilité de l'établissement ○ Des normes d'hygiène et de salubrité ○ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement ○ Des normes de santé et de sécurité au travail ○ Des méthodes d'utilisation des équipements et des produits d'entretien, y compris le S.I.M.D.U.T. ○ Des règles et des lois concernant la protection de l'environnement 		
Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
6.1 Tenir en ordre des aires de travail et d'entreposage		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rangement effectué : <ul style="list-style-type: none"> ○ Au fur et à mesure ○ Aux endroits appropriés ▪ Lieux correctement rangés et fonctionnels ▪ Tri et élimination adéquats des déchets et des matières recyclables

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 6 : Entretien des aires de travail et d'entreposage		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
6.2 Nettoyer et assainir des aires de travail, du matériel et des équipements <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyer et assainir des surfaces de travail ▪ Nettoyer et assainir des équipements et du matériel ▪ Nettoyer des lieux d'entreposage ▪ Nettoyer des planchers ▪ Nettoyer des poubelles ▪ Nettoyer la plonge 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation adéquate et sécuritaire des produits de nettoyage et d'assainissement ▪ Respect des instructions de démontage et d'assemblage de l'équipement ▪ Application appropriée des techniques de nettoyage et d'assainissement ▪ Équipements, matériel et surfaces de travail propres et assainis en tout temps ▪ Aires de travail et d'entreposage adéquatement nettoyées ▪ Détection en temps opportun des risques et des anomalies 	
6.3 Fermer et sécuriser des aires de travail et d'entreposage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Portes des congélateurs et des réfrigérateurs fermées hermétiquement ▪ Équipements correctement éteints ▪ Lieux adéquatement sécurisés à la fermeture 	

***Description détaillée des
compétences complémentaires***

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 7 : Confectionner des produits de spécialité en chocolat		
<p>Contexte de réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ À partir : <ul style="list-style-type: none"> ○ De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production ○ De recettes ○ De modèles, photos, dessins, etc. ○ D'une variété d'aliments ▪ À l'aide des équipements et du matériel habituels d'un laboratoire de chocolaterie-pâtisserie <p>Critères généraux de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivi rigoureux des recettes et des procédés de fabrication ▪ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments ▪ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe ▪ Respect : <ul style="list-style-type: none"> ○ Des objectifs et des délais de production ○ Des objectifs de rentabilité de l'établissement ○ Des normes d'hygiène et de salubrité ○ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement ○ Des normes de santé et de sécurité au travail 		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
<p>7.1 Confectionner des intérieurs</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre le mode de préparation des recettes ▪ Contrôler la qualité, la consistance et la température des intérieurs 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des méthodes de confection des intérieurs ▪ Conformité des préparations : <ul style="list-style-type: none"> ○ Qualité ○ Consistance ○ Température ▪ Évaluation juste des qualités organoleptiques des préparations 	

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière

Code CNP : 6252

Compétence 7 : Confectionner des produits de spécialité en chocolat

Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
<p>7.2 Préparer des bonbons en chocolat</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Mouler, garnir, obturer et démouler le produit▪ Dresser, cadrer, détailler et enrober le produit▪ Décorer le produit en chocolat	<ul style="list-style-type: none">▪ Préparation adéquate des moules▪ Contrôle approprié des intérieurs :<ul style="list-style-type: none">○ Qualité○ Consistance○ Température▪ Contrôle approprié de la cristallisation▪ Application correcte des techniques de confection des bonbons moulés et enrobés▪ Homogénéité, uniformité, esthétisme, brillance et texture cassante des produits▪ Évaluation juste des qualités organoleptiques des bonbons
<p>7.3 Préparer des décors, des moulages et des montages en chocolat</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Application correcte des méthodes de confection de décors, de moulage et de montage▪ Application adéquate des techniques d'assemblage▪ Homogénéité, uniformité, esthétisme, brillance et texture cassante des produits

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 8 : Confectionner des produits glacés		
<p>Contexte de réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ À partir : <ul style="list-style-type: none"> ○ De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production ○ De recettes ○ De modèle, photos, dessins, etc. ○ D'une variété d'aliments ▪ À l'aide des équipements et du matériel habituels d'un laboratoire de glacerie-pâtisserie <p>Critères généraux de performance</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des aliments ▪ Contrôle rigoureux de la température du laboratoire ▪ Coopération et concertation adéquates avec les autres membres de l'équipe ▪ Respect : <ul style="list-style-type: none"> ○ Des objectifs et des délais de production ○ Des objectifs de rentabilité de l'établissement ○ Des normes d'hygiène et de salubrité ○ Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement ○ Des normes de santé et de sécurité au travail 		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
8.1 Vérifier l'équilibre d'une recette	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation adéquate de la table analytique ▪ Équilibre approprié de la recette 	

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 8 : Confectionner des produits glacés		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
8.2 Préparer des mélanges <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre le mode de préparation des recettes ▪ Pasteuriser un mélange ▪ Contrôler le temps de refroidissement d'un mélange ▪ Contrôler la maturation d'un mélange 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des méthodes de préparation des différents types de mélange ▪ Pasteurisation adéquate du mélange ▪ Justesse du temps de refroidissement du mélange ▪ Maturation adéquate du mélange 	
8.3 Turbiner des mélanges <ul style="list-style-type: none"> ▪ Remplir et vider la turbine ▪ Contrôler le turbinage du mélange ▪ Contrôler la qualité du produit glacé ▪ Ajouter des ingrédients ou des préparations complémentaires 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stérilisation appropriée de l'équipement ▪ Homogénéité du mélange avant le turbinage ▪ Remplissage et vidage adéquats de la turbine ▪ Température adéquate des contenants servant au vidage de la turbine ▪ Réglage adéquat de la turbine ▪ Qualité adéquate du produit glacé ▪ Incorporation au moment opportun des ingrédients et des préparations complémentaires 	
8.4 Mettre en forme des produits glacés dans des moules ou des contenants	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des méthodes de mise en forme : <ul style="list-style-type: none"> ○ Moulage et démoulage ○ Chemisage ○ Dressage ○ Montage ○ Garnissage ○ Finition ▪ Uniformité et régularité des produits 	

Compétence 9 : Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit**Contexte de réalisation**

- À partir :
 - De consignes verbales et écrites, d'une feuille de production
 - De recettes
 - De modèles, photos, dessins, etc.
 - D'une grande variété d'aliments
- À l'aide des équipements et du matériel habituels d'un laboratoire de confiserie-pâtisserie

Critères généraux de performance

- Suivi rigoureux des recettes et des procédés de fabrication
- Application correcte des techniques de cuisson
- Contrôle rigoureux des températures de cuisson
- Couleur appropriée de la préparation
- Texture appropriée de la préparation
- Évaluation juste des qualités organoleptiques des produits
- Conformité du produit
- Dextérité et précision dans la manipulation des instruments, des outils et des produits
- Coopération et concertation adéquate avec les autres membres de l'équipe
- Respect :
 - Des objectifs et des délais de production
 - Des objectifs de rentabilité de l'établissement
 - Des normes d'hygiène et de salubrité
 - Des politiques, des procédures et des normes de l'établissement
 - Des normes de santé et de sécurité au travail

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 9 : Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
9.1 Préparer des décors en sucre <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre le mode de préparation de la recette ▪ Colorer une préparation ▪ Souffler, couler et tirer le sucre ▪ Assembler et finir le produit 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Satinage adéquat de la préparation ▪ Application correcte des techniques de mise en forme ▪ Application adéquate des techniques d'assemblage et de finition du produit 	
9.2 Préparer des caramels <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre le mode de préparation de la recette ▪ Contrôler la qualité de la préparation ▪ Cuire la préparation ▪ Cadrer le produit ▪ Détailler le produit ▪ Dresser le produit 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des techniques de mise en forme 	
9.3 Préparer des confitures, des gelées, des marmelades et des pâtes de fruits <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre le mode de préparation de la recette ▪ Contrôler la qualité de la préparation ▪ Cuire la préparation ▪ Contrôler la température ou la densité de sucre ▪ Couler, refroidir, détailler et finir le produit 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Évaluation adéquate de la qualité des fruits ▪ Utilisation appropriée du réfractomètre ou du thermomètre ▪ Évaluation juste de la densité de sucre (degré Baumé) ▪ Évaluation juste de l'extrait sec (degré Brix) 	

MÉTIER : Pâtissier ou pâtissière		Code CNP : 6252
Compétence 9 : Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit		
Éléments de compétence	Critères particuliers de performance	
9.4 Préparer des pralinés, des nougatines et des fruits secs caramélisés <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre le mode de préparation de la recette ▪ Cuire et caraméliser des fruits secs ▪ Détailler ou mettre en forme de la nougatine ▪ Contrôler la qualité 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des techniques de détaillage et de mise en forme de la nougatine 	
9.5 Préparer des nougats et des guimauves <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre le mode de préparation de la recette ▪ Dessécher ou cuire le produit ▪ Contrôler la qualité ▪ Mettre en forme, dresser et détailler le produit 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des techniques de dessèchement ▪ Homogénéité et uniformité des produits 	
9.6 Préparer des pâtes d'amande confiseur <ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre le mode de préparation de la recette ▪ Mettre en forme le produit 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application correcte des techniques de modelage ▪ Homogénéité des produits 	