

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

**Boulangier ou
boulangère**

**Guide du compagnon ou de
la compagne d'apprentissage**

EQ-5005-01 (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. Il contient les compétences à maîtriser pour obtenir la qualification professionnelle de ce métier.



ÉQUIPE DE PRODUCTION

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)

Table des matières

PRÉSENTATION	1
LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL ET LE COMPAGNON OU LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE	
Le Programme d'apprentissage en milieu de travail	3
La durée d'apprentissage	3
Le compagnon ou la compagne d'apprentissage	3
Outils gratuits en soutien au Programme d'apprentissage en milieu de travail	4
LE CARNET D'APPRENTISSAGE	
Les compétences visées	5
Le tableau synthèse des compétences	5
Le plan individuel d'apprentissage	5
Les renseignements sur l'employeur	5
LE TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES	7
LE RÔLE ET LES RESPONSABILITÉS DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE	
Le rôle du compagnon ou de la compagne d'apprentissage	9
Les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage	9
Recommandations	9
LES CINQ PRINCIPES À RETENIR POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE	
1. L'apprenti ou l'apprentie n'apprend que par lui-même ou elle-même	11
2. Chaque apprenti ou apprentie apprend à son propre rythme	11
3. L'apprenti ou l'apprentie veut s'assurer de la pertinence d'un apprentissage avant de s'y engager	11
4. L'apprenti ou l'apprentie apprend et retient mieux quand il ou elle se sent responsable de sa formation	12
5. L'apprenti ou l'apprentie apprend en se référant à ses expériences	12
LES QUATRE APPROCHES AFIN DE MOTIVER L'APPRENTI OU L'APPRENTIE	
1. Évaluer les compétences acquises	13
2. Valoriser l'apprenti ou l'apprentie	14
3. Critiquer en précisant les points à améliorer	14
4. Encourager l'apprenti ou l'apprentie	14

L'ÉVALUATION DE L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

L'évaluation en cours d'apprentissage.....	15
Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail.....	16

RECOMMANDATIONS POUR L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

RECOMMANDATIONS POUR L'ENSEMBLE DES MODULES 19

Connaissances de base et formation hors-production	
Hygiène et salubrité	19
Matières premières	20
Chimie et physique du pain.....	21
Équipement.....	22
Attitudes et comportements professionnels	
Ponctualité	22
Travail d'équipe.....	22
Souci de l'hygiène et de la salubrité	22
Souci de la santé et sécurité au travail	23
Accès des femmes au milieu de travail.....	23
Progression des apprentissages.....	23
Critères d'évaluation	
Respect des délais de production.....	24
Respect des normes de l'entreprise	24
Suggestion	24
RECOMMANDATIONS APPLICABLES À CHACUN DES MODULES 25	
Les préalables.....	25
Les précisions sur les éléments de la compétence	25
La confirmation de la maîtrise de la compétence	25
Module 1 : Confection de pâtes à pain.....	27
Module 2 : Mise en forme de pâtes à pain	43
Module 3 : Cuisson des produits de boulangerie	55
Module 4 : Contrôle de la fermentation	67
Module 5 : Organisation du travail de la boulangerie.....	77
Module 6 Confection de produits de viennoiserie (module complémentaire).....	89

ANNEXES

Annexe 1 – Tableau des risques pour la santé et la sécurité du travail.....	107
Annexe 2 – Outils gratuits en soutien au PAMT	125

Présentation

Le présent document s'adresse aux compagnons ou compagnes d'apprentissage qui, dans les entreprises, accueillent et supervisent des apprentis et apprenties dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail instauré par Emploi-Québec.

Le guide à l'intention du compagnon ou de la compagne d'apprentissage donne des indications et des suggestions sur le déroulement de la formation en milieu de travail.

En tout temps, le compagnon ou la compagne d'apprentissage peut communiquer avec la personne responsable de l'apprentissage à Emploi-Québec pour compléter les renseignements contenus dans ce document et obtenir des réponses à ses questions.

La première partie rappelle au compagnon ou à la compagne d'apprentissage les grandes lignes du Programme d'apprentissage en milieu de travail, dont son rôle, ses responsabilités et les attitudes à démontrer en formation.

La seconde partie soumet des recommandations et des suggestions valables pour l'apprentissage de l'ensemble des modules du carnet d'apprentissage.

Nous vous invitons à lire ce document avant de commencer la supervision des apprentissages en milieu de travail. Votre volonté de prendre les moyens pour permettre l'accroissement des compétences est un gage d'excellence pour l'entreprise.

LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail auquel vous vous associez est un mode de formation en entreprise. D'une part, l'individu acquiert la maîtrise d'un métier au moyen d'une intégration organisée dans un milieu de travail sous la direction d'une personne, le compagnon ou la compagne d'apprentissage, exerçant déjà avec compétence ce métier. D'autre part, cet apprentissage en milieu de travail peut être complété, au besoin, par une formation hors production en établissement d'enseignement ou ailleurs, pour l'acquisition de compétences techniques et professionnelles pertinentes.

L'objectif du Programme d'apprentissage en milieu de travail est d'offrir à l'apprenti ou à l'apprentie un processus structuré et organisé de formation professionnelle propre à développer les compétences recherchées par le marché du travail. L'ensemble des dispositions relatives à la structure et à l'organisation de l'apprentissage au sein du Programme d'apprentissage en milieu de travail permet :

- ◇ de déterminer les compétences à acquérir en fonction des exigences du métier;
- ◇ d'élaborer un plan individuel d'apprentissage qui tient compte des besoins professionnels de l'apprenti ou apprentie mis en situation d'apprendre, tant en production que hors production;
- ◇ d'établir une entente relative aux compétences à acquérir en entreprise;
- ◇ d'offrir un suivi structuré des apprentissages, à la fois par le compagnon ou la compagne d'apprentissage de l'entreprise et par le représentant ou la représentante d'Emploi-Québec;
- ◇ de reconnaître les compétences acquises en cours d'apprentissage.

La durée d'apprentissage

La durée de l'apprentissage peut varier selon l'expérience de l'apprenti ou de l'apprentie, l'organisation du travail et d'autres facteurs. Le Comité sectoriel considère que la maîtrise des compétences essentielles du métier de boulanger ou boulangère nécessite un apprentissage d'une durée de 24 mois pour une personne qui n'a jamais exercé ce métier. Il faut six mois de plus pour acquérir la compétence complémentaire.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage

Réussir cette démarche d'apprentissage en entreprise est un « art ». Le compagnon ou la compagne d'apprentissage est l'artisan de cette réussite et possède les qualités permettant de mener à bien cette tâche.

Vous êtes non seulement une personne d'expérience, apte à communiquer, mais aussi quelqu'un de reconnu dans son milieu de travail pour son bon jugement et sa maturité.

En production, vous êtes un maître pour l'apprenti ou l'apprentie. C'est vous qui préparez le travail à exécuter, qui suivez l'exécution, qui contrôlez la qualité du produit ou du service au fur et à mesure de la production selon les spécificités d'une clientèle à satisfaire.

Qui plus est, comme l'expérience le démontre, la personne qui accepte ce rôle en retire de nombreux avantages pour elle-même. Cette personne :

- ◇ développe son intérêt professionnel,
- ◇ développe son sens des responsabilités,
- ◇ accroît sa confiance en elle,
- ◇ a la possibilité de parfaire son métier.

Outils gratuits en soutien au Programme d'apprentissage en milieu de travail

En plus du *Carnet d'apprentissage* et du *Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage*, afin de soutenir la démarche d'apprentissage, le *Guide de la boulangerie et viennoiserie au Québec* est fourni gratuitement pour toute signature d'entente de PAMT. Commandez-le directement auprès du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation, qui vous l'enverra sur demande. Ce guide contient de l'information sur le processus de fabrication et les matières premières, une cinquantaine de fiches techniques sur les produits de boulangerie et de viennoiserie, et un glossaire de plus de 300 termes relatifs au métier.

Une formation en ligne gratuite en boulangerie et pâtisserie est également disponible sur le site Internet du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation.

Des informations supplémentaires sont fournies à l'annexe 2 du présent document

LE CARNET D'APPRENTISSAGE

Le carnet d'apprentissage est l'outil indispensable du compagnon ou de la compagne d'apprentissage. Il rassemble les différents renseignements nécessaires à l'organisation des apprentissages et constitue l'unique document où sera consigné le détail des compétences professionnelles acquises en milieu de travail. Le carnet comprend :

Les compétences visées

Afin de préciser les compétences à maîtriser en milieu de travail, le carnet présente les éléments d'apprentissage regroupés sous forme de modules. Chaque module correspond à une compétence ou à un regroupement de tâches à exécuter en milieu de travail.

Les modules sont présentés de façon identique. Dans chacun d'eux figurent :

- ◇ la compétence visée;
- ◇ les attitudes et comportements professionnels;
- ◇ le contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé;
- ◇ les conditions d'évaluation;
- ◇ les critères qui permettent de juger de l'atteinte de la compétence.

Le tableau synthèse des compétences

Le tableau synthèse renvoie aux modules et donne une vue d'ensemble des compétences qui ont fait l'objet d'analyses à des fins d'apprentissage.

À l'aide de ce tableau synthèse, vous pouvez déterminer concrètement les besoins qui feront l'objet d'une entente relative à l'apprentissage.

Le plan individuel d'apprentissage

Grâce aux renseignements contenus dans le carnet, soit les compétences visées, le tableau synthèse, l'apprenti ou l'apprentie peut se situer en regard du métier, se donner un plan individuel d'apprentissage et suivre de façon systématique la progression de son apprentissage réalisé en milieu de travail et, au besoin, en établissement scolaire.

Les renseignements sur l'employeur

Ils permettent de suivre le cheminement de l'apprenti ou apprentie à travers les divers lieux d'apprentissage où s'effectuera, s'il y a lieu, sa qualification.

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

LE RÔLE ET LES RESPONSABILITÉS DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE

Le rôle du compagnon ou de la compagne d'apprentissage

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage a pour rôle d'assurer la formation et l'encadrement nécessaire à l'apprenti ou l'apprentie inscrit au Programme d'apprentissage en milieu de travail ainsi que de collaborer avec la représentante ou le représentant d'Emploi-Québec au succès du programme d'apprentissage.

Les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage

Les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage sont :

- ◇ d'accueillir l'apprenti ou l'apprentie dans le milieu du travail, s'il y a lieu, et l'informer sur le fonctionnement de l'entreprise;
- ◇ de s'assurer de sa compréhension des règles de santé et de sécurité en vigueur dans l'entreprise;
- ◇ de montrer et de superviser les gestes professionnels de l'apprenti ou de l'apprentie;
- ◇ d'évaluer la maîtrise des tâches;
- ◇ d'attester, par sa signature, les compétences acquises;
- ◇ d'informer la représentante ou le représentant d'Emploi-Québec de l'évolution de l'apprenti ou de l'apprentie en regard de son apprentissage.

Recommandations

Au début de l'apprentissage, il est important d'apporter une attention particulière à l'accueil en établissant dès le départ une bonne relation entre vous et l'apprenti ou l'apprentie. Aussi est-il recommandé qu'une rencontre s'effectue pour une compréhension commune du programme d'apprentissage.

Les points traités lors de ce premier contact en présence du responsable ou de la responsable d'Emploi-Québec pourraient servir à :

- ◇ définir les rôles et les responsabilités dévolus à chacun;
- ◇ s'assurer de la bonne compréhension des apprentissages prévus au plan individuel d'apprentissage;
- ◇ présenter le plan du suivi tout en observant que l'atteinte de chaque compétence n'est pas soumise à une durée déterminée et que l'apprentissage de chaque tâche se fait dans l'ordre qui convient dans l'entreprise;
- ◇ rassurer l'apprenti ou l'apprentie sur sa capacité d'apprendre et atténuer ses craintes éventuelles relativement à l'évaluation des apprentissages et à l'attestation des compétences;
- ◇ répondre aux interrogations concernant la structure et le fonctionnement de l'entreprise ainsi que la santé et la sécurité au travail.

LES CINQ PRINCIPES À RETENIR POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE

Comment apprendre en travaillant?

Expliquons quelques principes pédagogiques pour faciliter votre tâche qui est de montrer ou de superviser les gestes professionnels de l'apprenti ou l'apprentie.

1. L'apprenti ou l'apprentie n'apprend que par lui-même ou elle-même

Vous pouvez expliquer et procéder à des démonstrations. C'est une bonne façon de faire comprendre. Si vous ne faites que ça, vous n'avez pas montré votre métier. Montrer son métier, c'est faire accomplir, étape par étape, les gestes du métier. L'apprenti ou l'apprentie démontre sa compréhension par la maîtrise de ces gestes.

2. Chaque apprenti ou apprentie apprend à son propre rythme

Le temps requis pour comprendre une tâche et développer les habiletés propres à un métier varie d'une personne à l'autre. Si vous donnez le temps nécessaire à chacun pour apprendre, tous peuvent parvenir à la même compétence recherchée dans l'exercice d'une tâche.

3. L'apprenti ou l'apprentie veut s'assurer de la pertinence d'un apprentissage avant de s'y engager

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage motive mieux quand, à l'aide du carnet d'apprentissage, il ou elle :

- ◇ présente ce que l'apprenti ou l'apprentie pourra exécuter comme travail après sa formation;
- ◇ explique les étapes à franchir;
- ◇ dévoile les moyens à prendre pour que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise la tâche.

L'apprenti ou l'apprentie désire connaître le but à atteindre. D'où l'importance d'un plan individuel d'apprentissage qui illustre globalement la formation professionnelle.

4. L'apprenti ou l'apprentie apprend et retient mieux quand il ou elle se sent responsable de sa formation

En effet, c'est lui ou elle :

- ◇ qui apprend;
- ◇ qui doit maîtriser les compétences nouvelles;
- ◇ qui peut exprimer ses besoins.

L'apprenti ou l'apprentie préfère une formation ajustée à ses besoins professionnels mis en adéquation avec ceux de l'entreprise.

Le répondant ou la répondante d'Emploi-Québec et le compagnon ou la compagne d'apprentissage conseillent dans l'apprentissage des compétences nouvelles.

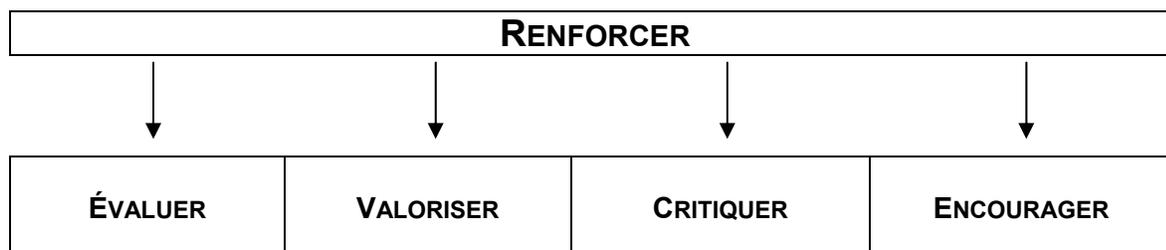
5. L'apprenti ou l'apprentie apprend en se référant à ses expériences

Nous croyons qu'il n'y a pas lieu de penser que l'adulte apprend moins que l'enfant. Il apprend tout aussi bien, mais à sa façon. Ainsi, c'est en se référant à ses expériences passées que l'apprenti ou l'apprentie choisit, parmi les savoirs nouveaux, ce qui mérite d'être retenu.

Quand vous faites appel au connu et au passé de l'adulte pour greffer un nouveau savoir, vous lui permettez de mieux intégrer l'apprentissage.

LES QUATRE APPROCHES AFIN DE MOTIVER L'APPRENTI OU L'APPRENTIE

Quelles approches vous devez choisir pour motiver l'apprenti ou l'apprentie?



L'apprenti ou l'apprentie recherche chez vous :

- ◇ les attitudes positives;
- ◇ les gestes qui renforcent l'apprentissage.

Afin d'être positif et de renforcer les connaissances nouvelles, vous êtes appelé à suivre un processus en quatre étapes :

- ◇ évaluer les compétences acquises;
- ◇ valoriser l'apprenti ou l'apprentie;
- ◇ critiquer en précisant les points à améliorer;
- ◇ encourager l'apprenti ou l'apprentie.

1. Évaluer les compétences acquises

Évaluer, c'est porter une appréciation sur l'apprentissage.

Cette appréciation s'effectue en contrôlant chez l'apprenti ou l'apprentie l'une ou l'autre des acquisitions suivantes :

- ◇ l'utilisation des nouvelles connaissances dans le travail;
- ◇ les comportements professionnels dans les divers aspects du métier;
- ◇ la maîtrise du geste professionnel nouvellement acquis.

2. Valoriser l'apprenti ou l'apprentie

Valoriser, c'est reconnaître les efforts et les résultats d'une personne.

En vue d'assurer l'efficacité et la progression de l'apprenti ou l'apprentie, cette valorisation doit être positive et structurée. Elle doit :

- ◇ s'appuyer sur des faits concrets;
- ◇ s'exprimer par des exemples;
- ◇ souligner les habiletés maîtrisées.

3. Critiquer en précisant les points à améliorer

Critiquer, c'est préciser les points faibles qu'il est possible d'améliorer.

Cette critique doit représenter une expérience enrichissante pour l'apprenti ou l'apprentie. Pour être constructive, elle doit être présentée peu après le geste qui vient d'être fait.

Cette critique est constructive si elle sert de complément à l'apprentissage par :

- ◇ la détermination des points faibles;
- ◇ la présentation des bons exemples;
- ◇ la suggestion de moyens correctifs.

4. Encourager l'apprenti ou l'apprentie

Encourager, c'est motiver quelqu'un à poursuivre sa formation.

Afin que cet encouragement repose sur des faits concrets, vous devez :

- ◇ énumérer les éléments de compétence maîtrisés;
- ◇ signaler à la personne les conséquences qu'aura sa nouvelle formation pour l'entreprise;
- ◇ souligner l'efficacité obtenue au travail.

L'ÉVALUATION DE L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Évaluer l'apprentissage, c'est mesurer les changements au travail apportés par l'apprentissage, pour mieux les juger et prendre les décisions qui s'imposent. Deux aspects de l'évaluation sont considérés ici, soit l'évaluation en cours d'apprentissage et le suivi du Programme d'apprentissage.

L'évaluation en cours d'apprentissage

En cours d'apprentissage, vous et l'apprenti ou l'apprentie évaluez :

- ◇ les gestes à faire pour améliorer la maîtrise des tâches;
- ◇ les correctifs à apporter selon les difficultés éprouvées;
- ◇ l'atteinte des compétences décrites au carnet d'apprentissage.

Comme l'indique le carnet, les conditions et les critères d'évaluation permettent à tous les compagnons et compagnes d'apprentissage de juger sur une même base l'atteinte de la compétence visée.

Si l'apprenti ou l'apprentie maîtrise un des éléments d'apprentissage, il ou elle passe à l'étape suivante. Si, par ailleurs, une difficulté survient, vous et l'apprenti ou l'apprentie devez rechercher les correctifs appropriés, réorganiser la démarche d'apprentissage et prolonger l'expérience jusqu'à la maîtrise de la tâche.

Étant donné que cette façon d'évaluer fait partie intégrante de l'apprentissage et qu'elle vous permet des ajustements en cours de route, l'on peut croire que ce procédé augmente l'efficacité de l'apprentissage en ne laissant rien au hasard.

En cours d'apprentissage, vous confirmez la réalisation satisfaisante de chacun des éléments d'apprentissage en apposant vos initiales. Grâce à des exercices constants, l'apprenti ou l'apprentie progresse jusqu'à ce qu'il ou qu'elle puisse démontrer l'intégration de tous les éléments d'apprentissage et ainsi maîtriser la compétence.

Toutes les signatures sont nécessaires pour confirmer l'atteinte de chacune des compétences.

Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail

Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail relève de la responsabilité d'Emploi-Québec. Celle-ci, pour réaliser ce suivi de façon efficace, évalue l'ensemble de la démarche, soit :

- ◇ la progression de l'apprenti ou de l'apprentie;
- ◇ le respect par le compagnon ou la compagne d'apprentissage des exigences liées à son rôle;
- ◇ le rôle et les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage;
- ◇ le déroulement général de l'entente;
- ◇ la pertinence du Programme d'apprentissage en milieu de travail au regard des besoins.

Cette évaluation est délicate, mais indispensable au développement harmonieux du programme d'intervention. Délicate puisqu'elle concerne des personnes responsables à divers titres. Indispensable parce que la rétroaction augmentera l'expertise des uns et des autres et permettra de réajuster le Programme d'apprentissage en milieu de travail.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage contribue à cet exercice par ses commentaires quant au processus, à la qualité des instruments, voire à l'adéquation des apprentissages en fonction des besoins exprimés au départ par les parties.

RECOMMANDATIONS POUR L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Cette partie est un complément d'information pour l'apprentissage en milieu de travail. Elle constitue un document de référence à l'usage du compagnon ou de la compagne d'apprentissage. Elle comprend différentes indications et suggestions destinées à vous venir en aide. Ces remarques peuvent, d'une part, vous aider à mieux saisir les compétences visées et, d'autre part, vous faciliter les tâches liées à l'encadrement de l'apprenti ou apprentie.

Une première section rassemble des considérations d'ordre général applicables à l'ensemble des modules. Celles-ci couvrent différents aspects tels que les connaissances de base à acquérir et les règles de santé et de sécurité.

Par la suite, pour chacun des modules que comporte le carnet d'apprentissage, on retrouve diverses explications et différentes suggestions quant aux préalables et à la progression des apprentissages.

On présente également diverses façons d'aborder l'apprentissage en milieu de travail. Ainsi, pour chacune des compétences, des suggestions sont faites quant aux stratégies et aux moyens à mettre en place de manière à atteindre le niveau de performance recherché. En outre, ces indications devraient aider le compagnon ou la compagne d'apprentissage à planifier le temps devant être consacré à l'encadrement de l'apprenti ou apprentie.

Enfin, à la fin de chacun des modules, un espace est réservé afin que vous puissiez consigner des remarques quant à l'approche utilisée, aux activités d'apprentissage mises en place, ou encore aux difficultés particulières éprouvées par un apprenti ou une apprentie.

RECOMMANDATIONS POUR L'ENSEMBLE DES MODULES

Les paragraphes qui suivent contiennent les recommandations applicables à l'ensemble des modules (les recommandations propres aux différentes tâches apparaissent dans chacun des modules) :

- ◇ connaissances de base et formation hors production;
- ◇ santé et sécurité au travail;
- ◇ attitudes et comportements professionnels;
- ◇ accès des femmes au milieu de travail;
- ◇ progression des apprentissages;
- ◇ critères d'évaluation.

CONNAISSANCES DE BASE ET FORMATION HORS PRODUCTION

Dans le *Programme d'apprentissage en milieu de travail*, pour que la démarche d'apprentissage soit vraiment qualifiante, l'apprenti ou l'apprentie peut recevoir une formation hors production. Des connaissances théoriques et pratiques plus approfondies sont nécessaires pour assurer une meilleure compréhension des décisions et des gestes professionnels propres à l'exercice du métier de boulanger ou boulangère.

Cette formation hors production, qui peut être offerte en dehors des heures de travail, pourra être donnée à l'interne si l'entreprise est en mesure de le faire. Les principales connaissances de base requises pour exercer le métier de boulanger ou boulangère sont regroupées sous les rubriques suivantes :

- ◇ hygiène et salubrité;
- ◇ matières premières;
- ◇ chimie et physique du pain;
- ◇ équipement.

Hygiène et salubrité

La formation hors production dans ce domaine a pour but de former les boulangers et les boulangères sur les principes généraux, la réglementation et les pratiques à intégrer dans le domaine alimentaire.

La formation peut porter sur les objets suivants :

- ◇ principes généraux
 - importance
 - rôle
- ◇ réglementation
 - lois sur les aliments
 - inspections
 - températures de conservation des aliments périssables destinés à la consommation humaine
 - effets pathogènes
- ◇ pratiques
 - port de filets
 - propreté
 - nettoyage des mains
 - nettoyage des lieux
 - rotation des agents nettoyants
- ◇ normes HACCP

Matières premières

Le boulanger ou la boulangère doit connaître les matières premières avec lesquelles il ou elle travaille. La formation concernant ce sujet sera donnée par le compagnon ou la compagne d'apprentissage dès qu'il ou qu'elle sera en mesure de le faire. Les objets qui peuvent être compris dans une formation hors production sont les suivants :

La farine

- ◇ la farine de blé
 - fabrication de la farine
 - rôle dans le processus de panification
 - composition de la farine
 - types de farines
 - espèces et variétés de blé
 - indicateurs de qualité de la farine
 - tests sur la farine
 - taux d'extraction
 - taux de cendres
 - alvéogrammes et force boulangère de la farine
 - amylogrammes
- ◇ autres farines
 - seigle
 - avoine
 - soja
 - pomme de terre
 - riz
 - kamut
 - particularités des farines d'autres céréales dans le processus de panification

L'eau

- ◇ rôle dans le processus de panification
- ◇ propriétés
 - physiques
 - chimiques
- ◇ indicateurs de qualité
 - composition
 - pH
 - dureté

Le sel

- ◇ rôle dans le processus de panification
- ◇ propriétés

La levure

- ◇ description de la levure
- ◇ rôle dans le processus de panification
- ◇ types de levures
- ◇ conservation des levures
- ◇ la levure dans les autres agents de fermentation : polish, pâte fermentée, levain

Autres matières premières

Le boulanger ou la boulangère devrait connaître entre autres la définition des produits suivants et leur rôle ou action dans le processus de panification :

- ◇ acide ascorbique
- ◇ lécithine de soya
- ◇ bicarbonate de soude
- ◇ amidon de maïs
- ◇ malt
- ◇ gluten
- ◇ sucre
- ◇ matières grasses
- ◇ œufs
- ◇ lait

Chimie et physique du pain

Le boulanger ou la boulangère doit connaître les réactions qui ont lieu à toutes les étapes de la panification. Les connaissances peuvent être transmises par le compagnon ou la compagne en mesure de le faire. Les objets qui peuvent être compris dans une formation hors production sont les suivants :

Pétrissage

- ◇ formation du réseau gluténique
- ◇ effet de la température sur la pâte
- ◇ effet de la durée/vitesse de pétrissage sur la pâte
 - oxydation
 - chaleur
 - fermentation
- ◇ autolyse

Fermentation

- ◇ actions des levures sur la pâte
- ◇ réactions chimiques des levures
 - dégradation de l'amidon par la maltase = maltose → 2X glucose

- dégradation du saccharose par invertase = saccharose → glucose + fructose
- dégradation du glucose par la levure → production d'alcool, CO₂ et chaleur
- ◇ effets des matières premières et autres ingrédients sur la fermentation
- ◇ effets de la chaleur
- ◇ effets de l'humidité

Cuisson

- ◇ réaction de Maillard (caramélisation)
- ◇ effet de la chaleur
- ◇ effet de la buée

Ressuage et rassissement

- ◇ évaporation de l'eau lors du ressuage
- ◇ processus de rassissement du pain
- ◇ technique de conservation du pain

Équipement

Au cours de son apprentissage, l'apprenti ou l'apprentie doit apprendre à utiliser de façon sécuritaire l'équipement mis à sa disposition. Comme compagnon ou compagne d'apprentissage, vous devez lui montrer comment utiliser l'équipement selon les normes du fabricant. L'entretien et le nettoyage de l'équipement doivent également être effectués selon les indications du fabricant.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Le boulanger ou la boulangère doit avoir certains comportements et attitudes pour bien pratiquer son métier. Les experts consultés ont noté l'importance des éléments suivants :

Ponctualité

L'apprenti ou l'apprentie qui n'est pas ponctuel ou ponctuelle ne sera jamais un bon boulanger ou une bonne boulangère. Par exemple, le ou la responsable du pétrin doit arriver au moment indiqué par l'entreprise pour ne pas retarder toute la production journalière.

Travail d'équipe

Le travail d'équipe est nécessaire pour la réalisation du travail quotidien. L'apprenti ou l'apprentie doit faire preuve d'esprit d'équipe et aider ses collègues dans la réalisation de leurs tâches et des tâches générales.

Souci de l'hygiène et de la salubrité

L'apprenti ou l'apprentie doit avoir le souci de respecter les règles d'hygiène et de salubrité. Les experts consultés ont indiqué que ce souci peut être observé de façon concrète si l'apprenti ou l'apprentie adopte les comportements suivants :

- ◇ arrive avec des vêtements de travail propres;

- ◇ fait attention à son hygiène personnelle;
- ◇ se lave les mains après être allé aux toilettes;
- ◇ se lave les mains après s'être mouché;
- ◇ ne fume pas dans les aires de travail;
- ◇ se lave les mains après avoir fumé;
- ◇ nettoie ses aires de travail de façon régulière;
- ◇ porte le filet ou un chapeau en tout temps;
- ◇ ne met pas la lame dans sa bouche avant de scarifier les pâtons.

Souci de la santé et sécurité au travail

L'apprenti ou l'apprentie doit avoir le souci de respecter les règles de prévention en santé et en sécurité au travail. Les experts consultés ont précisé que ce souci peut être observé de façon concrète si l'apprenti ou l'apprentie adopte les comportements suivants :

- ◇ adopte des positions de travail ergonomiques;
- ◇ connaît ses limites physiques;
- ◇ porte un masque s'il souffre d'asthme;
- ◇ porte des vêtements ajustés;
- ◇ utilise l'équipement selon les recommandations des fabricants.

ACCÈS DES FEMMES AU MILIEU DE TRAVAIL

L'employeur doit s'assurer que l'apprentie a un équipement à sa taille et qu'elle a accès à des installations adaptées, c'est-à-dire à un vestiaire et à une salle de toilettes. De plus, il est du devoir de l'employeur d'assurer à l'apprentie une intégration harmonieuse auprès de ses collègues de travail. L'employeur doit veiller à ce que l'apprentie ne soit pas victime d'exclusion ou d'isolement.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES

L'organisation du travail étant propre à chacune des entreprises, il est difficile de déterminer une progression unique d'apprentissage pour tous les apprentis ou apprenties. Comme compagnon ou compagne d'apprentissage, vous avez un rôle important pour assurer que l'apprenti ou l'apprentie progresse de façon satisfaisante et enrichissante. Généralement, vous devez vous assurer de confier des tâches simples à l'apprenti ou à l'apprentie en début d'apprentissage. Les risques liés à la sécurité et à la production non conforme sont des indices qui peuvent vous guider dans la détermination d'une progression d'apprentissage appropriée. Le niveau de complexité et de difficulté des tâches effectuées par l'apprenti ou l'apprentie augmentera à mesure qu'il ou elle effectue son travail de façon satisfaisante.

La supervision est un autre facteur à considérer lors d'une démarche d'apprentissage. Lorsque vous confiez de nouvelles tâches à l'apprenti ou à l'apprentie, il est important de diriger ses gestes et actions. La surveillance immédiate permettra de lui montrer les gestes appropriés, de répondre à ses questions et de corriger ses erreurs.

Par la suite, vous pourrez superviser son travail à distance lorsque l'apprenti ou l'apprentie commencera à comprendre et à effectuer son travail de façon convenable. Il est important d'être présent à cette étape car des événements qui sortent de la routine habituelle peuvent survenir. Vous pourrez alors répondre à ses questions et apprécier la qualité, la constance de son travail et les délais d'exécution. Lorsque les tâches seront effectuées selon les normes fixées au carnet, vous pourrez alors évaluer ses apprentissages.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

Certains critères d'évaluation se retrouvent dans presque tous les modules et méritent certaines précisions afin de favoriser un apprentissage satisfaisant pour l'apprenti ou l'apprentie et le compagnon ou la compagne d'apprentissage.

Respect des délais de production

L'apprentissage de certains éléments de compétence, telle la mise en forme, et de tâches, tel l'enfournement, requiert plusieurs heures de pratique pour arriver à un délai de production respectable. La notion de délai de production doit être introduite de façon progressive.

Durant les premiers mois d'apprentissage, vous devez mettre l'accent sur la qualité du travail et non sur la rapidité d'exécution afin de ne pas décourager l'apprenti ou l'apprentie.

Respect des normes de l'entreprise

Le domaine de la boulangerie n'a pas de normes précises et clairement identifiables en matière de qualité et de goût. Les matières premières, les recettes et les méthodes de travail diffèrent dans toutes les entreprises. Il est donc important de se référer aux normes en vigueur dans l'entreprise pour évaluer le travail de l'apprenti ou de l'apprentie.

SUGGESTION

- ◇ Les représentants du secteur sont d'avis d'introduire la notion de premier compagnon ou second compagnon. Selon le fonctionnement de l'entreprise, le compagnonnage pourra être partagé entre divers experts. Le compagnon ou la compagne d'apprentissage responsable de l'apprenti ou apprentie (premier compagnon) pourrait partager certains apprentissages avec d'autres experts de l'entreprise selon leur spécialité, mais il demeurerait toujours responsable.
- ◇ Les seconds compagnons pourraient être initiés au compagnonnage par le premier compagnon.

RECOMMANDATIONS APPLICABLES À CHACUN DES MODULES

Les recommandations particulières veulent aider le compagnon ou la compagne d'apprentissage à organiser l'encadrement de l'apprenti ou l'apprentie. Elles précisent et enrichissent les compétences à acquérir telles qu'elles sont décrites au carnet. Elles ont valeur de conseil et se présentent sous trois rubriques :

- ◇ **Les préalables** indiquent ce sur quoi l'attention du compagnon ou compagne d'apprentissage doit porter en début d'apprentissage, afin d'en garantir le succès.
- ◇ **Les précisions sur les éléments de la compétence** servent à éclairer et compléter l'information inscrite au carnet.
- ◇ **La confirmation de la maîtrise de la compétence** fournit des indications pour aider le compagnon ou la compagne d'apprentissage à évaluer s'il y a maîtrise de la compétence par l'apprenti ou l'apprentie. À l'aide de ces indications, vous pouvez évaluer si l'apprentissage est complété.

Module 1

Confection de pâtes à pain

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de confectionner des pâtes à pain.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

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.

Remarques préalables

Avant d'aborder les apprentissages liés au premier module, le compagnon ou la compagne doit faire comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance de se soucier des coûts de fabrication et du travail en équipe. Il est important également de familiariser l'apprenti ou l'apprentie avec les matières premières et les équipements utilisés en lien avec les diverses techniques de confection.

L'apprenti ou l'apprentie doit également dès le départ avoir conscience des principaux risques pour la santé et la sécurité du travail et des moyens de prévention à mettre en œuvre en fonction de ces risques. Vous pouvez apporter une attention particulière aux risques liés à l'utilisation des équipements et à la manutention des sacs de farine, des bacs à pâte et d'autres produits.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE		Progression :		
		1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
1.1	Préparer des ferments	1	2	3
	◇ Inspection et évaluation appropriées de la qualité et de la fraîcheur des ingrédients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	◇ Pesage précis des ingrédients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	◇ Justesse de la préparation en fonction de la recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	◇ Hydratation appropriée de la préparation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	◇ Évaluation juste de la qualité des levains.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	◇ Justesse des moyens utilisés pour rafraîchir les levains.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.1 DE LA COMPÉTENCE
<p>Vous pouvez d'abord expliquer ce qu'est la fermentation panair et quel est son rôle avant de présenter les caractéristiques des différents types de levains (pâte fermentée, levain, poolish) ainsi que le rôle de l'eau et de la farine dans le processus de fermentation. Vous pouvez ensuite expliquer les caractéristiques des différentes méthodes utilisées pour la fermentation : le travail en direct, le travail en différé.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre l'importance de l'acidité et de l'oxydation dans la confection et l'entretien des levains et savoir comment évaluer la qualité des levains, comment les rafraîchir et comment en mesurer le pH.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
1.2 Préparer la confection de la pâte	1	2	3
◇ Interprétation juste de la recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Sélection appropriée du type de ferment et des ingrédients selon le produit à confectionner.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Inspection et évaluation appropriées de la qualité et de la fraîcheur des ingrédients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Mesure précise des températures.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Préparation appropriée des ingrédients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Calcul précis de la température de l'eau de coulage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Détermination juste de l'ordre d'introduction des matières premières dans le pétrin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.2 DE LA COMPÉTENCE
<p>Une erreur que la plupart des apprentis et des apprenties commettent est une mauvaise interprétation de la recette. Demandez à l'apprenti ou à l'apprentie de s'assurer d'avoir incorporé tous les ingrédients nécessaires au frasage.</p> <p>Il est important que l'apprenti ou l'apprentie soit capable d'évaluer la fraîcheur des ingrédients. De même, assurez-vous qu'il ou qu'elle est en mesure de distinguer les propriétés et caractéristiques des différentes farines et de comprendre l'importance de la qualité (eau dure, eau douce) et de la température de l'eau pour obtenir une pâte ayant la consistance appropriée.</p> <p>La connaissance des caractéristiques de certains additifs tels que la farine de fève, la farine de soya, le malt, les amylases fongiques, le gluten et l'acide ascorbique constitue pour l'apprenti ou l'apprentie un atout supplémentaire. Il en va de même pour les caractéristiques et le rôle du sel, de l'amidon, de la fécule, du lait, de la crème, des matières grasses et des œufs.</p> <p>Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie comment calculer la température de l'eau de coulage : « T° de base – (T° du fournil + T° de la farine) ». L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre que cette information est indispensable pour obtenir une pâte ayant une consistance appropriée et pour déterminer la durée de la première fermentation (pointage) et de la seconde fermentation (apprêt).</p> <p>De même, il est important de le ou la sensibiliser aux variations de température et d'hydrométrie. Il arrive en effet que le fournil et les ingrédients ne soient pas à une température et une humidité optimales pour la confection des pâtes. Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie comment contrer les variations de température et d'hydrométrie en réglant la température du fournil, en réfrigérant l'eau et les poches de farine ou encore en variant le temps de pétrissage.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
1.3 Effectuer le frasage de la pâte <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. 	1	2	3
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.3 DE LA COMPÉTENCE
<p>Expliquez d'abord que le frasage est en fait la première étape du pétrissage, celle où s'effectue le mélange des ingrédients et où débute la formation de la pâte. C'est à ce stade que le boulanger ou la boulangère règle la consistance de la pâte et que l'eau est absorbée par la farine (l'amidon et le gluten). L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre que la consistance de la pâte peut varier selon le taux d'hydratation (en général, pâte ferme aux alentours de 60 %, pâte bâtarde 63-64 % et pâte douce aux alentours de 70 %).</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre l'importance d'apprécier la consistance de la pâte pendant le frasage. Cela permet d'évaluer s'il est nécessaire soit d'ajouter de la farine (contre-fraser) si la pâte est trop mouillée, soit d'ajouter de l'eau (bassiner) si la pâte est trop sèche. Il est important de corriger la consistance de la pâte à cette étape, car il est très difficile de le faire lors du pétrissage. Vous pouvez également indiquer que certaines farines (les farines dites biologiques en particulier) sont difficiles à travailler parce que leurs caractéristiques sont changeantes. En effet, leur ténacité, leur élasticité, leur force boulangère et leur capacité d'hydratation peuvent varier énormément d'une poche de farine à une autre.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
1.4 Pétrir la pâte	1	2	3
◇ Utilisation appropriée du pétrin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Incorporation appropriée des autres ingrédients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôle constant :			
- de la vitesse du pétrin,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- de la température,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- de la durée du pétrissage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Évaluation juste de la qualité du pétrissage effectué.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.4 DE LA COMPÉTENCE
<p>L'apprenti ou l'apprentie devrait pouvoir se familiariser avec les différentes techniques de pétrissage en fonction de la vitesse du pétrin et de la durée de pétrissage. Vous pouvez indiquer leur influence sur la consistance de la pâte et sur le résultat final :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ pétrissage intensifié : mie blanche et peu de saveur, le pain se développe beaucoup; ◇ pétrissage amélioré : mie plus savoureuse, bon développement, mie couleur crème; ◇ pétrissage à vitesse lente : mie très savoureuse, pain peu développé, mie plus foncée. <p>Durant cette partie de l'apprentissage, il serait important d'inculquer la notion d'autolyse et les avantages de ce procédé dans le pétrissage de la pâte, particulièrement lors du pétrissage de farines présentant un excès de force. Prenez le temps de montrer à l'apprenti ou à l'apprentie les méthodes d'autolyse.</p> <p>La pâte se réchauffant pendant le pétrissage, il est important d'habituer l'apprenti ou l'apprentie à prendre la température de la pâte une fois le pétrissage terminé. Certains experts recommandent de prendre la température environ deux minutes avant la fin de la durée prévue de pétrissage afin de vérifier le niveau de pétrissage de la pâte.</p> <p>Vous pouvez indiquer à l'apprenti ou à l'apprentie que la pâte à base de farine de seigle est plus fragile en raison de son faible taux de gluten et qu'il faut être plus prudent dans le pétrissage de ce type de pâte, car elle est moins élastique.</p> <p>Le compagnon ou la compagne d'apprentissage devrait montrer à l'apprenti ou à l'apprentie comment évaluer le pétrissage de la pâte. L'apprenti ou l'apprentie doit d'abord se fier à la durée et à la température de pétrissage. Une erreur souvent commise est d'oublier de mettre le sel ou la levure. Expliquez la raison pour laquelle il faut incorporer le sel, son influence sur la température et la ténacité de la pâte, et le rôle qu'il joue dans la fermentation de la pâte.</p>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.4 DE LA COMPÉTENCE (suite)

L'apprenti ou l'apprentie doit apprendre les principales caractéristiques d'une pâte bien pétrie :

- ◇ lisse,
- ◇ homogène,
- ◇ cohérente,
- ◇ qui se détache des mains ou des parois du pétrin,
- ◇ qui s'étire sans se déchirer.

Une bonne façon de l'évaluer est d'étirer la pâte jusqu'à ce que la lumière soit visible au travers. Si la pâte ne se déchire pas, elle est bien pétrie. Avec l'expérience, l'apprenti ou l'apprentie pourra reconnaître le niveau de pétrissage de la pâte au son et à la vue.

Indiquez à l'apprenti ou à l'apprentie qu'il est préférable d'incorporer les ingrédients spéciaux (noix, olives, fruits, etc.) vers la fin du pétrissage et en première vitesse afin :

- ◇ de conserver la structure de la pâte,
- ◇ d'assurer une bonne répartition des ingrédients ajoutés,
- ◇ d'assurer l'intégrité des ingrédients incorporés.

Notes du compagnon ou de la compagne sur l'élément 1.4 de la compétence (Pétrir la pâte)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
<p>1.5 Contrôler la fermentation initiale</p> <p>◇ Détermination juste de la durée du pointage en fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du type de pâte, - du type de pétrissage, - de la recette, - des conditions environnementales. <p>◇ Application juste de la technique de rabat de la pâte.</p>	1	2	3
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.5 DE LA COMPÉTENCE
<p>L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre que l'étape du pointage est essentielle pour la réussite d'un pain de qualité parce que cette dernière permet :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une prise de ténacité de la pâte, - le développement des arômes, - l'amélioration de la conservation du produit, - l'obtention d'une mie alvéolée irrégulièrement. <p>Prenez le temps d'expliquer que la durée du pointage est fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la méthode de panification utilisée, - de la consistance de la pâte, - de la température de la pâte et du fournil, - de la quantité de levure, - de l'apport ou non d'améliorants, - de la quantité et du plancher de farine. <p>L'apprenti ou l'apprentie doit également comprendre l'importance de rabattre la pâte à intervalle régulier afin d'activer la fermentation et de donner de la force à la pâte. Même si la fermentation fait l'objet d'un module complet dans le PAMT (module 4), vous pouvez dès maintenant introduire les notions d'oxydation et expliquer la relation qui existe entre la première fermentation (le pointage) et la deuxième pousse (l'apprêt).</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
1.6 Nettoyer les équipements et l'aire de travail	1	2	3
◇ Nettoyage minutieux des balances.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyage minutieux des pétrins.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyage minutieux des surfaces de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyage minutieux du plancher.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyage minutieux des outils et des accessoires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.6 DE LA COMPÉTENCE
<p>L'apprenti ou l'apprentie doit appliquer les règles d'hygiène et de salubrité relatives à la manipulation des aliments et propres au travail de la boulangerie. Vous pouvez effectuer un rappel des comportements attendus en matière d'hygiène et de salubrité (voir à ce sujet la section sur les recommandations pour l'ensemble des modules) et insister sur les méthodes de nettoyage et d'assainissement qu'il convient d'utiliser.</p>

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 1

L'évaluation des apprentissages de l'apprenti ou de l'apprentie est importante. Nous suggérons les étapes suivantes pour guider le compagnon ou la compagne dans cette responsabilité.

Avant d'entreprendre l'évaluation des apprentissages, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie a eu suffisamment de temps pour développer la compétence visée.

Pour reconnaître la maîtrise du module 1, vous devez vérifier la confection des pâtes en fonction de l'ensemble des conditions et des critères d'évaluation indiqués au carnet d'apprentissage.

Vous pouvez considérer que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise la confection et l'entretien des levains lorsqu'il ou elle connaît les différents types de levains ainsi que leurs avantages et inconvénients dans le processus de fermentation, et qu'il ou qu'elle est capable de maintenir une production suffisante de levains de bonne qualité pour la production quotidienne de pains.

Vous pouvez considérer que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise la confection de la pâte de pain blanc et de blé entier lorsqu'il ou elle est capable de bien interpréter les recettes selon les conditions environnementales et de confectionner des pâtes de qualité constante selon les normes de l'entreprise. L'apprenti ou l'apprentie doit, pour maîtriser la compétence, reconnaître les défauts des pâtes et les corriger de façon autonome.

L'apprenti ou l'apprentie et le compagnon ou la compagne d'apprentissage doivent apposer, dans le carnet, leurs signatures respectives.

Enfin, pour confirmer l'atteinte de la compétence, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

ESPACE RÉSERVÉ POUR LES REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DU MODULE 1

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

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.

Préalables au module 2

Avant d'aborder les apprentissages liés au module 2, le compagnon ou la compagne doit familiariser l'apprenti ou l'apprentie avec les différents équipements et les modes opératoires utilisés pour la mise en forme des pâtes dans la boulangerie (façonneuses, bouleuses, diviseuses, etc.).

L'apprenti ou l'apprentie doit également avoir conscience des risques pour la sécurité liés à l'utilisation de ces équipements et des moyens de prévention à mettre en œuvre en fonction de ces risques.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
2.1 Préparer la mise en forme			
◇ Évaluation juste de la fermentation de la pâte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Détermination juste de la nécessité ou non de bouler la pâte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Division et pesée précises de la pâte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.1 DE LA COMPÉTENCE
<p>Vous pouvez d'abord insister sur le toucher de la pâte pour apprécier la qualité du pétrissage effectué et apporter des rectifications en appliquant ou non un boulage (si la pâte présente un manque ou un excès de force).</p> <p>Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie les méthodes utilisées pour évaluer rapidement le poids de la pâte pour la division en pâtons; il ou elle doit également être capable d'utiliser avec efficacité et de façon sécuritaire une diviseuse.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit également être en mesure de bien évaluer le taux d'hydratation des pâtes afin de décider à quel moment il convient de bouler et façonner la pâte.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
2.2 Contrôler la détente de la pâte	1	2	3
◇ Disposition appropriée des pâtons dans le matériel de détente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôle précis du temps de détente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.2 DE LA COMPÉTENCE
<p>L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre le rôle de la détente, soit de permettre que le réseau de gluten se détende après les étapes de division et de boulage et de faciliter le façonnage en évitant tout déchirement de la pâte.</p> <p>Il ou elle doit aussi comprendre l'utilité de la balancelle, lorsqu'elle est utilisée, pour la détente ainsi que son fonctionnement.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
2.3 Mettre en forme les pâtons <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. 	1	2	3
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.3 DE LA COMPÉTENCE
<p>Avant de façonner la pâte, vous pouvez montrer à l'apprenti ou à l'apprentie comment préparer les plaques, les couches ou les moules et lui expliquer l'importance des agents démoulants ainsi que les différents types d'agents à utiliser selon la situation.</p> <p>Le façonnage manuel s'effectue selon le degré de fermentation et de résistance et selon le type de pain à préparer. Vous pouvez effectuer une démonstration des techniques de façonnage manuel tout en insistant sur les résultats d'un bon façonnage, soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> – un pâton bien serré; – un pâton bien dégazé, s'il y a lieu; – un pâton lisse et sans déchirures; – une clé (soudure de pâte) bien droite et uniforme. <p>L'apprenti ou l'apprentie devrait avoir la possibilité de se familiariser avec le façonnage manuel de plusieurs types de pains afin de parfaire son savoir-faire.</p> <p>Si les équipements sont disponibles, l'apprenti ou l'apprentie devra apprendre à se servir de bouleuses et de façonneuses mécaniques. Vous devez notamment lui montrer comment régler les paramètres de serrage et d'étirement de la pâte selon le type de pain à mettre en forme.</p> <p>Vous pouvez montrer à l'apprenti ou à l'apprentie comment déposer ou mouler les pâtons de façon appropriée.</p> <p>La décoration du pain est importante, mais elle peut être vue en fin d'apprentissage. Vous pouvez montrer la confection de différentes pâtes décor, les techniques de façonnage de ces pâtes (grappe de raisin, feuille de vigne, gerbe de blé, etc.) et les méthodes de décoration des pains. Vous pouvez également montrer les différentes méthodes de décoration au pochoir.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
2.4 Nettoyer les équipements et l'aire de travail	1	2	3
◇ Nettoyage minutieux du matériel de repos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyage minutieux des équipements de façonnage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyage minutieux des surfaces de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyage minutieux du plancher.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyage minutieux des outils et des accessoires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.4 DE LA COMPÉTENCE
<p>L'apprenti ou l'apprentie doit appliquer les règles d'hygiène et de salubrité relatives à la manipulation des aliments et propres au travail de la boulangerie. Vous pouvez effectuer un rappel des comportements attendus en matière d'hygiène et de salubrité (voir à ce sujet la section sur les recommandations pour l'ensemble des modules) et insister sur les méthodes de nettoyage et d'assainissement qu'il convient d'utiliser.</p>

Module 3

Cuisson des produits de boulangerie

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de cuire des produits de boulangerie.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

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.

Préalables au module 3

Avant d'aborder les apprentissages liés au module 3, le compagnon ou la compagne doit familiariser l'apprenti ou l'apprentie avec les fours et les équipements d'enfournement et de défournement utilisés dans la boulangerie.

L'apprenti ou l'apprentie doit également avoir conscience des risques pour la sécurité liés à l'utilisation des fours et des autres équipements de cuisson ainsi que des moyens de prévention à mettre en œuvre en fonction de ces risques.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
3.1 Préparer la cuisson	1	2	3
◇ Vérification et ajustement précis de la température du four.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôle approprié de l'apprêt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Détermination juste du moment d'enfournement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Préparation appropriée des produits (scarification, dorure, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 3.1 DE LA COMPÉTENCE
<p>La cuisson est la dernière étape de la panification.</p> <p>Les apprentis commettent souvent l'erreur de ne pas vérifier la température du four ou de se tromper dans les échelles de température avant d'enfourner. Nous vous suggérons d'expliquer à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance de bien connaître et de contrôler la température des fours utilisés.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre l'influence de la température sur la cuisson des produits et ce qui se passe à différents échelons de température; il ou elle doit avoir une perception très nette des différents étapes de cuisson.</p> <p>Indiquez à l'apprenti ou à l'apprentie l'échelle de température utilisée sur chacun des fours et montrez-lui comment ajuster la chaleur. Vous devez aussi lui expliquer dans quelles circonstances il faut retourner les pâtons avant la cuisson, ainsi que l'importance de s'assurer que la clé est bien droite.</p> <p>Il est également très important de déterminer le bon moment d'enfournement du produit et de contrôler avec précision la durée de l'apprêt. Il faut que les pâtons soient suffisamment levés, car un excès d'apprêt rendrait la mise au four délicate et pourrait avoir des conséquences néfastes sur l'aspect définitif du pain. Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie que la durée de l'apprêt peut varier en fonction des méthodes de fermentation, de la quantité de levure, du temps de pousse, de la durée de pointage et d'autres facteurs.</p> <p>Montrez à l'apprenti ou l'apprentie comment préparer les produits.</p> <p>Expliquez-lui le rôle de la scarification (le coup de lame) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - faire sortir le gaz carbonique suivant un chemin tracé, - permettre un développement harmonieux au four, - embellir le pain. <p>Vous pouvez lui montrer différents coups de lame en termes de motifs et de profondeur selon l'aspect recherché et le niveau de développement du produit.</p> <p>Montrez enfin à l'apprenti ou à l'apprentie comment préparer la dorure et la mettre sur le pain. Expliquez-lui le rôle de la vapeur dans la cuisson de la pâte et comment vaporiser la chambre de cuisson.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
3.2 Effectuer la cuisson	1	2	3
◇ Application juste des techniques d'enfournement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôle approprié de la température.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôle approprié de la vapeur en fonction du type de produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôle approprié du temps de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Défournement approprié des produits en fonction du temps de cuisson, de l'aspect des produits et du matériel utilisé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 3.2 DE LA COMPÉTENCE
<p>L'enfournement proprement dit constitue un autre aspect difficile à maîtriser pour l'apprenti ou l'apprentie. Il faut évaluer les durées de cuisson et les différents niveaux de chaleur du four. Une erreur souvent commise est de laisser le four ouvert trop longtemps au moment de l'enfournement.</p> <p>Vous devez expliquer à l'apprenti ou à l'apprentie que les durées et les températures de cuisson varient en fonction de la taille, des catégories de pain et des types de pâte; vous pouvez élaborer un tableau des types de cuisson en fonction des pains à l'intention de l'apprenti ou de l'apprentie tout en lui expliquant les différentes stratégies à utiliser pour optimiser l'utilisation du four.</p> <p>Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie le rôle de la buée dans la cuisson du pain. L'injection de la vapeur d'eau dans le four a pour objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'envelopper le pâton d'une couche d'humidité afin de retarder la formation de la croûte et de favoriser son développement, - de donner une belle couleur et un aspect brillant au pain, - d'accentuer la finesse de la croûte, - d'améliorer la régularité et l'aspect des grignes. <p>L'apprenti ou l'apprentie doit apprendre à évaluer la cuisson du pain à l'aide des trois méthodes usuelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à la vue, quand l'intérieur du coup de lame prend la même couleur que la croûte, - au toucher et au son, quand la croûte offre une certaine résistance et résonne quand on frappe le dessous du pain, - à la durée de la cuisson, si le four est à la bonne température.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
3.3 Effectuer la finition des produits	1	2	3
◇ Contrôle approprié du ressuage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Évaluation juste de la qualité des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Repérage complet des défauts des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application juste des techniques de finition.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Manipulation sécuritaire des produits transformés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Entreposage ou étalage approprié des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 3.3 DE LA COMPÉTENCE
<p>À la sortie du four, le pain est très fragile et cassant; l'apprenti ou l'apprentie doit comprendre à ce moment les problèmes liés à un mauvais ressuage et l'importance de réunir les conditions propices à un bon ressuage, c'est-à-dire permettre au gaz carbonique et à l'eau de s'échapper correctement du pain lorsque celui-ci refroidit.</p> <p>Pour assurer un bon ressuage, il faut :</p> <ul style="list-style-type: none"> - stocker le pain dans un local sec, à l'abri du froid, - laisser circuler l'air entre les pains, - laisser reposer les pains sur une surface aérée pour que la partie inférieure ne ramollisse pas, - attendre qu'ils refroidissent avant de les placer en magasin. <p>Vous devez également montrer à l'apprenti ou à l'apprentie les techniques de montage des pains pour les pains décorés et les dispositions à prendre pour la surgélation du pain.</p> <p>Expliquez-lui les principales causes de la contamination (pain filant et moisissures) et du rassissement du pain. Vous pouvez insister sur les mesures à prendre pour prévenir les moisissures (règles d'hygiène, ajout de vinaigre ou d'acides, etc.) et sur les principales causes d'un rassissement prématuré :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pain trop jeune en apprêt, - pâte trop ferme, - excès de levure, - eau de coulage trop chaude, - manque de sel, - pain entreposé dans un local trop froid, - four mal réglé.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
3.4 Nettoyer les équipements et l'aire de travail	1	2	3
◇ Nettoyage minutieux des équipements de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyage minutieux des moules, des plaques et des couches.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyage minutieux des surfaces de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Nettoyage minutieux du plancher.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 3.4 DE LA COMPÉTENCE
<p>L'apprenti ou l'apprentie doit appliquer les règles d'hygiène et de salubrité relatives à la manipulation des aliments et propres au travail de la boulangerie. Vous pouvez effectuer un rappel des comportements attendus en matière d'hygiène et de salubrité (voir à ce sujet la section sur les recommandations pour l'ensemble des modules) et insister sur les méthodes de nettoyage et d'assainissement qu'il convient d'utiliser.</p>

Module 4

Contrôle de la fermentation

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de contrôler la fermentation.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

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.

Préalables au module 4

Avant d'aborder les apprentissages liés au module 4, le compagnon ou la compagne doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie a eu l'occasion de mettre en pratique les diverses techniques de boulangerie aux différentes étapes de la panification.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit également vérifier la nature et le niveau des apprentissages déjà effectués relativement au pointage, à la détente et à l'apprêt.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
4.1 Préparer la fermentation			
<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. 	1	2	3
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 4.1 DE LA COMPÉTENCE
<p>La fermentation du pain est l'une des étapes les plus importantes du processus de panification.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit d'abord comprendre ce qu'est la fermentation, c'est-à-dire la transformation biochimique de substances organiques (le plus souvent des sucres) sous l'effet de micro-organismes (levures ou ferments) avec le concours d'enzymes.</p> <p>Dans un premier temps, les levures transforment les sucres simples préexistants dans la farine. Dans ce même temps, les amylases commencent à hydrolyser l'amidon, produisant ainsi du maltose. Dans un deuxième temps, les levures poursuivent leur action grâce au maltose provenant de l'amyolise. La fermentation commence dès l'incorporation de la levure dans la pâte et s'arrête quelques minutes après l'enfournement lorsque les pâtons atteignent 50 °C à cœur.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit également être capable de bien distinguer les caractéristiques, les avantages et les inconvénients des diverses méthodes de fermentation (directe ou différée) et des différents ferments utilisés (levure, pâte fermentée, poolish, levain, etc.). Vous pouvez ensuite initier l'apprenti ou l'apprentie aux techniques particulières utilisées dans l'entreprise (pointage retardé, pousse contrôlée bloquée, pousse contrôlée lente, cru boulé surgelé, prépoussés bloqué et surgelé, etc.).</p> <p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie distingue bien les caractéristiques et les fonctions des équipements, des outils et des instruments utilisés en lien avec les méthodes et les techniques en usage dans l'entreprise et qu'il ou qu'elle comprend la nature des différents paramètres influençant la fermentation. Vous devez, par exemple, lui montrer comment faire fonctionner la chambre de pousse contrôlée, et comment régler la température et le niveau d'humidité.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
4.3 Évaluer le niveau de fermentation	1	2	3
◇ Vérification de la fermentation conformément au protocole établi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Détermination précise du moment d'enfournement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 4.3 DE LA COMPÉTENCE
<p>Il est primordial de montrer à l'apprenti ou à l'apprentie comment bien contrôler la fermentation des pâtons; il ou elle doit bien comprendre le rôle de la chaleur et de l'hygrométrie dans la fermentation. Il faut également lui indiquer comment évaluer le temps d'apprêt et comment reconnaître la pâte qui est prête à l'enfournement en appuyant sur le pâton et en appréciant la texture et le niveau de développement.</p>

Module 5

Organisation du travail de la boulangerie

COMPÉTENCE VISÉE

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

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

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.

Préalables au module 5

Avant d'aborder les apprentissages liés au module 5, le compagnon ou la compagne doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie a eu l'occasion de mettre en pratique les diverses techniques de boulangerie aux différentes étapes de la panification et qu'il ou elle distingue clairement les normes de l'entreprise.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
5.1 Préparer le fournil	1	2	3
◇ Vérification complète des outils et des équipements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Réglage précis des paramètres des équipements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application correcte des procédures de démarrage et d'arrêt des équipements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 5.1 DE LA COMPÉTENCE
<p>L'apprenti ou l'apprentie doit apprendre à préparer les outils et les équipements pour la journée de travail. À partir de la liste d'équipements ci-après, expliquez la préparation et la vérification à effectuer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les ustensiles, - les fours, - les bouleuses, - les façonneuses, - les diviseuses, - les batteurs-mélangeurs et les pétrins, - les étuves, - la chambre de pousse, - les réfrigérateurs et congélateurs, - le refroidisseur d'eau, - l'adoucisseur d'eau, - les machines à levain, - la peseuse, - la balance électronique, - le laminoir, - le repose-pâton, la balancelle et le parisien, - les tours, - les silos à farine, - la coupeuse à pain. <p>Vous pouvez insister plus particulièrement sur le nettoyage et la vérification des fours avant le préchauffage ainsi que sur le réglage des paramètres du four. La vérification du fonctionnement ainsi que le réglage des étuves, de la chambre de pousse contrôlée, des réfrigérateurs et des congélateurs devraient également faire partie des apprentissages.</p> <p>Ces vérifications doivent être faites selon les directives de l'entreprise et à partir des spécifications des différents fabricants d'équipements. L'apprenti ou l'apprentie doit également comprendre l'importance de signaler à son employeur les anomalies et les bris détectés lors des vérifications.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
5.2 Contrôler les stocks	1	2	3
◇ Inventaire quotidien minutieux des matières premières et des ingrédients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Évaluation correcte de la fraîcheur des marchandises.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Préparation appropriée du bon de commande.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification complète de la qualité et de la quantité des marchandises reçues selon le bon de commande et la facture.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rotation appropriée des stocks en tenant compte des dates de péremption.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rangement approprié des marchandises.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 5.2 DE LA COMPÉTENCE
<p>Vous devez montrer à l'apprenti ou à l'apprentie comment faire l'inventaire journalier. Il ou elle doit apprendre à évaluer la fraîcheur des produits et à se débarrasser des produits périmés de façon sécuritaire et salubre.</p> <p>Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie comment effectuer les commandes en utilisant les formulaires ou les bons de commande propres à l'entreprise.</p> <p>La réception des marchandises peut être effectuée par d'autres personnes que la boulangère ou le boulanger. Il est toutefois important que l'apprenti ou l'apprentie se familiarise avec cette tâche pour bien comprendre l'importance des objets suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - gestion des coûts en boulangerie, - évaluation des marchandises, - règles de prévention en santé et sécurité au travail, - règles d'hygiène et de salubrité. <p>L'apprenti ou l'apprentie devrait être en mesure d'apprécier une cargaison de marchandises avant de l'accepter. Montrez-lui comment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vérifier la conformité de la cargaison avec la facture et le bon de commande, - apprécier l'état général des caisses, - vérifier la fraîcheur de la marchandise, - vérifier les dates de péremption, - déceler la présence d'odeurs particulières, - déceler la présence de coulisses sur les caisses, - déceler la présence de contaminants (insectes, terre, etc.), - prendre la température de la marchandise périssable destinée à la consommation humaine.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
5.3 Planifier une journée de travail	1	2	3
◇ Évaluation juste des quantités de produits à confectionner, des invendus de la veille, des matières premières et des ingrédients nécessaires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Établissement réaliste de la feuille de production et du programme d'entretien préventif.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Organisation cohérente des opérations à effectuer et des postes de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 5.3 DE LA COMPÉTENCE
<p>Vous pouvez fournir à l'apprenti ou à l'apprentie des exemples de diverses productions journalières ou hebdomadaires en mettant en évidence les techniques à utiliser pour les livrer.</p> <p>Il ou elle doit comprendre l'importance d'une bonne organisation du travail et les avantages qu'elle procure en ce qui a trait à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la satisfaction de la clientèle, - la disponibilité continue des produits, - une offre plus variée, - une meilleure qualité de vie pour le personnel.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
			✓
			✓
			✓
5.4 Résoudre des problèmes de production	1	2	3
◇ Suivi attentif de la production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Repérage juste des problèmes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Pertinence des correctifs suggérés en fonction des problèmes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 5.4 DE LA COMPÉTENCE
<p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie est en mesure d'effectuer un suivi rigoureux de la production et de repérer les divers problèmes ayant trait à la qualité des produits et à la réalisation des différentes étapes de la panification.</p> <p>Assurez-vous également qu'il ou elle recherche les causes potentielles des problèmes et repère des correctifs appropriés en fonction de la nature et de l'envergure des problèmes.</p> <p>Prenez le temps de discuter des problèmes et des correctifs suggérés avec l'apprenti ou l'apprentie afin de vous assurer de sa compréhension.</p>

Module 6

Confection de produits de viennoiserie

(module complémentaire)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Être capable de confectionner des produits de viennoiserie.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

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.

Préalables au module 6

Avant d'aborder les apprentissages liés au module 6, le compagnon ou la compagne doit faire comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance de se soucier des coûts de fabrication et du travail en équipe. Il importe également de familiariser l'apprenti ou l'apprentie avec les matières premières et les équipements utilisés en lien avec les diverses techniques de confection de produits de viennoiserie.

L'apprenti ou l'apprentie doit également dès le départ avoir conscience des principaux risques pour la santé et la sécurité au travail et des moyens de prévention à mettre en œuvre en fonction de ces risques. Vous pouvez apporter une attention particulière aux risques liés à l'utilisation des équipements et à la manutention des sacs de farine, des bacs à pâte et d'autres produits.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
6.1 Planifier le travail	1	2	3
◇ Interprétation juste des directives.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification complète des matières premières.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Préparation appropriée des outils et des équipements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Détermination juste :			
- de l'ordre du pétrissage,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- de l'ordre du façonnage,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- de la séquence de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Mise à jour appropriée du registre de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 6.1 DE LA COMPÉTENCE
<p>L'étape de la planification du travail est la plus difficile à maîtriser.</p> <p>Montrez à l'apprenti ou l'apprentie comment évaluer la fraîcheur des matières premières : la farine, l'eau, le sel, la levure, le lait, la matière grasse, les œufs.</p> <p>Sensibilisez l'apprenti ou l'apprentie à l'importance de la vérification du four.</p> <p>Il est important de montrer à l'apprenti ou l'apprentie à organiser sa production en fonction des températures de cuisson des produits. L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre l'importance de bien évaluer le temps de cuisson des différentes pièces à produire.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
6.2 Confectionner les préparations	1	2	3
◇ Interprétation juste des recettes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix et préparation appropriés des ingrédients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Mise en réserve appropriée des préparations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 6.2 DE LA COMPÉTENCE
<p>L'apprenti ou l'apprentie doit bien connaître les propriétés du sucre et faire l'apprentissage des techniques de confection des différentes préparations telles que la crème pâtissière, la crème d'amande et les compotes de fruits.</p> <p>Il est également important de montrer à l'apprenti ou à l'apprentie comment prévenir l'oxydation de certains produits et comment préserver les préparations qui sont périssables.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
6.3 Confectionner la pâte	1	2	3
◇ Interprétation juste des recettes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix, pesée et mélange appropriés des ingrédients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Évaluation juste de la consistance et de la qualité de la pâte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Exécution appropriée des opérations de confection.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 6.3 DE LA COMPÉTENCE
<p>Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie les techniques de confection des pâtes à viennoiserie. Indiquez-lui notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'effet des œufs sur la pâte; - l'effet du sucre sur la fermentation, sur la coloration du produit à la cuisson; - l'effet de la matière grasse sur la pâte. <p>Vous pouvez lui montrer également les techniques de pétrissage modéré et intensif pour la confection des pâtes.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
6.4 Façonner la pâte	1	2	3
◇ Division et pesée précises de la pâte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Introduction juste des ingrédients en tenant compte de la consistance de la pâte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application juste des techniques de tourage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application juste des techniques de façonnage selon le produit à confectionner.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Dépôt approprié des pâtons dans les différents supports.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 6.4 DE LA COMPÉTENCE
<p>L'apprenti ou l'apprentie doit acquérir les techniques de tourage (tour simple, tour double), d'utilisation des laminoirs (si l'entreprise en utilise) et comprendre l'importance du repos et de la réfrigération entre les tours.</p> <p>Une erreur fréquemment commise est l'utilisation d'une matière grasse trop ferme ou trop molle pour la texture de la pâte utilisée lors du tourage; ceci peut avoir comme conséquence de déchirer la pâte ou de nuire au tourage. L'apprenti ou l'apprentie doit donc comprendre qu'il est important d'utiliser une matière grasse de texture appropriée.</p> <p>Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie les techniques de façonnage des principaux produits (croissant, chocolatine, brioche, etc.). Expliquez-lui l'importance de rouler les produits en prenant soin de placer la clé en dessous.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
6.5 Contrôler la fermentation	1	2	3
◇ Préparation appropriée des équipements en fonction des méthodes de fermentation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Dépose appropriée des produits en milieu de fermentation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôle juste des conditions de fermentation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Évaluation juste du niveau de fermentation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 6.5 DE LA COMPÉTENCE
<p>Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie comment bien contrôler la fermentation de la pâte. Étant donné que la pâte contient des ingrédients supplémentaires, il ou elle doit apporter une attention particulière :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à la température, - au niveau d'humidité, - à la fermentation retardée ou contrôlée, - aux différentes phases de fermentation, - à la présence d'autres ingrédients dans la pâte.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
6.6 Cuire la pâte	1	2	3
◇ Vérification et ajustement précis de la température du four.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Dorure et garnissage appropriés selon le produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application juste des techniques d'enfournement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Contrôle approprié du temps de cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Défournement approprié des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 6.6 DE LA COMPÉTENCE
<p>Vous aurez à initier l'apprenti ou l'apprentie à la cuisson des produits de viennoiserie. Montrez-lui au besoin comment contrôler la buée du four et les types de produits pour lesquels il ne faut pas appliquer de buée.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre ce qui se passe durant la cuisson de pâtes levées feuilletées. Pendant la cuisson, l'eau de la pâte cherche à s'évaporer. En fondant, la matière grasse a rendu la pâte imperméable. La vapeur fait donc gonfler les feuilles du produit pour lui donner son volume et son aspect.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
6.7 Effectuer la finition des produits	1	2	3
◇ Évaluation juste de la qualité des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Repérage complet des défauts des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application juste des techniques de finition.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Entreposage ou étalage approprié des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 6.7 DE LA COMPÉTENCE
<p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie est en mesure d'effectuer un suivi rigoureux de la production et de repérer les problèmes ayant trait à la qualité des produits.</p> <p>Assurez-vous également qu'il ou elle recherche les causes potentielles des problèmes et repère les correctifs appropriés en fonction de la nature et de l'envergure des problèmes.</p> <p>Prenez le temps de discuter avec l'apprenti ou l'apprentie des problèmes et des correctifs suggérés afin de vous assurer de sa compréhension.</p>

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 6

L'évaluation des apprentissages de l'apprenti ou de l'apprentie est importante. Nous suggérons les étapes suivantes pour guider le compagnon ou la compagne dans cette responsabilité.

Avant d'entreprendre l'évaluation des apprentissages, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie a eu suffisamment de temps pour développer la compétence visée.

Pour reconnaître la maîtrise du module 6, vous devez vérifier la confection de produits de viennoiserie en fonction de tous les critères d'évaluation indiqués au carnet d'apprentissage.

Vous devez en particulier vous assurer qu'il ou elle maîtrise les éléments suivants :

- la planification,
- la confection de la pâte,
- le contrôle de la fermentation,
- le tourage des pâtons,
- le façonnage des pièces,
- la cuisson des pièces.

Ces éléments sont plus compliqués en raison de la présence de matières grasses, d'œufs et de sucre, qui influencent le déroulement des étapes de production.

L'apprenti ou l'apprentie et le compagnon ou la compagne d'apprentissage doivent apposer, dans le carnet, leurs signatures respectives.

Enfin, pour confirmer l'atteinte de la compétence, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

ESPACE RÉSERVÉ POUR LES REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DU MODULE 6

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

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

N°	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 • Engellures 	<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 maladies 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 gants
5	Produits nettoyants <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contact avec la peau de produits nettoyants et désinfectants ▪ Éclaboussures 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.) 	<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
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Appareils difficiles d'accès pour l'utilisation et pour l'entretien Postures contraignantes (suite) ▪ Travail à bout de bras pour enfourner le pain ▪ Travail penché, en torsion ou accroupi pour le nettoyage 		
8	<ul style="list-style-type: none"> Manutention et efforts excessifs ▪ 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 kg¹ ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> Efforts répétitifs des membres supérieurs et du tronc ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> Travail de nuit ou par quart de travail ▪ 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

¹ 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°	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"> ▪ Travail en ambiance chaude ▪ Changements d'ambiance thermique rapides 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 boissons reconstituantes ▪ 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"> ▪ 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"> ▪ Blessures au visage, aux yeux, au corps ▪ Brûlures internes ou externes ▪ 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 de fonctionnement 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"> ▪ 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 employés 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	Mettre en place le matériel nécessaire à la production : <ul style="list-style-type: none"> réglér les paramètres de la chambre de pousse, s'il y a lieu; préréglér 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 d'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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	+	0	0	0

	température.															
2.3.3	Ajuster la température de l'eau selon les résultats obtenus.	0	+	++	++	0	0	+	+	0	+	0	++	0	++	++
	Tâches et opérations	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	++	+++	+++	+	+	+	+	+	++
	<i>Tâches et opérations</i>	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 les 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 pour la détente dans le matériel de repos.															
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 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	Se débarrasser 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 — OUTILS GRATUITS EN SOUTIEN AU PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

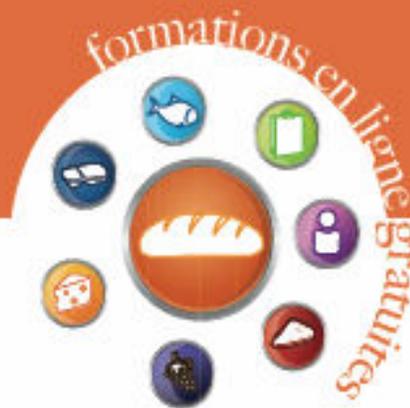
DES OUTILS GRATUITS EN SOUTIEN AU PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Une formation en ligne* 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.

* La 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- Aller 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.