

**NORME PROFESSIONNELLE**

**BOULANGÈRE  
OU  
BOULANGER**

**Février 2011**

Cette norme professionnelle a été réalisée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation, grâce au soutien technique et financier d'Emploi-Québec et de la Commission des partenaires du marché du travail.



Responsable du projet

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

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

Comité d'orientation des travaux

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)

Comité d'orientation des travaux (suite)

Carl Grenier  
Responsable des secteurs Alimentation et  
tourisme et Pêches  
Direction des programmes et de la veille  
sectorielle  
Direction générale de la formation  
professionnelle et technique  
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du  
Sport

Dominic Gauvrit  
Consultant en boulangerie

Joseph Sabatier  
Boulangier-propriétaire  
Mamie Clafoutis

Raphaël Thevenoux  
Boulangier-propriétaire  
Première Moisson Masson

# TABLE DES MATIÈRES

<b>REMERCIEMENTS.....</b>	<b>1</b>
<b>1. DESCRIPTION DE LA SITUATION.....</b>	<b>3</b>
<b>2. PROCESSUS D'ÉLABORATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE POUR LE MÉTIER DE BOULANGÈRE OU BOULANGER.....</b>	<b>5</b>
2.1 Formation d'un comité d'orientation.....	5
2.2 Élaboration du profil de compétences .....	5
2.3 Validation du profil de compétences et consensus sectoriel sur la norme professionnelle.....	6
<b>3. PRÉSENTATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE.....</b>	<b>7</b>
3.1 Description du contexte général d'exercice du métier de boulangère ou boulanger.....	7
3.2 Liste des compétences et remarques préliminaires.....	8
<b>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES COMPÉTENCES.....</b>	<b>9</b>

## REMERCIEMENTS

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

*Denis Barrot*  
Boulangerie Pâtisserie Au Péché Mignon

*Ahcene Ait Hocine*  
Boulangerie Chocolaterie Royale

*Laurent Boisbouvier*  
L'Autre Pain

*Martin Houtmann*  
Boulangerie Magrèbia

*Guy Bonraisins*  
Boulangerie Le Petit Breton

*Thierry Juvien*  
Les Gourmandises d'Hudson

*Michel Brochet*  
Boulangerie À la petite gourmande

*François Lodi*  
Boulangerie Pâtisserie Dagobert

*Claude Châtaignier*  
Pâtisserie de Nancy

*Nicolas Ougas*  
Mamie Clafoutis

*Alain Coudray*  
Boulangerie De Froment et de Sève

*Jean-Guy Perreault*  
Boulangerie Repentigny

*Jérôme Couture*  
Boulangerie Arhoma

*Pascal Picarda*  
Boulangerie La Valse des Pains

*Jean-Pierre Douib*  
Mamie Clafoutis

*Fabien Renaudet*  
Boulangerie Le Petit Breton

*Martin Falardeau*  
Boulangerie Le Pain dans les voiles

*Denis Rigot*  
Consultant

*Florent Faure*  
Boulangerie Marie Pain

*Arnaud Rivière*  
Boulangerie Première Moisson

*Dominic Gauvrit*  
Consultant

*Yvan Robert*  
Boulangerie Autour du Moulin

*Dorin Gidoiu*  
Le Fournil ancestral

*Joseph Sabatier*  
Mamie Clafoutis

(à suivre sur la page suivante)

*Mathieu Gosselin*  
Lallemand inc.

*Patrice Hamel*  
Boulangerie La Vagabonde

*Marc Simonet*  
Enseignant

*Raphaël Thevenoux*  
Première Moisson Masson

*Thierry Pons*  
Boulangerie Banette

*Youenn Tosser*  
La Boulangerie Artisanale enr.

*Marcel Zerbone*  
Pâtisserie de la gare

*Sylvain Sézia*  
Boulangerie Chouquettes et Cie

*René Sicard*  
Boulangerie De Froment et de Sève

## 1. DESCRIPTION DE LA SITUATION

En 2008, environ 8 000 personnes<sup>1</sup> exerçaient le métier de boulangère-pâtissière ou boulanger-pâtissier (CNP 6252). Dans les relevés statistiques, les boulangères et boulangers de même que les pâtissières et pâtissiers sont répertoriés ensemble, de sorte qu'il est impossible de déterminer avec précision le nombre total de personnes qui exercent chacun de ces métiers.

Les boulangères-pâtissières et boulangers-pâtissiers exercent leur métier dans toutes les régions administratives du Québec, mais plus particulièrement dans les régions de Montréal (2 000 emplois), de la Montérégie (1 500 emplois), de la Capitale-Nationale (700 emplois) et des Laurentides (600 emplois).

Dans les faits, le métier de boulangère ou boulanger est distinct de celui de pâtissière ou pâtissier, et ce ne sont pas les mêmes personnes qui exercent les deux métiers. Les boulangères et boulangers travaillent surtout dans des commerces spécialisés, plus particulièrement des boulangeries artisanales, où l'on exerce le métier dans toute son amplitude. Dans le secteur industriel, on trouve surtout des opératrices et opérateurs de machines à confectionner les produits. Dans les marchés d'alimentation, on parle plutôt de commis de boulangerie dans la mesure où le pain n'est pas boulangé sur place, puisqu'il est reçu précuit.

Le métier de boulangère ou boulanger fait l'objet d'un accord de reconnaissance mutuelle des compétences avec la France ainsi que d'un régime de qualification associé à un programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT), implanté en 2001. À ce jour, 446 ententes ont été signées et 234 certificats de qualification professionnelle ont été décernés, dont plusieurs dans les régions éloignées des grands centres.

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

---

1. Ce chiffre est fourni par Emploi-Québec sur son site Internet, sous « Information sur le marché du travail ».

## **2. PROCESSUS D'ÉLABORATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE POUR LE MÉTIER DE BOULANGÈRE OU BOULANGER**

La norme professionnelle est un document qui a une valeur de standard pour les entreprises d'un secteur, pour Emploi-Québec et pour la Commission des partenaires du marché du travail. Elle comprend, en plus d'un portrait de la situation et du contexte général d'exercice du métier, une description des compétences essentielles au métier, et sert de référence pour structurer l'apprentissage, pour reconnaître les compétences et pour la certification.

Le projet d'élaborer une norme professionnelle pour les boulangères et boulangers et de réviser le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) a reçu en 2009 l'aval des instances du CSMOCA, soit le conseil d'administration ainsi que les principales entreprises actives dans le domaine de la boulangerie. Il a également obtenu l'autorisation de la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT).

### **2.1 FORMATION D'UN COMITÉ D'ORIENTATION**

Dès l'aube de la réalisation du projet, un comité d'orientation des travaux a été formé. Constitué de représentantes et de représentants des entreprises et de la CPMT (voir, plus haut, la liste des participants au comité), ce comité d'orientation a formulé des commentaires et des suggestions relatifs à l'approche à privilégier pour effectuer les travaux et définir l'échantillonnage des entreprises. Il s'est également prononcé sur les compétences à inscrire dans la norme professionnelle et sur leur caractère obligatoire ou non.

### **2.2 ÉLABORATION DU PROFIL DE COMPÉTENCES**

Le profil de compétences des boulangères et boulangers a été élaboré en conformité avec les spécifications du *Guide du Cadre général de développement et de reconnaissance des compétences* et, surtout, en tenant compte des données recueillies et des constatations faites à l'étape d'analyse du métier, réalisée en 2009. Il contient les compétences jugées essentielles à l'exercice du métier de boulangère ou boulanger.

Le profil de compétences des boulangères et boulangers a été élaboré au fil d'entrevues effectuées en entreprise avec des spécialistes de la profession (des représentantes et représentants de huit entreprises ont été rencontrés à cette fin). Le profil a également été commenté par les membres du comité d'orientation à l'occasion de deux rencontres qui ont eu lieu à l'automne 2010 (29 septembre et 21 octobre).

### **2.3 VALIDATION DU PROFIL DE COMPÉTENCES ET CONSENSUS SECTORIEL SUR LA NORME PROFESSIONNELLE**

La séance de validation du profil de compétences des boulangères et boulangers s'est déroulée à Montréal le 8 novembre 2010. Les 30 expertes et experts du métier présents à la rencontre ont eu l'occasion de commenter le profil de compétences dans son ensemble et chacune des compétences qui le constituent. Les commentaires recueillis ont permis d'apporter certaines modifications au profil de compétences et de valider celui-ci.

Un document de consultation contenant la dernière version du profil de compétences a ensuite été acheminé à 100 entreprises constituant un échantillonnage représentatif des divers milieux de travail, notamment au plan des régions du Québec.

Les 34 spécialistes du métier qui ont participé à cette consultation se sont prononcés sur la pertinence des compétences du profil au regard de la qualification professionnelle et de la possibilité pour des apprenties et apprentis d'acquérir ces compétences en milieu de travail sous la supervision d'une compagne ou d'un compagnon. Les résultats de la consultation témoignent de l'existence d'un consensus au sein des entreprises dans la mesure où les cinq compétences obligatoires du profil recueillent l'adhésion d'au moins 79 % (27/34 et plus) des répondants.

La norme professionnelle relative au métier de boulangère ou boulanger a été approuvée par le conseil d'administration du CSMOCA au moyen d'une résolution datée du 7 juin 2011.

### **3. PRÉSENTATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE**

#### **3.1 DESCRIPTION DU CONTEXTE GÉNÉRAL D'EXERCICE DU MÉTIER DE BOULANGÈRE OU BOULANGER**

Le travail des boulangères et boulangers consiste d'abord à confectionner et à mettre en forme des pâtes à pain, à contrôler la fermentation et à cuire des produits de boulangerie. Les boulangères et boulangers effectuent également l'entretien de base des machines et procèdent au nettoyage et à l'assainissement du matériel et des aires de travail. Les boulangères et boulangers en plein exercice participent de plus à la planification et à l'organisation du travail de la boulangerie. Dans certains milieux de travail, ces personnes confectionnent aussi des produits de viennoiserie.

Dans l'exercice de leurs fonctions de travail, les boulangères et boulangers doivent appliquer les règles de santé et de sécurité au travail de même que les normes d'hygiène et de salubrité en vigueur.

Pour exercer le métier de boulangère ou boulanger, il faut avoir une bonne endurance physique pour effectuer les déplacements nécessaires entre les différents postes de travail, demeurer en position debout ou penchée durant de longues heures et manutentionner des pâtes et des sacs d'ingrédients parfois lourds.

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

Des habiletés en communication et en relations interpersonnelles sont également très importantes dans l'exercice du métier; celles-ci sont utiles tant pour travailler avec les

fournisseurs et la superviseure ou le superviseur que pour guider les apprenties et apprentis et, éventuellement, répondre aux questions de la clientèle.

### **3.2 LISTE DES COMPÉTENCES ET REMARQUES PRÉLIMINAIRES**

Les compétences suivantes sont essentielles à la maîtrise du métier de boulangère ou boulanger :

1. Être capable de confectionner des pâtes à pain.
2. Être capable de mettre en forme des pâtes à pain.
3. Être capable de cuire des produits de boulangerie.
4. Être capable de contrôler la fermentation.
5. Être capable d'organiser le travail de la boulangerie.

Selon les spécialistes du métier, il faut environ deux ans à une personne sans expérience pour acquérir les compétences essentielles au plein exercice du métier de boulangère ou boulanger. Cette durée peut toutefois varier de façon importante en fonction des acquis de la personne, de la formation qu'elle a suivie et des diplômes qu'elle a obtenus.

Dans les milieux de travail où les boulangères et boulangers confectionnent des produits de viennoiserie, il est également possible d'acquérir la compétence complémentaire suivante :

6. Être capable de confectionner des produits de viennoiserie.

Les spécialistes du métier estiment qu'il faut six mois de plus pour acquérir la maîtrise de la compétence complémentaire.

Ces six compétences distinctes et qualifiantes reflètent une progression professionnelle souple et intègrent les connaissances théoriques, les savoir-faire et les savoir-être nécessaires à l'exercice du métier. La description détaillée de chacune des compétences est présentée dans les pages qui suivent.

## Description détaillée des compétences

<b>MÉTIER : Boulangère ou boulanger</b>		<b>Code CNP : 6252</b>
<b>Compétence 1 : Être capable de confectionner des pâtes à pain</b>		
<p><b>Contexte de réalisation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ À partir :             <ul style="list-style-type: none"> <li>– de règles de sécurité,</li> <li>– de règles d'hygiène et de salubrité,</li> <li>– d'une feuille de production,</li> <li>– de recettes.</li> </ul> </li> <li>▪ À l'aide :             <ul style="list-style-type: none"> <li>– de différents types de farines et d'ingrédients,</li> <li>– de diverses méthodes de fermentation,</li> <li>– des équipements, des outils et des instruments nécessaires tels qu'un pétrin, un batteur-mélangeur, des chaudières, un thermomètre, etc.</li> </ul> </li> </ul>		
<i><b>Éléments de compétence</b></i>	<i><b>Critères de performance</b></i>	
<p><b>Être en mesure de :</b></p> <p><b>1.1 Préparer des ferments.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inspection et évaluation appropriées de la qualité et de la fraîcheur des ingrédients.</li> <li>▪ Pesage précis des ingrédients.</li> <li>▪ Justesse de la préparation en fonction de la recette.</li> <li>▪ Hydratation appropriée de la préparation.</li> <li>▪ Évaluation juste de la qualité des levains.</li> <li>▪ Justesse des moyens utilisés pour rafraîchir les levains.</li> </ul>	
<p><b>1.2 Préparer la confection de la pâte.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interprétation juste de la recette.</li> <li>▪ Sélection appropriée du type de ferment et des ingrédients selon le produit à confectionner.</li> <li>▪ Inspection et évaluation appropriées de la qualité et de la fraîcheur des ingrédients.</li> <li>▪ Mesure précise des températures.</li> <li>▪ Préparation appropriée des ingrédients.</li> <li>▪ Calcul précis de la température de l'eau de coulage.</li> <li>▪ Détermination juste de l'ordre d'introduction des matières premières dans le pétrin.</li> </ul>	

**MÉTIER : Boulangère ou boulanger**

**Code CNP : 6252**

**Compétence 1 : Être capable de confectionner des pâtes à pain**

<i>Éléments de compétence</i>	<i>Critères de performance</i>
<b>1.3 Effectuer le frasage de la pâte.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Détermination juste du temps de frasage.</li><li>▪ Introduction appropriée des matières premières dans le pétrin.</li><li>▪ Utilisation appropriée du pétrin.</li><li>▪ Évaluation juste de la consistance et du taux d'hydratation de la pâte.</li><li>▪ Ajout approprié d'eau ou de farine en fonction de la consistance.</li></ul>
<b>1.4 Pétrir la pâte.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Utilisation appropriée du pétrin.</li><li>▪ Incorporation appropriée des autres ingrédients.</li><li>▪ Contrôle constant de la vitesse du pétrin, de la température et de la durée de pétrissage.</li><li>▪ Évaluation juste de la qualité du pétrissage effectué.</li></ul>
<b>1.5 Contrôler la fermentation initiale.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Détermination juste de la durée du pointage en fonction :<ul style="list-style-type: none"><li>– du type de pâte,</li><li>– du type de pétrissage,</li><li>– de la recette,</li><li>– des conditions environnementales.</li></ul></li><li>▪ Application juste de la technique de rabat de la pâte.</li></ul>
<b>1.6 Nettoyer les équipements et l'aire de travail.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Nettoyage minutieux :<ul style="list-style-type: none"><li>– des balances,</li><li>– des pétrins,</li><li>– des surfaces de travail,</li><li>– du plancher,</li><li>– des outils et des accessoires.</li></ul></li></ul>

**Compétence 2 : Être capable de mettre en forme des pâtes à pain**

**Contexte de réalisation :**

- À partir :
  - de règles de sécurité,
  - de règles d'hygiène et de salubrité,
  - d'une feuille de production,
  - de recettes.
- À l'aide :
  - de différents types de farines,
  - de diverses méthodes de fermentation,
  - des équipements, des outils et des instruments nécessaires tels qu'une diviseuse, une bouleuse, une façonneuse, une étuveuse, un thermomètre, etc.

<i>Éléments de compétence</i>	<i>Critères de performance</i>
<b>Être en mesure de :</b>	
<b>2.1 Préparer la mise en forme.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Évaluation juste de la fermentation de la pâte.</li> <li>▪ Détermination juste de la nécessité ou non de bouler la pâte.</li> <li>▪ Division et pesée précises de la pâte.</li> </ul>
<b>2.2 Contrôler la détente de la pâte.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disposition appropriée des pâtons dans le matériel de détente.</li> <li>▪ Contrôle précis du temps de détente.</li> </ul>
<b>2.3 Mettre en forme les pâtons.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Préparation appropriée des moules, des plaques ou des couches.</li> <li>▪ Façonnage approprié de la pâte selon le produit à confectionner.</li> <li>▪ Application juste des techniques de façonnage à la main et, s'il y a lieu, à la machine.</li> <li>▪ Dépôt approprié des pâtons dans les différents supports de pousse.</li> <li>▪ Décoration des pâtons conformément aux exigences de l'entreprise.</li> </ul>
<b>2.4 Nettoyer les équipements et l'aire de travail.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyage minutieux :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– du matériel de repos,</li> <li>– des équipements de façonnage,</li> <li>– des surfaces de travail,</li> <li>– des planchers,</li> <li>– des outils et des accessoires.</li> </ul> </li> </ul>

**Compétence 3 : Être capable de cuire des produits de boulangerie****Contexte de réalisation :**

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

***Éléments de compétence******Critères de performance*****Être en mesure de :****3.1 Préparer la cuisson.**

- Vérification et ajustement précis de la température du four.
- Contrôle approprié de l'apprêt.
- Détermination juste du moment d'enfournement.
- Préparation appropriée des produits (scarification, dorure, etc.).

**3.2 Effectuer la cuisson.**

- Application juste des techniques d'enfournement.
- Contrôle approprié :
  - de la température,
  - de la vapeur en fonction du type de produit.
  - du temps de cuisson.
- Défournement approprié des produits en fonction :
  - du temps de cuisson,
  - de l'aspect des produits,
  - du matériel utilisé.

**MÉTIER : Boulangère ou boulanger**

**Code CNP : 6252**

**Compétence 3 : Être capable de cuire des produits de boulangerie**

<i>Éléments de compétence</i>	<i>Critères de performance</i>
<b>3.3 Effectuer la finition des produits.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Contrôle approprié du ressuage.</li><li>▪ Évaluation juste de la qualité des produits.</li><li>▪ Repérage complet des défauts des produits.</li><li>▪ Application juste des techniques de finition.</li><li>▪ Manipulation sécuritaire des produits transformés.</li><li>▪ Entreposage ou étalage approprié des produits.</li></ul>
<b>3.4 Nettoyer les équipements et l'aire de travail.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Nettoyage minutieux :<ul style="list-style-type: none"><li>– des équipements de cuisson,</li><li>– des moules, des plaques et des couches,</li><li>– des surfaces de travail,</li><li>– du plancher.</li></ul></li></ul>

**MÉTIER : Boulangère ou boulanger**

**Code CNP : 6252**

**Compétence 4 : Être capable de contrôler la fermentation**

**Contexte de réalisation :**

- À partir :
  - de règles de sécurité,
  - de règles d'hygiène et de salubrité,
  - d'une feuille de production,
  - de recettes,
  - d'un protocole de contrôle établi par l'entreprise.
- À l'aide :
  - de diverses méthodes de fermentation,
  - des équipements, des outils et des instruments nécessaires tels que des parisiens, une étuve, une chambre de pousse contrôlée, etc.

<i>Éléments de compétence</i>	<i>Critères de performance</i>
<p><b>Être en mesure de :</b></p> <p><b>4.1 Préparer la fermentation.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Préparation appropriée des équipements, des outils et des instruments nécessaires en fonction des méthodes de fermentation.</li><li>▪ Dépose appropriée des produits en milieu de fermentation.</li></ul>
<p><b>4.2 Contrôler les conditions de fermentation.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Contrôle juste des conditions de fermentation lors du pointage, de la détente et de l'apprêt.</li><li>▪ Suivi approprié des produits en milieu de fermentation.</li></ul>
<p><b>4.3 Évaluer le niveau de fermentation.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vérification de la fermentation conformément au protocole établi.</li><li>▪ Détermination précise du moment d'enfournement.</li></ul>

**MÉTIER : Boulangère ou boulanger**

**Code CNP : 6252**

**Compétence 5 : Être capable d'organiser le travail de la boulangerie**

**Contexte de réalisation :**

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

***Éléments de compétence***

***Critères de performance***

**Être en mesure de :**

**5.1 Préparer le fournil.**

- Vérification complète des outils et des équipements.
- Réglage précis des paramètres des équipements.
- Application correcte des procédures de démarrage et d'arrêt des équipements.

**5.2 Contrôler les stocks.**

- Inventaire quotidien minutieux des matières premières et des ingrédients.
- Évaluation correcte de la fraîcheur des marchandises.
- Préparation appropriée du bon de commande.
- Vérification complète de la qualité et de la quantité des marchandises reçues selon le bon de commande et la facture.
- Rotation appropriée des stocks en tenant compte des dates de péremption.
- Rangement approprié des marchandises.

**MÉTIER : Boulangère ou boulanger**

**Code CNP : 6252**

**Compétence 5 : Être capable d'organiser le travail de la boulangerie**

<i>Éléments de compétence</i>	<i>Critères de performance</i>
<b>5.3 Planifier une journée de travail.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Évaluation juste :<ul style="list-style-type: none"><li>– des quantités de produits à confectionner,</li><li>– des invendus de la veille,</li><li>– des matières premières et des ingrédients nécessaires.</li></ul></li><li>▪ Établissement réaliste de la feuille de production et du programme d'entretien préventif.</li><li>▪ Organisation cohérente des opérations à effectuer et des postes de travail.</li></ul>
<b>5.4 Résoudre des problèmes de production.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Suivi attentif de la production.</li><li>▪ Repérage juste des problèmes.</li><li>▪ Pertinence des correctifs suggérés en fonction des problèmes.</li></ul>

## **COMPÉTENCE COMPLÉMENTAIRE**

**Compétence 6 : Être capable de confectionner des produits de viennoiserie**

**Contexte de réalisation :**

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

<i>Éléments de compétence</i>	<i>Critères de performance</i>
<p><b>Être en mesure de :</b></p> <p><b>6.1 Planifier le travail.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interprétation juste des directives.</li> <li>▪ Vérification complète des matières premières.</li> <li>▪ Préparation appropriée des outils et des équipements.</li> <li>▪ Détermination juste :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– de l'ordre du pétrissage,</li> <li>– de l'ordre du façonnage,</li> <li>– de la séquence de cuisson.</li> </ul> </li> <li>▪ Mise à jour appropriée du registre de production.</li> </ul>
<p><b>6.2 Confectionner les préparations.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interprétation juste des recettes.</li> <li>▪ Choix et préparation appropriés des ingrédients.</li> <li>▪ Mise en réserve appropriée des préparations.</li> </ul>
<p><b>6.3 Confectionner la pâte.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interprétation juste des recettes.</li> <li>▪ Choix, pesée et mélange appropriés des ingrédients.</li> <li>▪ Évaluation juste de la consistance et de la qualité de la pâte.</li> <li>▪ Exécution appropriée des opérations de confection.</li> </ul>

<b>MÉTIER : Boulangère ou boulanger</b>		<b>Code CNP : 6252</b>
<b>Compétence 6 : Être capable de confectionner des produits de viennoiserie</b>		
<i>Éléments de compétence</i>	<i>Critères de performance</i>	
<b>6.4 Façonner la pâte.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Division et pesée précises de la pâte.</li> <li>▪ Introduction juste des ingrédients en tenant compte de la consistance de la pâte.</li> <li>▪ Application juste des techniques de tourage.</li> <li>▪ Application juste des techniques de façonnage selon le produit à confectionner.</li> <li>▪ Dépôt approprié des pâtons dans les différents supports.</li> </ul>	
<b>6.5 Contrôler la fermentation.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Préparation appropriée des équipements en fonction des méthodes de fermentation.</li> <li>▪ Dépose appropriée des produits en milieu de fermentation.</li> <li>▪ Contrôle juste des conditions de fermentation.</li> <li>▪ Évaluation juste du niveau de fermentation.</li> </ul>	
<b>6.6 Cuire la pâte.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérification et ajustement précis de la température du four.</li> <li>▪ Dorure et garnissage appropriés selon le produit.</li> <li>▪ Application juste des techniques d'enfournement.</li> <li>▪ Contrôle approprié du temps de cuisson.</li> <li>▪ Défournement approprié des produits.</li> </ul>	
<b>6.7 Effectuer la finition des produits.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Évaluation juste de la qualité des produits.</li> <li>▪ Repérage complet des défauts des produits.</li> <li>▪ Application juste des techniques de finition.</li> <li>▪ Entreposage ou étalage approprié des produits.</li> </ul>	