

ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION D' OUVRIER BOULANGER PÂTISSIER (H/F)?

Actuellement, 7 personnes sur 10 obtiennent leur Titre de compétence.
Plus vous êtes informé, plus vous augmentez vos chances d'obtenir le Titre de compétence.

Selon votre expérience, votre histoire, une première orientation est nécessaire afin d'augmenter vos chances de réussite à une épreuve de validation des compétences.

C'est pourquoi nous vous proposons, à travers ce questionnaire, de faire le point sur votre parcours. Si la validation des compétences est adaptée à votre situation, ce questionnaire vous permettra également de choisir les unités de compétence pour lesquelles vous avez le plus de chances de réussir.

Le métier d'ouvrier boulanger pâtissier est divisé en 4 unités de compétence.

QUESTIONS GÉNÉRALES

1. Avez-vous une expérience et/ou une formation en boulangerie ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment. Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.*

Si oui :

a) De quand date cette expérience et/ou formation ?

- d'1 an : *la validation est envisageable.*
 + d'1 an : *vérifiez que vos acquis sont toujours d'actualité.*

b) Cette expérience et/ou formation a-t-elle eu lieu en Belgique ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation est envisageable mais vérifiez si votre façon de travailler est semblable à celle qui est pratiquée en Belgique.*

2. Avez-vous une expérience et/ou une formation en pâtisserie ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

Si oui :

a) De quand date cette expérience et/ou formation ?

- d'1 an : *la validation est envisageable.*
 + d'1 an : *vérifiez que vos acquis sont toujours d'actualité.*

b) Cette expérience et/ou formation a-t-elle eu lieu en Belgique ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation est envisageable mais vérifiez si votre façon de travailler est semblable à celle qui est pratiquée en Belgique.*

Code métier	Type de document	Version	Page
BOULPAT	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 1 sur 4



3. Comprenez-vous des consignes (orales et écrites) en français ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

4. Savez-vous effectuer une règle de trois (par exemple, pour réaliser 100 tartes au sucre j'ai besoin de 15 kg de cassonade brune. Et pour réaliser seulement 22 tartes au sucre, j'ai besoin de ... cassonade brune.) ?

- oui : *la validation est envisageable.*
 non : *c'est indispensable pour réussir les épreuves.*

5. Connaissez-vous les règles d'hygiène à respecter dans le cadre d'un atelier de boulangerie pâtisserie ?

- oui : *la validation est envisageable.*
 non : *c'est indispensable pour réussir les épreuves.*

**UNITÉ 1 : RÉALISER DIFFÉRENTES SORTES DE PAINS ET DE CROQUANTS
(PISTOLETS, BAGUETTES, ETC.)**

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement (notamment éviter le gaspillage), le candidat devra réaliser des pains et des produits croquants dans les quantités définies par la fiche de production tenant lieu de consigne. Le candidat exécutera sa tâche jusqu'au produit fini.

1. Connaissez-vous le principe des températures des pâtes ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation n'est pas envisageable. C'est nécessaire pour passer l'épreuve de validation.*

2. Savez-vous évaluer la consistance des pâtes ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *ce sera demandé dans l'épreuve de validation*

3. Avez-vous déjà boulé ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation n'est pas envisageable.*

Code métier	Type de document	Version	Page
BOULPAT	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 2 sur 4



UNITÉ 2 : RÉALISER DIFFÉRENTES SORTES DE TARTES, DE VIENNOISERIES ET DE BRIOCHES

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement (notamment éviter le gaspillage), le candidat devra réaliser des tartes (avec crème pâtissière traditionnelle), des viennoiseries et des brioches dans les quantités définies par la fiche de production tenant lieu de consigne. Le candidat exécutera sa tâche jusqu'au produit fini.

1. Avez-vous déjà tourné des pâtes fermentantes au beurre de tourage ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

2. Connaissez-vous les temps de pointage des différentes pâtes ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas envisageable.*

UNITÉ 3 : RÉALISER DIFFÉRENTS PRODUITS DE PÂTISSERIE À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE, DE PÂTE À CHOUX, DE PÂTE À DESSERTS SECS ET DE MERINGUES

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement (notamment éviter le gaspillage), le candidat devra réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâte feuilletée, de pâte à choux, de pâte à desserts secs et de meringues dans les quantités définies par la fiche de production tenant lieu de consigne.

Pour ce faire, le candidat recevra une liste des ingrédients par type de pâte/préparation à réaliser ainsi que l'ordre d'exécution des différents produits.

1. Avez-vous déjà réalisé un feuilletage tourné au beurre ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

2. Avez-vous déjà réalisé un abricotage et un nappage au fondant ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas envisageable.*

Code métier	Type de document	Version	Page
BOULPAT	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 3 sur 4



UNITÉ 4 : RÉALISER DIFFÉRENTS PRODUITS DE PÂTISSERIE À BASE DE PÂTE GRASSE, DE BISCUITS ET MODELER DU MASSEPAIN

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement (notamment éviter le gaspillage), le candidat devra réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâte grasse, de biscuits et modeler du massepain dans les quantités définies par la fiche de production tenant lieu de consigne.

Pour ce faire, le candidat recevra une liste des ingrédients par type de pâte/préparation à réaliser ainsi que l'ordre d'exécution des différents produits.

1. Avez-vous déjà façonné des sujets en massepain ?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *ce sera demandé dans l'épreuve de validation.*

2. Avez-vous déjà réalisé un gâteau en crème au beurre ou en bavarois?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

3. Avez-vous déjà dressé à la poche et écrit au cornet?

- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

Code métier	Type de document	Version	Page
BOULPAT	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 4 sur 4

