

Référentiel de compétences

Ouvrier Boulanger-pâtissier (m/f)

Références :

ROME : 47 111 préparateur en produits de boulangerie viennoiserie
 47 112 préparateur en produits de pâtisserie confiserie
 PQ/CCPQ : 4.3.1. Boulanger-pâtissier (1/03/2000)
 REM : ? Intitulé pas encore arrêté par le FC
 Profil sectoriel : /

Appellations associées :

Appellations utilisées couramment

- Boulanger et/ou Pâtissier
- Ouvrier boulanger et/ou Ouvrier

Pâtissier

- Boulanger en pains spéciaux («bio », etc.)
- Pâtissier de restaurant
- Ouvrier en fermentation contrôlée

Classification de fonctions

- Ouvrier débutant sans formation
- 3^{ème} ouvrier en boulangerie-pâtisserie
- 2^{ème} ouvrier en boulangerie-pâtisserie
- Ouvrier qualifié
- Chef d'équipe
- Chef boulanger et/ou pâtissier

Définition du métier

(en ce compris les conditions et réglementations légales et les aptitudes physiques directement liées à l'exercice du métier) :

L'ouvrier boulanger-pâtissier fabrique, sous la responsabilité du chef d'entreprise, dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement, manuellement et/ou à l'aide d'équipements mécanisés et automatisés, différents produits de qualités : pains, pains spéciaux mais également pâtisseries, viennoiseries, tartes, gâteaux, etc. Pour ce faire, il utilise les techniques de fabrication et de production adéquates.

Le métier d'ouvrier boulanger-pâtissier requiert de la part de ceux et celles qui l'exercent la capacité de :

- Supporter la station debout prolongée
- Travailler la nuit, le week-end et les jours fériés le cas échéant
- Avoir satisfait à la visite médicale spécifique au secteur alimentaire

1. LISTE DES ACTIVITES- CLES ET DES COMPETENCES ASSOCIEES

Code	Activités-clés (max 10)	Code	Compétences (2-10/AC)
01	Préparer le poste de travail	01.01	Mettre le four à préchauffer
		01.02	Prendre connaissance de la fiche de production
		01.03	Prendre connaissance du plan de travail de la journée
		01.04	Rassembler les matières premières, les consommables et les outils
		01.05	Contrôler la qualité des matières premières

Code Métier	Type de document	Date de création	Date de MAJ
BOULPAT	Référentiel de compétences complet		2006_11_22

02	Préparer la pâte des produits de boulangerie (pâte levée)	02.01	Mesurer et peser les ingrédients
		02.02	Pétrir la pâte
		02.03	Contrôler la consistance de la pâte
		02.04	Contrôler le(s) processus de fermentation directe (pointage) ou indirecte
03	Mettre les produits de boulangerie en forme	03.01	Peser les pâtons
		03.02	Bouler les pâtons
		03.03	Façonner les pâtons
		03.04	Tourer (la pâte)
		03.05	Remplir ou garnir les produits
		03.06	Mettre en platine
		03.07	Contrôler l'apprêt
04	Préparer la pâte des produits de pâtisseries (biscuits, pâte feuilletée, pâte à choux, pâtes grasses)	04.01	Mesurer et peser les ingrédients
		04.02	Cuire la préparation de la pâte à choux
		04.03	Battre ou Mélanger la pâte
		04.04	Contrôler la consistance de la pâte
		04.05	Tourer la pâte feuilletée
05	Mettre les produits de pâtisserie en forme	05.01	Dresser la pâte
		05.02	Découper la pâte
		05.03	Remplir ou garnir les formes
		05.04	Mettre en platine
06	Réaliser la cuisson	06.01	Régler la température du four
		06.02	Finir les produits avant cuisson (inciser, dorer, sucrer, fariner, retourner, etc.)
		06.03	Enfourner les produits
		06.04	Contrôler la cuisson
		06.05	Défourner les produits
		06.06	Finir les produits de boulangerie après cuisson et refroidissement
07	Préparer les crèmes, les mousses et les crèmes glacées → préparer les crèmes	07.01	Mesurer et peser les ingrédients
		07.02	Battre les compositions
		07.03	Cuire les compositions
		07.04	Battre la crème fraîche
		07.05	Contrôler le processus de refroidissement
		07.06	Turbiner la crème glacée
		07.07	Chemiser et mouler les formes
08	Réaliser la finition (chocolat, meringue, massepain) des produits de pâtisserie	08.01	Fondre le chocolat
		08.02	Tempérer le chocolat
		08.03	Travailler le chocolat
		08.04	Mouler et modeler le massepain
		08.05	Colorer le massepain
		08.06	Battre la meringue
		08.07	Dresser la meringue
		08.08	Cuire les meringues
		08.09	Assembler les différents éléments des produits de pâtisserie
		08.10	Décorer et présenter les produits de pâtisserie
09	Stocker les matières premières et les produits	09.01	Mettre les produits de boulangerie à la disposition de la vente
		09.02	Réfrigérer ou congeler les produits
		09.03	Ranger les matières premières

Code Métier	Type de document	Date de création	Date de MAJ
BOULPAT	Référentiel de compétences complet		2006_11_22

10	Mettre le poste de travail en ordre	10.01	Nettoyer le petit matériel, les équipements et les locaux
		10.02	Désinfecter le petit matériel, les équipements et les locaux
		10.03	Ranger le petit matériel, les équipements et les locaux
		10.04	Evacuer les déchets

2. DÉCOUPAGE EN UNITÉS DE COMPÉTENCE

UC 1	Réaliser différentes sortes de pains et de croquants (pistolets, baguette, etc.)	
	01	Préparer le poste de travail
	02	Préparer la pâte des produits de boulangerie (pâte levée)
	03	Mettre les produits de boulangerie en forme
	06	Réaliser la cuisson
	09	Stocker les matières premières et les produits
	10	Mettre le poste de travail en ordre
UC 2	Réaliser différentes sortes de tartes, de viennoiseries et de brioches	
	01	Préparer le poste de travail
	02	Préparer la pâte des produits de boulangerie (pâte levée)
	03	Mettre les produits de boulangerie en forme
	06	Réaliser la cuisson
	07	Préparer les crèmes, les mousses et les crèmes glacées → préparer les crèmes
	09	Stocker les matières premières et les produits
10	Mettre le poste de travail en ordre	
UC 3	Réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâte feuilletée, de pâte à choux, de pâte à desserts secs et de meringues	
	01	Préparer le poste de travail
	04	Préparer la pâte des produits de pâtisseries (biscuits, pâte feuilletée, pâte à choux, pâtes grasses)
	05	Mettre les produits de pâtisserie en forme
	06	Réaliser la cuisson
	07	Préparer les crèmes, les mousses et les crèmes glacées → préparer les crèmes
	08	Réaliser la finition (chocolat, meringue, massepain) des produits de pâtisserie
	09	Stocker les matières premières et les produits
10	Mettre le poste de travail en ordre	
UC 4	Réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâtes grasses, de biscuits et modeler du massepain	
	01	Préparer le poste de travail
	04	Préparer la pâte des produits de pâtisseries (biscuits, pâte feuilletée, pâte à choux, pâtes grasses)
	05	Mettre les produits de pâtisserie en forme
	06	Réaliser la cuisson
	07	Préparer les crèmes, les mousses et les crèmes glacées → préparer les crèmes
	08	Réaliser la finition (chocolat, meringue, massepain) des produits de pâtisserie
	09	Stocker les matières premières et les produits
10	Mettre le poste de travail en ordre	

Code Métier	Type de document	Date de création	Date de MAJ
BOULPAT	Référentiel de compétences complet		2006_11_22



Code Métier	Type de document	Date de création	Date de MAJ
BOULPAT	Référentiel de compétences complet		2006_11_22