



Vous maîtrisez des compétences du métier d'

OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER/OUVRIÈRE BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE

Faites-les reconnaître dans un Centre de validation !

Après la réussite d'une épreuve de validation (mise en situation professionnelle), vos compétences seront reconnues officiellement par la Région wallonne, la Communauté française et la Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale.

Obtenez alors un ou plusieurs Titre(s) de compétence associé(s) au métier de ouvrier(ère) boulanger(ère)-pâtissier(ère).

Le Titre de compétence est un document officiel qui atteste de votre maîtrise d'une partie de métier.

Vous pouvez l'utiliser pour augmenter vos chances de décrocher un job et pour accéder plus facilement à des formations.

Qu'est-ce que le métier "Ouvrier(ère) boulanger(ère)-pâtissier(ère)" ?

Appellations associées :

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

Définition 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

Comment obtenir un Titre de compétence ?

Pour faire valider vos compétences et obtenir un Titre de compétence, il vous faut réussir une épreuve de validation (mise en situation professionnelle).

Celle-ci est gratuite moyennant la demande et l'inscription préalable auprès du Centre de validation.



Qui peut se présenter à ces épreuves de validation ?

Toute personne (H/F) à partir de 18 ans, quelle que soit la manière dont elle a acquis ses compétences.

Titres disponibles

Réaliser différentes sortes de pains et de croquants (pistolets, baguettes, etc.)

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

Préparer le poste de travail

- Mettre le four à préchauffer
- Prendre connaissance de la fiche de production
- Prendre connaissance du plan de travail de la journée
- Rassembler les matières premières, les consommables et les outils

Préparer la pâte des produits de boulangerie (pâte levée)

- Mesurer et peser les ingrédients
- Pétrir la pâte
- Contrôler la consistance de la pâte
- Contrôler le(s) processus de fermentation directe (pointage) ou indirecte

Mettre les produits de boulangerie en forme

- Peser les pâtons
- Bouler les pâtons
- Façonner les pâtons
- Tourer (la pâte)
- Remplir ou garnir les produits
- Mettre en platine
- Contrôler l'apprêt

Réaliser la cuisson

- Régler la température du four
- Finir les produits avant cuisson (inciser, dorer, sucrer, fariner, retourner, etc.)
- Enfourner les produits
- Contrôler la cuisson



- Défourner les produits
- Finir les produits de boulangerie après cuisson et refroidissement

Mettre le poste de travail en ordre

- Nettoyer le petit matériel, les équipements et les locaux
- Désinfecter le petit matériel, les équipements et les locaux
- Ranger le petit matériel, les équipements et les locaux
- Evacuer les déchets

Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail ?

- La technique de pétrissage est correcte
- La mise en forme des pâtes des tartes, viennoiseries et brioches est soignée
- La préparation des tartes est correcte
- Les tartes, viennoiseries et brioches sont de qualité
- Les règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement propres au métier sont respectées
- Les consignes de l'épreuve sont suivies

Durée de l'épreuve

La durée de l'épreuve de validation est fixée à 6 heures.

Réaliser différentes sortes de tartes, de viennoiseries et de brioches

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

Préparer le poste de travail

- Mettre le four à préchauffer
- Prendre connaissance de la fiche de production
- Prendre connaissance du plan de travail de la journée
- Rassembler les matières premières, les consommables et les outils

Préparer la pâte des produits de pâtisseries (biscuits, pâte feuilletée, pâte à choux, pâtes grasses)

- Mesurer et peser les ingrédients
- Battre ou Mélanger la pâte
- Contrôler la consistance de la pâte

Mettre les produits de pâtisserie en forme



- Dresser la pâte
- Découper la pâte
- Remplir ou garnir les formes
- Mettre en platine

Réaliser la cuisson

- Régler la température du four
- Finir les produits avant cuisson (inciser, dorer, sucrer, fariner, retourner, etc.)
- Enfournier les produits
- Contrôler la cuisson
- Défourner les produits

Préparer les crèmes, les mousses et les crèmes glacées

- Mesurer et peser les ingrédients
- Battre les compositions
- Cuire les compositions
- Battre la crème fraîche
- Contrôler le processus de refroidissement

Réaliser la finition (chocolat, meringue, massepain) des produits de pâtisserie

- Fondre le chocolat
- Tempérer le chocolat
- Travailler le chocolat
- Mouler et modeler le massepain
- Assembler les différents éléments des produits de pâtisserie
- Décorer et présenter les produits de pâtisserie

Mettre le poste de travail en ordre

- Nettoyer le petit matériel, les équipements et les locaux
- Désinfecter le petit matériel, les équipements et les locaux
- Ranger le petit matériel, les équipements et les locaux
- Evacuer les déchets



Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail ?

- Le processus de préparation suit les règles de l'art.
- Le travail des biscuits et de la pâte grasse est correct.
- Le montage des gâteaux est soigné.
- La finition des produits est soignée.
- Les règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement propres au métier sont respectées.

Durée de l'épreuve

La durée de l'épreuve de validation est fixée à 6 heures.

Réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâte feuilletée, de pâte à choux, de pâte à desserts secs et de meringues

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve

Préparer le poste de travail

- Mettre le four à préchauffer
- Prendre connaissance de la fiche de production
- Prendre connaissance du plan de travail de la journée
- Rassembler les matières premières, les consommables et les outils

Préparer la pâte des produits de pâtisseries (biscuits, pâte feuilletée, pâte à choux, pâtes grasses)

- Mesurer et peser les ingrédients
- Cuire la préparation de la pâte à choux
- Battre ou Mélanger la pâte
- Contrôler la consistance de la pâte
- Tourer la pâte feuilletée

Mettre les produits de pâtisserie en forme

- Dresser la pâte
- Découper la pâte
- Remplir ou garnir les formes
- Mettre en platine

Réaliser la cuisson



- Régler la température du four
- Finir les produits avant cuisson (inciser, dorer, sucrer, fariner, retourner, etc.)
- Enfourner les produits
- Contrôler la cuisson
- Défourner les produits

Préparer les crèmes, les mousses et les crèmes glacées

- Mesurer et peser les ingrédients
- Battre les compositions
- Cuire les compositions
- Battre la crème fraîche
- Contrôler le processus de refroidissement

Réaliser la finition (chocolat, meringue, massepain) des produits de pâtisserie

- Battre la meringue
- Dresser la meringue
- Cuire les meringues
- Assembler les différents éléments des produits de pâtisserie
- Décorer et présenter les produits de pâtisserie

Mettre le poste de travail en ordre

- Nettoyer le petit matériel, les équipements et les locaux
- Désinfecter le petit matériel, les équipements et les locaux
- Ranger le petit matériel, les équipements et les locaux
- Evacuer les déchets

Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail ?

- Le processus de préparation suit les règles de l'art
- Le travail du feuilletage est correct
- Le dressage des produits est soigné
- La finition des produits est soignée
- Le montage du Saint-Honoré est de qualité
- Les règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement propres au métier sont respectées

Durée de l'épreuve



La durée de l'épreuve de validation est fixée à 7 heures.

Réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâte grasse, de biscuits et modeler du marsepain

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

Préparer le poste de travail

- Mettre le four à préchauffer
- Prendre connaissance de la fiche de production
- Prendre connaissance du plan de travail de la journée
- Rassembler les matières premières, les consommables et les outils

Préparer la pâte des produits de pâtisseries (biscuits, pâtes grasses)

- Mesurer et peser les ingrédients
- Battre ou Mélanger la pâte
- Contrôler la consistance de la pâte

Mettre les produits de pâtisserie en forme

- Dresser la pâte
- Découper la pâte
- Remplir ou garnir les formes
- Mettre en platine

Réaliser la cuisson

- Régler la température du four
- Finir les produits avant cuisson (inciser, dorer, sucrer, fariner, retourner, etc.)
- Enfournier les produits
- Contrôler la cuisson
- Défourner les produits

Préparer les crèmes, les mousses et les crèmes glacées

- Mesurer et peser les ingrédients
- Battre les compositions
- Cuire les compositions
- Battre la crème fraîche



- Contrôler le processus de refroidissement

Réaliser la finition (chocolat, massepain) des produits de pâtisserie

- Fondre le chocolat
- Tempérer le chocolat
- Travailler le chocolat
- Mouler et modeler le massepain
- Assembler les différents éléments des produits de pâtisserie
- Décorer et présenter les produits de pâtisserie

Mettre le poste de travail en ordre

- Nettoyer le petit matériel, les équipements et les locaux
- Désinfecter le petit matériel, les équipements et les locaux
- Ranger le petit matériel, les équipements et les locaux
- Evacuer les déchets

Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail?

- Le processus de préparation suit les règles de l'art.
- Le travail des biscuits et de la pâte grasse est correct.
- Le montage des gâteaux est soigné.
- La finition des produits est soignée.
- Les règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement propres au métier sont respectées.

Durée de l'épreuve

La durée de l'épreuve est fixée à 7 heures.

Plus d'informations ?

Renseignez-vous !

En Région wallonne auprès d'un Carrefour Emploi Formation

- Carrefour Emploi Formation d'Arlon T. 063 67 03 32
- Carrefour Emploi Formation de Charleroi T. 071 23 05 03



- Carrefour Emploi Formation de Huy T. 085 27 41 31
- Carrefour Emploi Formation de La Louvière T. 064 23 90 50
- Carrefour Emploi Formation de Marche-en-Famenne Tél 084 24 58 61
- Carrefour Emploi Formation de Liège T. 04 254 57 42
- Carrefour Emploi Formation de Mons T. 065 38 21 00
- Carrefour Emploi Formation de Mouscron T. 056 85 51 50
- Carrefour Emploi Formation de Namur T. 081 48 67 07
- Carrefour Emploi Formation de Brabant Wallon T. 067/ 88 42 40
- Carrefour Emploi Formation de Tournai T. 069 88 11 00
- Carrefour Emploi Formation de Verviers T. 087 59 03 00

N° vert du Forem : 0800/93 947

www.leforem.be

En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour

T. 0800 555 66

**Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?
Vous connaissez suffisamment le métier de Ouvrier(ere) boulanger(ere)-pâtissier(ere)
ainsi que ses exigences.
Vous disposez d'assez d'informations sur la manière dont vos compétences vont être
évaluées.**

Prenez rendez-vous !

Aux Centres de validation de :

- Centre de validation des compétences EPS CERIA-Bruxelles - 0490/666 602
- Centre Epicuris - 085 / 60 58 00
- Centre IFAPME Luxembourg - 061 22 33 36



PLAN
MARSHALL
4.0

