

# ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION D' OUVRIER BOULANGER PATISSIER / OUVRIERE BOULANGERE PATISSIERE ?

**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 2 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 auprès du centre.*

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 utilisée 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 auprès du centre.*

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 utilisée en Belgique*



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

- oui : *la validation est possible*  
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve. Demandez conseil auprès du centre.*

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. Demandez conseil auprès du centre.*

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. Demandez conseil auprès du centre.*

**Que fait l'ouvrier boulanger-pâtissier ?** 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

**Pour chaque épreuve de validation, vous devez exécuter la tâche jusqu'au produit fini. Vous devez veiller à ranger, nettoyer et désinfecter le petit matériel, les équipements et les locaux utilisés.**

**L'épreuve ne sera considérée comme terminée qu'une fois la remise en état effectuée. Vu l'importance de ce qui est demandé, les épreuves durent 2 journées entières chacune**



## UNITÉ 1 : REALISER LES PRODUITS DE BOULANGERIE

### Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Le candidat devra, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement :

- Préparer le poste de travail
- Sélectionner les marchandises
- Réaliser les produits de boulangerie en fonction d'un plan organisationnel, fiche technique et de la production attendue
- Assurer le rangement et le nettoyage.

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

- oui : *la validation est possible*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Il est nécessaire de remédier à cette lacune. Informez-vous avant de passer l'épreuve auprès du centre de validation pour trouver des solutions.*

### 2. Savez-vous évaluer la consistance des pâtes ?

- oui : *la validation est possible*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Il est nécessaire de remédier à cette lacune. Informez-vous avant de passer l'épreuve auprès du centre de validation pour trouver des solutions.*

### 3. Avez-vous déjà réalisé un treillage de tarte à la main ou avec une roulette ?

- oui : *la validation est possible*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Il est nécessaire de remédier à cette lacune. Informez-vous avant de passer l'épreuve auprès du centre de validation pour trouver des solutions.*

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

- oui : *la validation est possible*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Il est nécessaire de remédier à cette lacune. Informez-vous avant de passer l'épreuve auprès du centre de validation pour trouver des solutions.*

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

- oui : *la validation est possible*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Il est nécessaire de remédier à cette lacune. Informez-vous avant de passer l'épreuve auprès du centre de validation pour trouver des solutions.*

### 6. Avez-vous déjà réalisé différents types de croquants et de viennoiseries ?

- oui : *la validation est possible*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Il est nécessaire de remédier à cette lacune. Informez-vous avant de passer l'épreuve auprès du centre de validation pour trouver des solutions.*

### Critères et indicateurs globalisants pris en compte pour l'évaluation :

Critères	Indicateurs Globalisants
1. Conformité de la production	1.1 Les productions du jour sont conformes à l'attendu (quantité)
	1.2. Les produits sont commercialisables
2. Cohérence de la démarche	2.1. La chronologie des étapes de fabrication est respectée pour chaque réalisation

	2.2. La planification du travail est appliquée
	2.3 Les techniques de fabrication des produits sont appliquées
3. Respect des règles (sécurité, d'hygiène, d'environnement)	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées
	3.2. L'attitude générale est professionnelle

## UNITÉ 2 : REALISER LES PATISSERIES

### Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

Le candidat devra, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement :

- Préparer le poste de travail
- Sélectionner les marchandises
- Réaliser les produits de pâtisserie en fonction des fiches techniques et de la production attendue
- Assurer le rangement et le nettoyage.

#### 1. Avez-vous déjà réalisé un gâteau en crème au beurre ou en bavaois ?

- oui : *la validation est possible*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Il est nécessaire de remédier à cette lacune. Informez-vous avant de passer l'épreuve auprès du centre de validation pour trouver des solutions*

#### 2. Avez-vous déjà réalisé un feuilletage touré au beurre ?

- oui : *la validation est possible*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Il est nécessaire de remédier à cette lacune. Informez-vous avant de passer l'épreuve auprès du centre de validation pour trouver des solutions.*

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

- oui : *la validation est possible*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Il est nécessaire de remédier à cette lacune. Informez-vous avant de passer l'épreuve auprès du centre de validation pour trouver des solutions*

#### 4. Avez-vous déjà réalisé des gâteaux, des mousses, etc. ?

- oui : *la validation est possible*
- non : *la validation n'est pas envisageable. Il est nécessaire de remédier à cette lacune. Informez-vous avant de passer l'épreuve auprès du centre de validation pour trouver des solutions*

### Critères et indicateurs globalisants pris en compte pour l'évaluation :

Critères	Indicateurs Globalisants
1. Conformité de la production	1.1 Les productions du jour sont conformes (quantité)
	1.2. Les produits sont commercialisables (qualité)
2. Cohérence de la démarche	2.1. La chronologie des étapes de fabrication est respectée pour chaque réalisation
	2.2. La planification du travail est appliquée
	2.3 Les techniques de fabrication des produits sont appliquées
3. Respect des règles (sécurité, d'hygiène, d'environnement)	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées
	3.2. L'attitude générale est professionnelle
	3.3. Les règles de respect de l'environnement sont appliquées