



Vous maîtrisez des compétences du métier d'

OUVRIER BOULANGER-PATISSIER/OUVRIERE BOULANGERE-PATISSIERE

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 Ouvrier/ouvrière qualifiée en boulangerie/pâtisserie Définition du métier L'ouvrier boulanger pâtissier /l'ouvrière boulangère pâtissière :

- Effectue le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation
- Réalise les pâtes levées et non levées
- Met en forme les produits de boulangerie
- Cuit et conditionne les produits de boulangerie
- Réalise les pâtes tendres, grasses, feuilletées, les biscuits et les meringues
- Réalise les compositions
- Finalise les produits de pâtisserie
- Réalise les produits de boulangerie et de pâtisserie salés
- Assure le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage

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 les pâtisseries

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation

- Réceptionner les marchandises
- Assurer le rangement des marchandises
- Contrôler régulièrement les marchandises



Réaliser les pâtes tendres, grasses, crémees, feuilletées, les biscuits et les meringues

- Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
- Pétrir les pâtes/batte les biscuits, la meringue
- Organiser la mise en forme
- Cuire les pâtes, les biscuits, les meringues

Réaliser les compositions / les appareils

- Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
- Réaliser les mousses (chocolat, fruit) et les bavarois
- Réaliser les crèmes (pâtissière, fraiche, au beurre, anglaise) et les inserts

Finaliser les produits de pâtisserie

- Assembler les produits de pâtisserie
- Décorer les produits de pâtisserie

Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage

- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
- Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage

Respecter les règles professionnelles

- Respecter les règles liées à la législation sur l'hygiène
- Respecter les règles liées à la sécurité
- Respecter les recommandations liées à l'ergonomie et la manutention

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

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 14 heures en 2X7h, formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises



Réaliser les produits de boulangerie

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation

- Réceptionner les marchandises
- Assurer le rangement des marchandises
- Contrôler régulièrement les marchandises

Réaliser des pâtes levées et non-lechées

- Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
- Préparer les mélanges
- Pétrir la pâte
- Pointer

Mettre en forme les produits de boulangerie (pains, viennoiseries, tartes, gaufres)

- Réaliser les pâtons / blocs de pâte
- Façonner les pâtons
- Ajouter les ingrédients spéciaux
- Apprêter les produits

Cuire et conditionner les produits de boulangerie

- Cuire les pâtons
- Refroidir les produits
- Conditionner les produits

Réaliser les produits de boulangerie et de pâtisserie salés

- Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
- Préparer les mélanges
- Pétrir la pâte
- Réaliser les compositions pour les produits salés



- Garnir les quiches, les pizzas, les pains et les pâtés à la viande

Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage

- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
- Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage

Respecter les règles professionnelles

- Respecter les règles liées à la législation sur l'hygiène
- Respecter les règles liées à la sécurité
- Respecter les recommandations liées à l'ergonomie et la manutention

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

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 12 heures réparties en 2X 6 h, formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises.

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 EA CERIA-Bruxelles - 0490/13 86 31
- Centre Epicuris - +32 4 346 03 80
- Centre IFAPME Luxembourg - 061 22 33 36

