



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, fraîche, 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-levées

- 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 EPS CERIA-Bruxelles - 0490/666 602
- Centre Epicuris - 085 27 88 60
- Centre IFAPME Luxembourg - 061 22 33 36



LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN ET LES AUTORITÉS PUBLIQUES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR