

1. Intitulé du certificat

**« Réaliser différentes sortes de tartes, de viennoiseries et de brioches » (BOULPAT2)
associé au métier de boulanger pâtissier**

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

**‘Verschillende soorten taart, luxebroodjes en brioches maken’ (BOULPAT2) sluit aan bij
de functie van brood- en banketbakker**

**„Verschiedene Sorten Kuchen, Gebäck und Hefengebäck herstellen“ (BOULPAT2)
verbunden mit dem Beruf des Bäckers und Konditors (DE)**

**“Baking various kinds of pies, pastries and brioches” (BOULPAT2) associated with the
job of pastry cook (EN)**

⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Eléments de compétences acquis

- 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
- Mesurer et peser les ingrédients
- Pétrir la pâte
- Contrôler la consistance de la pâte
- Contrôler le(s) processus de fermentation directe (pointage) ou indirecte
- Peser les pâtons
- Bouler les pâtons
- Façonner les pâtons
- Tourer (la pâte)
- Remplir ou garnir les produits
- Mettre en platine
- Contrôler l'apprêt
- 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
- Mesurer et peser les ingrédients
- Battre les compositions
- Cuire les compositions
- Contrôler le processus de refroidissement
- 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

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

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.

⁽¹⁾ Rubrique facultative

⁽¹⁾ Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int>

© Communautés européennes 2002

Version Octobre 2010

5. Base officielle du certificat

Nom et statut de l'organisme certificateur Consortium de la validation des compétences, service public. Rue de Stalle 67 1180 Bruxelles Belgique Tel ; 00-32-2-371.74.40 www.validationdescompetences.be	Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat Les gouvernements de la Région wallonne, la Communauté française et la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale
Niveau (national ou international) du certificat	Système de notation / conditions d'octroi Évaluation binaire : OK / NOK
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation §4 Le Titre de compétence donne droit à l'accès aux formations organisées au sein des établissements de l'Enseignement de Promotion Sociale ainsi que des centres de formation des Entités, du Forem et de « Bruxelles Formation », lorsque les compétences visées par le Titre constituent une condition d'accès à ces formations, conformément aux règles en vigueur au sein de ces institutions. Le Titre de compétence donne lieu à la prise en compte automatique des compétences validées pour l'accès aux épreuves sanctionnées par les certificats scolaires délivrés par les Communauté française conformément aux dispositions du décret du Conseil de la Communauté	Accords internationaux

française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, et sous réserve des conditions de durée de validité prévues, dans le cadre du cursus scolaire, pour certaines compétences.	
Base légale Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (24 juillet 2003)	

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnus		
Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
École/centre de formation		
Apprentissage en contexte professionnel	100 %	Durée de l'épreuve de validation : 6 h
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat		
Niveau d'entrée requis Information complémentaire www.validationdescompetences.be www.europass.cedefop.europa.eu		