PROGRAMME D'ÉTUDES

BOULANGERIE (DEP 5370)

Secteur de formation
ALIMENTATION ET TOURISME

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

Québec

PROGRAMME D'ÉTUDES

BOULANGERIE (DEP 5370)

Secteur de formation
ALIMENTATION ET TOURISME

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

Équipe de production

Coordination

Carl Grenier
Responsable de secteurs de formation
Direction de la formation professionnelle
Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur

Conception et rédaction

Marie-Claude Brodeur
Conseillère d'orientation
Consultante en formation

Marc Simonet
Enseignant
Commission scolaire Marie-Victorin

Révision linguistique

Sous la responsabilité de la Direction de la formation professionnelle du ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur

Mise en pages et édition

Sous la responsabilité du Secteur de l'éducation préscolaire et de l'enseignement primaire et secondaire du ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur, 2019
ISBN 978-2-550-84292-7 (version imprimée)
ISBN 978-2-550-84293-4 (PDF)

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2019

Boulangerie

Remerciements

La production du présent document a été possible grâce à la participation de nombreux collaborateurs et collaboratrices des milieux de l'éducation et du travail. Le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur remercie les personnes suivantes.

Milieu de l'éducation

Sylvain Ares
Directeur adjoint
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

Diane Beaulieu
Agente de liaison
Commission scolaire de la Région-de-Sherbrooke

Marie-Pascale Bonne
Enseignante
Commission scolaire Marie-Victorin

Karine Marchand
Conseillère pédagogique
Commission scolaire Marie-Victorin

Hubert Poinsot
Enseignant
Commission scolaire de la Capitale

Yvon Renoux
Enseignant
Commission scolaire Lester-B.-Pearson

Pascal Rudnick
Enseignant
Commission scolaire des Laurentides

Milieu du travail

François Borderon
Boulanger
Borderon et fils La Fabrique

Alexandre Carpentier-Lavoie
Boulanger
Au Pain dans les Voiles

Sarah Ladouceur
Coordonnatrice de la formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

Florent Lehmann
Boulanger
Première Moisson

Amaury Sevré
Chef boulanger
Au Pain dans les Voiles

Benoit Thibault
Propriétaire/boulanger
Boulangerie Les Enfarinés

Table des matières

Présentation du programme d'études professionnelles 1
Éléments constitutifs 1
Aspects de mise en œuvre 3
Synthèse du programme d'études 5

Première partie

Buts du programme d'études 9
Intentions éducatives 10
Énoncés des compétences du programme d'études 10
Matrice des compétences 11
Harmonisation 13

Deuxième partie

Compétences du programme d'études 15
Métier et formation 17
Hygiène, salubrité et sécurité au travail 19
Contrôle de la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie 23
Planification de la production de produits de boulangerie 25
Préparation et pétrissage de pâtes 27
Confection de pains à base de levure 31
Confection de pains briochés et de brioches non garnies 35
Élaboration de ferments 39
Confection de pains à base de levain ou de ferment 41
Confection de pains de spécialité 45
Confection de viennoiseries 49
Intégration au milieu du travail 53

Présentation du programme d’études professionnelles

Le programme d’études professionnelles présente les compétences nécessaires pour exercer un métier ou une profession au seuil d’entrée sur le marché du travail. De plus, la formation permet à la travailleuse et au travailleur de développer une polyvalence qui leur sera utile dans leur cheminement professionnel ou personnel.

Le programme d’études est constitué d’un ensemble cohérent de compétences à développer. Il précise les cibles des apprentissages et les grandes orientations à privilégier pour la formation. Les compétences sont liées à la maîtrise des tâches du métier ou de la profession ou encore à des activités de travail ou de vie professionnelle ou personnelle, le cas échéant. Les apprentissages attendus de l’élève se réalisent dans un contexte de mise en œuvre de la compétence et visent un pouvoir d’agir, de réussir et de progresser.

Conformément à la Loi sur l’instruction publique[1], « les programmes d’études comprennent des objectifs et un contenu obligatoires et peuvent comprendre des objectifs et un contenu indicatifs qui doivent être enrichis ou adaptés selon les besoins des élèves qui reçoivent les services ». Pour la compétence traduite en comportement, les composantes obligatoires englobent l’énoncé de la compétence, les éléments de la compétence, le contexte de réalisation et les critères de performance et, pour la compétence traduite en situation, les rubriques correspondantes.

À titre indicatif, le programme d’études présente une matrice des compétences, des intentions éducatives et les savoirs liés à chaque compétence. Pour chacune des compétences, une durée est suggérée. Toutes les composantes formulées à titre indicatif dans le programme d’études peuvent être enrichies ou adaptées selon les besoins de l’élève, de l’environnement et du milieu de travail.

Éléments constitutifs

Buts du programme d’études

Les buts du programme d’études présentent le résultat recherché au terme de la formation et une description générale du métier; ils reprennent les quatre buts généraux de la formation professionnelle.

Intentions éducatives

Les intentions éducatives sont des visées pédagogiques qui présentent des orientations à favoriser dans la formation de l’élève en matière de grandes habiletés intellectuelles ou motrices, d’habitudes de travail ou d’attitudes. Elles touchent généralement des aspects significatifs du développement personnel et professionnel qui n’ont pas fait l’objet de formulations explicites en ce qui concerne les buts du programme d’études ou les compétences. Elles visent à orienter l’action pédagogique attendue pour mettre en contexte les apprentissages des élèves, avec les dimensions sous-jacentes à l’exercice d’un métier ou d’une profession. Les intentions éducatives peuvent guider les établissements dans la mise en œuvre du programme d’études.

Compétence

La compétence est le pouvoir d’agir, de réussir et de progresser qui permet de réaliser adéquatement des tâches ou des activités de travail, et qui se fonde sur un ensemble organisé de savoirs (ce qui implique certaines connaissances, habiletés dans divers domaines, perceptions, attitudes, etc.).

La compétence en formation professionnelle est traduite en comportement ou en situation. Elle présente des repères et des exigences précises en termes pratiques pour l’apprentissage.

[1] Loi sur l’instruction publique (RLRQ., chapitre 1-33.3, article 461).

1 Compétence traduite en comportement

La compétence traduite en comportement décrit les actions et les résultats attendus de l'élève. Elle comprend :

- *L'énoncé de la compétence*, qui résulte de l'analyse de profession, des orientations et des buts généraux de la formation professionnelle ainsi que d'autres déterminants.

- *Les éléments de la compétence*, qui décrivent les aspects essentiels à la compréhension de la compétence, sous forme de comportements particuliers. On y évoque les grandes étapes d'exécution d'une tâche ou les principales composantes de la compétence.

- *Le contexte de réalisation*, qui correspond à la situation lors de la mise en œuvre de la compétence, au seuil d'entrée sur le marché du travail. Le contexte vise à reproduire une situation réelle de travail et ne décrit pas une situation d'apprentissage ou d'évaluation.

- *Les critères de performance*, qui définissent des exigences à respecter et qui accompagnent soit les éléments de la compétence, soit l'ensemble de la compétence. Pour chacun des éléments, les critères de performance permettent de porter un jugement sur l'acquisition de la compétence. Pour l'ensemble de la compétence, ils décrivent des exigences liées à l'accomplissement d'une tâche ou d'une activité et donnent des indications sur la performance recherchée ou sur la qualité globale du produit ou du service attendu.

2 Compétence traduite en situation

La compétence traduite en situation décrit la situation éducative dans laquelle se trouve l'élève pour effectuer ses apprentissages. Les actions et les résultats varient selon les personnes. Elle comprend :

- *L'énoncé de la compétence*, qui résulte de l'analyse de profession, des orientations et des buts généraux de la formation professionnelle ainsi que d'autres déterminants.

- *Les éléments de la compétence*, qui mettent en évidence les éléments essentiels de la compétence et qui permettent une meilleure compréhension de celle-ci quant à l'intention poursuivie. Les éléments de la compétence sont au cœur de la mise en œuvre de cette situation éducative.

- *Le plan de mise en situation*, qui décrit, dans ses grandes lignes, la situation éducative dans laquelle on place l'élève pour lui permettre d'acquérir la compétence visée. Le plan de mise en situation comporte habituellement les moments-clés d'apprentissage traduits en trois étapes liées à l'information, à la réalisation et à la synthèse.

- *Les conditions d'encadrement*, qui définissent les balises à respecter par l'enseignante ou par l'enseignant et les moyens à mettre en place, de façon à rendre possibles les apprentissages et à avoir les mêmes conditions partout. Elles peuvent comprendre des principes d'action ou des modalités particulières.

- *Les critères de participation*, qui décrivent les exigences de participation que l'élève doit respecter pendant l'apprentissage. Ils portent sur la façon d'agir et non sur des résultats à obtenir en fonction de la compétence visée. Des critères de participation sont généralement présentés pour chacune des phases de la situation éducative.

Savoirs liés

Les *savoirs liés à la compétence* sont fournis à titre indicatif. Ils définissent les apprentissages les plus significatifs que l'élève est appelé à faire pour mettre en œuvre la compétence et assurer son évolution. Ces savoirs sont associés au marché du travail et comprennent généralement des apprentissages qui se rattachent aux connaissances, aux habiletés, aux attitudes, etc. Ils se rapportent aux principaux éléments de contenu à couvrir dans la formation.

Durée

La durée totale du programme d'études est prescrite. Elle est associée au temps d'enseignement, qui inclut l'évaluation des apprentissages, l'enrichissement ou l'enseignement correctif, selon les besoins de l'élève. La durée associée à la compétence indique le temps qu'il faut pour la développer.

Le temps d'enseignement est assorti au temps de formation, temps moyen évalué au moment de l'élaboration du programme d'études pour l'acquisition de la compétence et pour l'évaluation des apprentissages. La durée est importante pour l'organisation de la formation.

Unité

L'unité est un étalon qui sert à exprimer la valeur de chacune des compétences. L'unité correspond à quinze heures de formation.

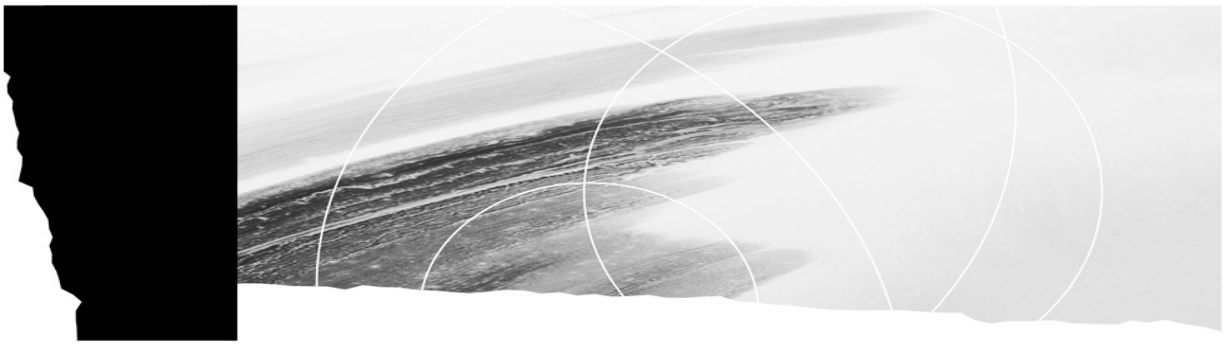
Aspects de mise en œuvre

Approche programme

L'approche programme s'appuie sur une vision d'ensemble du programme d'études et de ses différentes composantes (buts, intentions éducatives, compétences, etc.). Elle nécessite la concertation entre tous les acteurs concernés que ce soit au moment de concevoir le programme d'études, de planifier et de réaliser sa mise en œuvre ou encore d'évaluer ses retombées. Elle consiste à faire en sorte que l'ensemble des interventions et des activités proposées vise les mêmes finalités et souscrive aux mêmes orientations. Pour l'élève, l'approche programme rend la formation plus signifiante, car les apprentissages se présentent en un tout plus cohérent.

Approche par compétences

L'approche par compétences, pour l'enseignement en formation professionnelle, se traduit par une philosophie d'intervention visant à amener l'élève à mobiliser des ressources individuelles, à agir, à réussir et à progresser dans différents contextes, selon des performances définies, et avec tous les savoirs nécessaires.



5370	**Boulangerie**

Année d'approbation : 2019

Type de sanction :	Diplôme d'études professionnelles
Nombre d'unités :	53
Nombre de compétences :	12
Durée totale :	795 heures

Pour être admis au programme d'études *Boulangerie*, il faut satisfaire à l'une des conditions suivantes :

- La personne est titulaire du diplôme d'études secondaires ou de son équivalent reconnu.

OU

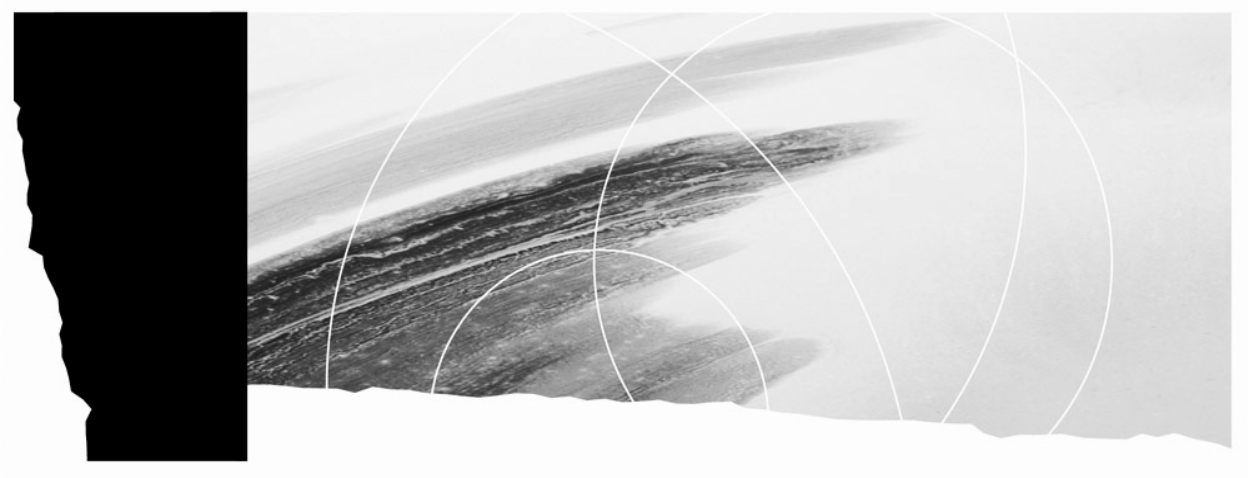
- La personne est âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation et a obtenu les unités de 3e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par la ministre, ou des apprentissages reconnus équivalents.

OU

- La personne est âgée d'au moins 18 ans au moment de l'entrée en formation et possède les préalables fonctionnels, soit la réussite du test de développement général.

La durée du programme d'études est de 795 heures; de ce nombre, 555 heures sont consacrées à l'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise des tâches du métier et 240 heures, à l'acquisition de compétences générales liées à des activités de travail ou de vie professionnelle. Le programme d'études est divisé en 12 compétences dont la durée varie de 15 à 120 heures. Cette durée comprend le temps consacré à l'enseignement, à l'évaluation des apprentissages, à l'enrichissement, et à l'enseignement correctif.

Rappel de la compétence	Code	Numéro	Durée	Unités
Métier et formation		400831	1	15	1
Hygiène, salubrité et sécurité au travail		400842	2	30	2
Contrôle de la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie		400853	3	45	3
Planification de la production de produits de boulangerie		400863	4	45	3
Préparation et pétrissage de pâtes		400874	5	60	4
Confection de pains à base de levure		400886	6	90	6
Confection de pains briochés et de brioches non garnies		400893	7	45	3
Élaboration de ferments		400903	8	45	3
Confection de pains à base de levain ou de ferment		400916	9	90	6
Confection de pains de spécialité		400927	10	105	7
Confection de viennoiseries		400937	11	105	7
Intégration au milieu du travail		400948	12	120	8



Première partie

Buts du programme d’études

Intentions éducatives

Énoncés des compétences

Matrice des compétences

Harmonisation

Buts du programme d’études

Le programme d’études professionnelles *Boulangerie* prépare à l’exercice du métier ou de la profession de boulangère ou de boulanger.

Les boulangères et les boulangers travaillent dans le secteur de l’alimentation. Ils pratiquent leur métier principalement dans des boulangeries de détail et plus particulièrement dans des boulangeries artisanales. Certains peuvent travailler dans les secteurs de la boulangerie semi-industrielle ou industrielle, du tourisme et de l’hôtellerie ainsi que des institutions.

Pour accomplir leur travail, les boulangères et les boulangers confectionnent différents produits à partir de recettes et de fiches de production. Ils les font à l’aide d’ingrédients, d’équipement, d’outillage et d’accessoires que l’on trouve en boulangerie.

Dans l’exercice de leurs fonctions, ces travailleurs confectionnent différents types de produits, tels que des pains à base de levure, des pains à base de levain ou de ferment, des pains de spécialité, des brioches et des pains briochés ainsi que des viennoiseries.

Pour confectionner les produits, les boulangères et les boulangers appliquent différentes techniques propres aux étapes de la panification : calcul des recettes, préparation des ingrédients, frasage, pétrissage, pointage, coupage, boulage, façonnage, contrôle de la fermentation, cuisson, contrôle de la qualité et entretien de l’aire de travail.

Dans le cadre de leur métier, ils doivent également s’assurer de respecter les règles d’hygiène, de salubrité et de sécurité au travail.

La profession de boulangère ou de boulanger exige une bonne endurance physique puisque le travail répétitif s’effectue en position debout et demande de soulever de lourdes charges. L’environnement est chaud, froid, sec ou humide, parfois bruyant et présente de la poussière de farine. Les horaires de travail sont atypiques et variables.

Conformément aux buts généraux de la formation professionnelle, le programme d’études *Boulangerie* vise à :

- Rendre la personne efficace dans l’exercice d’un métier, soit :
  - lui permettre, dès l’entrée sur le marché du travail, de jouer les rôles, d’exercer les fonctions et d’exécuter les tâches et les activités en lien avec son métier;
  - lui permettre d’évoluer adéquatement dans un milieu de travail (ce qui nécessite des connaissances et des habiletés techniques et technologiques en matière de communication, de résolution de problèmes, de prise de décisions, d’éthique, de santé et de sécurité, etc.).
- Favoriser l’intégration de la personne à la vie professionnelle, soit lui faire connaître :
  - le marché du travail en général ainsi que le contexte particulier du métier;
  - ses droits et responsabilités comme travailleuse ou travailleur.
- Favoriser l’évolution et l’approfondissement de savoirs professionnels chez la personne, soit lui permettre :
  - de développer son autonomie et sa capacité d’apprendre et d’acquérir des méthodes de travail;
  - de comprendre les principes sous-jacents aux techniques et aux technologies utilisées;
  - de développer ses habiletés en matière de communication, sa créativité, son sens de l’initiative et son esprit d’entreprise;

  - d’adopter des attitudes essentielles à son succès professionnel, de développer son sens des responsabilités et de viser l’excellence.
- Assurer la mobilité professionnelle de la personne, soit lui permettre :
  - d’adopter une attitude positive à l’égard des changements;
  - de se donner des moyens pour gérer sa carrière, notamment par la sensibilisation à l’entrepreneuriat.

Intentions éducatives

Le programme d’études professionnelles *Boulangerie* vise à développer les attitudes et les comportements suivants, qui sont jugés indispensables à l’exercice du métier par les milieux de l’éducation et du travail :

- sensibilité envers la qualité du produit;
- intérêt pour la fabrication artisanale;
- autonomie et efficacité dans l’exécution des tâches;
- souci de l’importance d’une saine alimentation pour effectuer des choix éclairés en matière d’ingrédients.

Énoncés des compétences du programme d’études

Liste des compétences

- Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.
- Prévenir les risques en matière d’hygiène, de salubrité et de sécurité au travail.
- Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.
- Planifier la production de produits de boulangerie.
- Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes.
- Confectionner des pains à base de levure.
- Confectionner des pains briochés et des brioches non garnies.
- Élaborer des ferments.
- Confectionner des pains à base de levain ou de ferment.
- Confectionner des pains de spécialité.
- Confectionner des viennoiseries.
- S’intégrer au milieu du travail.

Matrice des compétences

La matrice des compétences met en évidence les relations entre les compétences générales, qui correspondent à des activités de travail ou de vie professionnelle, et les compétences particulières, qui sont propres au métier.

Le tableau est à double entrée; la matrice donc permet de voir les liens qui unissent les éléments placés à l'horizontale et ceux placés à la verticale. Le symbole (○) marque un rapport entre une compétence générale et une compétence particulière. Lorsque le symbole est noirci, cela indique en outre que l'on tient compte de ces liens pour l'acquisition de compétences particulières. La logique qui a présidé à la conception de la matrice influe sur la séquence d'enseignement des compétences. De façon générale, on prend en considération une certaine progression relativement à la complexité des apprentissages et au développement de l'autonomie de l'élève. De ce fait, l'axe vertical présente les compétences particulières dans l'ordre où elles devraient être acquises et sert de point de départ à l'agencement de l'ensemble des compétences.

MATRICE DES COMPÉTENCES

BOULANGERIE				**COMPÉTENCES GÉNÉRALES**						**TOTAL**
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES	**Numéro de la compétence**	**Type d'objectif**	**Durée (h)**	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie	Planifier la production de produits de boulangerie	Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes	Élaborer des ferments	
Numéro de la compétence				1	2	3	4	5	8	
Type d'objectif				S	C	C	C	C	C	
Durée (h)				15	30	45	45	60	45	240
Confectionner des pains à base de levure	6	C	90	○	●	●	●	●		
Confectionner des pains briochés et des brioches non garnies	7	C	45	○	●	●	●	●	○	
Confectionner des pains à base de levain ou de ferment	9	C	90	○	●	●	●	●	●	
Confectionner des pains de spécialité	10	C	105	○	●	●	●	●	●	
Confectionner des viennoiseries	11	C	105	○	●	●	●	●	○	
S'intégrer au milieu du travail	12	S	120	●	●	○	○	○	○	
Durée de la formation			555							795

Liens entre les compétences générales et les compétences particulières

○ : Existence d'un lien
● : Application d'un lien

Harmonisation

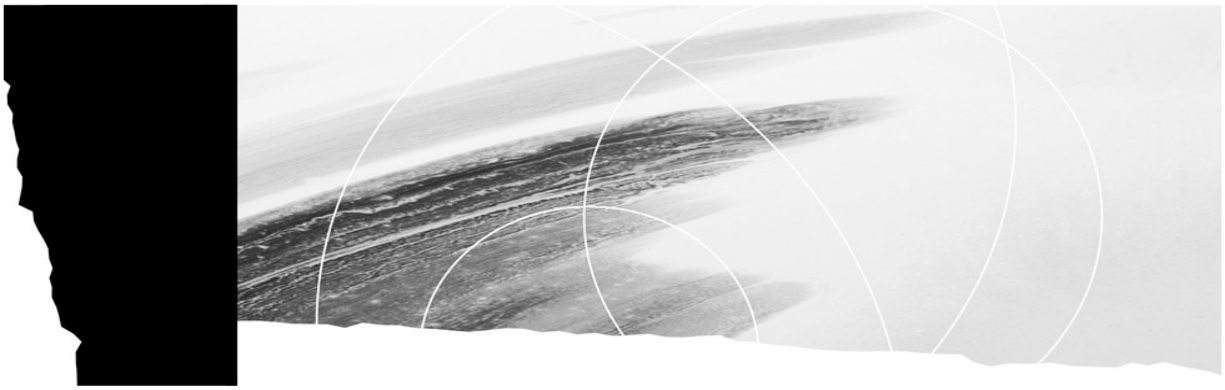
L'harmonisation des programmes d'études professionnelles et techniques est une orientation ministérielle. Elle consiste à établir des similitudes et une continuité entre les programmes d'études du secondaire et ceux du collégial, que ce soit dans un même secteur de formation ou dans des secteurs différents, en vue d'éviter la duplication des offres de formation, de reconnaître les compétences acquises et de faciliter les parcours de formation.

L'harmonisation contribue à établir une offre cohérente de formation; en particulier, elle fait en sorte que les fonctions de travail auxquelles préparent les programmes d'études soient bien déterminées et distinctes les unes des autres. S'il arrive que l'exercice de ces fonctions nécessite l'acquisition de compétences communes à d'autres programmes d'études, les travaux d'harmonisation permettent de les repérer. Toutefois, même en l'absence de compétences communes, les programmes d'études n'en sont pas moins harmonisés.

L'harmonisation est dite interordre lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'ordres d'enseignement différents; elle est intraordre lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'un même ordre d'enseignement; enfin, elle est intersectorielle lorsqu'elle porte sur des programmes d'études de secteurs de formation différents.

Les travaux menés dans une perspective d'harmonisation des programmes d'études permettent, notamment, et le cas échéant, la mise au jour de leur communauté de compétences. Les compétences partagées par deux programmes d'études ou plus et dont l'acquisition de l'une permet la reconnaissance de l'autre sont dites communes. Des compétences communes ayant le même énoncé et dont toutes les composantes sont le calque l'une de l'autre sont dites identiques; lorsque des compétences communes ne sont pas identiques, mais qu'elles présentent un niveau de similitude tel qu'elles sont de valeur égale, elles sont dites équivalentes.

Les travaux d'harmonisation réalisés pour le programme d'études *Boulangerie* ont permis de déterminer des compétences communes avec d'autres programmes d'études. Les informations relatives aux travaux réalisés et à leurs résultats sont présentées dans le document *Tableaux d'harmonisation Boulangerie*.



Deuxième partie

Compétences du programme d’études

Métier et formation	Code : 400831

Compétence 1 Durée 15 h Unité 1

Compétence traduite en situation

Énoncé de la compétence

Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.

Éléments de la compétence

- Connaître la réalité du métier.
- Comprendre le programme d'études.
- Confirmer son orientation professionnelle.

Plan de mise en situation

Phase d'information

- S'informer sur la nature et les exigences du métier.
- S'informer sur le marché du travail dans le domaine de la boulangerie.
- S'informer sur la formation.

Phase de réalisation

- Rencontrer des spécialistes de la profession.
- Discuter des connaissances et des habiletés nécessaires pour pratiquer le métier.
- Discuter du programme d'études par rapport au métier.

Phase de synthèse

- Produire un bilan comportant :
  - une description de ses champs d'intérêt;
  - une évaluation de son orientation professionnelle, dans laquelle les aspects et les exigences du métier sont comparés avec ses champs d'intérêt.

Conditions d'encadrement

- Favoriser les discussions entre les élèves et permettre à chacun de s'exprimer.
- Fournir la documentation pertinente.
- Organiser une rencontre avec des spécialistes du métier.
- Encourager les élèves à entreprendre les activités proposées.
- Fournir aux élèves des moyens pour évaluer leur orientation professionnelle avec objectivité.

Critères de participation

Phase d'information

- Recueille des données sur la majorité des sujets à traiter.

Phase de réalisation

- Participe activement aux activités organisées.
- Exprime sa perception du programme d'études.
- Donne son opinion sur quelques exigences auxquelles il faut satisfaire pour exercer le métier.

Phase de synthèse

- Produit un bilan qui comporte :
  - une description sommaire de ses champs d'intérêt;
  - des explications sur son orientation professionnelle, en établissant, de façon explicite, les liens demandés.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux phases du plan de mise en situation.

Phase d'information

- Nature et exigences du métier : historique du métier, origine du pain, tâches, responsabilités, éthique professionnelle, normes et réglementation, etc.
- Caractéristiques du marché du travail : perspectives d'emploi, conditions de travail, critères d'embauche et de rémunération, associations présentes dans le secteur, possibilités d'avancement, etc.
- Caractéristiques et exigences de la formation : programme d'études, évaluation, sanction des études, somme de travail personnel, règlements, services aux élèves, horaire, etc.

Phase de réalisation

- Préparation de la rencontre avec des spécialistes de la profession : planification de la rencontre, prise de rendez-vous, élaboration des questions à poser, prise de notes, etc.
- Respect des règles de communication au cours des discussions de groupe : participation, écoute, respect du droit de parole de chacun et du sujet, attention aux autres, ouverture aux points de vue différents, etc.
- Liens entre les compétences du programme d'études et les tâches, les opérations, les connaissances et les habiletés associées au métier.

Phase de synthèse

- Bilan sur ses forces et ses faiblesses au regard des exigences du métier.
- Justification de son orientation professionnelle.

Hygiène, salubrité et sécurité au travail	Code : 400842

Compétence 2 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail.

Contexte de réalisation

- À l'aide :
  - de normes et de la réglementation;
  - de l'outillage et de l'équipement d'un atelier de boulangerie;
  - d'ingrédients emballés et étiquetés;
  - de produits de nettoyage et d'assainissement.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Prendre des précautions en vue d'éviter la contamination des aliments.	• Reconnaissance juste des risques dans son environnement de travail. • Utilisation appropriée des moyens de contrôle ayant trait : – à l'hygiène personnelle; – aux ingrédients et aux produits de boulangerie; – aux méthodes de travail; – à l'outillage, à l'équipement et aux accessoires de travail; – au milieu de travail.
2 Prendre des précautions en vue de préserver sa santé et sa sécurité ainsi que celles d'autrui.	• Reconnaissance juste des situations dangereuses dans son environnement de travail. Utilisation appropriée des moyens de contrôle ayant trait : – aux méthodes de travail; – à la manutention de charges; – au nettoyage et à l'assainissement de l'outillage, de l'équipement, des accessoires et du lieu de travail; – à l'utilisation et à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et des accessoires; – au rangement de l'outillage, de l'équipement, des accessoires et des produits.

3 Intervenir en cas d'accident.	• Détermination judicieuse des gestes à faire : – demande d'aide; – application correcte des techniques de premiers secours. • Reconnaissance juste des limites de l'intervention. • Clarté de la communication avec les personnes-ressources. *Et pour l'ensemble de la compétence :* • Respect des recommandations inscrites sur les étiquettes. • Utilisation de la terminologie appropriée. • Adoption d'un comportement sécuritaire en toutes circonstances.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

1 Prendre des précautions en vue d'éviter la contamination des aliments.

- Réglementation ayant trait à l'hygiène et à la salubrité : Lois et réglementation fédérales et provinciales concernant l'hygiène et la salubrité en matière d'alimentation (ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques [HACCP], etc.).
- Outillage, équipements et accessoires : outillage (coupe-pâte, corne, couteau, rouleau à pâte, fouet, etc.), équipement (pétrin, four, laminoir, etc.) et accessoires (tablier, gants, calot, etc.).
- Situations à risques dans un atelier de boulangerie : principaux types de micro-organismes (bactéries, moisissures, microbes), caractéristiques, facteurs de prolifération et effets sur les aliments et la santé des gens, contamination croisée, etc.
- Mesures préventives pour contrer les risques de contamination : nettoyage et désinfection de l'équipement, des tables de travail et des aires de rangement, précautions liées à l'hygiène personnelle et à la tenue vestimentaire, manipulation hygiénique des aliments et procédures à suivre.
- Information concernant l'hygiène et la salubrité : procédures en vigueur, consignes de stockage et de conservation, pictogrammes et modes d'emploi de produits de nettoyage.

2 Prendre des précautions en vue de préserver sa santé et sa sécurité ainsi que celles d'autrui.

- Lois et réglementation concernant la santé et la sécurité au travail : organismes régissant la santé et la sécurité au travail, normes de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail, normes des entreprises, etc.
- Dangers dans un atelier de boulangerie : brûlure, lacération, chute, blessure infligée lors de la manutention d'objets lourds, etc.).
- Mesures préventives liées à la santé et à la sécurité : ordre et propreté des aires de travail, accessoires de protection sur l'outillage et l'équipement, mesures de sécurité concernant l'équipement de cuisson, méthodes de travail, ergonomie, etc.

3 Intervenir en cas d’accident.

- Consignation des coordonnées relatives aux secours offerts : ressources utiles (personnel médical, ambulanciers, pompiers, policiers, organismes communautaires, etc.), recours au 9-1-1, etc.
- Demande d’aide : importance d’un message clair, sang-froid, rapidité d’intervention, etc.
- Choix et application d’un protocole d’intervention dans différentes situations : altération de l’état de conscience, arrêt cardiorespiratoire, convulsions, difficulté respiratoire, douleur thoracique, intoxication, obstruction des voies respiratoires, diabète, problème lié à la chaleur, réaction allergique, blessure aux yeux, brûlure, coupure, état de choc, hémorragie, etc.

Contrôle de la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie	Code : 400853

Compétence 3 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.

Contexte de réalisation

- À partir :
  - des ingrédients de l'atelier de boulangerie et de la réserve;
  - de produits de boulangerie.
- À l'aide d'ouvrages consacrés à la boulangerie (sur support traditionnel ou informatique).
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Analyser de l'information sur des ingrédients et des produits de boulangerie.	• Reconnaissance exacte des ingrédients et des produits de boulangerie. • Description précise des principales caractéristiques des ingrédients et des produits de boulangerie. • Reconnaissance correcte de l'utilité des ingrédients nécessaire à la confection de produits de boulangerie. • Interprétation juste des données nutritionnelles. • Association exacte des ingrédients à des produits de boulangerie.
2 Procéder à l'examen sensoriel des ingrédients et des produits de boulangerie.	• Utilisation judicieuse des sens. • Reconnaissance adéquate des indices de qualité des ingrédients et des produits de boulangerie. • Reconnaissance adéquate des facteurs qui modifient la perception gustative et olfactive.
3 Porter un jugement sur la conformité des ingrédients et des produits de boulangerie.	• Analyse juste de l'information recueillie. • Jugement approprié de la conformité. • Établissement de liens pertinents entre les principaux facteurs qui font varier les propriétés des ingrédients et les produits de boulangerie. • Pertinence des mesures correctives suggérées.
	Et pour l'ensemble de la compétence : • Utilisation juste du vocabulaire propre aux qualités organoleptiques des ingrédients et des produits de boulangerie.

- Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

1 Analyser de l'information sur des ingrédients et des produits de boulangerie.

- Ingrédients utilisés en boulangerie : catégories, origine, aspect et caractéristiques, valeurs nutritives, utilité, procédés de transformation industrielle, etc.
- Principaux produits de boulangerie : pains à base de levure, pains briochés et brioches non garnies, pains à base de levain ou de ferment, pains spéciaux et viennoiseries.
- Informations sur les emballages : composition des ingrédients, valeur alimentaire, procédés de conservation, dates de péremption, etc.
- Composition des produits de boulangerie : composants internes du produit, qualités physico-chimiques, type de pâte, ferment et ingrédients utilisés, association des ingrédients aux principaux produits, etc.

2 Procéder à l'examen sensoriel des ingrédients et des produits de boulangerie.

- Utilisation des sens : observation, toucher, odeur et goût des ingrédients et des produits.
- Indices de qualité des ingrédients et des produits : aspect, structure interne, flaveur, etc.
- Facteurs modifiant la perception gustative et olfactive : évolution du goût, sens affectif, sens de la mémoire, sens culturel, anosmie, agueusie, procédures de l'examen sensoriel, etc.

3 Porter un jugement sur la conformité des ingrédients et des produits de boulangerie.

- Appréciation des ingrédients et des produits : interaction des saveurs, qualification de la texture (perception et description des textures et des consistances, etc.), qualification de la flaveur (organisation pratique et fonctions de l'évaluation sensorielle, etc.), choix des descripteurs, etc.
- Jugement des qualités organoleptiques des aliments : évaluation objective et méthodique, etc.
- Facteurs faisant varier les propriétés des ingrédients et des produits : températures, temps, entreposage, cuisson, conservation des aliments, quantité des ingrédients, mélange des ingrédients, qualité des ingrédients, etc.
- Mesures correctives : comparaison des ingrédients à leurs succédanés, substitution des ingrédients, conditions de préservation, modes de conservation, etc.

Planification de la production de produits de boulangerie	Code : 400863

Compétence 4 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Planifier la production de produits de boulangerie.

Contexte de réalisation

- À partir :
  - de recettes et de fiches de production;
  - de l'information figurant sur les emballages.
- À l'aide :
  - de listes des stocks;
  - d'une liste de prix des ingrédients;
  - d'une calculatrice, de logiciels de calcul, etc.

Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Analyser la recette et la fiche de production.	• Détermination des exigences de la commande selon le type et la quantité de produits à confectionner. • Sélection appropriée des ingrédients en fonction du type de production. • Distinction juste des étapes de confection du produit. • Détermination logique de l'ordre des étapes de production. • Calcul exact du temps requis pour chaque étape de confection du produit.
2 Calculer les quantités et le coût des ingrédients.	• Conversion précise des mesures de poids et de volume. • Calcul exact des quantités d'ingrédients. • Calcul exact du coût des ingrédients.
3 Vérifier les stocks de la réserve.	• Contrôle précis de la disponibilité des ingrédients. • Mise à jour précise de la liste des stocks. • Consignation efficace et sans erreur des stocks dans un fichier.
	Et pour l'ensemble de la compétence : • Respect de la recette et de la fiche de production.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

1 Analyser la recette et la fiche de production.

- Exigences de la commande : composantes de la recette et de la fiche de production (type de produit, quantité, etc.).
- Sélection des ingrédients : farines (de seigle, de blé entier, non blanchie, etc.), ferments (levain, pâte fermentée, levure, etc.), matières grasses (beurre, huiles, margarine, etc.), matières sèches (noix, fruits séchés, etc.), etc.
- Étapes de confection et ordonnancement : pesage, incorporation, pétrissage, cuisson, etc.
- Temps requis pour chaque étape de confection du produit : phases passives (pointage, apprêt, etc.), phases actives (pesage, façonnage, enfournement, etc.), etc.

2 Calculer les quantités et le coût des ingrédients.

- Conversion des mesures : règle de trois, système impérial et métrique (poids, contenants et températures), etc.
- Quantités d'ingrédients requis : respect des proportions de la recette, règle de trois, ajustement des quantités d'ingrédients, etc.
- Coûts des ingrédients : liste de prix, pourcentage des ingrédients requis, etc.

3 Vérifier les stocks de la réserve.

- Choix des ingrédients : disponibilité, substitution, etc.
- Mise à jour de la liste des stocks : types de liste (inventaire papier, sur support informatique, etc.), principales composantes de la liste des stocks, procédures à suivre, etc.

Préparation et pétrissage de pâtes	Code : 400874

Compétence 5 Durée 60 h Unités 4

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence	Contexte de réalisation
Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes.	• À partir de recettes. • À l'aide : – des ingrédients nécessaires; – de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires (pétrin, malaxeur, balance, table, bol, bol à mesurer, etc.). • Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Planifier le travail.	• Interprétation juste de la recette. • Choix et préparation appropriés de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Choix judicieux des ingrédients.
2 Préparer la pâte.	• Dosage précis des ingrédients. • Calcul exact de la température et du taux d'hydratation du liquide. • Respect de l'ordre de mélange des ingrédients.
3 Pétrir la pâte : – à la main, – à la machine.	• Application correcte des techniques de pétrissage. • Respect du temps de frasage et de pétrissage. • Vérification précise de la qualité de la pâte. • Entreposage adéquat de la pâte.
4 Vérifier le pointage de la pâte.	• Relevé précis de l'heure de fin de pétrissage. • Estimation correcte du temps de pointage de la pâte. • Évaluation juste des principales qualités de la pâte. • Reconnaissance juste des causes de non-conformité.
5 Entretenir l'espace de travail.	• Choix approprié des produits de nettoyage et d'assainissement. • Nettoyage et assainissement corrects de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés.

- Rangement approprié et sécuritaire de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Utilisation appropriée de l'outillage, de l'équipement et des accessoires.
- Respect de la recette.
- Respect du temps d'exécution des opérations.
- Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.
- Pertinence des mesures correctives.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

1 Planifier le travail.

- Recette : produits, ingrédients, quantités, étapes, temps requis, prise de notes au sujet de la recette à produire, etc.
- Outillage, équipement et accessoires : disponibilité et bon fonctionnement, aménagement de l'aire de travail, méthodes d'utilisation, règles d'hygiène et de salubrité, règles de santé et de sécurité, etc.
- Choix des ingrédients : disponibilité, substitution, critères de qualité des ingrédients, etc.

2 Préparer la pâte.

- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Calcul de la température et du taux d'hydratation : températures (Fahrenheit et Celsius), formules de calcul des températures (de base, ambiante, hygrométrie, selon les saisons, etc.) et du taux d'hydratation par type d'ingrédients (farines, ingrédients secs, etc.), pourcentage, grammage, etc.
- Mélange des ingrédients : respect de l'ordre (eau, farine, sel, levure, etc.), ingrédients secs et ingrédients gras, incorporation d'ingrédients après frasage et en fin de pétrissage, etc.

3 Pétrir la pâte à la main ou à la machine.

- Techniques de pétrissage à la main : autolyse, frasage, étirage, soufflage, dextérité, temps, etc.
- Techniques de pétrissage à la machine : autolyse, frasage, étirage, soufflage, types de pétrissage (lent, amélioré, etc.), temps, etc.
- Qualités de la pâte pétrie : consistance, hydratation, température, temps de pétrissage, aspect, texture, ténacité, élasticité, etc.
- Mesures correctives : ajout d'eau ou de farine en fonction de la consistance, etc.
- Entreposage de la pâte : milieux, procédures, etc.

4 Vérifier le pointage de la pâte.

- Relevé de l'heure de fin de pétrissage : début du pointage, arrêt du pétrin, etc.
- Temps de pointage de la pâte : types de pâtes (pâte ferme, pâte douce, pâte salée, pâte sucrée, etc.), types de pétrissage, recettes, conditions environnementales, etc.

- Qualités du pointage de la pâte : observations visuelles, toucher, goût, maturation de la pâte, texture, température, etc.).
- Techniques de rabat de la pâte.
- Causes de non-conformité : température ambiante, température de la pâte, qualité de la farine, quantité de ferment, mauvais entreposage de la pâte, etc.

5 Entretenir l'espace de travail.

- Produits de nettoyage et d'assainissement et règles de santé et de sécurité au travail : voir la compétence 2.
- Consignes de nettoyage et d'assainissement : aire de travail, outillage, équipement et accessoires utilisés, ordre d'exécution, etc.

Confection de pains à base de levure	Code : 400886

Compétence 6 Durée 90 h Unités 6

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence	Contexte de réalisation
Confectionner des pains à base de levure.	• Pour des pains à base de levure (baguette, belge, en moule, miche, petit pain, etc.). • À partir de recettes et d'une fiche de production. • À l'aide : – des ingrédients nécessaires; – de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires (pétrin, balance, coupe-pâte, bol, instruments de mesure, bac pour décuvage, etc.). • Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Planifier le travail.	• Interprétation juste de la recette et de la fiche de production. • Calcul des quantités d'ingrédients selon la fiche de production. • Choix et préparation appropriés de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Choix judicieux des ingrédients.
2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.	• Dosage précis des ingrédients. • Calcul exact de la température et du taux d'hydratation du liquide. • Pétrissage adéquat de la pâte. • Contrôle précis du temps de pointage et de détente des pâtons. • Coupage et pesage précis des pâtons. • Boulage correct des pâtons.
3 Façonner les pâtons.	• Choix et application corrects des techniques de façonnage. • Dépôt adéquat des pâtons dans les supports pour l'apprêt.
4 Contrôler l'apprêt des pâtons.	• Choix approprié du milieu de fermentation. • Placement adéquat des pâtons en milieu de fermentation. • Rotation correcte des pâtons. • Contrôle précis de la fermentation.

	• Détermination appropriée du moment de l'enfournement.
5 Procéder à la cuisson.	• Respect des conditions de cuisson. • Scarification rigoureuse des pâtons. • Enfournement et défournement adéquats des pains. • Appréciation juste des indices de cuisson. • Démoulage et dépôt appropriés des pains.
6 Entretenir l'espace de travail.	• Choix approprié des produits de nettoyage et d'assainissement. • Nettoyage et assainissement corrects de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés. • Rangement approprié et sécuritaire de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés.
	Et pour l'ensemble de la compétence : • Utilisation appropriée de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Contrôle précis de la qualité des ingrédients et des produits. • Qualité et esthétique du pain à base de levure. • Respect de la recette et de la fiche de production. • Respect du temps d'exécution des opérations. • Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

1 Planifier le travail.

- Rappel des compétences 3 et 4 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie* et *Planifier la production de produits de boulangerie*.
- Recette et fiche de production : produits, ingrédients, quantités, étapes, temps requis, prise de notes en lien avec la recette à produire, etc.
- Calcul des quantités d'ingrédients : règle de trois.
- Outillage, équipement et accessoires : disponibilité et bon fonctionnement, aménagement de l'aire de travail, méthodes d'utilisation, etc.
- Choix des ingrédients : disponibilité, substitution, critères de qualité, etc.

2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.

- Rappel des compétences 4 et 5 : *Planifier la production de produits de boulangerie* et *Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes*.
- Mesure des ingrédients (respect des quantités, conversion, etc.
- Formules de calcul de la température et du taux d'hydratation.
- Techniques de pétrissage à la main ou à la machine et qualités de la pâte.
- Pointage de la pâte : relevé de l'heure de fin de pétrissage, évaluation juste du temps de pointage et de la fermentation de la pâte.
- Techniques de coupage : dextérité, extraction de la pâte, utilisation du coupe-pâte, respect des volumes, division précise, etc.
- Techniques de pesage : dextérité, précision et respect des limites de poids, utilisation d'une balance, du coupe-pâte, ajustements, etc.
- Techniques de boulage et de préfaçonnage : dextérité, dépôt sur support, etc.
- Détente des pâtons : entreposage (réfrigérateur, parisien, à température ambiante, à l'étuve, etc.), temps de détente, etc.

3 Façonner les pâtons.

- Rappel de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie*.
- Techniques de façonnage : critères de choix, dégazage, allongement, orientation du pâton, serrage, qualité des pâtons, etc.
- Critères et techniques de dépôt des pâtons : types, choix et préparation de supports pour l'apprêt, disposition, fleurage, espacement entre les produits, baguettes sur couche, etc.

4 Contrôler l'apprêt des pâtons.

- Fermentation : milieux (réfrigérateur, chambre de pousse contrôlée, parisien, température ambiante, étuve, etc.), critères de choix, préparation et réglages (température, humidité, etc.), techniques d'organisation des pâtons, etc.
- Critères de rotation des pâtons : environnement, type de pain, etc.
- Évaluation et suivi de la fermentation : temps, volume, tension de la pâte, protocole établi, conditions de fermentation lors de l'apprêt, etc.
- Critères d'enfournement : temps, volume, tension de la pâte, etc.

5 Procéder à la cuisson.

- Rappel de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.*
- Contrôle de la cuisson : température, vapeur, disponibilité de l'équipement, etc.
- Scarification : régularité, précision, esthétisme, etc.
- Techniques d'enfournement : priorisation suivant la qualité de l'apprêt, dimensions, poids, etc.
- Techniques de défournement : temps de cuisson, aspect des produits, outillage utilisé, manipulation, etc.
- Techniques de démoulage et de dépôt : temps de ressuage, supports, entreposage, étalage, etc.
- Indices de cuisson : temps, couleur, aspect général, résonnance et défauts.

6 Entretenir l'espace de travail.

- Produits de nettoyage et d'assainissement et règle de santé et de sécurité au travail : voir la compétence 2.
- Consignes de nettoyage et d'assainissement : aire de travail, outillage, équipement et accessoires utilisés, ordre d'exécution, etc.

Confection de pains briochés et de brioches non garnies	Code : 400893

Compétence 7 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence	Contexte de réalisation
Confectionner des pains briochés et des brioches non garnies.	• Pour des pains briochés et des brioches non garnies (pain de mie, pain au lait, pain viennois, pain burger, brioche parisienne, cramique, etc.). • À partir de recettes. • À l'aide : – des ingrédients nécessaires; – de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires (pétrin, balance, coupe-pâte, bols, instruments de mesure, bac pour décuvage, moules, etc.). • Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Planifier le travail.	• Interprétation juste de la recette. • Choix et préparation appropriés de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Choix judicieux des ingrédients.
2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.	• Dosage précis des ingrédients. • Calcul exact de la température et du taux d'hydratation du liquide. • Pétrissage adéquat de la pâte. • Contrôle précis du temps de pointage et de détente des pâtons. • Coupage et pesage précis des pâtons. • Boulage correct des pâtons.
3 Façonner les pâtons.	• Choix et application corrects des techniques de façonnage. • Dépôt adéquat des pâtons dans les supports pour l'apprêt.
4 Contrôler l'apprêt des pâtons.	• Choix approprié du milieu de fermentation. • Placement adéquat des pâtons en milieu de fermentation. • Rotation correcte des pâtons. • Contrôle précis de la fermentation. • Détermination appropriée du moment de l'enfournement.

5	Procéder à la cuisson.	• Respect des conditions de cuisson. • Application correcte de la dorure ou de la finition. • Scarification rigoureuse des pâtons. • Enfournement et défournement adéquats des produits. • Appréciation juste des indices de cuisson. • Démoulage et dépôt appropriés des produits.
6	Entretenir l'espace de travail.	• Choix approprié des produits de nettoyage et d'assainissement. • Nettoyage et assainissement corrects de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés • Rangement approprié et sécuritaire de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés.
		Et pour l'ensemble de la compétence : • Utilisation appropriée de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Contrôle précis de la qualité des ingrédients et des produits. • Qualité et esthétique du pain brioché ou de la brioche non garnie. • Respect de la recette. • Respect du temps d'exécution des opérations. • Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

1 Planifier le travail.

- Rappel de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie*.
- Recette : produits, ingrédients, quantités, étapes, temps requis, prise de notes en lien avec la recette à produire, etc.
- Outillage, équipement et accessoires : disponibilité et bon fonctionnement, aménagement de l'aire de travail, méthodes d'utilisation, règles d'hygiène et de salubrité, règles de santé et de sécurité, etc.
- Choix des ingrédients : disponibilité, substitution, critères de qualité, etc.

2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.

- Rappel des compétences 4 et 5 : *Planifier la production de produits de boulangerie* et *Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes*.
- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Formules de calcul de la température et du taux d'hydratation.

- Techniques de pétrissage à la main ou à la machine et qualités de la pâte.
- Pointage de la pâte : relevé de l'heure de fin de pétrissage, évaluation juste du temps de pointage et de la fermentation de la pâte.
- Techniques de coupage : dextérité, extraction de la pâte, utilisation du coupe-pâte, respect des volumes, division précise, etc.
- Techniques de pesage : dextérité, précision et respect des limites de poids, utilisation d'une balance, du coupe-pâte, ajustements, etc.
- Techniques de boulage et préfaçonnage : dextérité, dépôt sur support, etc.
- Détente des pâtons : entreposage (réfrigérateur, parisien, à température ambiante, à l'étuve, etc.), temps de détente, etc.

3 Façonner les pâtons.

- Voir la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie*.
- Techniques de façonnage : critères de choix, dégazage, allongement, orientation du pâton, serrage, qualité des pâtons, etc.).
- Critères et techniques de dépôt des pâtons : types, choix et préparation de supports pour l'apprêt, disposition, parisien, chambre de pousse, espacement entre les produits, préparation, scarification, dorure, etc.).

4 Contrôler l'apprêt des pâtons.

- Fermentation : milieux (réfrigérateur, chambre de pousse contrôlée, parisien, température ambiante, étuve, etc.), critères de choix, préparation et réglages (température, humidité, etc.), techniques d'organisation des pâtons, etc.
- Critères de rotation des pâtons : environnement, type de pains, etc.
- Évaluation et suivi de la fermentation : temps, volume, tension de la pâte, protocole établi, conditions de fermentation lors de l'apprêt, etc.
- Critères d'enfournement : temps, volume, tension de la pâte, etc.

5 Procéder à la cuisson.

- Voir la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie*.
- Contrôle de la cuisson : température, vapeur, disponibilité de l'équipement, etc.
- Types de finition : régularité, précision, esthétisme, dorure, etc.
- Techniques d'enfournement : priorisation suivant la qualité de l'apprêt, dimensions, poids, etc.
- Techniques de défournement : temps de cuisson, aspect des produits, outillage utilisé, manipulation, etc.
- Techniques de démoulage et de dépôt : temps de ressuage, supports, entreposage, étalage, etc.
- Indices de cuisson : temps, couleur, aspect général et défauts.

6 Entretenir l'espace de travail.

- Produits de nettoyage et d'assainissement et règles de santé et de sécurité au travail : voir la compétence 2.
- Consignes de nettoyage et d'assainissement : aire de travail, outillage, équipement et accessoires utilisés, ordre d'exécution, etc.

Élaboration de ferments	Code : 400903

Compétence 8 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence	Contexte de réalisation
Élaborer des ferments.	• À partir de recettes. • À l'aide : – des ingrédients nécessaires; – de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires (bols, instruments de mesure, fouet, spatules, etc.). • Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Planifier le travail.	• Interprétation juste de la recette et de la fiche de production. • Choix et préparation appropriés de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Choix judicieux des ingrédients.
2 Préparer et rafraîchir un levain dur ou liquide.	• Dosage précis des ingrédients du levain. • Application correcte des techniques de confection et de rafraîchissement du levain. • Contrôle précis de la fermentation. • Conservation adéquate des levains et des ferments.
3 Préparer une poolish.	• Calcul exact des quantités. • Dosage précis des ingrédients d'une poolish. • Application correcte de la technique de confection de la poolish. • Suivi adéquat de l'évolution de la fermentation.
4 Entretenir l'espace de travail.	• Choix approprié des produits de nettoyage et d'assainissement. • Nettoyage et assainissement corrects de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés. • Rangement approprié et sécuritaire de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Utilisation appropriée de l'outillage, de l'équipement et des accessoires.
- Contrôle précis de la température de l'eau, des ingrédients et de l'environnement.
- Respect de la recette.
- Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

1 Planifier le travail.

- Voir la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie*.
- Recette : produits, ingrédients, quantités, étapes, temps requis, prise de notes au sujet de la recette à produire, etc.
- Outillage, équipement et accessoires : disponibilité et bon fonctionnement, aménagement de l'aire de travail, méthodes d'utilisation, etc.
- Choix des ingrédients : disponibilité, substitution, critères de qualité, etc.

2 Préparer et rafraîchir un levain dur ou liquide.

- Rappel de la compétence 4 : *Planifier la production de produits de boulangerie*.
- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Confection et rafraîchissement : techniques (levains dur ou liquide), description des étapes, ordre, etc.
- Techniques de contrôle de la fermentation et indices de contrôle : temps, température, hygrométrie, texture, acidité, aspect, etc.
- Conservation : lieux et temps d'entreposage.

3 Préparer une poolish.

- Rappel des compétences 3 et 4 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie* et *Planifier la production de produits de boulangerie*.
- Calcul des quantités d'ingrédients : règle de trois.
- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Techniques de confection : étapes, ordre (liquide, levure et farine), etc.
- Suivi et contrôle de la fermentation : temps (utilisation immédiate ou ultérieure), température, hygrométrie et qualités, etc.

4 Entretenir l'espace de travail.

- Produits de nettoyage et d'assainissement et règles de santé et de sécurité au travail : voir la compétence 2.
- Consignes de nettoyage et d'assainissement : aire de travail, outillage, équipement et accessoires utilisés, ordre d'exécution, etc.

Confection de pains à base de levain ou de ferment	Code : 400916

Compétence 9 Durée 90 h Unités 6

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence	Contexte de réalisation
Confectionner des pains à base de levain ou de ferment.	• Pour des pains à base de levain ou de ferment (baguette, belge, en moule, miche, petit pain, etc.). • À partir de recettes et d'une fiche de production. • À l'aide : – des ingrédients nécessaires; – de ferments; – de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires (bols, instruments de mesure, fouet, spatules, etc.). • Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Planifier le travail.	• Interprétation juste de la recette et de la fiche de production. • Choix et préparation appropriés de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Choix judicieux des ingrédients. • Contrôle précis de la qualité du ferment.
2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.	• Dosage précis des ingrédients. • Respect de l'ordre de mélange des ingrédients. • Pétrissage adéquat de la pâte. • Contrôles précis du temps de pointage et de détente des pâtons. • Coupage et pesage précis des pâtons. • Boulage correct des pâtons. • Rafraîchissement et conservation appropriés du levain ou du ferment.
3 Façonner les pâtons.	• Choix et application corrects des techniques de façonnage. • Dépôt adéquat des pâtons dans les supports pour l'apprêt.
4 Contrôler l'apprêt des pâtons.	• Choix approprié du milieu de fermentation. • Placement adéquat des pâtons en milieu de fermentation. • Rotation correcte des pâtons. • Contrôle précis de la fermentation.

	• Détermination appropriée du moment de l'enfournement.
5 Procéder à la cuisson.	• Respect des conditions de cuisson. • Scarification rigoureuse des pâtons. • Enfournement et défournement adéquats des pains. • Appréciation juste des indices de cuisson. • Démoulage et dépôt appropriés des pains.
6 Entretenir l'espace de travail.	• Choix approprié des produits de nettoyage et d'assainissement. • Nettoyage et assainissement corrects de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés. • Rangement approprié et sécuritaire de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés.
	Et pour l'ensemble de la compétence : • Utilisation appropriée de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Contrôle précis de la température de l'eau, des ingrédients et de l'environnement. • Contrôle précis de la qualité des ingrédients et des produits. • Qualité et esthétique du pain à base de levain ou de ferment. • Respect de la recette et de la fiche de production. • Respect du temps d'exécution des opérations. • Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

1 Planifier le travail.

- Rappel des compétences 3, 4 et 8 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie*, *Planifier la production de produits de boulangerie* et *Élaborer des ferments.*
- Recette et fiche de production : produits, ingrédients, quantités, étapes, temps requis, prise de notes au sujet de la recette à produire, etc.
- Outillage, équipement et accessoires : disponibilité et bon fonctionnement, aménagement de l'aire de travail, méthodes d'utilisation, etc.
- Choix des ingrédients : disponibilité, substitution critères de qualité, etc.
- Qualité du ferment : texture et calcul de la température de l'eau de coulage ainsi que du taux d'hydratation.

2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.

- Rappel des compétences 4, 5 et 8 : *Planifier la production de produits de boulangerie*, *Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes* et *Élaborer des ferments*.
- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Mélange des ingrédients : respect de l'ordre (liquide, farine, sel, ferments, etc.).
- Techniques de pétrissage à la main ou à la machine et qualités de la pâte.
- Pointage de la pâte : relevé de l'heure de fin de pétrissage, évaluation juste du temps de pointage et de la fermentation de la pâte.
- Techniques de coupage : dextérité, extraction de la pâte, utilisation du coupe-pâte, respect des volumes, division précise, etc.
- Techniques de pesage : dextérité, précision et respect des limites de poids, utilisation d'une balance, du coupe-pâte, ajustements, etc.
- Techniques de boulage et préfaçonnage : dextérité, dépôt sur support, etc.
- Détente des pâtons : entreposage (réfrigérateur, parisien, à température ambiante, à l'étuve, etc.), temps de détente, etc.

3 Façonner les pâtons.

- Rappel de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie*.
- Techniques de façonnage : critères de choix, dégazage, allongement, orientation du pâton, serrage, qualités des pâtons, etc.
- Critères et techniques de dépôt des pâtons : types, choix et préparation de supports pour l'apprêt, disposition, parisien, chambre de pousse, espacement entre les produits, préparation, scarification, etc.

4 Contrôler l'apprêt des pâtons.

- Fermentation : milieux (réfrigérateur, chambre de pousse contrôlée, parisien, température ambiante, étuve, etc.), critères de choix, préparation et réglages (température, humidité, etc.), techniques d'organisation des pâtons, etc.
- Critères de rotation des pâtons : environnement, type de pains, etc.
- Évaluation et suivis de la fermentation : temps, volume, tension de la pâte, protocole établi, conditions de fermentation lors de l'apprêt, etc.
- Critères d'enfournement : temps, volume, tension de la pâte, etc.

5 Procéder à la cuisson.

- Rappel de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie*.
- Contrôle de la cuisson : température, vapeur, disponibilité de l'équipement, etc.
- Scarification : régularité, précision, esthétisme, etc.
- Techniques d'enfournement : priorisation suivant la qualité de l'apprêt, dimensions, poids, etc.).
- Techniques de défournement : temps de cuisson, aspect des produits, outillage utilisé, manipulation, etc.
- Techniques de démoulage et de dépôt : temps de ressuage, supports, entreposage, étalage, etc.
- Indices de cuisson : temps, couleur, aspect général, résonance et défauts.

6 Entretenir l'espace de travail.

- Produits de nettoyage et d'assainissement et règles de santé et de sécurité au travail : voir la compétence 2.
- Consignes de nettoyage et d'assainissement : aire de travail, outillage, équipement et accessoires utilisés, ordre d'exécution, etc.

Confection de pains de spécialité	Code : 400927

Compétence 10 Durée 105 h Unités 7

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence	Contexte de réalisation
Confectionner des pains de spécialité.	• Pour des pains de spécialité (muffin anglais, fougasse, pain plat, ciabatta, pain sans gluten, etc.). • À partir de recettes et d'une fiche de production. • À l'aide : – des ingrédients nécessaires; – de ferments; – d'une liste des stocks; – d'une liste de prix des ingrédients; – de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires (bol, instruments de mesure, fouet, spatule, etc.). • Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Planifier le travail.	• Interprétation juste de la recette et de la fiche de production. • Calcul exact des quantités et du coût des ingrédients. • Choix et préparation appropriés de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Choix judicieux des ingrédients. • Contrôle précis de la qualité du ferment. • Vérification et mise à jour précises des stocks.
2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.	• Dosage précis des ingrédients. • Respect de l'ordre de mélange des ingrédients. • Pétrissage adéquat de la pâte. • Contrôle précis du temps de pointage et de détente des pâtons. • Coupage et pesage précis des pâtons. • Boulage correct des pâtons. • Rafraîchissement et conservation appropriés du levain ou du ferment.
3 Façonner les pâtons.	• Choix et application corrects des techniques de façonnage. • Dépôt adéquat des pâtons dans les supports pour l'apprêt.

4	Contrôler l'apprêt des pâtons.	• Choix approprié du milieu de fermentation. • Placement adéquat des pâtons en milieu de fermentation. • Rotation correcte des pâtons. • Contrôle précis de la fermentation. • Détermination appropriée du moment de l'enfournement.
5	Procéder à la cuisson.	• Respect des conditions de cuisson. • Application correcte de la dorure, des éléments décoratifs ou de la finition. • Scarification rigoureuse des pâtons. • Enfournement et défournement adéquats des pains. • Appréciation juste des indices de cuisson. • Démoulage et dépôt appropriés des pains.
6	Entretenir l'espace de travail.	• Choix approprié des produits de nettoyage et d'assainissement. • Nettoyage et assainissement corrects de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés. • Rangement approprié et sécuritaire de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés.
		Et pour l'ensemble de la compétence : • Utilisation appropriée de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Contrôle précis de la température de l'eau, des ingrédients et de l'environnement. • Contrôle précis de la qualité des ingrédients et des produits. • Qualité et esthétique du pain de spécialité. • Respect de la recette et de la fiche de production. • Respect du temps d'exécution des opérations. • Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

1 Planifier le travail.

- Rappel des compétences 3, 4 et 8 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie*, *Planifier la production de produits de boulangerie* et *Élaborer des ferments*.
- Recette et fiche de production : produits, ingrédients, quantités, étapes, temps requis, prise de notes au sujet de la recette à produire, etc.

- Calcul des quantités et du coût des ingrédients : règle de trois.
- Outillage, équipement et accessoires : disponibilité et bon fonctionnement, aménagement de l'aire de travail, méthodes d'utilisation, etc.
- Choix des ingrédients : disponibilité, substitution, critères de qualité, etc.
- Qualité du ferment : texture et calcul de la température de l'eau de coulage ainsi que du taux d'hydratation.
- Vérification des stocks : mise à jour.

2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.

- Rappel des compétences 4, 5 et 8 : *Planifier la production de produits de boulangerie*, *Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes* et *Élaborer des ferments*.
- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Mélange des ingrédients : respect de l'ordre (liquide, farine, sel, ferments, etc.).
- Techniques de pétrissage à la main ou à la machine et qualités de la pâte.
- Pointage de la pâte : relevé de l'heure de fin de pétrissage, évaluation juste du temps de pointage et de la fermentation de la pâte.
- Techniques de coupage : dextérité, extraction de la pâte, utilisation du coupe-pâte, respect des volumes, division précise, etc.
- Techniques de pesage : dextérité, précision et respect des limites de poids, utilisation d'une balance, du coupe-pâte, ajustements, etc.
- Techniques de boulage et préfaçonnage : dextérité, dépôt sur support, etc.
- Détente des pâtons : entreposage (réfrigérateur, parisien, à température ambiante, à l'étuve, etc.), temps de détente, etc.

3 Façonner les pâtons.

- Rappel de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.*
- Techniques de façonnage : critères de choix, dégazage, allongement, orientation du pâton, serrage, qualité des pâtons, etc.
- Critères et techniques de dépôt des pâtons : types, choix et préparation de supports pour l'apprêt, disposition, parisien, chambre de pousse, espacement entre les produits, préparation, scarification, etc.

4 Contrôler l'apprêt des pâtons.

- Fermentation : milieux (réfrigérateur, chambre de pousse contrôlée, parisien, température ambiante, étuve, etc.), critères de choix, préparation et réglages (température, humidité, etc.), techniques d'organisation des pâtons, etc.
- Critères de rotation des pâtons environnement, type de pain, etc.
- Évaluation et suivi de la fermentation : temps, volume, tension de la pâte, protocole établi, conditions de fermentation lors de l'apprêt, etc.
- Critères d'enfournement : temps, volume, tension de la pâte, etc.

5 Procéder à la cuisson.

- Rappel de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie*.
- Contrôle de la cuisson : température, vapeur, disponibilité de l'équipement, etc.
- Types de finition : régularité, précision, esthétisme, etc.
- Techniques d'enfournement : priorisation suivant la qualité de l'apprêt, dimensions, poids, etc.
- Techniques de défournement : temps de cuisson, aspect des produits, outillage utilisé, manipulation, etc.

- Techniques de démoulage et de dépôt : temps de ressuage, supports, entreposage, étalage, etc.
- Indices de cuisson : temps, couleur, aspect général, résonance et défauts.

6 Entretenir l’espace de travail.

- Produits de nettoyage et d’assainissement et règles de santé et de sécurité au travail : voir la compétence 2.
- Consignes de nettoyage et d’assainissement : aire de travail, outillage, équipement et accessoires utilisés, ordre d’exécution, etc.

Confection de viennoiseries	Code : 400937

Compétence 11 Durée 105 h Unités 7

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence	Contexte de réalisation
Confectionner des viennoiseries.	• Pour des viennoiseries (croissant, chocolatine, danoise, brioche feuilletée, etc.). • À partir de recettes et d'une fiche de production. • À l'aide : – des ingrédients nécessaires; – de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires (laminoir, bols, instruments de mesure, fouet, spatules, etc.). • Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence	Critères de performance
1 Planifier le travail.	• Interprétation juste de la recette et de la fiche de production. • Choix et préparation appropriés de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Choix judicieux des ingrédients.
2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.	• Dosage précis des ingrédients. • Pétrissage adéquat de la pâte. • Contrôle précis du temps de pointage et de détente des pâtons. • Coupage et pesage précis des pâtons. • Boulage correct des pâtons.
3 Préparer des garnitures.	• Dosage précis des ingrédients. • Respect de la technique de préparation des garnitures. • Conservation appropriée des garnitures.
4 Tourer les pâtons.	• Incorporation correcte de la matière grasse dans les pâtons. • Application correcte des techniques de tourage des pâtons à la main ou au laminoir. • Respect du temps de repos des pâtons. • Rangement des pâtons dans un endroit de conservation approprié.
5 Détailler les pâtons.	• Application correcte de la technique de détaillage des pâtons.

		• Dimensions et poids des pâtons conformes au produit.
6	Façonner les viennoiseries.	• Choix et application corrects des techniques de façonnage. • Incorporation ou application appropriée de la garniture ou de la dorure. • Dépôt adéquat des viennoiseries dans les supports pour l'apprêt.
7	Contrôler l'apprêt des viennoiseries.	• Choix approprié du milieu de fermentation. • Placement adéquat des viennoiseries en milieu de fermentation. • Rotation efficace des viennoiseries. • Contrôle précis de la fermentation. • Détermination appropriée du moment de l'enfournement.
8	Procéder à la cuisson.	• Respect des conditions de cuisson. • Application correcte de la dorure ou de la finition. • Appréciation juste des indices de cuisson. • Enfournement et défournement adéquats des viennoiseries. • Démoulage et dépôt appropriés des viennoiseries.
9	Entretenir l'espace de travail.	• Choix approprié des produits de nettoyage et d'assainissement. • Nettoyage et assainissement corrects de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés, • Rangement approprié et sécuritaire de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés.
		Et pour l'ensemble de la compétence : • Utilisation appropriée de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Contrôle précis de la qualité des ingrédients et des produits. • Contrôle précis de la température de l'eau, des ingrédients et de l'environnement. • Qualité et esthétique des viennoiseries. • Respect de la recette et de la fiche de production. • Respect du temps d'exécution des opérations. • Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

1 Planifier le travail.

- Rappel de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie*.
- Recette et fiche de production : produits, ingrédients, quantités, étapes, temps requis, prise de notes au sujet de la recette à produire, etc.
- Outillage, équipement et accessoires : disponibilité et bon fonctionnement, aménagement de l'aire de travail, méthodes d'utilisation, etc.
- Choix des ingrédients : disponibilité, substitution, critères de qualité, etc.

2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.

- Rappel des compétences 4 et 5 : *Planifier la production de produits de boulangerie* et *Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes*.
- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Formules de calcul de la température et du taux d'hydratation.
- Techniques de pétrissage à la main ou à la machine et qualités de la pâte.
- Pointage de la pâte : relevé de l'heure de fin de pétrissage, évaluation juste du temps de pointage et de la fermentation de la pâte.
- Techniques de coupage : dextérité, extraction de la pâte, utilisation du coupe-pâte, respect des volumes, division précise, etc.
- Techniques de pesage : dextérité, précision et respect des limites de poids, utilisation d'une balance, du coupe-pâte, ajustements, etc.
- Techniques de boulage et préfaçonnage : dextérité, dépôt sur support, etc.
- Détente des pâtons : entreposage (réfrigérateur, parisien, à température ambiante, à l'étuve, etc.), temps de détente, etc.

3 Préparer les garnitures.

- Rappel des compétences 2 et 4 : *Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail* et *Planifier la production de produits de boulangerie*.
- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Préparation des garnitures : conditions de cuisson, consistance, etc.
- Conservation : modes, lieux et temps d'entreposage.

4 Tourer la pâte.

- Techniques d'incorporation des matières grasses.
- Techniques de tourage : types (deux tiers, un tiers, portefeuille, en croix, etc.), outillage (laminoir, rouleau à pâte, à la main, etc.), etc.
- Repos des pâtons : temps entre le tourage (recettes, type de produit, technique de confection, etc.) et l'entreposage.
- Rangement des pâtons : modes de conservation (au réfrigérateur, au congélateur, etc.), etc.

5 Détailler les pâtons.

- Technique de détaillage : utilisation d'un rouleau à pâtisserie, d'un couteau de tour, etc.
- Conformité : poids, dimensions, etc.

6 Façonner les viennoiseries.

- Rappel de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.*
- Techniques de façonnage : critères de choix, allongement, orientation du pâton, serrage, qualité des pâtons, garniture, etc.).
- Critères et techniques de dépôt des viennoiseries : types, choix et préparation de supports pour l'apprêt, disposition, étuve, parisien, chambre de pousse, espacement entre les produits, préparation, scarification, dorure, etc.

7 Contrôler l'apprêt des viennoiseries.

- Fermentation : milieux (réfrigérateur, chambre de pousse contrôlée, parisien, température ambiante, étuve, etc.), critères de choix, préparation et réglages (température, humidité, etc.), techniques d'organisation des viennoiseries, etc.
- Critères de rotation des viennoiseries : environnement et type de viennoiseries, etc.
- Évaluation et suivis de la fermentation : temps, volume, tension de la pâte, protocole établi, conditions de fermentation lors de l'apprêt, etc.
- Critères pour l'enfournement : temps, volume, tension de la pâte, etc.

8 Procéder à la cuisson.

- Rappel compétence 3 : Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.
- Contrôle de la cuisson : température, vapeur, disponibilité de l'équipement, etc.
- Types de finition : régularité, précision, dorure, glaçage, etc.
- Techniques d'enfournement : priorisation suivant la qualité de l'apprêt, dimensions, poids, etc.
- Techniques de défournement : temps de cuisson, aspect des produits, outillage utilisé, manipulation, etc.
- Techniques de démoulage et de dépôt : temps de ressuage, supports, entreposage, étalage, etc.
- Indices de cuisson : temps, couleur, aspect général et défauts.

9 Entretenir l'espace de travail.

- Produits de nettoyage et d'assainissement et règles de santé et de sécurité au travail : voir la compétence 2.
- Consignes de nettoyage et d'assainissement : aire de travail, outillage, équipement et accessoires utilisés, ordre d'exécution, etc.

Intégration au milieu du travail	Code : 400948

Compétence 12 Durée 120 h Unités 8

Compétence traduite en situation

Énoncé de la compétence

S'intégrer au milieu du travail.

Éléments de la compétence

- Se familiariser avec l'exercice du métier dans une entreprise.
- Intégrer les connaissances, les habiletés, les attitudes et les habitudes acquises durant la formation.
- Prendre conscience des changements de perception qu'entraîne un séjour en milieu de travail.

Plan de mise en situation

Phase d'information

- Prendre connaissance des modalités et des renseignements relatifs au stage.
- Mettre à jour son curriculum vitæ.
- S'informer sur les différentes entreprises susceptibles d'accueillir des stagiaires : localisation, taille de l'entreprise, type de travaux, etc.
- Effectuer des démarches pour obtenir une place de stagiaire.

Phase de réalisation

- Observer le contexte de travail.
- Exécuter diverses tâches professionnelles ou y participer.
- Noter ses observations sur le contexte de travail et les tâches exercées dans l'entreprise.

Phase de synthèse

- Produire un bilan de son expérience en stage contenant :
  - la description des particularités du milieu de stage par rapport à la formation reçue;
  - des explications sur ses points forts et ses points à améliorer au regard du métier visé;
  - une autoévaluation de sa participation en milieu de travail.

Conditions d'encadrement

- Maintenir une collaboration étroite entre l'école et l'entreprise.
- Fournir la documentation nécessaire à la préparation du stage.
- Rendre possible l'exécution des tâches professionnelles.
- Assurer l'encadrement périodique des stagiaires.
- S'assurer de la supervision des stagiaires par une personne responsable dans l'entreprise.
- Intervenir en cas de difficulté ou de problème.

Critères de participation

Phase d'information

- Énumère des lieux de stage répondant aux critères de sélection prédéterminés.
- Rencontre une personne responsable dans une entreprise en vue de se faire accepter comme stagiaire.

Phase de réalisation

- Respecte les politiques de l'entreprise.
- Applique les règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.
- Consigne de l'information sur le contexte de travail et les tâches exercées dans l'entreprise.

Phase de synthèse

- Présente un résumé succinct de son expérience.
- Partage avec les autres élèves son expérience en milieu de travail.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux phases du plan de mise en situation.

Phase d'information

- Consultation de la documentation sur les lieux de stage.
- Types d'entreprises : boulangeries de détail et plus particulièrement des boulangeries artisanales.
- Recherche d'un lieu de stage, contenu d'un curriculum vitæ et rédaction d'une lettre de présentation.
- Entente sur les modalités du stage.

Phase de réalisation

- Politiques de l'entreprise : horaires de travail, tâches confiées, outils permis, etc.
- Santé et sécurité au travail : voir la compétence 2.
- Journal de bord et information sur le contexte de travail : tâches effectuées, techniques de travail, outillage, etc.

Phase de synthèse

- Portrait de l'entreprise, situations particulières expérimentées et réactions.
- Présentation d'un résumé de son expérience en milieu de travail et des liens avec la formation.
- Discussions de groupe : voir la compétence 1.