

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

Boulangerie

Carnet d'apprentissage

EQ-5005-02 (08-2003)

Août 2000

Emploi-Québec, en concertation avec le ministère de l'Éducation et le Conseil de la boulangerie du Québec, a réalisé ce document dans le but de définir les compétences pour la qualification en boulangerie artisanale.

NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES EXPERTS QUI ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DU CARNET D'APPRENTISSAGE.

Monsieur Éric Borderon

Éric Borderon – Artisan Pâtissier-boulangier,
Québec

Monsieur Dominique Boué

Boulangerie Première Moisson, Dorion

Monsieur Benoît Fradette

Fradette au Pétrin, Sutton

Monsieur René Gineste

Le Fromentier, Montréal

Monsieur Martin Houtmann

Boulangerie La Cigogne, Montréal

Madame Valérie Jean

Folles farines, Le Bic

Monsieur Gérard Lamour

Enseignant en boulangerie-pâtisserie
Commission scolaire Marie-Victorin

Monsieur James MacGuire

Le Passe Partout, Montréal

Monsieur Hans Mathys

Boulangerie Dagobert, Boisbriand

Monsieur Richard Mercier

Autour d'un pain

Monsieur Jean Rivest

Conseiller pédagogique
Commission scolaire de la pointe de l'Île,
Montréal

Monsieur Philippe Roizot

Boulangerie Fougasse et Quignon, Longueuil

Monsieur Guy Bergeron

Monsieur Raphaël Thevenoux
Boulangerie Au pain doré, Montréal

Monsieur Dominique Gauvrit

Monsieur Jean-Pierre Douib

Monsieur Yann Moyec

Boulangerie Première Moisson, Outremont

DOSSIER DE L'APPRENTIE/APPRENTI

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE (____) _____

N° de carnet Emploi-Québec : _____

Note sur la protection des renseignements personnels

- ① Les renseignements recueillis dans ce carnet sont soumis à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.
- ② Les renseignements sont recueillis afin d'administrer le Programme d'apprentissage en milieu de travail d'Emploi-Québec.
- ③ Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, s'adresser à Emploi-Québec.

Table des matières

PRÉSENTATION	1
CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE	3
MODULES OBLIGATOIRES	
Module 1 Organisation et entretien d'une boulangerie.....	5
Module 2 Confection de la pâte	11
Module 3 Mise en forme de la pâte	21
Module 4 Fermentation et cuisson de la pâte	29
MODULES FACULTATIFS	
Module 5 Confection de viennoiseries	35
Module 6 Confection d'autres produits boulangers	41
TABLEAUX	
Tableau synthèse des compétences visées	49
Plan individuel d'apprentissage	50
Renseignements sur l'employeur	51

Présentation

Ce carnet d'apprentissage comprend les modules d'apprentissage en entreprise pour la boulangerie.

À l'aide de ce document, les apprenties et apprentis pourront acquérir et faire reconnaître la maîtrise de leur métier sous la supervision de personnes qui l'exercent déjà avec compétence. Ainsi, tout au long de l'apprentissage, les compagnons et les compagnes d'apprentissage pourront évaluer l'exécution des tâches du métier par les apprenties et apprentis et vérifier leurs habiletés par rapport aux compétences visées.

L'engagement à poursuivre les objectifs du Programme d'apprentissage en milieu de travail est confirmé par la signature d'une entente. La réalisation de chaque module n'est pas soumise à une durée déterminée et l'apprentissage de chaque tâche peut être fait dans l'ordre qui convient dans l'entreprise.

Des suggestions quant à la progression dans le métier sont incluses dans le guide à l'intention des compagnons et des compagnes d'apprentissage.

C'est par des signatures au moment jugé opportun que l'on attestera l'acquisition des compétences. La ou le signataire autorisé de l'entreprise devra aussi confirmer l'acquisition des compétences.

Ce carnet comprend en outre le plan individuel d'apprentissage servant à établir la liste des compétences à acquérir. On trouvera des informations plus complètes à ce sujet dans le guide à l'intention des compagnons et des compagnes d'apprentissage.

≡ IMPORTANT ≡

Il appartient aux apprenties et apprentis de prendre soin de ce carnet, car il est l'unique document où sont consignés les détails de leur apprentissage.

Certificat de qualification professionnelle

Le certificat de qualification professionnelle a pour but d'attester la maîtrise du métier de boulangère et boulanger et de reconnaître la détentrice ou le détenteur comme une personne qualifiée.

On pourra attester la maîtrise des compétences lorsque l'apprentie ou l'apprenti maîtrisera tous¹ les éléments de compétence de chacun des modules et qu'une évaluation aura été faite, par le compagnon ou la compagne d'apprentissage, sur la base des conditions et critères d'évaluation indiqués.

Emploi-Québec décerne le certificat de qualification à la personne qui maîtrise les compétences contenues dans ce carnet d'apprentissage.

¹ Les éléments de compétence pour lesquels on indique « s'il y a lieu » ou « facultatif » ne sont pas obligatoires.

Module 1

Organisation et entretien d'une boulangerie

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Organiser et entretenir une boulangerie.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Travail d'équipe.
- ◇ Minutie.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Préparer le fournil		
◇ Obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Préparation des outils de travail.	_____	
◇ Calibrage du four.	_____	
◇ Vérification de la chambre de pousse contrôlée/étuveuse, s'il y a lieu.	_____	
◇ Réglage de la chambre de pousse contrôlée/étuveuse, s'il y a lieu.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
B. Effectuer l'inventaire journalier ◇ Estimation des quantités de matières premières. ◇ Évaluation de la fraîcheur des matières premières. ◇ Consignation des informations recueillies. ◇ Préparation du bon de commande.	 	
C. Recevoir des marchandises, s'il y a lieu ◇ Vérification de la qualité des marchandises. ◇ Vérification de la quantité selon le bon de commande et la facture. ◇ Signature de la facture. ◇ Rotation des stocks. ◇ Rangement des marchandises.	 	
D. Entretenir et ranger les accessoires, l'équipement et les postes de travail ◇ Nettoyage et entretien des surfaces de rangement. ◇ Nettoyage et entretien des surfaces de travail. ◇ Nettoyage et entretien des contenants, bacs, et outils. ◇ Nettoyage et entretien du plancher.	 	
E. Fermer le fournil ◇ Vérification et fermeture des fours.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
E. Fermer le fournil (suite) ◇ Vérification des chambres de pousse contrôlée/étuveuse, s'il y a lieu. ◇ Vérification des réfrigérateurs et des congélateurs. ◇ Mise à jour du registre de production. ◇ Remise à niveau des matières premières. ◇ Fermeture des lumières. ◇ Fermeture des portes.	_____ _____ _____ _____ _____ _____	_____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES APPAREILS, USTENSILES ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

- | | |
|---|--|
| ☐ Refroidisseur d'eau | ☐ Balancelle |
| ☐ Balance | ☐ Repose-pâton |
| ☐ Pétrin à axe oblique | ☐ Étuveuse |
| ☐ Pétrin à spirale | ☐ Chambre de pousse contrôlée |
| ☐ Pétrin « artofex » | ☐ Tapis enfourneur |
| ☐ Batteur-mélangeur à mouvement planétaire | ☐ Pelle |
| ☐ Diviseuse –peseuse volumétrique | ☐ Moule |
| ☐ Diviseuse hydraulique | ☐ Plaque |
| ☐ Bouleuse | ☐ Bacs en plastique |
| ☐ Façonneuse horizontale | |
| ☐ Façonneuse verticale | |
| ☐ Façonneuse oblique | |

TYPE DE FOUR

- | |
|---|
| ☐ Four à sole fixe |
| ☐ Four à sole rotative |
| ☐ Four à sole superposée |

TYPE DE CHAUFFE

- | |
|-------------------------------------|
| ☐ au gaz |
| ☐ électrique |
| ☐ au bois |
| ☐ au gaz |
| ☐ électrique |
| ☐ au bois |
| ☐ au gaz |
| ☐ électrique |
| ☐ au bois |

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Avec l'équipement de la boulangerie.
- ◇ À l'aide de la documentation requise.
- ◇ Avec des produits frais.
- ◇ Dans le fournil et la réserve.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect des normes de l'entreprise.
- ◇ Rotation efficace des stocks.
- ◇ Rangement sécuritaire des matières premières.
- ◇ Vérification complète et précise de l'équipement.
- ◇ Utilisation des agents nettoyants appropriés.
- ◇ Rotation des agents nettoyants.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Retranscription efficace des informations dans le registre de production.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 1

« Organisation et entretien d'une boulangerie »

Signature apprentie / apprenti

**Signature compagnon /
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date

Module 2

Confection de la pâte

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Confectionner de la pâte à pain.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Hygiène personnelle.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Ardeur.
- ◇ Travail d'équipe.
- ◇ Minutie.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Planifier le travail		
◇ Lecture des bons de commande.	_____	
◇ Vérification des matières premières.	_____	
◇ Sélection de la méthode de fermentation.	_____	
◇ Calcul du coût des matières premières.	_____	
◇ Détermination de la séquence de pétrissage.	_____	
◇ Tenue du registre de production.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
B. Confectionner et entretenir les levains et la poolish² ◇ Lecture et interprétation de la recette. ◇ Sélection des ingrédients. ◇ Pesage des ingrédients. ◇ Prise de la température des ingrédients. ◇ Prise de la température du fournil. ◇ Chargement du pétrin. ◇ Coulage de l'eau. ◇ Mise en marche du pétrin. ◇ Évaluation de la consistance de la pâte. ◇ Évaluation du niveau d'acidité du levain, s'il y a lieu. ◇ Évaluation du niveau de fermentation de la pâte. ◇ Rafraîchis du levain, s'il y a lieu. ◇ Correction de la consistance de la pâte. ◇ Correction de l'acidité de la pâte. ◇ Mise en réserve de la pâte fermentée.	 	
C. Préparer la confection de la pâte ◇ Lecture et interprétation de la recette. ◇ Sélection des ingrédients. ◇ Prise de la température des ingrédients.	 	

1. Ces activités sont réalisées la veille de la production.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
C. Préparer la confection de la pâte (suite) ◇ Prise de la température du fournil. ◇ Préparation de certains ingrédients (fruits, noix, chocolat, etc.). ◇ Pesage des ingrédients.	 	
D. Fraser ◇ Chargement du pétrin. ◇ Coulage de l'eau (température, quantité). ◇ Mise en marche du pétrin. ◇ Évaluation de la consistance de la pâte. ◇ Correction de la consistance de la pâte.	 	
E. Pétrir la pâte ◇ Opération du pétrin. ◇ Incorporation des autres ingrédients(fruits, noix, chocolat, olives etc.). ◇ Évaluation du pétrissage de la pâte (consistance, température).	 	
F. Contrôler la fermentation initiale ◇ Surveillance de la fermentation initiale (pointage). ◇ Rabat de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Mise à jour du registre de production.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
G. Nettoyer et entretenir l'aire de travail ◇ Nettoyage et entretien des balances. ◇ Nettoyage et entretien des bacs. ◇ Nettoyage et entretien des pétrins. ◇ Nettoyage des surfaces de travail. ◇ Nettoyage du plancher. ◇ Nettoyage et entretien des outils de travail.	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES APPAREILS, USTENSILES ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

- | | |
|---|--|
| ☐ Pétrin à axe oblique | ☐ Refroidisseur d'eau |
| ☐ Pétrin à spirale | ☐ Balance |
| ☐ Pétrin « artofex » | ☐ Bacs de plastique |
| ☐ Batteur-mélangeur à mouvement planétaire | ☐ Thermomètre |
| | ☐ PHmètre |

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES MÉTHODES DE FERMENTATION SUIVANTES :

- ☐ Fermentation sur directe
- ☐ Fermentation sur pâte fermentée
- ☐ Fermentation sur poolish
- ☐ Fermentation au levain
- ☐ Fermentation au levain mixte

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé (suite)

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES INGRÉDIENTS SUIVANTS :

- | | |
|---|---|
| ☐ Noix | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Olives | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Épices | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Chocolat | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Matière grasse | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Œufs | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Lait | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Raisins | ☐ Autres : _____ |

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AUX SAISONS SUIVANTES :

- | | |
|---|----------------------------------|
| ☐ Atmosphère contrôlée | ☐ Automne |
| ☐ Printemps | ☐ Hiver |
| ☐ Été | |

———— Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé (suite)

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES DE PÂTES SUIVANTS :

Non biologiques

Type de farine	Taux d'hydratation
☐ Farine de blé (blanche)	_____
☐ Farine de blé entier (complète)	_____
☐ Farine de seigle	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____

Veuillez indiquer le niveau d'hydratation maximal.

———— Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé (suite)

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES DE PÂTES SUIVANTS :

Biologiques

Type de farine	Taux d'hydratation
☐ Farine de blé (blanche)	_____
☐ Farine de blé entier (complète)	_____
☐ Farine de seigle	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____

Veuillez indiquer le niveau d'hydratation maximal.

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ À partir d'ingrédients frais.
- ◇ À partir de recettes.
- ◇ Méthode de fermentation directe.
- ◇ Méthode de fermentation sur pâte fermentée.
- ◇ Méthode de fermentation sur poolish.
- ◇ Méthode de fermentation au levain.
- ◇ Méthode de fermentation au levain mixte.
- ◇ Pétrissage manuel et mécanique.
- ◇ À l'aide de l'équipement de la boulangerie.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect des recettes.
- ◇ Respect de délais de production.
- ◇ Maîtrise des techniques de pétrissage.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 2

« Confection de la pâte »

Signature apprentie / apprenti

**Signature compagnon /
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date

Module 3

Mise en forme de la pâte

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Mettre en forme la pâte.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Ponctualité.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Travail d'équipe.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Préparer la mise en forme ◇ Préparation des moules, des plaques ou des couches. ◇ Évaluation du taux d'hydratation de la pâte. ◇ Évaluation de la fermentation de la pâte. ◇ Pesée de la pâte. ◇ Division de la pâte.	 	
B. Effectuer la mise en forme de la pâte ◇ Boulage de la pâte. ◇ Mise des pâtons en balancelle, s'il y a lieu. ◇ Opération de la balancelle, s'il y a lieu.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales Apprenti/compagnon apprentie/compagne
B. Effectuer la mise en forme de la pâte (suite) ◇ Façonnage des pâtons, s'il y a lieu. ◇ Coupage ou scarification des pâtons, s'il y a lieu. ◇ Dépôt des pâtons dans des moules, sur des plaques ou sur des couches, selon le cas. ◇ Surgélation des pâtons, s'il y a lieu. ◇ Ensachage des pâtons, s'il y a lieu. ◇ Mise à jour du registre de production.	 _____ _____ _____ _____ _____ _____	 _____
C. Décorer les pâtons, s'il y a lieu ◇ Préparation de la pâte décor. ◇ Façonnage de la pâte décor. ◇ Coloration de la pâte décor, s'il y a lieu. ◇ Dépôt de la pâte décor sur les pâtons.	 _____ _____ _____ _____	 _____
D. Nettoyer et entretenir l'aire de travail ◇ Nettoyage des repose-pâtons/godets, s'il y a lieu. ◇ Nettoyage des couches. ◇ Nettoyage et entretien des bouleuses, s'il y a lieu. ◇ Nettoyage et entretien des diviseuses, s'il y a lieu. ◇ Nettoyage et entretien des façonneuses, s'il y a lieu.	 _____ _____ _____ _____ _____	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
D. Nettoyer et entretenir l'aire de travail (suite) ◇ Nettoyage des surfaces de travail. ◇ Nettoyage du plancher. ◇ Nettoyage et entretien des outils de travail.	 _____ _____ _____	 _____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES APPAREILS, USTENSILES ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

- | | |
|---|---|
| ☐ Balance | ☐ Façonneuse oblique |
| ☐ Moule | ☐ Diviseuse |
| ☐ Plaque | ☐ Peseuse-diviseuse volumétrique |
| ☐ Bacs en plastique | ☐ Balancelle |
| ☐ Bouleuse | ☐ Étuveuse/Chambre de pousse contrôlée |
| ☐ Façonneuse horizontale | ☐ Thermomètre |
| ☐ Façonneuse verticale | |

———— Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé (suite)

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES DE PÂTES SUIVANTS :

Non biologiques

Type de farine	Taux d'hydratation
☐ Farine de blé (blanche)	_____
☐ Farine de blé entier (complète)	_____
☐ Farine de seigle	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____

Veuillez indiquer le niveau d'hydratation maximal.

———— Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé (suite)

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES DE PÂTES SUIVANTS :

Biologiques

Type de farine	Taux d'hydratation
☐ Farine de blé (blanche)	_____
☐ Farine de blé entier (complète)	_____
☐ Farine de seigle	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____
☐ Autres : _____	_____

Veuillez indiquer le niveau d'hydratation maximal.

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé (suite)

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A FAÇONNÉ LES TYPES DE PAINS SUIVANTS :

Pains longs	Boules	Petits pains
☐ Baguette	☐ Boules	☐ Rolls
☐ Pain français	☐ Miches	☐ Kaiser
☐ Ficelle	☐ Autres : _____	☐ Autres : _____
☐ Bâtard	☐ Autres : _____	☐ Autres : _____
☐ Belge	☐ Autres : _____	☐ Autres : _____
☐ Tresses		

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A FAÇONNÉ LES TYPES DE PAINS DE DÉCORS OU DÉCORÉS SUIVANTS :

☐ Grappe de raisin	☐ Rubans à pâte décor
☐ Feuille de vigne	☐ Épis de blé
☐ Fleur montée	☐ Parchemins
☐ Épis de maïs	☐ Roses
☐ Feuille de maïs	☐ Corbeilles
☐ Tortue	☐ Paniers

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ À partir de pâtes diverses.
- ◇ À l'aide de l'équipement de la boulangerie.
- ◇ Boulage manuel.
- ◇ Façonnage manuel.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Façonnage des pains selon les normes de l'entreprise.
- ◇ Scarification des pains selon les normes de l'entreprise.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 3

« Mise en forme de la pâte »

Signature apprentie / apprenti

**Signature compagnon /
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 4

Fermentation et cuisson de la pâte

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Gérer la fermentation et cuire le pain.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Ponctualité.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Travail d'équipe.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Préparer la fermentation de la pâte ◇ Préparation de l'étuveuse/chambre de pousse contrôlée, s'il y a lieu. ◇ Chargement de l'étuveuse/chambre de pousse contrôlée/parisien. ◇ Ajustement du degré d'humidité de l'étuveuse/ chambre de pousse contrôlée, s'il y a lieu. ◇ Ajustement de la température de l'étuveuse/ chambre de pousse contrôlée, s'il y a lieu.	 	
B. Contrôler la fermentation de la pâte ◇ Surveillance de la fermentation. ◇ Évaluation de la température de la pâte. ◇ Évaluation du niveau de fermentation de la pâte.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
B. Contrôler la fermentation de la pâte (suite) ◇ Déchargement de l'étuveuse/chambre de pousse contrôlée/parisien.	_____	_____
C. Préparer la cuisson ◇ Vérification et nettoyage de la sole. ◇ Vérification de la température du four. ³ ◇ Ajustement de la température du four. ◇ Vaporisation de la chambre de cuisson. ◇ Dépôt des pâtons sur le tapis enfourneur/pelle.	_____ _____ _____ _____ _____	_____
D. Finir les pâtons ◇ Préparation de la dorure, s'il y a lieu. ◇ Préparation des pochoirs, s'il y a lieu. ◇ Dorure de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Coupage ou scarification des pâtons. ◇ Farinage de la pâte, s'il y a lieu.	_____ _____ _____ _____ _____	_____
E. Cuire la pâte ◇ Enfournement. ◇ Contrôle du niveau d'humidité, s'il y a lieu. ◇ Contrôle de la température du four, s'il y a lieu. ◇ Évaluation du niveau de cuisson. ◇ Défournement.	_____ _____ _____ _____ _____	_____

1. La vérification de la température du four et l'ajustement sont faits bien avant l'enfournement.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
F. Finir le pain ◇ Démoulage du pain, s'il y a lieu. ◇ Ressuage. ◇ Contrôle de la qualité du pain. ◇ Montage du pain, s'il y a lieu. ◇ Tranchage du pain, s'il y a lieu. ◇ Surgélation du pain, s'il y a lieu. ◇ Ensachage du pain, s'il y a lieu. ◇ Entreposage du pain. ◇ Mise à jour du registre de production.	 	
G. Nettoyer et entretenir l'équipement et l'aire de travail ◇ Nettoyage et entretien du four. ◇ Nettoyage du tapis enfourneur. ◇ Nettoyage des moules, des plaques ou des couches. ◇ Nettoyage des surfaces de travail. ◇ Nettoyage du plancher.	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES APPAREILS SUIVANTS :

Type de four

- ☐ Four à sole fixe
- ☐ Four à sole rotative
- ☐ Four à sole superposée
- ☐ Four à tunnel

Type de chauffe

- ☐ au bois
- ☐ au gaz/mazout
- ☐ électrique
- ☐ au bois
- ☐ au gaz/mazout
- ☐ électrique
- ☐ au bois
- ☐ au gaz/mazout
- ☐ électrique

Superficie de cuisson

- ☐ 1 m² - 4 m²
- ☐ 5 m² - 9 m²
- ☐ 10 m² - 14 m²
- ☐ 15 m²-19 m²
- ☐ 20 m² et plus

Autres appareils et ustensiles :

- ☐ Étuveuse
- ☐ Chambre de pousse contrôlée
- ☐ Parisien
- ☐ Tapis enfourneur
- ☐ Pelle
- ☐ Lame
- ☐ Pochoir
- ☐ Moule
- ☐ Plaque
- ☐ Couche
- ☐ Panier/banneton
- ☐ Gants
- ☐ Surgélateur
- ☐ Sac

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Avec l'équipement de la boulangerie.
- ◇ Cuisson de pâtes diverses.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Respect des normes de l'entreprise pour la décoration et la cuisson du pain.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 4

« Fermentation et cuisson de la pâte »

Signature apprentie / apprenti

**Signature compagnon /
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 5

Confection de viennoiseries (Module facultatif)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Confectionner des viennoiseries.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Planifier le travail		
◇ Lecture des bons de commande ou obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Vérification des matières premières.	_____	
◇ Calcul du coût des matières premières.	_____	
◇ Sélection des outils de travail.	_____	
◇ Détermination de l'ordre de pétrissage.	_____	
◇ Détermination de l'ordre de façonnage.	_____	
◇ Préparation des outils.	_____	
◇ Détermination de la séquence de cuisson.	_____	
◇ Mise à jour du registre de production.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
B. Confectionner les garnitures, glaçages et autres ◇ Lecture et interprétation des recettes. ◇ Sélection des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients, s'il y a lieu. ◇ Pesage des ingrédients. ◇ Mélange des ingrédients. ◇ Cuisson de la préparation, s'il y a lieu. ◇ Mise en réserve de la préparation.	 	
C. Confectionner la pâte ◇ Lecture et interprétation des recettes. ◇ Sélection des ingrédients. ◇ Pesage des ingrédients. ◇ Mélange des ingrédients. ◇ Évaluation de la consistance de la pâte. ◇ Pétrissage de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Fermentation de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Évaluation de la qualité de la pâte. ◇ Déchargement du pétrin/mélangeur.	 	
D. Façonner la pâte ◇ Pesée de la pâte. ◇ Division de la pâte. ◇ Abaissement de la pâte, s'il y a lieu.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
D. Façonner la pâte (suite) ◇ Incorporation de la matière grasse. ◇ Tourage de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Laminage de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Découpage de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Garnissage de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Façonnage de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Dépôt des pâtons dans des moules, sur des plaques ou sur des couches, selon le cas.	 	
E. Contrôler la fermentation de la pâte, s'il y a lieu ◇ Chargement de l'étuveuse/chambre de pousse contrôlée. ◇ Ajustement de la température de l'étuveuse/chambre de pousse contrôlée. ◇ Surveillance de la fermentation. ◇ Évaluation de la pâte avant la cuisson. ◇ Déchargement de l'étuveuse/chambre de fermentation à froid.	 	
F. Décorer les pièces avant la cuisson, s'il y a lieu ◇ Préparation de la pâte décor, s'il y a lieu. ◇ Préparation de la dorure. ◇ Façonnage de la pâte décor. ◇ Dépôt de la pâte décor sur les pâtons. ◇ Dorure des pâtons, s'il y a lieu.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
F. Décorer les pièces avant la cuisson, s'il y a lieu (suite) ◇ Nappage de la pâte avec des préparations.	_____	_____
G. Cuire la pâte ◇ Vérification de la température du four. ◇ Vaporisation du four, s'il y a lieu. ◇ Enfournement. ◇ Surveillance du four. ◇ Défournement. ◇ Démoulage de la viennoiserie, s'il y a lieu. ◇ Mise en réserve de la viennoiserie.	_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	_____
H. Finir la viennoiserie ◇ Préparation des pochoirs, s'il y a lieu. ◇ Saupoudrage des pièces. ◇ Glaçage des pièces, s'il y a lieu. ◇ Contrôle de la qualité. ◇ Entreposage de la viennoiserie.	_____ _____ _____ _____ _____	_____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES APPAREILS, USTENSILES ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

- | | |
|---|--|
| ☐ Four au bois | ☐ Moule |
| ☐ Four au gaz | ☐ Couche |
| ☐ Four électrique | ☐ Plaque |
| ☐ Pétrin à axe oblique | ☐ Gants |
| ☐ Pétrin à spirale | ☐ Réfrigérateur |
| ☐ Batteur-mélangeur à mouvement planétaire | ☐ Congélateur |
| ☐ Diviseuse | ☐ Thermomètre |
| ☐ Bouleuse | ☐ Poêles |
| ☐ Laminoir | ☐ Poêlons |
| ☐ Balancelle | ☐ Casseroles |
| ☐ Étuveuse | ☐ Couteaux |
| ☐ Chambre de pousse contrôlée | ☐ Autres ustensiles |

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES PRÉPARATIONS SUIVANTES :

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| ☐ Glaçages | ☐ Garniture |
| ☐ Dorures | ☐ Chocolat |

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES DE PÂTES SUIVANTS :

- | | |
|--|---|
| ☐ Pâte à croissant | ☐ Pâte à brioche |
| ☐ Pâte levée-feuilletée | |

L'APPRENTI OU L'APPRENTIE A FAÇONNÉ LES VIENNOISERIES SUIVANTES :

- | | |
|--|---|
| ☐ Croissants | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Danoises | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Pains au chocolat | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Abricotines | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Brioches | |

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ À partir de recettes.
- ◇ Pétrissage mécanique et manuel.
- ◇ Boulage manuel.
- ◇ Façonnage manuel.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect des recettes.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Maîtrise des techniques de pétrissage.
- ◇ Façonnage des viennoiseries selon les normes de l'entreprise.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 5

« Confection de viennoiseries »

Signature apprentie / apprenti

**Signature compagnon /
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 6

Confection d'autres produits boulangers (Module facultatif)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Confectionner d'autres produits boulangers.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Ponctualité.
- ◇ Sens de l'organisation.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Souci des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Souci des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Souci des coûts de fabrication.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Planifier le travail		
◇ Lecture des bons de commande ou obtention des directives du superviseur.	_____	
◇ Vérification des matières premières.	_____	
◇ Sélection des outils de travail.	_____	
◇ Détermination de la séquence de confection des pâtes.	_____	
◇ Préparation des outils.	_____	
◇ Détermination de la séquence de cuisson.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
B. Confectionner les garnitures, glaçages et autres ◇ Lecture et interprétation des recettes. ◇ Sélection des ingrédients. ◇ Préparation des ingrédients, s'il y a lieu. ◇ Pesage des ingrédients. ◇ Mélange des ingrédients. ◇ Cuisson de la préparation, s'il y a lieu. ◇ Mise en réserve de la préparation.	 	
C. Confectionner la pâte ◇ Lecture et interprétation des recettes. ◇ Sélection des ingrédients. ◇ Pesage des ingrédients. ◇ Mélange des ingrédients. ◇ Évaluation de la consistance de la pâte. ◇ Pétrissage de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Fermentation de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Évaluation de la qualité de la pâte. ◇ Déchargement du pétrin/mélangeur.	 	
D. Mettre en forme la pâte ◇ Pesée de la pâte. ◇ Division de la pâte.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
D. Mettre en forme la pâte (suite) ◇ Tourage de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Laminage de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Découpage de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Garnissage de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Façonnage de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Dépôt des pâtons dans des moules, sur des plaques ou sur des couches, selon le cas.	 	
E. Contrôler la fermentation de la pâte, s'il y a lieu ◇ Chargement de l'étuveuse/chambre de pousse contrôlée. ◇ Ajustement de la température de l'étuveuse/ chambre de pousse contrôlée. ◇ Surveillance de la fermentation. ◇ Évaluation de la pâte avant la cuisson. ◇ Déchargement de l'étuveuse/chambre de pousse contrôlée.	 	
F. Cuire la pâte ◇ Dorure de la pâte, s'il y a lieu. ◇ Vérification de la température du four/friteuse. ◇ Enfournement/friture de la pâte. ◇ Vaporisation du four, s'il y a lieu. ◇ Surveillance du four/de la friteuse. ◇ Défournement.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
F. Cuire la pâte (suite) ◇ Évaluation de la cuisson du produit. ◇ Démoulage du produit, s'il y a lieu. ◇ Mise en réserve du produit.	 	
G. Finir le produit ◇ Glaçage du produit, s'il y a lieu. ◇ Décoration du produit. ◇ Entreposage du produit.	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES APPAREILS, USTENSILES ET ACCESSOIRES SUIVANTS :

- | | |
|--|--|
| ☐ Four au bois | ☐ Moule |
| ☐ Four au gaz | ☐ Couche |
| ☐ Four électrique | ☐ Plaque |
| ☐ Friteuse | ☐ Cercle |
| ☐ Pétrin | ☐ Gants |
| ☐ Malaxeur-batteur à mouvement planétaire | ☐ Poêles |
| ☐ Balance | ☐ Poêlons |
| ☐ Diviseuse | ☐ Casseroles |
| ☐ Laminoir | ☐ Couteaux |
| ☐ Étuveuse | ☐ Autres ustensiles |
| ☐ Chambre de pousse contrôlée | |

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES TYPES DE PÂTES SUIVANTS :

- | | |
|---|--|
| ☐ Pâte levée (pizza, bretzels...) | ☐ Pâte à muffin |
| ☐ Pâte à beigne | ☐ Pâte brisée |
| ☐ Pâte sucrée | ☐ Pâte à bagel |
| ☐ Pâte feuilletée (vol-au-vent, palmiers, chaussons) | ☐ Pâte à foncer |

L'APPRENTIE OU L'APPRENTI A CONFECTIONNÉ LES PRODUITS BOULANGERS SUIVANTS :

- | | |
|---|---|
| ☐ Fonds de tarte | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Muffins | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Beignes | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Bagels | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Pizzas | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Chaussons | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Palmiers | ☐ Autres : _____ |
| ☐ Vol-au-vent | ☐ Autres : _____ |

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ De façon autonome.
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ À partir de recettes.
- ◇ Pétrissage mécanique et manuel.
- ◇ Boulage manuel.
- ◇ Façonnage manuel.
- ◇ À l'aide de l'équipement de la boulangerie.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect des recettes.
- ◇ Respect des délais de production.
- ◇ Maîtrise des techniques de pétrissage.
- ◇ Façonnage des produits selon les normes de l'entreprise.
- ◇ Cuisson des produits selon les normes de l'entreprise.
- ◇ Décoration des produits selon les normes de l'entreprise.
- ◇ Application des règles de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Application des règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Respect des normes de qualité de l'entreprise.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 6

« Confection d'autres produits boulangers »

Signature apprentie / apprenti

**Signature compagnon /
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Tableaux

TABLEAU SYNTHÈSE

COMPÉTENCE VISÉE	ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE							
1. Organisation et entretien d'une boulangerie	1A. Préparer le fournil	1B. Effectuer l'inventaire journalier	1C. Recevoir les marchandises, s'il y a lieu	1D. Entretien et ranger les accessoires, l'équipement et les postes de travail	1E. Fermer le fournil			
2. Confection de la pâte	2A. Planifier le travail	2B. Confectionner et entretenir les levains et la poolish	2C. Préparer la confection de la pâte	2D. Fraser	2E. Pétrir la pâte	2F. Contrôler la fermentation initiale	2G. Nettoyer et entretenir l'aire de travail	
3. Mise en forme de la pâte	3A. Préparer la mise en forme	3B. Effectuer la mise en forme de la pâte	3C. Décorer les pâtons, s'il y a lieu	3D. Nettoyer et entretenir l'aire de travail				
4. Fermentation et cuisson de la pâte	4A. Préparer la fermentation de la pâte	4B. Contrôler la fermentation de la pâte	4C. Préparer la cuisson	4D. Finir les pâtons	4F. Finir le pain	4G. Nettoyer et entretenir l'équipement et l'aire de travail		
5. Confection de viennoiseries	5A. Planifier le travail	5B. Confectionner les garnitures, glaçages et autres	5C. Confectionner la pâte	5D. Façonner la pâte	5E. Contrôler la fermentation de la pâte, s'il y a lieu	5F. Décorer les pièces avant la cuisson, s'il y a lieu	5G. Cuire la pâte	5H. Finir la viennoiserie
6. Confection d'autres produits boulangers	6A. Planifier le travail	6B. Confectionner les garnitures, glaçages et autres	6C. Confectionner la pâte	6D. Mettre en forme la pâte	6E. Contrôler la fermentation de la pâte, s'il y a lieu	6F. Cuire la pâte	6G. Finir le produit	

Plan individuel d'apprentissage

Nom de l'apprentie/apprenti :

N° carnet Emploi-Québec :

APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D'APPRENTISSAGE		SUIVI DE L'APPRENTISSAGE		
	à acquérir	à vérifier	Signature de la représentante ou du représentant d'Emploi-Québec	Date	Entente n°
1. Organisation et entretien d'une boulangerie					
2. Confection de la pâte					
3. Mise en forme de la pâte					
4. Fermentation et cuisson de la pâte					
FACULTATIFS					
5. Confection de viennoiseries					
6. Confection d'autres produits boulangers					

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom :		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin