



Vous maîtrisez des compétences du métier d'

**NOTICE: UNDEFINED OFFSET: 0 IN
/VAR/WWW/PRODUCTION/PDF-
GENERATOR/DOMPDF/PDFTEMPLATE/METIERS.PHP
ON LINE 124**

**NOTICE: TRYING TO ACCESS ARRAY OFFSET
ON VALUE OF TYPE NULL IN
/VAR/WWW/PRODUCTION/PDF-
GENERATOR/DOMPDF/PDFTEMPLATE/METIERS.PHP
ON LINE 124**

Faites-les reconnaître dans un Centre de validation !

Après la réussite d'une **épreuve de validation** (mise en situation professionnelle), vos compétences seront reconnues officiellement par la **Région wallonne**, la **Communauté française** et la **Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale**.

Obtenez alors un ou plusieurs Titre(s) de compétence associé(s) au métier de

Notice: Undefined offset: 0 in /var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php on line 128

Notice: Trying to access array offset on value of type null in /var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php on line 128

Le Titre de compétence est un **document officiel** qui atteste de votre **maîtrise d'une partie de métier**.

Vous pouvez l'utiliser pour augmenter vos chances de **décrocher un job** et pour **accéder plus facilement à des formations**.

Qu'est-ce que le métier "

Notice: Undefined offset: 0 in /var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php on line 132

Notice: Trying to access array offset on value of type null in /var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php on line 132

" ?

Notice: Undefined offset: 0 in /var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php on line 133

Notice: Trying to access array offset on value of type null in /var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php on line 133

Comment obtenir un Titre de compétence ?

Pour faire valider vos compétences et obtenir un Titre de compétence, il vous faut réussir une épreuve de validation (mise en situation professionnelle).

Celle-ci est gratuite moyennant la demande et l'inscription préalable auprès du Centre de validation.



Qui peut se présenter à ces épreuves de validation ?

Toute personne (H/F) à partir de 18 ans, quelle que soit la manière dont elle a acquis ses compétences.

Titres disponibles

Réaliser différentes sortes de pains et de croquants (pistolets, baguettes, etc.)

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

Préparer le poste de travail

- Mettre le four à préchauffer
- Prendre connaissance de la fiche de production
- Prendre connaissance du plan de travail de la journée
- Rassembler les matières premières, les consommables et les outils

Préparer la pâte des produits de boulangerie (pâte levée)

- Mesurer et peser les ingrédients
- Pétrir la pâte
- Contrôler la consistance de la pâte
- Contrôler le(s) processus de fermentation directe (pointage) ou indirecte

Mettre les produits de boulangerie en forme

- Peser les pâtons
- Bouler les pâtons
- Façonner les pâtons
- Mettre en platine
- Contrôler l'apprêt

Réaliser la cuisson

- Régler la température du four
- Finir les produits avant cuisson (inciser, dorer, sucrer, fariner, retourner, etc.)
- Enfourner les produits
- Contrôler la cuisson
- Défourner les produits
- Finir les produits de boulangerie après cuisson et refroidissement

Mettre le poste de travail en ordre

- Nettoyer le petit matériel, les équipements et les locaux
- Désinfecter le petit matériel, les équipements et les locaux
- Ranger le petit matériel, les équipements et les locaux
- Evacuer les déchets



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

- La mesure/pesée des ingrédients est précise
- La technique de pétrissage est correcte
- La réalisation des pains et des produits croquants est correcte
- Les pains et les produits croquants sont de qualité
- Les règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement sont respectées

Durée de l'épreuve

La durée de l'épreuve de validation est fixée à 6 heures.

Réaliser différentes sortes de tartes, de viennoiseries et de brioches

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

Préparer le poste de travail

- Mettre le four à préchauffer
- Prendre connaissance de la fiche de production
- Prendre connaissance du plan de travail de la journée
- Rassembler les matières premières, les consommables et les outils

Préparer la pâte des produits de boulangerie (pâte levée)

- Mesurer et peser les ingrédients
- Pétrir la pâte
- Contrôler la consistance de la pâte
- Contrôler le(s) processus de fermentation directe (pointage) ou indirecte

Mettre les produits de boulangerie en forme

- Peser les pâtons
- Bouler les pâtons
- Façonner les pâtons
- Tourer (la pâte)
- Remplir ou garnir les produits
- Mettre en platine
- Contrôler l'apprêt

Réaliser la cuisson

- Régler la température du four
- Finir les produits avant cuisson (inciser, dorer, sucrer, fariner, retourner, etc.)
- Enfournement des produits
- Contrôler la cuisson
- Défourner les produits



- Finir les produits de boulangerie après cuisson et refroidissement

Préparer les crèmes, les mousses et les crèmes glacées

- Mesurer et peser les ingrédients
- Battre les compositions
- Cuire les compositions
- Contrôler le processus de refroidissement

Mettre le poste de travail en ordre

- Nettoyer le petit matériel, les équipements et les locaux
- Désinfecter le petit matériel, les équipements et les locaux
- Ranger le petit matériel, les équipements et les locaux
- Évacuer les déchets

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

- La technique de pétrissage est correcte
- La mise en forme des pâtes, des tartes, viennoiseries et brioches est soignée
- La préparation des tartes est correcte
- Les tartes, viennoiseries et brioches sont de qualité
- Les règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement propres au métier sont respectées.

Durée de l'épreuve

La durée de l'épreuve de validation est fixée à 6 heures.

Réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâte feuilletée, de pâte à choux, de pâte à desserts secs et de meringues

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve

Préparer le poste de travail

- Mettre le four à préchauffer
- Prendre connaissance de la fiche de production
- Prendre connaissance du plan de travail de la journée
- Rassembler les matières premières, les consommables et les outils

Préparer la pâte des produits de pâtisseries (biscuits, pâte feuilletée, pâte à choux, pâtes grasses)

- Mesurer et peser les ingrédients
- Cuire la préparation de la pâte à choux
- Battre ou Mélanger la pâte
- Contrôler la consistance de la pâte
- Tourer la pâte feuilletée

Mettre les produits de pâtisserie en forme



- Dresser la pâte
- Découper la pâte
- Remplir ou garnir les formes
- Mettre en platine

Réaliser la cuisson

- Régler la température du four
- Finir les produits avant cuisson (inciser, dorer, sucrer, fariner, retourner, etc.)
- Enfournier les produits
- Contrôler la cuisson
- Défourner les produits

Préparer les crèmes, les mousses et les crèmes glacées

- Mesurer et peser les ingrédients
- Battre les compositions
- Cuire les compositions
- Battre la crème fraîche
- Contrôler le processus de refroidissement

Réaliser la finition (chocolat, meringue, massepain) des produits de pâtisserie

- Battre la meringue
- Dresser la meringue
- Cuire les meringues
- Assembler les différents éléments des produits de pâtisserie
- Décorer et présenter les produits de pâtisserie

Mettre le poste de travail en ordre

- Nettoyer le petit matériel, les équipements et les locaux
- Désinfecter le petit matériel, les équipements et les locaux
- Ranger le petit matériel, les équipements et les locaux
- Evacuer les déchets

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

- Le processus de préparation suit les règles de l'art
- Le travail du feuilletage est correct
- Le dressage des produits est soigné
- La finition des produits est soignée
- Le montage du Saint-Honoré est de qualité
- Les règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement propres au métier sont respectées

Durée de l'épreuve

La durée de l'épreuve de validation est fixée à 7 heures.



Réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâte grasse, de biscuits et modeler du massepain

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve ?

Préparer le poste de travail

- Mettre le four à préchauffer
- Prendre connaissance de la fiche de production
- Prendre connaissance du plan de travail de la journée
- Rassembler les matières premières, les consommables et les outils

Préparer la pâte des produits de pâtisseries (biscuits, pâte feuilletée, pâte à choux, pâtes grasses)

- Mesurer et peser les ingrédients
- Battre ou Mélanger la pâte
- Contrôler la consistance de la pâte

Mettre les produits de pâtisserie en forme

- Dresser la pâte
- Découper la pâte
- Remplir ou garnir les formes
- Mettre en platine

Réaliser la cuisson

- Régler la température du four
- Finir les produits avant cuisson (inciser, dorer, sucrer, fariner, retourner, etc.)
- Enfournier les produits
- Contrôler la cuisson
- Défourner les produits

Préparer les crèmes, les mousses et les crèmes glacées

- Mesurer et peser les ingrédients
- Battre les compositions
- Cuire les compositions
- Battre la crème fraîche
- Contrôler le processus de refroidissement

Réaliser la finition (chocolat, meringue, massepain) des produits de pâtisserie

- Fondre le chocolat
- Tempérer le chocolat
- Travailler le chocolat
- Mouler et modeler le massepain
- Assembler les différents éléments des produits de pâtisserie
- Décorer et présenter les produits de pâtisserie



Mettre le poste de travail en ordre

- Nettoyer le petit matériel, les équipements et les locaux
- Désinfecter le petit matériel, les équipements et les locaux
- Ranger le petit matériel, les équipements et les locaux
- Evacuer les déchets

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

- Le processus de préparation suit les règles de l'art.
- Le travail des biscuits et de la pâte grasse est correct.
- Le montage des gâteaux est soigné.
- La finition des produits est soignée.
- Les règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement propres au métier sont respectées.

Durée de l'épreuve

La durée de l'épreuve est fixée à 7 heures.

Plus d'informations ?

Renseignez-vous !

En Région wallonne auprès d'un Carrefour Emploi Formation

- Carrefour Emploi Formation d'Arlon T. 063 67 03 32
- Carrefour Emploi Formation de Charleroi T. 071 23 05 03
- Carrefour Emploi Formation de Huy T. 085 27 41 31
- Carrefour Emploi Formation de La Louvière T. 064 23 90 50
- Carrefour Emploi Formation de Marche-en-Famenne Tél 084 24 58 61
- Carrefour Emploi Formation de Liège T. 04 254 57 42
- Carrefour Emploi Formation de Mons T. 065 38 21 00
- Carrefour Emploi Formation de Mouscron T. 056 85 51 50
- Carrefour Emploi Formation de Namur T. 081 48 67 07
- Carrefour Emploi Formation de Brabant Wallon T. 067/ 88 42 40
- Carrefour Emploi Formation de Tournai T. 069 88 11 00
- Carrefour Emploi Formation de Verviers T. 087 59 03 00

N° vert du Forem : 0800/93 947

www.leforem.be

En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour

T. 0800 555 66



Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?
Vous connaissez suffisamment le métier de
Notice: Undefined offset: 0 in /var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php on line 184
Notice: Trying to access array offset on value of type null in
/var/www/production/pdf-generator/dompdf/pdfTemplate/metiers.php on line 184
ainsi que ses exigences.
Vous disposez d'assez d'informations sur la manière dont vos compétences vont être évaluées.

Prenez rendez-vous !

Aux Centres de validation de :

