

Profil de certification

Unité de compétence N°1

« Réaliser les produits de boulangerie »

Associé au métier de « Ouvrier Boulanger - Pâtissier / Ouvrière Boulangère - Pâtissière »

	<u>UAA 1</u> «Réaliser les produits de boulangerie»
UC 1 « Réaliser les produits de boulangerie »	X

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Organisme certificateur :

<p>Consortium de validation des compétences rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles</p>	<p>Gouvernements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gouvernement de la Communauté française - Gouvernement de la Région wallonne - Commission communautaire française
---	--

2. Référence :

- SFMQ : Ouvrier Boulanger – Pâtissier, Ouvrière Boulangère – Pâtissière (ROME V3 D1102) 24/03/2017

3. Appellations associées :

- Ouvrier/ouvrière qualifié€ en boulangerie/pâtisserie

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Boulpat -1	Profil de certification	Document de travail	08/05/19	Page 1 sur 3

4. Définition du métier :

L'ouvrier boulanger pâtissier /l'ouvrière boulangère pâtissière :

- Effectue le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation
- Réalise les pâtes levées et non levées
- Met en forme les produits de boulangerie
- Cuit et conditionne les produits de boulangerie
- Réalise les pâtes tendres, grasses, feuilletées, les biscuits et les meringues
- Réalise les compositions
- Finalise les produits de pâtisserie
- Réalise les produits de boulangerie et de pâtisserie salés
- Assure le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage

5. Liste des activités-clés et des compétences associées

Code	Activités-clés (max 10)	Code	Compétences (2-10/AC)
01	Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation	01.01	Réceptionner les marchandises
		01.02	Assurer le rangement des marchandises
		01.03	Contrôler régulièrement les marchandises
02	Réaliser des pâtes levées et non-levées	02.01	Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
		02.02	Préparer les mélanges
		02.03	Pétrir la pâte
		02.04	Pointer
03	Mettre en forme les produits de boulangerie (pains, viennoiseries, tartes, gaufres)	03.01	Réaliser les pâtons / blocs de pâte
		03.02	Façonner les pâtons
		03.03	Ajouter les ingrédients spéciaux
		03.04	Apprêter les produits
04	Cuire et conditionner les produits de boulangerie	04.01	Cuire les pâtons
		04.02	Refroidir les produits
		04.03	Conditionner les produits
08	Réaliser les produits de boulangerie et de pâtisserie salés	08.01	Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
		08.02	Préparer les mélanges
		08.03	Pétrir la pâte
		08.04	Réaliser les compositions pour les produits salés
		08.05	Garnir les quiches, les pizzas, les pains et les pâtés à la viande
09	Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage	09.01	Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
		09.02	Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage
10	Respecter les règles professionnelles	10.01	Respecter les règles liées à la législation sur l'hygiène
		10.02	Respecter les règles liées à la sécurité
		10.03	Respecter les recommandations liées à l'ergonomie et la manutention
		10.04	Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
		10.05	Respecter l'organisation et gérer son temps de travail

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Boulpat -1	Profil de certification	Document de travail	08/05/19	Page 2 sur 3

6. Autres UC et UAA :

	UAA1	UAA2
	<i>Réaliser les produits de boulangerie</i>	<i>Réaliser les pâtisseries</i>
<u>UC1</u> « <i>Réaliser les produits de boulangerie</i> »	X	
<u>UC2</u> : « <i>Réaliser les pâtisseries</i> »		X

Légende: **X** = l'UAA est présente entièrement dans l'UC
 Grisé = UC non encore développée

Justification de la logique de découpage des Titres :

Le découpage proposé correspond aux réalités du monde du travail et au marché de l'emploi.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Boulpat -1	Profil de certification	Document de travail	08/05/19	Page 3 sur 3

Profil de certification

Unité de compétence N°2

« Réaliser les pâtisseries »

Associé au métier de « Ouvrier Boulanger - Pâtissier / Ouvrière Boulangère - Pâtissière »

	UAA 2 «Réaliser les pâtisseries»
UC 2 « Réaliser les pâtisseries »	X

Légende : X = l'UAA est présente entièrement dans l'UC

1. Organisme certificateur :

<p>Consortium de validation des compétences rue de Stalle, 67 1180 Bruxelles</p>	<p>Gouvernements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gouvernement de la Communauté française - Gouvernement de la Région wallonne - Commission communautaire française
---	--

2. Référence :

- SFMQ : Ouvrier Boulanger – Pâtissier, Ouvrière Boulangère – Pâtissière (ROME V3 D1102) 24/03/2017

3. Appellations associées :

- Ouvrier/ouvrière qualifié€ en boulangerie/pâtisserie

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Boulpat -2	Profil de certification	Document de travail		Page 1 sur 3

4. Définition du métier :

L'ouvrier boulanger pâtissier /l'ouvrière boulangère pâtissière :

- Effectue le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation
- Réalise les pâtes levées et non levées
- Met en forme les produits de boulangerie
- Cuit et conditionne les produits de boulangerie
- Réalise les pâtes tendres, grasses, feuilletées, les biscuits et les meringues
- Réalise les compositions
- Finalise les produits de pâtisserie
- Réalise les produits de boulangerie et de pâtisserie salés
- Assure le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage

5. Liste des activités-clés et des compétences associées

Code	Activités-clés (max 10)	Code	Compétences (2-10/AC)
01	Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation	01.01	Réceptionner les marchandises
		01.02	Assurer le rangement des marchandises
		01.03	Contrôler régulièrement les marchandises
05	Réaliser les pâtes tendres, grasses, crémees, feuilletées, les biscuits et les meringues	05.01	Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
		05.02	Pétrir les pâtes/batte les biscuits, la meringue
		05.03	Organiser la mise en forme
		05.04	Cuire les pâtes, les biscuits, les meringues
06	Réaliser les compositions / les appareils	06.01	Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
		06.02	Réaliser les mousses (chocolat, fruit) et les bavaoies
		06.03	Réaliser les crèmes (pâtissière, fraiche, au beurre, anglaise) et les inserts
07	Finaliser les produits de pâtisserie	07.01	Assembler les produits de pâtisserie
		07.02	Décorer les produits de pâtisserie
09	Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage	09.01	Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
		09.02	Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage
10	Respecter les règles professionnelles	10.01	Respecter les règles liées à la législation sur l'hygiène
		10.02	Respecter les règles liées à la sécurité
		10.03	Respecter les recommandations liées à l'ergonomie et la manutention
		10.04	Respecter les règles liées à la protection de l'environnement
		10.05	Respecter l'organisation et gérer son temps de travail

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Boulpat -2	Profil de certification	Document de travail		Page 2 sur 3

6. Autres UC et UAA :

	UAA1	UAA2
	<i>Réaliser les produits de boulangerie</i>	<i>Réaliser les pâtisseries</i>
<u>UC1</u> « <i>Réaliser les produits de boulangerie</i> »	X	
<u>UC2</u> : « <i>Réaliser les pâtisseries</i> »		X

Légende: **X** = l'UAA est présente entièrement dans l'UC
 Grisé = UC non encore développée

Justification de la logique de découpage des Titres :

Le découpage proposé correspond aux réalités du monde du travail et au marché de l'emploi.

Code Métier	Type de document	Statut	Approuvé par le Codi	Page
Boulpat -2	Profil de certification	Document de travail		Page 3 sur 3