



**Vous maîtrisez des compétences du métier d'**

# **OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER/OUVRIERE BOULANGERE-PÂTISSIERE**

**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 ouvrier(ère) boulanger(ère)-pâtissier(ère). 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 "Ouvrier(ère) Boulanger(ère)-Pâtissier(ère)" ?**

Appellations associées Ouvrier/ouvrière qualifiée en boulangerie/pâtisserie 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

## **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 les pâtisseries**

#### **Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?**

##### **Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation**

- Réceptionner les marchandises
- Assurer le rangement des marchandises
- Contrôler régulièrement les marchandises



### **Réaliser les pâtes tendres, grasses, crémees, feuilletées, les biscuits et les meringues**

- Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
- Pétrir les pâtes/batte les biscuits, la meringue
- Organiser la mise en forme
- Cuire les pâtes, les biscuits, les meringues

### **Réaliser les compositions / les appareils**

- Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
- Réaliser les mousses (chocolat, fruit) et les bavarois
- Réaliser les crèmes (pâtissière, fraiche, au beurre, anglaise) et les inserts

### **Finaliser les produits de pâtisserie**

- Assembler les produits de pâtisserie
- Décorer les produits de pâtisserie

### **Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage**

- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
- Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage

### **Respecter les règles professionnelles**

- Respecter les règles liées à la législation sur l'hygiène
- Respecter les règles liées à la sécurité
- Respecter les recommandations liées à l'ergonomie et la manutention

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

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

### **Durée de l'épreuve**

L'épreuve dure 14 heures en 2X7h, formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises



## Réaliser les produits de boulangerie

### Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

#### Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation

- Réceptionner les marchandises
- Assurer le rangement des marchandises
- Contrôler régulièrement les marchandises

#### Réaliser des pâtes levées et non-levées

- Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
- Préparer les mélanges
- Pétrir la pâte
- Pointer

#### Mettre en forme les produits de boulangerie (pains, viennoiseries, tartes, gaufres)

- Réaliser les pâtons / blocs de pâte
- Façonner les pâtons
- Ajouter les ingrédients spéciaux
- Apprêter les produits

#### Cuire et conditionner les produits de boulangerie

- Cuire les pâtons
- Refroidir les produits
- Conditionner les produits

#### Réaliser les produits de boulangerie et de pâtisserie salés

- Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
- Préparer les mélanges
- Pétrir la pâte
- Réaliser les compositions pour les produits salés



- Garnir les quiches, les pizzas, les pains et les pâtés à la viande

### **Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage**

- Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
- Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage

### **Respecter les règles professionnelles**

- Respecter les règles liées à la législation sur l'hygiène
- Respecter les règles liées à la sécurité
- Respecter les recommandations liées à l'ergonomie et la manutention

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

- Conformité de la production
- Cohérence de la démarche
- Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement

### **Durée de l'épreuve**

L'épreuve dure 12 heures réparties en 2X 6 h, formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises.

## **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](http://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 Ouvrier(ere) Boulanger(ere)-  
Pâtissier(ere) 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 :**

- Centre de validation des compétences EPS CERIA-Bruxelles - 0490/13 86 31
- Centre Epicuris - +32 484 45 05 67
- Centre IFAPME Luxembourg - 061 22 33 36

