

1. Intitulé du certificat

RÉALISER LES PÂTISSERIES (Boulpat-2) faisant partie du métier d' OUVRIER BOULANGER - PÂTISSIER / OUVRIÈRE BOULANGÈRE - PÂTISSIÈRE

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

Het gebak bereiden (Boulpat-2), wat deel uitmaakt van het beroep Bakker/Banketbakker

Herstellung von Konditorwaren (BOULPAT2) als Teil des Berufs des Bäckers-Konditors/der Bäckerin-Konditorin

Making pastries (Boulpat-2) as part of the profession of Baker-Pastry Chef

⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Eléments de compétences acquis

Le titulaire de l'attestation de compétences est capable de :

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, crémées, 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 bavares
	Réaliser les crèmes (pâtissière, fraîche, 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

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

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

(¹) Rubrique facultative

(¹)Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int>

© Communautés européennes 2002

Version Octobre 2010

5. Base officielle du certificat

Nom et statut de l'organisme certificateur

Consortium de validation des compétences, service public
Rue de Stalle 67
1180 Bruxelles
Belgique
Tel : 00.32.2.371.74.40
www.validationdescompetences.be

Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat

Les gouvernements de la Région wallonne, la communauté française et la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale

Niveau (national ou international) du certificat

Niveau 3 du CFC et du CEC (EQF)

Système de notation / conditions d'octroi

Évaluation binaire : **OK/NOK**

Accès au niveau suivant d'éducation/de formation

§4 Le Titre de compétence donne droit à l'accès aux formations organisées au sein des établissements de l'Enseignement de Promotion Sociale ainsi que des centres de formation des Entités, du Forem et de « Bruxelles Formation », lorsque les compétences visées par le Titre constituent une condition d'accès à ces formations, conformément aux règles en vigueur au sein de ces institutions. Le Titre de compétence donne lieu à la prise en compte automatique des compétences validées pour l'accès aux épreuves sanctionnées par les certificats scolaires délivrés par les Communauté française conformément aux dispositions du décret du Conseil de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, et sous réserve des conditions de durée de validité prévues, dans le cadre du cursus scolaire, pour certaines compétences.

Accords internationaux

Néant

Base légale

Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (21 mars 2019)

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnus

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
École/centre de formation		
Apprentissage en contexte professionnel	100 %	Durée de l'épreuve de validation : 14H
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat		
Niveau d'entrée requis		
Information complémentaire		
www.validationdescompetences.be		
www.europass.cedefop.europa.eu		