

## CHAMP D'ACTIVITÉ

Le titulaire de la mention complémentaire "pâtisserie boulangère" conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière première principale est la farine.

Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie – pâtisserie.

Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

**1 ° Emploi concerné :** ouvrier en pâtisserie boulangère.

**2 ° Types d'entreprises :**

- \* Pâtisserie.
- \* Boulangerie.
- \* Boulangerie – Pâtisserie.
- \* Ainsi que dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication des produits de pâtisserie boulangère.

**3 ° Type d'emploi :** le titulaire de la mention complémentaire occupe un poste de production de l'ensemble des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée.

**4 ° Place dans l'organisation de l'entreprise :** le titulaire de la mention complémentaire :

- Ø approvisionne.
- Ø organise et conduit les fabrications en pâtisserie boulangère.
- Ø respecte les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Ø contrôle qualité des produits.
- Ø communique avec le personnel de vente sur les caractéristiques des produits.
- Ø participe à la vie de l'entreprise.

**5° Environnement technique du métier :**

Le champ professionnel de l'ouvrier en pâtisserie boulangère est caractérisé par :

- ø Un comportement et une tenue adaptés aux règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- ø La connaissance des quantités et des qualités des matières premières utilisées.
- ø La connaissance des procédés et techniques :
  - de fabrication à
  - de décor è des produits de pâtisserie boulangère
  - de présentation ì
- ø L'utilisation appropriée des locaux, du matériel et des équipements.
- ø Les connaissances des entreprises du secteur.
- ø L'actualisation des connaissances et le perfectionnement professionnel permanent.
- ø Une organisation de la production qui intègre des horaires décalés, en fin de semaine, et lors des périodes de fête.

## DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Les différentes fonctions de l'activité en pâtisserie boulangère sont :

- ⇒ Approvisionnement
- ⇒ Organisation
- ⇒ Fabrication des produits sucrés et salés en pâtisserie boulangère
- ⇒ Entretien et prévention des risques professionnels
- ⇒ Contrôle qualité
- ⇒ Communication

## RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

### TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

#### FONCTION : APPROVISIONNEMENT

##### TACHES :

- Ä Tâche 1 : Approvisionnement des postes de travail.
- Ä Tâche 2 : Correction des anomalies quantitatives et qualitatives.
- Ä Tâche 3 : Surveillance des stocks (produits frais et autres produits).

##### CONDITIONS D'EXERCICE :

- Ä Moyens et ressources :
  - Les fiches recettes et les fiches techniques.
  - Les commandes.
  - Les consignes.
  - Les Guides de bonnes pratiques.
  - Le matériel informatique.
  - Le matériel de contrôle.
  - Les équipements et matériel de rangement et de stockage.
  - Les fiches de stock.

##### Ä Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie.

##### Ä Résultats attendus :

- Adéquation quantitative et qualitative entre l'approvisionnement, la commande, les fiches recettes.
- Respect des exigences réglementaires et quantitatives relatives aux conditions de stockage.
- Transmission des besoins au responsable du laboratoire.

**FONCTION : ORGANISATION**

**TACHES :**

Ä Tâche 1 : Organisation de ses fabrications.

Ä Tâche 2 : Planification de son travail.

Ä Tâche 3 : Choix du matériel.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

Ä Moyens et ressources :

- Les commandes.
- Le matériel informatique.
- Les impératifs horaires.
- Les impératifs de qualité.
- Le matériel de fabrication.
- Les Guides de bonnes pratiques.

Ä Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable de ses fabrications.

Ä Résultats attendus :

- Respect des impératifs commerciaux.
- Respect de la rentabilité en matière de coûts : produits, main d'œuvre, matériels.
- Respect des impératifs de qualité sanitaire.
- Choix judicieux du matériel.

**FONCTION : FABRICATION DES PRODUITS SUCRÉS ET SALÉS EN PÂTISSERIE BOULANGÈRE**

**TACHES :**

Ä Tâche 1 : Réalisation de pâtes.

Ä Tâche 2 : Réalisation de crèmes et garnitures.

Ä Tâche 3 : Mise en forme des produits.

Ä Tâche 4 : Conduite des cuissons.

Ä Tâche 5 : Finition et mise en valeur des produits.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

Ä Moyens et ressources :

- Les commandes.
- Les matières premières.
- Le fournil, le laboratoire et leurs équipements.
- Les impératifs horaires.
- Les Guides de bonnes pratiques en vigueur.

Ä Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable de ses fabrications.

Ä Résultats attendus :

- Conduite rationnelle de ses fabrications.
- Respect des impératifs commerciaux.
- Présentation mettant en valeur les produits.

**FONCTION : ENTRETIEN ET PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

TACHES :

Ä Tâche 1: Nettoyage, désinfection des locaux, des postes de travail et du matériel.

Ä Tâche 2: Mise en œuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

Ä Moyens et ressources :

- Le protocole et plan de nettoyage.
- Les matériels et produits de nettoyage.
- Les Guides de bonnes pratiques.
- Les principes de prévention des risques professionnels

Ä Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre du plan de nettoyage de l'entreprise.
- Responsable dans le cadre du plan de prévention des risques professionnels.

Ä Résultats attendus :

- Respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Intervention adaptée sur des incidents simples et communication au responsable du laboratoire.

**FONCTION : CONTRÔLE QUALITÉ**

TACHES :

Ä Tâche 1 : Contrôle de la conformité des matières premières.

Ä Tâche 2 : Contrôle des processus de ses fabrications.

Ä Tâche 3 : Contrôle de la qualité sanitaire de ses produits.

Ä Tâche 4 : Contrôle de la qualité commerciale des produits.

Ä Tâche 5 : Enregistrement des points de contrôle.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

Ä Moyens et ressources :

- Les critères qualitatifs des produits de l'entreprise.
- Les fiches techniques et les fiches recettes.
- Les procédures et les consignes propres à l'entreprise ou aux Guides de bonnes pratiques.
- Le matériel de contrôle.

Ä Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable de ses fabrications

Ä Résultats attendus :

- Conformité sanitaire des matières premières et des produits.
- Respect des processus de fabrication (recettes, temps, qualité...).
- Conformité des produits fabriqués avec la commande : quantités, poids, aspect, goût, régularité.
- Respect des objectifs de résultats (rentabilité et réponse aux attentes commerciales).
- Intervention adaptée sur des défauts mineurs et communication au responsable du laboratoire

**FONCTION : COMMUNICATION**

TACHES :

Ä Tâche 1: Transmission des informations relatives à la composition des produits.

Ä Tâche 2 : Transmission des informations relatives à leur présentation à la vente, à leur conservation, à leur consommation.

Ä Tâche 3 : Dialogue avec le personnel de vente et de livraison.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

Ä Moyens et ressources :

- La politique commerciale de l'entreprise.
- Informations précises sur les produits.
- Les techniques informatiques de communication.

Ä Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes.

Ä Résultats attendus :

- Pertinence de l'argumentation sur la composition, la consommation, la conservation des produits passés à la vente.
- Pertinence de l'argumentation sur la qualité des produits.
- Prise en compte des attentes de la clientèle exprimées par le personnel de vente.

**MISE EN RELATION DES RÉFÉRENTIELS DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET DE CERTIFICATION**
**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES**
**RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**
**FONCTIONS ET TÂCHES PRINCIPALES**
**CAPACITÉS ET COMPÉTENCES TERMINALES**
**FONCTIONS**
**TÂCHES PRINCIPALES**
**CAPACITÉS**
**COMPÉTENCES TERMINALES**

<b>APPROVISIONNEMENT</b>	<p>Approvisionnement des postes de travail.</p> <p>Correction des anomalies quantitatives et qualitatives.</p> <p>Surveillance des stocks (produits frais et autres produits).</p>		<b>C1. ORGANISER</b>	<p>C1.1. Approvisionner son poste de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les matières premières.</li> <li>- Calculer les quantités.</li> <li>- Déconditionner les matières premières.</li> <li>- Quantifier, peser, mesurer, doser.</li> <li>- Choisir le matériel.</li> <li>- Prévoir le nettoyage</li> </ul>
<b>ORGANISATION</b>	<p>Organisation de ses productions.</p> <p>Planification de son travail.</p> <p>Choix du matériel. stocks.</p>			<p>C1.2 Organiser sa production</p> <p>Établir sa progression prenant en compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les fabrications des différentes pâtes et garnitures ;</li> <li>- les phases de travail (mise en forme...)</li> </ul>
<b>FABRICATION DES PRODUITS SUCRÉS ET SALÉS EN PÂTISSERIE BOULANGÈRE</b>	<p>Réalisation des pâtes.</p> <p>Fabrication de crèmes et garnitures</p> <p>Mise en forme des produits</p> <p>Conduite des cuissons.</p> <p>Finition et mise en valeur des produits.</p>		<b>C2. RÉALISER</b>	<p>C2.2 Réaliser les pâtes de pâtisserie boulangère</p> <p>C2.3. Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base de produits laitiers.</p> <p>C2.4. Réaliser les crèmes et appareils à base de fruits (secs, frais, séchés).</p> <p>C2.5 Travailler les fruits frais.</p> <p>C2.6. Mettre en forme.</p> <p>C2.7. Garnir et fourrer</p> <p>C2.8. Conduire les cuissons.</p> <p>C2.9. Réaliser les produits salés.</p> <p>C2.10. Réaliser les finitions</p> <p>C2.11 Décorer</p> <p>C2.12 Conditionner et stocker*</p>

<p><b>ENTRETIEN ET PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS</b></p>	<p>Nettoyage, désinfection des locaux, des postes de travail et du matériel.</p> <p>Mise en œuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels</p>			<p>C 2.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail</p>
<p><b>CONTRÔLE QUALITÉ</b></p>	<p>Contrôle de la conformité des matières premières.</p> <p>Contrôle des processus de ses fabrications.</p> <p>Contrôle de la qualité sanitaire de ses produits.</p> <p>Contrôle de la qualité commerciale des produits.</p> <p>Enregistrements des points de contrôle</p>		<p><b>C3. CONTRÔLER</b></p>	<p>C3.1 Contrôler la livraison.</p> <p>C3.2. Contrôler les matières premières, livrées, stockées et utilisées.</p> <p>C3.3 Contrôler les processus de ses fabrications.</p> <p>C3.4 Contrôler les produits finis.</p> <p>C3.5. Contrôler l'état des stocks.</p>
<p><b>COMMUNICATION</b></p>	<p>Transmission des informations relatives à la composition des produits.</p> <p>Transmission des informations relatives à leur présentation à la vente, à leur conservation, à leur consommation.</p> <p>Dialogue avec le personnel de vente et de livraison.</p>		<p><b>C4. COMMUNIQUER</b></p>	<p>C4.1. Communiquer</p> <p>C4.2. Argumenter.</p> <p>C4.3. Apprécier.</p> <p>C4.4. Communiquer</p>