

**ENSEMBLE DE
COMPÉTENCES**

**PROFIL D'ANALYSE DE COMPÉTENCE
BOULANGER / BOULANGÈRE ET BOULANGER-
PÂTISSIER / BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE
NORMES DE FORMATION EN MILIEU DE TRAVAIL
COMPÉTENCES**

SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES U7100.0	Choisir, entretenir et porter des vêtements de protection 7100.01	Se conformer aux règlements sur la prévention des accidents 7100.02	Entretien des outils et le matériel 7100.03	Entreposer les matières premières 7100.04	Manipuler, entreposer et utiliser les matières dangereuses 7100.05
	Respecter les spécifications des produits 7100.06	Prévenir les incendies 7100.07	Observer des pratiques d'hygiène personnelle 7100.08	Prendre des précautions afin de prévenir l'empoisonnement alimentaire 7100.09	Prendre des précautions afin de prévenir les réactions allergènes ou les intolérances alimentaires 7100.10
	Administrer les premiers soins 7100.11	Signaler les dangers potentiels 7100.12			
PRATIQUES COMMERCIALES U7101.0	Établir et entretenir des rapports avec les collègues de travail 7101.01	Promouvoir son image et celle du métier 7101.02	Évaluer les besoins du client 7101.03	S'informer ou consulter les clients 7101.04	Déterminer le cout unitaire et le rendement 7101.05
	Gérer les stocks 7101.06	Identifier les denrées et les matières premières 7101.07	Emballer les produits 7101.08	Emballer et entreposer les produits finis 7101.09	Mettre au point un horaire de production 7101.10
CUIRE LE PAIN ET LES BRIOCHES AVEC DE LA PÂTE DIRECTE ET DU LEVAIN-LEVURE U7102.0	Lire eu interpréter le mode de préparation 7102.01	Peser les ingrédients 7102.02	Préparer les ingrédients 7102.03	Choisir le matériel et les outils 7102.04	Combiner ou mélanger les ingrédients 7102.05

**ENSEMBLE DE
COMPÉTENCES**

**PROFIL D'ANALYSE DE COMPÉTENCE
BOULANGER / BOULANGÈRE ET BOULANGER-
PÂTISSIER / BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE
NORMES DE FORMATION EN MILIEU DE TRAVAIL
COMPÉTENCES**

	Peser la pâte et incorporer les ingrédients 7102.06	Peser la pâte 7102.07	Mettre la pâte en boule 7102.08	Laminer, façonner ou former la pâte 7102.09	Mouler ou déposer la pâte 7102.10
	Effectuer la deuxième fermentation 7102.11	Préparer et cuire la pâte 7102.12	Défournier ou démouler les pains ou les brioches 7102.13	Achever les pains ou les brioches 7102.14	
CUIRE DES PÂTISSERIES À LA LEVURE U7103.0	Lire et interpréter le mode de préparation 7103.01	Peser les ingrédients 7103.02	Préparer les ingrédients 7103.03	Choisir le matériel et les outils 7103.04	Combiner ou mélanger les ingrédients 7103.05
	Diviser la pâte 7103.06	Laminer la pâte 7103.07	Laminer ou couper la pâte 7103.08	Placer la pâte moulée 7103.09	Procéder à la deuxième fermentation 7103.10
	Préparer et cuire la pâte 7103.11	Terminer le produit cuit 7103.12			
FAIRE DES PRODUITS À BASE DE PÂTE ET DES FEUILLETÉS U7104.0	Lire et interpréter le mode de préparation 7104.01	Choisir le matériel et les outils 7104.02	Peser les ingrédients 7104.03	Combiner les ingrédients 7104.04	Peser la pâte 7104.05

**ENSEMBLE DE
COMPÉTENCES**

**PROFIL D'ANALYSE DE COMPÉTENCE
BOULANGER / BOULANGÈRE ET BOULANGER-
PÂTISSIER / BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE
NORMES DE FORMATION EN MILIEU DE TRAVAIL
COMPÉTENCES**

	Laminer la pâte 7104.06	Former la pâte 7104.07	Cuire ou frire la pâte 7104.08	Achever le produit 7104.09	
FAIRE DES BISCUITS, DES TARTES, DES TARTELETTES ET DES CARRÉS U7105.0	Lire et interpréter le mode de préparation 7105.01	Peser les ingrédients 7105.02	Préparer les ingrédients 7105.03	Choisir le matériel et les outils 7105.04	Combiner ou mélanger les ingrédients 7105.05
	Répartir la pâte 7105.06	Fourrer les tartes, les tartelettes ou les carrés 7105.07	Cuire le produit 7105.08	Achever le produit cuit 7105.09	
PRÉPARER ET PRODUIRE DES GARNITURES DE BASE U7106.0	Lire et interpréter le mode de préparation 7106.01	Choisir le matériel et les outils 7106.02	Choisir les ingrédients 7106.03	Préparer les ingrédients 7106.04	Peser les ingrédients 7106.05
	Combiner les ingrédients 7106.06	Cuire les ingrédients 7106.07	Entreposer le produit 7106.08		

**ENSEMBLE DE
COMPÉTENCES**

**PROFIL D'ANALYSE DE COMPÉTENCE
BOULANGER / BOULANGÈRE ET BOULANGER-
PÂTISSIER / BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE
NORMES DE FORMATION EN MILIEU DE TRAVAIL
COMPÉTENCES**

FAIRE DE LA PÂTE À FRIRE U7107.0	Lire et interpréter le mode de préparation 7107.01	Choisir le matériel et les outils 7107.02	Préparer les casseroles et les moules 7107.03	Peser les ingrédients 7107.04	Combiner les ingrédients 7107.05
	Répartir la pâte 7107.06	Cuire ou frire la pâte 7107.07	Démouler les produits cuits 7107.08	Entreposer les produits 7107.09	
FAIRE DES PÂTISSERIES AÉRÉES U7108.0	Lire et interpréter le mode de préparation 7108.01	Peser les ingrédients 7108.02	Préparer les ingrédients 7108.03	Choisir le matériel et les outils 7108.04	Combiner ou mélanger 7108.05
	Répartir la pâte 7108.06	Placer les portions de pâte 7108.07	Cuire, frire ou sécher la pâte 7108.08	Achever le produit 7108.09	
FAIRE DES GARNITURES, DES GLAÇAGES ET DES CRÈMES U7109.0	Lire et interpréter le mode de préparation 7109.01	Peser les ingrédients 7109.02	Préparer les ingrédients 7109.03	Choisir le matériel et les outils 7109.04	Mélanger les ingrédients 7109.05
	Cuire les ingrédients 7109.06	Tempérer le produit 7109.07			
FAIRE ET ACHEVER UN GÂTEAU U7110.0	Lire et interpréter le mode de préparation 7110.01	Peser les ingrédients 7110.02	Préparer les ingrédients 7110.03	Choisir le matériel et les outils 7110.04	Mélanger la pâte ou la crème 7110.05

**ENSEMBLE DE
COMPÉTENCES**

**PROFIL D'ANALYSE DE COMPÉTENCE
BOULANGER / BOULANGÈRE ET BOULANGER-
PÂTISSIER / BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE
NORMES DE FORMATION EN MILIEU DE TRAVAIL
COMPÉTENCES**

	Préparer les casseroles ou les moules 7110.06	Répartir la pâte 7110.07	Préparer la pâte 7110.08	Cuire la pâte 7110.09	Démouler le gâteau 7110.10
	Préparer le gâteau 7110.11	Couvrir le gâteau 7110.12	Décorer ou garnir le gâteau 7110.13		
FAIRE DES ARTICLES DÉCORÉS ET DES SPÉCIALITÉS U7111.0	Lire et interpréter les bons de commande 7111.01	Préparer le matériel et les outils 7111.02	Assembler les produits 7111.03	Achever ou décorer une spécialité 7111.04	
FAIRE DES CONFISERIES U7112.0	Lire et interpréter le mode de préparation 7112.01	Préparer les ingrédients 7112.02	Préparer le matériel et les outils 7112.03	Peser les ingrédients 7112.04	Enrober les cantres 7112.05
	Former le médium prédéterminé 7112.06				
FAIRE DES GLACES U7113.0	Lire et interpréter le mode de préparation 7113.01	Préparer le matériel et les outils 7113.02	Préparer les ingrédients 7113.03	Peser les ingrédients 7113.04	Combiner les ingrédients 7113.05
	Pasteuriser le mélange 7113.06	Repartir le mélange 7113.07	Emballer le produit fini 7113.08		

**ENSEMBLE DE
COMPÉTENCES**

**PROFIL D'ANALYSE DE COMPÉTENCE
BOULANGER / BOULANGÈRE ET BOULANGER-
PÂTISSIER / BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE
NORMES DE FORMATION EN MILIEU DE TRAVAIL
COMPÉTENCES**

MONTRER ET PRÉSENTER LES PRODUITS U7114.0	Concevoir l'étalage 7114.01	Choisir les produits pour l'étalage 7114.02	Décorer les produits 7114.03	Achever l'étalage 7114.04	Emballer le produit fini 7114.05
--	---------------------------------------	---	--	----------------------------------	--

Les unités de formation U7100 à U7110 et l'unité U7114 comprennent la partie BOULANGER/BOULANGÈRE de cette norme de formation. On émettra un Certificat d'apprentissage pour le métier de BOULANGER/BOULANGÈRE aux apprentis et apprenties qui désirent réussir cette partie seulement en plus de la formation en établissement d'enseignement appropriée. Les apprentis et apprenties qui réussissent l'ensemble du programme, de l'unité U7100 à l'unité U7114, et la formation en établissement appropriée, sont admissibles à l'examen du Certificat de qualification pour le métier de BOULANGER-PÂTISSIER/BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE.

**REMARQUE SUR LES OBJECTIFS DE RENDEMENT ET LES COMPÉTENCES
OMBRAGÉS**

Les objectifs de rendement et les compétences ombragés sont facultatifs, c'est-à-dire qu'ils n'ont pas à être atteints ou acquis pour que l'apprenti ou apprentie termine son apprentissage.