

CHAMP D'ACTIVITÉ

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.

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 de boulangerie.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

1 ° Emploi concerné

- * Ouvrier boulanger.

2 ° Types d'entreprises

- * Boulangerie
- * Boulangerie – Pâtisserie.
- * Ainsi que dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de boulangerie

3 ° Type d'emploi

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie occupe un poste de production de l'ensemble des produits de boulangerie et de viennoiserie.

4 ° Place dans l'organisation de l'entreprise

Dans le cadre d'une organisation de l'entreprise, le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée :

- Approvisionne.
- Conduit les fabrications en boulangerie et viennoiserie.
- Communique avec le personnel de vente sur les caractéristiques techniques des produits.
- Justifie la qualité des produits.
- Respecte les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Participe à la vie de l'entreprise.

5 ° Environnement technique du métier

Le champ professionnel de l'ouvrier boulanger est caractérisé par :

- ⇒ Un comportement et une tenue adaptée aux règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- ⇒ La connaissance des quantités et des qualités des matières premières utilisées.
- ⇒ La connaissance des procédés et techniques :
 - de fabrication ↘
 - de décor → des produits de boulangerie et viennoiseries
 - de présentation ↗
- ⇒ L'utilisation appropriée des matériels pour une meilleure productivité.
- ⇒ Les connaissances de l'entreprise de boulangerie.
- ⇒ L'actualisation des connaissances et le perfectionnement professionnel permanent.
- ⇒ Une organisation de la production qui intègre des horaires décalés, en fin de semaine, les jours de fête.

DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Les différentes fonctions de l'activité en boulangerie sont :

- ⇒ Approvisionnement
- ⇒ Organisation
- ⇒ Production
- ⇒ Entretien et prévention des risques professionnels
- ⇒ Contrôle qualité
- ⇒ Communication

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : APPROVISIONNEMENT

TACHES :

- ⇒ Tâche 1 : Approvisionnement des postes de travail.
- ⇒ Tâche 2 : Correction des anomalies quantitatives et qualitatives.
- ⇒ Tâche 3 : Surveillance des Stocks.

CONDITIONS D'EXERCICE :



Moyens et ressources :

- Les commandes.
- Les consignes.
- Les guides.
- Les matériels de contrôle.
- Les équipements et matériels de rangement et de stockage.
- Les fiches de stock



Autonomie, responsabilité :

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



Résultats attendus :

- Adéquation quantitative et qualitative entre l'approvisionnement et la commande.
- Transmission des besoins au responsable du laboratoire.

FONCTION : ORGANISATION

TACHES :

- ⇒ Tâche 1 : Organisation de sa production.
- ⇒ Tâche 2 : Planification de son travail.
- ⇒ Tâche 3 : Choix des matériels.

CONDITIONS D'EXERCICE :



Moyens et ressources :

- Les commandes.
- Les impératifs horaires.
- Les matériels de fabrication.



Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable de sa production.



Résultats attendus :

- Les impératifs commerciaux sont respectés.

FONCTION : PRODUCTION

TACHES :

- ⇒ Tâche 1 : Fabrication de produit de panification.
- ⇒ Tâche 2 : Fabrication de produit de viennoiserie
- ⇒ Tâche 3 : Réalisation de crèmes et garnitures.
- ⇒ Tâche 4 : Fabrication de décors boulangers.
- ⇒ Tâche 5 : Présentation et mise en valeur des produits.

CONDITIONS D'EXERCICE :



Moyens et ressources :

- Les commandes.
- Les matières premières.
- Les équipements.
- Les impératifs horaires.



Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable de sa production.



Résultats attendus :

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

FONCTION : ENTRETIEN ET PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

TACHES :

⇒ Tâche 1 : Mise en œuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels.

CONDITIONS D'EXERCICE :



Moyens et ressources :

- Principes de prévention des risques professionnels.
- Protocole et plan d'entretien.
- Matériels et produits d'entretien.






Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre du plan d'entretien de l'entreprise.



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 : ⇒ Tâche 1 : Contrôle de la conformité des matières premières. ⇒ Tâche 2 : Contrôle du suivi des processus de ses fabrications. ⇒ Tâche 2 : Contrôle de la qualité sanitaire de ses produits. ⇒ Tâche 3 : Contrôle de la qualité commerciale des produits.
CONDITIONS D'EXERCICE :  Moyens et ressources : <ul style="list-style-type: none">— Les critères qualitatifs des produits de l'entreprise.— Les fiches techniques.— Les procédures et les consignes propres à l'entreprise ou au "Guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie".— Les matériels de contrôle.
 Autonomie, responsabilité : <ul style="list-style-type: none">— Autonome et responsable de sa production.
 Résultats attendus : <ul style="list-style-type: none">— Les processus de fabrication sont respectés.— Les produits sont conformes à la commande : quantités, poids, aspect, goût, régularité.— Les objectifs de résultats sont respectés.— Intervention adaptée sur des défauts de qualité simples et communication au responsable du laboratoire.

FONCTION : COMMUNICATION

TACHES :

- ⇒ Tâche 1 : Transmission de toutes les informations relatives aux produits
- ⇒ Tâche 2 : Transmission d'informations relatives à l'environnement de l'entreprise
- ⇒ Tâche 3 : Écoute permanente du personnel de vente et de livraison

CONDITIONS D'EXERCICE :



Moyens et ressources :

- La politique commerciale de l'entreprise.
- Informations précises sur les produits.



Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes.



Résultats attendus :

- L'argumentation sur la qualité des produits est pertinente.
- Les attentes de la clientèle exprimées par le personnel de vente sont prises en compte.
- L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise est abordé avec pertinence.

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
------------------	-----------------------------------

APPROVISION NEMENT	<p>Approvisionnement des postes de travail.</p> <p>Correction des anomalies quantitatives et qualitatives.</p> <p>Surveillance des stocks.</p>
-------------------------------	--

ORGANISATION	<p>Organisation de sa production.</p> <p>Planification de son travail.</p> <p>Choix des matériels.</p>
---------------------	--

PRODUCTION	<p>Fabrication de produit de panification.</p> <p>Fabrication de produit de viennoiserie.</p> <p>Réalisation de crèmes et garnitures</p> <p>Fabrication de décor boulanger.</p> <p>Présentation et mise en valeur des produits.</p>
-------------------	---

ENTRETIEN ET PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS	<p>Mise en œuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels.</p>
---	--

C1 ORGANISER	<p>C1.1 – Approvisionner les postes de travail.</p> <p>C1.2 Organiser sa production :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Établir ses fiches techniques. - Planifier l'ensemble de ses fabrications. <p>Choisir et préparer les matériels</p> <p>C1.3 Surveiller l'état des stocks.</p> <p>.</p>
---------------------	---

C2 RÉALISER	<p>C2.1 – A partir de sa propre fiche technique réaliser sa production :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les produits de panification - Les produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson. - Les garnitures et crèmes. - Les décors boulangers. <p>C2.2 : Assurer les cuissons</p> <p>C2.3 – Appliquer un plan de nettoyage</p> <p>C2.4 – Appliquer les mesures pour limiter les risques professionnels.</p>
--------------------	---

<p>CONTRÔLE - QUALITÉ</p>	<p>Contrôle de la conformité des matières premières.</p> <p>Contrôle du suivi des processus de ses fabrications.</p> <p>Contrôle de la qualité sanitaire de ses produits.</p> <p>Contrôle de la qualité commerciale de ses produits</p>	<p>C3 CONTRÔLER</p>	<p>C3.1-Contrôler la qualité des matières premières:</p> <p>C3.2 - Contrôler les phases de sa production</p> <p>C3.3 –Contrôler les produits finis.</p>
<p>COMMUNICATION</p>	<p>Transmission de toutes les informations relatives aux produits.</p> <p>Transmission d'informations relatives à l'environnement de l'entreprise</p> <p>Écoute permanente du personnel de vente et de livraison.</p>	<p>C4 COMMUNIQUER</p>	<p>C4.1 –Transmettre les besoins sur l'état du stock.</p> <p>C4.2 – Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits.</p> <p>C4.3 – Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente.</p> <p>C4.4 Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise</p>