

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER /
OUVRIERE BOULANGERE-PÂTISSIERE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DU TROISIEME DEGRE

CODE : 43 41 00 S20 D1

DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 16 août 2023,
sur avis conforme du Conseil général

OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER OUVRIERE BOULANGERE-PÂTISSIERE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DU TROISIEME DEGRE

1. FINALITES DE LA SECTION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de promotion sociale, cette section doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette section vise à permettre à l'étudiant, à travers toutes les activités d'enseignement, de développer des compétences techniques et pratiques lui permettant d'assurer les fonctions d'ouvrier boulanger-pâtissier - ouvrière boulangère-pâtissière.

Dans les différentes activités, l'ouvrier boulanger-pâtissier - ouvrière boulangère-pâtissière :

*dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur,
dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et environnementales,*

- ◆ 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 (pains, viennoiseries, tartes, gaufres) ;
- ◆ cuit et conditionner les produits de boulangerie ;
- ◆ réalise les pâtes tendres, grasses, crémees, feuilletées, les biscuits et les meringues ;
- ◆ réalise les compositions/les appareils ;
- ◆ 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.

L' « OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER - OUVRIERE BOULANGERE PÂTISSIERE » exerce le métier seul(e) (sans supérieur hiérarchique) ou sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique. Il/elle peut exercer le métier au sein d'une équipe de travailleurs exerçant le même métier ou au sein d'une équipe pluridisciplinaire.

Les profils de formation de l' « OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER - OUVRIERE BOULANGERE PÂTISSIERE » élaborés dans le cadre des travaux du SFMQ et approuvés par le Gouvernement de la Fédération Wallonie – Bruxelles, le 27/06/2018 ont servi de référence pour fixer le contenu des divers dossiers pédagogiques de cette section.

2. UNITES D'ENSEIGNEMENT CONSTITUTIVES DE LA SECTION

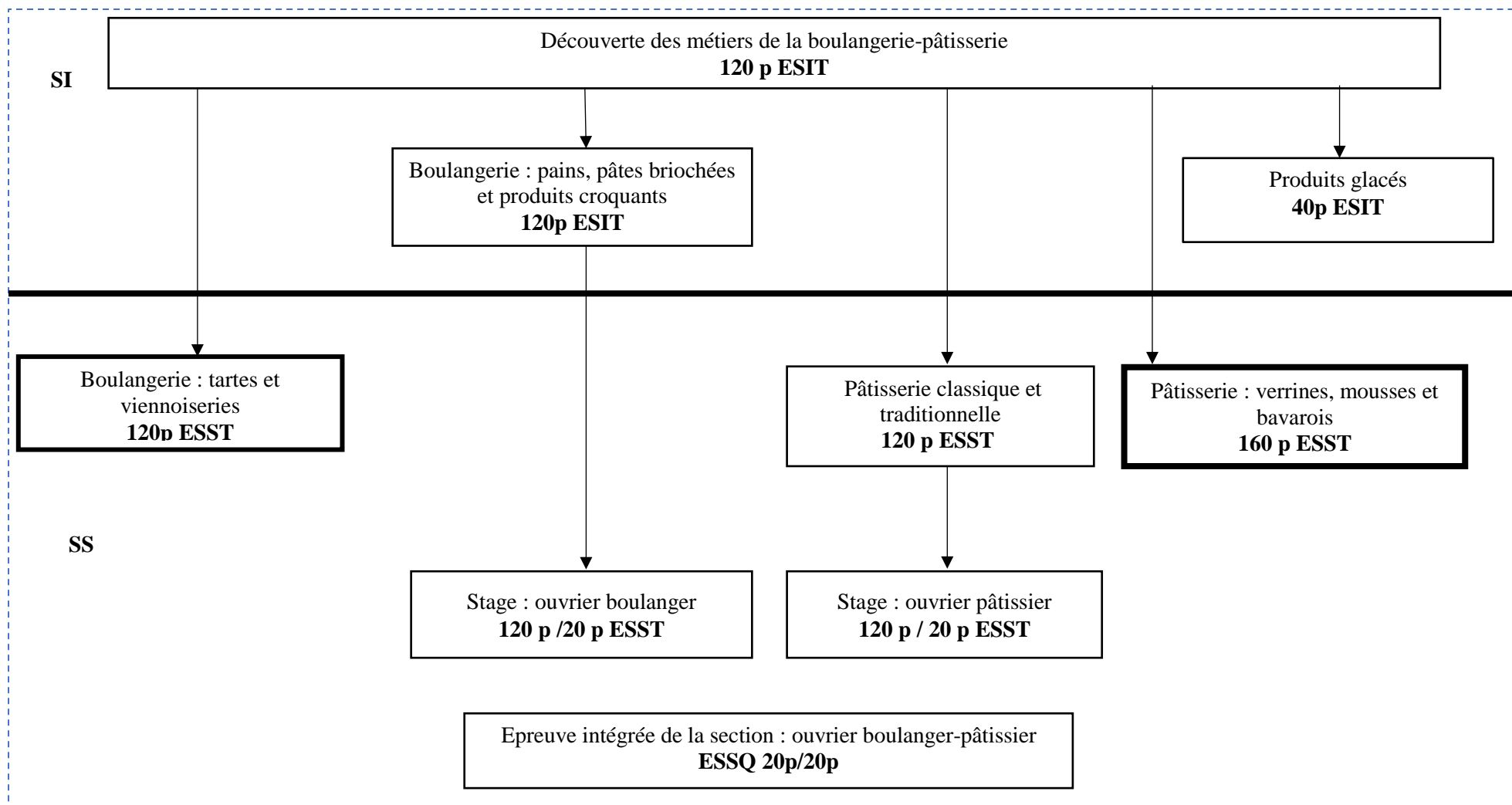
Intitulés	Classement des unités	Codification des unités	Unités déterminantes	Nombre de périodes	Domaines de formation	Correspondances UAA
Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie	ESIT	4341 01 U11 D1		120	401	Ouvrier Boulanger-pâtissier UAA1 + UAA2
Boulangerie : pains, pâtes briochées et produits croquants	ESIT	4341 02 U11 D1		120	401	Ouvrier Boulanger-pâtissier UAA1
Produits glacés	ESIT	4341 03 U11 D1		40	401	Ouvrier Boulanger-pâtissier UAA2
Boulangerie : tartes et viennoiseries	ESST	4341 04 U21 D1	X	120	401	Ouvrier Boulanger-pâtissier UAA1
Pâtisserie classique et traditionnelle	ESST	4341 05 U21 D1		120	401	Ouvrier Boulanger-pâtissier UAA2
Pâtisserie : verrines, mousses et bavarois	ESST	4341 06 U21 D1	X	160	401	Ouvrier Boulanger-pâtissier UAA2
Stage : ouvrier(e) boulanger(e)	ESST	4341 07 U21 D1		120/20	401	
Stage : ouvrier(e) pâtissier(e)	ESST	4341 08 U21 D1		120/20	401	
Epreuve intégrée de la section : ouvrier boulanger-pâtissier	ESSQ	4341 00 U22 D1		20/20	401	

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant	940
B) nombre de périodes professeur	740

UAA	Intitulé des UAA de la section « ouvrier boulanger-pâtissier »	ECVET
OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER		
UAA 1	Réaliser les produits de boulangerie	90
UAA 2	Réaliser les pâtisseries	90
	Total des points ECVET pour la section « ouvrier boulanger-pâtissier »	180

3. MODALITES DE CAPITALISATION DE LA SECTION : OUVRIER(E) BOULANGER(E)- PATISSIER(E)

3.1. MODALITES DE CAPITALISATION DES UNITES D'ENSEIGNEMENT DE LA SECTION « OUVRIER(E) BOULANGER(E)- PATISSIER(E) »



3.2. MODALITES DE DELIVRANCE DES ATTESTATIONS D'UNITES D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE (SFMQ) : OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER

UAA1 : Réaliser les produits de boulangerie

Découverte des métiers de la
boulangerie-pâtisserie

Boulangerie : tartes et viennoiseries

Boulangerie : pains, pâtes briochées
et produits croquants

UAA 2 : Réaliser les pâtisseries

Découverte des métiers de la
boulangerie-pâtisserie

Produits glacés

Pâtisserie classique et traditionnelle

Pâtisserie : verrines, mousses et
bavarois

4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification d' « OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER/ OUVRIERE BOULANGERE-PÂTISSIERE » correspondant au CQ d'« OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER/ OUVRIERE BOULANGERE-PÂTISSIERE », délivré à l'issue de la 6^e professionnelle organisée par l'enseignement secondaire supérieur de plein exercice.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE



CONSEIL GENERAL DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

Profil professionnel

OUVRIER BOULANGER-PATISSIER

Enseignement secondaire du troisième degré

Approuvé par le Conseil général de l'Enseignement de Promotion sociale le XXXXX

OUVRIER BOULANGER PATISSIER¹

I POSITIONNEMENT AU NIVEAU DU CADRE FRANCOPHONE DES CERTIFICATIONS (CFC)

Ce profil professionnel sera positionné au niveau **3** du Cadre francophone des certifications.

II CHAMP D'ACTIVITES

L'ouvrier boulanger- pâtissier réalise les opérations de fabrication :

- du pain et des pains spéciaux, des produits croquants et briochés,
- de toutes sortes de :
 - pâtisseries,
 - viennoiseries,
 - tartes,
 - produits salés,
 - produits glacés,
 - gâteaux divers...

Il exécute ces opérations à l'aide d'équipements mécanisés ou automatisés.

En tenant compte des dispositions réglementaires générales et spécifiques aux entreprises agroalimentaires, notamment en terme de gestion et de contrôle des risques alimentaires, il procède aux différents contrôles tout au long de la production, de la transformation et de la conservation des produits et ce, sous son entière responsabilité.

Il exerce le métier seul (sans supérieur hiérarchique) ou sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique. Il peut exercer le métier au sein d'une équipe de travailleurs exerçant le même métier ou au sein d'une équipe pluridisciplinaire.

III ACTIVITES CLES

*dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur,
dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et environnementales,*

- ◆ effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation ;
- ◆ réaliser les pâtes levées et non levées ;
- ◆ mettre en forme les produits de boulangerie (pains, viennoiseries, tartes, gaufres) ;
- ◆ cuire et conditionner les produits de boulangerie ;
- ◆ réaliser les pâtes tendres, grasses, crémeuses, feuilletées, les biscuits et les meringues ;
- ◆ réaliser les compositions/les appareils ;
- ◆ finaliser les produits de pâtisserie ;
- ◆ réaliser les produits de boulangerie et de pâtisserie salés ;
- ◆ assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage.

¹ Le masculin est utilisé à titre épicène

IV LIEUX D'EXERCICE DU METIER

Les types d'entreprises où se situe cet emploi sont:

- ◆ boulangeries-pâtisseries artisanales,
- ◆ grandes boulangeries,
- ◆ industries agroalimentaires,
- ◆ restaurants, hôtels,
- ◆ certaines grandes et moyennes surfaces (GMS),
- ◆ croissanteries.

V SITOGRAPHIE

- Fiche métier Consortium de validation des compétences : <https://www.validationdescompetences.be/metiers/ouvrierere-boulangere-patissiere-91>
- Fiche métier ROME V3 : <https://candidat.pole-emploi.fr/marche-du-travail/fichemetierrome?codeRome=D1102>
- Fiche métier SIEP : <https://metiers.siep.be/metier/boulangier/>
- Productions SFMQ –> Profil métier.pdf–.Ouvrier boulanger-pâtissier : www.sfmq.cfwb.be

Supplément au certificat Europass^(*)



1. Intitulé du certificat ¹
Certificat de qualification d'OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER(m/f)
2. Traduction de l'intitulé du certificat ²
MEDEWERKER IN EEN BROOD- EN BANKETBAKKERIJ (NL) BÄCKER UND KONDITOR (DE) PASTRY COOK (EN)
3. Éléments de compétences acquis
<p>Le certificat qualification concerne l'ensemble des unités d'acquis d'apprentissage listées ci-dessous.</p> <p>Unités d'acquis d'apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ (Service francophone des Métiers et des Qualifications).</p> <ul style="list-style-type: none">◆ réaliser les produits de boulangerie ;◆ réaliser les pâtisseries.
4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat
<p>Le métier d'ouvrier(e) boulanger(e)-pâtissier(e) est référencé dans la fiche métiers D1102 – Boulangerie-viennoiserie - du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr). La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.</p> <p>Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et environnementales,</p> <ul style="list-style-type: none">◆ 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 (pains, viennoiseries, tartes, gaufres) ;◆ cuit et conditionne les produits de boulangerie ;◆ réalise les pâtes tendres, grasses, crémees, feuilletées, les biscuits et les meringues ;◆ réalise les compositions/les appareils ;◆ 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.
<p>^(*) Note explicative</p> <p>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.</p> <p>© Union européenne, 2002-2014 http://europass.cedefop.europa.eu</p>

¹ dans la langue d'origine

² Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

5. Base officielle du certificat	
<p>Nom et statut de l'organisme certificateur (nom) (adresse) B- CP – COMMUNE Tél. Site WEB :</p> <p>Etablissement organisé/reconnu et subventionné par la Communauté française de Belgique</p>	<p>Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles (Communauté française de Belgique) Boulevard Léopold II, 44 B – 1080 BRUXELLES Belgique http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/ http://www.enseignement.be/</p>
<p>Niveau du certificat Niveau 3 du CFC et du CEC (EQF)</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi Évaluation binaire « a satisfait / n'a pas satisfait » établie en référence à des critères d'évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l'épreuve. Le certificat de qualification est délivré aux apprenants qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le dossier pédagogique de l'enseignement de promotion sociale et par le profil de certification de l'« ouvrier boulanger-pâtissier/ouvrière boulangère-pâtissière». Les critères et indicateurs d'évaluation sont définis par le dossier pédagogique de l'enseignement de promotion sociale et par le profil d'évaluation.</p>
<p>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation Néant</p>	<p>Accords internationaux Néant</p>
<p>Bases légales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décret du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale (articles 30 et 30 ter). • Accord de coopération du 29 octobre 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le Service francophone des Métiers et des Qualifications (en abrégé SFMQ). • Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 2 septembre 2015 portant règlement général des études de l'enseignement secondaire de promotion sociale. • Circulaire 7658 : Sanction des études dans l'enseignement secondaire de promotion sociale et dans l'enseignement supérieur de promotion sociale. 	

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus		
Description de l'enseignement suivi	Part du volume total de l'enseignement	Durée (heures/semaines/mois/années)
École : enseignement secondaire de promotion sociale	0 à 65%	700 périodes (1 période = 50 minutes)
Apprentissage en contexte professionnel	10 à 35 %	240 périodes
Apprentissage non formel validé	0 à 90 %	
Durée totale de l'enseignement conduisant au certificat/titre/diplôme		Durée variable : enseignement modulaire (article 14 du Décret du 16 avril 1991)
<p>Niveau d'entrée requis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Être titulaire du Certificat d'études de base ou réussite d'un test vérifiant les compétences de base (celles du CEB) en français et en mathématiques ; • Les conditions d'admission dans l'enseignement de promotion sociale sont précisées dans les articles 33, 34 et 35 du Décret du 16 avril 1991 <p>Information complémentaire http://europass.cedefop.europa.eu</p> <p>Tout renseignement sur le système d'enseignement de promotion sociale : http://www.enseignement.be/index.php?page=27151</p>		



Profil de formation

Ouvrier boulanger/pâtissier Ouvrière boulangère/pâtissière

Les métiers décrits par le S.F.M.Q. sont accessibles aux hommes et aux femmes, selon les directives légales en la matière. Afin de faciliter la lecture, les métiers sont désignés par le genre grammatical masculin dans la suite du document.

Profil d'équipement (COPROFOR-05)

- Version du 19/12/2016
- Validation ChaEF le 09/03/2017
- Agréation ChaCA le 24/03/2017



Remarque : L'ensemble de l'équipement repris ci-dessous est mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement ou de formation de l'O.E.F. et/ou dans tout autre lieu d'apprentissage (extra-muros) équipé en conséquence.

En outre, tant les infrastructures que le matériel devront répondre aux normes de sécurité en vigueur.

EQUIPEMENT DE BASE

A. INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS

Un atelier de boulangerie comprenant au minimum :

- un pétrin à axe oblique
- un pétrin conventionnel
- un pétrin rapide
- un batteur mélangeur
- une diviseuse bouleuse
- un laminoir
- un four à pains + chambre pousse avec chariot à tapis **UAA1**
- un four pour pâtisseries **UAA2**
- une bouleuse ou une allongeuse à baguettes (bouleuse - allongeuse combinée)
- un lave-vaisselle
- une armoire à poussée contrôlée **UAA1**
- un frigo
- un congélateur + une cellule de refroidissement rapide (congélateur choc)
- une chambre froide
- une turbine à glace
- des plans de travail
- des éviers
- des armoires
- des étagères
- des rayonnages



- des plaques de cuisson
- deux tempéreuses chocolat
- deux becs de gaz
- un petit compresseur + un aérographe + un pistolet
- deux plaques électriques
- un four à micro-ondes

B. MATERIEL / OUTILLAGE

- des bannetons
- des balances
- des bassines à mélanger
- des bouteilles à puncher
- des cadres inox à pâtisserie **UUA2** + des petits ronds individuels pour gâteaux 1 personne (H 5 cm)
- des casseroles
- des cercles
- un chalumeau
- des chinois
- des ciseaux
- des cônes à pâtisserie
- des cornes
- des coupes pâte
- un choix de couteaux
- des darioles
- des couverts
- des découpoirs/emportes pièce
- un dérouleur
- une roulette multiple
- des douilles
- des ébauchoirs
- une écumoire



- un choix d'élastomoules
- des emportes pièces
- des entonnoirs
- des étamines
- des fouets
- des filets à baguettes
- des gants
- des gouttières pour bûches
- le matériel pour nettoyage
- des grilles
- une guitare
- des louches
- des lèches plats
- une mandoline
- des mannes pour pains
- des mesures thermo graduées
- des moules
- un mixeur
- des palettes
- des passoires
- des paniers
- un peigne
- un pèse sirop
- des pinceaux
- des plaques de cuisson
- des poches
- des rouleaux
- un réfractomètre
- une roulette
- une soupoudreuse
- un siphon



- des spatules
- un tamis
- un thermomètre 180 - 200°C thermomètre à sucre)

C. CONSOMMABLES

NEANT

INFORMATIONS UTILES (à titre indicatif)

1. Sites (généralistes, professionnels, pédagogiques ...)
2. Ressources (généralistes, professionnels, pédagogiques ...)