

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

CONSEIL SUPERIEUR DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

Profil professionnel

BOULANGER-PATISSIER

Enseignement secondaire supérieur

Approuvé par le Conseil supérieur de l'Enseignement de Promotion sociale le 25 avril 2002

BOULANGER-PÂTISSIER

I - CHAMP D'ACTIVITE

Le boulanger-pâtissier réalise les opérations de fabrication :

- du pain et des pains spéciaux,
- de toutes sortes de - pâtisseries,
 - viennoiseries,
 - tartes,
 - 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.

II – TÂCHES

En se conformant aux horaires particuliers, notamment le travail de nuit, et en tenant compte des bonnes pratiques à mettre en œuvre dans les métiers de l'agroalimentaire en matière de santé publique, de protection de l'environnement, notamment de gestion des déchets et des règles d'hygiène et de sécurité professionnelles spécifiques à la profession,

- ◆ veiller :
 - ◆ à la planification des différents travaux (de la préparation au stockage),
 - ◆ à l'organisation du travail en atelier,
 - ◆ au suivi technique et administratif des différentes opérations de fabrication et de transformation des produits,
 - ◆ à l'entretien et au nettoyage de l'équipement et des différentes aires de travail ;
- ◆ choisir et contrôler, sur le plan de la conformité et de la fraîcheur, les matières premières et auxiliaires selon les produits à fabriquer ;
- ◆ contrôler les différents processus de transformation des produits jusqu'à leur conservation ou la présentation à la clientèle ;
- ◆ (faire) contrôler la conformité de l'équipement et des outils utilisés et en assurer la maintenance de premier niveau ;
- ◆ exécuter les étapes successives de la fabrication de différents produits :

pour la fonction de fabrication de produits de boulangerie,

- ◆ les différentes sortes de pain : pain blanc, pains spéciaux, pain précuit, pistolets, pâtes "à snack",
- ◆ les produits de fine boulangerie ,
- ◆ les produits de luxe tendres : cramique, craquelin, ...
- ◆ la pâte levée feuilletée : croissant ...
- ◆ la pâte congelée,
- ◆ ...

pour la fonction de fabrication de produits de pâtisserie,

- ◆ les pâtes : à choux, grasses, à biscuits(génoise, vanille,...), à dessert, feuilletées,
- ◆ les pâtisseries salées,
- ◆ les crèmes : pâtissière, fraîche, frangipane, bavaroise, anglaise, au beurre,
- ◆ le massepain : cuit, cru,
- ◆ les meringues,
- ◆ les biscuits (spéculoos, ...)
- ◆ ...
- ◆ les pâtes de fruits,
- ◆ les gelées et confitures,...

pour la fonction de fabrication de produits glacés,

- ◆ la crème glacée,
- ◆ les sauces et coulis,
- ◆ les sorbets,
- ◆ ...

pour le service à la clientèle,

- ◆ mettre en valeur la marchandise mise en vente directe (éclairage, étalage, décoration des produits et des aires de présentation) ;
- ◆ prendre les commandes et servir ;
- ◆ s'informer de l'évolution des goûts et des attentes de la clientèle, la conseiller dans ses choix ;
- ◆ répondre de manière adaptée aux réclamations ;

pour le développement de l'entreprise,

- ◆ se tenir informé de l'évolution des technologies et des pratiques professionnelles notamment dans la gestion des risques sanitaires ;
- ◆ diversifier ses produits ;
- ◆ s'intégrer dans son environnement et dans les milieux professionnels ;
- ◆ contribuer à la formation de ses collaborateurs.

III - DEBOUCHES

Le boulanger - pâtissier peut exercer son métier dans :

- une entreprise artisanale (boulanger pâtissier indépendant) ;
- une très petite, petite ou moyenne entreprise de boulangerie pâtisserie ;
- une moyenne ou grande surface ;
- une entreprise industrielle.

Le boulanger – pâtissier peut accéder au statut d'indépendant sous réserve de se conformer à la législation en vigueur en terme d'accès à la profession.