

Norme professionnelle du Sceau rouge

Boulangier- pâtissier/boulangère- pâtissière



sceau-rouge.ca
red-seal.ca



Norme professionnelle du sceau rouge

**Boulangier-pâtissier/boulangère-
pâtissière**



Titre : Boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière

Vous pouvez télécharger cette publication en ligne sur le site canada.ca/publiccentre-EDSC. Ce document est aussi offert sur demande en médias substituts (gros caractères, braille, MP3, CD audio, fichiers de texte sur CD, DAISY ou PDF accessible) en composant le 1 800 O-Canada (1 800 622-6232). Si vous utilisez un téléscripteur (ATS), composez le 1 800 926-9105.

© Sa Majesté le Roi du Chef du Canada, 2023

Pour des renseignements sur les droits de reproduction : droitdauteur.copyright@HRSDC-RHDCC.gc.ca

PDF

N° de cat.: Em15-3/40-2023F-PDF

ISBN/ISSN : 978-0-660-47574-5

Introduction

Le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA) reconnaît la présente Norme professionnelle du Sceau rouge (NPSR) comme la norme du Sceau rouge pour le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière.

Historique

Lors de la première Conférence nationale sur l'apprentissage professionnel et industriel qui s'est tenue à Ottawa en 1952, il a été recommandé de demander au gouvernement fédéral de collaborer avec les comités et les fonctionnaires provinciaux et territoriaux chargés de l'apprentissage pour rédiger des normes d'un certain nombre de métiers spécialisés. Emploi et Développement social Canada (EDSC) finance le Programme du Sceau rouge, dont le personnel, sous la direction du CCDA, élabore une norme professionnelle nationale pour chaque métier Sceau rouge.

Les objectifs des NPSR sont les suivants :

- décrire et regrouper les tâches qu'exécutent les travailleuses et les travailleurs qualifiés;
- déterminer les tâches exécutées dans chaque province et dans chaque territoire;
- élaborer des outils servant à la préparation des examens interprovinciaux du Sceau rouge et des outils d'évaluation pour les autorités en matière d'apprentissage et de reconnaissance professionnelle;
- élaborer des outils communs pour la formation en apprentissage en cours d'emploi ou technique au Canada;
- faciliter la mobilité des apprenties et des apprentis ainsi que des travailleuses et des travailleurs qualifiés au Canada;
- fournir des normes professionnelles aux employeuses et aux employeurs, aux employées et aux employés, aux associations, aux industries, aux établissements de formation et aux gouvernements.

Toute question, tout commentaire ou toute suggestion de changement, de correction ou de révision concernant la présente NPSR ou ses produits connexes peuvent être envoyés à l'adresse suivante :

Division des métiers et de l'apprentissage
Direction de l'apprentissage et des initiatives sectorielles
Emploi et Développement social Canada
140, promenade du Portage, Portage IV
Gatineau (Québec) K1A 0J9

Remerciements

Le CCDA et EDSC tiennent à exprimer leur gratitude aux gens du métier, aux entreprises, aux associations professionnelles, aux syndicats, aux ministères et aux organismes gouvernementaux des provinces et des territoires ainsi qu'à toute autre personne ayant participé à la production de la présente publication.

Des remerciements particuliers sont adressés aux représentants ci-dessous, qui ont grandement contribué à la version initiale de la présente NPSR et qui ont fourni des conseils d'experts tout au long de son élaboration :

Paul Aboud	Colombie-Britannique
Jayne Bognar	Ontario
Jay Cummings	Alberta
Chelsey Rae Des Roches	Ontario
Mathew James Duffy	Baking Association of Canada
Rita Gower	Colombie-Britannique
Manmohan Kumar	Alberta
Alex Mollet	Ontario
Tracey Muzzolini	Baking Association of Canada
Doug Overes	Alberta
Charmaine Roma	Nouvelle-Écosse

La présente NPSR a été préparée par le personnel de la Direction de l'apprentissage et des initiatives sectorielles d'EDSC. La coordination, la facilitation et la production ont été effectuées par l'équipe d'élaboration des NPSR de la Division des métiers et de l'apprentissage. L'Ontario, la province hôte, a aussi pris part à l'élaboration de la présente NPSR.

Structure de la norme professionnelle

La présente NPSR contient les sections suivantes :

Méthodologie : aperçu du processus d'élaboration, de révision, de validation et de pondération de la NPSR.

Description du métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière : aperçu des fonctions, du milieu de travail, des tâches à exécuter, des métiers semblables et de l'avancement professionnel.

Tendances dans le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière : certaines tendances que l'industrie a déterminées comme étant les plus importantes pour les travailleuses et les travailleurs dans ce métier.

Sommaire des Compétences pour réussir : aperçu de la façon dont chaque compétence pour réussir (auparavant compétences essentielles) est mise en pratique dans ce métier.

Niveau de performance auquel s'attend l'industrie : description des attentes relatives au niveau de performance dans l'exécution des tâches et information sur les codes, les normes et les règlements particuliers qui doivent être respectés.

Exigences linguistiques : description des exigences linguistiques pour travailler et étudier dans ce métier au Canada.

Diagramme à secteurs de la pondération de l'examen du Sceau rouge : graphique montrant les pourcentages de questions attribuées aux activités principales à l'échelle nationale.

Tableau des tâches et pondération : tableau exposant les activités principales, les tâches et les sous-tâches comprises dans la présente NPSR, ainsi que les pourcentages nationaux des questions d'examens attribuées aux activités principales et aux tâches.

Harmonisation de la formation en apprentissage : éléments de la formation en apprentissage sur lesquels les provinces et les territoires participants se sont entendus pour substantiellement harmoniser les systèmes d'apprentissage au Canada

Activité principale : plus grande division dans la norme composée d'un ensemble distinct d'activités effectuées dans le métier.

Tâches : actions particulières représentant les activités comprises dans une activité principale.

Description de la tâche : description générale d'une tâche.

Sous-tâches : actions particulières représentant les activités comprises dans une tâche.

Compétences :

Critères de performance : description des activités effectuées dans le cadre d'une sous-tâche.

Preuves de compétence : confirmation que les activités effectuées dans le cadre d'une sous-tâche sont conformes au niveau de performance attendu d'une compagne ou d'un compagnon.

Champ d'application : éléments qui apportent une description plus approfondie d'un terme employé dans les sections « Critères de performance » et « Preuves de compétence ».

Connaissances :

Résultats d'apprentissage : notions qui doivent être apprises relativement à une sous-tâche au cours de la formation technique ou en classe.

Objectifs d'apprentissage : sujets qui doivent être couverts durant la formation technique ou en classe pour atteindre les résultats d'apprentissage de la sous-tâche.

Champ d'application : éléments qui apportent une description plus approfondie d'un terme employé dans les sections « Résultats d'apprentissage » et « Objectifs d'apprentissage ».

Appendice A – Acronymes : liste des acronymes utilisés dans la norme et leur signification.

Appendice B – Accessoires et équipement / Tools and Equipment : liste bilingue non exhaustive des accessoires et de l'équipement utilisés dans le métier.

Appendice C – Glossaire / Glossary : définitions ou explications bilingues de certains termes techniques utilisés dans la norme.

Méthodologie

Élaboration de la NPSR

Au cours d'un atelier national dirigé par une équipe de facilitatrices et de facilitateurs et un groupe d'expertes et d'experts de métier, d'institutrices et d'instructeurs ainsi que d'employeuses et d'employeurs, élabore une ébauche de la NPSR. Cette ébauche comprend toutes les tâches accomplies dans le métier, divisées en catégories, et décrit les connaissances et les compétences qu'une personne doit avoir pour exercer le métier.

Harmonisation de la formation en apprentissage

À la suite de l'analyse des programmes d'apprentissage de l'ensemble des provinces et des territoires du Canada, des recommandations quant à l'harmonisation des noms des métiers, des heures de formation requises et de l'ordonnancement des niveaux de formation sont formulées. Les provinces et les territoires tiennent ensuite des consultations avec les intervenants de leur industrie respective au sujet de ces éléments et les modifications suggérées font l'objet de discussions jusqu'à l'obtention d'un consensus. Après l'élaboration d'une ébauche de la NPSR dans le cadre de l'atelier national, les participants discutent de l'ordonnancement des thèmes de la formation pour en arriver à une entente, qui se reflète dans la nouvelle NPSR. Leurs recommandations sur l'ordonnancement sont examinées par les intervenants des provinces et des territoires participants et des échanges se poursuivent pour atteindre un consensus et relever toute exception.

Sondage en ligne

Les intervenants sont invités à examiner et à valider les activités décrites dans l'ébauche de la nouvelle NPSR en répondant à un sondage en ligne. Ces intervenants sont également invités à participer à cette consultation par l'entremise des autorités en matière d'apprentissage et de groupes d'intervenants nationaux.

Révision de l'ébauche de la NPSR

L'équipe responsable de l'élaboration de la NPSR envoie une copie de la NPSR aux autorités provinciales et territoriales, qui consultent des représentantes et des représentants de l'industrie pour en faire la révision. Ensuite, les suggestions de ces derniers sont évaluées et incorporées dans la norme.

Validation et pondération de la NPSR

Les provinces et les territoires participants consultent également les représentantes et les représentants de l'industrie pour valider et pondérer la NPSR dans le but de planifier l'élaboration de l'examen interprovincial du Sceau rouge pour le métier. La validation et la pondération des activités principales, des tâches et des sous-tâches de la NPSR se font comme suit :

Activité principale	Chaque province et chaque territoire détermine le pourcentage de questions qui devraient porter sur chaque activité principale dans un examen couvrant tout le métier.
Tâches	Chaque province et chaque territoire détermine le pourcentage de questions qui devraient porter sur chaque tâche d'une activité principale.
Sous-tâches	Chaque province et chaque territoire indique par un OUI ou un NON si ses travailleuses et ses travailleurs qualifiés effectuent chacune des sous-tâches du métier.

Les résultats de cet exercice sont soumis à l'équipe responsable de l'élaboration de la NPSR, qui examine les données et les intègre dans le document. La NPSR présente les résultats de la validation par chaque province et chaque territoire ainsi que les moyennes nationales résultant de la pondération. Les moyennes nationales des pondérations des activités principales et des tâches sont utilisées pour l'élaboration de l'examen interprovincial du Sceau rouge pour le métier.

La validation de la NPSR vise à déterminer les sous-tâches communes du métier au Canada. Lorsqu'une sous-tâche est exécutée dans au moins 70 % de l'industrie dans les provinces et les territoires participants, elle est considérée comme une sous-tâche commune. Les questions de l'examen interprovincial du Sceau rouge sont élaborées seulement à partir des sous-tâches communes déterminées lors de la validation de la NPSR.

Définitions relatives à la validation et à la pondération

oui	sous-tâche exécutée par les gens du métier qualifiés dans la province ou dans le territoire
non	sous-tâche qui n'est pas exécutée par les gens du métier qualifiés dans la province ou dans le territoire
NV	NPSR <u>N</u> on <u>V</u> alidée par la province ou par le territoire
ND	métier <u>N</u> on <u>D</u> ésigné par la province ou par le territoire
Pas commune (PC)	sous-tâche, tâche ou activité principale qui sont exécutées dans moins de 70 % des provinces et des territoires participants et qui ne seront pas évaluées dans l'examen interprovincial du Sceau rouge pour le métier
Moyennes nationales %	pourcentages de questions de l'examen interprovincial du Sceau rouge pour le métier qui porteront sur chaque activité principale et chaque tâche

Symboles des provinces et des territoires

NL	Terre-Neuve-et-Labrador
NS	Nouvelle-Écosse
PE	Île-du-Prince-Édouard
NB	Nouveau-Brunswick
QC	Québec
ON	Ontario
MB	Manitoba
SK	Saskatchewan
AB	Alberta
BC	Colombie-Britannique
NT	Territoires du Nord-Ouest
YT	Yukon
NU	Nunavut

Description du métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière

« Boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière » est le titre officiel Sceau rouge de ce métier tel qu'accepté par le CCDA. Cette norme couvre les tâches exécutées par les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières.

Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières préparent différents produits comme des aliments fermentés, des biscuits, des pains éclair, des pâtisseries, des gâteaux, des chocolats, des confiseries et des desserts glacés.

Ils préparent les pâtes et les appareils pour les produits de boulangerie-pâtisserie selon des recettes préétablies. Ils utilisent l'équipement électrique et l'équipement non électrique comme les instruments de mesure, différents types de poêles et les balances pour confectionner des produits de boulangerie-pâtisserie. Certains appareils et l'équipement sont numériques ou informatisés. Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières utilisent des fours, des friteuses, des batteurs, de l'équipement pour la confection des pâtes, des réfrigérateurs et des congélateurs. Les autres appareils spécialisés comprennent les tempéreuses de chocolat (cristallisation), les sorbetières et les déposeuses. Ils sont responsables d'entretenir de façon propre, sûre et salubre leurs appareils et leur équipement.

Le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière est en constante évolution et comprend de multiples spécialités au sein du secteur. Celles-ci peuvent inclure une diversité mondiale de préparations et de produits alimentaires. Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières peuvent se spécialiser en tant que boulangers, pâtissiers, chocolatiers et confiseurs artisanaux, chacune de ces spécialités nécessitant des compétences, des connaissances, des techniques et une expertise précise. Ils peuvent également se spécialiser dans la préparation de produits de boulangerie-pâtisserie selon des exigences alimentaires et nutritionnelles variables.

Ils peuvent être embauchés dans des boulangeries-pâtisseries, des supermarchés, des entreprises de traiteur, des hôtels, des restaurants, des bateaux de croisière, des établissements, des laboratoires de recherche et développement, des fournisseurs d'ingrédients et des usines de fabrication d'équipement de boulangerie-pâtisserie. Ils peuvent également être travailleurs autonomes. Les différents types de boulangeries-pâtisseries comprennent les commerces de vente au détail et de vente commerciale, les boulangeries-pâtisseries intégrées, les établissements spécialisés et les boulangeries-pâtisseries industrielles. Les produits de boulangerie-pâtisserie sont produits sept jours sur sept. Il peut y avoir une variété de quarts de travail offerts qui pourraient plaire à certains boulangers-pâtissiers et à certaines boulangères-pâtissières. Les heures de travail d'un boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière peuvent être difficiles, mais le sentiment de satisfaction de travailler dans le métier peut l'emporter sur les défis.

Dans ce métier, l'environnement de travail est salubre, propre et bien éclairé. Selon le travail exécuté, les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent s'attendre à travailler dans des environnements chauds ou froids. Ils doivent, en tout temps, maintenir la qualité des aliments et s'assurer que les directives de sécurité alimentaire et d'hygiène sont suivies pour la préparation, le service et l'entreposage des produits de boulangerie-pâtisserie.

Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent être capables d'appliquer des recettes et de les adapter aux ingrédients disponibles et aux exigences actuelles. Ils doivent être conscients des informations sur la santé telles que les exigences alimentaires et les allergies. Ils doivent également être capables de travailler de manière autonome et en équipe et d'aider leurs collègues. Ils doivent avoir de bonnes compétences organisationnelles et la capacité d'effectuer plusieurs tâches à la fois pour faire leur

travail efficacement. D'autres capacités importantes pour les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries comprennent de solides compétences en calcul, en littérature, en communication et en service à la clientèle.

En général, le travail requiert une bonne endurance physique, une bonne coordination œil-main, une motricité fine et une capacité artistique. Il implique de rester debout pendant de longues périodes, de travailler dans des espaces restreints, d'effectuer des tâches répétitives et de soulever des objets lourds tels que des casseroles et des sacs lourds. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent également démontrer un engagement envers la salubrité, la nutrition et l'apprentissage continu. La pâtisserie nécessite des attributs personnels tels qu'une solide éthique de travail et une capacité à travailler selon des délais stricts.

Les dangers liés à ce métier sont les brûlures, les coupures, les maladies respiratoires, les glissements, les chutes, les microtraumatismes répétés et les blessures causées par la manipulation de charges lourdes.

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries peuvent participer à plusieurs aspects du métier comme la gestion des stocks, la gestion de la salubrité des aliments, la planification de la production, la commercialisation des produits, l'ordonnancement de la production, les achats, l'établissement des coûts et la gestion des déchets. Grâce à leur travail, ils développent une connaissance approfondie de la science alimentaire et de la nutrition liée aux produits de boulangerie-pâtisserie.

Ceux ayant acquis une certaine expérience peuvent mettre à profit leurs connaissances en travaillant dans les domaines de la vente, de la mise en marché, de l'enseignement, de la recherche et du développement de produits ainsi que de la gestion d'une boulangerie-pâtisserie. Ils peuvent agir comme mentors et formateurs auprès des apprentis et des apprenties dans le métier.

Le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière peut ressembler au métier de cuisinier/cuisinière et certaines tâches de ces métiers peuvent se chevaucher.

Tendances dans le métier de boulangier-pâtissier/boulangère-pâtissière

Technologie

L'exposition aux médias sociaux et le marketing sont des développements importants dans l'industrie. Ces plateformes incitent les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières à devenir plus innovants dans la création de produits de boulangerie qui « connaissent du succès » sur les réseaux sociaux (par exemple, une présentation unique avec des couleurs vives, un design créatif et un emballage attrayant). Ces plateformes de médias sociaux fournissent également des espaces consacrés aux commentaires et à la rétroaction des consommateurs.

La demande des consommateurs pour des aliments pratiques et de qualité entraîne d'autres changements technologiques dans l'industrie de la restauration. Les plateformes de commande numériques créent de nouveaux défis pour les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières, qui doivent développer des options de produits pouvant être préparés et expédiés sans perte de qualité.

Les consommateurs s'attendent à une plus grande transparence dans tous les aspects de leurs choix alimentaires. Les réglementations et les technologies logicielles émergentes permettent aux consommateurs de prendre des décisions plus éclairées. Par conséquent, les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières devront peut-être s'adapter à cette technologie en étant mieux informés sur les ingrédients qu'ils utilisent et en communiquant ces informations aux consommateurs.

Un nouveau logiciel pour le développement de recettes, l'approvisionnement alimentaire et les applications commerciales telles que la gestion des stocks est disponible pour les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières.

Appareils et équipement

Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent se familiariser avec les nouveaux appareils et l'équipement qui sont continuellement introduits dans les boulangeries. Certains exemples incluent des appareils automatisés tels que des fours combinés programmables, des circulateurs thermiques, des fours à vide, des capteurs sans fil, des fours à injection de vapeur, des plaques à congélation instantanée, des imprimantes à encre alimentaire et des brûleurs à induction.

Exigences de salubrité alimentaire et diététique

Il y a une prise de conscience croissante des allergènes, des sensibilités alimentaires et des risques de contamination croisée. Il existe davantage de formations disponibles sur ces questions et pratiques, qui sont rendues plus accessibles dans des formats en ligne. Cela est également vrai pour d'autres préoccupations alimentaires et de consommation telles que la santé, les exigences éthiques et religieuses ainsi que les préférences personnelles.

Il y a une meilleure disponibilité des informations sur les produits, les ingrédients pour la boulangerie et la pâtisserie et leur contenu dans la chaîne d'approvisionnement et leurs contaminations croisées et expositions potentielles.

Produits et matériaux

La demande des consommateurs pour la boulangerie artisanale a augmenté de façon exponentielle. Par conséquent, ces produits sont maintenant devenus courants.

L'utilisation d'emballages biodégradables et compostables (par exemple, produits à partir de coques de noix de coco, de bambou, de coques de canne à sucre ou d'amidon de maïs) augmente.

Il est de plus en plus courant que certains sites réutilisent des ingrédients pour la production de produits maison. Par exemple, certaines boulangeries utilisent désormais d'autres formes de farine telles que la farine d'orge usée de l'industrie de la bière et des spiritueux ou la farine de café usée issue des procédés de brassage à froid. En outre, il y a une utilisation mise en évidence de produits « imparfaits » dans les produits pour encourager une philosophie zéro déchet.

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries peuvent produire une grande variété de produits de boulangerie sains qui sont maintenant influencés par des tendances telles que la philosophie agricole de la ferme à la table, la production de produits à base de plantes et l'utilisation de céréales patrimoniales. Certaines boulangeries ont tendance à cultiver leurs propres produits ou à fabriquer des ingrédients sur place. Quelques exemples de ceci incluent les jardins d'herbes aromatiques sur place, les jardins sur les toits et les moulins à farine.

La légalisation du cannabis a suscité un intérêt pour ce petit créneau spécialisé, mais n'a pas eu d'incidence sur la majeure partie de l'industrie de la boulangerie-pâtisserie. D'autres changements législatifs définissant les choix alimentaires et les ingrédients sains auront une incidence sur la production des produits de l'industrie de la boulangerie-pâtisserie.

Responsabilité sociale et durabilité

Les consommateurs veulent de plus en plus en avoir pour leur argent et s'attendent à ce que les boulangeries-pâtisseries contribuent à la responsabilité sociale (par exemple, en soutenant les agriculteurs locaux, un approvisionnement raisonnable et une empreinte réduite). En conséquence, un nombre croissant de boulangeries-pâtisseries adaptent leurs méthodes d'approvisionnement pour être plus respectueuses de l'environnement.

Un nombre croissant d'entreprises s'efforcent de réduire considérablement le gaspillage alimentaire en compostant, en recyclant et en donnant les restes de nourriture. Un accent est également mis sur la diminution de l'utilisation d'eau dans la mesure du possible. On s'attend à ce que les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries deviennent plus ingénieux et innovants en utilisant l'intégralité des ingrédients de base.

Sommaire des Compétences pour réussir

Les Compétences pour réussir sont nécessaires pour le travail, l'apprentissage et la vie dans un monde en évolution rapide. Elles sont fondamentales pour développer d'autres compétences et importantes pour une interaction sociale efficace. Tout le monde bénéficie de ces compétences, car elles aident les individus à trouver un emploi, à progresser dans leur emploi actuel et à changer d'emploi. Elles aident également les individus à devenir des membres actifs de leur communauté et à réussir leur apprentissage.

Grâce à des recherches et à des consultations approfondies, le gouvernement du Canada a lancé le nouveau modèle Compétences pour réussir, renouvelant le cadre des compétences essentielles précédent afin de mieux refléter les besoins du marché du travail actuel et futur.

Le résumé présenté ici est basé sur les profils de compétences essentielles existants et sera mis à jour pour s'harmoniser au nouveau [modèle de Compétences pour réussir](#) au fil du temps.

Lecture

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent avoir de solides compétences en lecture pour consulter les recettes, les modes de préparation, les descriptions des techniques, les étiquettes de produits, les notes de service, les communiqués, les instructions des employeurs concernant une tâche ou le travail en cours, les commandes spéciales, les avertissements concernant de l'équipement défectueux et les bons de livraison des denrées. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent consulter diverses organisations, dont l'Agence canadienne d'inspection des aliments et les autorités en matière de santé publique, pour connaître la réglementation sur la manipulation des aliments et les importations d'aliments, de même que des publications de l'industrie alimentaire pour approfondir leurs connaissances.

Utilisation des documents

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent consulter les étiquettes des produits pour les mises en garde, inscrire des renseignements sur les modèles d'étiquettes et repérer les renseignements dans les recettes, les listes et les tableaux. Ils utilisent, dans le cadre de leur travail, des fiches techniques, des fiches de production, des commandes de produits ainsi que des formulaires de suivi et de contrôle de la qualité.

Rédaction

Les compétences en rédaction sont utiles aux boulangers-pâtisseries et aux boulangères-pâtisseries pour rédiger de courtes notes dans des registres de production, des formulaires de formation, des formulaires sur la santé et la sécurité ainsi que des commentaires sur des recettes, des modes de préparation, des commandes de produits de boulangerie-pâtisserie et des fiches de production. Au besoin, les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries peuvent rédiger des descriptions de produits, des notes de service ou des communiqués.

Communication orale

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent avoir de bonnes aptitudes pour la communication orale et le service à la clientèle. Ils discutent avec les fournisseurs au sujet des denrées, ils discutent avec les clients au sujet des détails des commandes de produits de boulangerie-pâtisserie et au sujet des informations nutritionnelles et ils discutent avec leurs collègues au sujet de la répartition du travail et des produits. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries interagissent avec les apprentis pour leur enseigner les rudiments de la boulangerie et de la pâtisserie.

Calcul

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent posséder des compétences en calcul pour déterminer les portions et les quantités d'ingrédients lorsqu'ils modifient les recettes, les modes de préparation et les mesures lors de l'utilisation de balances et de thermomètres. Ils peuvent avoir à calculer les valeurs nutritionnelles pour les clients. Ils évaluent les coûts, maintiennent les stocks, établissent des calendriers de production et estiment le temps requis pour accomplir les tâches de boulangerie-pâtisserie.

Raisonnement

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries trouvent des façons de modifier les recettes et les modes de préparation, choisissent des produits à prix réduit et sélectionnent le style de la décoration et l'équipement approprié requis. La capacité à régler des problèmes est nécessaire lorsque les denrées sont insuffisantes, lorsque les recettes et les modes de préparation ne sont pas bien suivis ou lorsqu'un client passe une commande spéciale. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries sont capables de mener plusieurs tâches à la fois.

Travail d'équipe

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries travaillent avec d'autres employés pour préparer, cuire, assembler et décorer des produits de boulangerie-pâtisserie. Le travail d'équipe constitue un aspect essentiel de ce métier puisque les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries participent à des discussions sur les processus de travail et présentent des suggestions visant l'amélioration de ces processus. Donner et recevoir des commentaires est un aspect important du travail dans cette industrie.

Technologie numérique

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent maîtriser le traitement de texte, les tableurs et plusieurs autres domaines. Ils utilisent souvent Internet pour consulter des sites Web portant sur des idées, des suggestions et des informations nutritionnelles. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries peuvent également chercher de l'information sur des produits et de l'équipement sur les sites Web des fournisseurs. L'équipement numérique sert à passer des commandes, à gérer des recettes et la nutrition et à gérer les stocks. Les appareils photo numériques et du matériel d'imagerie sont utilisés pour la décoration des gâteaux ainsi que dans le cadre de la commercialisation et des ventes.

Formation continue

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtissières doivent poursuivre leur apprentissage pour rester au fait des nouvelles tendances en matière de goûts et d'aliments, rechercher de nouveaux produits et améliorer leurs techniques de boulangerie-pâtisserie. Ils apprennent par les expériences de leur travail quotidien de même qu'en observant d'autres boulangers-pâtisseries et boulangères-pâtissières et en consultant des livres de cuisine, des sites Web et des publications spécialisées. En outre, ils peuvent participer à des compétitions culinaires et assister à des séminaires et à des formations relatives à la boulangerie-pâtisserie.

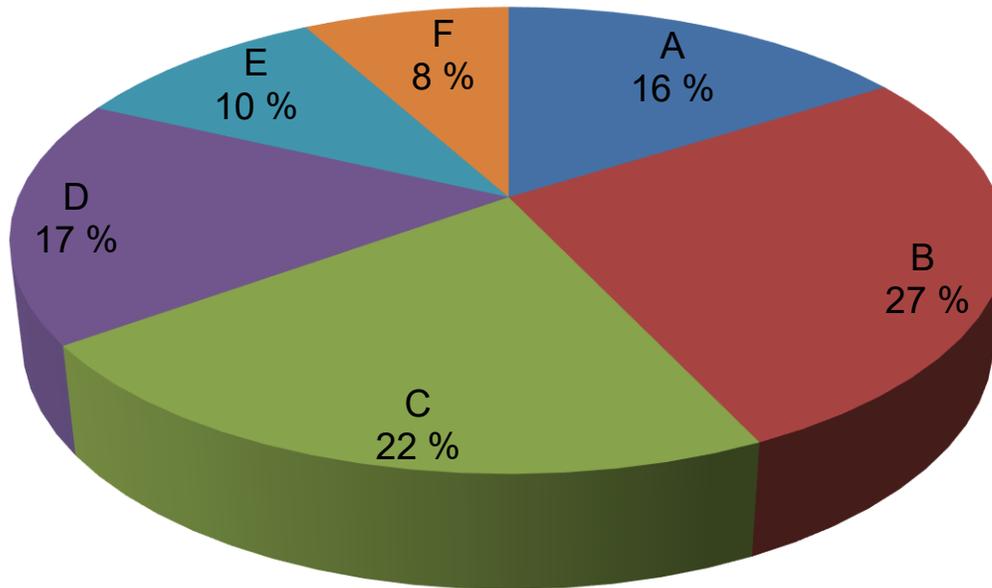
Niveau de performance auquel s'attend l'industrie

Toutes les tâches doivent être effectuées selon les normes et les codes provinciaux et territoriaux applicables. Toutes les normes de santé et de sécurité doivent être respectées et observées. Le travail doit être de grande qualité et être effectué efficacement sans gaspillage de matériaux et sans endommager l'environnement. Toutes les exigences des employeurs, des fabricants, des clients et des politiques d'assurance de la qualité doivent être respectées. Au niveau de performance d'un compagnon ou d'une compagne, toutes les tâches doivent être menées avec un minimum d'orientation et de supervision. Au fur et à mesure que les compagnons et les compagnes progressent dans leur carrière, il est attendu qu'ils continuent à mettre leurs compétences et leurs connaissances à niveau pour suivre l'évolution de l'industrie et qu'ils favorisent l'apprentissage continu dans leur métier par l'entremise du mentorat d'apprentis et d'apprenties.

Exigences linguistiques

Il est attendu que les compagnons et les compagnes peuvent comprendre et communiquer en anglais ou en français, les deux langues officielles du Canada. L'anglais et le français sont les langues des affaires courantes ainsi que les langues d'enseignement dans les programmes de formation en apprentissage.

Diagramme à secteurs de la pondération de l'examen du Sceau rouge



Activité principale A	Mettre en pratique les compétences professionnelles communes	16 %
Activité principale B	Préparer les aliments fermentés	27 %
Activité principale C	Préparer les biscuits, les barres, les pains éclair, les pâtes à pâtisseries et les gâteaux	22 %
Activité principale D	Faire l'assemblage et la finition	17 %
Activité principale E	Préparer le chocolat, les confiseries et les sucres	10 %
Activité principale F	Préparer les desserts, les crèmes glacées et les glaces	8 %

Ce diagramme à secteurs représente la structure de l'examen interprovincial du Sceau rouge. Les pourcentages sont fondés sur la contribution de gens du métier de partout au Canada. Le tableau des tâches présenté dans les prochaines pages indique la distribution des tâches et des sous-tâches dans chaque activité principale et la distribution des questions attribuées aux tâches. L'examen interprovincial pour ce métier comporte 150 questions.

Boulangier-pâtissier/boulangère-pâtissière

Tableau des tâches et pondérations

A – Mettre en pratique les compétences professionnelles

16 %

<p>Tâche A-1 Exercer les fonctions liées à la sécurité et à l'hygiène 14 %</p>	<p>A-1.01 Maintenir un environnement de travail sécuritaire</p>	<p>A-1.02 Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI) et l'équipement de sécurité</p>	<p>A-1.03 Maintenir une apparence professionnelle et une bonne hygiène personnelle</p>
<p>Tâche A-2 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité des aliments 14 %</p>	<p>A-2.01 Maintenir les conditions et la température sécuritaires des ingrédients crus et des produits finis</p>	<p>A-2.02 Empêcher la contamination croisée des ingrédients crus et des produits finis</p>	<p>A-2.03 Nettoyer et assainir les appareils et l'équipement</p>
<p>Tâche A-3 Utiliser et entretenir les appareils et l'équipement 12 %</p>	<p>A-3.01 Utiliser les accessoires non électriques</p>	<p>A-3.02 Utiliser les appareils et l'équipement électriques</p>	
<p>Tâche A-4 Organiser le travail 17 %</p>	<p>A-4.01 Planifier la production et le déroulement du travail</p>		<p>A-4.02 Organiser le lieu de travail et l'espace de travail</p>
<p>Tâche A-5 Gérer les produits et l'information 18 %</p>	<p>A-5.01 Commander les produits</p>	<p>A-5.02 Recevoir les produits</p>	<p>A-5.03 Gérer les stocks</p>
	<p>A-5.04 Contrôler la qualité des produits de boulangerie-pâtisserie</p>	<p>A-5.05 Entreposer les produits de boulangerie-pâtisserie</p>	<p>A-5.06 Emballer les produits de boulangerie-pâtisserie</p>
<p>Tâche A-6 Appliquer des pratiques de travail courantes 13 %</p>	<p>A-6.01 Contrôler les portions</p>	<p>A-6.02 Utiliser des aliments prêts à servir</p>	<p>A-6.03 Utiliser des recettes</p>
	<p>A-6.04 Appliquer les renseignements sur le régime alimentaire</p>		

Tâche A-7 Adapter les pratiques pâtisserie pour respecter les exigences alimentaires 12 %	A-7.01 Adapter les pratiques en boulangerie-pâtisserie pour respecter les exigences alimentaires	A-7.02 Choisir les ingrédients pour respecter les exigences alimentaires	A-7.03 Préparer les aliments pour respecter les exigences alimentaires
Tâche A-8 Utiliser les techniques de communication et de mentorat 0 %	A-8.01 Utiliser les techniques de communication	A-8.02 Utiliser les techniques de mentorat	

B – Préparer les aliments fermentés

27 %

Tâche B-9 Préparer le levain-chef 14 %	B-9.01 Mélanger les ingrédients pour le levain-chef	B-9.02 Gérer le procédé de préfermentation	
Tâche B-10 Préparer la pâte 26 %	B-10.01 Gérer la température de la pâte	B-10.02 Mélanger les ingrédients pour les produits fermentés	B-10.03 Gérer la fermentation en vrac
Tâche B-11 Former la pâte 22 %	B-11.01 Diviser la pâte	B-11.02 Façonner la pâte	B-11.03 Surveiller la fermentation finale de la pâte
Tâche B-12 Façonner la pâte feuilletée 18 %	B-12.01 Feuilletter la pâte	B-12.02 Confectionner les produits à pâte feuilletée	B-12.03 Surveiller la fermentation finale des produits à pâte feuilletée
Tâche B-13 Faire la finition des aliments fermentés 20 %	B-13.01 Appliquer le fini de précuisson	B-13.02 Cuire les aliments fermentés	B-13.03 Frirer les aliments fermentés

C – Préparer les biscuits, les barres, les pains éclair, les pâtes à pâtisseries et les gâteaux

22 %

<p>Tâche C-14 Préparer les biscuits et les barres 21 %</p>	<p>C-14.01 Mélanger les ingrédients des biscuits et des barres</p>	<p>C-14.02 Confectionner les biscuits et les barres</p>	<p>C-14.03 Cuire les biscuits et les barres</p>
<p>Tâche C-15 Préparer les pains éclair 22 %</p>	<p>C-15.01 Mélanger les ingrédients des pains éclair</p>	<p>C-15.02 Confectionner les pains éclair</p>	<p>C-15.03 Cuire les pains éclair</p>
<p>Tâche C-16 Préparer les pâtes à pâtisseries 28 %</p>	<p>C-16.01 Mélanger les ingrédients des pâtes à pâtisseries</p>	<p>C-16.02 Confectionner les pâtes à pâtisseries</p>	<p>C-16.03 Cuire les pâtes à pâtisseries</p>
<p>Tâche C-17 Préparer les gâteaux 29 %</p>	<p>C-17.01 Mélanger les ingrédients des gâteaux</p>	<p>C-17.02 Portionner les préparations à gâteaux</p>	<p>C-17.03 Cuire les gâteaux</p>

D – Faire l'assemblage et la finition

17 %

<p>Tâche D-18 Préparer les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages sucrés, les pâtes à sucre et les glaçages 22 %</p>	<p>D-18.01 Confectionner les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages sucrés, les pâtes à sucre et les glaçages</p>	<p>D-18.02 Cuire les crèmes, les préparations crémeuses et les fourrages sucrés</p>	<p>D-18.03 Conserver les produits pour leur utilisation</p>
<p>Tâche D-19 Préparer les fourrages salés 12 %</p>	<p>D-19.01 Confectionner les fourrages salés</p>	<p>D-19.02 Conserver les fourrages salés pour leur utilisation</p>	<p>D-19.03 Portionner les fourrages salés</p>
<p>Tâche D-20 Préparer les sauces, les nappages et les garnitures 16 %</p>	<p>D-20.01 Confectionner les sauces et les nappages</p>	<p>D-20.02 Confectionner les garnitures</p>	<p>D-20.03 Conserver les sauces, les nappages et les garnitures pour leur utilisation</p>

Tâche D-21 Assembler et cuire les pâtisseries sucrées et salées 14 %	D-21.01 Confectionner et assembler les pâtisseries sucrées et salées	D-21.02 Cuire les pâtisseries sucrées et salées
Tâche D-22 Assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie 20 %	D-22.01 Confectionner et assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie	D-22.02 Portionner les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie
Tâche D-23 Décorer et finir les produits de boulangerie-pâtisserie 16 %	D-23.01 Appliquer les sauces, les garnitures et les nappages	D-23.02 Appliquer les garnitures et les produits décoratifs

E – Préparer le chocolat, les confiseries et les sucres

10 %

Tâche E-24 Préparer le chocolat 62 %	E-24.01 Choisir les qualités et les types de chocolat	E-24.02 Préparer les fourrages pour le chocolat	E-24.03 Préparer les chocolats de couverture et les chocolats composés
	E-24.04 Utiliser les chocolats de couverture et les chocolats composés		
Tâche E-25 Préparer les confiseries et les pièces en sucre 38 %	E-25.01 Bouillir le sucre et ses succédanés	E-25.02 Façonner le sucre et ses succédanés	E-25.03 Créer les garnitures artistiques et les pièces en sucre
	E-25.04 Préparer les confiseries		

F – Préparer les desserts, les crèmes glacées et les glaces

8 %

Tâche F-26 Préparer les desserts à l'assiette 29 %	F-26.01 Concevoir la présentation des assiettes	F-26.02 Assembler les ingrédients	
Tâche F-27 Préparer les crèmes glacées et les glaces aux fruits 37 %	F-27.01 Préparer les bases des crèmes glacées et des glaces aux fruits	F-27.02 Confectionner les crèmes glacées et les glaces aux fruits	
Tâche F-28 Préparer les desserts glacés 34 %	F-28.01 Confectionner les ingrédients des desserts glacés	F-28.02 Assembler les ingrédients des desserts glacés	F-28.03 Conserver les desserts glacés

Harmonisation de la formation en apprentissage

Les autorités provinciales et territoriales en matière d'apprentissage sont responsables de leurs programmes d'apprentissage respectifs. Dans un esprit d'amélioration continue et pour faciliter la mobilité de la main-d'œuvre au Canada, les autorités participantes ont convenu de travailler ensemble pour harmoniser certains éléments de leurs programmes, lorsque cela est possible. À la suite d'une consultation auprès des intervenants dans un métier en particulier, les autorités participantes se sont entendues pour harmoniser les éléments énumérés plus bas. Il est toutefois important de retenir que l'application de ces éléments harmonisés peut varier d'une province ou d'un territoire à l'autre, en fonction de leurs propres circonstances. Pour obtenir plus de renseignements sur la mise en œuvre dans une province ou un territoire en particulier, contactez l'autorité provinciale ou territoriale en matière d'apprentissage de cette province ou ce territoire.

1. Nom du métier

Le nom officiel du métier désigné Sceau rouge de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière.

2. Nombre de niveaux dans le programme d'apprentissage

Le nombre de niveaux recommandé de formation technique pour ce métier est trois (3) niveaux.

3. Nombre total d'heures de formation en apprentissage

Le nombre total d'heures de formation en cours d'emploi et de formation en classe pour ce métier est 5 400 heures.

4. Ordonnement des sujets et des sous-tâches s'y rattachant

Les titres des sujets dans le tableau ci-dessous sont placés dans une colonne pour chaque niveau d'apprentissage pour la formation technique. Chaque sujet est accompagné des sous-tâches et de leur numéro de référence. Les sujets dans les cellules grises représentent ceux qui sont couverts « en contexte » avec d'autres formations dans les années suivantes.

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	Contexte	Contexte
	Fonctions liées à la sécurité et à l'hygiène	Fonctions liées à la sécurité et à l'hygiène
	Appareils et équipement	Appareils et équipement
<p style="color: red; margin: 0;">Fonctions liées à la sécurité et à l'hygiène</p> <p style="margin: 0;">1.01 Maintenir un environnement de travail sécuritaire</p> <p style="margin: 0;">1.02 Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI) et l'équipement de sécurité</p> <p style="margin: 0;">1.03 Maintenir une apparence professionnelle et une bonne hygiène personnelle</p>		

<p>Bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité des aliments</p> <p>2.01 Maintenir les conditions et la température sécuritaires des ingrédients crus et des produits finis</p> <p>2.02 Empêcher la contamination croisée des ingrédients crus et des produits finis</p> <p>2.03 Nettoyer et assainir les appareils et l'équipement</p>		
<p>Appareils et équipement</p> <p>3.01 Utiliser des accessoires non électriques</p> <p>3.02 Utiliser des appareils et de l'équipement électriques</p>		
<p>Organiser le travail</p> <p>4.02 Organiser le lieu de travail et l'espace de travail</p>		<p>Organiser le travail</p> <p>4.01 Planifier la production et le déroulement du travail</p>
<p>Gestion des produits et de l'information</p> <p>5.02 Recevoir les produits</p> <p>5.05 Entreposer les produits de boulangerie-pâtisserie</p> <p>5.06 Emballer les produits de boulangerie-pâtisserie</p>		<p>Gestion des produits et de l'information</p> <p>5.01 Commander les produits</p> <p>5.02 Recevoir les produits</p> <p>5.03 Gérer les stocks</p> <p>5.04 Contrôler la qualité des produits de boulangerie-pâtisserie</p>
<p>Pratiques de travail courantes</p> <p>6.01 Contrôler les portions</p> <p>6.03 Utiliser des recettes</p>	<p>Pratiques de travail courantes</p> <p>6.02 Utiliser des aliments prêts à servir</p> <p>6.04 Appliquer les renseignements sur le régime alimentaire</p>	<p>Pratiques de travail courantes</p> <p>6.04 Appliquer les renseignements sur le régime alimentaire</p>
	<p>Pratiques en pâtisserie pour respecter les exigences alimentaires</p> <p>7.01 Adapter les pratiques en boulangerie-pâtisserie pour respecter les exigences alimentaires</p> <p>7.02 Choisir les ingrédients pour respecter les exigences alimentaires</p>	<p>Pratiques en pâtisserie pour respecter les exigences alimentaires</p> <p>7.02 Choisir les ingrédients pour respecter les exigences alimentaires</p> <p>7.03 Préparer les aliments pour respecter les exigences alimentaires</p>
<p>Techniques de communication</p> <p>8.01 Utiliser les techniques de communication</p>		<p>Techniques de mentorat</p> <p>8.02 Utiliser les techniques de mentorat</p>
<p>Préparation du levain-chef</p> <p>9.01 Mélanger les ingrédients pour le levain-chef</p> <p>9.02 Gérer le procédé de préfermentation</p>	<p>Préparation du levain-chef</p> <p>9.01 Mélanger les ingrédients pour le levain-chef</p> <p>9.02 Gérer le procédé de préfermentation</p>	
<p>Pâte (Préparation)</p> <p>10.01 Gérer la température de la pâte</p> <p>10.02 Mélanger les ingrédients pour les produits fermentés</p> <p>10.03 Gérer la fermentation en vrac</p>	<p>Pâte (Préparation)</p> <p>10.01 Gérer la température de la pâte</p> <p>10.02 Mélanger les ingrédients pour les produits fermentés</p> <p>10.03 Gérer la fermentation en vrac</p>	
<p>Pâte (Former)</p> <p>11.01 Diviser la pâte</p> <p>11.02 Façonner la pâte</p> <p>11.03 Surveiller la fermentation finale de la pâte</p>	<p>Pâte (Former)</p> <p>11.01 Diviser la pâte</p> <p>11.02 Façonner la pâte</p> <p>11.03 Surveiller la fermentation finale de la pâte</p>	
<p>Pâte feuilletée (Introduction)</p> <p>12.01 Feuilletter la pâte</p>	<p>Pâte feuilletée</p> <p>12.01 Feuilletter la pâte</p> <p>12.02 Confectionner des produits à pâte feuilletée</p> <p>12.03 Surveiller la fermentation finale des produits à pâte feuilletée</p>	<p>Pâte feuilletée</p> <p>12.01 Feuilletter la pâte</p> <p>12.02 Confectionner des produits à pâte feuilletée</p> <p>12.03 Surveiller la fermentation finale des produits à pâte feuilletée</p>
<p>Aliments fermentés (Finition)</p> <p>13.01 Appliquer le fini de précuisson</p> <p>13.02 Cuire les aliments fermentés</p> <p>13.03 Frir les aliments fermentés</p>	<p>Aliments fermentés (Finition)</p> <p>13.01 Appliquer le fini de précuisson</p> <p>13.02 Cuire les aliments fermentés</p> <p>13.03 Frir les aliments fermentés</p>	

<p align="center">Biscuits et barres</p> <p>14.01 Mélanger les ingrédients des biscuits et des barres 14.02 Confectionner les biscuits et les barres 14.03 Cuire les biscuits et les barres</p>	<p align="center">Biscuits et barres</p> <p>14.01 Mélanger les ingrédients des biscuits et des barres 14.02 Confectionner les biscuits et les barres 14.03 Cuire les biscuits et les barres</p>	
<p align="center">Pains éclair</p> <p>15.01 Mélanger les ingrédients des pains éclair 15.02 Confectionner les pains éclair 15.03 Cuire les pains éclair</p>		
<p align="center">Pâtes à pâtisseries</p> <p>16.01 Mélanger les ingrédients des pâtes à pâtisseries 16.02 Confectionner les pâtes à pâtisseries 16.03 Cuire les pâtes à pâtisseries</p>	<p align="center">Pâtes à pâtisseries</p> <p>16.01 Mélanger les ingrédients des pâtes à pâtisseries 16.02 Confectionner les pâtes à pâtisseries 16.03 Cuire les pâtes à pâtisseries</p>	<p align="center">Pâtes à pâtisseries</p> <p>16.01 Mélanger les ingrédients des pâtes à pâtisseries 16.02 Confectionner les pâtes à pâtisseries 16.03 Cuire les pâtes à pâtisseries</p>
<p align="center">Gâteaux</p> <p>17.01 Mélanger les ingrédients des gâteaux 17.02 Portionner les préparations à gâteaux 17.03 Cuire les gâteaux</p>	<p align="center">Gâteaux</p> <p>17.01 Mélanger les ingrédients des gâteaux 17.02 Portionner les préparations à gâteaux 17.03 Cuire les gâteaux</p>	<p align="center">Gâteaux</p> <p>17.01 Mélanger les ingrédients des gâteaux 17.02 Portionner les préparations à gâteaux 17.03 Cuire les gâteaux</p>
<p align="center">Crèmes, préparations crémeuses, fourrages sucrés, pâtes à sucre et glaçages</p> <p>18.01 Confectionner les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages sucrés, les pâtes à sucre et les glaçages 18.02 Cuire les crèmes, les préparations crémeuses et les fourrages sucrés 18.03 Conserver les produits pour leur utilisation</p>	<p align="center">Crèmes, préparations crémeuses, fourrages sucrés, pâtes à sucre et glaçages</p> <p>18.01 Confectionner les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages sucrés, les pâtes à sucre et les glaçages 18.02 Cuire les crèmes, les préparations crémeuses et les fourrages sucrés 18.03 Conserver les produits pour leur utilisation</p>	<p align="center">Crèmes, préparations crémeuses, fourrages sucrés, pâtes à sucre et glaçages</p> <p>18.01 Confectionner les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages sucrés, les pâtes à sucre et les glaçages 18.02 Cuire les crèmes, les préparations crémeuses et les fourrages sucrés 18.03 Conserver les produits pour leur utilisation</p>
<p align="center">Fourrages salés</p> <p>19.01 Confectionner les fourrages salés 19.02 Conserver les fourrages salés pour leur utilisation 19.03 Portionner les fourrages salés</p>		
<p align="center">Sauces, nappages et garnitures</p> <p>20.01 Confectionner les sauces et les nappages 20.03 Conserver les sauces, les nappages et les garnitures pour leur utilisation</p>	<p align="center">Sauces, nappages et garnitures</p> <p>20.02 Confectionner les garnitures 20.03 Conserver les sauces, les nappages et les garnitures pour leur utilisation</p>	
<p align="center">Pâtisseries sucrées et salées (Assembler et cuire)</p> <p>21.01 Confectionner et assembler les pâtisseries sucrées et salées 21.02 Cuire les pâtisseries sucrées et salées</p>	<p align="center">Pâtisseries sucrées et salées (Assembler et cuire)</p> <p>21.01 Confectionner et assembler les pâtisseries sucrées et salées 21.02 Cuire les pâtisseries sucrées et salées</p>	<p align="center">Pâtisseries sucrées et salées (Assembler et cuire)</p> <p>21.01 Confectionner et assembler les pâtisseries sucrées et salées 21.02 Cuire les pâtisseries sucrées et salées</p>
<p align="center">Gâteaux et autres produits de boulangerie-pâtisserie (Assembler)</p> <p>22.01 Confectionner et assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie 22.02 Portionner les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie</p>	<p align="center">Gâteaux et autres produits de boulangerie-pâtisserie (Assembler)</p> <p>22.01 Confectionner et assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie 22.02 Portionner les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie</p>	<p align="center">Gâteaux et autres produits de boulangerie-pâtisserie (Assembler)</p> <p>22.01 Confectionner et assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie 22.02 Portionner les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie</p>
		<p align="center">Produits de boulangerie-pâtisserie (Décorer et finir)</p> <p>23.01 Appliquer les sauces, les garnitures et les nappages 23.02 Appliquer les garnitures et les produits décoratifs</p>
	<p align="center">Chocolat (Introduction)</p> <p>24.01 Choisir les qualités et les types de chocolat 24.02 Préparer les fourrages pour le chocolat 24.03 Préparer les chocolats de couverture et les chocolats composés 24.04 Utiliser les chocolats de couverture et les chocolats composés</p>	<p align="center">Chocolat</p> <p>24.01 Choisir les qualités et les types de chocolat 24.02 Préparer les fourrages pour le chocolat 24.03 Préparer les chocolats de couverture et les chocolats composés 24.04 Utiliser les chocolats de couverture et les chocolats composés</p>

Desserts à l'assiette
26.01 Concevoir la présentation des assiettes
26.02 Assembler les ingrédients

Confiseries et pièces en sucre
25.01 Bouillir le sucre et ses succédanés
25.02 Façonner le sucre et ses succédanés
25.03 Créer des garnitures artistiques et des pièces en sucre
25.04 Préparer les confiseries

Desserts à l'assiette
26.01 Concevoir la présentation des assiettes
26.02 Assembler les ingrédients

Crèmes glacées et glaces aux fruits
27.01 Préparer les bases des crèmes glacées et des glaces aux fruits
27.02 Confectionner les crèmes glacées et les glaces aux fruits

Desserts glacés
28.01 Confectionner les ingrédients des desserts glacés
28.02 Assembler les ingrédients des desserts glacés
28.03 Conserver les desserts glacés

Activité principale A

Mettre en pratique les compétences professionnelles communes

Tâche A-1 Exercer les fonctions liées à la sécurité et à l'hygiène

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtissières doivent remplir des fonctions liées à la sécurité dans toutes les activités du métier. Ils utilisent de l'équipement de protection individuelle (EPI) et de l'équipement de sécurité en se conformant aux codes et aux règlements tels que le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) pour minimiser les risques de blessures pour soi-même et pour les autres. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtissières doivent conserver une apparence professionnelle et maintenir constamment leur hygiène personnelle.

A-1.01 Maintenir un environnement de travail sécuritaire

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-1.01.01P	repérer et signaler les dangers potentiels	les dangers potentiels sont repérés et signalés selon les règlements provinciaux et territoriaux
A-1.01.02P	dégager et nettoyer les allées	les allées sont dégagées et nettoyées en enlevant les obstacles, en essuyant les déversements et en plaçant des panneaux de mise en garde selon les règlements provinciaux et territoriaux
A-1.01.03P	nettoyer et assainir le poste de travail	le poste de travail est nettoyé en lavant, en rinçant et en désinfectant les surfaces de travail à l'aide de solutions préparées et testées selon les spécifications des fabricants et les règlements provinciaux et territoriaux
A-1.01.04P	maintenir un poste de travail sans encombrement	le poste de travail sans encombrement est maintenu en enlevant les appareils, l'équipement, les aliments et les débris inutiles

A-1.01.05P	entreposer et garder les produits dangereux sous clé	les produits dangereux sont entreposés et gardés sous clé selon les spécifications des fabricants et les règlements provinciaux et territoriaux
A-1.01.06P	entreposer l'équipement et les ustensiles posant un danger	l'équipement et les ustensiles posant un danger sont entreposés selon les politiques de l'entreprise, les spécifications des fabricants et les règlements provinciaux et territoriaux
A-1.01.07P	compléter la liste des tâches de nettoyage sur une base quotidienne, hebdomadaire et mensuelle	la liste des tâches de nettoyage est complétée sur une base quotidienne, hebdomadaire et mensuelle selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux
A-1.01.08P	sécuriser les postes de travail lorsqu'ils ne sont pas utilisés	les postes de travail sont sécurisés lorsqu'ils ne sont pas utilisés en minimisant les dangers potentiels selon les procédures
A-1.01.09P	verrouiller l'équipement	l'équipement est verrouillé selon les politiques de l'entreprise, les règlements provinciaux et territoriaux et les spécifications des fabricants
A-1.01.10P	préparer, tester, étiqueter et entreposer les produits de nettoyage et d'assainissement	les produits de nettoyage et d'assainissement sont préparés, testés, étiquetés et entreposés selon les spécifications des fabricants et les règlements provinciaux et territoriaux
A-1.01.11P	repérer l'emplacement des sorties de secours et les lieux de rassemblement	l'emplacement des sorties de secours et les lieux de rassemblement sont repérés en cas de situations dangereuses selon les règlements provinciaux et territoriaux
A-1.01.12P	reconnaître les procédures d'urgence	les procédures d'urgence sont reconnues selon les politiques de l'entreprise
A-1.01.13P	remplir les documents liés à la sécurité	les documents liés à la sécurité sont remplis selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux
A-1.01.14P	organiser et classer les documents liés à la sécurité	les documents liés à la sécurité sont organisés et classés selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux

Champ d'application

les **dangers potentiels** comprennent : l'eau, les débris, les fils électriques exposés, les sols inégaux, les liquides et les produits chimiques non identifiés, les incendies, les éléments environnementaux, les meubles, les luminaires et les appareils endommagés, le faible éclairage et l'aération insuffisante

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT), l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP), la santé et sécurité au travail (SST) et les règlements de la santé publique

les **procédures** comprennent : retirer les couteaux, débrancher les appareils électriques, éteindre et verrouiller les appareils, essuyer les déversements, et placer des panneaux de mise en garde

les **situations dangereuses** comprennent : les incendies, les explosions et le fonctionnement défectueux des systèmes au gaz

les **documents liés à la sécurité** comprennent : les fiches de données de sécurité, l'analyse des risques professionnels, la SST, les formulaires d'incident et la procédure d'exploitation normalisée de nettoyage et d'entretien

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-1.01.01L	démontrer la connaissance des pratiques de travail sécuritaires et des normes de l'industrie	repérer les dangers potentiels , et décrire les pratiques de travail sécuritaires
		nommer les risques associés aux facultés physiques et mentales affaiblies au travail
A-1.01.02L	démontrer la connaissance des normes de salubrité de la boulangerie-pâtisserie	nommer les types de produits désinfectants, et décrire leurs applications et la façon de les utiliser
		décrire l'importance d'assainir toute la boulangerie-pâtisserie et l'équipement
A-1.01.03L	démontrer la connaissance des méthodes de nettoyage et d'assainissement des boulangeries-pâtisseries et de l'équipement	décrire la méthode de nettoyage et d'assainissement
		décrire les procédures utilisées pour maintenir l'exploitation d'un service alimentaire salubre
		décrire comment démonter et assembler les accessoires et l'équipement de boulangerie-pâtisserie et leurs accessoires à des fins d'assainissement
A-1.01.04L	démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives à la santé et à la sécurité	interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à la santé et à la sécurité

Champ d'application

les **pratiques de travail sécuritaires** comprennent : les méthodes appropriées de levage, de hissage et de transfert, les façons de se tenir et de se déplacer en toute sécurité (assis, debout et penché) et le retrait ou la restriction des objets non attachés sur la tête (bijoux et coiffes) autour des appareils

les **dangers potentiels** comprennent : l'eau, les débris, les fils électriques exposés, les sols inégaux, les liquides et les produits chimiques non identifiés, les incendies, les éléments environnementaux, les meubles, les luminaires et les appareils endommagés, le faible éclairage et l'aération insuffisante

les **procédures utilisées pour maintenir l'exploitation d'un service alimentaire salubre**

comprennent : le nettoyage, l'assainissement, la gestion des déchets et le recyclage, le contrôle des parasites et des rongeurs et la prévention de la contamination croisée

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT), l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP), la santé et sécurité au travail (SST) et les règlements de la santé publique

A-1.02 Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI) et l'équipement de sécurité

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-1.02.01P	porter les vêtements propres au secteur d'activité et les chaussures approuvées	les vêtements propres au secteur d'activité et les chaussures approuvées sont portés pour prévenir les blessures et la contamination des produits
A-1.02.02P	placer l' EPI et l' équipement de sécurité	l' EPI et l' équipement de sécurité sont placés selon les règlements provinciaux et territoriaux
A-1.02.03P	choisir l' EPI et l' équipement de sécurité	l' EPI et l' équipement de sécurité sont choisis selon les règlements provinciaux et territoriaux , la tâche à accomplir et les politiques de l'entreprise
A-1.02.04P	repérer l' EPI et l' équipement de sécurité usés, défectueux et périmés	l' EPI et l' équipement de sécurité usés, défectueux et périmés sont repérés selon les règlements provinciaux et territoriaux et les spécifications des fabricants
A-1.02.05P	s'assurer que l' EPI est bien ajusté pour chaque personne	l' EPI est bien ajusté pour chaque personne

Champ d'application

l'**EPI** comprend : les lunettes de sécurité, les respirateurs, les gants de protection (en caoutchouc, anti-coupure et résistants à la chaleur), les tabliers en caoutchouc et les chaussures de protection antidérapantes

l'**équipement de sécurité** comprend : les extincteurs, les couvertures anti-feu, les douches oculaires, les stations du SIMDUT, les trousseaux de premiers soins et les défibrillateurs externes automatiques (DEA)

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-1.02.01L	démontrer la connaissance de l' EPI et de l' équipement de sécurité , de leurs applications, de leur entretien et de la façon de les utiliser	nommer les types d' EPI et d' équipement de sécurité , et décrire leurs applications et la façon de les utiliser
		décrire comment entretenir l' EPI et l' équipement de sécurité
A-1.02.02L	démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives à l' EPI et à l' équipement de sécurité	interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à l' EPI et à l' équipement de sécurité

Champ d'application

l'**EPI** comprend : les lunettes de sécurité, les respirateurs, les gants de protection (en caoutchouc, anti-coupure et résistants à la chaleur), les tabliers en caoutchouc et les chaussures de protection antidérapantes

l'**équipement de sécurité** comprend : les extincteurs, les couvertures anti-feu, les douches oculaires, les stations du SIMDUT, les trousseaux de premiers soins et les défibrillateurs externes automatiques (DEA)

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

A-1.03

Maintenir une apparence professionnelle et une bonne hygiène personnelle

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-1.03.01P	suivre les méthodes de lavage des mains	les méthodes de lavage des mains sont suivies selon les règlements provinciaux et territoriaux
A-1.03.02P	maintenir une bonne hygiène personnelle	une bonne hygiène personnelle est maintenue selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux

A-1.03.03P	porter une tenue de travail propre	une tenue de travail propre est portée
A-1.03.04P	couvrir ses cheveux	les cheveux sont couverts selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux pour réduire les risques de contamination
A-1.03.05P	s'assurer que les ongles sont courts et propres	les ongles sont courts et propres selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux
A-1.03.06P	enlever les bijoux et les accessoires	les bijoux et les accessoires sont enlevés selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux pour réduire les risques de contamination
A-1.03.07P	couvrir toutes les coupures et les blessures exposées	toutes les coupures et les blessures exposées sont couvertes selon les règlements provinciaux et territoriaux

Champ d'application

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

la **tenue de travail** comprend : les tabliers, les pantalons, les chemises, les vestes, les chapeaux et les chaussures approuvées

le **recouvrement des cheveux** comprend : s'attacher les cheveux, porter des filets pour les cheveux et la barbe, et les coiffes (p.ex., chapeaux et bandanas)

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-1.03.01L	démontrer la connaissance des principes et des pratiques d'hygiène personnelle	décrire les pratiques d'hygiène
A-1.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour maintenir une apparence professionnelle et une hygiène personnelle	décrire comment assurer l'hygiène personnelle et la propreté des vêtements
		expliquer comment se laver les mains
A-1.03.04L	démontrer la connaissance des règlements provinciaux et territoriaux relatifs à la santé et à la sécurité	interpréter les règlements et les lignes directrices sur la salubrité des aliments associés à la pratique de l'hygiène personnelle
		interpréter les règlements provinciaux et territoriaux et les lignes directrices de l'entreprise associées au port d' objets personnels

Champ d'application

les **pratiques d'hygiène** comprennent : le lavage fréquent des mains, le port d'uniformes propres, le port de filets pour les cheveux et la barbe, la santé bucco-dentaire, les bains fréquents, l'utilisation de serviettes à usage unique et d'accessoires pour retenir les cheveux, et la gestion des odeurs corporelles

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

les **objets personnels** comprennent : les parfums, les bijoux, le vernis à ongles et les accessoires

Tâche A-2 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité des aliments

Description de la tâche

Les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité des aliments sont les éléments les plus essentiels de l'industrie de la restauration, en garantissant la santé et la sécurité des consommateurs et des employés. Le nettoyage et l'assainissement sont deux tâches distinctes qui sont toutes deux cruciales; le nettoyage vise à éliminer les salissures et l'assainissement vise à réduire la concentration de contaminants biologiques sur les surfaces à des taux généralement considérés comme étant sûrs.

A-2.01 Maintenir les conditions et la température sécuritaires des ingrédients crus et des produits finis

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-2.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés pour maintenir la salubrité des aliments selon les règlements provinciaux et territoriaux
A-2.01.02P	vérifier et noter que les ingrédients crus et les produits finis sont à la température interne requise	les ingrédients crus et les produits finis sont vérifiés à des intervalles précis pour s'assurer qu'ils sont à la température interne requise à l'aide d'un thermomètre et les résultats sont notés
A-2.01.03P	lire divers types de thermomètres	divers types de thermomètres sont lus selon les spécifications des fabricants
A-2.01.04P	surveiller la température des appareils et de l'équipement	la température des appareils et de l'équipement est surveillée pour assurer la sécurité des ingrédients crus et des produits finis selon les règlements provinciaux et territoriaux

A-2.01.05P	conserver, entreposer et surveiller les ingrédients crus et les produits finis	les ingrédients crus et les produits finis sont conservés, entreposés et surveillés à des températures et dans des délais selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux
A-2.01.06P	jeter les ingrédients crus et les produits finis	les ingrédients crus et les produits finis sont jetés selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les thermomètres, les bains de glace, les refroidisseurs à courant d'air, les bains-marie, les réfrigérateurs, les congélateurs, les étuves de fermentation et les chambres à fermentation froide

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP et les règlements de la santé publique

les **types de thermomètres** comprennent : les thermomètres numériques, analogiques et laser

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-2.01.01L	démontrer la connaissance des conditions et des températures sécuritaires des ingrédients crus et des produits finis	nommer la température interne requise des aliments cuits et crus
		nommer les techniques de conservation des aliments chauds et froids
		nommer les problèmes de santé liés à la manipulation, l'entreposage et la préparation inappropriés des aliments
		nommer les types de maladies d'origine alimentaire, leurs causes et leur prévention
		nommer les aliments potentiellement dangereux
A-2.01.02L	démontrer la connaissance des techniques utilisées pour maintenir un état et une température sécuritaires des ingrédients crus et des produits finis	nommer les techniques sécuritaires de manipulation et d'entreposage des aliments
		décrire comment prendre la température des ingrédients crus et des produits finis
		nommer le temps et les températures nécessaires pour conserver les aliments chauds et froids
		nommer les délais de refroidissement des aliments cuits

		décrire les contrôles de temps et de température concernant la plage des températures dangereuses
A-2.01.03L	démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives aux techniques sécuritaires de manipulation et d'entreposage des aliments	interpréter les exigences et les règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux techniques sécuritaires de manipulation et d'entreposage des aliments

Champ d'application

les **techniques sécuritaires de manipulation et d'entreposage des aliments** comprennent : la prévention de la contamination croisée, le maintien des aliments à des températures sécuritaires et la réception et l'entreposage des aliments (méthode « premier entré, premier sorti » - PEPS)

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP et les règlements de la santé publique

A-2.02 Empêcher la contamination croisée des ingrédients crus et des produits finis

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-2.02.01P	reconnaître les risques potentiels de contamination des aliments	les risques potentiels de contamination des aliments sont reconnus à l'aide de méthodes selon les règlements provinciaux et territoriaux
A-2.02.02P	utiliser des surfaces de travail, des appareils et de l'équipement propres et assainis	des surfaces de travail, des appareils et de l'équipement propres et assainis sont utilisés selon les règlements provinciaux et territoriaux
A-2.02.03P	se laver les mains et changer de gants	les mains sont lavées et les gants sont changés pour éviter les risques potentiels de contamination des aliments
A-2.02.04P	suivre les techniques d'entreposage	les techniques d'entreposage sont suivies selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux

A-2.02.05P	utiliser des contenants de rangement désignés, des planches à découper et des ustensiles propres aux produits	les contenants de rangement désignés, les planches à découper et les ustensiles propres aux produits sont utilisés selon le plan de sécurité de l'entreprise
A-2.02.06P	mettre en place l' équipement du système d'assainissement	l' équipement du système d'assainissement est mis en place selon les règlements provinciaux et territoriaux

Champ d'application

les **risques potentiels de contamination des aliments** comprennent : les surfaces de travail insalubres, l'entreposage inapproprié, les produits chimiques, l'utilisation croisée d'ustensiles et d'équipement, les vêtements, les téléphones portables, les serviettes souillées, les gants et les éléments biologiques et physiques

les **méthodes** comprennent : les évaluations sensorielles, les thermomètres et les bandelettes de tests chimiques

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP et les règlements de la santé publique

les **techniques d'entreposage** comprennent : les aliments crus au fond et les aliments cuits au-dessus, l'augmentation de la distance minimale au-dessus du sol, la séparation des viandes de façon appropriée et la couverture des aliments

l'**équipement du système d'assainissement** comprend : les seaux, les flacons pulvérisateurs et les gants

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-2.02.01L	démontrer la connaissance de la prévention de la contamination croisée des ingrédients crus et des produits finis, et des principes et des pratiques connexes	nommer les risques potentiels de contamination des aliments
		nommer les types de contaminations alimentaires, leurs causes et leur prévention
		nommer l' équipement du système d'assainissement
		nommer les solutions d'assainissement utilisées pour prévenir la contamination croisée
		nommer les maladies transmissibles
		décrire les principes et les pratiques d'hygiène personnelle et de salubrité des aliments liés à la contamination croisée
		décrire les techniques d'entreposage

A-2.02.02L	démontrer la connaissance des exigences alimentaires	nommer les types d' exigences alimentaires
A-2.02.03L	démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives aux techniques sécuritaires de manipulation et d'entreposage des aliments	interpréter les exigences et les règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux techniques sécuritaires de manipulation et d'entreposage des aliments

Champ d'application

les **risques potentiels de contamination des aliments** comprennent : les surfaces de travail insalubres, l'entreposage inapproprié, les produits chimiques, l'utilisation croisée d'ustensiles et d'équipement, les vêtements, les téléphones portables, les serviettes souillées, les gants et les éléments biologiques et physiques

l'**équipement du système d'assainissement** comprend : les seaux, les flacons pulvérisateurs et les gants

les **maladies transmissibles** comprennent : les maladies gastro-intestinales, les hépatites, les norovirus et la COVID

les **techniques d'entreposage** comprennent : les aliments crus au fond et les aliments cuits au-dessus, l'augmentation de la distance minimale au-dessus du sol, la séparation des viandes de façon appropriée et la couverture des aliments

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

les **techniques sécuritaires de manipulation et d'entreposage des aliments** comprennent : la prévention de la contamination croisée, le maintien des aliments à des températures sûres (plage des températures dangereuses) et la réception et l'entreposage des aliments (PEPS)

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP et les règlements de la santé publique

A-2.03 Nettoyer et assainir les appareils et l'équipement

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-2.03.01P	déterminer les appareils et l'équipement à nettoyer et à assainir	les appareils et l'équipement à nettoyer et à assainir sont déterminés
A-2.03.02P	préparer, étiqueter et entreposer les solutions de nettoyage et d'assainissement	les solutions de nettoyage et d'assainissement sont préparées, étiquetées et entreposées selon les règlements provinciaux et territoriaux et les spécifications des fabricants
A-2.03.03P	verrouiller les appareils et l'équipement	les appareils et l'équipement sont verrouillés selon les politiques de l'entreprise, les règlements provinciaux et territoriaux et les spécifications des fabricants
A-2.03.04P	démonter les appareils et l'équipement pour le nettoyage et l'assainissement	les appareils et l'équipement sont démontés pour le nettoyage et l'assainissement selon les spécifications des fabricants
A-2.03.05P	enlever les débris des appareils et de l'équipement	les débris des appareils et de l'équipement sont enlevés avant le nettoyage et l'assainissement, à l'aide de matériel et d'équipement de nettoyage et d'assainissement
A-2.03.06P	appliquer les méthodes de nettoyage	les méthodes de nettoyage sont appliquées selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux
A-2.03.07P	appliquer les méthodes d'assainissement	les méthodes d'assainissement sont appliquées selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux
A-2.03.08P	rincer et laisser sécher les appareils et l'équipement	les appareils et l'équipement sont rincés et séchés complètement
A-2.03.09P	réassembler les appareils et l'équipement	les appareils et l'équipement sont réassemblés selon les manuels des fabricants
A-2.03.10P	retirer la trousse de verrouillage	la trousse de verrouillage est retirée selon les règlements provinciaux et territoriaux
A-2.03.11P	entreposer les appareils et l'équipement assainis dans une zone désinfectée	les appareils et l'équipement assainis sont entreposés dans une zone désinfectée

Champ d'application

les **appareils et l'équipement** comprennent : les accessoires à main, les casseroles, les poêles, les plaques à pâtisserie, les fours, les mélangeurs, les petits appareils électroménagers, les surfaces de travail, les étuves de fermentation et les chambres à fermentation froide

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

les **méthodes de nettoyage** comprennent : l'utilisation de produits chimiques, et les techniques de chaleur et de séchage appropriées

les **méthodes d'assainissement** comprennent : l'utilisation de produits chimiques, les techniques de chaleur et de séchage appropriées, et la méthode de lavage à trois éviers

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-2.03.01L	démontrer la connaissance du matériel et de l'équipement de nettoyage et d'assainissement	déterminer le matériel et l'équipement de nettoyage et d'assainissement , et décrire leurs applications et la façon de les utiliser
A-2.03.02L	démontrer la connaissance des produits de nettoyage et des solutions d'assainissement	déterminer les produits de nettoyage et décrire leurs applications et la façon de les utiliser déterminer les solutions d'assainissement, et décrire leurs applications et la façon de les utiliser
A-2.03.03L	démontrer la connaissance des méthodes de nettoyage des appareils et de l'équipement	décrire comment verrouiller, démonter et réassembler des appareils et de l'équipement , et de leurs accessoires décrire les méthodes de nettoyage
A-2.03.04L	démontrer la connaissance des méthodes d'assainissement des appareils et de l'équipement	décrire la méthode de lavage à 3 éviers décrire les méthodes d'assainissement
A-2.03.05L	démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives au matériel et à l'équipement de nettoyage et d'assainissement	interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs au matériel et à l'équipement de nettoyage et d'assainissement

Champ d'application

le **matériel et l'équipement de nettoyage et d'assainissement** comprennent : le lave-vaisselle, les thermomètres, les tampons à récurer, les brosses, les chiffons, les éviers, les seaux et les flacons pulvérisateurs

les **appareils et l'équipement** comprennent : les accessoires à main, les casseroles, les poêles, les plaques à pâtisserie, les fours, les mélangeurs, les petits appareils électroménagers, les surfaces de travail, les étuves de fermentation et les chambres à fermentation froide

les **méthodes de nettoyage** comprennent : l'utilisation de produits chimiques, et les techniques de chaleur et de séchage appropriées

les **méthodes d'assainissement** comprennent : l'utilisation de produits chimiques, les techniques de chaleur et de séchage appropriées, et la méthode de lavage à trois éviers

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

Tâche A-3 Utiliser et entretenir les appareils et l'équipement

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries utilisent des appareils et de l'équipement électriques et des accessoires et de l'équipement non électriques pour la production alimentaire. La taille de l'équipement industriel peut varier en fonction de la production et du volume de la boulangerie-pâtisserie.

A-3.01 Utiliser les accessoires non électriques

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-3.01.01P	choisir et utiliser les accessoires non électriques	les accessoires non électriques sont choisis et utilisés selon la recette et les résultats recherchés
A-3.01.02P	inspecter les accessoires non électriques	les accessoires non électriques sont inspectés pour déterminer s'ils sont endommagés, usés et défectueux selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux
A-3.01.03P	entretenir les accessoires non électriques	les accessoires non électriques sont entretenus selon les politiques de l'entreprise et les spécifications des fabricants
A-3.01.04P	couvrir, entreposer et sécuriser les accessoires non électriques	les accessoires non électriques sont couverts, entreposés et sécurisés selon les politiques de l'entreprise et les spécifications des fabricants, pour assurer la sécurité
A-3.01.05P	choisir les ustensiles adaptés au matériel	les ustensiles adaptés au matériel sont choisis pour éviter d'endommager les casseroles et les poêles
A-3.01.06P	contrôler la chaleur lors de l'utilisation de casseroles, de poêles et d'ustensiles	la chaleur est contrôlée pour éviter d'endommager les casseroles, les poêles et les ustensiles

Champ d'application

les **accessoires non électriques** comprennent : les accessoires à main, les accessoires de mesure, les accessoires de coupe, les plats et les moules à cuisson, les batteries de cuisine, les accessoires à sucre et les paniers de fermentation

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

les **ustensiles adaptés au matériel** comprennent : le silicone résistant à la chaleur élevée, l'acier inoxydable et le bambou

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-3.01.01L	démontrer la connaissance des accessoires non électriques , de leurs caractéristiques, de leurs applications, de leurs limites et de leurs capacités	nommer les types d' accessoires non électriques , et décrire leurs caractéristiques, leurs applications, leurs limites et leurs capacités
A-3.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes d'utilisation et d'entretien des accessoires non électriques	décrire comment inspecter des accessoires non électriques
		décrire comment faire l' entretien des accessoires non électriques
		décrire comment couvrir, entreposer et sécuriser les accessoires non électriques
		décrire comment affûter des couteaux et des coupe-pâtes avec des outils d'affûtage
		nommer les dangers, et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions à prendre lors de l'utilisation d' accessoires non électriques

Champ d'application

les **accessoires non électriques** comprennent : les accessoires à main, les accessoires de mesure, les accessoires de coupe, les plats et les moules à cuisson, les batteries de cuisine, les accessoires à sucre et les paniers de fermentation

l'**entretien des accessoires non électriques** comprend : le huilage du bois des rouleaux à pâtisserie ou d'une table, le calibrage des thermomètres et des balances, et l'affûtage des couteaux et des coupe-pâtes

A-3.02 Utiliser les appareils et l'équipement électriques

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-3.02.01P	choisir les appareils et l'équipement électriques	les appareils et l'équipement électriques sont choisis selon la tâche, la recette et la quantité de production
A-3.02.02P	utiliser les appareils et l'équipement électriques	les appareils et l'équipement électriques sont utilisés selon les politiques de l'entreprise et les spécifications des fabricants
A-3.02.03P	inspecter les appareils et l'équipement électriques	les appareils et l'équipement électriques sont inspectés pour déterminer s'ils sont endommagés, usés et défectueux selon les politiques de l'entreprise, les spécifications des fabricants et les règlements provinciaux et territoriaux
A-3.02.04P	verrouiller et étiqueter les appareils et l'équipement électriques endommagés, usés et défectueux	les appareils et l'équipement électriques sont verrouillés et étiquetés selon les politiques de l'entreprise, les règlements provinciaux et territoriaux et les spécifications des fabricants
A-3.02.05P	assembler et démonter les appareils et l'équipement électriques	les appareils et l'équipement électriques sont assemblés et démontés selon les spécifications des fabricants
A-3.02.06P	entretenir les appareils et l'équipement électriques	les appareils et l'équipement électriques sont entretenus selon les politiques de l'entreprise et les spécifications des fabricants
A-3.02.07P	couvrir, entreposer et sécuriser les appareils et l'équipement électriques	les appareils et l'équipement électriques sont couverts, entreposés et sécurisés selon les spécifications des fabricants et les politiques de l'entreprise, pour assurer la sécurité
A-3.02.08P	déterminer les appareils et l'équipement électriques qui nécessitent un entretien ou une réparation d'une source externe	les appareils et l'équipement électriques qui nécessitent un entretien ou une réparation sont déterminés et une source externe est contactée selon les politiques de l'entreprise
A-3.02.09P	mettre à jour les registres d'entretien	les registres d'entretien sont mis à jour selon les politiques et les procédures de l'entreprise

Champ d'application

les **appareils et l'équipement électriques** comprennent : les mélangeurs, les fours, le matériel d'emballage, les façonneuses de pâte, les laminoirs, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs, et les congélateurs

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-3.02.01L	démontrer la connaissance des appareils et de l'équipement électriques , de leurs caractéristiques, de leurs applications, de leurs limites et de leurs capacités	nommer les types d' appareils et d'équipement électriques , et décrire leurs caractéristiques, leurs applications, leurs limites et leurs capacités
A-3.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes d'utilisation et d'entretien des appareils et de l'équipement électriques	décrire comment inspecter les appareils et l'équipement électriques
		nommer les dangers , et décrire les pratiques de travail sécuritaires et les précautions à prendre lors de l'utilisation des appareils et de l'équipement électriques
		décrire comment faire l' entretien des appareils et de l'équipement électriques
		décrire comment couvrir, entreposer et sécuriser les appareils et l'équipement électriques
		nommer les appareils et l'équipement électriques qui nécessitent un entretien et des réparations
		décrire comment verrouiller et étiqueter les appareils et l'équipement électriques
		décrire comment démonter et réassembler les appareils et l'équipement électriques
		décrire comment mettre à jour les registres d'entretien des appareils et de l'équipement électriques
A-3.02.03L	démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives à l'utilisation des appareils et de l'équipement électriques	interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à l'utilisation des appareils et de l'équipement électriques

Champ d'application

les **appareils et l'équipement électriques** comprennent : les mélangeurs, les fours, le matériel d'emballage, les façonneuses de pâte, les laminoirs, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs, et les congélateurs

les **dangers** comprennent : l'écrasement, les brûlures et les coupures

l'**entretien des appareils et de l'équipement électriques** comprend : le calibrage, la lubrification, le changement des filtres et le changement de l'huile de la friteuse

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

Tâche A-4 Organiser le travail

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries gèrent leur travail de manière efficace et efficiente en organisant leur lieu de travail et leur espace de travail et en planifiant la production.

A-4.01 Planifier la production et le déroulement du travail

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-4.01.01P	exécuter les activités de démarrage	les activités de démarrage sont exécutées selon la tâche, les calendriers et les procédures du lieu de travail
A-4.01.02P	inspecter le lieu de travail	le lieu de travail est inspecté pour s'assurer qu'il est sécuritaire pour commencer le travail
A-4.01.03P	déterminer et ordonnancer les activités quotidiennes	les activités quotidiennes sont déterminées et ordonnancées selon les critères
A-4.01.04P	informer le personnel du travail à accomplir et des délais	le personnel est informé du travail à accomplir et des délais
A-4.01.05P	assigner les tâches et les activités de travail	les tâches et les activités de travail sont assignées selon des facteurs
A-4.01.06P	surveiller la production et le déroulement du travail et apporter des changements au besoin	la production et le déroulement du travail sont surveillés et des changements sont apportés au besoin

Champ d'application

les **activités de démarrage** comprennent : la mise en marche de l'équipement, l'assemblage des accessoires, le retrait du produit de la glacière et la vérification du produit

les **critères** comprennent : la liste de préparation de la cuisson, la disponibilité des ingrédients, les exigences de production et les exigences de livraison

les **facteurs** comprennent : les compétences requises, le volume de travail, les niveaux de dotation en personnel et la capacité de l'équipement

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-4.01.01L	démontrer la connaissance des calendriers de production de la préparation des aliments	décrire l'importance d'ordonner les activités quotidiennes et de créer un calendrier de production
A-4.01.02L	démontrer la connaissance des principes de gestion de la boulangerie-pâtisserie	décrire l'importance de définir les rôles, les responsabilités et la communication nommer les points forts et les domaines potentiels de croissance pour les compétences et les connaissances du personnel décrire l'importance de la coordination du personnel et du suivi des progrès pour assurer la continuité de production
A-4.01.03L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour planifier la production et le déroulement du travail pour la préparation des aliments	nommer les activités quotidiennes à accomplir pour respecter le calendrier de production nommer les critères à prendre en compte lors de la détermination et de l'ordonnement des activités quotidiennes nommer le temps requis pour diverses tâches et activités quotidiennes nommer les méthodes utilisées pour modifier le calendrier de production

Champ d'application

les **critères** comprennent : la liste de préparation de la cuisson, la disponibilité des ingrédients, les exigences de production et les exigences de livraison

les **méthodes utilisées pour modifier le calendrier de production** comprennent : la conversion de la recette, la prise en compte des besoins en main-d'œuvre et les niveaux de production

A-4.02 Organiser le lieu de travail et l'espace de travail

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-4.02.01P	choisir et organiser les ingrédients et le matériel nécessaires à la production	les ingrédients et le matériel nécessaires à la production sont choisis et organisés selon les exigences de production
A-4.02.02P	organiser les appareils et l'équipement	les appareils et l'équipement sont organisés selon les exigences de production
A-4.02.03P	maintenir l'espace de travail personnel et le lieu de travail propres et organisés	l'espace de travail personnel et le lieu de travail sont maintenus propres et organisés pour assurer l'efficacité et la sécurité

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-4.02.01L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour organiser le lieu de travail et l'espace de travail	décrire comment organiser et entretenir le lieu de travail et l'espace de travail de la boulangerie-pâtisserie
		décrire comment organiser les appareils et l'équipement pour la continuité de la production
		décrire comment déterminer les coûts de recette et de fonctionnement
A-4.02.02L	démontrer la connaissance des pratiques de travail sécuritaires	nommer les dangers potentiels et décrire les pratiques de travail sécuritaires relatives à l'organisation des lieux de travail et des espaces de travail
A-4.02.03L	démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives à la santé et à la sécurité	interpréter les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à la santé et à la sécurité

Champ d'application

les **pratiques de travail sécuritaires** comprennent : les méthodes de levage et de transfert appropriées, les façons de se tenir et de se déplacer en toute sécurité (assis, debout, monté, penché) et la sécurité avec la manipulation des couteaux

les **dangers potentiels** comprennent : l'eau, les débris, les fils électriques exposés, les sols inégaux, les produits chimiques, les incendies et l'environnement

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

Tâche A-5 Gérer les produits et l'information

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries participent à la commande, la réception, l'entreposage des produits et, parfois, à leur transport. Ils gèrent les stocks et effectuent le contrôle de la qualité, et ils emballent et entreposent les produits de boulangerie-pâtisserie selon les exigences relatives aux produits.

À toutes les étapes de la production, les produits doivent être manipulés de manière sécuritaire et selon les règlements provinciaux et territoriaux, et les règlements en matière de sécurité alimentaire.

A-5.01 Commander les produits

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-5.01.01P	déterminer les spécifications des produits	les spécifications des produits sont déterminées selon les besoins alimentaires, les considérations budgétaires, la disponibilité sur le marché et les spécifications de la recette
A-5.01.02P	déterminer les besoins en ingrédients et remplir la liste de commande	les besoins en ingrédients sont déterminés et la liste de commande est remplie selon les besoins de production, les exigences alimentaires, les considérations budgétaires, la disponibilité sur le marché et les spécifications de la recette
A-5.01.03P	déterminer les quantités de produits nécessaires	les quantités de produits nécessaires sont déterminées selon le volume d'affaires, les besoins de production, l'aire d'entreposage et le calendrier de livraison
A-5.01.04P	transmettre la commande et les spécifications des produits au fournisseur de produits	la commande et les spécifications des produits sont transmises au fournisseur de produits selon les besoins de production
A-5.01.05P	interpréter les listes de produits des vendeurs	les listes de produits des vendeurs sont interprétées pour déterminer si les vendeurs ont les stocks requis et respectent les règlements provinciaux et territoriaux

Champ d'application

les **spécifications des produits** comprennent : la forme marchande, la durée de conservation, la taille de la boîte, le type de produit et la couleur

les **produits** comprennent : les fruits et légumes, les produits laitiers, les produits de boulangerie secs, les œufs, les produits surgelés et les articles divers (p. ex., les produits de nettoyage, les emballages et les fournitures de bureau)

les **vendeurs** comprennent : les principaux fournisseurs et les fournisseurs de la communauté locale

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-5.01.01L	démontrer la connaissance des vendeurs et des produits	nommer les vendeurs de produits
		nommer les types de produits , et décrire leurs caractéristiques et comment déterminer leur qualité
		décrire la durabilité des produits et leur disponibilité saisonnière et locale
		décrire les spécifications des produits
A-5.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour commander des produits	décrire comment commander des produits
		décrire les méthodes de commande

Champ d'application

les **vendeurs** comprennent : les principaux fournisseurs et les fournisseurs de la communauté locale

les **produits** comprennent : les fruits et légumes, les produits laitiers, les produits de boulangerie secs, les œufs, les produits surgelés et les articles divers (p. ex., les produits de nettoyage, les emballages et les fournitures de bureau)

les **spécifications des produits** comprennent : la forme marchande, la durée de conservation, la taille de la boîte, le type de produit et la couleur

les **méthodes de commande** comprennent : les commandes par téléphone, par voie électronique et en personne

A-5.02 Recevoir les produits

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-5.02.01P	vérifier les factures	les factures sont vérifiées pour détecter et combler les écarts
A-5.02.02P	vérifier les produits reçus	les produits reçus sont vérifiés selon les spécifications des produits , la qualité et les quantités commandées

A-5.02.03P	utiliser l' équipement de réception	l' équipement de réception est utilisé selon les spécifications des fabricants
A-5.02.04P	déterminer la priorité d'entreposage	les produits sont identifiés et classés par ordre de priorité pour l'entreposage selon la forme, la température et les règlements provinciaux et territoriaux

Champ d'application

les **produits** comprennent : les fruits et légumes, les produits laitiers, les produits de boulangerie secs, les œufs, les produits surgelés et les articles divers (p. ex., les produits de nettoyage, les emballages et les fournitures de bureau)

les **spécifications des produits** comprennent : la forme marchande, la durée de conservation, la taille de la boîte, le type de produit et la couleur

l'**équipement de réception** comprend : les chariots à main, les convoyeurs, les balances et les élévateurs

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-5.02.01L	démontrer la connaissance de la réception et de l'inspection des produits	décrire les spécifications des produits
		nommer les types de formulaires et de rapports relatifs à la réception et à l'inspection des produits
		nommer les types d' équipement de réception utilisés pour déplacer les produits
A-5.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes de réception et d'inspection des produits	décrire comment recevoir et inspecter les produits
		décrire comment interpréter et remplir les formulaires et les rapports
		décrire comment confirmer les renseignements sur les factures
		décrire les méthodes utilisées pour les produits endommagés et retournés
A-5.02.03L	démontrer la connaissance de la formation et des exigences réglementaires relatives aux pratiques sécuritaires de manipulation des aliments	interpréter les normes, les règlements provinciaux et territoriaux et les exigences relatives aux pratiques sécuritaires de manipulation des aliments
		nommer les exigences de formation relatives aux pratiques sécuritaires de manipulation des aliments

Champ d'application

les **produits** comprennent : les fruits et légumes, les produits laitiers, les produits de boulangerie secs, les œufs, les produits surgelés et les articles divers (p. ex., les produits de nettoyage, les emballages et les fournitures de bureau)

les **spécifications des produits** comprennent : la forme marchande, la durée de conservation, la taille de la boîte, le type de produit et la couleur

les **formulaires et les rapports** comprennent : les demandes d'achat, les formulaires de stocks, les notes de crédit et de refus, les bordereaux de suivi des produits, les factures et les bons de commande

l'**équipement de réception** comprend : les chariots à main, les convoyeurs, les balances et les élévateurs

les **méthodes utilisées pour les produits endommagés et retournés** comprennent : la mise en évidence des produits manquants sur la facture, la planification des retours excédentaires, la reprogrammation de la livraison, la communication avec les coursiers, les fournisseurs et le personnel de la boulangerie-pâtisserie, le refus des produits endommagés et la photographie des produits endommagés

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

A-5.03 Gérer les stocks

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-5.03.01P	vérifier les quantités de produits	les quantités de produits sont vérifiées pour assurer des niveaux normaux selon le volume d'affaires
A-5.03.02P	vérifier la qualité des produits périssables	la qualité des produits périssables est vérifiée au moyen d'une évaluation sensorielle et de la date de réception
A-5.03.03P	faire la rotation des stocks	la rotation des stocks est faite selon les politiques de l'entreprise et selon la méthode du premier entré, premier sorti (PEPS)
A-5.03.04P	jeter les produits périmés	les produits périmés sont jetés selon les politiques de l'entreprise, les règlements provinciaux et territoriaux et les spécifications des fabricants

Champ d'application

les **produits** comprennent : les fruits et légumes, les produits laitiers, les produits de boulangerie secs, les œufs, les produits surgelés et les articles divers (p. ex., les produits de nettoyage, les emballages et les fournitures de bureau)

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-5.03.01L	démontrer la connaissance des méthodes de contrôle des stocks	expliquer comment faire la rotation des produits selon le PEPS
		décrire comment faire l'inventaire des produits
		expliquer les systèmes utilisés pour le contrôle des stocks
		décrire comment vérifier les spécifications des produits
		décrire les méthodes de gestion des déchets
A-5.03.02L	démontrer la connaissance de la formation et des exigences réglementaires relatives aux pratiques sécuritaires de manipulation des aliments	interpréter les normes, les règlements provinciaux et territoriaux et les exigences relatives aux pratiques sécuritaires de manipulation des aliments
		nommer les exigences de formation relatives aux pratiques sécuritaires de manipulation des aliments

Champ d'application

les **produits** comprennent : les fruits et légumes, les produits laitiers, les produits de boulangerie secs, les œufs, les produits surgelés et les articles divers (p. ex., les produits de nettoyage, les emballages et les fournitures de bureau)

les **spécifications des produits** comprennent : la forme marchande, la durée de conservation, la taille de la boîte, le produit à l'achat, le type de produit et la couleur

les **méthodes de gestion des déchets** comprennent : le recyclage, le compostage, l'élimination, la réduction, la réaffectation et le don

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

A-5.04**Contrôler la qualité sur des produits de boulangerie-pâtisserie**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-5.04.01P	appliquer les normes de l'entreprise et de l'industrie et les pratiques alimentaires sécuritaires pour le contrôle de la qualité	les normes de l'entreprise et de l'industrie et les pratiques alimentaires sécuritaires pour le contrôle de la qualité sont appliquées
A-5.04.02P	faire une évaluation sensorielle des produits de boulangerie-pâtisserie	une évaluation sensorielle des produits de boulangerie-pâtisserie est faite pour s'assurer qu'ils respectent les normes de l'entreprise et de qualité
A-5.04.03P	évaluer la durée de conservation des produits	la durée de conservation des produits est évaluée en vérifiant leurs caractéristiques
A-5.04.04P	appliquer les exigences en matière d'étiquetage	les exigences en matière d'étiquetage sont appliquées selon les règlements provinciaux et territoriaux
A-5.04.05P	confirmer le poids et respecter les règlements sur les poids et les mesures	le poids est confirmé et les règlements sur les poids et les mesures sont respectés

Champ d'application

les **évaluations sensorielles** comprennent : le goût, le toucher, l'odorat et la vue

les **caractéristiques des produits** comprennent : l'âge, la texture, l'effet artistique, le goût et la couleur

les **exigences en matière d'étiquetage** comprennent : les informations sur les allergènes, les ingrédients par ordre d'importance de contenu, l'adresse du fabricant, les valeurs nutritionnelles et les dates de péremption

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-5.04.01L	démontrer la connaissance des évaluations de contrôle de la qualité	nommer les évaluations de contrôle de la qualité, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
A-5.04.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour faire des évaluations de contrôle de la qualité	décrire comment évaluer la durée de conservation des produits de boulangerie-pâtisserie et les caractéristiques des produits
		décrire comment confirmer le poids des produits de boulangerie-pâtisserie et appliquer les normes et les règlements provinciaux et territoriaux

		décrire les pratiques de travail sécuritaires et sanitaires tout en effectuant des évaluations de contrôle de la qualité
A-5.04.03L	démontrer la connaissance des exigences réglementaires en matière d'étiquetage des produits de boulangerie-pâtisserie	nommer les normes et les règlements provinciaux et territoriaux relatifs aux exigences en matière d'étiquetage

Champ d'application

les **caractéristiques des produits** comprennent : l'âge, la texture, l'effet artistique, le goût et la couleur
 les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le SIMDUT, le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

les **exigences en matière d'étiquetage** comprennent : les informations sur les allergènes, les ingrédients par ordre d'importance de contenu, l'adresse du fabricant, les valeurs nutritionnelles et les dates de péremption

A-5.05 Entreposer les produits de boulangerie-pâtisserie

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-5.05.01P	choisir la méthode d'entreposage	la méthode d'entreposage est choisie selon le type de produit de boulangerie-pâtisserie
A-5.05.02P	étiqueter les produits de boulangerie-pâtisserie	les produits de boulangerie-pâtisserie sont étiquetés selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux
A-5.05.03P	choisir l'aire d'entreposage	l'aire d'entreposage est choisie selon les conditions ambiantes requises, le type de produit et l'utilisation prévue
A-5.05.04P	conserver les produits de boulangerie-pâtisserie	les produits de boulangerie-pâtisserie sont conservés selon le type de produit et les exigences en matière d'entreposage pour éviter les dommages et la détérioration
A-5.05.05P	organiser l'aire d'entreposage et l' équipement	l'aire d'entreposage et l' équipement sont organisés pour tenir compte des facteurs

Champ d'application

les **méthodes d'entreposage** comprennent : l'emballage, la mise des produits dans des contenants hermétiques, l'emballage sous vide et l'ensachage

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

les **conditions ambiantes** comprennent : la température, l'humidité, les aérocontaminants, les odeurs et la lumière

l'**équipement** comprend : les congélateurs, les réfrigérateurs, les étagères, les bacs, les chariots roulants, les seaux et les scelleuses sous-vide

les **facteurs** comprennent : la bonne circulation de l'air, la récupération des produits et la salubrité alimentaire

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-5.05.01L	démontrer la connaissance des méthodes d'entreposage , de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les méthodes d'entreposage , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
A-5.05.02L	démontrer la connaissance des méthodes d'entreposage des produits de boulangerie-pâtisserie	décrire comment étiqueter les produits de boulangerie-pâtisserie
		décrire l'effet des conditions ambiantes sur les produits de boulangerie-pâtisserie lors de la sélection de l'aire d'entreposage et de l' équipement
		décrire les méthodes et les facteurs à prendre en compte lors de l'organisation de l'espace de l'aire d'entreposage et de l' équipement
		nommer la durée de conservation de divers produits de boulangerie-pâtisserie
A-5.05.03L	démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives à l'entreposage des produits de boulangerie-pâtisserie	nommer les normes et les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à l'entreposage des produits de boulangerie-pâtisserie
		nommer les normes et les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à l'étiquetage des produits de boulangerie-pâtisserie

Champ d'application

les **méthodes d'entreposage** comprennent : l'emballage, la mise des produits dans des contenants hermétiques, l'emballage sous vide et l'ensachage

les **conditions ambiantes** comprennent : la température, l'humidité, les aérocontaminants, les odeurs et la lumière

l'**équipement** comprend : les congélateurs, les réfrigérateurs, les étagères, les bacs, les chariots roulants, les seaux et les scelleuses sous-vide

les **facteurs** comprennent : la bonne circulation de l'air, la récupération des produits et la salubrité alimentaire

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

A-5.06 Emballer les produits de boulangerie-pâtisserie

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-5.06.01P	choisir l' emballage	l' emballage est choisi selon des critères
A-5.06.02P	évaluer si le produit de boulangerie-pâtisserie est prêt à être emballé	le produit de boulangerie-pâtisserie est évalué pour être emballé
A-5.06.03P	insérer du papier ou du plastique de séparation	du papier ou du plastique de séparation est inséré pour empêcher la surface de sécher
A-5.06.04P	transférer le produit de boulangerie-pâtisserie dans l' emballage	le produit de boulangerie-pâtisserie est transféré dans l' emballage à l'aide d' accessoires et d'équipement
A-5.06.05P	trancher le pain et l'insérer dans le sac à pain	le pain est tranché à l'aide de trancheuses à pain et de couteaux, et il est inséré dans un sac à pain et scellé selon les règlements provinciaux et territoriaux
A-5.06.06P	étiqueter les produits de boulangerie-pâtisserie	les produits de boulangerie-pâtisserie sont étiquetés selon les politiques de l'entreprise et les règlements provinciaux et territoriaux

Champ d'application

les **emballages** comprennent : les cloches à gâteaux, les boîtes, les sacs à pain, la cellophane, les sacs en papier et les contenants à emporter

les **critères** comprennent : la quantité, le produit, l'effet artistique, l'attrait, le mode de livraison, la salubrité alimentaire et la fraîcheur

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les couteaux à palette, les spatules, les tapis en silicone, les gants et les pinces

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-5.06.01L	démontrer la connaissance des emballages utilisés pour les produits de boulangerie-pâtisserie, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types d' emballages utilisés pour les produits de boulangerie-pâtisserie, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les critères utilisés pour choisir le type d' emballage
A-5.06.02L	démontrer la connaissance des méthodes d'emballage des produits de boulangerie-pâtisserie	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour emballer les produits de boulangerie-pâtisserie, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment évaluer si le produit de boulangerie-pâtisserie est prêt à être emballé
		décrire comment transférer les produits de boulangerie-pâtisserie dans les emballages
		décrire comment étiqueter les produits de boulangerie-pâtisserie
		décrire les pratiques de travail sécuritaires et sanitaires relatives à l'emballage des produits de boulangerie-pâtisserie
A-5.06.03L	démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives à l'étiquetage des produits de boulangerie-pâtisserie	nommer les normes et les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à l'étiquetage des produits de boulangerie-pâtisserie

Champ d'application

les **emballages** comprennent : les cloches à gâteaux, les boîtes, les sacs à pain, la cellophane, les sacs en papier et les contenants à emporter

les **critères** comprennent : la quantité, le produit, l'effet artistique, l'attrait, le mode de livraison, la salubrité alimentaire et la fraîcheur

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les couteaux à palette, les spatules, les tapis en silicone, les gants et les pinces

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

Tâche A-6 Appliquer des pratiques de travail courantes

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtissières doivent exercer les activités suivantes dans tous les aspects du métier. Ils doivent tenir compte des exigences alimentaires et des préoccupations des clients telles que les préférences, les allergènes et les intolérances alimentaires lors de la création, de l'utilisation et de la modification de recettes. Ils doivent également connaître les ingrédients lorsqu'ils conseillent les clients sur les choix de produits.

A-6.01 Contrôler les portions

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-6.01.01P	portionner le produit	le produit est portionné selon la recette
A-6.01.02P	convertir le volume, le poids et la température	le volume, le poids et la température sont convertis selon les conversions métriques, impériales britanniques et standard américaines
A-6.01.03P	utiliser des ustensiles de contrôle des portions	les ustensiles de contrôle des portions sont utilisés selon la recette

Champ d'application

les **ustensiles de contrôle des portions** comprennent : les tasses à mesurer, les sacs à portion, les balances, les louches, les coupe-gâteaux, les cuillères et les règles

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-6.01.01L	démontrer la connaissance du contrôle des portions et de ses applications associées	décrire comment ajuster les portions de la recette et faire des conversions
		nommer les aliments qui doivent être portionnés
		nommer les types d' ustensiles de contrôle des portions , et décrire leurs applications et la façon de les utiliser

A-6.01.02L	démontrer la connaissance des systèmes de mesure et de leurs conversions	décrire comment faire les conversions entre le volume et le poids, et les différents systèmes de mesure du volume, du poids et de la température
		définir les termes associés aux systèmes de mesure
		nommer les systèmes de mesure et leurs abréviations
		nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour peser et mesurer, et décrire la façon de les utiliser

Champ d'application

les **ustensiles de contrôle des portions** comprennent : les tasses à mesurer, les sacs à portion, les balances, les louches, les coupe-gâteaux, les cuillères et les règles

A-6.02 Utiliser des aliments prêts à servir

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-6.02.01P	nommer les aliments prêts à servir	les aliments prêts à servir sont nommés selon les spécifications des fabricants et la recette
A-6.02.02P	suivre les directives des fabricants	les directives sont suivies selon les spécifications des fabricants
A-6.02.03P	utiliser les aliments prêts à servir	les aliments prêts à servir sont utilisés selon les spécifications des fabricants, la recette et les résultats recherchés

Champ d'application

les **aliments prêts à servir** comprennent : les mélanges, les bases, les produits surgelés, les produits en conserve, et les produits de pâte prêts à cuire, entièrement cuits ou déshydratés

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-6.02.01L	démontrer la connaissance des aliments prêts à servir	nommer les types d' aliments prêts à servir , et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		décrire les termes utilisés pour les aliments prêts à servir
		interpréter les étiquettes des aliments prêts à servir
A-6.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes d'utilisation des aliments prêts à servir	décrire comment utiliser les aliments prêts à servir
		nommer les facteurs à prendre en compte lors du choix de l'utilisation des aliments prêts à servir
		nommer les dangers potentiels et les allergènes
		nommer les exigences alimentaires potentielles propres aux aliments prêts à servir

Champ d'application

les **aliments prêts à servir** comprennent : les mélanges, les bases, les produits surgelés, les produits en conserve, et les produits de pâte prêts à cuire, entièrement cuits ou déshydratés

les **termes** comprennent : le prêt à l'emploi, le prêt à cuire, la fermentation et la cuisson et le sac de cuisson

les **facteurs** comprennent : les coûts des produits bruts, les contraintes de temps, les considérations d'entreposage, la main-d'œuvre, les allergènes potentiels et la consistance

les **dangers potentiels et les allergènes** comprennent : la teneur en sodium, la teneur en sucre, le blé et le triticale, le gluten, les arachides et les noix, le soja, les produits laitiers, les graines de sésame, la moutarde, les œufs et les sulfites

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

A-6.03 Utiliser des recettes

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-6.03.01P	convertir les systèmes de mesure	les systèmes de mesure sont convertis
A-6.03.02P	adapter les recettes	les recettes sont adaptées selon la demande de production et les exigences alimentaires

A-6.03.03P	modifier les recettes	les recettes sont modifiées pour compenser les variables de la farine , les conditions environnementales et les conditions de l'eau
A-6.03.04P	utiliser le pourcentage du boulanger pour calculer les recettes	le pourcentage du boulanger est utilisé pour calculer les recettes
A-6.03.05P	équilibrer les recettes	les recettes sont équilibrées selon des proportions normalisées des ingrédients
A-6.03.06P	calculer le pourcentage d'eau et la température	le pourcentage d'eau et la température sont calculés selon des facteurs
A-6.03.07P	reconnaître les ingrédients de remplacement	les ingrédients de remplacement sont reconnus à l'aide de critères et selon les exigences des clients et les politiques de l'entreprise
A-6.03.08P	adapter les recettes pour tenir compte des ingrédients de remplacement	les recettes sont adaptées pour tenir compte des ingrédients de remplacement en ajustant les proportions et d'autres ingrédients pour obtenir les résultats recherchés
A-6.03.09P	adapter les recettes pour tenir compte des changements saisonniers ou environnementaux	les recettes sont adaptées pour tenir compte des changements saisonniers ou environnementaux pour obtenir les résultats recherchés

Champ d'application

les **systèmes de mesure** comprennent : les systèmes métrique, impérial britannique et standard américain

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

les **variables des farines** comprennent : l'âge et le type de farine, la saison de croissance, la teneur en protéines, la teneur en cendres et l'indice de chute

les **conditions environnementales** comprennent : la température ambiante, l'altitude et l'humidité

les **conditions de l'eau** comprennent : les valeurs de pH et les minéraux

les **facteurs** comprennent : l'âge et le type de farine, le temps de mélange et le facteur de frottement de la machine

les **critères** comprennent : les réglementations en matière d'étiquetage et les ingrédients disponibles

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-6.03.01L	démontrer la connaissance des systèmes de mesure et de leurs conversions	nommer les systèmes de mesure et leurs abréviations décrire comment faire les conversions entre le volume et le poids, et les différents systèmes de mesure du volume, du poids et de la température
		nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour peser et mesurer, et décrire la façon de les utiliser

A-6.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour effectuer des calculs de recette	nommer les outils et les logiciels utilisés pour calculer les recettes, et décrire la façon de les utiliser
		calculer les recettes en utilisant le pourcentage du boulanger
		calculer les rendements
		calculer les rapports et les proportions
		décrire comment adapter les recettes à la demande de production
		décrire comment modifier les recettes pour compenser les variables des farines , les conditions environnementales et les conditions de l'eau
		décrire comment ajuster les recettes pour tenir compte des ingrédients de remplacement
		décrire la fonction des ingrédients dans les recettes
A-6.03.03L	démontrer la connaissance des méthodes d'utilisation des recettes	décrire comment utiliser les recettes lors de la cuisson des produits
A-6.03.04L	démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives à la nutrition et à l'étiquetage	nommer les codes, les normes et les règlements provinciaux et territoriaux relatifs à la nutrition et à l'étiquetage

Champ d'application

les **systèmes de mesure** comprennent : les systèmes métrique, impérial britannique et standard américain

les **variables des farines** comprennent : l'âge et le type de farine, la saison de croissance, la teneur en protéines, la teneur en cendres et l'indice de chute

les **conditions environnementales** comprennent : la température ambiante, l'altitude et l'humidité

les **conditions de l'eau** comprennent : les valeurs de pH et les minéraux

les **règlements provinciaux et territoriaux** comprennent : le HACCP, la SST et les règlements de la santé publique

A-6.04 Appliquer les renseignements sur le régime alimentaire

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-6.04.01P	définir les exigences alimentaires des clients	les exigences alimentaires des clients sont définies
A-6.04.02P	montrer et expliquer les ingrédients, les informations nutritionnelles et le contenu des produits aux clients	les ingrédients, les informations nutritionnelles et le contenu des produits sont montrés sur les étiquettes des produits et les registres de l'entreprise et expliqués aux clients
A-6.04.03P	recenser les produits de boulangerie-pâtisserie qui répondent aux exigences alimentaires des clients	les produits de boulangerie-pâtisserie qui répondent aux exigences alimentaires des clients sont recensés
A-6.04.04P	informer les clients des renseignements sur les produits	les clients sont informés des renseignements sur les produits

Champ d'application

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

les **renseignements sur les produits** comprennent : les dangers pour la santé, les limites de durée de conservation et les exigences d'entreposage et de transport

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-6.04.01L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour appliquer les informations nutritionnelles et les informations sur les allergènes	nommer les types d' exigences alimentaires
		repérer et interpréter les étiquettes pour identifier les dangers potentiels et les allergènes des produits
		nommer les exigences d'emballage et d'étiquetage des produits de boulangerie-pâtisserie
		repérer les renseignements sur les produits
A-6.04.02L	démontrer la connaissance des exigences réglementaires relatives aux produits de boulangerie-pâtisserie	nommer les normes et les règlements relatifs aux produits de boulangerie-pâtisserie

Champ d'application

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

les **renseignements sur les produits** comprennent : les dangers pour la santé, les limites de durée de conservation et les exigences d'entreposage et de transport

les **normes et règlements** comprennent : le HACCP, les bonnes pratiques de fabrication (BPF), l'initiative mondiale de la sécurité alimentaire (GFSI) et les autorités sanitaires locales

Tâche A-7 Adapter les pratiques en pâtisserie pour respecter les exigences alimentaires

Description de la tâche

L'application des méthodes de salubrité des aliments est un élément essentiel de l'industrie de la restauration et garantit la santé et la sécurité des consommateurs et des employés. Afin d'assurer la satisfaction des consommateurs, les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries s'adaptent aux exigences alimentaires, y compris les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences.

A-7.01 Adapter les pratiques en boulangerie-pâtisserie pour respecter les exigences alimentaires

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-7.01.01P	déterminer les modifications à apporter aux aires de préparation , aux pratiques et aux procédures	les modifications à apporter aux aires de préparation , aux pratiques et aux procédures sont déterminées pour respecter les exigences alimentaires
A-7.01.02P	apporter les modifications aux aires de préparation	les modifications sont apportées aux aires de préparation pour tenir compte des exigences alimentaires
A-7.01.03P	modifier les méthodes de préparation, de cuisson et de service des aliments	les méthodes de préparation, de cuisson et de service des aliments sont modifiées pour éviter la contamination croisée selon les exigences alimentaires

Champ d'application

les **modifications à apporter aux aires de préparation** comprennent : l'utilisation d'équipement spécifique ou désigné pour isoler les allergènes, les aires de préparation exempte d'allergènes et la prévention de la contamination croisée (allergènes et pratiques culturelles)

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-7.01.01L	démontrer la connaissance de l'adaptation des pratiques alimentaires aux exigences alimentaires	nommer les types d' exigences alimentaires
		décrire les ingrédients alimentaires, les allergènes et les alternatives potentielles
		interpréter l'étiquetage pour identifier les dangers potentiels et les allergènes
		expliquer les pratiques en boulangerie-pâtisserie et les adaptations pour tenir compte des exigences alimentaires
		nommer les facteurs à prendre en compte lors de la modification des offres de produits
A-7.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour modifier les aires de préparation, les pratiques et les procédures	décrire comment modifier les aires de préparation, les pratiques et les procédures

Champ d'application

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

les **facteurs** comprennent : la variété, la couleur, les exigences alimentaires, la nutrition, l'utilisation des produits, les méthodes de cuisson, la clientèle et la démographie, et les rappels d'aliments et les avis

A-7.02 Choisir les ingrédients pour respecter les exigences alimentaires

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-7.02.01P	déterminer et noter les exigences alimentaires	les exigences alimentaires sont déterminées et notées
A-7.02.02P	choisir des ingrédients de remplacement	les ingrédients de remplacement sont choisis selon les exigences alimentaires

Champ d'application

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-7.02.01L	démontrer la connaissance de la sélection d'ingrédients pour respecter les exigences alimentaires	décrire les ingrédients alimentaires, les allergènes et les ingrédients de remplacement
		nommer les facteurs à prendre en compte lors de la sélection d'ingrédients de remplacement

Champ d'application

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

les **facteurs** comprennent : les allergies et les intolérances, la variété, la couleur, les exigences alimentaires, la nutrition, l'utilisation des produits, les méthodes de cuisson, et la clientèle et la démographie

A-7.03 Préparer les aliments pour respecter les exigences alimentaires

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-7.03.01P	modifier les recettes	les recettes sont modifiées en remplaçant les ingrédients pour respecter les exigences alimentaires
A-7.03.02P	modifier les méthodes de cuisson	les méthodes de cuisson sont modifiées avec des ingrédients de remplacement tout en évitant la contamination croisée selon les exigences alimentaires
A-7.03.03P	préparer et étiqueter le produit de remplacement	le produit de remplacement est préparé selon les exigences alimentaires et il est étiqueté
A-7.03.04P	identifier le produit et informer l'équipe de service	le produit est identifié et l'équipe de service est informée des exigences alimentaires

Champ d'application

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-7.03.01L	démontrer la connaissance de la préparation des aliments pour respecter les exigences alimentaires	nommer les ingrédients alimentaires, les allergènes et les ingrédients de remplacement
A-7.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes de préparation des aliments pour respecter les exigences alimentaires	nommer les facteurs alimentaires à prendre en compte lors de la sélection d'ingrédients de remplacement
		décrire comment préparer les aliments selon les exigences alimentaires
		décrire comment ajuster les rendements de recettes et faire des conversions

Champ d'application

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

Tâche A-8 Utiliser les techniques de communication et de mentorat

Description de la tâche

L'apprentissage d'un métier se fait principalement en milieu de travail avec des gens de métier qui transfèrent leurs compétences et connaissances aux apprentis et mettent en commun leurs connaissances. L'apprentissage consiste et a toujours consisté à encadrer les apprentis, à acquérir des compétences et à les transmettre. En raison de son importance pour les métiers, cette tâche porte sur les activités liées à la communication en milieu de travail et aux compétences de mentorat.

A-8.01 Utiliser les techniques de communication

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-8.01.01P	démontrer les pratiques de communication individuelles ou en groupe	les instructions et les messages sont interprétés par toutes les parties impliquées dans la communication
A-8.01.02P	mettre en pratique l' écoute active	écoute active est mise en pratique
A-8.01.03P	parler clairement en utilisant les termes corrects de l'industrie pour assurer la compréhension	la compréhension du message est confirmée par les deux parties
A-8.01.04P	recevoir des instructions et y répondre	la réponse aux instructions indique la compréhension
A-8.01.05P	recevoir de la rétroaction sur le travail terminé ou effectué et y répondre	la réponse à la rétroaction signifie que la personne a compris et que des mesures correctives sont prises
A-8.01.06P	expliquer et fournir de la rétroaction	des explications et de la rétroaction sont fournies et la tâche est effectuée selon les consignes
A-8.01.07P	poser des questions pour améliorer la communication	les questions améliorent la compréhension, la formation en cours d'emploi et l'établissement d'objectifs
A-8.01.08P	participer aux réunions de sécurité et d'information	les gens participent aux réunions, l'information est transmise au personnel et elle est utilisée
A-8.01.09P	envoyer et recevoir des messages électroniques	des messages électroniques sont envoyés et reçus avec professionnalisme, en utilisant un langage simple et des expressions claires selon les politiques de l'entreprise

A-8.01.10P	offrir un service à la clientèle	un service à la clientèle est offert pour évaluer les besoins et prendre les commandes
A-8.01.11P	coordonner les tâches avec les collègues	les tâches sont coordonnées avec les collègues et exécutées en temps opportun
A-8.01.12P	conserver une attitude respectueuse	une attitude respectueuse est conservée en tout temps

Champ d'application

l'**écoute active** comprend : l'écoute, l'interprétation, la réflexion, la réponse et la reformulation

les **messages électroniques** comprennent : les courriels et les messages textes

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-8.01.01L	démontrer la connaissance des termes du métier	définir les termes utilisés dans le métier
A-8.01.02L	démontrer la connaissance des bonnes pratiques de communication	décrire l'importance d'utiliser des pratiques de communication verbale et non verbale efficaces avec les gens sur le lieu de travail
		nommer les sources d'information pour communiquer efficacement
		nommer les styles d'apprentissage et de communication
		décrire la capacité d'écoute et la capacité de s'exprimer de façon efficace
		décrire comment recevoir et donner des instructions efficacement
		nommer les responsabilités et les attitudes personnelles qui contribuent à la réussite au travail
		nommer la valeur de l'équité, de la diversité et de l'inclusion en milieu de travail
		reconnaître les formes de communication qui constituent de l'intimidation, du harcèlement ou de la discrimination
		nommer les styles de communication appropriés aux différents systèmes et applications de messages électroniques

Champ d'application

les **gens sur le lieu de travail** comprennent : les personnes d'autres corps de métier, les collègues, les apprentis, les superviseurs, les clients, les représentants des provinces et des territoires, et les fabricants et les fournisseurs

les **sources d'information** comprennent : les règlements, les codes, les exigences en matière de santé et de sécurité au travail, les exigences provinciales et territoriales, les recettes et les documents de l'entreprise et des clients

les **styles d'apprentissage** comprennent : l'apprentissage visuel, l'apprentissage auditif, la lecture, la rédaction et l'apprentissage kinesthésique

les **responsabilités et attitudes personnelles** comprennent : poser des questions, travailler de manière sécuritaire, accepter la rétroaction constructive, gérer son temps adéquatement et être ponctuel, respecter l'autorité, gérer adéquatement le matériel, les accessoires et les biens et adopter des méthodes de travail efficaces

le **harcèlement** : tel que défini par la Commission canadienne des droits de la personne et par les commissions provinciales et territoriales des droits de la personne

la **discrimination** : telle que définie par la *Loi canadienne sur les droits de la personne* et par les lois provinciales et territoriales sur les droits de la personne

les **messages électroniques** comprennent : les courriels et les messages textes

A-8.02 Utiliser les techniques de mentorat

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
A-8.02.01P	déterminer et communiquer l'objectif d'apprentissage et le but de la leçon	l'apprenti ou l'apprenant peut expliquer l'objectif et le but de la leçon
A-8.02.02P	établir des liens entre la leçon et les autres leçons et le projet	l'ordre des leçons et les occasions d'apprentissage non planifiées sont définis
A-8.02.03P	montrer à un apprenti ou à un apprenant comment mettre en pratique une compétence	les étapes à suivre pour démontrer une compétence sont suivies
A-8.02.04P	mettre en place les conditions nécessaires pour qu'un apprenti ou un apprenant mette en pratique une compétence	les conditions pour mettre en pratique une compétence sont mises en place pour que l'apprenti ou l'apprenant mette en pratique la compétence en toute sécurité
A-8.02.05P	évaluer la capacité de l'apprenti ou de l'apprenant à exécuter des tâches avec de plus en plus d'autonomie	la performance de l'apprenti ou de l'apprenant s'améliore avec la pratique au point où la compétence peut être exercée avec peu de supervision
A-8.02.06P	donner de la rétroaction positive ou corrective	l'apprenti ou l'apprenant adopte des pratiques exemplaires après avoir reçu de la rétroaction positive ou corrective

A-8.02.07P	encourager les apprentis ou les apprenants à saisir les occasions de formation technique	la formation technique est terminée dans le délai prescrit par l'autorité en matière d'apprentissage
A-8.02.08P	appliquer les pratiques de lutte contre le harcèlement et la discrimination sur le lieu de travail	le lieu de travail est exempt de harcèlement et de discrimination
A-8.02.09P	évaluer durant la période de probation si l'apprenti ou l'apprenant est fait pour le métier	l'apprenti ou l'apprenant reçoit de la rétroaction constructive qui l'aide à reconnaître ses forces et ses faiblesses et à déterminer s'il est fait pour le métier

Champ d'application

les **étapes à suivre pour démontrer une compétence** comprennent : la compréhension du qui, du quoi, du où, du quand, du pourquoi et du comment, l'explication, la démonstration, les encouragements et le suivi pour s'assurer que la compétence est correctement mise en pratique

les **conditions pour mettre en pratique une compétence** comprennent : la mise en pratique avec encadrement, avec une autonomie limitée ou avec une autonomie complète

le **harcèlement** : tel que défini par la Commission canadienne des droits de la personne et par les commissions provinciales et territoriales des droits de la personne

la **discrimination** : telle que définie par la *Loi canadienne sur les droits de la personne* et par les lois provinciales et territoriales sur les droits de la personne

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
A-8.02.01L	démontrer la connaissance des stratégies pour acquérir des compétences sur le lieu de travail	décrire l'importance de l'expérience individuelle
		décrire les responsabilités partagées pour l'apprentissage sur le lieu de travail
		déterminer ses propres préférences d'apprentissage et expliquer en quoi elles se rattachent à l'acquisition de nouvelles compétences
		décrire l'importance de différents types de compétences sur le lieu de travail
		décrire l'importance des compétences pour réussir (compétences essentielles) sur le lieu de travail
		nommer les différents styles d'apprentissage
		cerner les différents besoins en apprentissage et les stratégies pour y répondre
		nommer les stratégies pour faciliter l'acquisition d'une compétence

A-8.02.02L	démontrer la connaissance des stratégies d'enseignement de compétences sur le lieu de travail	déterminer les différents rôles qu'assume le mentor sur le lieu de travail
		décrire les compétences en enseignement
		expliquer l'importance de déterminer le but de la leçon
		déterminer la façon de choisir le bon moment pour présenter une leçon
		expliquer l'importance d'établir des liens entre les leçons
		décrire le contexte pour apprendre des compétences
		décrire les éléments à prendre en compte pour créer des occasions de mettre en pratique une compétence
		expliquer l'importance de donner de la rétroaction
		nommer les techniques pour donner de la rétroaction efficace
		décrire l'évaluation des compétences
		nommer les méthodes d'évaluation des progrès
		expliquer comment adapter une leçon à différentes situations

Champ d'application

les **compétences pour réussir (compétences essentielles)** comprennent : l'adaptabilité, la collaboration, la communication, la créativité et l'innovation, les compétences numériques, le calcul, la résolution de problèmes, la lecture et la rédaction

les **styles d'apprentissage** comprennent : l'apprentissage visuel, l'apprentissage auditif, la lecture, la rédaction et l'apprentissage kinesthésique

les **besoins en apprentissage** comprennent : les besoins découlant de difficultés d'apprentissage, de préférences d'apprentissage ou des compétences linguistiques

les **stratégies pour faciliter l'acquisition d'une compétence** comprennent : comprendre les principes fondamentaux de l'instruction, acquérir des compétences en coaching, faire preuve de maturité et de patience et donner de la rétroaction

les **compétences en enseignement** comprennent : la capacité de déterminer le but de la leçon, lier les leçons, démontrer la façon de mettre en pratique une compétence, permettre la pratique, donner de la rétroaction et évaluer les compétences et les progrès

Activité principale B

Préparer les aliments fermentés

Tâche B-9 Préparer le levain-chef

Description de la tâche

La préparation du levain-chef est la première étape de la confection des aliments préfermentés. Le respect strict des recettes est important pour produire des produits de qualité. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries combinent les ingrédients et surveillent le développement complet du levain-chef.

B-9.01 Mélanger les ingrédients pour le levain-chef

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-9.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
B-9.01.02P	assembler les ingrédients	les ingrédients sont assemblés selon la recette
B-9.01.03P	peser les ingrédients	les ingrédients sont pesés selon la recette
B-9.01.04P	déterminer les vitesses et les temps de mélange	les vitesses et les temps de mélange sont déterminés selon la recette
B-9.01.05P	ajouter les ingrédients dans l'ordre	les ingrédients sont ajoutés dans l'ordre selon la recette
B-9.01.06P	mélanger les ingrédients	les ingrédients sont mélangés selon la recette

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les balances, les mélangeurs et les thermomètres
 les **ingrédients** comprennent : la farine, l'eau, la levure, le levain, le sucre et le sel

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-9.01.01L	démontrer la connaissance du levain-chef, de ses propriétés, de ses caractéristiques et de ses applications	nommer les types de levain-chef utilisés pour les pâtes, et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les facteurs à prendre en compte lors du traitement des ingrédients pour le levain-chef
		nommer les ingrédients utilisés dans le levain-chef, et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		nommer les exigences alimentaires particulières aux ingrédients pour le levain-chef
		nommer le procédé de préfermentation et de fermentation
B-9.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour mélanger les ingrédients pour le levain-chef	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour mélanger les ingrédients pour le levain-chef, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment mélanger les ingrédients pour le levain-chef

Champ d'application

les **facteurs** comprennent : l'environnement, la température des ingrédients, la température de l'eau et le frottement de la machine

les **ingrédients** comprennent : la farine, l'eau, la levure, le levain, le sucre et le sel

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les balances, les mélangeurs et les thermomètres

B-9.02 Gérer le procédé de préfermentation

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-9.02.01P	maintenir l'humidité et la température pendant la fermentation	l'humidité et la température sont maintenues pendant la fermentation
B-9.02.02P	conserver le levain	le levain est conservé selon la recette, le programme d'alimentation et des facteurs
B-9.02.03P	évaluer le levain-chef	le levain-chef est évalué par inspection sensorielle

Champ d'application

les **facteurs** comprennent : l'environnement, la température des ingrédients, la température de l'eau et le frottement de la machine

les **inspections sensorielles** comprennent : la vue, le goût, le toucher et l'odorat

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-9.02.01L	démontrer la connaissance du levain-chef, de ses propriétés, de ses caractéristiques et de ses applications	nommer les types de levain-chef , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
B-9.02.02L	démontrer la connaissance du procédé de préfermentation	nommer les types de procédés de préfermentation selon le type nommer les facteurs à prendre en compte lors de la gestion du procédé de préfermentation
B-9.02.03L	démontrer la connaissance du procédé de préfermentation	décrire la réaction chimique du procédé de préfermentation
B-9.02.04L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour gérer le procédé de préfermentation	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour gérer le procédé de préfermentation, et décrire la façon de les utiliser décrire comment contrôler la température du levain-chef décrire l' inspection sensorielle utilisée pour évaluer le levain-chef déterminer la durée de la fermentation

Champ d'application

les **types de levain-chef** comprennent : le biga, le poolish, le levain, l'éponge et la pâte fermentée

les **facteurs** comprennent : l'environnement, la température des ingrédients, la température de l'eau et le frottement de la machine

les **inspections sensorielles** comprennent : la vue, le goût, le toucher et l'odorat

Tâche B-10 Préparer la pâte

Description de la tâche

La préparation de la pâte est la première étape de la fabrication des aliments fermentés. Le respect strict des recettes est important pour produire des produits de qualité. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries combinent les ingrédients et surveillent le développement complet de la pâte. Cela pourrait comprendre l'ajout d'un levain-chef.

B-10.01 Gérer la température de la pâte

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-10.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
B-10.01.02P	calculer la température de pâte requise (TPR)	la TPR est calculée selon les données, la recette et l'environnement
B-10.01.03P	calculer le facteur de frottement de la machine	le facteur de frottement de la machine est calculé selon la recette
B-10.01.04P	calculer la température de l'eau requise (TER)	la TER est calculée selon la TPR
B-10.01.05P	mesurer la température finale de la pâte (TFP)	la TFP est mesurée selon la lecture du thermomètre
B-10.01.06P	contrôler la température de la pâte finale	la température de la pâte finale est contrôlée par les conditions environnementales (plus chaudes ou plus froides)

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les compteurs d'eau et les thermomètres

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-10.01.01L	démontrer la connaissance des pâtes et des produits fermentés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de pâtes utilisées pour divers produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications

B-10.01.02L	démontrer la connaissance des procédés de préfermentation et de fermentation	décrire les procédés de préfermentation et de fermentation
B-10.01.03L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour gérer la température de la pâte	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour gérer la température de la pâte, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment calculer et contrôler la température de la pâte
		décrire comment calculer le facteur de frottement de la machine
		décrire comment calculer la température de l'eau
		décrire comment contrôler la température de la pâte finale

Champ d'application

les **produits fermentés** comprennent : les pains, les petits pains, les crumpets, les bagels, les muffins anglais, les beignets, les pains artisanaux, les babas au rhum, les pâtes sucrées, les pains plats, les pains diététiques, les craquelins, les bretzels et les gressins

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les compteurs d'eau et les thermomètres

B-10.02 Mélanger les ingrédients pour les produits fermentés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-10.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
B-10.02.02P	assembler et peser les ingrédients	les ingrédients sont assemblés et pesés selon la recette
B-10.02.03P	déterminer les vitesses et les temps de pétrissage	les vitesses et les temps de pétrissage sont déterminés selon la recette
B-10.02.04P	ajouter les ingrédients dans l'ordre	les ingrédients sont ajoutés dans l'ordre selon la recette
B-10.02.05P	ajuster l'hydratation de la pâte	l'hydratation de la pâte est ajustée en ajoutant de l'eau progressivement

B-10.02.06P	confirmer le développement du gluten et ajuster le temps de mélange	le développement du gluten est confirmé en faisant un test du carreau de fenêtre et en ajustant la durée du pétrissage en conséquence
B-10.02.07P	confirmer la température réelle de la pâte (TRP)	la TRP est mesurée à l'aide d'un thermomètre

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les accessoires à main, les mélangeurs et les balances
les **ingrédients** comprennent : les farines, les corps gras, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes et les assaisonnements

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-10.02.01L	démontrer la connaissance des pâtes et des produits fermentés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de pâtes utilisées pour divers produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les facteurs à prendre en compte lors de la transformation des ingrédients pour les pâtes
		nommer les ingrédients utilisés dans les pâtes, et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		nommer les exigences alimentaires spécifiques aux ingrédients des pâtes
B-10.02.02L	démontrer la connaissance du développement du gluten	décrire les procédés permettant le développement du gluten
B-10.02.03L	démontrer la connaissance des méthodes et des procédés utilisés pour mélanger les ingrédients des produits fermentés	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour mélanger les ingrédients des produits fermentés , et décrire la façon de les utiliser
		décrire les méthodes et les procédés utilisés pour mélanger les ingrédients des produits fermentés
B-10.02.04L	démontrer la connaissance des facteurs à prendre en compte lors du choix des méthodes de pétrissage utilisées pour les pâtes	nommer les facteurs à prendre en compte lors du choix des méthodes de pétrissage utilisées pour les pâtes

Champ d'application

les **produits fermentés** comprennent : les pains, les petits pains, les crumpets, les bagels, les muffins anglais, les beignets, les pains artisanaux, les babas au rhum, les pâtes sucrées, les pains plats, les pains diététiques, les craquelins, les bretzels et les gressins

les **ingrédients** comprennent : les farines, les corps gras, les œufs, les édulcorants, les liquides, les agents de levage, les produits laitiers, les produits de spécialité, les arômes et les assaisonnements

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

les **procédés** comprennent : le test du carreau de fenêtré, l'évaluation visuelle, l'évaluation auditive, le test d'étirement et l'autolyse

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les accessoires à main, les mélangeurs et les balances

les **facteurs** comprennent : la vitesse et le temps

B-10.03 Gérer la fermentation en vrac

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-10.03.01P	maintenir le taux d'humidité et la température pendant le repos de la pâte	le taux d'humidité et la température sont maintenus pendant le repos de la pâte en sélectionnant un environnement correct, et en l'étirant et en la pliant
B-10.03.02P	vérifier la pâte	la pâte est vérifiée pour confirmer que le gluten se détend, et le temps de repos est ajusté en conséquence
B-10.03.03P	déterminer la fin de la fermentation en vrac	la fin de la fermentation en vrac est déterminée par la recette et des méthodes d'évaluation

Champ d'application

les **vérifications** comprennent : les inspections visuelles, les vérifications à l'aide du toucher, et la vérification de la température

les **méthodes d'évaluation** comprennent : la vérification du volume de la pâte et les inspections visuelles et à l'aide du toucher

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-10.03.01L	démontrer la connaissance des pâtes et des produits fermentés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de pâtes utilisées pour divers produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
B-10.03.02L	démontrer la connaissance du procédé de fermentation en vrac	décrire la réaction chimique du procédé de fermentation en vrac
B-10.03.03L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour gérer la fermentation en vrac	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour gérer la fermentation en vrac, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment vérifier la pâte
		décrire l'effet du temps de repos sur les pâtes et les produits finis
		décrire le temps de fermentation en vrac (TFV)

Champ d'application

les **produits fermentés** comprennent : les pains, les petits pains, les crumpets, les bagels, les muffins anglais, les beignets, les pains artisanaux, les babas au rhum, les pâtes sucrées, les pains plats, les pains diététiques, les craquelins, les bretzels, les gressins et les produits à base de pâte feuilletée (danoises, brioches feuilletées, croissants)

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les thermomètres et les bacs à pâte

les **vérifications** comprennent : les inspections visuelles, les vérifications à l'aide du toucher, et la vérification de la température

Tâche B-11 Former la pâte

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries façonnent, mettent en moule et font fermenter une grande variété de produits fermentés.

B-11.01 Diviser la pâte

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-11.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
B-11.01.02P	dégazer la pâte	la pâte est dégazée par manipulation
B-11.01.03P	peser la pâte	la pâte est pesée selon le produit applicable et les caractéristiques de produit souhaitées
B-11.01.04P	façonner la pâte	la pâte est façonnée selon les exigences des produits

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les accessoires à main, les balances, les séparateurs de petits pains et les façonneuses de pain

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-11.01.01L	démontrer la connaissance des pâtes et des produits fermentés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de pâtes utilisées pour divers produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications

B-11.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour diviser la pâte	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour diviser la pâte, et décrire la façon de les utiliser
		décrire les méthodes utilisées pour dégazer la pâte
		décrire comment diviser la pâte
		décrire comment peser la pâte
		décrire comment faire la préformation et la formation finale de la pâte
		décrire comment façonner la pâte

Champ d'application

les **produits fermentés** comprennent : les pains, les petits pains, les crumpets, les bagels, les muffins anglais, les beignets, les pains artisanaux, les babas au rhum, les pâtes sucrées, les pains plats, les pains diététiques, les craquelins, les bretzels et les gressins

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les accessoires à main, les balances, les séparateurs de petits pains et les façonneuses de pain

les **méthodes** comprennent : les méthodes manuelles et mécaniques

B-11.02 Façonner la pâte

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-11.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
B-11.02.02P	façonner la pâte pour lui donner la forme requise	la pâte est façonnée pour lui donner la forme requise à l'aide des mains, des accessoires et de l'équipement
B-11.02.03P	appliquer les garnitures avant ou après la fermentation	les garnitures sont appliquées avant ou après la fermentation
B-11.02.04P	choisir et utiliser les réipients de fermentation	les réipients de fermentation sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
B-11.02.05P	transférer la pâte du réipient de fermentation à un contenant allant au four	la pâte est transférée d'un réipient de fermentation à un contenant allant au four selon les spécifications des fabricants

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les accessoires à main, les façonneuses de baguettes, les séparateurs de petits pains et les planches à baguette

les **garnitures** comprennent : les graines, les céréales, les légumineuses et le fromage

les **réipients de fermentation** comprennent : les moules à pain, les moules à pain pullman, les bannetons, les couches, les planches de fermentation et les plaques de cuisson

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-11.02.01L	démontrer la connaissance des pâtes et des produits fermentés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de pâtes utilisées pour divers produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de garnitures utilisées sur les produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
B-11.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour façonner les pâtes	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour façonner les pâtes, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment façonner les pâtes
		décrire les effets de la manipulation des pâtes
		décrire les méthodes de transfert des pâtes de l'étuve de fermentation au four
		nommer les formes et les tailles de pâtes
		nommer les types de réipients de fermentation

Champ d'application

les **produits fermentés** comprennent : les pains, les petits pains, les crumpets, les bagels, les muffins anglais, les beignets, les pains artisanaux, les babas au rhum, les pâtes sucrées, les pains plats, les pains diététiques, les craquelins, les bretzels, les gressins

les **garnitures** comprennent : les graines, les céréales, les légumineuses et le fromage

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les accessoires à main, les façonneuses de baguettes, les séparateurs de petits pains et les planches à baguette

les **formes et les tailles de pâtes** comprennent : les formes libres, les baguettes et les pains

les **réipients de fermentation** comprennent : les moules à pain, les moules à pain pullman, les bannetons, les couches, les planches de fermentation et les plaques de cuisson

B-11.03 Surveiller la fermentation finale de la pâte

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

Critères de performance		Preuves de compétence
B-11.03.01P	régler la température, la durée et le taux d'humidité de l'étuve de fermentation	la température, la durée et le taux d'humidité de l'étuve de fermentation sont réglés selon les exigences des produits et les conditions ambiantes
B-11.03.02P	déterminer les caractéristiques d'une pâte fermentée	les caractéristiques d'une pâte fermentée sont déterminées visuellement et en touchant la pâte, selon la recette, pour confirmer qu'elle est prête pour la cuisson

Champ d'application

les **caractéristiques d'une pâte fermentée** comprennent : le doublé de volume, la pâte qui rebondit et la mise en place dans le récipient

Connaissances

Résultats d'apprentissage		Objectifs d'apprentissage
B-11.03.01L	démontrer la connaissance des pâtes et des produits fermentés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de pâtes utilisées pour divers produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
B-11.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour surveiller la fermentation finale de la pâte	décrire comment faire fermenter la pâte
		nommer le temps de fermentation requis pour divers produits fermentés
		décrire les effets de la température et de l'humidité sur le temps de fermentation
		nommer les caractéristiques d'une pâte fermentée

Champ d'application

les **produits fermentés** comprennent : les pains, les petits pains, les crumpets, les bagels, les muffins anglais, les beignets, les pains artisanaux, les babas au rhum, les pâtes sucrées, les pains plats, les pains diététiques, les craquelins, les bretzels et les gressins

les **caractéristiques d'une pâte fermentée** comprennent : le doublé de volume, la pâte qui rebondit et la mise en place dans le récipient

Tâche B-12 Façonner la pâte feuilletée

Description de la tâche

La préparation des pâtes feuilletées est la première étape de la fabrication de produits feuilletés fermentés. Le respect strict des recettes est important pour produire des produits de qualité. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries combinent les ingrédients et surveillent le développement complet de la pâte feuilletée. Cela pourrait inclure l'ajout d'un levain-chef.

B-12.01 Feuilletter la pâte

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-12.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
B-12.01.02P	peser la pâte et les corps gras	la pâte et les corps gras sont pesés selon la recette
B-12.01.03P	faire la préparation des corps gras	les corps gras sont préparés selon la recette
B-12.01.04P	feuilletter la pâte	la pâte est feuilletée selon la recette à l'aide de méthodes
B-12.01.05P	refroidir et laisser reposer la pâte feuilletée	la pâte feuilletée est refroidie et laissée au repos selon la recette

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les accessoires à main, les rouleaux à pâtisserie, les laminoirs, les planches de fermentation, les plaques à pâtisserie et les flacons pulvérisateurs

les **corps gras** comprennent : les shortenings et le beurre

la **préparation des corps gras** comprend : le fait d'ajouter de la farine, de combiner des corps gras et d'amener les corps gras à la bonne température

les **méthodes** comprennent : le demi-tour, le pliage simple, le pliage double et le pli de livre, le quadruple pliage et l'enrobage à l'anglaise

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-12.01.01L	démontrer la connaissance des produits de pâte feuilletée , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de produits de pâte feuilletée , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
B-12.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour feuilletter la pâte	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour feuilletter la pâte, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment faire la préparation des corps gras
		décrire comment feuilletter la pâte
		décrire les méthodes utilisées pour plier la pâte feuilletée
		décrire les effets du refroidissement et du repos de la pâte feuilletée

Champ d'application

les **produits de pâte feuilletée** comprennent : les danoises, les brioches feuilletées et les croissants

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les accessoires à main, les rouleaux à pâtisserie, les laminoirs, les planches de fermentation, les plaques à pâtisserie et les flacons pulvérisateurs

la **préparation des corps gras** comprend : le fait d'ajouter de la farine, de combiner des corps gras et d'amener les corps gras à la bonne température

les **méthodes** comprennent : le demi-tour, le pliage simple, le pliage double et le pli de livre, le quadruple pliage et l'enrobage à l'anglaise

B-12.02 Confectionner des produits à pâte feuilletée

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-12.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
B-12.02.02P	feuilletter la pâte en vue de la confection finale	la pâte est feuilletée en vue de la confection finale selon la recette
B-12.02.03P	couper la pâte	la pâte est coupée selon les exigences relatives aux produits

B-12.02.04P	fourrer les pâtisseries feuilletées	les pâtisseries feuilletées sont fourrées selon les exigences relatives aux produits
B-12.02.05P	enrouler, façonner ou plier les morceaux de pâte	les morceaux de pâte sont enroulés, façonnés ou pliés selon les exigences relatives aux produits

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les accessoires à main, les rouleaux à pâtisserie, les laminoirs, les poches à douille, les cuillères à glace et les plaques à pâtisserie

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-12.02.01L	démontrer la connaissance des produits de pâte feuilletée , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de produits de pâte feuilletée , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
B-12.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour confectionner des produits de pâte feuilletée	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour confectionner des produits de pâte feuilletée , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment confectionner des produits de pâte feuilletée
		décrire les méthodes utilisées pour plier la pâte feuilletée

Champ d'application

les **produits de pâte feuilletée** comprennent : les danoises, les brioches feuilletées et les croissants

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les accessoires à main, les rouleaux à pâtisserie, les laminoirs, les poches à douille, les cuillères à glace et les plaques à pâtisserie

les **méthodes** comprennent : le demi-tour, le pliage simple, le pliage double et le pli de livre, le quadruple pliage et l'enrobage à l'anglaise

B-12.03 Surveiller la fermentation finale des produits à pâte feuilletée

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-12.03.01P	régler la température, la durée et le taux d'humidité de l'étuve de fermentation	la température, la durée et le taux d'humidité de l'étuve de fermentation sont réglés selon les exigences relatives aux produits et les conditions ambiantes
B-12.03.02P	déterminer les caractéristiques d'une pâte fermentée	les caractéristiques d'une pâte fermentée sont déterminées visuellement et en la touchant, selon la recette, pour confirmer que la pâte est prête pour la cuisson

Champ d'application

les **caractéristiques d'une pâte fermentée** comprennent : le doublé de volume, la pâte qui rebondit et la mise en place dans le récipient

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-12.03.01L	démontrer la connaissance des produits à pâte feuilletée , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de produits à pâte feuilletée , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
B-12.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour surveiller la fermentation finale des produits à pâte feuilletée	décrire comment faire fermenter les produits à pâte feuilletée
		nommer le temps de fermentation requis pour divers produits à pâte feuilletée
		décrire les effets de la température et du taux d'humidité sur le temps de fermentation
		nommer les caractéristiques d'une pâte fermentée

Champ d'application

les **produits à pâte feuilletée** comprennent : les danoises, les brioches feuilletées et les croissants
 les **caractéristiques d'une pâte fermentée** comprennent : le doublé de volume, la pâte qui rebondit et la mise en place dans le récipient

Tâche B-13 Faire la finition des aliments fermentés

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries appliquent de la chaleur aux produits de boulangerie-pâtisserie pour arrêter la fermentation et confectionner un produit fini.

B-13.01 Appliquer le fini de pré cuisson

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-13.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
B-13.01.02P	inciser la pâte	la pâte est incisée selon la recette et la présentation souhaitée, en utilisant les accessoires et l'équipement
B-13.01.03P	choisir et faire les finis	les finis sont choisis et faits selon la recette
B-13.01.04P	appliquer les finis	les finis sont appliqués à l'aide de techniques selon la recette
B-13.01.05P	appliquer les garnitures	les garnitures sont appliquées selon la recette

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les pinceaux à pâtisserie, les poches à douille, les flacons pulvérisateurs, les pistolets pulvérisateurs automatisés et les lames à pain

les **finis** comprennent : la dorure à l'œuf, à l'eau et à la crème, le saupoudrage et le glaçage

les **techniques** comprennent : le badigeonnage au pinceau, le trempage et la vaporisation

les **garnitures** comprennent : le sucre, les noix, les graines, l'avoine, les olives, les tomates, le fromage et les sauces

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-13.01.01L	démontrer la connaissance des pâtes et des produits fermentés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de pâtes utilisées pour divers produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications

B-13.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour appliquer les finis de précuisson	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour appliquer les finis de précuisson, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment inciser la pâte et le but de le faire
		décrire comment appliquer les finis de précuisson
		nommer les types de finis utilisés sur les pâtes, et décrire leur fonction
		nommer les types de garnitures utilisées sur les pâtes

Champ d'application

les **produits fermentés** comprennent : les pains, les petits pains, les crumpets, les bagels, les muffins anglais, les beignets, les pains artisanaux, les babas au rhum, les pâtes sucrées, les pains plats, les pains diététiques, les craquelins, les bretzels, les gressins et les produits de pâte feuilletée (danoises, brioches feuilletées et croissants)

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les pinceaux à pâtisserie, les poches à douille, les flacons pulvérisateurs, les pistolets pulvérisateurs automatisés et les lames à pain

les **buts** (incision) comprennent : le contrôle de l'expansion de la pâte et la présentation

les **finis** comprennent : la dorure à l'œuf, à l'eau et à la crème, le saupoudrage et le glaçage

les **fonctions** comprennent : la présentation, l'esthétique, le goût, la variété, la caramélisation et l'adhérence

les **garnitures** comprennent : le sucre, les noix, les graines, l'avoine, les olives, les tomates, le fromage et les sauces

B-13.02 Cuire les aliments fermentés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-13.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
B-13.02.02P	préchauffer le four, régler la température et la durée de cuisson	le four est préchauffé, la température et la durée de cuisson sont réglées selon la recette
B-13.02.03P	espacer également les produits	les produits sont espacés également pour favoriser la distribution uniforme de la chaleur
B-13.02.04P	déterminer s'il faut utiliser ou non l'injection de vapeur	l'utilisation de l'injection de vapeur est déterminée selon la croûte recherchée

B-13.02.05P	mettre les produits au four	les produits sont mis au four
B-13.02.06P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé à l'aide de méthodes
B-13.02.07P	sortir les produits du four	les produits sont sortis du four
B-13.02.08P	espacer uniformément les produits sur des grilles de refroidissement	les produits sont espacés uniformément sur des grilles de refroidissement pour que l'air puisse circuler et pour empêcher le suintement
B-13.02.09P	démouler les produits	les produits sont démoulés selon le type de pain
B-13.02.10P	déceler les défauts et les corriger	les défauts sont décelés et corrigés

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les fours, les pelles à enfourner, les planches à baguette, les grilles de refroidissement, les chargeurs et les thermomètres

les **méthodes** comprennent : l'inspection sensorielle, le tapotement et la mesure de la température interne avec un thermomètre

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-13.02.01L	démontrer la connaissance des pâtes et des produits fermentés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de pâtes utilisées pour divers produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
B-13.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes de cuisson des produits fermentés	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour cuire les produits fermentés , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment cuire les produits fermentés
		décrire les méthodes utilisées pour déterminer le degré de cuisson des produits fermentés
		décrire comment démouler les produits
		nommer les exigences relatives au refroidissement des produits fermentés
		décrire comment déceler et corriger les défauts

Champ d'application

les **produits fermentés** comprennent : les pains, les petits pains, les crumpets, les bagels, les muffins anglais, les pains artisanaux, les babas au rhum, les pâtes sucrées, les pains plats, les pains diététiques, les craquelins, les bretzels et les gressins

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les fours, les pelles à enfourner, les planches à baguette, les grilles de refroidissement, les chargeurs et les thermomètres

les **méthodes** comprennent : l'inspection sensorielle, le tapotement et la mesure de la température interne avec un thermomètre

B-13.03 Frire les aliments fermentés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
B-13.03.01P	préchauffer l'huile, régler la température et la durée de friture	l'huile est préchauffée et la température et la durée de friture sont réglées selon la recette
B-13.03.02P	répartir la pâte uniformément dans l'huile	la pâte est répartie uniformément dans l'huile à l'aide d' accessoires pour assurer une friture uniforme
B-13.03.03P	déterminer le degré de friture	le degré de friture est déterminé à l'aide de méthodes
B-13.03.04P	retirer le produit de la friteuse et le finir	le produit est retiré de la friteuse à l'aide d' accessoires et fini à l'aide de techniques
B-13.03.05P	espacer également les produits sur les grilles de refroidissement	les produits sont espacés uniformément sur les grilles de refroidissement pour que l'air puisse circuler et pour que la croûte reste croustillante
B-13.03.06P	déceler les défauts et les corriger	les défauts sont décelés et corrigés

Champ d'application

les **accessoires** comprennent : les pinces, les écumoirs-araignées, les grilles, les paniers et les déposeuses

les **méthodes** comprennent : l'inspection sensorielle et les échantillons d'essai

les **techniques** comprennent : le glaçage, le saupoudrage de sucre, le roulage dans le sucre, le givrage et le fourrage

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
B-13.03.01L	démontrer la connaissance des pâtes et des produits fermentés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de pâtes utilisées pour divers produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de produits fermentés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
B-13.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour frire les produits fermentés	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour frire les produits fermentés , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment frire les produits fermentés
		décrire les méthodes utilisées pour déterminer le degré de friture des produits fermentés
		nommer les techniques utilisées pour finir les produits frits
		décrire comment déceler et corriger les défauts

Champ d'application

les **produits fermentés** comprennent : les beignets, les pains et les produits de pâte feuilletée (danoises, brioches feuilletées, croissants)

les **accessoires** comprennent : les pinces, les écumoières-araignées, les grilles, les paniers et les déposeuses

l'équipement comprend : les friteuses et les grilles de refroidissement

les **méthodes** comprennent : l'inspection sensorielle et les échantillons d'essai

les **techniques** comprennent : le glaçage, le saupoudrage de sucre, le roulage dans le sucre, le givrage et le fourrage

Activité principale C

Préparer les biscuits, les barres, les pains éclair, les pâtes à pâtisseries et les gâteaux

Tâche C-14 Préparer les biscuits et les barres

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries confectionnent des biscuits et des barres de formes, de grosseurs et de saveurs variées en utilisant un grand nombre de techniques. Ils doivent savoir comment choisir les moules et connaître les techniques de mélange et de levage du pain avec des levures chimiques ainsi que les méthodes de cuisson et de division des biscuits et des barres en portions.

C-14.01 Mélanger les ingrédients des biscuits et des barres

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
C-14.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche et la recette
C-14.01.02P	assembler les ingrédients	les ingrédients sont assemblés selon la recette
C-14.01.03P	mesurer et peser les ingrédients	les ingrédients sont mesurés et pesés selon la recette
C-14.01.04P	déterminer la vitesse et le temps de mélange	la vitesse et le temps de mélange sont déterminés selon la recette
C-14.01.05P	combinaison des ingrédients dans l'ordre	les ingrédients sont combinés dans l'ordre selon la recette
C-14.01.06P	vérifier la pâte pour déterminer si les ingrédients sont bien mélangés	la pâte est vérifiée pour déterminer si les ingrédients sont bien mélangés, selon la recette et la texture recherchée
C-14.01.07P	laisser reposer la pâte	la pâte est laissée au repos selon la recette pour contrôler les facteurs

Champ d'application

les **facteurs** comprennent : l'uniformité de la forme et de la taille, et la finition souhaitée

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
C-14.01.01L	démontrer la connaissance des biscuits et des barres, de leurs propriétés et de leurs caractéristiques	nommer les types de biscuits et de barres, et décrire leurs propriétés et leurs caractéristiques
		nommer les ingrédients utilisés dans les biscuits et les barres, et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
C-14.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour mélanger les ingrédients des biscuits et des barres	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour mélanger les ingrédients des biscuits et des barres, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment mesurer et peser les ingrédients des biscuits et des barres
		décrire comment mélanger les ingrédients des biscuits et des barres
		expliquer l'importance de mélanger les ingrédients dans l'ordre
		nommer les méthodes de mélange

Champ d'application

les **types de biscuits** comprennent : les biscuits à la cuillère, en rouleau, à la poche à douille, moulés, feuilletés, frigidaire, décorés au pochoir et florentins

les **méthodes de mélange** comprennent : la méthode à une étape, le crémage, la méthode éponge et le sablage

C-14.02 Confectionner les biscuits et les barres

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences		
	Critères de performance	Preuves de compétence
C-14.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche et la recette
C-14.02.02P	préparer le moule	le moule est préparé selon la recette à l'aide de méthodes
C-14.02.03P	utiliser les méthodes de portionnement	les méthodes de portionnement sont utilisées selon la recette

C-14.02.04P	utiliser les techniques de confection	les techniques de confection sont utilisées selon la recette
C-14.02.05P	appliquer les garnitures	les garnitures sont appliquées selon la recette
C-14.02.06P	étager, fourrer ou assembler les mélanges	les mélanges sont étagés, fourrés ou assemblés selon la recette

Champ d'application

les **méthodes** (pour préparer le moule) comprennent : le graissage et le farinage, et l'utilisation de papier siliconé ou parchemin

les **méthodes de portionnement** comprennent : le dressage à la poche, le coupage, le dressage à la cuillère, le pesage et la division

les **techniques de confection** comprennent : le pressage, le roulage, le coulage, le feuilletage, le dressage à la poche, l'étagement, le dressage à la cuillère, la réfrigération et le pliage

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
C-14.02.01L	démontrer la connaissance des biscuits et des barres, de leurs propriétés et de leurs caractéristiques	nommer les types de biscuits et de barres, et décrire leurs propriétés et leurs caractéristiques
		nommer les facteurs ayant un effet sur l'étalement, la forme, la taille, la couleur, la croustillance et la texture
		nommer les formes de biscuits, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les fourrages utilisés pour la confection de biscuits et de barres avant la cuisson
		nommer les garnitures utilisées pour la confection de biscuits et de barres avant la cuisson
C-14.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour confectionner des biscuits et des barres	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour confectionner des biscuits et des barres, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment confectionner des biscuits et des barres
		décrire comment portionner la pâte des biscuits et des barres
		décrire les méthodes de portionnement
		décrire les techniques de confection utilisées pour les biscuits et les barres
		nommer les méthodes utilisées pour préparer les moules

Champ d'application

les **types de biscuits** comprennent : les biscuits à la cuillère, en rouleau, à la poche à douille, moulés, feuilletés, frigidaire, décorés au pochoir et florentins

les **formes** comprennent : les biscuits en forme de roue, les biscuits damiers et les biscuits sandwiches

les **fourrages** comprennent : la crème, la confiture, les fruits et les noix

les **méthodes de portionnement** comprennent : le dressage à la poche, le coupage, le dressage à la cuillère, le pesage et la division

les **techniques de confection** comprennent : le pressage, le roulage, le coulage, le feuilletage, le dressage à la poche, l'étagement, le dressage à la cuillère, la réfrigération et le pliage

les **méthodes** (pour préparer le moule) comprennent : le graissage et le farinage, et l'utilisation de papier siliconé ou parchemin

C-14.03 Cuire les biscuits et les barres

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
C-14.03.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche et la recette
C-14.03.02P	préchauffer le four, et régler la température et le temps de cuisson	le four est préchauffé, et la température et le temps de cuisson sont réglés selon la recette
C-14.03.03P	mettre les biscuits et les barres au four	les biscuits et les barres sont mis au four
C-14.03.04P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé à l'aide de méthodes
C-14.03.05P	retirer les biscuits et les barres du four	les biscuits et les barres sont retirés du four à l'aide d'accessoires et d'EPI
C-14.03.06P	laisser les biscuits et les barres refroidir	les biscuits et les barres sont refroidis selon la recette
C-14.03.07P	retirer les biscuits et les barres des moules	les biscuits et les barres sont retirés des moules selon la recette
C-14.03.08P	couper les biscuits et les barres une fois refroidis	les biscuits et les barres sont coupés une fois refroidis selon la recette
C-14.03.09P	décélérer les défauts et les corriger	les défauts sont décelés et corrigés

Champ d'application

les **méthodes** comprennent : les indices visuels, les vérifications à l'aide du toucher, l'insertion de cure-dents et l'insertion d'un thermomètre

Connaissances

Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
C-14.03.01L	démontrer la connaissance des biscuits et des barres, de leurs propriétés et de leurs caractéristiques
C-14.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour cuire des biscuits et des barres
	nommer les types de biscuits et de barres, et décrire leurs propriétés et caractéristiques
	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour cuire des biscuits et des barres, et décrire la façon de les utiliser
	décrire comment cuire des biscuits et des barres
	décrire les méthodes utilisées pour vérifier le degré de cuisson des biscuits et des barres
	décrire comment retirer les biscuits et les barres des moules
	nommer les finis utilisés pour les biscuits et les barres après la cuisson
	nommer les exigences relatives au refroidissement des biscuits et des barres
	décrire comment couper et former les biscuits et les barres une fois refroidis
	décrire comment déceler et corriger les défauts

Champ d'application

les **types de biscuits** comprennent : les biscuits à la cuillère, en rouleau, à la poche à douille, moulés, feuilletés, frigidaires et décorés au pochoir

les **méthodes** comprennent : les indices visuels, les vérifications à l'aide du toucher, l'insertion de cure-dents et l'insertion d'un thermomètre

les **finis** comprennent : le fondant, le chocolat et la confiture

Tâche C-15 Préparer les pains éclair

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtissières confectionnent des pains éclair de formes, de grosseurs et de saveurs variées en utilisant un grand nombre de techniques. Ils doivent savoir comment choisir les moules et connaître les techniques de mélange et de levage du pain avec des levures chimiques ainsi que les méthodes de cuisson, de friture et de division des pains éclair en portions.

C-15.01 Mélanger les ingrédients des pains éclair

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
C-15.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche et la recette
C-15.01.02P	assembler les ingrédients	les ingrédients sont assemblés selon la recette
C-15.01.03P	mesurer les ingrédients	les ingrédients sont mesurés selon la recette
C-15.01.04P	combinaison des ingrédients dans l'ordre	les ingrédients sont combinés dans l'ordre à l'aide de méthodes de mélange et selon la recette
C-15.01.05P	vérifier la pâte et l'appareil pour déterminer si les ingrédients sont bien mélangés	la pâte et l'appareil sont vérifiés pour déterminer si les ingrédients sont bien mélangés en évaluant les caractéristiques
C-15.01.06P	laisser reposer la pâte et l'appareil	la pâte et l'appareil sont laissés au repos selon la recette

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les batteurs sur socle, les bols, les spatules de caoutchouc, les balances et les tasses à mesurer

les **méthodes de mélange** comprennent : le crémage et les méthodes de mélange des muffins et des biscuits

les **caractéristiques** comprennent : la couleur et la texture recherchée (densité relative)

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
C-15.01.01L	démontrer la connaissance des pains éclair, de leurs propriétés et de leurs caractéristiques	nommer les types de pains éclair , et décrire leurs propriétés et leurs caractéristiques
		nommer les ingrédients utilisés dans les pains éclair, et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		expliquer les levures chimiques
C-15.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour mélanger les ingrédients des pains éclair	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour mélanger les ingrédients des pains éclair, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment mesurer les ingrédients des pains éclair
		décrire comment mélanger les ingrédients des pains éclair
		expliquer l'importance de mélanger les ingrédients dans l'ordre
		nommer les méthodes de mélange

Champ d'application

les **types de pains éclair** comprennent : les scones, les pains, les muffins, les biscuits pour le thé, les banniques, les pains au bicarbonate de soude, les brioches et les beignes

les **levures chimiques** comprennent : la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le bicarbonate d'ammonium

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les batteurs sur socle, les bols, les spatules de caoutchouc, les balances et les tasses à mesurer

les **méthodes de mélange** comprennent : le crémage et les méthodes de mélange des muffins et des biscuits

C-15.02 Confectionner les pains éclair

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
C-15.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche et la recette
C-15.02.02P	préparer les moules	les moules sont préparés selon la recette et la taille des portions à l'aide de méthodes

C-15.02.03P	utiliser les méthodes de portionnement et de façonnage	les méthodes de portionnement et de façonnage sont utilisées selon la recette
C-15.02.04P	appliquer les garnitures, les fourrages et les couches	les garnitures, les fourrages et les couches sont appliqués selon la recette
C-15.02.05P	appliquer les dorures	les dorures sont appliquées pour obtenir la croûte et la couleur recherchées selon la recette

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les cuillères à glace, les coupe-pâte, les poches à dresser, les tasses à mesurer et les rouleaux à pâtisserie

les **moules** comprennent : les moules à muffins, les moules à pains et les plaques à pâtisserie

les **méthodes** comprennent : le graissage, le farinage et l'utilisation de moules à muffins ou de papier siliconé

les **méthodes de portionnement et de façonnage** comprennent : le dressage à la cuillère à glace, le coupage, le coulage, la division, le moulage, le dressage à la poche et le dépôt

les **garnitures, les fourrages et les couches** comprennent : les crumbles, les streusels, les noix, les fruits, les crèmes, les confitures, les fromages et les graines

les **dorures** comprennent : l'œuf, la crème et l'eau

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
C-15.02.01L	démontrer la connaissance des pains éclair, de leurs propriétés et de leurs caractéristiques	nommer les types de pains éclair , et décrire leurs propriétés et leurs caractéristiques
		nommer les facteurs ayant une incidence sur l'étalement, la forme, la taille, la couleur et la texture
		nommer les dorures, les garnitures, les fourrages et les couches utilisés pour la confection de pains éclair, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
C-15.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour confectionner les pains éclair	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour confectionner les pains éclair, et décrire la façon de les utiliser
		nommer les méthodes utilisées pour préparer les moules

	décrire comment portionner les mélanges à pains éclair
	décrire les méthodes de portionnement et de façonnage
	décrire comment confectionner les pains éclair
	décrire les techniques d'assemblage utilisées pour confectionner les pains éclair

Champ d'application

les **types de pains éclair** comprennent : les scones, les pains, les muffins, les biscuits pour le thé, les banniques, les pains au bicarbonate de soude, les brioches et les beignes

les **dorures** comprennent : l'œuf, la crème et l'eau

les **garnitures, les fourrages et les couches** comprennent : les crumbles, les streusels, les noix, les fruits, les crèmes, les confitures, les fromages et les graines

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les cuillères à glace, les coupe-pâte, les poches à dresser, les tasses à mesurer et les rouleaux à pâtisserie

les **méthodes** comprennent : le graissage, le farinage et l'utilisation de moules à muffins ou de papier siliconé

les **méthodes de portionnement et de façonnage** comprennent : le dressage à la cuillère à glace, le coupage, le coulage, la division, le moulage, le dressage à la poche et le dépôt

les **techniques d'assemblage** comprennent : le pliage sur des fruits ou des noix, le fourrage à la poche et l'application de garnitures

C-15.03 Cuire les pains éclair

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
C-15.03.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche et la recette
C-15.03.02P	préchauffer l' équipement et régler la température et le temps de cuisson	l' équipement est préchauffé et la température et le temps de cuisson sont réglés selon la recette
C-15.03.03P	mettre la pâte ou l'appareil au four	la pâte ou l'appareil est mis au four selon la recette
C-15.03.04P	déposer la pâte ou l'appareil dans la friteuse	la pâte ou l'appareil est déposé dans la friteuse à l'aide de paniers ou d'une déposeuse selon la recette
C-15.03.05P	déposer la pâte ou l'appareil sur la plaque chauffante	la pâte ou l'appareil est déposé sur la plaque chauffante selon la recette

C-15.03.06P	déposer la pâte ou l'appareil dans la poêle à frire	la pâte ou l'appareil est déposé dans la poêle à frire selon la recette
C-15.03.07P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé à l'aide de méthodes
C-15.03.08P	sortir le pain éclair de l' équipement	le pain éclair est sorti de l' équipement à l'aide d' accessoires et d'EPI
C-15.03.09P	démouler le pain éclair	le pain éclair est démoulé selon la recette
C-15.03.10P	placer le pain éclair sur des grilles de refroidissement	le pain éclair est placé uniformément sur des grilles de refroidissement pour que l'air puisse circuler
C-15.03.11P	déceler les défauts et les corriger	les défauts sont décelés et corrigés

Champ d'application

les **accessoires** comprennent : les paniers, les pinces, les écumoières-araignées, les plaques à pâtisserie et les moules à pain

l'**équipement** comprend : les fours, les friteuses, les plaques chauffantes et les poêles à frire

les **méthodes** comprennent : les indices visuels, les vérifications à l'aide du toucher et l'insertion de cure-dents

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
C-15.03.01L	démontrer la connaissance des pains éclair, de leurs propriétés et de leurs caractéristiques	nommer les types de pains éclair , et décrire leurs propriétés et leurs caractéristiques
		nommer les durées, les températures et les procédés de cuisson ou de friture, et décrire leurs caractéristiques et leurs applications
C-15.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisés pour cuire des pains éclair	nommer les accessoires et l' équipement utilisés pour cuire des pains éclair, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment cuire les pains éclair
		décrire comment frire les pains éclair
		décrire les méthodes utilisées pour déterminer le degré de cuisson des pains éclair
		décrire comment démouler les pains éclair
		décrire les techniques de refroidissement
		décrire comment déceler et corriger les défauts

Champ d'application

les **types de pains éclair** comprennent : les scones, les pains, les muffins, les biscuits pour le thé, les banniques, les pains au bicarbonate de soude, les brioches et les beignes

les **accessoires** comprennent : les paniers, les pinces, les écumoières-araignées, les plaques à pâtisserie et les moules à pain

l'**équipement** comprend : les fours, les friteuses, les plaques chauffantes et les poêles à frire

les **méthodes** comprennent : les indices visuels, les vérifications à l'aide du toucher et l'insertion de cure-dents

Tâche C-16 Préparer les pâtes à pâtisseries

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries mélangent des ingrédients pour confectionner une grande variété de produits de boulangerie-pâtisserie. Ces produits peuvent être complétés ultérieurement avec des fourrages et des garnitures pour obtenir des produits sucrés ou salés.

C-16.01 Mélanger les ingrédients des pâtes à pâtisseries

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
C-16.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche et la recette
C-16.01.02P	mesurer et peser les ingrédients	les ingrédients sont mesurés et pesés selon la recette
C-16.01.03P	combinaison des ingrédients dans l'ordre	les ingrédients sont combinés dans l'ordre selon la recette à l'aide de méthodes de mélange
C-16.01.04P	vérifier la pâte pour déterminer si les ingrédients sont bien mélangés	la pâte est vérifiée pour déterminer si les ingrédients sont bien mélangés selon la recette
C-16.01.05P	faire la préparation des corps gras pour la pâte feuilletée	les corps gras pour la pâte feuilletée sont préparés selon la recette
C-16.01.06P	feuilletter la pâte	la pâte est feuilletée selon la recette
C-16.01.07P	conserver la pâte à pâtisserie	la pâte à pâtisserie est conservée selon la recette pour gérer les facteurs

Champ d'application

les **méthodes de mélange** comprennent : le crémage, le sablage ou la méthode utilisée pour les biscuits, le laminage, et les méthodes utilisées pour la pâte à choux et la pâte feuilletée rapide

la **préparation des corps gras** comprend : l'ajout de farine, la combinaison de corps gras et amener les corps gras à la bonne température

les **facteurs** comprennent : la température et la détente du gluten

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
C-16.01.01L	démontrer la connaissance des pâtes à pâtisseries, de leurs propriétés et de leurs caractéristiques	nommer les types de pâtes à pâtisseries , et décrire leurs propriétés et leurs caractéristiques
		nommer les ingrédients utilisés dans les pâtes à pâtisseries, et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		nommer les facteurs ayant une incidence sur la répartition des corps gras
		décrire les effets de la température sur les ingrédients
		nommer les méthodes de feuilletage de la pâte
		décrire les techniques de conservation
C-16.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour mélanger les ingrédients des pâtes à pâtisseries	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour mélanger les ingrédients des pâtes à pâtisseries, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment mélanger les ingrédients des pâtes à pâtisseries
		décrire comment mesurer et peser les ingrédients des pâtes à pâtisseries
		nommer les méthodes de mélange
		expliquer l'importance de mélanger les ingrédients dans l'ordre

Champ d'application

les **types de pâtes à pâtisseries** comprennent : les pâtes brisées, les pâtes à foncer (pâtes sucrées et pâtes sablées), les pâtes à choux et les pâtes feuilletées

les **méthodes de feuilletage** comprennent : le demi-tour, le pliage simple, le pliage double et le pli de livre, le quadruple pliage et l'enrobage à l'anglaise

les **méthodes de mélange** comprennent : le crémage, le sablage ou la méthode utilisée pour les biscuits, le laminage, et les méthodes utilisées pour la pâte à choux et la pâte feuilletée rapide

C-16.02 Confectionner les pâtes à pâtisseries

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
C-16.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche et la recette
C-16.02.02P	préparer le moule	le moule est préparé selon la recette à l'aide de méthodes
C-16.02.03P	utiliser les méthodes de portionnement	les méthodes de portionnement sont utilisées selon la recette
C-16.02.04P	utiliser les techniques de confection	les techniques de confection sont utilisées selon la recette
C-16.02.05P	conserver la pâte à pâtisserie	la pâte à pâtisserie est conservée selon la recette pour gérer les facteurs

Champ d'application

les **méthodes** comprennent : le graissage et le farinage, et l'utilisation de papier siliconé ou parchemin
 les **méthodes de portionnement** comprennent : le détaillage à l'emporte-pièce, le pesage, la division, le feuilletage et le dressage à la poche
 les **techniques de confection** comprennent : le dressage à la poche, le roulage, le coupage, le pressage, l'étagement et le dressage à la cuillère à glace
 les **facteurs** comprennent : la température et la détente du gluten

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
C-16.02.01L	démontrer la connaissance des pâtes à pâtisseries, de leurs propriétés et de leurs caractéristiques	nommer les types de pâtes à pâtisseries , et décrire leurs propriétés et leurs caractéristiques
C-16.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour confectionner les pâtes à pâtisseries	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour confectionner les pâtes à pâtisseries, et décrire la façon de les utiliser
		décrire les méthodes de portionnement
		décrire les techniques de confection utilisées pour les pâtes à pâtisseries
		nommer les méthodes utilisées pour préparer les moules

Champ d'application

les **types de pâtes à pâtisseries** comprennent : les pâtes brisées, les pâtes à foncer (pâtes sucrées et pâtes sablées), les pâtes à choux et les pâtes feuilletées

les **méthodes de portionnement** comprennent : le détaillage à l'emporte-pièce, le pesage, la division, le feuilletage et le dressage à la poche

les **techniques de confection** comprennent : le dressage à la poche, le roulage, le coupage, le pressage, l'étagement et le dressage à la cuillère à glace

les **méthodes** comprennent : le graissage et le farinage, et l'utilisation de papier siliconé ou parchemin

C-16.03 Cuire les pâtes à pâtisseries

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
C-16.03.01P	choisir et utiliser les accessoires et l' équipement	les accessoires et l' équipement sont choisis et utilisés selon la tâche et la recette
C-16.03.02P	préchauffer l' équipement et régler la température et le temps de cuisson	l' équipement est préchauffé et la température et le temps de cuisson, sont réglés selon la recette
C-16.03.03P	mettre la pâte au four	la pâte est mise au four selon la recette
C-16.03.04P	déposer la pâte dans la friteuse	la pâte est déposée dans la friteuse à l'aide de méthodes
C-16.03.05P	retirer la pâte de l' équipement	la pâte est retirée de l' équipement à l'aide d'accessoires et d'EPI
C-16.03.06P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé à l'aide de méthodes
C-16.03.07P	placer la pâte sur des grilles de refroidissement	la pâte est placée uniformément sur des grilles de refroidissement pour que l'air puisse circuler
C-16.03.08P	décélérer les défauts et les corriger	les défauts sont décelés et corrigés

Champ d'application

l'**équipement** comprend : les fours et les friteuses

les **méthodes** (pour déposer les pâtes à pâtisseries dans la friteuse) comprennent : le dressage à la poche, le dressage à la cuillère et le dépôt à l'aide d'une déposeuse ou d'une écumoire-araignée

les **méthodes** (pour déterminer le degré de cuisson) comprennent : les indices visuels, les vérifications tactiles et l'insertion de cure-dents

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
C-16.03.01L	démontrer la connaissance des pâtes à pâtisseries, de leurs propriétés et de leurs caractéristiques	nommer les types de pâtes à pâtisseries , et décrire leurs propriétés et leurs caractéristiques
C-16.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour cuire et frire les pâtes à pâtisseries	nommer les accessoires et l' équipement utilisés pour cuire et frire les pâtes à pâtisseries, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment cuire les pâtes à pâtisseries à l'aide de l' équipement
		décrire comment frire les pâtes à pâtisseries à l'aide de l' équipement
		décrire les méthodes utilisées pour déterminer le degré de cuisson des pâtes à pâtisseries
		décrire les techniques de refroidissement
		décrire comment déceler et corriger les défauts

Champ d'application

les **types de pâtes à pâtisseries** comprennent : les pâtes brisées, les pâtes à foncer (pâtes sucrées et pâtes sablées), les pâtes à choux et les pâtes feuilletées

l'**équipement** comprend : les fours et les friteuses

les **méthodes** (pour déterminer le degré de cuisson) comprennent : les indices visuels, les vérifications tactiles et l'insertion de cure-dents

Tâche C-17 Préparer les gâteaux

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries confectionnent des gâteaux de formes, de grosseurs et de saveurs variées en utilisant un grand nombre de techniques. Ces produits peuvent être complétés plus tard avec des enrobages, des fourrages et des garnitures. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent savoir comment choisir les moules et connaître les techniques de mélange et de levage du pain avec des levures chimiques ainsi que les méthodes de cuisson et de portionnement des gâteaux.

C-17.01 Mélanger les ingrédients des gâteaux

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
C-17.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche et la recette
C-17.01.02P	mesurer et peser les ingrédients	les ingrédients sont mesurés et pesés selon la recette
C-17.01.03P	combinaison des ingrédients dans l'ordre	les ingrédients sont combinés dans l'ordre à l'aide de méthodes de mélange selon le type de gâteau et la recette
C-17.01.04P	déterminer si les ingrédients sont adéquatement mélangés	le mélange adéquat des ingrédients est déterminé selon des caractéristiques

Champ d'application

les **méthodes de mélange** comprennent : le crémage, la méthode à deux étapes, la méthode à une étape, la méthode utilisée pour les gâteaux éponges (génévoises, gâteaux des anges et gâteaux chiffon) et la combinaison

les **caractéristiques** comprennent : l'uniformité de la pâte et de l'appareil, la texture recherchée (densité relative) et le type de gâteau

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
C-17.01.01L	démontrer la connaissance des gâteaux, de leurs propriétés et de leurs caractéristiques	nommer les types de gâteaux , et décrire leurs propriétés et caractéristiques
		nommer les ingrédients utilisés dans les gâteaux, et décrire leurs propriétés et leurs fonctions

C-17.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour mélanger les ingrédients des gâteaux	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour mélanger les ingrédients des gâteaux, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment mesurer et peser les ingrédients des gâteaux
		décrire comment mélanger les ingrédients des gâteaux
		expliquer l'importance de mélanger les ingrédients dans l'ordre
		nommer les méthodes de mélange

Champ d'application

les **types de gâteaux** comprennent : les gâteaux à forte teneur lipidique et les gâteaux à base d'œufs montés en neige

les **méthodes de mélange** comprennent : le crémage, la méthode à deux étapes, la méthode à une étape, la méthode utilisée pour les gâteaux éponges (génoises, gâteaux des anges et gâteaux chiffon) et la combinaison

C-17.02 Portionner les préparations à gâteaux

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
C-17.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche et la recette
C-17.02.02P	choisir la forme et la taille du moule	la forme et la taille du moule sont choisies selon le type de gâteau ou le résultat recherché
C-17.02.03P	préparer le moule	le moule est préparé à l'aide de méthodes
C-17.02.04P	déposer l'appareil	l'appareil est déposé selon le rendement recherché et le type de gâteau
C-17.02.05P	égaliser l'appareil	l'appareil est égalisé pour permettre une cuisson uniforme

Champ d'application

les **méthodes** comprennent : le graissage, le farinage et l'utilisation de papier siliconé ou parchemin

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
C-17.02.01L	démontrer la connaissance des gâteaux, de leurs propriétés et de leurs caractéristiques	nommer les types de gâteaux , et décrire leurs propriétés et leurs caractéristiques
		nommer les facteurs ayant une incidence sur le lever, le volume, la forme, la taille, la couleur et la texture
C-17.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour portionner les préparations à gâteaux	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour portionner les préparations à gâteaux, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment portionner les préparations à gâteaux
		nommer les méthodes utilisées pour préparer les moules
		décrire les méthodes de portionnement à la main et à la machine

Champ d'application

les **types de gâteaux** comprennent : les gâteaux à forte teneur lipidique et les gâteaux à base d'œufs montés en neige

les **méthodes** comprennent : le graissage, le farinage et l'utilisation de papier siliconé ou parchemin

les **méthodes de portionnement à la main et à la machine** comprennent : le dépôt à l'aide d'une déposeuse, le dressage à la poche, le dressage à la cuillère à glace et le pesage

C-17.03 Cuire les gâteaux

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
C-17.03.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche et la recette
C-17.03.02P	préchauffer le four et régler la température et le temps de cuisson	le four est préchauffé, et la température et le temps de cuisson sont réglés selon la recette
C-17.03.03P	mettre l'appareil au four	l'appareil est mis au four
C-17.03.04P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé à l'aide de méthodes
C-17.03.05P	sortir le gâteau du four	le gâteau est sorti du four à l'aide d'accessoires et d'EPI

C-17.03.06P	démouler le gâteau	le gâteau est démoulé
C-17.03.07P	laisser refroidir le gâteau	le gâteau est refroidi selon la recette
C-17.03.08P	déceler les défauts et les corriger	les défauts sont décelés et corrigés

Champ d'application

les **méthodes** comprennent : les indices visuels, les vérifications à l'aide du toucher et l'insertion de cure-dents

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
C-17.03.01L	démontrer la connaissance des gâteaux, de leurs propriétés et de leurs caractéristiques	nommer les types de gâteaux , et décrire leurs propriétés et leurs caractéristiques
		nommer les exigences relatives au refroidissement des gâteaux
C-17.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour cuire des gâteaux	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour cuire des gâteaux, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment cuire les gâteaux
		décrire les méthodes utilisées pour déterminer le degré de cuisson des gâteaux
		décrire comment démouler les gâteaux
		décrire comment laisser refroidir les gâteaux
		décrire comment déceler et corriger les défauts

Champ d'application

les **types de gâteaux** comprennent : les gâteaux à forte teneur lipidique et les gâteaux à base d'œufs montés en neige

les **méthodes** comprennent : les indices visuels, les vérifications à l'aide du toucher et l'insertion de cure-dents

Activité principale D

Faire l'assemblage et la finition

Tâche D-18 Préparer les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages sucrés, les pâtes à sucre et les glaçages

Description de la tâche

Les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages sucrés, les pâtes à sucre et les glaçages sont les bases pour l'assemblage des gâteaux et des pâtisseries. Ils permettent d'aromatiser et de donner une texture humide associée à une grande variété de produits de boulangerie-pâtisserie. Les techniques de cuisson sont propres aux recettes et aux produits.

D-18.01 Confectionner les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages sucrés, les pâtes à sucre et les glaçages

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-18.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
D-18.01.02P	mesurer et peser les ingrédients	les ingrédients sont mesurés et pesés selon la recette
D-18.01.03P	mélanger les ingrédients	les ingrédients sont mélangés selon la recette pour obtenir les caractéristiques du produit
D-18.01.04P	préparer les composants	les composants sont préparés selon la recette à l'aide de méthodes
D-18.01.05P	prévenir la cristallisation des sucres cuisinés	une technique est utilisée pour prévenir la cristallisation des sucres cuisinés

D-18.01.06P	mesurer et régler la température tout au long de la production	la température est mesurée et réglée tout au long de la production selon la recette pour obtenir la texture et la consistance recherchées
D-18.01.07P	ajouter les ingrédients	les ingrédients sont ajoutés selon la recette
D-18.01.08P	déterminer si les produits sont prêts	une analyse sensorielle permet de vérifier si les produits sont prêts

Champ d'application

les **ingrédients** comprennent : les produits laitiers, les succédanés laitiers, les liqueurs, les fruits, les œufs, le beurre, le chocolat, les noix, le sucre et les succédanés du sucre

les **composants** comprennent : les sirops, les sucres à glacer, les gélatines et les féculents

les **méthodes** comprennent : tamiser les ingrédients, faire gonfler la gélatine et ramollir le fromage à la crème

les **techniques** comprennent : badigeonner d'eau les rebords de la casserole pendant la cuisson

les **analyses sensorielles** comprennent : la rondeur en bouche, la texture, l'arôme, l'aspect général et la consistance

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-18.01.01L	démontrer la connaissance des crèmes , des préparations crémeuses , des fourrages sucrés , des pâtes à sucre et des glaçages , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de crèmes , de préparations crémeuses , de fourrages sucrés , de pâtes à sucre et de glaçages , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les ingrédients utilisés dans les crèmes , les préparations crémeuses , les fourrages sucrés , les pâtes à sucre et les glaçages , et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
D-18.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour confectionner les crèmes , les préparations crémeuses , les fourrages sucrés , les pâtes à sucre et les glaçages	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour confectionner les crèmes , les préparations crémeuses , les fourrages sucrés , les pâtes à sucre et les glaçages , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment confectionner les crèmes , les préparations crémeuses , les fourrages sucrés , les pâtes à sucre et les glaçages
		nommer les méthodes de mélange
		décrire comment mesurer et régler la température tout au long de la production
		décrire comment vérifier si les produits sont prêts

Champ d'application

les **crèmes** comprennent : les crèmes fouettées, Chantilly et anglaises

les **préparations crémeuses** comprennent : les poudings, les crèmes pâtissières, les gâteaux au fromage, la crème-citron, la crème brûlée et la crème caramel

les **fourrages sucrés** comprennent : les fruits, la frangipane, les mousses, la ganache, le fourrage bavarois, la mousseline et la crème chiboust

les **pâtes à sucre** comprennent : le fondant roulé, le massepain et le pastillage

les **glaçages** comprennent : le glaçage à l'eau, la glace royale et la crème au beurre

les **applications** comprennent : l'assemblage, la finition, la décoration et le fourrage

les **fonctions** comprennent : structurer, attendrir, rehausser la saveur et rehausser l'aspect

les **méthodes de mélange** comprennent : ajouter du beurre à la meringue, incorporer des ingrédients, combiner des sucres et des féculents, et fouetter des blancs d'œufs et de la crème

D-18.02 Cuire les crèmes, les préparations crémeuses et les fourrages sucrés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-18.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
D-18.02.02P	chauffer les ingrédients	les méthodes de cuisson permettent de chauffer les ingrédients jusqu'à la température indiquée dans la recette
D-18.02.03P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé à l'aide de méthodes
D-18.02.04P	surveiller le procédé de refroidissement et le taux d'humidité	le procédé de refroidissement et le taux d'humidité sont surveillés pour permettre d'obtenir les caractéristiques requises
D-18.02.05P	décélérer les défauts et les corriger	les défauts sont décelés et corrigés

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les marmites en acier inoxydable ou en cuivre, les ramequins, les cuisinières à induction, les marmites à vapeur, les bains-marie et les thermomètres

les **méthodes de cuisson** comprennent : cuire à la vapeur, faire bouillir, ébouillanter et pocher

les **méthodes** comprennent : les indices visuels et l'insertion d'un thermomètre

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-18.02.01L	démontrer la connaissance des crèmes , des préparations crémeuses et des fourrages sucrés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de crèmes , de préparations crémeuses et de fourrages sucrés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les ingrédients utilisés dans les crèmes , les préparations crémeuses et les fourrages sucrés , et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
D-18.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour cuisiner les crèmes , les préparations crémeuses et les fourrages sucrés	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour cuisiner les crèmes , les préparations crémeuses et les fourrages sucrés , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment cuisiner les crèmes , les préparations crémeuses et les fourrages sucrés
		décrire les méthodes utilisées pour déterminer le degré de cuisson des crèmes , des préparations crémeuses et des fourrages sucrés
		décrire les méthodes de refroidissement
		décrire comment déceler et corriger les défauts

Champ d'application

les **crèmes** comprennent : la crème diplomate, la crème Chantilly et la crème anglaise

les **préparations crémeuses** comprennent : les poudings, la crème pâtissière, les gâteaux au fromage et la crème-citron

les **fourrages sucrés** comprennent : les fruits, la frangipane, les mousses, la ganache, le fourrage bavarois, la mousseline et la crème chiboust

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les marmites en acier inoxydable ou en cuivre, les ramequins, les cuisinières à induction, les marmites à vapeur, les bains-marie et les thermomètres

les **méthodes** comprennent : les indices visuels et l'insertion d'un thermomètre

D-18.03 Conserver les produits pour leur utilisation

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-18.03.01P	déterminer et choisir les contenants	les contenants sont déterminés et choisis selon le type de produit
D-18.03.02P	empêcher l'humidité et l'air de détériorer les produits	des méthodes empêchent l'humidité et l'air de détériorer les produits
D-18.03.03P	déterminer la température requise pour conserver les produits	la température requise pour conserver les produits est déterminée selon le type de produit
D-18.03.04P	déterminer si les produits sont prêts une fois refroidis	des méthodes permettent de déterminer si les produits sont prêts une fois refroidis

Champ d'application

les **types de produits** comprennent : les crèmes (diplomates, Chantilly et anglaises), les fondants roulés, les glaçages et les fourrages

les **méthodes** (pour empêcher l'humidité et l'air de détériorer les produits) comprennent : emballer, placer dans des contenants et enrober

les **méthodes** (pour déterminer si les produits sont prêts) comprennent : secouer légèrement, se fier à des indices visuels et insérer un thermomètre

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-18.03.01L	démontrer la connaissance des crèmes, des préparations crémeuses, des fourrages sucrés, des pâtes à sucre et des glaçages, de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de produits , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
D-18.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour conserver les produits	nommer les types de contenants utilisés pour conserver les produits
		décrire les conditions de conservation des produits
		décrire les méthodes pour empêcher l'humidité et l'air de détériorer les produits
		décrire les méthodes pour déterminer si les produits sont prêts une fois refroidis

Champ d'application

les **types de produits** comprennent : les crèmes (diplomates, Chantilly et anglaises), les fondants roulés, les glaçages et les fourrages

les **types de contenants** comprennent : le verre, le plastique, l'acier inoxydable et les métaux non réactifs

les **conditions de conservation des produits** comprennent : la durée et la température

les **méthodes** (pour empêcher l'humidité et l'air de détériorer les produits) comprennent : emballer, placer dans des contenants et enrober

les **méthodes** (pour déterminer si les produits sont prêts) comprennent : secouer légèrement, se fier à des indices visuels et insérer un thermomètre

Tâche D-19 Préparer les fourrages salés

Description de la tâche

Les fourrages salés sont des composants de certaines pâtisseries. Ils apportent la saveur et la texture associées à un large éventail de produits de boulangerie comme les pâtés à la viande et les galettes de viande hachée, les rouleaux de saucisse, les spanakopitas, les empanadas, les samossas, les croissants et les quiches. Les techniques de cuisson et de boulangerie-pâtisserie sont propres aux recettes et aux produits.

D-19.01 Confectionner les fourrages salés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-19.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
D-19.01.02P	mesurer et peser les ingrédients	les ingrédients sont mesurés et pesés selon la recette
D-19.01.03P	mélanger les ingrédients	les ingrédients sont mélangés selon la recette pour obtenir les caractéristiques du produit
D-19.01.04P	préparer les composants et les ingrédients	les composants et les ingrédients sont préparés selon la recette au moyen de techniques culinaires de base

D-19.01.05P	mesurer et régler la température tout au long de la production	la température est mesurée et réglée tout au long de la production, selon la recette, pour obtenir la texture et la consistance souhaitées
D-19.01.06P	ajouter les fines herbes, les épices et l'assaisonnement	les fines herbes, les épices et l'assaisonnement sont ajoutés selon la recette et au goût
D-19.01.07P	déterminer si les produits sont prêts	une évaluation sensorielle permet de déterminer si les produits sont prêts

Champ d'application

les **ingrédients** comprennent : les légumes, le fromage, les fruits de mer, la viande, les œufs, les fines herbes, les épices, l'assaisonnement, les produits laitiers, les féculents et les épaississants

les **composants** comprennent : les épaississants et les sauces

les **techniques culinaires de base** comprennent : cuire au four, mijoter, cuire à la vapeur, frire, couper en dés, blanchir, couper, sauter et frire à la poêle

les **évaluations sensorielles** comprennent : le goût, la sensation en bouche, la texture, l'arôme, l'aspect général et la température

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-19.01.01L	démontrer la connaissance des fourrages salés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de fourrages salés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les ingrédients utilisés dans les fourrages salés , et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		nommer les fines herbes, les épices et l'assaisonnement utilisés dans les fourrages salés , et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
D-19.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour confectionner les fourrages salés	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour confectionner les fourrages salés , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment confectionner les fourrages salés
		nommer les méthodes de mélange
		décrire comment mesurer et régler la température tout au long de la production
		nommer les techniques culinaires de base pour préparer les fourrages salés
		décrire les méthodes utilisées pour vérifier si les produits sont prêts

Champ d'application

les **fourrages salés** comprennent : la viande, les légumes, le fromage, les fruits de mer et les œufs

les **applications** comprennent : dresser à la poche, à la cuillère à glace et verser

les **ingrédients** comprennent : les légumes, le fromage, les fruits de mer, la viande, les œufs, les fines herbes, les épices, l'assaisonnement, les produits laitiers, les féculents et les épaississants

les **fonctions** comprennent : ficeler et émulsifier

les **méthodes de mélange** comprennent : plier, fouetter et battre les ingrédients

les **techniques culinaires de base** comprennent : cuire au four, mijoter, cuire à la vapeur, frire, couper en dés, blanchir, couper, sauter et frire à la poêle

D-19.02 Conserver les fourrages salés pour leur utilisation

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-19.02.01P	déterminer et choisir les contenants	les contenants sont déterminés et choisis selon les fourrages salés
D-19.02.02P	empêcher l'humidité et l'air de détériorer les fourrages salés	des méthodes permettent d'empêcher l'humidité et l'air de détériorer les fourrages salés
D-19.02.03P	déterminer la température requise pour conserver les fourrages salés	la température requise pour conserver les fourrages salés est déterminée selon la recette et la réglementation sur la salubrité des aliments

Champ d'application

les **fourrages salés** comprennent : la viande, les légumes, le fromage, les fruits de mer et les œufs

les **méthodes** comprennent : emballer et placer dans des contenants

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-19.02.01L	démontrer la connaissance des fourrages salés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de fourrages salés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
D-19.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour conserver les fourrages salés pour leur utilisation	nommer les types de contenants utilisés pour conserver les produits
		décrire les conditions de conservation des produits
		décrire les méthodes pour empêcher l'humidité et l'air de détériorer les produits

Champ d'application

les **fourrages salés** comprennent : la viande, les légumes, le fromage, les fruits de mer et les œufs

les **types de contenants** comprennent : le verre, le plastique, l'acier inoxydable et les métaux non réactifs

les **conditions de conservation des produits** comprennent : la durée et la température

les **méthodes** comprennent : emballer et placer dans des contenants

D-19.03 Portionner les fourrages salés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-19.03.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
D-19.03.02P	appliquer une méthode pour portionner	une méthode pour portionner est appliquée selon la recette

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les poches à dresser, les cuillères à glace, les balances et les louches

les **méthodes pour portionner** comprennent : dresser à la poche, couper, dresser à la cuillère à glace et peser

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-19.03.01L	démontrer la connaissance des fourrages salés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de fourrages salés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
D-19.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour portionner les fourrages salés	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour portionner les fourrages salés , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment portionner les fourrages salés
		nommer les méthodes pour portionner

Champ d'application

les **fourrages salés** comprennent : la viande, les légumes, le fromage, les fruits de mer et les œufs

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les poches à dresser, les cuillères à glace, les balances et les louches

les **méthodes pour portionner** comprennent : dresser à la poche, couper, dresser à la cuillère à glace et peser

Tâche D-20 Préparer les sauces, les nappages et les garnitures

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtissières utilisent des sauces, des nappages et des garnitures pour rehausser la saveur, l'aspect et la durée de conservation d'une variété de produits de boulangerie.

D-20.01 Confectionner les sauces et les nappages

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-20.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
D-20.01.02P	mesurer et peser les ingrédients	les ingrédients sont mesurés et pesés selon la recette
D-20.01.03P	mesurer et régler la température tout au long de la production	la température est mesurée et réglée tout au long de la production, selon la recette, pour obtenir la texture et la consistance souhaitées
D-20.01.04P	éclaircir et épaissir les saucés et les nappages	les saucés et les nappages sont éclaircis et épaissis par l'ajout d' ingrédients
D-20.01.05P	ajouter des saveurs et des ingrédients	les saveurs et les ingrédients sont ajoutés selon la recette et le résultat souhaité
D-20.01.06P	filtrer les saucés et les nappages	les saucés et les nappages sont filtrés pour éliminer les grumeaux, les cristaux et les impuretés pour obtenir les résultats recherchés
D-20.01.07P	déterminer si les produits sont prêts aux diverses étapes	une évaluation sensorielle permet de déterminer si les produits sont prêts aux diverses étapes selon les types de saucés et de nappages

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les chinois et les poêlons

les **ingrédients** comprennent : les agents épaississants, les sirops, l'eau, le sucre, les fruits, le chocolat, le jus, les liqueurs, le vin et les produits laitiers

les **saucés** comprennent : le coulis, la crème fraîche, la crème anglaise, les saucés épaissies à l'amidon, le caramel, le chocolat et les sirops

les **nappages** comprennent : les ganaches à l'abricot et au chocolat, les gelées, les fondants moelleux, le nappage au chocolat et le nappage miroir

les **évaluations sensorielles** comprennent : le goût, la sensation en bouche, la texture, l'arôme et l'aspect général

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-20.01.01L	démontrer la connaissance des saucés et des nappages , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de saucés et de nappages , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les ingrédients utilisés dans les saucés et les nappages , et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		décrire l'impact que les saucés et les nappages ont sur la saveur des produits finis
		nommer les caractéristiques hygroscopiques des nappages
D-20.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour confectionner les saucés et les nappages	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour confectionner les saucés et les nappages , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment confectionner les saucés et les nappages
		décrire comment ajouter des composants rehaussant la saveur des saucés et des nappages
		décrire comment régler la température tout au long de la production
		décrire les méthodes utilisées pour vérifier si les saucés et les nappages sont prêts

Champ d'application

les **saucés** comprennent : le coulis, la crème fraîche, la crème anglaise, les saucés épaissies à l'amidon, le caramel, le chocolat et les sirops

les **nappages** comprennent : les ganaches à l'abricot et au chocolat, les gelées, les fondants moelleux, le nappage au chocolat et le nappage miroir

les **ingrédients** comprennent : les agents épaississants, les sirops, l'eau, le sucre, les fruits, le chocolat, le jus, les liqueurs, le vin et les produits laitiers

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les chinois et les poêlons

D-20.02 Confectionner les garnitures

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-20.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
D-20.02.02P	choisir les garnitures	les garnitures sont choisies selon les caractéristiques des produits finis
D-20.02.03P	mesurer et peser les ingrédients	les ingrédients sont mesurés et pesés selon la recette
D-20.02.04P	créer et aromatiser les garnitures	les garnitures sont créées et aromatisées selon la recette
D-20.02.05P	façonner les garnitures	les garnitures sont façonnées selon l'effet recherché à l'aide de techniques
D-20.02.06P	appliquer les enrobages aux garnitures	les enrobages sont appliqués aux garnitures selon la recette
D-20.02.07P	déterminer si les garnitures sont prêtes	une évaluation sensorielle permet de déterminer si les garnitures sont prêtes

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les accessoires de modelage, les moules en silicone, les feuilles d'acétate, les coupe-pâte, les rouleaux à pâtisserie, les aéroglyphes et les pulvérisateurs

les **garnitures** comprennent : les fondants, les ganaches, les massepains, le pastillage, les garnitures chocolatées et les garnitures croquantes

les **caractéristiques des produits finis** comprennent : l'effet artistique, la saveur et la durée de conservation

les **ingrédients** comprennent : le sucre, les glycérides, les gélatines, les féculents, les gommes, le chocolat, le pastillage, les fruits, les noix et les massepains

les **techniques** comprennent : le dressage à la poche, le modelage et le moulage

les **évaluations sensorielles** comprennent : le goût, la sensation en bouche, la texture, l'arôme et l'aspect général

Connaissances

Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-20.02.01L	démontrer la connaissance des garnitures , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications
	nommer les types de garnitures , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
	nommer les ingrédients utilisés dans les garnitures , et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
	nommer les caractéristiques hygroscopiques des garnitures
	décrire les températures requises pour l'application des garnitures
D-20.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour confectionner les garnitures
	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour confectionner les garnitures , et décrire la façon de les utiliser
	décrire comment confectionner les garnitures
	décrire comment vérifier si les garnitures sont prêtes
	décrire le procédé de cuisson du sucre
	nommer les techniques utilisées pour façonner les garnitures

Champ d'application

les **garnitures** comprennent : les fondants, les ganaches, les massepains, le pastillage, les garnitures chocolatées et les garnitures croquantes

les **ingrédients** comprennent : le sucre, les glycérines, les gélatines, les féculents, les gommes, le chocolat, le pastillage, les fruits, les noix et les massepains

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les accessoires de modelage, les moules en silicone, les feuilles d'acétate, les coupe-pâte, les rouleaux à pâtisserie, les aéroglyphes et les pulvérisateurs

les **techniques** comprennent : le dressage à la poche, le modelage et le moulage

D-20.03 Conserver les sauces, les nappages et les garnitures pour leur utilisation

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-20.03.01P	déterminer et choisir les contenants	les contenants sont déterminés et choisis selon les saucés , les nappages et les garnitures
D-20.03.02P	empêcher l'humidité et l'air de détériorer les saucés , les nappages et les garnitures	des méthodes permettent d'empêcher l'humidité et l'air de détériorer les saucés , les nappages et les garnitures
D-20.03.03P	déterminer la température requise pour conserver les saucés , les nappages et les garnitures	la température requise pour conserver les saucés , les nappages et les garnitures est déterminée selon la recette et la réglementation sur la salubrité des aliments

Champ d'application

les **saucés** comprennent : les coulis, la crème fraîche, la crème anglaise, les sauces épaissies à l'amidon, le caramel, le chocolat et les sirops

les **nappages** comprennent : les ganaches à l'abricot et au chocolat, les gelées, les fondants moelleux, le nappage au chocolat et le nappage miroir

les **garnitures** comprennent : les fondants, les ganaches, le pastillage, les garnitures chocolatées et les garnitures croquantes

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-20.03.01L	démontrer la connaissance des saucés , des nappages et des garnitures , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de saucés , de nappages et de garnitures , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
D-20.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour conserver les saucés , les nappages et les garnitures pour leurs utilisations	nommer les types de contenants utilisés pour conserver les saucés , les nappages et les garnitures
		décrire les conditions de conservation des produits
		décrire les méthodes pour empêcher l'humidité et l'air de détériorer les saucés , les nappages et les garnitures

Champ d'application

les **saucés** comprennent : les coulis, la crème fraîche, la crème anglaise, les saucés épaissies à l'amidon, le caramel, le chocolat et les sirops

les **nappages** comprennent : les ganaches à l'abricot et au chocolat, les gelées, les fondants moelleux, le nappage au chocolat et le nappage miroir

les **garnitures** comprennent : les fondants, les ganaches, le pastillage, les garnitures chocolatées et les garnitures croquantes

les **types de contenants** comprennent : le verre, le plastique, l'acier inoxydable et les métaux non réactifs

les **conditions de conservation des produits** comprennent : la durée et la température

les **méthodes** comprennent : emballer et placer dans des contenants

Tâche D-21 Assembler et cuire les pâtisseries sucrées et salées

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries assemblent les composants et les ingrédients pour créer un large éventail de pâtisseries sucrées et salées. Ces composants et ces ingrédients sont assemblés de façon méthodique selon chaque recette pour obtenir le goût et l'effet esthétique recherchés. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent connaître les techniques de boulangerie-pâtisserie.

D-21.01 Confectionner et assembler les pâtisseries sucrées et salées

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-21.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
D-21.01.02P	préparer les ingrédients pour l'assemblage	les ingrédients sont préparés pour l'assemblage selon la recette, la consistance et la température recherchées, et le degré de cuisson
D-21.01.03P	feuilletter et rouler les produits à base de pâte	les produits à base de pâte sont feuilletés et roulés selon la recette

D-21.01.04P	assembler les composants dans l'ordre	les composants sont assemblés dans l'ordre selon la recette
D-21.01.05P	préparer les pâtisseries sucrées et salées pour la cuisson	les pâtisseries sucrées et salées sont préparées pour la cuisson à l'aide de méthodes selon la recette
D-21.01.06P	préparer la plaque ou le moule	la plaque ou le moule est préparé selon la recette

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les emporte-pièces, les moules, les poches à dresser, les cuillères à glace et les spatules

les **ingrédients** comprennent : les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages sucrés et salés, les pâtes à décorer et les glaçages

les **préparations pour l'assemblage** comprennent : refroidir la pâte à pâtisseries, refouetter les fourrages et amener les fourrages à la température requise

les **produits à base de pâte** comprennent : la pâte feuilletée, la pâte à foncer (pâte sucrée et pâte sablée), la pâte phyllo, la pâte brisée et la pâte à choux

les **composants** comprennent : les fourrages, les fonds et les couches de pâte (p. ex., les croûtes à tarte et à tartelette et les feuilles de pâte phyllo), les sirops et le beurre fondu

les **pâtisseries sucrées** comprennent : les tartelettes, les tartes, les chaussons, les gâteaux pithiviers, les éclairs et les profiteroles

les **pâtisseries salées** comprennent : les pâtés à la viande et les galettes de viande hachée, les rouleaux de saucisse, les spanakopitas, les empanadas, les samossas et les quiches

les **préparations pour la cuisson** comprennent : réfrigérer et laisser reposer les pâtes, badigeonner de dorure à l'œuf et garnir, et inciser les pâtes

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-21.01.01L	démontrer la connaissance des pâtisseries sucrées et salées , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de pâtisseries sucrées et salées , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les ingrédients utilisés dans les pâtisseries sucrées et salées , et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
D-21.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour confectionner et assembler les pâtisseries sucrées et salées	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour confectionner et assembler les pâtisseries sucrées et salées , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment confectionner les pâtisseries sucrées et salées
		décrire comment feuilletter et rouler les produits à base de pâte
		décrire les préparations pour l'assemblage de pâtisseries sucrées et salées
		décrire les préparations pour la cuisson de pâtisseries sucrées et salées

		décrire comment placer les composants dans l'ordre
		décrire l'effet des conditions ambiantes sur les produits à base de pâte
D-21.01.03L	démontrer la connaissance des techniques utilisées pour assembler les pâtisseries sucrées et salées	nommer les techniques utilisées pour rouler, feuilletter et presser
		décrire les propriétés artistiques utilisées pour créer un effet lors de l'assemblage des pâtisseries sucrées et salées

Champ d'application

les **pâtisseries sucrées** comprennent : les tartelettes, les tartes, les chaussons, les gâteaux pithiviers, les éclairs et les profiteroles

les **pâtisseries salées** comprennent : les pâtés à la viande et les galettes de viande hachée, les rouleaux de saucisse, les spanakopitas, les empanadas, les samossas et les quiches

les **ingrédients** comprennent : les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages sucrés et salés, les pâtes à décorer et les glaçages

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les emporte-pièces, les moules, les poches à dresser, les cuillères à glace et les spatules

les **produits à base de pâte** comprennent : la pâte feuilletée, la pâte à foncer (pâte sucrée et pâte sablée), la pâte phyllo, la pâte brisée et la pâte à choux

les **préparations pour l'assemblage** comprennent : refroidir la pâte à pâtisseries, refouetter les fourrages et amener les fourrages à la température requise

les **préparations pour la cuisson** comprennent : réfrigérer et laisser reposer les pâtes, badigeonner de dorure à l'œuf et garnir, et inciser les pâtes

les **composants** comprennent : les fourrages, les fonds et les couches de pâte (p. ex., les croûtes à tarte et à tartelette et les feuilles de pâte phyllo), les sirops et le beurre fondu

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

les **propriétés artistiques** comprennent : la consistance, la couleur, la forme et les dimensions

D-21.02 Cuire les pâtisseries sucrées et salées

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-21.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
D-21.02.02P	préchauffer l'équipement, et régler la température et la durée de la cuisson	l'équipement est préchauffé, et la température et la durée de la cuisson sont réglées selon la recette

D-21.02.03P	placer les pâtisseries sucrées et salées dans l'équipement	les pâtisseries sucrées et salées sont placées dans l'équipement
D-21.02.04P	déterminer le degré de cuisson	le degré de cuisson est déterminé à l'aide de méthodes
D-21.02.05P	retirer les pâtisseries sucrées et salées de l'équipement de boulangerie-pâtisserie	les pâtisseries sucrées et salées sont retirées de l'équipement de boulangerie-pâtisserie
D-21.02.06P	refroidir et conserver les pâtisseries sucrées et salées	les pâtisseries sucrées et salées sont refroidies et conservées selon la recette et les résultats recherchés
D-21.02.07P	déceler les défauts et les corriger	les défauts sont décelés et corrigés

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les poids à tarte, les croûtes à tartelette, les moules en silicone et les plaques

les **pâtisseries sucrées** comprennent : les tartelettes, les tartes, les chaussons, les gâteaux pithiviers, les éclairs et les profiteroles

les **pâtisseries salées** comprennent : les pâtés à la viande et les galettes de viande hachée, les rouleaux de saucisse, les spanakopitas, les empanadas, les samossas et les quiches

les **méthodes** comprennent : les indices visuels, les vérifications à l'aide du toucher et l'insertion de cure-dents

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-21.02.01L	démontrer la connaissance des pâtisseries sucrées et salées , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de pâtisseries sucrées et salées , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
D-21.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour la cuisson des pâtisseries sucrées et salées	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour la cuisson des pâtisseries sucrées et salées , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment cuire les pâtisseries sucrées et salées
		décrire les méthodes utilisées pour déterminer le degré de cuisson des pâtisseries sucrées et salées
		définir les besoins de refroidissement des pâtisseries sucrées et salées
		décrire comment déceler et corriger les défauts

Champ d'application

les **pâtisseries sucrées** comprennent : les tartelettes, les tartes, les chaussons, les gâteaux pithiviers, les éclairs et les profiteroles

les **pâtisseries salées** comprennent : les pâtés à la viande et les galettes de viande hachée, les rouleaux de saucisse, les spanakopitas, les empanadas, les samossas et les quiches

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les poids à tarte, les croûtes à tartelette, les moules en silicone et les plaques

Tâche D-22 Assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries assemblent les composants et les ingrédients des gâteaux et d'autres produits de boulangerie-pâtisserie. Ces composants et ces ingrédients sont assemblés de façon méthodique selon chaque recette pour obtenir le goût et l'effet esthétique recherchés.

D-22.01 Confectionner et assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-22.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
D-22.01.02P	choisir les composants de l'assemblage	les composants de l'assemblage sont choisis selon la recette
D-22.01.03P	choisir et ajuster les composants pour l'assemblage des gâteaux et des autres produits de boulangerie-pâtisserie	les composants sont choisis et ajustés pour l'assemblage des gâteaux et des autres produits de boulangerie-pâtisserie selon les résultats recherchés
D-22.01.04P	déterminer la température de coupe des gâteaux et des autres produits de boulangerie-pâtisserie	la température de coupe des gâteaux et des autres produits de boulangerie-pâtisserie est déterminée
D-22.01.05P	trancher le gâteau en couches désirées	le gâteau est tranché en couches désirées en vue de son réassemblage plus tard

D-22.01.06P	manipuler les morceaux de gâteaux et d' autres produits de boulangerie-pâtisserie	les morceaux de gâteaux et d' autres produits de boulangerie-pâtisserie sont manipulés de manière à prévenir les bris ou toute déformation
D-22.01.07P	assembler les composants dans l'ordre	les composants sont assemblés dans l'ordre selon la recette
D-22.01.08P	amener les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie à la température requise pour les portionner et les décorer	les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie sont amenés à la température requise pour être portionnés et décorés

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les tables tournantes, les spatules, les moules (en silicone et en couronne), les couteaux à palette, les poches à dresser et les douilles

les **composants d'assemblage** comprennent : les planches à gâteau, les chevilles, les montants, les assiettes et les assiettes à gâteaux sur pied

les **composants** comprennent : les fourrages, les bases et les étages (gâteau, meringue, pâtisserie), les sirops et le beurre fondu

les **gâteaux** comprennent : les tourtes, les gâteaux et les gâteaux au fromage sans cuisson

les **autres produits de boulangerie-pâtisserie** comprennent : les vacherins, les entremets, les croûtes précuites et les vol-au-vent

les **ajustements** comprennent : amener les glaçages à la température ambiante et refouetter les crèmes pâtisseries

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-22.01.01L	démontrer la connaissance des gâteaux et d' autres produits de boulangerie-pâtisserie , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de gâteaux et d' autres produits de boulangerie-pâtisserie , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
D-22.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour confectionner et assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour confectionner et assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment confectionner et assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie
		décrire les préparations nécessaires pour assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie
		nommer les types de composants d'assemblage
		décrire comment assembler les composants dans l'ordre
		décrire l'effet des conditions ambiantes sur les morceaux

		expliquer les combinaisons de saveurs des gâteaux et des autres produits de boulangerie-pâtisserie
D-22.01.03L	démontrer la connaissance des techniques utilisées pour assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie	nommer les techniques utilisées pour rouler, feuilletter et presser
		nommer les techniques d'application des sirops
		nommer les techniques de fourrage
		nommer les techniques utilisées pour masquer, crêmer et glacer
		nommer les finis
		décrire les modèles de gâteaux en pièces montées et les façons de les stabiliser
		décrire les propriétés artistiques utilisées pour assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie

Champ d'application

les **gâteaux** comprennent : les tourtes, les gâteaux et les gâteaux au fromage sans cuisson

les **autres produits de boulangerie-pâtisserie** comprennent : les vacherins, les entremets, les croûtes précuites et les vol-au-vent

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les tables tournantes, les spatules, les moules (en silicone et en couronne), les couteaux à palette, les poches à dresser et les douilles

les **composants d'assemblage** comprennent : les planches à gâteau, les chevilles, les montants, les assiettes et les assiettes à gâteaux sur pied

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

les **techniques d'application des sirops** comprennent : badigeonner, imbiber et vaporiser

les **techniques de fourrage** comprennent : remplir, dresser à la poche et étaler à la cuillère à glace

les **finis** comprennent : les fondants, les massepains, les crèmes au beurre, le glaçage à l'eau, la glace royale, le chocolat, les ganaches et les nappages

les **propriétés artistiques** comprennent : la consistance, la couleur, la forme et les dimensions

D-22.02 Portionner les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-22.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
D-22.02.02P	régler la température des gâteaux et des autres produits de boulangerie et des ustensiles de coupe pour l'incision et le coupage	la température des gâteaux et des autres produits de boulangerie-pâtisserie et des ustensiles de coupe est réglée pour l'incision et le coupage
D-22.02.03P	marquer et inciser les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie	les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie sont marqués et incisés selon la forme et la taille des portions recherchées pour minimiser les pertes
D-22.02.04P	couper les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie	les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie sont coupés à l'aide de méthodes
D-22.02.05P	enlever les bordures et les sceller	les bordures sont enlevées et scellées pour prévenir le dessèchement et pour obtenir une surface plane
D-22.02.06P	manipuler les morceaux de gâteaux et d' autres produits de boulangerie-pâtisserie	les morceaux de gâteaux et d' autres produits de boulangerie-pâtisserie sont manipulés pour prévenir les bris ou toute déformation
D-22.02.07P	transférer les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie portionnés dans des contenants de conservation	les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie portionnés sont transférés dans des contenants de conservation selon les politiques de l'entreprise
D-22.02.08P	conserver et entreposer les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie	les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie sont conservés et entreposés selon les conditions ambiantes et les exigences relatives à la finition

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les couteaux, les règles, les gabarits, les emporte-pièces, les couteaux à palette et les accessoires de trempage

les **gâteaux** comprennent : les tourtes, les gâteaux et les gâteaux au fromage sans cuisson

les **autres produits de boulangerie-pâtisserie** comprennent : les vacherins, les entremets, les croûtes précuites et les vol-au-vent

les **méthodes** comprennent : réchauffer le couteau, mouiller le couteau, couper au fil et couper aux ultrasons

les **contenants de conservation** comprennent : les plaques à pâtisserie et les boîtes

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-22.02.01L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour portionner les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie aux fins de décoration et de finition	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour portionner les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie aux fins de décoration et de finition, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment portionner les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie aux fins de décoration et de finition
		décrire comment régler la température des gâteaux et des autres produits de boulangerie-pâtisserie
		décrire l'effet des conditions ambiantes sur les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie
		décrire comment marquer, inciser et couper les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie
		nommer les types de contenants de conservation utilisés pour les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie

Champ d'application

les **gâteaux** comprennent : les tourtes, les gâteaux et les gâteaux au fromage sans cuisson

les **autres produits de boulangerie-pâtisserie** comprennent : les vacherins, les entremets, les croûtes précuites et les vol-au-vent

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les couteaux, les règles, les gabarits, les emporte-pièces, les couteaux à palette et les accessoires de trempage

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

les **contenants de conservation** comprennent : les plaques à pâtisserie et les boîtes

Tâche D-23 Décorer et finir les produits de boulangerie-pâtisserie

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtissières appliquent la décoration et la finition sur les produits de boulangerie-pâtisserie. La décoration et la finition sont essentielles à la qualité, à la saveur, à l'aspect et à la mise en marché des produits.

D-23.01 Appliquer les sauces, les garnitures et les nappages

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-23.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
D-23.01.02P	choisir les sauces , les garnitures et les nappages	les sauces , les garnitures et les nappages sont choisis selon la recette et l'effet désiré
D-23.01.03P	évaluer la température et la consistance des produits	la température et la consistance des produits est évaluée avant l'application des sauces , des garnitures et des nappages
D-23.01.04P	placer les produits sur une table, des grilles à pâtisserie ou une table tournante	les produits sont placés sur une table, des grilles à pâtisserie ou une table tournante
D-23.01.05P	choisir et utiliser les techniques d'application	les techniques d'application sont choisies et utilisées selon la recette
D-23.01.06P	appliquer les enrobages	les enrobages sont appliqués à l'aide de techniques d'application
D-23.01.07P	transporter les produits à partir de la table, des grilles à pâtisserie ou de la table tournante	les produits sont transportés à partir de la table, des grilles à pâtisserie ou de la table tournante
D-23.01.08P	conserver et entreposer les produits	les produits sont conservés et entreposés selon le type et les conditions ambiantes

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les spatules, les pinceaux, les cornets, les entonnoirs à piston, les couteaux à palette, les pinces, les accessoires de trempage, les poches et les douilles à dresser, les grilles à pâtisserie, les moules souples, les emporte-pièces et les gabarits

les **saucés** comprennent : les coulis, la crème fraîche, la crème anglaise, les saucés épaissies à l'amidon, le caramel, le chocolat et les sirops

les **garnitures** comprennent : les graines de sésame, les graines de pavot, les mélanges de grains, le sucre, les noix, les graines, l'avoine, les olives, les tomates et les fines herbes

les **nappages** comprennent : le nappage à l'abricot, le glacis et le glaçage à l'eau

les **techniques d'application** comprennent : vaporiser, appliquer au pinceau, dresser à la poche, appliquer à la louche, lisser, arroser, inonder et tremper

les **enrobages** comprennent : la crème au beurre, la crème fouettée, les massépains, le chocolat, les fondants roulés, les nappages et le beurre de cacao

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-23.01.01L	démontrer la connaissance des saucés , des garnitures et des nappages , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de saucés , de garnitures et de nappages , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
D-23.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes et des techniques utilisées pour appliquer les saucés , les garnitures et les nappages sur les produits de boulangerie-pâtisserie	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour appliquer les saucés , les garnitures et les nappages sur les produits de boulangerie-pâtisserie, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment appliquer les saucés , les garnitures et les nappages sur les produits de boulangerie-pâtisserie
		décrire les techniques d'application
		décrire l'effet des conditions ambiantes sur les produits de boulangerie-pâtisserie

Champ d'application

les **saucés** comprennent : les coulis, la crème fraîche, la crème anglaise, les saucés épaissies à l'amidon, le caramel, le chocolat et les sirops

les **garnitures** comprennent : les graines de sésame, les graines de pavot, les mélanges de grains, le sucre, les noix, les graines, l'avoine, les olives, les tomates et les fines herbes

les **nappages** comprennent : le nappage à l'abricot, le glacis et le glaçage à l'eau

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les spatules, les pinceaux, les cornets, les entonnoirs à piston, les couteaux à palette, les pinces, les accessoires de trempage, les poches et les douilles à dresser, les grilles à pâtisserie, les moules souples, les emporte-pièces et les gabarits

les **techniques d'application** comprennent : vaporiser, appliquer au pinceau, dresser à la poche, appliquer à la louche, lisser, arroser, inonder et tremper

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

D-23.02 Appliquer les garnitures et les produits décoratifs

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
D-23.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
D-23.02.02P	choisir les garnitures et les produits décoratifs	les garnitures et les produits décoratifs sont choisis selon les caractéristiques et la durée de conservation des produits finis
D-23.02.03P	planifier l'application des garnitures et des produits décoratifs	l'application des garnitures et des produits décoratifs est planifiée selon la taille, l'aspect et les propriétés des produits et des portions
D-23.02.04P	concevoir une finition artistique	la finition artistique est conçue en tenant compte des facteurs
D-23.02.05P	évaluer la capacité d'adhérence des garnitures et des produits décoratifs à la surface des produits	la capacité d'adhérence des garnitures et des produits décoratifs à la surface des produits est évaluée en tenant compte des finis et des conditions ambiantes
D-23.02.06P	placer les garnitures et les produits décoratifs	les garnitures et les produits décoratifs sont placés selon la recette et les propriétés artistiques
D-23.02.07P	conserver et entreposer les produits garnis et décorés	les produits garnis et décorés sont conservés et entreposés en tenant compte des conditions ambiantes

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les tamis, les pinces, les couteaux à palette, les pincettes, les clous à fleurs, les rouleaux à pâtisserie, les poches à dresser et les douilles à pâtisserie

les **garnitures et les produits décoratifs** comprennent : les fondants roulés, les glaces royales, la crème au beurre, les massepains, les garnitures croquantes, le chocolat, les fruits et les noix

les **caractéristiques** (des produits finis) comprennent : la saveur, la texture et la couleur

les **facteurs** comprennent : la couleur, la forme et les préférences des clients

les **propriétés artistiques** comprennent : la consistance, la couleur, la forme et les dimensions

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
D-23.02.01L	démontrer la connaissance des <i>garnitures et des produits décoratifs</i> , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de <i>garnitures et de produits décoratifs</i> , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
D-23.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour appliquer les <i>garnitures et les produits décoratifs</i>	nommer les <i>accessoires et l'équipement</i> utilisés pour appliquer les <i>garnitures et les produits décoratifs</i> , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment appliquer les <i>garnitures et les produits décoratifs</i>
		décrire les <i>propriétés artistiques</i>
		décrire l'effet des <i>conditions ambiantes</i> sur les produits garnis et décorés

Champ d'application

les ***garnitures et les produits décoratifs*** comprennent : les fondants roulés, les glaces royales, la crème au beurre, les massepains, les garnitures croquantes, le chocolat, les fruits et les noix

les ***accessoires et l'équipement*** comprennent : les tamis, les pinces, les couteaux à palette, les pincettes, les clous à fleurs, les rouleaux à pâtisserie, les poches à dresser et les douilles à pâtisserie

les ***propriétés artistiques*** comprennent : la consistance, la couleur, la forme et les dimensions

les ***conditions ambiantes*** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

Activité principale E

Préparer le chocolat, les confiseries et les sucres

Tâche E-24 Préparer le chocolat

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent connaître les procédés de préparation du chocolat. Ils maîtrisent les applications des chocolats de couverture, des chocolats composés et du beurre de cacao en utilisant des techniques comme la fonte, le tempérage, le dressage à la poche, le trempage et le moulage. Ils doivent connaître les effets des conditions ambiantes sur le chocolat, comme le taux d'humidité et le mélange des saveurs, lors de la préparation et de l'entreposage.

E-24.01 Choisir les qualités et les types de chocolat

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
E-24.01.01P	nommer les catégories de qualité du chocolat	les catégories de qualité du chocolat sont nommées selon les résultats recherchés et la recette du produit
E-24.01.02P	nommer les types de chocolat	les types de chocolat sont nommés selon les résultats recherchés et la recette du produit
E-24.01.03P	nommer les propriétés et les qualités des chocolats selon leurs caractéristiques	les propriétés et les qualités des chocolats sont nommées selon leurs caractéristiques pour obtenir les résultats recherchés et réussir la recette du produit
E-24.01.04P	nommer les caractéristiques, les utilisations et les différences entre le chocolat de couverture et le chocolat composé	les caractéristiques, les utilisations et les différences entre le chocolat de couverture et le chocolat composé sont nommées

Champ d'application

les **catégories de qualité du chocolat** comprennent : le chocolat de couverture et composé

les **types de chocolat** comprennent : les chocolats noirs, au lait, rubis, blancs et aromatisés (chocolats douce, aux framboises, à l'orange et au caramel)

les **caractéristiques** comprennent : la teneur en pâte de cacao et en beurre de cacao, le pays d'origine, et le développement durable et le commerce équitable

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
E-24.01.01L	démontrer la connaissance du chocolat et du cacao, de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les catégories de qualité du chocolat , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de chocolat , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les ingrédients utilisés dans le chocolat, et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		nommer les exigences alimentaires liées au chocolat
		décrire les conditions ambiantes ayant un effet sur le chocolat
		décrire les effets de l'humidité sur le chocolat et le chocolat composé
E-24.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour choisir les catégories de qualité du chocolat et les types de chocolat	nommer l'histoire et les pays d'origine du cacao
		décrire comment choisir les catégories de qualité du chocolat et les types de chocolat
		décrire comment manipuler les catégories de qualité du chocolat et les types de chocolat

Champ d'application

les **catégories de qualité du chocolat** comprennent : le chocolat de couverture et composé

les **types de chocolat** comprennent : les chocolats noirs, au lait, rubis, blancs et aromatisés (chocolats douce, aux framboises, à l'orange et au caramel)

les **ingrédients** comprennent : le beurre de cacao, le beurre de cacao de couleur, la pâte et la liqueur de cacao, la poudre de cacao, les inclusions (noix et fruits), la crème, le beurre et les aromatisants

les **exigences alimentaires** comprennent : les exigences culturelles, éthiques, religieuses; et les exigences liées à la santé, aux allergènes, à l'environnement et aux préférences

les **conditions ambiantes** comprennent : la température et l'humidité ambiantes, les odeurs et les aérocontaminants

E-24.02 Préparer les fourrages pour le chocolat

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
E-24.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
E-24.02.02P	choisir la recette	la recette est choisie selon les résultats recherchés
E-24.02.03P	amener les fourrages à la température requise	les fourrages sont amenés à la température requise selon les types de couvertures utilisés dans la recette
E-24.02.04P	portionner et façonner les fourrages	les fourrages sont portionnés et façonnés selon les caractéristiques recherchées et la recette
E-24.02.05P	conserver et entreposer les fourrages pour leur utilisation	les fourrages sont conservés et entreposés pour leur utilisation selon la recette

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les bains-marie, les tapis ou les moules en silicone, les plaques à pâtisserie, les déposeuses, les poches à dresser, les raclours, les pelles, les tempéreuses et les robots culinaires

les **types de chocolat de couverture** comprennent : les chocolats noirs, au lait, blancs, rubis et aromatisés

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
E-24.02.01L	démontrer la connaissance des fourrages pour le chocolat, de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et leurs applications	nommer les types de fourrages pour le chocolat, et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les ingrédients utilisés dans les fourrages pour le chocolat, et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		décrire l'effet des conditions ambiantes sur les fourrages pour le chocolat
E-24.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour préparer les fourrages pour le chocolat	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour préparer les fourrages pour le chocolat, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment préparer les fourrages pour le chocolat

Champ d'application

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants
les **accessoires et l'équipement** comprennent : les bains-marie, les tapis ou les moules en silicone, les plaques à pâtisserie, les déposeuses, les poches à dresser, les racloirs, les pelles, les tempéreuses et les robots culinaires

E-24.03 Préparer les chocolats de couverture et les chocolats composés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
E-24.03.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
E-24.03.02P	utiliser les techniques de tempérage du chocolat de couverture	les techniques de tempérage du chocolat de couverture sont utilisées selon les résultats recherchés
E-24.03.03P	régler la température et tester le chocolat de couverture	la température est réglée et le chocolat de couverture est testé pour vérifier les caractéristiques de tempérage
E-24.03.04P	fondre le chocolat composé	le chocolat composé est fondu en maintenant la température pour obtenir la consistance voulue
E-24.03.05P	conserver le chocolat pour son utilisation	le chocolat est conservé pour son utilisation selon les conditions ambiantes

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les bains-marie, les micro-ondes, les fondoirs à chocolat, les tempéreuses à chocolat, les thermomètres, les bols, les plaques de marbre, les moules, les spatules en caoutchouc, les spatules coudées, les coupe-pâte et les couteaux à mastic

les **techniques de tempérage du chocolat de couverture** comprennent : le tablage sur marbre, l'ensemencement, l'utilisation d'une tempéreuse à chocolat et la fonte lente

les **caractéristiques de tempérage** comprennent : le fini satiné, le temps de prise et de cristallisation rapides, la texture et la friabilité

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

Connaissances

Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
E-24.03.01L	démontrer la connaissance des chocolats de couverture et des chocolats composés, de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications
	nommer les types de chocolats de couverture et de chocolats composés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
	nommer les ingrédients utilisés dans le chocolat de couverture et le chocolat composé, et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
	expliquer les différences entre le chocolat de couverture et le chocolat composé
	décrire l'effet des conditions ambiantes sur le chocolat de couverture et le chocolat composé
E-24.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour préparer le chocolat de couverture et le chocolat composé
	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour préparer le chocolat de couverture et le chocolat composé, et décrire la façon de les utiliser
	décrire comment préparer le chocolat de couverture et le chocolat composé
	nommer les techniques de tempérage du chocolat de couverture
	décrire comment tester le chocolat de couverture pour déterminer les caractéristiques de tempérage
	nommer les points de fusion et les températures de travail du chocolat de couverture et du chocolat composé

Champ d'application

les **types de chocolats de couverture** comprennent : les chocolats noirs, au lait, blancs, rubis et aromatisés

les **types de chocolats composés** comprennent : les chocolats noirs, au lait, blancs, aromatisés et colorés

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les bains-marie, les micro-ondes, les fondoirs à chocolat, les tempéreuses à chocolat, les thermomètres, les bols, les plaques de marbre, les moules, les spatules en caoutchouc, les spatules coudées, les coupe-pâte et les couteaux à mastic

les **techniques de tempérage du chocolat de couverture** comprennent : le tablage sur marbre, l'ensemencement, l'utilisation d'une tempéreuse à chocolat et la fonte lente

les **caractéristiques de tempérage** comprennent : le fini satiné, le temps de prise et de cristallisation rapides, la texture et la friabilité

E-24.04 Utiliser les chocolats de couverture et les chocolats composés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
E-24.04.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche
E-24.04.02P	jumeler les fourrages au chocolat	les fourrages sont jumelés au chocolat selon la recette et les résultats recherchés
E-24.04.03P	assembler les produits	les produits sont assemblés à l'aide de techniques
E-24.04.04P	créer les décorations recherchées	les décorations recherchées sont créées à l'aide de techniques
E-24.04.05P	ajouter des ingrédients complémentaires	des ingrédients complémentaires sont ajoutés selon les résultats recherchés et la recette
E-24.04.06P	décorer les produits chocolatés avec des garnitures	les produits chocolatés sont décorés avec des garnitures
E-24.04.07P	conserver le chocolat pendant son utilisation	le chocolat est conservé pendant son utilisation selon les conditions ambiantes
E-24.04.08P	entreposer les produits chocolatés finis	les produits chocolatés finis sont entreposés selon les exigences relatives aux produits

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les moules (en métal, en plastique, en silicone et en polycarbonate), les fourchettes à tremper, les tapis en silicone, les poches à dresser, les coupe-pâte, les spatules en silicone, les gabarits, le papier parchemin, les feuilles de transfert, les feuilles texturées, les acétates, les spatules coudées, les peignes à décorer (boisettes), les couteaux à décorer, les pinceaux et les louches

les **techniques** (pour assembler les produits) comprennent : enrober, fourrer et boucher, mouler et dragéfier

les **techniques** (pour créer la décoration recherchée) comprennent : dresser à la poche, mouler, racler, tremper, badigeonner, étaler, vaporiser, modeler et sculpter

les **ingrédients complémentaires** comprennent : les noix, les épices et les aliments confits

les **garnitures** comprennent : la poudre de cacao, le sucre à glacer, les noix, les aliments confits, la poudre lustrée et les beurres de cacao colorés

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

les **produits chocolatés finis** comprennent : les chocolats moulés, les décorations et les truffes

Connaissances

Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage	
E-24.04.01L	démontrer la connaissance des chocolats de couverture et des chocolats composés, de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de chocolats de couverture et de chocolats composés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de produits chocolatés finis
		nommer les ingrédients utilisés dans les chocolats de couverture et les chocolats composés, et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		expliquer les différences entre les chocolats de couverture et les chocolats composés
		décrire l'effet des conditions ambiantes sur les chocolats de couverture et les chocolats composés
E-24.04.02L	démontrer la connaissance des méthodes pour utiliser les chocolats de couverture et les chocolats composés	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour les chocolats de couverture et les chocolats composés, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment utiliser les chocolats de couverture et les chocolats composés
		nommer les techniques utilisées pour assembler les produits
		nommer les techniques utilisées pour créer la décoration des produits
		nommer les ingrédients complémentaires utilisés dans les chocolats de couverture et les chocolats composés, et décrire leur effet sur le chocolat
		nommer les garnitures utilisées dans les chocolats de couverture et les chocolats composés, et décrire leur effet sur le chocolat

Champ d'application

les **types de chocolats de couverture** comprennent : les chocolats noirs, au lait, blancs, rubis et aromatisés (caramel, moka, menthe)

les **types de chocolats composés** comprennent : les chocolats noirs, au lait, blancs, aromatisés et colorés

les **produits chocolatés finis** comprennent : les chocolats moulés, les décorations et les truffes

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les moules (en métal, en plastique, en silicone et en polycarbonate), les fourchettes à tremper, les tapis en silicone, les poches à dresser, les coupe-pâte, les spatules en silicone, les gabarits, le papier parchemin, les feuilles de transfert, les feuilles texturées, les acétates, les spatules coudées, les peignes à décorer (boisettes), les couteaux à décorer, les pinceaux et les louches

les **techniques** (pour assembler les produits) comprennent : enrober, fourrer et boucher, mouler et dragéfier

les **techniques** (pour créer la décoration recherchée) comprennent : dresser à la poche, mouler, racler, tremper, badigeonner, étaler, vaporiser, modeler et sculpter

les **ingrédients complémentaires** comprennent : les noix, les épices et les aliments confits

les **garnitures** comprennent : la poudre de cacao, le sucre à glacer, les noix, les aliments confits, la poudre lustrée et les beurres de cacao colorés

Tâche E-25 Préparer les confiseries et les pièces en sucre

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent avoir une bonne compréhension de la confection de confiseries et du travail du sucre, ainsi que de leurs utilisations dans l'industrie de la boulangerie-pâtisserie. Plusieurs de ces tâches servent à rehausser la qualité et la présentation des produits. Les produits confectionnés et artisanaux sont tous deux des classiques soumis aux tendances de consommation, de sorte qu'il est important pour les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries de pouvoir faire appel à ces compétences pour s'adapter à la demande des consommateurs.

E-25.01 Bouillir le sucre et ses succédanés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
E-25.01.01P	choisir les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis selon la tâche et la recette
E-25.01.02P	choisir les ingrédients	les ingrédients sont choisis selon la recette
E-25.01.03P	chauffer les ingrédients	les ingrédients sont chauffés selon la recette et les résultats recherchés

E-25.01.04P	badigeonner d'eau les parois de la casserole où bouillent le sucre et ses succédanés	les parois de la casserole où bouillent le sucre et ses succédanés sont badigeonnées d'eau pour prévenir la cristallisation du sucre
E-25.01.05P	interrompre le processus d'ébullition	le processus d'ébullition est interrompu à l'aide de techniques
E-25.01.06P	ajouter les ingrédients supplémentaires	les ingrédients supplémentaires sont ajoutés pour obtenir la recette recherchée

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les casseroles (en acier inoxydable et en cuivre), les thermomètres à bonbons, les pinceaux à pâtisserie et les densimètres Baumé

les **ingrédients** comprennent : le sucre granulé, les succédanés du sucre, le glucose, les sucres invertis, les acides, les colorants, les aromatisants et l'eau

les **techniques** comprennent : ajouter des ingrédients, plonger la casserole dans un bain d'eau froide et transférer dans d'autres contenants

les **ingrédients supplémentaires** comprennent : le beurre, la crème, les essences, les émulsions, les colorants liquides, les colorants en poudre, les noix et les épices

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
E-25.01.01L	démontrer la connaissance des confiseries , des garnitures artistiques et des sucres , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de confiseries , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les types de garnitures artistiques et de sucres , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les ingrédients utilisés dans les confiseries , les garnitures artistiques et les sucres , et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		nommer les ingrédients supplémentaires , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications

E-25.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour faire bouillir le sucre et ses succédanés	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour faire bouillir le sucre et ses succédanés, et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment faire bouillir le sucre et ses succédanés
		nommer les étapes de cuisson du sucre et leurs températures
		nommer les techniques de surveillance de la température pour interrompre le processus d'ébullition

Champ d'application

les **confiseries** comprennent : le fudge, les caramels, les gelées, les écorces confites, la pâte de fruits, les nougatines dures, les nougats, les guimauves et les bonbons mous et durs

les **garnitures artistiques et les sucres** comprennent : le sucre filé, le sucre tiré, le sucre brun, le sucre moulu, le pastillage et les fondants

les **ingrédients** comprennent : le sucre granulé, les succédanés du sucre, le glucose, les sucres invertis, les acides, les colorants, les aromatisants et l'eau

les **ingrédients supplémentaires** comprennent : le beurre, la crème, les essences, les émulsions, les colorants liquides, les colorants en poudre, les noix et les épices

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les casseroles (en acier inoxydable et en cuivre), les thermomètres à bonbons, les pinceaux à pâtisserie et les densimètres Baumé

les **étapes de cuisson du sucre** comprennent : les filaments, les boules, le grand cassé et le caramel

les **techniques** comprennent : ajouter des ingrédients, plonger la casserole dans un bain d'eau froide et transférer dans d'autres contenants

E-25.02 Façonner le sucre et ses succédanés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
E-25.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement de façonnage du sucre	les accessoires et l'équipement de façonnage du sucre sont choisis et utilisés selon la tâche
E-25.02.02P	préparer les moules et les formes pour les produits du sucre et de ses succédanés	les moules et les formes pour les produits du sucre et de ses succédanés sont préparés à l'aide de méthodes , selon les exigences des produits
E-25.02.03P	appliquer les techniques de façonnage du sucre et de ses succédanés	les techniques de façonnage du sucre et de ses succédanés sont appliquées selon les résultats recherchés

E-25.02.04P	retirer les composants des produits du sucre et de ses succédanés des moules et des tapis	les composants des produits du sucre et de ses succédanés sont retirés des moules et des tapis avec délicatesse pour prévenir les bris
E-25.02.05P	conserver les composants des produits du sucre et de ses succédanés pendant leur utilisation	les composants des produits du sucre et de ses succédanés sont conservés pendant leur utilisation selon les conditions ambiantes

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement pour le façonnage du sucre** comprennent : les moules (en métal et en silicone), les sources de chaleur (lampes à rayons infrarouges), les poêles, les tapis en silicone, les pompes à sucre, les fouets à fil métallique, les louches et les chevilles

les **produits du sucre et de ses succédanés** comprennent : le sucre filé, le sucre tiré, le sucre brun, le sucre moulu, le pastillage et les fondants

les **méthodes** comprennent : huiler légèrement le métal, enfariner, appliquer du shortening sur les rebords et veiller à ce que les surfaces soient propres et sèches

les **techniques de façonnage des produits du sucre et de ses succédanés** comprennent : dresser à la poche, tremper, mouler, filer, couler, tirer, souffler, rouler, couper et étamper

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
E-25.02.01L	démontrer la connaissance des produits du sucre et de ses succédanés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de produits du sucre et de succédanés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		décrire l'effet des conditions ambiantes sur les produits du sucre et de ses succédanés
E-25.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour façonner les produits du sucre et de ses succédanés	nommer les accessoires et l'équipement de façonnage du sucre utilisés pour façonner les produits du sucre et de ses succédanés , et décrire la façon de les utiliser
		décrire les techniques de façonnage des produits du sucre et de ses succédanés
		décrire les méthodes pour préparer les moules et les formes

Champ d'application

les **produits du sucre et de ses succédanés** comprennent : le sucre filé, le sucre tiré, le sucre brun, le sucre moulu, le pastillage et les fondants

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

les **accessoires et l'équipement pour le façonnage du sucre** comprennent : les moules (en métal et en silicone), les sources de chaleur (lampes à rayons infrarouges), les poêles, les tapis en silicone, les pompes à sucre, les fouets à fil métallique, les louches et les chevilles

les **techniques de façonnage des produits du sucre et de ses succédanés** comprennent : dresser à la poche, tremper, mouler, filer, couler, tirer, souffler, rouler, couper et étamper

les **méthodes** comprennent : huiler légèrement le métal, enfariner, appliquer du shortening sur les rebords et veiller à ce que les surfaces soient propres et sèches

E-25.03 Créer des garnitures artistiques et des pièces en sucre

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
E-25.03.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche
E-25.03.02P	utiliser des ingrédients supplémentaires	les ingrédients supplémentaires sont utilisés pour rehausser la décoration
E-25.03.03P	créer les garnitures artistiques	les garnitures artistiques sont créées en suivant des techniques , selon les résultats recherchés
E-25.03.04P	conserver les garnitures artistiques pour leur utilisation	les garnitures artistiques sont conservées pour leur utilisation selon les conditions ambiantes
E-25.03.05P	concevoir les pièces en sucre	les pièces en sucre sont conçues selon les résultats recherchés
E-25.03.06P	assembler les composants des pièces en sucre	les composants des pièces en sucre sont assemblés selon le concept
E-25.03.07P	conserver les pièces en sucre pour leur utilisation	les pièces en sucre sont conservées pour leur utilisation selon les conditions ambiantes

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les moules (en métal et en silicone), les sources de chaleur (lampes à rayons infrarouges), les poêles, les tapis en silicone, les pompes à sucre, les fouets à fil métallique, les louches, les chevilles, les gants haute température, les tables tournantes, les poches à dresser, les raclours, les chalumeaux, les aéroglyphes et les pistolets pulvérisateurs

les **ingrédients supplémentaires** comprennent : le sucre à colorer, la poudre, les paillettes, le beurre de cacao, la feuille d'or et la coloration à l'aérographe

les **garnitures artistiques** comprennent : les fleurs de fondant roulé, les rubans en sucre tiré, les nids en sucre filé, le pastillage, les cages de sucre, les fleurs en sucre tiré et les feuilles en sucre moulé

les **techniques** comprennent : tirer, mouler, racler, dresser à la poche, arroser, rouler, filer, presser et couler

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

les **pièces en sucre** comprennent : les décorations à gâteaux, les centres de table, le matériel de présentation et le matériel de concours

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
E-25.03.01L	démontrer la connaissance des garnitures artistiques et des pièces en sucre , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de garnitures artistiques et de pièces en sucre , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les ingrédients supplémentaires utilisés pour rehausser la décoration, et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		décrire l'effet des conditions ambiantes sur les garnitures artistiques et les pièces en sucre
E-25.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour créer les garnitures artistiques et les pièces en sucre	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour créer les garnitures artistiques et les pièces en sucre , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment créer les garnitures artistiques et les pièces en sucre
		nommer les techniques utilisées pour créer les garnitures artistiques et les pièces en sucre

Champ d'application

les **garnitures artistiques** comprennent : les fleurs de fondant roulé, les rubans en sucre tiré, les nids en sucre filé, le pastillage, les cages de sucre, les fleurs en sucre tiré et les feuilles en sucre moulé

les **pièces en sucre** comprennent : les décorations à gâteaux, les centres de table, le matériel de présentation et le matériel de concours

les **ingrédients supplémentaires** comprennent : le sucre à colorer, la poudre, les paillettes, le beurre de cacao, la feuille d'or et la coloration à l'aérographe

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les moules (en métal et en silicone), les sources de chaleur (lampes à rayons infrarouges), les poêles, les tapis en silicone, les pompes à sucre, les fouets à fil métallique, les louches, les chevilles, les gants haute température, les tables tournantes, les poches à dresser, les racloirs, les chalumeaux, les aéroglyphes et les pistolets pulvérisateurs

les **techniques** comprennent : tirer, mouler, racler, dresser à la poche, arroser, rouler, filer, presser et couler

E-25.04 Préparer les confiseries

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
E-25.04.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche
E-25.04.02P	choisir les ingrédients pour les confiseries	les ingrédients pour les confiseries sont choisis selon la recette
E-25.04.03P	suivre les méthodes de cuisson pour la confection de confiseries	les méthodes de cuisson pour la confection de confiseries sont suivis selon la recette
E-25.04.04P	portionner les confiseries	les confiseries sont portionnées selon la recette
E-25.04.05P	retirer les confiseries des moules et des tapis	les confiseries sont retirées des moules et des tapis avec délicatesse pour prévenir les bris
E-25.04.06P	entreposer les confiseries	les confiseries sont entreposées selon les conditions ambiantes et les exigences des produits

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les casseroles, les poêles, les bols, les spatules, les fouets, les mélangeurs, les cuisinières, les tapis en silicone, les passoirs, les moules, les thermomètres à bonbons, les densimètres Baumé, les réfractomètres, les grilles de refroidissement, les rouleaux à pâte, les poches à dresser et les douilles à pâtisserie, les planches à découper et les couteaux

les **confiseries** comprennent : le fudge, les caramels (mous et durs), les gelées, les écorces confites, la pâte de fruits, les nougatines dures, les nougats, les guimauves, les tires et les caramels au beurre

les **méthodes** comprennent : caraméliser, confire, blanchir, tremper, saupoudrer, fouetter, tirer et bouillir

les **conditions ambiantes** comprennent : l'humidité, la température, les odeurs et les aérocontaminants

Connaissances		
	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
E-25.04.01L	démontrer la connaissance des confiseries , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de confiseries , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
E-25.04.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour préparer les confiseries	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour préparer les confiseries , et décrire la façon de les utiliser
		décrire les méthodes utilisées pour préparer les confiseries
		décrire comment portionner les confiseries
		décrire comment retirer les confiseries des moules et des tapis
		décrire comment entreposer les confiseries

Champ d'application

les **confiseries** comprennent : le fudge, les caramels (mous et durs), les gelées, les écorces confites, la pâte de fruits, les nougatines dures, les nougats, les guimauves, les tires et les caramels au beurre

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les casseroles, les poêles, les bols, les spatules, les fouets, les mélangeurs, les cuisinières, les tapis en silicone, les passoirs, les moules, les thermomètres à bonbons, les densimètres Baumé, les réfractomètres, les grilles de refroidissement, les rouleaux à pâte, les poches à dresser et les douilles à pâtisserie, les planches à découper et les couteaux

les **méthodes** comprennent : caraméliser, confire, blanchir, tremper, saupoudrer, fouetter, tirer et bouillir

Activité principale F

Préparer les desserts, les crèmes glacées et les glaces aux fruits

Tâche F-26 Préparer les desserts à l'assiette

Description de la tâche

Les desserts à l'assiette comprennent l'élément principal et les accompagnements comme les sauces, les garnitures et les crèmes. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent faire preuve de créativité et d'efficacité dans la présentation de leurs desserts à l'assiette.

F-26.01 Concevoir la présentation des assiettes

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
F-26.01.01P	choisir l' élément principal à mettre en assiette	l' élément principal à mettre en assiette est choisi
F-26.01.02P	choisir le style de plat	le style de plat est choisi selon l'effet recherché pour la présentation
F-26.01.03P	évaluer et choisir les arômes complémentaires et la couleur des garnitures et des sauces	les arômes complémentaires et la couleur des garnitures et des sauces sont évalués et choisis en les goûtant et en examinant la présentation visuelle
F-26.01.04P	déterminer les éléments à prendre en compte lors du dressage de l'assiette	les éléments à prendre en compte sont déterminés lors du dressage de l'assiette

Champ d'application

l'**élément principal** comprend : les gâteaux (entiers ou tranchés), les mousses, les tartelettes, les flans et les fruits

les **plats** comprennent : les assiettes, les bols, les plats en verre, les ramequins, les planchettes, les plateaux et les saucières

les **éléments à prendre en compte** comprennent : les conditions ambiantes du contexte dans lequel les desserts à l'assiette seront servis, le transport des éléments mis en assiettes, la saison, le budget, les exigences diététiques, les limites de l'espace de travail, la texture et la présentation visuelle

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
F-26.01.01L	démontrer la connaissance des desserts à l'assiette, de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de desserts à l'assiette, et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
F-26.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour concevoir l'assiette	nommer les styles de plats utilisés pour les desserts à l'assiette
		décrire comment concevoir l'assiette
		décrire les éléments à prendre en compte dans la conception de l'assiette
		décrire les textures et les arômes complémentaires
		expliquer les différences de méthodes et de niveau de complexité entre la mise en assiette à grande échelle et à la carte
		décrire l'effet de la température sur les desserts à l'assiette

Champ d'application

les **plats** comprennent : les assiettes, les bols, les plats en verre, les ramequins, les planchettes, les plateaux et les saucières

les **éléments à prendre en compte** comprennent : les conditions ambiantes du contexte dans lequel les desserts à l'assiette seront servis, le transport des éléments mis en assiettes, la saison, le budget, les exigences diététiques, les limites de l'espace de travail, la texture et la présentation visuelle

F-26.02 Assembler les ingrédients

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
F-26.02.01P	respecter le plan de conception de l'assiette	le plan de conception de l'assiette est respecté par souci d'uniformité des produits finis
F-26.02.02P	appliquer les sauces et les garnitures	les sauces et les garnitures sont appliquées selon la conception de l'assiette
F-26.02.03P	gérer la température des produits et le temps requis entre la mise en assiette et le service	la température des produits et le temps requis entre la mise en assiette et le service est gérée pour confirmer l'intégralité des produits

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
F-26.02.01L	démontrer la connaissance des desserts à l'assiette, de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de desserts à l'assiette, et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
F-26.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour assembler les desserts à l'assiette	nommer les styles de plats utilisés pour les desserts à l'assiette
		décrire comment assembler les desserts à l'assiette
		décrire les éléments à prendre en compte pour assembler des desserts à l'assiette
		expliquer les différences de méthodes d'assemblage des desserts à l'assiette entre la mise en assiette à grande échelle et à la carte
		décrire l'effet de la température sur les desserts à l'assiette
		expliquer l'importance de placer les composants dans un certain ordre sur l'assiette
		nommer les techniques de coupe

Champ d'application

les **plats** comprennent : les assiettes, les bols, les plats en verre, les ramequins, les planchettes, les plateaux et les saucières

les **éléments à prendre en compte** comprennent : les conditions ambiantes du contexte dans lequel les desserts à l'assiette seront servis, le transport des éléments mis en assiettes, les exigences alimentaires, les limites de l'espace de travail, la présentation visuelle et la texture

les **techniques de coupe** comprennent : l'utilisation de couteaux (chauffer les couteaux avant chaque coupe, trancher des morceaux égaux sans briser les étages, nettoyer les couteaux après chaque coupe) et l'utilisation d'emporte-pièces (chauffer les emporte-pièces avant chaque coupe, placer les emporte-pièces pour minimiser les pertes, nettoyer les emporte-pièces après chaque coupe)

Tâche F-27 Préparer les crèmes glacées et les glaces aux fruits

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtissières doivent connaître les méthodes normalisées de préparation des bases pour les préparations crémeuses, ainsi que celle des sirops, pour la fabrication de crèmes glacées et de glaces aux fruits. Ces méthodes de préparation tiennent compte de la sécurité alimentaire et de la qualité du produit fini.

F-27.01 Préparer les bases des crèmes glacées et des glaces aux fruits

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
F-27.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
F-27.01.02P	cuire les bases de préparations crémeuses et ajouter les arômes	les bases de préparations crémeuses sont cuites et les arômes sont ajoutés selon la recette et les résultats recherchés
F-27.01.03P	amener le sirop de sucre à ébullition	le sirop de sucre est amené à ébullition pour le dissoudre jusqu'à la concentration recherchée selon la recette
F-27.01.04P	préparer les fruits	les fruits sont préparés à l'aide de méthodes pour obtenir la texture et la saveur recherchées des produits finis
F-27.01.05P	refroidir et laisser figer la base	la base est refroidie et figée à la température idéale pour obtenir la bonne taille de cristaux, donner de la saveur et empêcher la contamination bactérienne

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les densimètres Baumé, les réfractomètres, les casseroles, les poêles, les sources de chaleur, les passoirs, les spatules, les robots culinaires et les centrifugeuses

les **méthodes** comprennent : broyer, réduire en purée, tamiser, cuire et extraire le jus

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
F-27.01.01L	démontrer la connaissance des crèmes glacées et des glaces aux fruits , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de crèmes glacées et de glaces aux fruits , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les ingrédients utilisés dans les crèmes glacées et les glaces aux fruits , et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		nommer les types de préparations crémeuses et d'arômes utilisés dans les crèmes glacées et les glaces aux fruits
		décrire l'importance de la proportion de sucre et de liquide dans la confection de glaces aux fruits
F-27.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour préparer les bases de crèmes glacées et de glaces aux fruits	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour préparer les bases de crèmes glacées et de glaces aux fruits , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment préparer les bases de crèmes glacées et de glaces aux fruits
		décrire les méthodes de préparation des fruits
		décrire comment mesurer la concentration du sirop de sucre bouilli
		expliquer l'importance de refroidir et de laisser figer les bases de crèmes glacées et de glaces aux fruits
		nommer l'effet des stabilisants sur les crèmes glacées et les glaces aux fruits

Champ d'application

les **crèmes glacées** comprennent : les crèmes françaises, les crèmes au Philadelphia, le gelato, les laits glacés et les yogourts glacés

les **glaces aux fruits** comprennent : les sorbets, les granités, les sorbets laitiers et la glace pilée

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les densimètres Baumé, les réfractomètres, les casseroles, les poêles, les sources de chaleur, les passoires, les spatules, les robots culinaires et les centrifugeuses

les **méthodes** comprennent : broyer, réduire en purée, tamiser, cuire et extraire le jus

F-27.02 Confectionner les crèmes glacées et les glaces aux fruits

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
F-27.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
F-27.02.02P	turbiner les crèmes glacées et les glaces aux fruits dans une sorbetière	les crèmes glacées et les glaces aux fruits sont turbinées dans une sorbetière selon les spécifications des fabricants
F-27.02.03P	déterminer si les produits sont prêts	des méthodes permettent de déterminer si les produits sont prêts
F-27.02.04P	incorporer les inclusions après avoir retiré les produits de la sorbetière	les inclusions sont incorporées une fois les produits retirés de la sorbetière, selon les résultats recherchés et la recette
F-27.02.05P	transférer les produits dans leurs contenants et les congeler rapidement	les produits sont transférés dans leurs contenants et sont rapidement congelés pour atteindre la bonne taille de cristaux et pour empêcher la contamination bactérienne

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les sorbetières, les congélateurs et les spatules

les **crèmes glacées** comprennent : les crèmes françaises, les crèmes au Philadelphia, le gelato, les laits glacés et les yogourts glacés

les **glaces aux fruits** comprennent : les sorbets, les granités, les sorbets laitiers et la glace pilée

les **méthodes** comprennent : les indices visuels, la vérification de la consistance et de la texture

les **inclusions** comprennent : la sauce au caramel, le chocolat, la purée de fruits et les noix

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
F-27.02.01L	démontrer la connaissance des crèmes glacées et des glaces aux fruits , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de crèmes glacées et de glaces aux fruits , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
		nommer les ingrédients utilisés dans les crèmes glacées et les glaces aux fruits , et décrire leurs propriétés et leurs fonctions
		nommer les inclusions utilisées dans les crèmes glacées et les glaces aux fruits , et décrire leurs propriétés et leurs fonctions

F-27.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour confectionner des crèmes glacées et des glaces aux fruits	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour confectionner les crèmes glacées et les glaces aux fruits , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment confectionner les crèmes glacées et les glaces aux fruits
		décrire les méthodes utilisées pour déterminer si les produits sont prêts
		décrire le foisonnement des crèmes glacées et des glaces aux fruits
		décrire la durée du tempérage, et les températures de conservation et d'entreposage de longue durée

Champ d'application

les **crèmes glacées** comprennent : les crèmes françaises, les crèmes au Philadelphia, le gelato, les laits glacés et les yogourts glacés

les **glaces aux fruits** comprennent : les sorbets, les granités, les sorbets laitiers et la glace pilée

les **inclusions** comprennent : la sauce au caramel, le chocolat, la purée de fruits et les noix

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les sorbetières, les congélateurs et les spatules

les **méthodes** comprennent : les indices visuels, la vérification de la consistance et de la texture

Tâche F-28 Préparer les desserts glacés

Description de la tâche

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtissières doivent savoir comment préparer des desserts glacés puisque ces produits sont régulièrement confectionnés dans plusieurs boulangeries, pâtisseries, restaurants et hôtels.

F-28.01 Confectionner les ingrédients des desserts glacés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
F-28.01.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
F-28.01.02P	préparer les ingrédients des desserts glacés	les ingrédients des desserts glacés sont préparés à l'aide de méthodes , selon les résultats recherchés et les recettes
F-28.01.03P	transférer les ingrédients des desserts glacés dans des moules avant leur congélation	les ingrédients des desserts glacés sont transférés dans des moules avant leur congélation pour obtenir la forme recherchée

Champ d'application

les **ingrédients des desserts glacés** comprennent : les bombes glacées, les mousses, les gelées, les ganaches, les sauces, les gâteaux, les pâtisseries et les meringues

les **méthodes** comprennent : cuire, fouetter, étager, faire gonfler, crémier, couper et enfourner

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
F-28.01.01L	démontrer la connaissance des desserts glacés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de desserts glacés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications nommer les ingrédients des desserts glacés , et décrire leurs propriétés et fonctions

F-28.01.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour confectionner des desserts glacés	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour confectionner des desserts glacés , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment confectionner des desserts glacés

Champ d'application

les **desserts glacés** comprennent : les omelettes norvégiennes, les profiteroles, les parfaits, les semi-fredos, les bombes glacées, les soufflés glacés et les cassates

les **ingrédients des desserts glacés** comprennent : les bombes glacées, les mousses, les gelées, les ganaches, les sauces, les gâteaux, les pâtisseries et les meringues

F-28.02 Assembler les ingrédients des desserts glacés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
F-28.02.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
F-28.02.02P	démouler les desserts glacés	les desserts glacés sont démoulés à l'aide de méthodes
F-28.02.03P	combinaison des ingrédients des desserts glacés	les ingrédients des desserts glacés sont combinés à l'aide de méthodes selon les résultats recherchés et la recette
F-28.02.04P	finaliser les desserts glacés	les desserts glacés sont finalisés à l'aide de techniques , selon les résultats recherchés et la recette

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les chalumeaux, les moules, les bains-marie, les spatules et les poches à dresser

les **desserts glacés** comprennent : les omelettes norvégiennes, les profiteroles, les parfaits, les semi-fredos, les bombes glacées, les soufflés glacés et les cassates

les **méthodes** (pour démouler les desserts glacés) comprennent : tremper dans l'eau tiède, décongeler à la température ambiante et chauffer au chalumeau

les **ingrédients des desserts glacés** comprennent : les bombes glacées, les mousses, les gelées, les ganaches, les sauces, les gâteaux, les pâtisseries et les meringues

les **méthodes** (pour combiner les ingrédients des desserts glacés) comprennent : étager, dresser à la poche, tourbillonner, étaler et garnir

les **techniques** comprennent : chauffer au chalumeau, garnir, tremper, vaporiser et napper

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
F-28.02.01L	démontrer la connaissance des desserts glacés , de leurs ingrédients , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de desserts glacés , et décrire leurs ingrédients , leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
F-28.02.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour assembler les ingrédients des desserts glacés	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour assembler les ingrédients des desserts glacés , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment assembler les ingrédients des desserts glacés
		décrire les méthodes pour démouler les desserts glacés
		nommer les techniques utilisées pour finaliser les desserts glacés

Champ d'application

les **desserts glacés** comprennent : les omelettes norvégiennes, les profiteroles, les parfaits, les semi-fredos, les bombes glacées, les soufflés glacés et les cassates

les **ingrédients des desserts glacés** comprennent : les bombes glacées, les mousses, les gelées, les ganaches, les sauces, les gâteaux, les pâtisseries et les meringues

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les chalumeaux, les moules, les bains-marie, les spatules et les poches à dresser

les **techniques** comprennent : chauffer au chalumeau, garnir, tremper, vaporiser et napper

F-28.03 Conserver les desserts glacés

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	NV	NV	NV	oui	ND	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences

	Critères de performance	Preuves de compétence
F-28.03.01P	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement	les accessoires et l'équipement sont choisis et utilisés selon la tâche, la recette et les spécifications des fabricants
F-28.03.02P	emballer les desserts glacés et les placer dans des contenants	les desserts glacés sont emballés et placés dans des contenants hermétiques pour éviter le mélange des saveurs et d'odeurs, la perte d'humidité et les brûlures par le froid
F-28.03.03P	garder les desserts glacés dans un surgélateur	les desserts glacés sont gardés dans un surgélateur

F-28.03.04P	amener les desserts glacés à la température de service	les desserts glacés sont amenés à la température de service selon les résultats recherchés
F-28.03.05P	utiliser des techniques pour portionner et servir	les techniques pour portionner et servir maintiennent l'intégrité des produits

Champ d'application

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les surgélateurs, les réfrigérateurs, les plats pouvant aller au congélateur, les bains-marie, les couteaux, les emballages et les contenants

les **desserts glacés** comprennent : les omelettes norvégiennes, les profiteroles, les parfaits, les semi-fredos, les bombes, les soufflés glacés et les cassates

les **techniques pour portionner et servir** comprennent : trancher, dresser à la cuillère, racler, couvrir, tempérer et mettre à l'assiette

Connaissances

	Résultats d'apprentissage	Objectifs d'apprentissage
F-28.03.01L	démontrer la connaissance des desserts glacés , de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et de leurs applications	nommer les types de desserts glacés , et décrire leurs propriétés, leurs caractéristiques et leurs applications
F-28.03.02L	démontrer la connaissance des méthodes utilisées pour conserver les desserts glacés	nommer les accessoires et l'équipement utilisés pour conserver les desserts glacés , et décrire la façon de les utiliser
		décrire comment conserver les desserts glacés
		décrire l'effet de la surgélation sur les caractéristiques des produits
		nommer les températures de conservation et de service
		décrire les techniques pour portionner et servir qui maintiennent l'intégrité des produits

Champ d'application

les **desserts glacés** comprennent : les omelettes norvégiennes, les profiteroles, les parfaits, les semi-fredos, les bombes, les soufflés glacés et les cassates

les **accessoires et l'équipement** comprennent : les surgélateurs, les réfrigérateurs, les plats pouvant aller au congélateur, les bains-marie, les couteaux, les emballages et les contenants

les **caractéristiques des produits** comprennent : la texture, la saveur et l'aspect

les **techniques pour portionner et servir** comprennent : trancher, dresser à la cuillère, racler, couvrir, tempérer et mettre à l'assiette

Appendice A

Acronymes

BFP	bonnes pratiques de fabrication
EPI	équipement de protection individuelle
GFSI	initiative mondiale de la sécurité alimentaire (<i>Global Food Safety Initiative</i>)
HACCP	analyse des risques et maîtrise des points critiques
PEPS	méthode « premier entré, premier sorti »
SIMDUT	Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail
SIRH	système d'information sur les ressources humaines
SST	santé et la sécurité au travail
TPR	température de pâte requise
TRP	température réelle de la pâte
TFV	temps de fermentation en vrac
TFP	température finale de la pâte
TER	température de l'eau requise

Appendice B

Accessoires et équipement/Tools and equipment

Équipement de protection individuelle (EPI) et équipement de sécurité/Personal Protective Equipment and Safety Equipment

casques	hats
chaussures de sécurité (antidérapantes, à embout d'acier)	protective footwear (anti-slip, steel toed)
couvertures coupe-feu	fire blanket
détecteurs de fumée	smoke detector
détecteurs de monoxyde de carbone	carbon monoxide detector
dispositifs de lutte contre les parasites	pest control devices
douches oculaires	eye wash station
extincteurs	fire extinguishers
filets à cheveux	hair nets
gants de cuisinier et sous plats	oven mitts and pads
gants de protection (en caoutchouc, anti-coupure, résistants à la chaleur)	protective gloves (rubber, cut-resistant, heat-resistant)
matériel d'assainissement	sanitizing equipment
poignées	pot holder
protecteurs pour batteurs	mixer guards
protecteurs pour broyeurs	grinder guards
protection oculaire	eye protection
système de ventilation	ventilation system
systèmes d'alarme	alarm systems
trousses de premiers soins	first aid kits
vêtements de protection	protective clothing

Accessoires à main/Hand Tools

bagues à douille	coupler rings
chariots	dolly
chinois	conical strainer
ciseaux	scissors
cornes en plastique	plastic scraper
couches de boulanger	couche (baker's linen)
coupe-beignes	doughnut cutter
coupe-pâte	bench scraper
coupleurs	coupler
couteaux à crème glacée	ice cream knife
couteaux à palette	pallet knife
couteaux d'office	paring knife
couteaux de chef	French knife
couteaux dentelés	serrated knife
cuillères	spoon
cuillères à crème glacée	ice cream scoop
cuillères à glace	scoops/dishers
diviseuses	divider
douilles à pâtisserie	decorating tubes (piping tips)
écumoirs-araignées	spider
emporte-pièces	cutters

entonnoirs à piston	piston funnel
éplucheurs	peeler
éplucheurs de pommes	apple peeler
façonneuses à biscuits	cookie drop machine
fils à couper	cutting wire
flacons pressables	squeeze bottle
fonceuses à tartes et tartelettes	pie and tart press
fouets	whisk
fourchettes à tremper pour le chocolat	dipping forks
grattoirs à chocolat	chocolate scraper
grilles et plateaux d'égouttement	drip screens and trays
lames à pain	lame
louches	ladle
mandolines	mandolin
moules pour cornets feuilletés	cream horn rollers (cornet)
moulins	food mill
outils de modelage	modeling tool
ouvre-boîtes	can opener
passoires	colander
passoires	strainer
peignes pour décorer les gâteaux	comb
pelles à enfourner	peel
pinceaux (peinture, pâtisserie, etc.)	brushes (paint, pastry, etc.)
pincés	tongs
pincés à pâtisserie	crimping tongs
poches à dresser	piPING bag
pochoirs	stencils
poids à tarte	pie weights
pompes à sucre	sugar pump
presse-agrumes	reamer
racloirs à bol (cornes)	bowl scraper
râpes	rasp
réfrigérants alimentaires pour le chocolat	chocolate fast-cooling spray
rouleaux à pâtisserie	rolling pin
rouleaux coupe-croissant	croissant cutter
rouleaux pique-vite	dock roller
roulettes à découper les pâtisseries	pastry cutter/wheel
spatules	spatula
spatules coudées	offset spatula
tables tournantes décoratives	decorating turntable
tamis	sieve
tasses à mesurer	liquid measure
vide-pommes	apple corer
zesteurs	zester

Instruments de mesure/Measuring Tools

balances	scales
balances (numériques ou digitales)	digital scale
cuillères à portion	portion scoops
densimètres	specific gravity cup
densimètres Baumé	Baume sugar density meter
humidimètres balances	water meters
minuteries	timer
nuanciers	colour charts
pH-mètres	pH meter

réfractomètres
tasses graduées et cuillères à mesurer (pour les ingrédients secs et liquides)
thermomètres
thermomètres à bonbons et à friture

refractometer
measuring cups and spoons (for dry and liquid ingredients)
thermometer
sugar/deep-fry thermometer

Appareils électriques/Mechanized Tools

aéroglyphes
appareils de cuisson à la vapeur
bain-maries
bain-maries
batteurs
bouleuses
broyeurs à noix
compresseurs
congélateurs
congélateurs à air pulsé
congélateurs à crème glacée
cuisinières
cuisinières à induction
déposeuses
diviseuses à pâtes et à petits pains
dresseuses de pâte à beigne
enrobeuses
ensacheuses
équipement d'emballage
étuves de fermentation
façonneuses
filtres et supports de friteuse
fours
fours à chariot
fours à convection
fours à micro-ondes
fours à sole
fours rotatifs
friteuses
garnisseuses de beignes
garnisseuses de pâtisserie
gaufriers
laminoirs
lave-vaisselle haute pression
marmites à vapeur
mélangeurs
moulins à mie de pain
palans
palettes
paniers à friteuse
plaques à induction
râpes
râpeuse-effileuse de chocolat
réchauds
réfrigérateurs
robots culinaires
salamandres
sorbetières

air brush
steam baking equipment
bain-maries
double boiler
mixer
rounder
nut grinder
compressor
freezer
blast freezer
ice cream freezer
stove
induction stove
depositor
dough and bun dividers
doughnut depositor
enrober
bagger
packaging equipment
proofer
moulders
deep fryer filters and holders
oven
rack oven
convection oven
microwave oven
deck oven
rotary oven
deep fryer
doughnut filler
pastry filler
waffle iron
dough sheeter
pressure washer
steam kettle
blender
crumb grinder
hoist
paddle
deep fryer basket
induction burner
shredder
chocolate shaver
warmer
refrigerator
food processor
salamander
ice cream machine

tempéreuses
tempéreuses à chocolat
trancheuses
trancheuses à pain

tempering equipment
chocolate tempering machine
slicer
bread slicer

Outils informatiques/Computerized Equipment

calculatrices
imprimantes
logiciels (de traitement de l'image, d'impression 3D,
d'élaboration de menu ou de formules, SIRH, autres
applications d'entreprise)
matériel d'étiquetage
numériseurs
ordinateurs

calculator
printer
software (imaging, 3-D printing, menu
development/formulas, HRIS, other business
applications)
labelling equipment
scanner
computer

Équipement d'emballage/Packaging Equipment

emballeuses
enveloppeuses à plateforme chauffante sur table
fours tunnels
scelleuses sous vide
scelleuses à fil chauffant

infeeders
table platform wrappers
heat tunnels
vacuum sealer
L-bar sealers

Plats et moules à cuisson et batteries de cuisine/Bakeware and Cookware

appareils à sceller sous vide
bacs à ingrédients
bassines
bols à mélanger
bouilloires
cadres à gâteau en acier inoxydable
poêles
casseroles (cuivre, acier inoxydable)
casseroles pour nappage
cercles à gâteau
douilles à pâtisserie
fours combinés
grilles (à pâtisserie, de trempage, chariot porte-
plateaux)
mélangeurs à immersion
moules (à gâteau, à chocolat, à sucre)
moules à charnières
moules à gâteau en fer blanc
moules à muffins
moules à pain
moules à pain
moules à tarte
moules en silicone
bannetons (paniers de fermentation)
planches à découper
plaques à pâtisserie
plaques à petits pains
plaques de marbre
présentoirs
ramequins

sous-vide
ingredient bins
tub
mixing bowls
kettle
cake frames
pans
pots (copper, stainless steel)
glaze pan
cake ring
piping tips
combination oven
racks (bakery, dipping, rolling rack)

immersion blender
moulds (cake, chocolate, sugar)
spring forms
cake tins
muffin tins
bread pans
loaf pans
pie plates
silicone moulds
banneton (proofing basket)
cutting board
sheet pans
mini loaf pans
marble slab
display case
ramekins

tables de travail	work bench
tables de travail en marbre	marble work bench
tamis	screen
tapis à cuisson en silicone (lisse ou texturé)	silicone baking sheets (flat and textured)
tôles à brioches	bun pans
verres à parfait	parfait glasses

Matériel et équipement de nettoyage/Cleaning Tools and Equipment

applicateurs de cire	wax applicator
aspirateurs	vacuum
balais et pelles à poussière	brooms and dustpans
bouffures de laine d'acier	steel wool pads
cireuses	polisher
compresseurs d'air	air compressor
échelles	ladders
éponges	sponges
éviers	sink
lave-vaisselle	dishwasher
machines à laver et sècheuses	clothes washer and dryer
nettoyants à bassine	pan cleaner
nettoyeurs à haute pression	pressure washer
nettoyeurs à vapeur	steam cleaner
pelles à neige	snow shovel
pinceaux	brushes
poignées d'extension	extender handles
poubelles	garbage containers
pulvérisateurs	sprayer
pulvérisateurs désinfectants	sanitizer spray
raclettes à déchets	scrapers
raclours de caoutchouc	squeegee
seaux	buckets
séchoirs verticaux	drying racks
serviettes (linges)	towels (cloths)
tampons à récurer	scouring pad
tampons à récurer en acier inoxydable	stainless steel scrubbers
tuyaux flexibles	hoses
vadrouilles etessoreuses	mops and wringers

Accessoires de travail du sucre/Sugar Tools

adapteurs à douilles en plastique	plastic sugar formers
bases pour superposer les gâteaux	separator plate
chalumeaux	blow torch
chevilles	dowels
ciseaux	scissors
contreplaqués	plywood
coton-tiges	q-tips
coupe-fils	wire snips
coupe-pâtes ondulés	crimpers
coupes-fleurs et clous à fleur	flower emporte-pièce and nail
coupleurs	couplers
diviseurs à gâteau	cake scorer
douilles à décorer	decorative tips
ébauchoirs	balling tool
emporte-pièces poussoirs	plunger cutters

étamines	stamens
filis floraux	floral wire
gabarits en papier parchemin	parchment templates
lampes à rayons infrarouges	heat lamp
linges à pâtisserie	pastry cloth
lisseuses à fondant	fondant smoother
livres ou boîtes à sucre	sugar books/boxes
marqueurs (fleurs, matelassage, impression)	markers (floral, quilting, imprint)
moules souples	flex moulds
outils et accessoires pour aérographe	air brusher and accessories
outils pour sculpter	sculpting tools
peignes à glaçage	icing comb
pinceaux de différentes tailles	paintbrushes in various sizes
pincettes à bec effilé	needle nose pliers
pincettes	tweezers
planchettes en aluminium	foil boards
poches à dresser	piPING bags
pôles à serviettes flottantes	floating towel rods
pompe à souffler le sucre	sugar blowing pump
règles	ruler
rouleaux à imprimer	imprint rollers
rouleaux à pâtisserie antiadhésifs	non-stick rolling pins
rubannettes	finishing ribbon
rubans floraux	floral tape
supports à gâteau	drum board
tables tournantes	turntable
tapis d'impression	impression mats
tiges pour supports à gâteaux (bois, plastique)	rods (wooden, plastic)

Appendice C

Glossaire/ Glossary

appareil	mélange semi-liquide contenant de la farine ou un autre amidon utilisé pour la confection de produits, comme des gâteaux, des biscuits et des muffins, et pour enrober les produits qui doivent être frits	batter	semi-fluid mixture containing flour or other starch used for the production of such products as cakes, cookies and muffins and for coating products to be deep-fried
badigeonner	application d'un liquide au pinceau pour enduire la surface d'un produit, avant ou après la cuisson	wash	liquid brushed onto the surface of a product either before or after baking
beurre de cacao	matière grasse blanche ou jaunâtre extraite de la fève de cacao	cocoa butter	white or yellowish fat found in natural chocolate
bombe glacée	dessert glacé fait dans un moule de forme sphérique	bombe	type of frozen dessert made in a dome shaped mould
brioche	pâte levée riche contenant une grande quantité d'œufs et de beurre ou un produit réalisé avec cette pâte	brioche	rich yeast dough containing large amounts of eggs and butter, or a product made from this dough
cassate	dessert glacé d'origine italienne généralement rectangulaire et chemisé de crème glacée aux fruits ou en forme de brique, fait de crème glacée aromatisée aux fruits et fourré de crème Chantilly	cassata	iced dessert of Italian origin usually rectangular in shape lined with fruit ice cream or a brick shape fruit flavour of ice cream with a Chantilly cream filling
chocolat composé	chocolat dont le beurre de cacao est remplacé par du shortening pour éliminer la nécessité de tempérer le chocolat	compound chocolate	chocolate with the cocoa butter replaced with a shortening to remove the necessity of tempering
chocolat de couverture	chocolat sucré non additionné de matières grasses et ne contenant que du beurre de cacao employé notamment pour le trempage, le moulage, l'enrobage et à d'autres fins similaires	couverture	natural sweet chocolate containing no added fats other than natural cocoa butter used for dipping, moulding, coating and similar purposes
confectionner	procédé de préparation	make-up	process of preparation

coter	attribuer une valeur à la qualité d'un produit fini	score (2)	to evaluate and grade the quality of a finished product
crémage (méthode)	méthode de mélange en commençant par la matière grasse et le sucre et utilisée pour les gâteaux, les biscuits et d'autres produits similaires	creaming (method)	mixing method that begins with the blending of fat and sugar used for cakes, cookies and similar items
crème anglaise	préparation crémeuse aromatisée à la vanille, faite à base de lait, de crème, de sucre et de jaunes d'œufs	crème anglaise	light vanilla flavoured custard sauce made of milk, cream, sugar and egg yolks
crème au beurre	glaçage fait de beurre ou de shortening mélangé avec du sucre et d'autres ingrédients	buttercream	icing made of butter and/or shortening blended with sugars and other ingredients
crème chiboust	riche préparation crémeuse allégée par de la meringue et figée par de la gelatine. Inventée par Chiboust, un pâtissier français, pour la préparation du Gâteau St-Honoré	crème Chiboust	rich custard cream lightened with meringue and set with gelatine. Invented by french pâtissier Chiboust for preparation of Gâteau St-Honoré
crème diplomate	crème française constituée à parts égales de crème à pâtisseries et de crème fouettée, sucrée et aromatisée avec de la vanille (souvent stabilisée par de la gélatine)	crème diplomat	French cream made of equal parts pastry cream and whipped cream, sweetened and flavoured with vanilla (often stabilized with gelatine)
crème glacée	préparation barattée et congelée, à base de lait, de crème, de sucre, d'arômes et parfois d'œufs	ice cream	churn frozen mixture of milk, cream, sugar, flavourings and sometimes eggs
crème pâtissière	préparation crémeuse épaisse à base d'œufs, de lait, de sucre et d'amidon	pastry cream	thick custard sauce containing eggs, milk, sugar and starch
crème renversée au caramel	préparation crémeuse au bain-marie dans un moule chemisé de sucre caramélisé, puis démoulée	crème caramel	custard baked in a hot water bath using a mould lined with caramelized sugar, then unmoulded
croissant	viennoiserie feuilletée à la levure et au beurre, façonnée en forme de croissant de lune et faite à partir d'une pâte laminée	croissant	flaky buttery yeast roll shaped like a crescent and made from a laminated dough

cuisson	procédé qui nécessite la chaleur pour convertir toute recette en produit alimentaire et qui solidifie l'amidon et les protéines	baking	process of using heat to convert any formula into a food product that sets the starch and protein
dragéification	méthode artisanale d'enrobage uniforme de noix, de fruits séchés et de bonbons. Ils sont déposés dans une lèche-frite tout en les arrosant avec du sucre ou du chocolat liquide	panning	artisan method of uniformly coating nuts, dried fruits and candies. They are tumbled in a pan while liquid sugar or chocolate is drizzled onto them
émulsion	obtention d'une préparation homogène en ajoutant un ingrédient comme les jaunes d'œufs pour produire un mélange lisse d'huile et de beurre	emulsion	homogeneous mixture resulting from an ingredient, such as egg yolks, added to encourage a smooth blend of oil and water
fermentation	activation de la levure en présence d'humidité dans un mélange visant à libérer les dioxydes de carbone et l'alcool	fermentation	process by which yeast is activated with moisture in a mixture to release carbon dioxide and alcohol
feuilletage	disposition en alternance de couches de deux ingrédients par laminage et par pliage	laminated	to form alternated layers of two ingredients by sheeting and folding
feuilleté	pâtisserie feuilletée très légère faite à partir d'une pâte tournée qui gonfle à la cuisson à haute température grâce à l'alternance des couches de gras et de pâtes	puff pastry	very light flaky pastry made from a rolled in dough and leavened due to high temperature baking of the structured layers of protein
foisonnement	augmentation de volume de la crème glacée ou des desserts glacés à la suite de l'incorporation d'air durant le turbinage	overrun	increase in volume of ice cream or frozen desserts due to the incorporation of air while churning
fondant	variété de glaçage à base de sirop de sucre, brassé de manière à obtenir une pâte blanche formée de particules très fines	fondant	type of icing made of boiled sugar syrup that is agitated so that it crystallizes into a mass of extremely small white crystals
forte proportion (1)	terme désignant des gâteaux et des préparations à gâteau mélangées selon une méthode spéciale contenant une plus grande proportion de sucre que de farine et ayant un taux d'humidité élevé	high-ratio (1)	term referring to cakes and cake formulas mixed by a special method and containing more sugar than flour, with higher moisture

forte proportion (2)	terme désignant certains ingrédients spécialement conçus pour la préparation de tels gâteaux, comme le shortening	high-ratio (2)	term referring to certain specially processed ingredients used in these cakes such as shortening
ganache	crème riche chauffée constituée d'un mélange de chocolat et de crème fraîche épaisse pouvant être refroidie et fouettée pour servir ensuite de fourrage ou de glaçage	ganache	rich cream which is a heated blend of sweet chocolate and heavy cream that may be cooled and whipped, and used as filling or icing
gâteau éponge	gâteau à base d'œufs et de sucre montés en neige auquel on incorpore délicatement de la farine tamisée	sponge cake	type of cake made by whipping eggs and sugar to a foam, then folding in sifted flour
génoise	gâteau éponge fait d'un appareil contenant du beurre fondu	genoise	sponge cake made with a batter containing melted butter
glace royale	type de glaçage à base de sucre à glacer et de blancs d'œufs utilisé pour la décoration	royal icing	form of icing made of confectioner's sugar and egg whites used for decorating
glaces aux fruits	dessert glacé à base d'eau, de sucre et de jus de fruits	ices	frozen dessert made of water, sugar and fruit juice
gluten	substance élastique qui se forme à partir des protéines se trouvant dans la farine de blé qui, mouillées et mélangées, assurent le corps et la résistance de la pâte	gluten	elastic substance developed from proteins in wheat flours, moistened and mixed to give structure and strength in a dough
granité	dessert glacé de texture granulée, à base d'eau, de sucre et de jus de fruits ou d'un autre arôme	granité	coarse crystalline frozen dessert made of water, sugar and fruit juice or another flavouring
inciser	entailler légèrement la surface des produits de boulangerie-pâtisserie, comme les pâtisseries ou les pains, avec un couteau tranchant ou les dents d'une fourchette	score (1)	to lightly mark or make shallow cuts into the top surface of baking products such as pastries or breads with a sharp knife or prongs of a fork
levage	production ou incorporation de gaz, d'air ou de dioxyde de carbone dans un produit de boulangerie-pâtisserie pour augmenter le volume de la pâte et lui donner sa forme et sa texture	leavening	production or incorporation of gases, air or carbon dioxide in a baked product to increase volume and to produce shape and texture

levain-chef	portion de pâte qui est fermentée puis ajoutée à la pâte finale pour améliorer la texture, la saveur et la durée de conservation du pain	pre-ferment	portion of dough that is fermented and then added to the final dough resulting in the improvement of the texture, flavour and shelf life of the bread
macaron	biscuit en sandwich à base de blancs d'œuf battus, de farine d'amandes et de sucre à glacé qui est dressé à la poche, enfourné puis garni	macaron	two-part cookie sandwich, made from beaten egg whites, almond flour and icing sugar which is piped, baked and then filled
macaron	mélange cuit à base de blancs d'œufs, de sucre et de noix de coco déshydratée qui est dressé à la cuillère, enfourné et souvent trempé dans le chocolat	macaroon	cooked mixture of egg whites, sugar and desiccated coconut, which is scooped, baked and often chocolate dipped
massepain	pâte ou confiserie à base d'amandes et de sucre et souvent utilisée pour la décoration	massepain	paste or confection made of almonds and sugar and often used for decorative work
meringue	mousse épaisse et blanche faite de blancs d'œufs montés en neige et de sucre	meringue	thick white foam made of whipped egg whites and sugar
méthode à deux étapes	méthode pour mélanger les ingrédients d'un gâteau; on combine d'abord la farine et un shortening superglycériné, puis les liquides et le sucre; aussi appelée « méthode à forte proportion »	two-stage method	cake mixing method beginning with the blending of flour and high ratio shortening, followed by the addition of liquids and sugar. Also called the high-ratio method
méthode à une étape	méthode de préparation où tous les ingrédients sont mélangés en même temps	one-stage/all-in method	mixing method in which all ingredients are added to the bowl at once
mousse	dessert fondant ou crémeux que l'on rend léger par l'incorporation de crème fouettée ou de blancs d'œufs ou des deux	mousse	soft or creamy dessert that is made light by the addition of whipped cream, egg whites or both
nappage (1)	enrobage brillant, comme un sirop, recouvrant un aliment	glaze (1)	shiny coating, such as a syrup, applied to a food
nappage (2)	couche brillante ou satinée obtenue à la surface d'un produit, en l'enrobant ou en le passant sous le gril ou au four chaud	glaze (2)	to make a food shiny or glossy by coating it with a glaze or by browning it under a broiler or in a hot oven

omelette norvégienne	dessert fait de crème glacée déposée sur une base de gâteau éponge, recouverte d'une couche de meringue et dorée au four	baked Alaska	dessert consisting of ice cream on a sponge cake base, covered with meringue and browned in the oven
palmier	petite pâtisserie ou petit four sec fait d'une roulade de pâte feuilletée sucrée, coupée en tranches et cuite au four	palmier	small pastry or petit four sec made of rolled sugared puff pastry cut into slices and baked
parfait (1)	type de coupe glacée servie dans un verre haut et étroit	parfait (1)	type of sundae served in a tall thin glass
parfait (2)	dessert surgelé à base de jaunes d'œufs, de sirop et de crème fraîche épaisse	parfait (2)	still frozen dessert made of egg yolks, syrup and heavy cream
pastillage	pâte à base de sucre qui devient très dure en séchant et qui est utilisée pour la décoration	pastillage	sugar paste used for decorative work which becomes very hard when dry
pâte à choux	pâte réalisée en mélangeant de l'eau bouillie ou du lait bouilli avec du beurre, du sel, du sucre, en y ajoutant de la farine et des œufs; cette pâte sert à la préparation des éclairs, des choux à la crème et à des produits similaires	choux paste	paste made by mixing boiling water or milk, butter, salt, sugar, adding flour and eggs; used to make éclairs, cream puffs and similar products
pelle à enfourner	pelle plate en bois à manche long servant à enfourner et à défourner les pains cuits sur la sole	peel	flat long handled wooden paddle used to place and remove hearth breads in an oven
peser	mesurer avec précision le poids ou les portions des ingrédients, de la pâte ou de l'appareil	scaling	accurately weighing or portioning ingredients, dough or batters
poudre de cacao	poudre sèche qui résulte de la pression du beurre de cacao hors de la pâte de chocolat	cocoa	dry powder that remains after cocoa butter is pressed out of chocolate liquor
précuit	état d'un produit qui a été partiellement cuit pour être utilisé ultérieurement	parbaked	goods that are partially baked to be used at a later time
préparation crémeuse	liquide épaissi par la coagulation des protéines de l'œuf	custard	liquid that is thickened by the coagulation of egg protein

purée	aliments réduits en pâte lisse, normalement en les mélangeant et en les passant au tamis	purée	a food made into smooth pulp, usually by being blended or forced through a sieve
scone	type de pain éclair levé chimiquement	scone	type of chemically leavened roll
shortening (1)	matière grasse utilisée pour la cuisson des pâtes afin d'émulsifier le produit en raccourcissant les fibres de gluten	shortening (1)	any fat used in baking to tenderize the product by shortening gluten strands
shortening (2)	matière grasse blanche, solide et sans goût destinée à la cuisson ou à la friture	shortening (2)	white tasteless solid fat that has been formulated for baking or deep frying
sirop simple	sirop constitué de proportions égales de sucre et d'eau	simple syrup	syrup consisting of equal parts sugar and water
sorbet	dessert glacé à base d'eau, de sucre, de jus de fruits, et parfois de lait, de crème ou d'œufs	sorbet	frozen dessert made of water, sugar, fruit juice and sometimes milk, cream or eggs
soufflé (1)	mets cuit au four fait avec des blancs d'œufs montés en neige, lesquels font gonfler le mets à la cuisson	soufflé (1)	baked dish containing whipped egg whites which cause the dish to rise during baking
soufflé (2)	dessert surgelé versé dans un moule lui donnant l'aspect d'un soufflé	soufflé (2)	still frozen dessert made in a soufflé dish so that it resembles a baked soufflé
streusel	garniture friable de produits de boulangerie-pâtisserie à base de gras, de sucre et de farine sablés ensemble	streusel	crumbly topping for baked goods consisting of fat, sugar and flour rubbed together
strudel (1)	type de pâte allongée jusqu'à l'obtention de l'épaisseur d'une feuille de papier	strudel (1)	type of dough that is stretched until paper thin
strudel (2)	pâtisserie à base de pâte à strudel, de pâte phyllo ou de pâte feuilletée roulée et fourrée	strudel (2)	baked item consisting of a filling rolled up in a sheet of strudel dough, phyllo dough or puff pastry
sucre filé	sucre bouilli formé en longs filaments, en trempant un fouet coupé dans le sucre cuit et en projetant les gouttes de manière à ce que le sucre tombe en fils fins	spun sugar	boiled sugar made into long thin threads by dipping wires into the cooked sugar and waving them so that the sugar falls off in fine streams

sucre inversé	combinaison de deux sucres simples, soit le dextrose et le lévulose, produits par la décomposition du sucrose	invert sugar	mixture of two simple sugars, dextrose and levulose resulting from the breakdown of sucrose
sucre tiré	sucre bouilli au grand cassé, un peu refroidi, puis étiré jusqu'à ce qu'il devienne luisant	pulled sugar	sugar that is boiled to the hard crack stage, allowed to cool slightly then pulled or stretched until it develops a pearly sheen
table tournante	plateau tournant monté sur socle servant à soutenir les gâteaux pendant qu'ils sont décorés	turntable	pedestal with a flat rotating top used for holding cakes while they are being decorated
tempéragé	procédé consistant à faire fondre et à refroidir le chocolat de manière à l'amener à une température très précise pour le trempage, l'enrobage, le mélange ou le moulage	tempering	process of melting and cooling chocolate to specific temperatures in order to prepare it for dipping, coating, blending or moulding
test du carreau de fenêtre	étirage d'une petite quantité de pâte pour vérifier la résistance des fibres de gluten	window test	expanding a small portion of dough to test the strength of the gluten strands