

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE



CONSEIL GENERAL DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

Profil professionnel

OUVRIER BOULANGER-PATISSIER

Enseignement secondaire du troisième degré

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



OUVRIER BOULANGER PATISSIER¹

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

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

II CHAMP D'ACTIVITES

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

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

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

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

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

III ACTIVITES CLES

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

- ◆ effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation ;

¹ Le masculin est utilisé à titre épique



- ◆ réaliser les pâtes levées et non levées ;
- ◆ mettre en forme les produits de boulangerie (pains, viennoiseries, tartes, gaufres) ;
- ◆ cuire et conditionne les produits de boulangerie ;
- ◆ réalise les produits glacés ;
- ◆ réaliser les pâtes tendres, grasses, crémees, feuilletées, les biscuits et les meringues ;
- ◆ réaliser les compositions/les appareils ;
- ◆ finaliser les produits de pâtisserie ;
- ◆ réaliser les produits de boulangerie et de pâtisserie salés ;
- ◆ assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage.

IV LIEUX D'EXERCICE DU METIER

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

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

V SITOGRAPHIE

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