

PROGRAMME  PROGRAM  
EXCELLENCE  
**SCEAU ROUGE · RED SEAL**

Analyse nationale de professions

# Boulangier- pâtissier/ boulangère- pâtissière

---

# 2015

**NORME  
D'EXCELLENCE  
CANADIENNE**  
POUR LES MÉTIERS  
SPÉCIALISÉS



[sceau-rouge.ca](http://sceau-rouge.ca)  
[red-seal.ca](http://red-seal.ca)



Emploi et  
Développement social Canada

Employment and  
Social Development Canada

**Canada** 

# **Boulangier-pâtissier/ boulangère-pâtissière**

**2015**

Division des métiers et de l'apprentissage      Trades and Apprenticeship Division

Direction des partenariats en milieu de travail      Workplace Partnerships Directorate

Classification nationale des professions :      6252

Available in English under the title:      Baker

Vous pouvez télécharger cette publication en ligne à : [publicentre.edsc.gc.ca](http://publicentre.edsc.gc.ca).

Ce document est offert sur demande en médias substituts en composant le 1 800 O-Canada (1 800 622-6232). Les personnes malentendantes ou ayant des troubles de la parole qui utilisent un téléscripteur (ATS) doivent composer le 1 800 926-9105.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2015

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les droits de reproduction :  
[droitdauteur.copyright@HRSDC-RHDCC.gc.ca](mailto:droitdauteur.copyright@HRSDC-RHDCC.gc.ca)

**PDF**

N<sup>o</sup> de cat. : Em15-1/19-2015E-PDF

ISBN : 978-0-660-03167-5

**EDSC**

N<sup>o</sup> de cat. : LM-459-08-15F

---

Vous pouvez télécharger cette publication et trouver plus de renseignements sur les métiers du Sceau rouge à l'adresse suivante : <http://www.sceau-rouge.ca>

*Le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA) reconnaît la présente analyse nationale de profession (ANP) comme la norme nationale pour la profession 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 analyses d'un certain nombre de professions spécialisées. Dans ce but, Emploi et Développement social Canada (EDSC) a approuvé un programme mis au point par le CCDA visant à établir une série d'ANP.

Les objectifs des ANP sont les suivants :

- définir et regrouper les tâches des travailleuses et des travailleurs qualifiés;
- déterminer les tâches exécutées dans chaque province et dans chaque territoire;
- élaborer des outils pour préparer l'examen des normes interprovinciales Sceau rouge et les programmes de formation pour la reconnaissance professionnelle des travailleuses et des travailleurs qualifiés;
- faciliter la mobilité des apprenties et des apprentis ainsi que des travailleuses et des travailleurs qualifiés au Canada;
- fournir des analyses de professions aux employeuses et aux employeurs, aux employées et aux employés, aux associations, aux industries, aux établissements de formation et aux gouvernements.

## 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.

Il convient de remercier particulièrement les gens du métier suivants qui ont assisté à un atelier national pour l'élaboration de la version 2011 de l'ANP :

Anne Marie Peters	Île-du-Prince-Édouard
Barbara O'Hara	Manitoba
Bettina Schormann	Ontario
Brian Hinton	Association canadienne de la boulangerie
Jack Kuyer	Colombie-Britannique
Mitchell McNutt	Nouvelle-Écosse
Roch Desjardins	Québec
Stephanie Holt	Terre-Neuve-et-Labrador

Cette présente version 2015 de l'ANP a été révisée, mise à jour et validée par des représentants de l'industrie de partout au Canada afin d'assurer qu'elle représente toujours les compétences et les connaissances requises pour exercer la profession. La coordination, la facilitation et la production de l'analyse ont été effectuées par l'équipe responsable de l'élaboration des ANP de la Division des métiers et de l'apprentissage d'EDSC. L'Ontario, la province hôte, a également participé à la mise à jour de cette ANP.

Les commentaires et les questions au sujet de cette publication peuvent être transmis à :

Division des métiers et de l'apprentissage  
Direction de l'intégration au marché du travail  
Emploi et Développement social Canada  
140, promenade du Portage, Phase IV, 5<sup>e</sup> étage  
Gatineau (Québec) K1A 0J9  
Courriel : [redseal-sceaurouge@hrsdc-rhdcc.gc.ca](mailto:redseal-sceaurouge@hrsdc-rhdcc.gc.ca)

INTRODUCTION	I
REMERCIEMENTS	II
TABLE DES MATIÈRES	III
STRUCTURE DE L'ANALYSE	V
ÉLABORATION ET VALIDATION DE L'ANALYSE	VII

**ANALYSE**

SÉCURITÉ	3
CHAMP DE COMPÉTENCE DU BOULANGER-PÂTISSIER OU DE LA BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE	4
OBSERVATIONS SUR LE MÉTIER	6
SOMMAIRE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES	7

**BLOC A            COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES COMMUNES**

Tâche 1	Exercer les fonctions liées à la sécurité et à l'assainissement.	10
Tâche 2	Organiser le travail.	14
Tâche 3	Gérer les produits et l'information.	17
Tâche 4	Appliquer les principes de la science alimentaire.	20

**BLOC B            ALIMENTS FERMENTÉS**

Tâche 5	Préparer la pâte.	23
Tâche 6	Former la pâte.	25
Tâche 7	Effectuer la finition des aliments fermentés.	28

**BLOC C            BISCUITS, BARRES, GÂTEAUX, PÂTISSERIES ET PAINS ÉCLAIR**

Tâche 8	Préparer les biscuits et les barres.	32
Tâche 9	Préparer les pains éclair.	35

	Tâche 10	Préparer les pâtes à pâtisserie.	38
	Tâche 11	Préparer les gâteaux.	41
<b>BLOC D</b>	<b>ASSEMBLAGE ET FINITION</b>		
	Tâche 12	Préparer les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages, les pâtes à sucre et les glaçages.	44
	Tâche 13	Préparer les sauces, les nappages et les garnitures.	46
	Tâche 14	Préparer les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie pour la décoration.	48
	Tâche 15	Finir et décorer les produits de boulangerie-pâtisserie.	52
<b>BLOC E</b>	<b>CHOCOLAT ET CONFISERIES</b>		
	Tâche 16	Préparer le chocolat.	56
	Tâche 17	Préparer les confiseries.	59
<b>BLOC F</b>	<b>DESSERTS, CRÈMES GLACÉES ET GLACES AUX FRUITS</b>		
	Tâche 18	Préparer les desserts à l'assiette.	62
	Tâche 19	Préparer les crèmes glacées et les glaces aux fruits.	64
	Tâche 20	Préparer les desserts glacés.	66
<b>APPENDICES</b>			
<b>APPENDICE A</b>	<b>OUTILS ET ÉQUIPEMENT</b>		71
<b>APPENDICE B</b>	<b>GLOSSAIRE</b>		75
<b>APPENDICE C</b>	<b>ACRONYMES</b>		82
<b>APPENDICE D</b>	<b>PONDÉRATION DES BLOCS ET DES TÂCHES</b>		83
<b>APPENDICE E</b>	<b>DIAGRAMME À SECTEURS</b>		87
<b>APPENDICE F</b>	<b>TABLEAU DES TÂCHES DE LA PROFESSION</b>		88

Pour faciliter la compréhension de la profession, le travail effectué par les gens du métier est divisé comme suit :

<b>Blocs</b>	divisions principales de l'analyse axées sur des catégories d'éléments ou d'activités particulières et pertinentes à la profession
<b>Tâches</b>	série d'activités pertinentes à un bloc
<b>Sous-tâches</b>	série d'activités particulières qui représentent toutes les fonctions d'une tâche
<b>Savoir-faire essentiel</b>	série d'activités qu'une personne doit être en mesure d'effectuer afin de posséder les compétences nécessaires pour exécuter le métier

L'analyse fournit aussi les renseignements suivants :

<b>Tendances</b>	changements perçus qui ont des répercussions ou qui auront des répercussions sur le métier, y compris les pratiques de travail, les percées technologiques ainsi que les nouveaux matériaux et équipement
<b>Produits connexes</b>	liste de produits, articles, matériaux et autres éléments associés à un bloc
<b>Outils et équipement</b>	types d'outils et d'équipement nécessaires pour mener à bien les tâches d'un bloc; une liste des outils et de l'équipement figure dans l'appendice A
<b>Contexte</b>	but et définition des tâches
<b>Connaissances requises</b>	éléments de connaissance qu'une personne doit acquérir afin d'effectuer adéquatement la tâche



Voici la description des appendices situés à la fin de l'analyse :

<b>Appendice A — Outils et équipement</b>	liste partielle des outils et de l'équipement utilisés dans le métier
<b>Appendice B — Glossaire</b>	définition ou explication de certains termes techniques utilisés dans l'analyse
<b>Appendice C — Acronymes</b>	liste des acronymes utilisés dans l'analyse ainsi que le nom complet
<b>Appendice D — Pondération des blocs et des tâches</b>	pourcentage assigné aux blocs et aux tâches par chaque province et chaque territoire, et moyennes nationales de ces pourcentages; ces moyennes nationales déterminent le nombre de questions de l'examen interprovincial qui portent sur chaque bloc et chaque tâche
<b>Appendice E — Diagramme à secteurs</b>	graphique illustrant le pourcentage du nombre total de questions de l'examen par bloc (selon les moyennes nationales)
<b>Appendice F — Tableau des tâches de la profession</b>	tableau sommaire des blocs, des tâches et des sous-tâches de l'analyse

# ÉLABORATION ET VALIDATION DE L'ANALYSE

## Élaboration de l'analyse

L'ébauche de l'analyse est élaborée par un comité d'expertes et d'experts du métier mené par une équipe de facilitatrices et de facilitateurs d'EDSC. Elle décompose et décrit toutes les tâches accomplies dans la profession et énonce les connaissances requises et les Savoir-faire essentiel des gens du métier.

## Révision de l'ébauche

L'équipe responsable de l'élaboration des ANP envoie par la suite une copie de l'analyse et sa traduction aux provinces et aux territoires afin d'en faire réviser le contenu et la structure. Leurs suggestions sont évaluées, puis incorporées dans l'analyse.

## Validation et pondération

L'analyse est envoyée aux provinces et aux territoires pour validation et pondération. Pour ce faire, chaque province et chaque territoire consultent des gens de l'industrie qui examinent les blocs, les tâches et les sous-tâches de l'analyse comme suit :

<b>BLOCS</b>	Chaque province et chaque territoire déterminent le pourcentage de questions qui devraient porter sur chaque bloc dans un examen couvrant tout le métier.
<b>TÂCHES</b>	Chaque province et chaque territoire déterminent le pourcentage de questions qui devraient porter sur chaque tâche d'un bloc.
<b>SOUS-TÂCHES</b>	Chaque province et chaque territoire indiquent par un OUI ou par un NON si chacune des sous-tâches est effectuée par les travailleuses et les travailleurs qualifiés du métier dans sa province ou dans son territoire.

Les résultats de cet exercice sont soumis à l'équipe responsable de l'élaboration des ANP, qui examine les données et les intègre dans le document. L'ANP fournit les résultats de la validation pour chaque province et chaque territoire ainsi que les moyennes nationales résultant de la pondération. Ces moyennes nationales sont utilisées pour la conception des examens Sceau rouge du métier.

La validation de l'ANP vise également à désigner les sous-tâches du métier faisant partie d'un tronc commun à travers tout le Canada. Lorsque la sous-tâche est exécutée dans au moins 70 % des provinces et des territoires participants, elle est considérée comme une sous-tâche commune. Les examens interprovinciaux Sceau rouge sont élaborés à partir des sous-tâches communes définies lors de la validation de l'analyse.

## **Définitions relatives à la validation et à la pondération**

<b>OUI</b>	sous-tâche exécutée par les gens du métier qualifiés dans la province ou dans le territoire
<b>NON</b>	sous-tâche qui n'est pas exécutée par les gens du métier qualifiés dans la province ou dans le territoire
<b>NV</b>	analyse <u>N</u> on <u>V</u> alidée par la province ou par le territoire
<b>ND</b>	métier <u>N</u> on <u>D</u> ésigné par la province ou par le territoire
<b>PAS COMMUN(E) (PC)</b>	sous-tâche, tâche ou bloc qui sont exécutés dans moins de 70 % des provinces et des territoires participants et qui ne seront pas évalués dans l'examen interprovincial Sceau rouge pour le métier
<b>MOYENNES NATIONALES %</b>	pourcentages de questions de l'examen interprovincial Sceau rouge du métier qui porteront sur chaque bloc et chaque tâche

## **Symboles des provinces et des territoires**

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

## **ANALYSE**



Les pratiques et les conditions de travail sécuritaires, la prévention des accidents et la préservation de la santé sont des préoccupations de première importance pour l'industrie canadienne. Ces responsabilités sont partagées et nécessitent les efforts conjoints des gouvernements, des employeurs et des employés. Il est impératif que ces groupes prennent conscience des circonstances et des conditions de travail pouvant entraîner des blessures ou tout autre tort. Des expériences professionnelles enrichissantes et des environnements de travail sécuritaires peuvent être créés en maîtrisant les variables et les comportements susceptibles de causer un accident ou une blessure.

Il est reconnu qu'une attitude consciencieuse et que des pratiques de travail sécuritaires contribuent à un environnement de travail sain, sans danger et sans risque d'accident.

Il est essentiel de connaître les lois et les règlements sur la santé et la sécurité au travail ainsi que les règlements du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) et de les appliquer. Il faut aussi pouvoir reconnaître les dangers sur le lieu de travail et prendre des mesures pour se protéger et pour protéger les autres travailleurs, le public et l'environnement.

L'apprentissage des mesures de sécurité fait partie intégrante de la formation dans toutes les provinces et dans tous les territoires. Puisque la sécurité est une composante essentielle pour tous les métiers, elle est sous-entendue et n'a donc pas été incluse dans les critères qualitatifs des activités. Toutefois, les aspects techniques de sécurité relatifs à chaque tâche ou à chaque sous-tâche sont compris dans l'analyse.

## CHAMP DE COMPÉTENCE DU BOULANGER- PÂTISSIER OU DE LA BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE

« Boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière » est le titre officiel Sceau rouge de ce métier tel qu'accepté par le CCDA. Cette analyse couvre les tâches exécutées par les boulangers-pâtissiers et par les boulangères-pâtissières dont le titre professionnel a été reconnu par certaines provinces et par certains territoires du Canada sous les noms suivants :

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
Boulangier				✓									
Boulangier-pâtissier ou boulangère-pâtissière						✓							
Pâtissier/pâtissière					✓								

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 peuvent être embauchés dans des boulangeries-pâtisseries, des supermarchés, des entreprises de traiteur, des hôtels, des restaurants, des bateaux de croisière ou des établissements, ou ils peuvent travailler à leur compte. Les différents types de boulangeries-pâtisseries comprennent les boulangeries-pâtisseries industrielles, les commerces de vente au détail, les boulangeries-pâtisseries intégrées et les établissements spécialisés.

Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières peuvent confectionner une grande variété de produits de boulangerie-pâtisserie ou se spécialiser dans certains types de produits comme les pains, les pâtisseries ou les confiseries. Ils préparent les pâtes pour les produits de boulangerie-pâtisserie selon des recettes préétablies. Ils utilisent l'équipement électrique et non électrique, comme les instruments de mesure, différents types de moules et les balances pour confectionner des produits de boulangerie-pâtisserie. Certains outils et certains appareils 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. Ils sont responsables d'entretenir de façon propre, sûre et salubre leurs outils et leur équipement.

Dans ce métier, l'environnement de travail est salubre et propre. Cependant, selon le travail exécuté, les boulangers-pâtissiers ou les boulangères-pâtissières doivent s'attendre à travailler dans des environnements chauds ou froids. 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.

Une bonne endurance physique, un sens marqué de l'éthique professionnelle, une bonne coordination œil-main, une motricité fine et une capacité artistique sont autant d'aptitudes importantes que doivent posséder les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries. Ils doivent également s'engager à promouvoir l'assainissement, la nutrition et la formation continue. Les dangers liés à ce métier sont les brûlures, les maladies respiratoires, les microtraumatismes répétés et les blessures causées par la manipulation de lourdes charges.

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

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries peuvent participer à plusieurs aspects du métier comme la gestion des stocks, la planification de la production, 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 science de la nutrition liée aux produits de boulangerie. 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.



Les produits spécialisés proposés aux consommateurs sont plus diversifiés que jamais. En réponse à ce phénomène, davantage de pâtisseries spécialisées se spécialisent dans des produits comme les macarons, le chocolat et la crème glacée. La spécialisation de certains boulangers-pâtisseries et de certaines boulangères-pâtisseries s'étend à des secteurs comme les produits vendus par portions ainsi que la confection de gâteaux pour les mariages et les occasions spéciales. La demande de la part des consommateurs pour la boulangerie artisanale a significativement augmenté et les produits de boulangerie artisanale sont devenus courants.

Les produits sous emballage pratique et les produits précuits sont couramment utilisés dans les usines alimentaires à grande échelle soumises à des échéanciers et à des restrictions budgétaires. Les desserts glacés ne sont plus aussi répandus, puisque d'autres produits, comme les crèmes glacées maison et les crèmes glacées italiennes, ont gagné en popularité.

L'homogénéité du marché a permis à des boulangeries-pâtisseries d'offrir des substituts sains et uniques en utilisant des méthodes de cuisson traditionnelles et innovatrices. Aussi, une plus grande importance est accordée à la créativité artistique relativement aux produits de boulangerie-pâtisserie, à la préparation des assiettes et à la présentation des assiettes.

Les questions touchant la santé et les besoins nutritifs occupent une place de plus en plus importante dans les secteurs de la boulangerie-pâtisserie et de la transformation des aliments. Les consommateurs de tous âges se préoccupent de plus en plus des problèmes liés à la santé comme les allergies et les intolérances alimentaires, le diabète, les problèmes cardiaques et les teneurs en sodium. Pour répondre aux inquiétudes et aux perceptions des clients, on constate une utilisation accrue d'ingrédients comme les ingrédients biologiques, les acides gras oméga-3, les grains entiers, l'avoine, le soja et les ingrédients sans gluten. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent se renseigner et répondre aux questions des clients sur les aspects nutritionnels des produits et leur provenance. De plus en plus, les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent connaître les différentes cultures, les différentes pratiques culturelles, comme les pratiques relatives aux aliments cachères et aux produits halals, et les différents protocoles culturels et la façon dont ces différences sont liées à la préparation des ingrédients et aux techniques de manipulation et de cuisson.

Les appareils de communication mobiles, les réfrigérateurs alimentaires pour le chocolat, les moules en silicone et le matériel d'étiquetage font partie des nouveaux outils qu'utilisent les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries. Ces derniers peuvent également utiliser des logiciels ou des outils en ligne pour faire de la recherche sur des produits, réaliser des analyses nutritionnelles ou acquérir de nouvelles compétences.

## SOMMAIRE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES

Les compétences essentielles sont les compétences nécessaires pour vivre, apprendre et travailler. Elles sont à la base de l'apprentissage de toutes les autres compétences et permettent aux gens d'évoluer avec leur emploi et de s'adapter aux changements du milieu du travail.

Grâce à des recherches approfondies, le gouvernement du Canada et d'autres organismes nationaux et internationaux ont déterminé et validé neuf compétences essentielles. Ces compétences sont mises en application dans presque tous les métiers et dans la vie quotidienne sous diverses formes.

Une série d'outils approuvés par le CCDA ont été élaborés pour aider les apprentis à suivre leur formation et à être mieux préparés pour leur carrière dans les métiers. Les outils peuvent être utilisés avec ou sans l'assistance d'une personne de métier, d'un formateur, d'un employeur, d'un enseignant ou d'un moniteur pour :

- comprendre comment les compétences essentielles sont utilisées dans un métier;
- déterminer les forces en matière de compétences essentielles et les aspects à améliorer;
- améliorer les compétences essentielles et les chances de réussir un programme d'apprentissage.

Les outils sont disponibles en ligne à <http://www.EDSC.gc.ca/competencesessentielles> où il est aussi possible de les commander.

Le profil des compétences essentielles pour les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries indique que les compétences essentielles les plus importantes sont la **lecture de documents**, l'**utilisation de documents** et la **communication orale**. Lors de l'atelier d'élaboration de l'ANP, les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries ont également reconnu le **calcul** et le **travail d'équipe** comme étant des compétences essentielles importantes.

Le présent document peut renfermer une description de la mise en pratique de ces compétences à l'intérieur des énoncés de compétences servant à décrire chaque sous-tâche du métier. Un aperçu des exigences pour chaque compétence essentielle tiré des profils des compétences essentielles suit. Le lien vers la version intégrale se trouve au [www.sceau-rouge.ca](http://www.sceau-rouge.ca).

### *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 (ACIA) 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 pouvoir aisément examiner les étiquettes de produits et les symboles de mise en garde et doivent être capables d'inscrire des renseignements sur les modèles d'étiquettes et repérer les renseignements dans les recettes, les modes de préparation, les listes et les tableaux. Ils utilisent, dans le cadre de leur travail, 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 menus, 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.

### ***Capacité de 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. Ils doivent participer à des discussions sur les processus de travail et présenter des suggestions visant l'amélioration de ces processus.

### *Informatique*

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries utilisent souvent Internet pour consulter des sites Web portant sur la boulangerie-pâtisserie. Ils y puisent des idées, des suggestions et des informations nutritionnelles. Les ordinateurs servent à passer des commandes, à gérer des recettes et la nutrition et à gérer les stocks. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries peuvent chercher de l'information sur des produits et de l'équipement sur les sites Web des fournisseurs. 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-pâtisseries 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-pâtisseries 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 relatifs à la boulangerie-pâtisserie.

<b>Tendances</b>	Les organismes de réglementation en matière de santé ont un impact de plus en plus important sur les pratiques de l'industrie. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent connaître davantage le contenu nutritionnel des aliments et la teneur en allergènes dans les ingrédients et pouvoir en informer les clients.
<b>Produits connexes</b>	Sans objet.
<b>Outils et équipement</b>	Voir l'appendice A.

**Tâche 1****Exercer les fonctions liées à la sécurité et à l'assainissement.**

**Contexte** Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries utilisent de l'équipement électrique et non électrique pour la confection de produits de boulangerie-pâtisserie. Ils entretiennent, nettoient et assainissent les outils et l'équipement pour assurer un environnement de travail salubre et sécuritaire et pour protéger la santé des consommateurs.

**Connaissances requises**

- C 1 les règlements provinciaux et territoriaux en matière de santé et de salubrité des aliments pour les établissements de l'industrie alimentaire
- C 2 les agents d'assainissement comme les solutions à base de chlore ou de quaternaire
- C 3 les spécifications en matière de salubrité
- C 4 le SIMDUT
- C 5 les méthodes d'entreposage selon les exigences relatives aux ingrédients, comme la plage de température sécuritaire et le stockage en hauteur, pour prévenir les infestations de parasites
- C 6 les voies de contamination et de contamination croisée par des éléments comme les allergènes, les protéines et d'autres ingrédients
- C 7 la notion de rotation des stocks et la notion des dates de péremption

C 8	les normes et les programmes de l'industrie, comme les bonnes pratiques de fabrication et l'analyse des risques aux points critiques, et le processus de rappel de produits
C 9	les pratiques d'hygiène personnelle comme le lavage des mains et le port du filet à cheveux
C 10	la microbiologie alimentaire de base
C 11	l'équipement de sécurité comme les extincteurs, les trousseaux de premiers soins et les douches oculaires
C 12	les pièces d'EPI comme les protecteurs d'oreilles, les lunettes de sécurité, les gants de caoutchouc, les chaussures, les respirateurs, les gants de cuisinier et les maniques
C 13	les moyens de ventilation adéquats
C 14	les pratiques de travail sécuritaires comme les façons appropriées de lever des objets et de se pencher

---

### Sous-tâche

#### A-1.01            **Maintenir un environnement de travail sécuritaire et salubre.**

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

#### Savoir-faire essentiel

A-1.01.01	préparer, étiqueter et entreposer les produits de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences provinciales et territoriales
A-1.01.02	laver, rincer et assainir les surfaces de travail avec une solution préparée
A-1.01.03	repérer et signaler les risques potentiels comme de l'eau ou des débris sur le plancher et la présence de produits chimiques d'assainissement à proximité de la zone de préparation des aliments
A-1.01.04	repérer l'emplacement des sorties de secours et les lieux de rassemblement en cas d'incendie, d'explosion ou de fuite de gaz
A-1.01.05	surveiller et noter la température des chambres froides et des congélateurs conformément aux exigences des produits et aux certificats d'analyse qui accompagnent les produits
A-1.01.06	tenir à jour les listes de contrôle de sécurité de l'équipement, comme en ce qui concerne la température des réfrigérateurs et des congélateurs, conformément à la politique de l'entreprise et aux pratiques de manipulation sécuritaire des aliments
A-1.01.07	reconnaître, noter et signaler à la direction les problèmes comme la présence de rongeurs ou de parasites

- A-1.01.08 choisir les outils et l'équipement, comme les outils et l'équipement en acier inoxydable, réservés à des utilisations particulières, comme la transformation des viandes, pour minimiser la contamination bactérienne
- A-1.01.09 utiliser les outils et l'équipement de façon sécuritaire conformément aux spécifications des fabricants

### Sous-tâche

#### A-1.02 Utiliser l'EPI et l'équipement de sécurité.

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

#### Savoir-faire essentiel

- A-1.02.01 porter les vêtements et les chaussures propres au secteur d'activité pour prévenir les blessures et la contamination des produits
- A-1.02.02 repérer l'EPI et l'équipement de sécurité comme les extincteurs, les douches oculaires et les trousseaux de premiers soins
- A-1.02.03 choisir l'EPI et l'équipement de sécurité selon l'application
- A-1.02.04 repérer l'EPI et l'équipement de sécurité usé, défectueux et périmé conformément aux exigences provinciales et territoriales et aux spécifications des fabricants
- A-1.02.05 s'assurer que l'EPI est bien ajusté pour chaque personne avant son utilisation

### Sous-tâche

#### A-1.03 Assainir les outils et l'équipement.

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

#### Savoir-faire essentiel

- A-1.03.01 préparer, étiqueter et entreposer les produits de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences provinciales et territoriales et aux spécifications des fabricants
- A-1.03.02 enlever les débris avant d'assainir les outils et l'équipement
- A-1.03.03 monter et démonter les outils et l'équipement pour les assainir conformément aux politiques de l'entreprise et aux spécifications des fabricants

- A-1.03.04 immerger les outils et l'équipement dans des solutions de nettoyage, de rinçage et d'assainissement
- A-1.03.05 faire fonctionner le lave-vaisselle automatique conformément aux spécifications des fabricants
- A-1.03.06 laisser sécher à l'air les outils et l'équipement lavés pour éviter la contamination
- A-1.03.07 entreposer les outils et l'équipement assainis dans un endroit aseptisé

### Sous-tâche

#### A-1.04 Appliquer les pratiques de manipulation sécuritaire des aliments.

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

### Savoir-faire essentiel

- A-1.04.01 déterminer la qualité des ingrédients et déterminer si les ingrédients, comme les œufs, sont salubres en les touchant et en se fondant sur des critères comme l'odeur, l'apparence, le goût et la date de péremption
- A-1.04.02 maintenir et surveiller la plage de température pour conserver les produits alimentaires et pour prévenir leur détérioration
- A-1.04.03 isoler et étiqueter les ingrédients allergènes, comme le soja et le lait, et les produits de boulangerie-pâtisserie finis pour éviter la contamination croisée
- A-1.04.04 entreposer les aliments crus et les aliments cuits séparément pour éviter la contamination croisée
- A-1.04.05 appliquer des méthodes de prévention de la contamination croisée des allergènes comme l'utilisation d'outils et d'équipement réservés aux aliments contenant des allergènes
- A-1.04.06 choisir les outils et l'équipement, comme les outils et l'équipement en acier inoxydable, réservés à des utilisations particulières, comme la transformation des viandes, pour minimiser la contamination bactérienne
- A-1.04.07 manipuler les aliments de manière à éviter la contamination en adoptant des pratiques comme le lavage des mains et le port d'uniformes propres et de filets à cheveux



**Contexte** Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries gèrent leur travail de façon efficace et efficiente en gérant leur temps et en organisant leur lieu de travail. Ils font également l'entretien régulier de leurs outils et de l'équipement.

**Connaissances requises**

- C 1 les tâches requises pour respecter le calendrier de production
- C 2 la quantité de produits requis
- C 3 le temps requis pour les diverses tâches
- C 4 la capacité et les limites de l'équipement
- C 5 les éléments du lieu de travail comme les tables de travail, les fours, les batteurs et les étuves de fermentation
- C 6 les fours comme les fours à convection, les fours à sole, les fours rotatifs et les fours conventionnels
- C 7 les exigences en matière d'entretien des outils et de l'équipement
- C 8 les matériaux des moules comme l'aluminium, l'acier, la silicone et le plastique
- C 9 les enrobages comme le beurre, l'huile ou le shortening, les agents de démoulage et la farine
- C 10 les formes de moule comme les moules en forme de couronne, à fond mobile et à cheminée
- C 11 les papiers de cuisson comme le papier siliconé et les moules à muffins en papier
- C 12 les instruments de mesure du volume et du poids comme les tasses graduées, les cuillères à mesurer et les balances
- C 13 les instruments de mesure de la température comme les thermomètres et les humidimètres
- C 14 les systèmes de mesures impérial, américain et métrique
- C 15 les appareils électriques
- C 16 les outils informatiques
- C 17 les divers outils manuels
- C 18 l'utilité des divers appareils non électriques
- C 19 l'équipement d'entreposage comme les boîtes de rangement des douilles à pâtisserie, les récipients de rangement pour les produits et les boîtes à outils

---

## Sous-tâche

### A-2.01 Planifier la production et le déroulement du travail.

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

#### Savoir-faire essentiel

A-2.01.01	effectuer les tâches de démarrage comme la mise en marche de l'équipement
A-2.01.02	inspecter le lieu de travail pour s'assurer qu'il est sûr pour commencer le travail
A-2.01.03	déterminer et ordonnancer les tâches quotidiennes selon des éléments comme la liste de préparation des produits de boulangerie-pâtisserie, la disponibilité des ingrédients, la demande de production et les exigences de livraison
A-2.01.04	informer le personnel du travail à accomplir et des délais
A-2.01.05	assigner les tâches et les activités de travail selon les compétences requises, le volume de travail, l'effectif et la capacité de l'équipement
A-2.01.06	surveiller la production et le déroulement du travail et apporter des changements au besoin

---

## Sous-tâche

### A-2.02 Organiser le lieu de travail et l'espace de travail.

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

#### Savoir-faire essentiel

A-2.02.01	choisir les outils et l'équipement en fonction de la tâche à accomplir
A-2.02.02	choisir les éléments, comme les éléments de garniture, les agents de démoulage, les dorures et le matériel, en fonction de la tâche à accomplir
A-2.02.03	organiser les outils et l'équipement pour assurer la continuité de la production en tenant compte de facteurs comme l'emplacement, l'ordre d'utilisation et le poste
A-2.02.04	maintenir l'espace de travail personnel propre et organisé par souci d'efficacité

---

## Sous-tâche

### A-2.03 Entretien des outils et l'équipement.

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

#### Savoir-faire essentiel

- A-2.03.01 choisir le lubrifiant recommandé par le fabricant et lubrifier les composants, comme les chaînes des fours, les roues des chariots et les engrenages des façonneuses, conformément aux exigences provinciales et territoriales
- A-2.03.02 aiguiser les outils et l'équipement comme les couteaux et les raclettes
- A-2.03.03 filtrer et remplacer l'huile à friteuse selon le produit, le temps d'utilisation et la quantité
- A-2.03.04 couvrir, entreposer et protéger les outils et l'équipement conformément aux pratiques courantes du métier
- A-2.03.05 étalonner les outils et l'équipement, comme les thermomètres, les fours, les balances et les lames pour émincer, conformément aux exigences provinciales et territoriales
- A-2.03.06 tenir à jour les registres d'entretien
- A-2.03.07 déterminer la qualité du revêtement antiadhésif des moules à utiliser pour le glaçage en les inspectant visuellement
- A-2.03.08 monter et démonter l'équipement, comme les batteurs et les déposeuses, pour en éliminer les débris et les nettoyer
- A-2.03.09 effectuer les réglages de base de l'équipement comme les plaques à pression et les façonneuses
- A-2.03.10 reconnaître les pièces d'équipement qui ont besoin d'entretien comme les joints d'étanchéité des réfrigérateurs, les serpentins givrés et les tiges usées des bols des batteurs

**Contexte** Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries confectionnent des produits conformément aux recettes. Ils gèrent les stocks, contrôlent la qualité et emballent et entreposent des produits de boulangerie-pâtisserie conformément aux exigences des produits.

**Connaissances requises**

- C 1 les mathématiques liées au métier comme l'algèbre
- C 2 les fonctions des ingrédients dans une recette
- C 3 la façon de calculer les pourcentages du boulanger
- C 4 les méthodes utilisées pour diviser les produits en portions comme le comptage, le tranchage et le coupage
- C 5 les règlements relatifs aux poids et aux mesures
- C 6 les proportions normalisées des ingrédients pour équilibrer les recettes
- C 7 les exigences relatives à l'entreposage comme la température et le taux d'humidité
- C 8 les durées de conservation des divers produits
- C 9 les règlements relatifs à l'entreposage
- C 10 la notion de rotation des stocks
- C 11 les méthodes de prévention de la contamination et de la contamination croisée
- C 12 les contenants d'emballage comme les sacs et les boîtes
- C 13 les matériaux d'emballage comme le plastique et le papier
- C 14 les règlements relatifs à l'étiquetage de base comme le tableau de la valeur nutritive
- C 15 la terminologie utilisée dans le métier et dans les recettes
- C 16 les risques potentiels pour la santé liés aux produits de boulangerie-pâtisserie comme les allergènes
- C 17 les valeurs nutritionnelles des produits de boulangerie-pâtisserie
- C 18 les quantités minimales et maximales de produits à garder en stock selon la durée de conservation, la saison et l'emplacement
- C 19 les normes et les programmes de l'industrie comme l'analyse des risques aux points critiques, le SIMDUT et les bonnes pratiques de fabrication
- C 20 les techniques de gestion des déchets et les exigences provinciales et territoriales

---

## Sous-tâche

### A-3.01 Gérer les stocks.

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

#### Savoir-faire essentiel

- A-3.01.01 s'assurer que les ingrédients livrés ont été transportés correctement
- A-3.01.02 inspecter les ingrédients pour en assurer la qualité, pour s'assurer qu'ils sont en quantité suffisante et pour voir s'ils sont endommagés
- A-3.01.03 consigner la réception et l'utilisation des ingrédients et des denrées
- A-3.01.04 étiqueter et ranger les ingrédients dans les aires d'entreposage désignées et conformément aux pratiques de manipulation sécuritaire des aliments
- A-3.01.05 faire la rotation des stocks selon la méthode du PEPS
- A-3.01.06 passer les commandes selon les demandes de production et les stocks et de façon à réduire les pertes et à minimiser les coûts
- A-3.01.07 séparer les déchets conformément aux règlements provinciaux et territoriaux et à la politique de l'entreprise

---

## Sous-tâche

### A-3.02 Effectuer le contrôle de la qualité.

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

#### Savoir-faire essentiel

- A-3.02.01 appliquer les normes de l'entreprise et de l'industrie ainsi que les pratiques de manipulation sécuritaire des aliments pour le contrôle de la qualité
- A-3.02.02 coter la qualité des produits de boulangerie-pâtisserie selon les caractéristiques, comme l'impact esthétique, le volume, le poids, la symétrie et la consistance de la mie, avec des outils et de l'équipement comme les balances et les instruments de mesure
- A-3.02.03 goûter aux produits pour s'assurer qu'ils respectent les normes de qualité et les normes de l'entreprise
- A-3.02.04 évaluer la durée de conservation des produits en tenant compte des caractéristiques comme la date, la texture, l'impact esthétique, le goût et la couleur

- A-3.02.05 respecter les exigences des règlements relatifs à l'étiquetage, comme en confirmant la quantité de raisins dans les pains aux raisins en pesant les ingrédients et en énumérant les allergènes sur les étiquettes et les ingrédients en ordre décroissant
- A-3.02.06 confirmer le poids et respecter les règlements relatifs aux poids et aux mesures

### Sous-tâche

#### A-3.03 Entreposer les produits de boulangerie-pâtisserie.

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

#### Savoir-faire essentiel

- A-3.03.01 choisir les méthodes d'entreposage, comme l'emballage, l'utilisation de contenants hermétiques, l'emballage sous vide et l'ensachage, selon le type de produit de boulangerie-pâtisserie
- A-3.03.02 étiqueter les produits de boulangerie-pâtisserie conformément aux règlements fédéraux et à la politique de l'entreprise
- A-3.03.03 choisir l'aire d'entreposage selon les exigences relatives à la température et au taux d'humidité, le type de produit et l'usage prévu
- A-3.03.04 conserver les produits de boulangerie-pâtisserie selon le type de produit et les exigences relatives à l'entreposage pour prévenir les dommages et la détérioration
- A-3.03.05 organiser l'espace dans l'aire d'entreposage et dans les appareils, comme les congélateurs, pour favoriser une bonne circulation d'air et l'accessibilité aux produits

---

## Sous-tâche

### A-3.04 Emballer les produits de boulangerie-pâtisserie.

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

#### Savoir-faire essentiel

- A-3.04.01 choisir l’emballage qui convient le mieux, comme la cloche à gâteau ou les boîtes en carton, selon la quantité, le produit, l’impact esthétique, l’attrait et la méthode de livraison
- A-3.04.02 insérer les séparateurs en papier ou en plastique avec des outils et de l’équipement, comme les couteaux, pour empêcher le dessèchement des surfaces
- A-3.04.03 évaluer si les produits de boulangerie-pâtisserie sont prêts pour l’emballage
- A-3.04.04 transférer les produits de boulangerie-pâtisserie dans leur emballage avec des outils et de l’équipement comme les couteaux à palette, les spatules et les papiers siliconés
- A-3.04.05 trancher le pain avec des outils et de l’équipement, comme les trancheuses à pain et les couteaux, et insérer le pain tranché dans un sac à pain en plastique et le sceller
- A-3.04.06 imprimer les étiquettes et les apposer sur les produits de boulangerie-pâtisserie conformément aux règlements fédéraux et à la politique de l’entreprise

---

## Tâche 4

### Appliquer les principes de la science alimentaire.

**Contexte** Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent tenir compte des besoins nutritionnels et des préoccupations de la clientèle, comme les allergènes et les intolérances alimentaires, lorsqu’ils élaborent, utilisent et modifient des recettes. Ils doivent aussi connaître les ingrédients lorsqu’ils conseillent les clients sur le choix des produits.

#### Connaissances requises

- C 1 les mathématiques liées au métier comme l’algèbre
- C 2 les sources et les fonctions des ingrédients dans une recette
- C 3 les durées de conservation des divers produits
- C 4 la notion de rotation des stocks

C 5	les méthodes de prévention de la contamination et de la contamination croisée
C 6	les exigences relatives à l’emballage et à l’étiquetage des produits de boulangerie-pâtisserie
C 7	les règlements relatifs à l’étiquetage de base
C 8	les risques potentiels pour la santé liés aux produits de boulangerie-pâtisserie comme les allergènes
C 9	les valeurs nutritionnelles des produits de boulangerie-pâtisserie
C 10	les normes et les programmes de l’industrie comme l’analyse des risques aux points critiques, les bonnes pratiques de fabrication et l’évaluation de la salubrité de l’environnement alimentaire (SAFE)
C 11	les succédanés

---

### Sous-tâche

#### A-4.01 Utiliser les recettes.

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

#### Savoir-faire essentiel

A-4.01.01	convertir les unités de mesure impériales, américaines et métriques
A-4.01.02	ajuster les recettes selon les demandes de production
A-4.01.03	modifier les recettes selon la température ambiante, l’altitude, le taux d’humidité et les conditions de l’eau, comme le pH, pour les pâtes levées à la levure chimique
A-4.01.04	calculer les pourcentages du boulanger et les pourcentages totaux pour calculer les quantités d’ingrédients indiquées dans les recettes
A-4.01.05	équilibrer les recettes selon les proportions normalisées d’ingrédients
A-4.01.06	calculer le pourcentage d’eau et la température en tenant compte de facteurs, comme l’âge et le type de farine, et calculer la durée de pétrissage des pâtes fermentées
A-4.01.07	déterminer les succédanés en se fondant sur des critères comme les règlements relatifs à l’étiquetage et les ingrédients disponibles, selon les exigences du client et conformément à la politique de l’entreprise



- A-4.01.08 ajuster les recettes pour les adapter aux succédanés en modifiant les proportions pour obtenir les résultats recherchés
- A-4.01.09 ajuster les recettes selon les saisons et les milieux pour obtenir les résultats recherchés

---

### Sous-tâche

#### A-4.02 Utiliser l'information relative à la nutrition et aux allergènes.

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

#### Savoir-faire essentiel

- A-4.02.01 reconnaître les préoccupations des clients en matière de nutrition, d'intolérance alimentaire et d'allergènes
- A-4.02.02 expliquer aux clients les ingrédients, les termes techniques de base et le contenu en nutriments et en allergènes des produits
- A-4.02.03 repérer pour les clients l'information nutritionnelle et les renseignements relatifs aux allergènes et aux intolérances alimentaires des produits sur les étiquettes des produits et dans les dossiers de l'entreprise
- A-4.02.04 déterminer les produits de boulangerie-pâtisserie qui répondent aux besoins nutritionnels des clients et aux préoccupations des clients en matière d'allergènes et d'intolérances alimentaires
- A-4.02.05 informer les clients des risques pour la santé, des limites des durées de conservation et d'entreposage et des exigences liées au transport des produits

<b>Tendances</b>	L'utilisation des gras trans artificiels et du sodium dans les produits de boulangerie-pâtisserie diminue en raison des préoccupations relatives à la santé. L'apport calorique et la taille des portions revêtent une importance grandissante aux yeux des consommateurs. Il y a une demande accrue pour des produits faits avec différentes sortes de farine, comme les farines de grains entiers, de grains anciens, de riz ou d'épeautre, pour les pains artisanaux, pour les produits faits à partir de levure naturelle, pour les ingrédients locaux, et en général, pour des aliments plus sains.
<b>Produits connexes (notamment)</b>	Pains, petits pains, crumpets, bagels, muffins anglais, beignes, pains artisanaux, gâteaux danois, babas au rhum, produits à pâte sucrée, pains plats, pains diététiques, craquelins, bretzels, gressins, pâtes feuilletées (danoises, brioches, croissants).
<b>Outils et équipement</b>	Voir l'appendice A.

**Tâche 5****Préparer la pâte.**

<b>Contexte</b>	La préparation de la pâte est la première étape de la confection des aliments fermentés. Le respect scrupuleux des recettes est essentiel à la fabrication de produits de qualité. Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries combinent les ingrédients et surveillent le développement complet de la pâte, ce qui pourrait impliquer l'ajout d'un levain-chef dans la pâte.
-----------------	---

**Connaissances requises**

C 1	les méthodes pour calculer la température de la pâte
C 2	les ingrédients et leurs effets
C 3	les règlements de base relatifs aux ingrédients
C 4	les principes de la fermentation
C 5	la façon dont se forme le gluten
C 6	l'effet du temps de repos sur le produit final

C 7	les temps de repos comme le temps de pointage et le temps de repos intermédiaire
C 8	les procédés de préfermentation

### Sous-tâche

#### B-5.01 Gérer la température de la pâte.

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

#### Savoir-faire essentiel

B-5.01.01	calculer la température requise pour la pâte
B-5.01.02	calculer la température requise pour l'eau
B-5.01.03	mesurer et peser les ingrédients conformément à la recette
B-5.01.04	calculer le facteur de frottement de la machine
B-5.01.05	ajuster la température de la pâte manuellement ou à l'aide d'un instrument comme l'humidimètre

### Sous-tâche

#### B-5.02 Mélanger les ingrédients des aliments fermentés.

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

#### Savoir-faire essentiel

B-5.02.01	assembler les ingrédients conformément à la recette
B-5.02.02	déterminer les vitesses et les durées de pétrissage conformément à la recette
B-5.02.03	ajuster la recette à la première étape du pétrissage en ajoutant de la farine ou du liquide et noter les ajustements effectués
B-5.02.04	confirmer le développement du gluten en effectuant un test du carreau de fenêtre et ajuster la durée du pétrissage en conséquence
B-5.02.05	ajouter les ingrédients dans l'ordre requis conformément à la recette

---

## Sous-tâche

### B-5.03 Laisser la pâte reposer.

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

### Savoir-faire essentiel

- B-5.03.01 maintenir le taux d'humidité et la température pendant que la pâte repose
- B-5.03.02 inspecter visuellement la pâte et la toucher pour confirmer que le gluten se détend et ajuster le temps de repos en conséquence

---

## Tâche 6

### Former la pâte.

**Contexte** Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries façonnent, mettent en moule et font fermenter une grande variété d'aliments fermentés.

### Connaissances requises

- C 1 les portions de pâte recherchées
- C 2 les méthodes pour feuilletter la pâte
- C 3 les formes et les tailles de la pâte comme la forme libre, la baguette, le croissant, la danoise et le pain
- C 4 les effets du temps sur la pâte
- C 5 les effets de la manipulation de la pâte
- C 6 les différentes formes de petits pains comme les petits pains au lait, les pains à hot dog et les paninis
- C 7 les moules et les plaques comme les moules à quatre moules attachés, les plaques à pâtisserie et les bannetons
- C 8 le temps de fermentation requis pour les divers aliments fermentés
- C 9 les effets de la température et de l'humidité sur le temps de fermentation
- C 10 les étuves de fermentation et les chambres de fermentation froide
- C 11 les façons de préparer les moules

---

## Sous-tâche

### B-6.01 Diviser la pâte en portions.

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

#### Savoir-faire essentiel

- B-6.01.01 peser la pâte conformément aux règlements et aux normes applicables aux produits et selon les caractéristiques recherchées des produits
- B-6.01.02 façonner la pâte conformément aux exigences des produits avec de l'équipement comme les diviseuses à petits pains et les façonneuses à pains

---

## Sous-tâche

### B-6.02 Façonner la pâte.

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

#### Savoir-faire essentiel

- B-6.02.01 façonner la pâte pour lui donner la forme requise avec les mains et de l'équipement comme les façonneuses à baguettes, les coupe-pâte et les diviseuses à petits pains
- B-6.02.02 appliquer les garnitures comme les graines de sésame, les graines de pavot et les mélanges de grains avant la fermentation avec un pinceau ou un vaporisateur pour assurer l'adhérence

---

## Sous-tâche

### B-6.03 Mettre la pâte dans les moules.

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

#### Savoir-faire essentiel

- B-6.03.01 choisir le moule en fonction du produit
- B-6.03.02 choisir et appliquer un enduit antiadhésif sur le moule en fonction du produit
- B-6.03.03 placer et espacer la pâte sur les moules en fonction du produit
- B-6.03.04 transférer les moules sur les étagères de fermentation

---

## Sous-tâche

### B-6.04 Surveiller la fermentation finale.

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

#### Savoir-faire essentiel

- B-6.04.01 régler la température, la durée et le taux d'humidité de l'étuve de fermentation conformément aux exigences des produits et selon les conditions ambiantes
- B-6.04.02 déterminer visuellement et en touchant si la pâte a assez fermenté et si elle est prête pour la cuisson

---

## Sous-tâche

### B-6.05 Confectionner les pâtes feuilletées.

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

#### Savoir-faire essentiel

B-6.05.01	abaissier et feuilletier la pâte avec l'équipement comme les rouleaux à pâtisserie et les laminoirs
B-6.05.02	préparer le corps gras (shortening, beurre ou les deux) avec des outils comme les rouleaux à pâtisserie et les batteurs
B-6.05.03	étendre le corps gras sur la pâte, plier la pâte et la feuilletier en utilisant des méthodes, comme le demi-tour, le pliage simple et le pliage double, conformément à la recette
B-6.05.04	laisser la pâte à pâtisserie reposer pour que le gluten se détende et pour que la forme et la taille soient uniformes
B-6.05.05	feuilletier la pâte conformément aux spécifications requises en vue de la confection finale
B-6.05.06	couper la pâte conformément aux exigences du produit
B-6.05.07	fouiller les pâtisseries feuilletées avec des outils comme les poches à dresser et les cuillères
B-6.05.08	enrouler, façonner ou plier les morceaux de pâte conformément aux exigences du produit

---

## Tâche 7

### Effectuer la finition des aliments fermentés.

**Contexte** Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries exposent les aliments fermentés à la chaleur du four pour arrêter la fermentation et confectionner un produit fini.

#### Connaissances requises

C 1	les finis comme le saupoudrage et la dorure à l'œuf
C 2	les façons d'appliquer des finis particuliers
C 3	le but premier des finis particuliers comme le piquage
C 4	l'effet de la vapeur sur les produits de boulangerie-pâtisserie
C 5	les indices de gonflement des divers produits

C 6	les temps et les températures requis pour les différents produits
C 7	les façons de démouler divers produits
C 8	les caractéristiques de l'huile comme le point de fumée, le point d'éclair et la décomposition
C 9	les temps de friture des divers produits
C 10	les produits nécessitant de la friture comme les beignes et les beignets

### Sous-tâche

#### **B-7.01 Appliquer le fini de précuisson.**

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

#### **Savoir-faire essentiel**

B-7.01.01	choisir et faire les finis comme la dorure à l'œuf, l'eau et la crème
B-7.01.02	appliquer les finis en utilisant des méthodes comme le badigeonnage au pinceau, le trempage et la vaporisation
B-7.01.03	appliquer les garnitures comme le sucre, les noix, les graines, l'avoine, les olives et les tomates
B-7.01.04	inciser la pâte selon le type de pain et la présentation recherchée

### Sous-tâche

#### **B-7.02 Cuire les aliments fermentés.**

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

#### **Savoir-faire essentiel**

B-7.02.01	préchauffer le four à la température indiquée dans la recette
B-7.02.02	espacer également les moules et les grilles pour que la chaleur soit uniformément distribuée
B-7.02.03	déterminer s'il faut utiliser ou non l'injection de vapeur en fonction de la croûte recherchée
B-7.02.04	déterminer si les aliments fermentés sont cuits d'après des indices visuels, en les tapotant ou en mesurant leur température interne



- B-7.02.05 sortir les produits du four et les placer sur l'équipement, comme les plaques et les grilles de refroidissement, pour que l'air puisse circuler et pour empêcher le suintement
- B-7.02.06 démouler le pain selon le type de pain
- B-7.02.07 déceler les défauts et les corriger

## Sous-tâche

### B-7.03 Frire les aliments fermentés.

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

### Savoir-faire essentiel

- B-7.03.01 préchauffer l'huile à la température indiquée dans la recette
- B-7.03.02 répartir la pâte uniformément dans l'huile avec des outils, comme les pinces, les écumoirs-araignées et les paniers, pour immerger complètement la pâte et assurer une cuisson uniforme
- B-7.03.03 déterminer si les aliments fermentés sont cuits d'après des indices visuels ou en coupant un échantillon
- B-7.03.04 retirer les produits de la friteuse et appliquer le fini en utilisant des techniques comme le glaçage, le saupoudrage de sucre et le roulage dans le sucre à la cannelle
- B-7.03.05 espacer également les produits sur l'équipement, comme les plaques et les grilles de refroidissement, pour que l'air puisse circuler et pour que la croûte reste croustillante
- B-7.03.06 déceler les défauts et les corriger

**Tendances**

Les consommateurs demandent de plus en plus de produits en portions individuelles. En raison des lois gouvernementales et des préoccupations en matière de santé publique, l'utilisation de gras trans est progressivement éliminée dans l'industrie de l'alimentation. De plus en plus, les gras trans sont remplacés par du beurre, des huiles et d'autres corps gras. Les préoccupations en matière de santé et d'environnement incitent les consommateurs à exiger des options plus saines et des ingrédients locaux. Aussi, une plus grande place est accordée à la créativité dans la décoration et la confection de ces produits.

**Produits connexes  
(notamment)**

**Biscuits** : biscuits à l'avoine, pain d'épice, palmiers, macarons, biscuits florentins, spéculos, biscuits sablés, biscuits fourrés aux fruits, biscuits au sucre, boules de cacao, biscuits Empire, biscottis, meringues.

**Pains éclair** : scones, pains, muffins, biscuits pour le thé, banniques, pains au bicarbonate de soude, crêpes.

**Pâtisseries** : chaussons, strudels, roulés à la saucisse, cornets à la crème, vol-au-vent, bâtonnets aux amandes, pailles au fromage, tartes, savouries, tartelettes, fonds de gâteau, flans pâtissier.

**Gâteaux** : gâteau éponge, gâteau des anges, génoises, quatre-quarts, gâteau mousseline, gâteau aux fruits, gâteau à forte proportion de sucre, gâteau du diable, gâteau au fromage, gâteau mousse.

**Barres** : brownies, barres Nanaimo, carrés aux fruits, barres à la noix de coco, blondies, barres de céréales.

**Outils et  
équipement**

Voir l'appendice A.

**Contexte** 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.

**Connaissances requises**

- C 1 les propriétés des ingrédients et leurs fonctions
- C 2 les méthodes de mélange comme le crémage, le moussage, le pliage et la méthode à une étape
- C 3 les facteurs ayant une incidence sur l'étalement, la forme, la taille, la couleur, la croustillance et la texture
- C 4 les méthodes utilisées pour diviser les produits en portions à la main et à la machine comme le dressage à la poche, le coupage et le façonnage
- C 5 les formes de biscuits comme les biscuits en forme de roue, les biscuits damiers, les biscuits sandwiches et les biscuits florentins
- C 6 les fourrages comme la crème, la confiture, les fruits et les noix
- C 7 les finis comme le fondant, le chocolat et la confiture
- C 8 les techniques d'assemblage comme l'étagement, le pliage et le roulage
- C 9 les types de fours comme les fours à convection, les fours à chariots, les fours à sole et les fours rotatifs
- C 10 les temps et les températures de cuisson
- C 11 les procédés de cuisson à températures multiples
- C 12 les exigences relativement au refroidissement
- C 13 la façon dont la chaleur est répartie dans un four

---

## Sous-tâche

### C-8.01 Mélanger les ingrédients des biscuits et des barres.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-8.01.01 mesurer et peser les ingrédients conformément à la recette
- C-8.01.02 combiner les ingrédients dans l'ordre selon le type de biscuit ou de barre
- C-8.01.03 déterminer quand le mélange est prêt selon le type de biscuit ou de barre et la texture recherchée
- C-8.01.04 laisser la pâte reposer pour que le gluten se détende et pour que la forme et la taille soient uniformes

---

## Sous-tâche

### C-8.02 Diviser les mélanges à biscuits et à barres en portions.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-8.02.01 diviser les pâtes et les pâtes à frire conformément à la recette
- C-8.02.02 choisir la méthode pour diviser les mélanges en portions comme le dressage à la poche, le coupage, le dressage à la cuillère et le pesage
- C-8.02.03 utiliser les méthodes pour diviser les mélanges en portions selon le rendement recherché

---

## Sous-tâche

### C-8.03 Confectionner les biscuits et les barres.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-8.03.01 choisir le moule selon le type de biscuit ou de barre pour obtenir le résultat recherché
- C-8.03.02 préparer le moule choisi en le graissant, en le farinant ou en y mettant du papier siliconé
- C-8.03.03 utiliser les techniques de confection comme le pressage, le roulage, le coulage, le feuilletage, le dressage à la poche, l'étagement et le dressage à la cuillère
- C-8.03.04 appliquer les garnitures de façon à obtenir le type de biscuit ou de barre recherché
- C-8.03.05 étager, fourrer ou assembler les mélanges de façon à obtenir le type de biscuit ou de barre recherché

---

## Sous-tâche

### C-8.04 Cuire les biscuits et les barres.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-8.04.01 préchauffer le four à la température conformément à la recette
- C-8.04.02 mettre les biscuits ou les barres au four
- C-8.04.03 déterminer si les biscuits ou les barres sont cuits d'après des indices visuels, en les touchant, en insérant des bâtons à brochettes ou en mesurant leur température interne avec un thermomètre
- C-8.04.04 sortir les biscuits ou les barres du four et les laisser refroidir conformément à la recette
- C-8.04.05 démouler les biscuits ou les barres avec des outils comme les spatules et les pinces
- C-8.04.06 former et couper les biscuits, comme les tuiles et les cornets croquants, pendant qu'ils sont chauds conformément aux spécifications recherchées

- C-8.04.07 former et couper les biscuits et les barres, comme les brownies, une fois qu'ils sont froids
- C-8.04.08 déceler les défauts et les corriger

## Tâche 9

### Préparer les pains éclair.

**Contexte** Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent savoir comment choisir les moules et ils doivent 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.

#### Connaissances requises

- C 1 les types de pains éclair
- C 2 les fonctions des ingrédients comme la farine et les œufs
- C 3 les levures chimiques comme la poudre à pâte et le bicarbonate de soude
- C 4 les méthodes de mélange comme la méthode à une étape, la méthode à deux étapes et le crépage
- C 5 les facteurs ayant une incidence sur l'étalement, la forme, la taille, la couleur et la texture
- C 6 les méthodes utilisées pour diviser les produits en portions à la main et à la machine comme la division, le moulage, le coupage, le dressage à la poche et le dressage à la cuillère
- C 7 les fourrages comme la crème, les fruits, les noix et les fromages
- C 8 les techniques d'assemblage comme le pliage de fruits ou de noix, le fourrage à la poche et l'application de garnitures
- C 9 l'équipement comme les fours, les friteuses et les plaques chauffantes
- C 10 les durées, les températures et les procédés de cuisson et de friture
- C 11 les techniques de démoulage des pains éclair
- C 12 les techniques de refroidissement
- C 13 les moules comme les moules à muffins, les moules à pains et les moules en silicone
- C 14 les façons de préparer les moules comme le graissage, le farinage et l'utilisation de papier de cuisson
- C 15 la façon dont la chaleur est répartie dans un four

---

## Sous-tâche

### C-9.01 Mélanger les ingrédients des pains éclair.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-9.01.01 choisir et utiliser les outils et l'équipement comme les batteurs sur socle avec palettes, les bols, les spatules de caoutchouc et les cuillères de bois
- C-9.01.02 mesurer les ingrédients conformément à la recette avec des outils comme les balances et les tasses graduées
- C-9.01.03 combiner les ingrédients en ordre en utilisant des méthodes, comme la méthode à une étape, la méthode à deux étapes et le crémage, pour obtenir une distribution uniforme des ingrédients
- C-9.01.04 vérifier si les ingrédients sont bien mélangés en évaluant les caractéristiques, comme la couleur, la texture et la densité relative
- C-9.01.05 laisser la pâte reposer au besoin

---

## Sous-tâche

### C-9.02 Diviser les mélanges à pains éclair en portions.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-9.02.01 choisir les outils, comme les cuillères, les coupe-pâte, les poches à dresser et les tasses graduées, pour diviser en portions les pains éclair
- C-9.02.02 choisir les moules, comme les moules à muffins, les moules à pains et les plaques à pâtisserie, selon la taille des portions
- C-9.02.03 préparer les moules pour la division en portions conformément à la recette en les graissant, en les farinant ou en y plaçant des moules à muffins en papier ou du papier siliconé
- C-9.02.04 utiliser les méthodes pour diviser les mélanges en portions et les méthodes de façonnage comme le dressage à la cuillère, le coupage et le coulage
- C-9.02.05 laisser les pains éclair, comme les scones, reposer

---

## Sous-tâche

### C-9.03 Confectionner les pains éclair.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-9.03.01 mettre les garnitures, les fourrages et les couches, comme les crumbles, les streusels, les noix, les fruits, les crèmes et les graines, sur ou dans les pains éclair
- C-9.03.02 appliquer les dorures, comme la dorure à l'œuf, la crème ou l'eau, pour obtenir la croûte et la couleur recherchées

---

## Sous-tâche

### C-9.04 Cuire les pains éclair.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-9.04.01 choisir l'équipement comme le four, la friteuse, le gril et la poêle à frire selon le résultat recherché
- C-9.04.02 préchauffer l'équipement, comme le four et la friteuse, à la température indiquée dans la recette
- C-9.04.03 mettre les pains éclair au four
- C-9.04.04 déposer le pain éclair dans la friteuse avec des outils comme les paniers, les pinces, les écumoières-araignées et les poches à dresser
- C-9.04.05 déterminer si les pains éclair sont cuits d'après des indices visuels, en les touchant ou en insérant des bâtons à brochettes
- C-9.04.06 sortir les pains éclair du four ou de la friteuse avec des outils comme les paniers, les pinces, les écumoières-araignées et les gants de cuisinier
- C-9.04.07 espacer également les pains éclair sur l'équipement, comme les grilles de refroidissement, pour que l'air puisse circuler et pour conserver la texture de cuisson requise
- C-9.04.08 déceler les défauts et les corriger



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

**Connaissances requises**

- C 1 les méthodes de mélange comme la méthode à une étape, la méthode à deux étapes et le crémage
- C 2 les pâtes à pâtisseries comme les pâtes feuilletées, les pâtes sucrées, les pâtes à tarte et les pâtes à choux
- C 3 les facteurs ayant une incidence sur la répartition du corps gras
- C 4 les effets de la température sur les ingrédients
- C 5 les effets de la température des ingrédients
- C 6 les techniques de conservation
- C 7 les méthodes et les procédés de fabrication des pâtisseries
- C 8 les méthodes de feuilletage de la pâte
- C 9 les méthodes de division des pâtes en portions à la main et à la machine comme le détaillage à l'emporte-pièce, le pesage, la division, le feuilletage et le dressage à la poche
- C 10 les fourrages et les garnitures comme la viande, le fromage, les fruits et la crème
- C 11 les produits comme les chaussons, les tartes, les flans pâtisseries et les éclairs
- C 12 l'équipement comme les fours et les friteuses
- C 13 les temps et les températures de cuisson
- C 14 les méthodes de refroidissement
- C 15 la façon dont la chaleur est répartie dans le four

---

## Sous-tâche

### C-10.01 Mélanger les ingrédients des pâtes à pâtisseries.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-10.01.01 mesurer et peser les ingrédients conformément à la recette
- C-10.01.02 combiner les ingrédients dans l'ordre selon le type de pâte à pâtisserie en utilisant des méthodes comme l'incorporation du gras en le coupant, le crémage et la cuisson
- C-10.01.03 déterminer si la pâte est bien mélangée selon le type de pâte à pâtisserie et conformément à la recette
- C-10.01.04 feuilletter la pâte selon le type de pâte à pâtisserie et conformément à la recette
- C-10.01.05 conserver la pâte à pâtisserie conformément à la recette pour gérer les facteurs comme la température et la détente du gluten

---

## Sous-tâche

### C-10.02 Diviser les pâtes à pâtisseries en portions.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-10.02.01 mesurer ou peser la pâte selon le rendement requis
- C-10.02.02 diviser les pâtes en utilisant des méthodes, comme le pesage, ou avec une diviseuse à brioches

---

## Sous-tâche

### C-10.03 Confectionner les pâtes à pâtisseries.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-10.03.01 choisir le moule selon la recette
- C-10.03.02 préparer le moule en utilisant des techniques comme le graissage, le farinage et l'utilisation de papier parchemin
- C-10.03.03 dresser à la poche, abaisser, couper, feuilletter et presser la pâte pour obtenir la forme et la taille de pâte à pâtisserie recherchées
- C-10.03.04 conserver la pâte à pâtisserie conformément à la recette pour gérer les facteurs comme la température et la détente du gluten

---

## Sous-tâche

### C-10.04 Cuire les pâtes à pâtisseries au four ou dans la friteuse.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-10.04.01 choisir l'équipement, comme le four ou la friteuse, selon le résultat recherché
- C-10.04.02 préchauffer l'équipement à la température indiquée dans la recette
- C-10.04.03 mettre les pâtes à pâtisseries au four
- C-10.04.04 déposer les pâtes à pâtisseries dans la friteuse en utilisant des méthodes comme le dressage à la poche et le dressage à la cuillère
- C-10.04.05 déterminer si les pâtes à pâtisseries sont cuites d'après des indices visuels, en les touchant ou en insérant des bâtons à brochettes
- C-10.04.06 vider le four et la friteuse en utilisant des outils comme les gants de cuisinier, les pinces et les écumoières-araignées
- C-10.04.07 espacer également les pâtes à pâtisseries sur l'équipement, comme les grilles de refroidissement, pour que l'air puisse circuler et pour conserver la texture de cuisson requise
- C-10.04.08 déceler les défauts et les corriger

## Tâche 11

## Préparer les gâteaux.

**Contexte** Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries confectionnent des gâteaux en utilisant diverses méthodes.

### Connaissances requises

- C 1 les fonctions des ingrédients
- C 2 l'équilibre des recettes et les ajustements en fonction de l'altitude
- C 3 les méthodes de mélange comme la méthode à une étape, la méthode à deux étapes, crémage, le moussage et le pliage
- C 4 les facteurs ayant une incidence sur l'étalement, le volume, la forme, la taille, la couleur et la texture
- C 5 les méthodes de division en portions à la main et à la machine comme la dépose, le dressage à la poche, la distribution et le pesage
- C 6 les fours comme les fours à convection, les fours à chariots, les fours à sole et les fours rotatifs
- C 7 les temps et les températures de cuisson
- C 8 la façon dont la chaleur est répartie dans un four
- C 9 les exigences relativement au refroidissement
- C 10 les techniques de démoulage

### Sous-tâche

#### C-11.01 Mélanger les ingrédients des gâteaux.

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

### Savoir-faire essentiel

- C-11.01.01 choisir les outils et l'équipement en fonction du type de mélange comme le mélange en continu, le battage et le fouettage
- C-11.01.02 mesurer et peser les ingrédients conformément à la recette
- C-11.01.03 combiner les ingrédients dans l'ordre selon le type de gâteau
- C-11.01.04 déterminer si les ingrédients sont bien mélangés en se fondant sur des critères comme l'uniformité de la pâte à frire, la texture recherchée (densité relative) et le type de gâteau

---

## Sous-tâche

### C-11.02 Diviser les préparations à gâteaux en portions.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-11.02.01 choisir la forme et la taille du moule selon le type de gâteau ou le résultat recherché
- C-11.02.02 préparer le moule en utilisant des techniques comme le graissage, le farinage et l'utilisation de papier siliconé
- C-11.02.03 déposer la pâte à frire selon le rendement recherché et le type de gâteau
- C-11.02.04 égaliser et tapoter la pâte pour qu'elle cuise uniformément

---

## Sous-tâche

### C-11.03 Cuire les gâteaux.

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

#### Savoir-faire essentiel

- C-11.03.01 régler la température du four conformément à la recette
- C-11.03.02 mettre les gâteaux au four
- C-11.03.03 déterminer si les gâteaux sont cuits d'après des indices visuels, en les touchant ou en insérant des bâtons à brochettes
- C-11.03.04 sortir les gâteaux du four avec des outils comme les gants de cuisinier et les pelles à enfourner
- C-11.03.05 démouler et laisser refroidir les gâteaux selon les types de gâteaux
- C-11.03.06 déceler les défauts et les corriger

**Tendances**

Parce que la boulangerie-pâtisserie connaît un essor en tant que forme d'art dans les médias populaires, les consommateurs sont maintenant mieux renseignés et font de plus en plus souvent des demandes spéciales pour obtenir des créations et des éléments décoratifs complexes.

Les outils et l'équipement pour la finition des produits de boulangerie-pâtisserie sont de plus en plus sophistiqués.

**Produits connexes (notamment)**

**Crèmes et préparations crémeuses** : crème brûlée, crème Chantilly, crème pâtissière (pouding), crème chiboust, crème renversée au caramel, flan, gâteau au fromage.

**Fourrages, pâtes à sucre et glaçages** : crème au beurre, mousses, crémeux, ganaches, crème-citron, pâte à base de sucre, glace royale, pastillage, fondant, massepain, chocolat à modeler, purées, fourrages aux fruits, fruits, crème fouettée, substitut de crème fouettée sans lactose, ingrédients salés (viandes ou légumes).

**Sauces** : sauce aux fruits, sauce au chocolat, crème anglaise, sauce caramel, coulis, sirops, réductions, sabayon.

**Nappages** : abricots, chocolat, fondants, nappage miroir, dorure à base d'amidon, dorure à l'œuf.

**Gâteaux** : gâteau en pièces montées, gâteau étagé, gâteau à la crème, gâteau mousse, pain, gâteau Bundt, roulé à la gelée, quatre-quarts, gâteau éponge, génoise, tourte, gâteaux au fromage.

**Pâtisseries** : tartelettes, pâte à choux, flans pâtissier aux fruits, barquettes, meringues, petits fours, petits fours secs, pâtes feuilletées.

**Outils et équipement**

Voir l'appendice A.

## Tâche 12

### Préparer les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages, les pâtes à sucre et les glaçages.

**Contexte** Les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages (sucrés ou salés), 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.

#### Connaissances requises

- C 1 les fonctions des ingrédients comme celles de donner une structure et d'attendrir
- C 2 les utilisations, comme l'assemblage, la finition et la décoration, des crèmes, des préparations crémeuses, des fourrages, des pâtes à sucre et des glaçages
- C 3 les crèmes comme la crème fouettée, la crème au beurre et les fourrages de confiserie
- C 4 les préparations crémeuses comme les préparations pour les poudings, les crèmes pâtisseries et les gâteaux au fromage
- C 5 les pâtes à sucre comme le fondant roulé, le massepain et le pastillage
- C 6 les fourrages comme les fruits, la frangipane, les mousses, les ganaches, les viandes et les légumes
- C 7 les glaçages comme le glaçage à l'eau, la glace royale et la crème au beurre meringuée
- C 8 les méthodes de mélange comme l'ajout de beurre à la meringue et l'incorporation d'ingrédients
- C 9 les méthodes de cuisson et de refroidissement comme l'ajustement de la température
- C 10 les utilisations finales des produits
- C 11 les conditions de conservation des produits comme la durée et la température
- C 12 les techniques culinaires de base comme la cuisson au four, la cuisson à la vapeur et la cuisson à la friteuse
- C 13 les règlements relatifs à la salubrité des aliments

---

## Sous-tâche

### D-12.01 Confectionner les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages, les pâtes à sucre et les glaçages.

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

#### Savoir-faire essentiel

- D-12.01.01 mélanger les ingrédients conformément à la recette pour obtenir les caractéristiques des produits
- D-12.01.02 mesurer et ajuster la température tout au long de la production pour obtenir la texture, la consistance et la température de pasteurisation requises et pour hydrater et solidifier l'amidon comme la gélatine et la pectine
- D-12.01.03 préparer les composants, comme le sirop, le sucre à glacer et la gélatine
- D-12.01.04 appliquer les techniques culinaires de base pour préparer les fourrages salés comme les viandes et les légumes
- D-12.01.05 prévenir la cristallisation des sucres en utilisant des techniques comme l'application d'eau avec un pinceau
- D-12.01.06 ajouter les ingrédients, comme la crème fouettée, les liqueurs, les fruits, les viandes et les légumes, conformément à la recette
- D-12.01.07 déterminer si les produits sont prêts en les examinant, en les goûtant et en vérifiant leur consistance

---

## Sous-tâche

### D-12.02 Cuire les crèmes et les préparations crémeuses.

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

#### Savoir-faire essentiel

- D-12.02.01 choisir le matériel de cuisson pour les crèmes et les préparations crémeuses comme les marmites en acier inoxydable ou en cuivre et les ramequins
- D-12.02.02 choisir l'équipement de cuisson comme les fours de confiserie, les marmites à vapeur et les bains-marie
- D-12.02.03 chauffer les ingrédients à la température indiquée dans la recette en utilisant des méthodes comme la cuisson à la vapeur et l'ébullition
- D-12.02.04 déterminer si les crèmes et les préparations crémeuses sont cuites d'après des indices visuels ou en insérant un thermomètre



- D-12.02.05 surveiller le processus de refroidissement et le taux d'humidité pour obtenir les caractéristiques requises
- D-12.02.06 déceler les défauts et les corriger

### Sous-tâche

#### D-12.03 Conserver les produits pour leur utilisation.

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

### Savoir-faire essentiel

- D-12.03.01 choisir les contenants appropriés aux produits
- D-12.03.02 empêcher l'humidité et l'air de détériorer les produits en les emballant, en les mettant dans des contenants et en les enrobant
- D-12.03.03 déterminer la température requise pour conserver les produits comme la crème et le fondant roulé
- D-12.03.04 déterminer si les produits sont prêts une fois qu'ils ont refroidi en les secouant légèrement, d'après des indices visuels ou en insérant un thermomètre

## Tâche 13

### Préparer les sauces, les nappages et les garnitures.

**Contexte** Les sauces, les nappages et les garnitures sont utilisés pour rehausser la saveur, améliorer l'aspect et augmenter la durée de conservation d'une variété de produits de boulangerie-pâtisserie.

### Connaissances requises

- C 1 les ingrédients des sauces, des nappages et des garnitures et leurs fonctions
- C 2 les sauces comme les coulis, la crème fraîche, la crème anglaise et la sauce à base d'amidon
- C 3 les nappages comme les nappages à l'abricot et les nappages à la ganache au chocolat
- C 4 les garnitures comme les fondants roulés, le massepain, le pastillage, le chocolat et la nougatine
- C 5 l'effet des sauces et des glaçages sur la saveur du produit fini
- C 6 les méthodes pour ajouter de la saveur aux sauces et aux nappages

C 7	les méthodes de mélange et de cuisson des sauces, des nappages et des garnitures
C 8	les températures requises pour l'application des sauces, des nappages et des garnitures
C 9	les caractéristiques hygroscopiques des nappages et des garnitures
C 10	les exigences de conservation des sauces, des nappages et des garnitures
C 11	les différentes utilisations des sauces, des nappages et des garnitures
C 12	le procédé de cuisson du sucre
C 13	les caractéristiques de la gélatine, de l'amidon et de la gomme
C 14	les garnitures disponibles comme les produits commerciaux et les produits confectionnés sur place

---

### Sous-tâche

#### D-13.01 Confectionner les sauces et les nappages.

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

#### Savoir-faire essentiel

D-13.01.01	mesurer et peser les ingrédients conformément à la recette
D-13.01.02	ajuster la recette à la température recherchée pour obtenir la consistance requise
D-13.01.03	diluer et épaissir les sauces et les nappages en ajoutant des ingrédients comme les agents épaississants, du sirop et de l'eau
D-13.01.04	ajouter les arômes et les ingrédients conformément à la recette et selon le résultat recherché
D-13.01.05	surveiller et ajuster la température de sorte qu'il est toujours possible de travailler les sauces et les nappages pour obtenir des résultats optimaux
D-13.01.06	utiliser les techniques et les outils de mélange appropriés aux caractéristiques des sauces et des nappages
D-13.01.07	filtrer les sauces et les nappages avec des outils, comme les chinois ou les passoirs, pour éliminer les grumeaux, les cristaux et les impuretés et pour obtenir des résultats optimaux
D-13.01.08	déterminer si les sauces et les nappages sont prêts à diverses étapes selon les types de sauces et de nappages
D-13.01.09	conserver le produit à la température requise pour obtenir la consistance recherchée pour l'utilisation

---

## Sous-tâche

### D-13.02 Confectionner les garnitures.

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

### Savoir-faire essentiel

- D-13.02.01 choisir les garnitures selon des caractéristiques comme l'impact esthétique, le goût et la durée de conservation du produit fini
- D-13.02.02 façonner les garnitures pour obtenir l'effet recherché en utilisant des techniques, comme le dressage à la poche, le modelage et le moulage, et des outils comme les outils de modelage, les moules en silicone, les feuilles d'acétate, les coupe-pâte et les rouleaux à pâtisserie
- D-13.02.03 surveiller la température de conservation, le taux d'humidité et les méthodes d'entreposage des garnitures comme les fondants et les ganaches
- D-13.02.04 appliquer les enrobages sur les garnitures
- D-13.02.05 créer et aromatiser les garnitures conformément à la recette
- D-13.02.06 déterminer si les produits sont prêts en utilisant des méthodes comme l'inspection visuelle

---

## Tâche 14

### Préparer les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie pour la décoration.

**Contexte** Cette tâche porte sur l'assemblage des composants et des ingrédients des gâteaux, des pâtisseries 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'impact esthétique recherchés.

### Connaissances requises

- C 1 les techniques de coupage en tranches horizontales, de coupage et de tranchage
- C 2 les techniques de roulage, de feuilletage et de pressage
- C 3 les outils d'assemblage comme les moules en silicone, les moules à tartelette et les moules en forme de couronne
- C 4 les techniques de mélange comme le fouettage, le battage, le mélangeage et le pliage

C 5	les propriétés esthétiques comme la consistance, la couleur, la forme et la taille
C 6	les combinaisons d'arômes dans les produits finis
C 7	les produits finals recherchés
C 8	les façons de préparer les outils pour inciser et couper les produits
C 9	les techniques d'application des sirops comme le badigeonnage avec un pinceau, l'imbibition et la vaporisation
C 10	les techniques de fourrage comme le remplissage, le dressage à la poche, l'étalement et le dressage à la cuillère
C 11	les techniques de masquage, de crémage et de glaçage
C 12	les finis comme les fondants, le massepain, les crèmes au beurre, le glaçage à l'eau, la glace royale, le chocolat et la ganache
C 13	les modèles de gâteaux en pièces montées et les façons de les stabiliser
C 14	les modèles de pâtisseries et leurs structures
C 15	les composants d'assemblage comme les planches à gâteau, les chevilles, les montants, les assiettes et les assiettes à gâteaux sur pied

---

## Sous-tâche

### D-14.01 Mélanger les ingrédients et les composants des pâtisseries.

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

### Savoir-faire essentiel

D-14.01.01	choisir les outils et la méthode de mélange selon les ingrédients de la recette
D-14.01.02	mélanger les ingrédients et surveiller la température et le taux d'humidité pour obtenir les caractéristiques des produits recherchés comme le volume, la texture et le goût
D-14.01.03	conserver le mélange à la température requise selon les caractéristiques des produits

---

## Sous-tâche

### D-14.02 Couper les gâteaux et les pâtisseries.

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

#### Savoir-faire essentiel

- D-14.02.01 inciser et marquer les produits avec les outils appropriés pour obtenir des tailles et des formes égales
- D-14.02.02 choisir et utiliser les outils de coupage propres à certains gâteaux et à certaines pâtisseries comme les chaussons, les gâteaux au fromage et les petits fours
- D-14.02.03 déterminer la température à laquelle les gâteaux et les pâtisseries sont prêts à être coupés
- D-14.02.04 couper les gâteaux en tranches horizontales pour le réassemblage ultérieur
- D-14.02.05 manipuler les morceaux de gâteaux et de pâtisseries coupés de manière à éviter qu'ils se brisent et se déforment
- D-14.02.06 conserver et entreposer les morceaux coupés en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité

---

## Sous-tâche

### D-14.03 Assembler les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie.

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

#### Savoir-faire essentiel

- D-14.03.01 préparer les ingrédients pour l'assemblage selon la recette et selon la consistance, la température et l'état de préparation recherchés
- D-14.03.02 choisir les outils pour l'assemblage comme la table tournante, les spatules, les poids à tarte et les poches à dresser
- D-14.03.03 feuilletter et rouler les produits comme les fondants, les pâtes feuilletées et les pâtes brisées
- D-14.03.04 placer les composants, comme les couches, les fourrages et les sirops, dans l'ordre conformément à la recette
- D-14.03.05 préparer les produits, comme les pâtisseries, les plaques de frangipane et les tartelettes, pour la cuisson conformément à la recette

- D-14.03.06 amener les ingrédients et les produits à la température requise pour l'enrobage et l'assemblage
- D-14.03.07 appliquer les enrobages, comme la crème au beurre, la crème fouettée, le masepain, le chocolat et le fondant roulé, en utilisant des techniques comme le trempage, la vaporisation, le lissage et la bruine
- D-14.03.08 conserver et entreposer les produits en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité

### Sous-tâche

#### D-14.04 Cuire les pâtisseries.

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

#### Savoir-faire essentiel

- D-14.04.01 déterminer quel appareil utiliser pour la cuisson comme la salamandre, le four et la surface de cuisson
- D-14.04.02 régler la température et la durée de cuisson conformément à la recette
- D-14.04.03 déterminer si les pâtisseries sont cuites d'après des indices visuels, en les touchant ou en insérant des bâtons à brochettes
- D-14.04.04 refroidir et conserver les pâtisseries conformément à leurs exigences
- D-14.04.05 déceler les défauts et les corriger

---

## Sous-tâche

### D-14.05 Diviser les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie en portions.

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

#### Savoir-faire essentiel

- D-14.05.01 choisir et préparer les outils de coupage propres à certains gâteaux, à certaines pâtisseries et à d'autres produits de boulangerie-pâtisserie
- D-14.05.02 vérifier la température des produits pour l'incision et le coupage selon la consistance, la température et l'état de préparation recherchés
- D-14.05.03 marquer et inciser les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie selon la forme et la taille requises des portions et pour minimiser les pertes
- D-14.05.04 couper les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie en réchauffant le couteau, en mouillant le couteau, en coupant avec un fil ou en coupant aux ultrasons
- D-14.05.05 enlever et sceller les bordures pour prévenir le dessèchement et obtenir une surface plane
- D-14.05.06 transférer les produits en portions dans les outils de conservation comme les plaques à pâtisserie et les boîtes
- D-14.05.07 conserver et entreposer les produits en fonction des conditions ambiantes, comme la température et le taux d'humidité, et conformément aux exigences relatives à la finition

---

## Tâche 15

### Finir et décorer les produits de boulangerie-pâtisserie.

**Contexte** La finition des produits de boulangerie-pâtisserie est essentielle à la qualité, à la saveur, à l'aspect et à la mise en marché des produits finals.

#### Connaissances requises

- C 1 les sauces comme les coulis, la crème fraîche et la crème anglaise
- C 2 les fourrages et les garnitures aux fruits comme les cerises, les crèmes de citron et les compotes de fruits
- C 3 les garnitures comme les fondants roulés, les glaces royales, les crèmes au beurre, le massepain et la nougatine

C 4	les outils de décoration comme les douilles à pâtisserie, les moules souples, les coupe-pâte et les gabarits
C 5	les finis comme les glaçages, le chocolat et le sucre
C 6	les nappages comme le nappage à l'abricot, le glacis et le glaçage à l'eau
C 7	la consistance et la température des sauces, des fourrages et des nappages
C 8	l'interaction des arômes et des textures
C 9	la présentation visuelle comme les couleurs et la forme
C 10	l'utilisation finale des produits comme les desserts à l'assiette et la vente au détail
C 11	les moments appropriés pour l'application des nappages

---

## Sous-tâche

### D-15.01 Appliquer les sauces, les garnitures et les nappages.

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

### Savoir-faire essentiel

D-15.01.01	choisir les sauces, les garnitures et les nappages selon les types de produits et l'effet recherché
D-15.01.02	évaluer la température et la consistance des produits avant d'appliquer les sauces, les garnitures et les nappages
D-15.01.03	utiliser les méthodes d'application, comme la vaporisation, l'application au pinceau, le dressage à la poche, l'application avec une louche, le lissage et la bruine, avec des outils comme les spatules, les pinceaux, les cornets à décorer et les entonnoirs à piston
D-15.01.04	transporter les produits à partir de la table, des plateaux d'égouttement ou de la table tournante avec des outils comme les couteaux à palette, les spatules et les pinces
D-15.01.05	conserver et entreposer les produits en fonction des conditions ambiantes, comme la température et le taux d'humidité, et selon les exigences relatives à la finition



---

## Sous-tâche

### D-15.02 Appliquer les garnitures et les produits décoratifs.

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

#### Savoir-faire essentiel

- D-15.02.01 choisir les garnitures et les produits décoratifs, comme le fondant roulé, la crème au beurre, le chocolat, les fruits et les noix, selon des caractéristiques comme le goût et la durée de conservation des produits finis
- D-15.02.02 planifier l'application des garnitures selon la taille, l'aspect et les propriétés des produits et des portions
- D-15.02.03 évaluer la capacité d'adhérence des garnitures à la surface du produit en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité
- D-15.02.04 placer les garnitures avec des outils comme 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
- D-15.02.05 conserver et entreposer les produits garnis en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité
- D-15.02.06 créer une finition esthétique en tenant compte de facteurs comme la couleur, la forme et les préférences des clients

**Tendances**

La chocolaterie artistique haut de gamme est une tendance en plein essor. De nouvelles variétés et qualités de chocolats sont introduites au Canada.

La demande des consommateurs en matière de chocolat et de confiseries a encouragé les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries à pratiquer leur art de façons innovatrices et excitantes.

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries sont de plus en plus conscients de l'importance d'utiliser du chocolat provenant du commerce équitable international et les consommateurs se renseignent de plus en plus sur la teneur en cacao dans le chocolat.

**Produits connexes (notamment)**

**Chocolats** : truffes, chocolats moulés, écorces de chocolat, copeaux de chocolat, cigarettes en chocolat, décorations dressées à la poche, pièces d'exposition, formes découpées, moulages.

**Confiseries** : gelées, fudge, bonbons durs, bonbons mous, tire, caramel anglais, caramel, nougatine dure, nougats, barbe à papa, sucre filé, écorces confites, confitures.

**Outils et équipement**

Voir l'appendice A.

**Contexte** Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent connaître et maîtriser les utilisations appropriées des chocolats de couverture, des chocolats composés et de la poudre de cacao. 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. Ils doivent connaître les techniques de préparation du chocolat destinées à diverses utilisations. Ces techniques comprennent le dressage à la poche, le trempage et le moulage.

**Connaissances requises**

- C 1 le chocolat et la poudre de cacao
- C 2 l'histoire du cacao et les régions où il est cultivé
- C 3 le chocolat blanc
- C 4 le chocolat au lait
- C 5 les variétés de chocolat noir
- C 6 la pâte de cacao, la liqueur de cacao et le beurre de cacao
- C 7 les différences entre le chocolat composé et le chocolat de couverture
- C 8 les propriétés et les utilisations du chocolat et de la poudre de cacao
- C 9 les points de fusion et les températures de travail
- C 10 les méthodes de tempérage (précristallisation) du chocolat
- C 11 les conditions ambiantes influant sur le chocolat comme la température ambiante, le taux d'humidité et les odeurs
- C 12 les effets de l'humidité sur les chocolats et le chocolat composé
- C 13 les effets de l'ajout d'ingrédients au chocolat
- C 14 les produits finis comme les chocolats moulés, les décorations et les truffes
- C 15 les outils spéciaux pour le travail du chocolat comme les fourchettes à tremper, les racloirs et les tapis en silicone
- C 16 les moules, comme les moules en métal, les moules en plastique et les moules en silicone, et leurs utilisations

---

## Sous-tâche

### E-16.01 Choisir les qualités et les types de chocolat.

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

#### Savoir-faire essentiel

- E-16.01.01 reconnaître le type de chocolat requis pour la recette
- E-16.01.02 reconnaître les propriétés et les qualités des chocolats en se fondant sur les caractéristiques, comme la teneur en pâte de cacao et en beurre de cacao, pour obtenir les résultats recherchés
- E-16.01.03 connaître les caractéristiques et les utilisations du chocolat de couverture et du chocolat composé ainsi que les différences entre ces deux types de chocolat

---

## Sous-tâche

### E-16.02 Préparer les fourrages pour le chocolat.

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

#### Savoir-faire essentiel

- E-16.02.01 déterminer la recette à utiliser pour obtenir les résultats recherchés
- E-16.02.02 amener le fourrage à la température requise en fonction du type de chocolat utilisé dans la recette
- E-16.02.03 préparer les outils, comme les bains-marie, les papiers de cuisson siliconés, les moules en silicone et les plaques à pâtisserie, pour conserver les fourrages
- E-16.02.04 diviser les fourrages en portions et les façonner avec des outils, comme les déposeuses, les poches à dresser, les racloirs et les cuillères, selon les caractéristiques recherchées et la recette
- E-16.02.05 conserver les fourrages jusqu'à l'utilisation en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité

---

## Sous-tâche

### E-16.03 Préparer les chocolats de couverture et les chocolats composés.

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

#### Savoir-faire essentiel

- E-16.03.01 choisir les outils et l'équipement, comme le bain-marie, le four à micro-ondes et la tempéreuse à chocolat, pour préparer les chocolats de couverture et les chocolats composés
- E-16.03.02 utiliser les techniques de tempérage du chocolat de couverture comme le tablage sur marbre, l'ensemencement, l'utilisation d'une tempéreuse à chocolat et la fonte lente
- E-16.03.03 ajuster la température et tester le chocolat de couverture pour vérifier les caractéristiques de tempérage comme le fini satiné, la cristallisation rapide, la texture et la friabilité
- E-16.03.04 fondre le chocolat composé à température maintenue
- E-16.03.05 conserver le chocolat pour l'utilisation ultérieure en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité

---

## Sous-tâche

### E-16.04 Utiliser les chocolats de couverture et les chocolats composés.

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

#### Savoir-faire essentiel

- E-16.04.01 choisir et préparer les outils comme les moules, les fourchettes à tremper, les tapis en silicone, les poches à dresser, les raclours, les gabarits, les feuilles de transfert et les moules
- E-16.04.02 créer un motif esthétique pour décorer les produits de boulangerie-pâtisserie
- E-16.04.03 jumeler les fourrages au chocolat conformément à la recette
- E-16.04.04 assembler les produits en utilisant des techniques comme l'enrobage, le fourrage, l'obturation, le moulage et la dragéification
- E-16.04.05 créer les décorations recherchées en utilisant diverses techniques comme le dressage à la poche, le moulage, le raclage et le trempage
- E-16.04.06 ajouter les ingrédients complémentaires, comme les noix et les épices, pour obtenir les résultats recherchés

- E-16.04.07 décorer les produits chocolatés avec des garnitures comme de la poudre de cacao, du sucre à glacer, des noix et du gingembre confit
- E-16.04.08 conserver le chocolat pendant son utilisation en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité

## Tâche 17

### Préparer les confiseries.

**Contexte** Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent comprendre la façon dont les confiseries sont fabriquées ainsi que leurs utilisations dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie.

#### Connaissances requises

- C 1 les confiseries comme le fudge, le caramel, les gelées, les écorces confites, les fondants, les bonbons mous et les bonbons durs
- C 2 les utilisations du sirop de sucre
- C 3 les étapes et les températures de cuisson du sucre
- C 4 la fonction des ingrédients comme les acides, les bases, les sucres invertis et les liquides
- C 5 le principe de cristallisation du sucre
- C 6 les utilisations d'arômes, de colorants et d'ingrédients comme le beurre, les essences, les émulsions, les colorants liquides, les colorants en poudre, les noix et les épices
- C 7 les valeurs en degrés Brix, les valeurs en degrés Baumé et la façon d'utiliser le densimètre de Brix et le densimètre de Baumé
- C 8 les produits finis comme le sirop simple et les confiseries coulées
- C 9 les façons de préparer les moules
- C 10 les techniques de formation du sucre comme le soufflage, le tirage et le moulage
- C 11 les techniques de surveillance de la température pour arrêter l'ébullition
- C 12 les garnitures artistiques comme les fleurs de fondant roulé et les rubans en sucre tiré

---

## Sous-tâche

### E-17.01 Bouillir le sucre.

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

#### Savoir-faire essentiel

E-17.01.01	choisir les outils et les ingrédients conformément à la recette
E-17.01.02	chauffer les ingrédients à la température indiquée dans la recette
E-17.01.03	enduire d'eau avec un pinceau les parois de la marmite contenant le sucre en ébullition pour prévenir la cristallisation du sucre
E-17.01.04	arrêter l'ébullition en utilisant des techniques comme l'ajout d'ingrédients et l'immersion de la marmite dans une cuve d'eau froide
E-17.01.05	ajouter d'autres ingrédients et d'autres arômes pour obtenir la composition recherchée
E-17.01.06	travailler le sucre en fonction de l'application

---

## Sous-tâche

### E-17.02 Façonner le sucre.

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

#### Savoir-faire essentiel

E-17.02.01	choisir la source de chaleur et les outils de façonnage du sucre comme les moules, les plaques et les tapis en silicone
E-17.02.02	diviser les confiseries en portions conformément à la recette
E-17.02.03	travailler le sucre en utilisant des méthodes comme le dressage à la poche, le trempage, le moulage, le filage, le coulage, le tirage et le soufflage
E-17.02.04	démouler les confiseries et les retirer des tapis en silicone délicatement pour éviter les brisures
E-17.02.05	conserver le sirop de sucre pendant son utilisation en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité

---

## Sous-tâche

### E-17.03 Créer les garnitures artistiques.

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

#### Savoir-faire essentiel

- E-17.03.01 choisir le type de sucre recherché conformément à la recette
- E-17.03.02 créer un motif esthétique pour décorer les produits de boulangerie-pâtisserie
- E-17.03.03 choisir et utiliser des outils et l'équipement de façonnage du sucre comme les poches à dresser, les raclours, les gabarits, les chalumeaux, les lampes à sucre et les moules
- E-17.03.04 utiliser les ingrédients supplémentaires, comme le sucre à colorer, la poudre de couleur et les brillants, pour rehausser la décoration
- E-17.03.05 utiliser diverses techniques pour créer les motifs recherchés comme le tirage, le moulage, le raclage et le trempage
- E-17.03.06 conserver les garnitures artistiques pour l'utilisation ultérieure en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité



<b>Tendances</b>	À la demande des clients, les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries s'approvisionnent en ingrédients locaux et de meilleure qualité. Il y a une explosion de la diversité des desserts glacés en ce qui a trait aux arômes et aux ingrédients comme le soja et les ingrédients sans lactose et sans gras. Il est de plus en plus important pour les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries de tenir compte des préoccupations en matière de santé, d'allergies et d'intolérances alimentaires lorsqu'ils créent ces produits.
<b>Produits connexes (notamment)</b>	Crèmes glacées, sorbets, crèmes glacées italiennes, yogourts glacés, glaces aux fruits, granités, parfaits, bombes glacées, cassates, truffes glacées, omelettes norvégiennes, soufflés glacés, mousses glacées, gâteaux à la crème glacée.
<b>Outils et équipement</b>	Voir l'appendice A.

**Tâche 18****Préparer les desserts à l'assiette.**

**Contexte** 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.

**Connaissances requises**

- C 1 l'équilibre dans l'assiette comme la hauteur, le point central, les textures, les arômes et le nombre de composants
- C 2 l'ordre des composants dans l'assiette
- C 3 les grosseurs de portions
- C 4 les techniques de coupage comme le tranchage et l'utilisation d'emporte-pièce
- C 5 le mariage des aliments et des arômes
- C 6 les textures complémentaires

- C 7 les différences entre la préparation des assiettes à la carte et en grandes quantités
- C 8 les desserts à l'assiette comme les soufflés chauds, les desserts aux fruits, les bananes flambées, les crêpes Suzette, les crumbles et les tourtes aux fruits
- C 9 les effets de la température sur les desserts à l'assiette

## Sous-tâche

### F-18.01 Planifier la conception de l'assiette.

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

### Savoir-faire essentiel

- F-18.01.01 choisir l'élément central à mettre en assiette comme le gâteau au fromage, le gâteau au chocolat ou la crème brûlée
- F-18.01.02 choisir le style d'assiette, de bol ou de verre selon l'effet recherché pour la présentation
- F-18.01.03 évaluer les arômes complémentaires et la couleur des garnitures et des sauces en goûtant et en examinant la présentation visuelle
- F-18.01.04 choisir les garnitures, le saucier et la méthode de transport selon le nombre d'assiettes devant être prêtes en même temps
- F-18.01.05 créer le style de l'assiette en tenant compte de facteurs comme les conditions ambiantes dans lesquelles le dessert sera servi

---

## Sous-tâche

### F-18.02 Assembler les composants.

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

### Savoir-faire essentiel

F-18.02.01	respecter le plan de conception de l'assiette par souci d'uniformité des produits finis
F-18.02.02	appliquer les sauces et les garnitures conformément au plan de conception de l'assiette
F-18.02.03	gérer la température des produits et le temps entre la préparation de l'assiette et le service pour assurer l'intégrité des produits

---

## Tâche 19

### Préparer les crèmes glacées et les glaces aux fruits.

**Contexte** Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent connaître les méthodes appropriées de préparation des bases pour les préparations crémeuses et des sirops pour la fabrication de crèmes glacées et de glaces aux fruits. Une bonne préparation permet d'assurer la salubrité et la qualité du produit fini.

### Connaissances requises

C 1	la teneur en alcool, en sucre et en matières grasses
C 2	le foisonnement
C 3	les produits surgelés et turbinés à la sorbetière
C 4	les températures de conservation et d'entreposage de longue durée
C 5	les types de préparations crémeuses
C 6	les valeurs en degrés Brix, les valeurs en degrés Baumé et la façon d'utiliser le densimètre de Brix et le densimètre de Baumé
C 7	les agencements d'arômes et de textures complémentaires
C 8	les stabilisateurs

---

## Sous-tâche

### F-19.01 Préparer les bases des crèmes glacées et des glaces aux fruits.

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

#### Savoir-faire essentiel

- F-19.01.01 choisir et préparer les outils et l'équipement en utilisant des méthodes comme la congélation et la stérilisation
- F-19.01.02 cuire les bases de préparations crémeuses et ajouter les arômes, comme l'infusion de vanille, les thés macérés et les liqueurs, conformément à la recette
- F-19.01.03 amener le sirop de sucre à ébullition pour le dissoudre jusqu'à la concentration recherchée et déterminée par les densimètres de Brix ou de Baumé
- F-19.01.04 transformer les fruits en utilisant des méthodes, comme le broyage, la transformation en purée, le tamisage et la cuisson, pour obtenir la texture et la saveur recherchées des produits finals
- F-19.01.05 refroidir la base à la température idéale pour assurer que la taille des particules est acceptable et pour éviter la contamination bactérienne
- F-19.01.06 laisser reposer la base pour améliorer la saveur et prévenir la cristallisation

---

## Sous-tâche

### F-19.02 Confectionner les crèmes glacées et les glaces aux fruits.

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

#### Savoir-faire essentiel

- F-19.02.01 choisir l'équipement et le contenant pour le produit recherché comme la crème glacée, le sorbet et le granité
- F-19.02.02 turbiner les crèmes glacées et les glaces aux fruits dans une sorbetière conformément aux spécifications des fabricants
- F-19.02.03 déterminer si les crèmes glacées et les glaces aux fruits sont prêtes selon la consistance, la texture et la température d'après des indices visuels ou en goûtant
- F-19.02.04 ajouter les tourbillons de saveurs, comme le caramel, le chocolat et les fruits, dans la sorbetière

- F-19.02.05 incorporer les ingrédients, comme les brisures de chocolat, les fruits, les noix et les pralines, une fois que les crèmes glacées ou les glaces aux fruits sont retirées de la sorbetière
- F-19.02.06 transférer les crèmes glacées ou les glaces aux fruits dans leur contenant et les congeler rapidement pour assurer l'intégrité de la taille des cristaux et pour éviter la contamination bactérienne

---

## **Tâche 20**

### **Préparer les desserts glacés.**

**Contexte** Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent savoir comment préparer des desserts glacés, puisque ces produits sont régulièrement confectionnés dans plusieurs boulangeries, pâtisseries, restaurants et hôtels.

#### **Connaissances requises**

- C 1 les types de desserts glacés comme les parfaits, les soufflés glacés et les sorbets
- C 2 les composants des desserts glacés
- C 3 les effets de la congélation sur les caractéristiques, comme la texture et la saveur, des produits alimentaires
- C 4 les produits finals recherchés
- C 5 les températures de conservation et de service
- C 6 les méthodes de division en portions et de service, comme le tranchage, le dressage à la cuillère et le raclage, qui maintiennent l'intégrité des produits

---

## Sous-tâche

### F-20.01 Confectionner les desserts glacés.

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

#### Savoir-faire essentiel

- F-20.01.01 verser avec une cuillère le produit non congelé, comme la mousse et le sirop aux fruits (sucette glacée), dans le moule pour y donner la forme recherchée
- F-20.01.02 mettre les produits en étage avec des ingrédients, comme des tranches de gâteau, de la pâte, des fruits et des noix, pour créer des desserts glacés comme les omelettes norvégiennes, les profiteroles, les parfaits et les bombes glacées

---

## Sous-tâche

### F-20.02 Conserver les desserts glacés.

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

#### Savoir-faire essentiel

- F-20.02.01 envelopper les desserts glacés dans du plastique et les placer dans des contenants hermétiques pour éviter le mélange des saveurs, la perte d'humidité et les brûlures par le froid
- F-20.02.02 garder les desserts glacés dans un surgélateur
- F-20.02.03 servir le produit à la température de service

---

## Sous-tâche

### F-20.03 Assembler les composants des desserts glacés.

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

### Savoir-faire essentiel

- F-20.03.01 démouler les desserts glacés en utilisant des méthodes comme le trempage du moule dans l'eau chaude, la décongélation à l'extérieur du surgélateur ou le réchauffement au chalumeau
- F-20.03.02 combiner les composants, comme les sauces, les meringues et les garnitures, pour obtenir les desserts glacés finis
- F-20.03.03 finir les desserts glacés en utilisant des méthodes comme le réchauffement au chalumeau, le garnissage et le trempage

## **APPENDICES**





**Outils manuels**

bagues à douille	moulins
chalumeaux	outils de modelage
chariots	ouvre-boîte
ciseaux	passoires
coupe-beignes	peignes pour décorer les gâteaux
coupe-pâte	pelles à enfourner
coupleurs	pelles
couteaux à glace	pincés à pâtisserie
couteaux à palette	pinceaux
couteaux d'office	pinceaux (peinture, pâtisserie, etc.)
couteaux de chef	pincés
couteaux dentelés	poches à dresser
cuillères	pochoirs
cuillères à crème glacée	poids à tarte
diviseuses	pompes à sucre
douilles à pâtisserie	presse-agrumes
écumoirs-araignées	raclettes en plastique
emporte-pièce	raclours à bol (cornes)
entonnoirs à piston	râpes
éplucheurs (économés)	réfrigérants alimentaires pour le chocolat
éplucheurs de pommes	roues à découper la pâte
façonneuses à biscuits	rouleaux à pâtisserie
fils à couper	rouleaux coupe-croissant
flacons pressables	rouleaux pique-vite
fonçeurs à tartes et tartelettes	roulettes à découper les pâtisseries
fouets	spatules
fourchettes à tremper pour le chocolat	spatules coudées
grattoirs à chocolat	tables tournantes décoratives
grilles et plateaux d'égouttement	tamis
louches	tasses à mesurer
mandolines	vide-pommes
moules pour cornets feuilletés	zesteurs

**Instruments de mesure**

balances (numériques ou digitales)	nuanciers
balances	pH-mètres
densimètres	tasses graduées et cuillères à mesurer
densimètres Baumé, densimètres Brix	thermomètres
humidimètres	thermomètres à bonbons et à friture
minuteries	

## Appareils électriques

aéroglyphes	fouets métalliques
appareils de cuisson à la vapeur	fours
bains-marie	friteuses
batteurs	garnisseuse de beignes
bouleuses	garnisseuse de pâtisserie
broyeurs à noix	gaufriers
compresseurs	laminoirs
congélateurs	lave-vaisselle haute pression
congélateurs à air pulsé	marmites à vapeur
congélateurs à crème glacée	mélangeurs
crochets pétrisseurs	moulins à mie de pain
déposeuses	palans
diviseuses à pains et à petits pains	palettes
dresseuses de pâte à beigne	paniers à friteuse
enrobeuses	râpes
ensacheuses	râpeuses-effileuses de chocolat
équipement d'emballage	réchauds
étuves de fermentation	réfrigérateurs
façonneuses	robots culinaires
fours à chariot	salamandres
fours à convection	sorbetières
fours à micro-ondes	tempéreuses
fours à sole	tempéreuses à chocolat
fours rotatifs	trancheuses
fours de boulangerie	trancheuses à pain
filtres et supports de friteuse	

## Outils informatiques

calculatrices	matériel d'étiquetage
imprimantes	numériseurs
logiciels de traitement de l'image	ordinateurs

## Équipement d'emballage

emballeuses	fours tunnels
enveloppeuses à plateforme chauffante sur table	scelleuses à fil chauffant

## Équipement de protection individuelle (EPI) et équipement de sécurité

casques	gants de cuisinier
couvertures coupe-feu	matériel d'assainissement
détecteurs de fumée	poignées
détecteurs de monoxyde de carbone	protecteurs pour broyeurs
dispositifs de lutte contre les parasites	protecteurs pour batteurs
douches oculaires	systèmes d'alarme
extincteurs	trousses de premiers soins
filets à cheveux	vêtements de protection
gants de latex	

## Plats, moules et ustensiles de cuisine

appareil à sceller sous vide	moules à gâteau
bacs à ingrédients	moules à gâteau en fer blanc
bassines	moules à muffins
bols à mélanger	moules à pain
bouilloires	moules à petits pains
cadres à gâteau en acier inoxydable	moules à sucre
casseroles	moules à tarte
casseroles pour nappage	moules flexibles (en silicone)
casseroles en cuivre et en acier inoxydable	plaques à petits pains
cercles à gâteau	planches à découper
douilles à pâtisserie	plaques de marbre
fours combinés	plaques à pâtisserie
grilles	présentoirs
grilles à pâtisserie	ramequins
grilles de trempage	tables de travail
mélangeurs à immersion	tables de travail en marbre
moules	tamis
moules à charnières	tôles à brioches
moules à chocolat	verres à parfait

## Outils et équipement de nettoyage

applicateurs de cire	seaux
aspirateurs	séchoirs verticaux
balais	serviettes (linges)
bourrures de laine d'acier	tampons à récurer
cireuses	tampons à récurer en acier inoxydable
compresseurs d'air	vadrouilles et essoreuses
échelles	nettoyeurs à vapeur
éponges	pelles à neige
évier	pinceaux
flexibles	poignées d'extension
lave-vaisselle	poubelles
machines à laver et sècheuses	pulvérisateurs
nettoyants à bassine	raclettes à déchets
nettoyeurs à haute pression	raclours de caoutchouc

## Outils de travail du sucre

adapteurs à douilles en plastique	outils pour sculpter
bases pour superposer les gâteaux	peignes à glaçage
chalumeaux	pinceaux de différentes tailles
contreplaqués	pincettes à bec effilé
coton tiges	pincettes à pâtisserie
coupe-fils	pincettes
coupes-fleurs et clous à fleur	planchettes en aluminium
douilles à décorer	poches à dresser
diviseurs à gâteau	pôles à serviettes flottantes
ébauchoirs	pompes à sucre
emporte-pièce à piston	règles
empreintes à sucre en silicone	rouleaux à imprimer
étamines	rouleaux à pâtisserie antiadhésifs
gabarits en papier parchemin	rubans floraux
lampes à rayons infrarouges	rubanettes
linges à pâtisserie	supports à gâteau
lisseuses à fondant	tables tournantes
livres ou boîtes à sucre	tapis d'impression
marqueurs (fleurs, matelassage, impression)	tiges de bois
moules souples	tiges pour supports à gâteaux
nervoirs	vins floraux
outils pour aérographe	

<b>badigeonner</b>	application d'un liquide au pinceau pour enduire la surface d'un produit, avant ou après la cuisson
<b>barquette</b>	petite pâtisserie en forme de barque destinée à recevoir des fourrages salés ou sucrés
<b>beignet</b>	aliment frit constitué ou enrobé de pâte
<b>beurre de cacao</b>	matière grasse blanche ou jaunâtre extraite de la fève de cacao
<b>bombe glacée</b>	dessert glacé fait dans un moule de forme sphérique
<b>brioche</b>	pâte levée riche contenant une grande quantité d'œufs et de beurre ou produit réalisé avec cette pâte
<b>cacao</b>	poudre sèche qui résulte de la pression du beurre de cacao hors de la pâte de chocolat
<b>cassate</b>	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
<b>chocolat composé</b>	chocolat dont le beurre de cacao est remplacé par du shortening pour éliminer la nécessité de tempérer le chocolat
<b>chocolat de couverture</b>	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
<b>confectionner</b>	procédé de préparation
<b>coupage en tranches horizontales</b>	coupage horizontal d'un gâteau pour obtenir des tranches
<b>coter</b>	attribuer une valeur à la qualité d'un produit fini
<b>crémage (méthode)</b>	méthode de mélange en commençant par la matière grasse et le sucre et utilisée pour les gâteaux, les biscuits ou d'autres produits similaires
<b>crème à Saint-Honoré (crème chiboust)</b>	crème servant à fourrer le Saint-Honoré, faite à base de crème pâtissière ou de préparation crémeuse et de blancs d'œufs montés en neige ou de crème fouettée
<b>crème anglaise</b>	préparation crémeuse aromatisée à la vanille, faite à base de lait, de crème, de sucre et de jaunes d'œufs

<b>crème au beurre</b>	glaçage fait de beurre ou de shortening mélangé avec du sucre et d'autres ingrédients
<b>crème glacée</b>	préparation barattée et congelée, à base de lait, de crème, de sucre, d'arômes et parfois d'œufs
<b>crème pâtissière</b>	préparation crémeuse épaisse à base d'œufs, de lait, de sucre et d'amidon
<b>crème renversée au caramel</b>	préparation crémeuse au bain-marie dans un moule chemisé de sucre caramélisé, puis démoulée
<b>croissant</b>	viennoiserie feuilletée à la levure et au beurre, façonnée en forme de croissant de lune et faite à partir d'une pâte laminée
<b>cuisson</b>	procédé qui nécessite la chaleur pour convertir toute recette en produit alimentaire et qui solidifie l'amidon et les protéines
<b>dragéification</b>	méthode artisanale d'enrobage uniforme de noix, de fruits séchés ou de bonbons avec du sucre ou du chocolat liquide dans une bassine tournante
<b>émulsion</b>	obtention d'une préparation homogène en ajoutant un ingrédient comme les jaunes d'œufs pour produire un mélange lisse d'huile et de beurre
<b>fermentation</b>	activation de la levure en présence d'humidité dans un mélange visant à libérer les dioxydes de carbone et l'alcool
<b>feuilletage</b>	disposition en alternance de couches de deux ingrédients par laminage et par pliage
<b>feuilleté</b>	pâtisserie feuilletée très légère faite à partir d'une pâte tourée qui gonfle à la cuisson à haute température grâce à l'alternance des couches de gras et de pâtes
<b>foisonnement</b>	augmentation de volume de la crème glacée ou des desserts glacés à la suite de l'incorporation d'air durant le turbinage
<b>fondant</b>	variété de glaçage à base de sucre bouilli, brassé de manière à obtenir une pâte blanche formée de particules très fines

<b>forte proportion</b>	(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  (2) terme désignant certains des ingrédients spécialement conçus pour la préparation de tels gâteaux, comme le shortening et le mélange de farine
<b>ganache</b>	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
<b>gâteau des anges</b>	type de gâteau fait de meringue (blancs d'œuf et sucre) et de farine
<b>gâteau éponge</b>	gâteau à base d'œufs et de sucre montés en neige, auquel on incorpore délicatement de la farine tamisée
<b>gâteau du diable</b>	gâteau à forte proportion de chocolat comportant une proportion élevée de bicarbonate de soude, ce qui lui confère une teinte rougeâtre
<b>gâteau mousseline</b>	gâteau léger fait d'un mélange où les blancs d'œufs montés en neige sont incorporés délicatement dans une pâte composée de farine, de jaunes d'œufs et d'huile
<b>génoise</b>	gâteau éponge fait d'une pâte contenant du beurre fondu
<b>glace aux fruits</b>	dessert glacé à base d'eau, de sucre et de jus de fruits
<b>glace royale</b>	type de glaçage, à base de sucre glace et de blancs d'œufs, utilisé pour la décoration
<b>gluten</b>	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
<b>gonflement</b>	développement rapide des produits additionnés de levure, résultant de la production et de l'expansion, sous l'effet de la chaleur du four, des gaz contenus dans la pâte



<b>granité</b>	dessert glacé de texture granulée, à base d'eau, de sucre et de jus de fruits ou d'un autre arôme
<b>inciser</b>	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
<b>levage</b>	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
<b>levure chimique</b>	substance chimique, comme le bicarbonate de soude ou la poudre à pâte, qui libère du dioxyde de carbone pour faire lever la pâte
<b>macaron</b>	biscuit fait d'une pâte à base d'œufs, en général des blancs d'œufs, et de pâte d'amande, de noix de coco ou d'arachides
<b>masquage (ou glaçage)</b>	action de recouvrir ou d'enrober de glaçage des produits de boulangerie-pâtisserie avec une spatule à glaçage ou une spatule coudée
<b>massepain</b>	pâte ou confiserie à base d'amandes et de sucre et souvent utilisée pour la décoration
<b>meringue</b>	mousse épaisse et blanche faite de blancs d'œufs montés en neige et de sucre
<b>méthode à une étape</b>	méthode de préparation où tous les ingrédients sont mélangés en même temps
<b>méthode à deux étapes</b>	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 »
<b>millefeuille</b>	dessert fait de fines couches de pâte feuilletée et fourré de crème pâtissière
<b>moussage</b>	méthode de fouetter des œufs, avec ou sans sucre, pour y incorporer de l'air
<b>mousse</b>	dessert fondant ou crémeux que l'on rend léger par l'incorporation de crème fouettée ou de blancs d'œufs montés en neige ou, parfois, des deux
<b>mousse glacée</b>	dessert surgelé contenant de la crème fouettée

<b>nappage</b>	(1) enrobage brillant, comme un sirop, recouvrant un aliment  (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
<b>omelette norvégienne</b>	dessert fait de crème glacée déposée sur une base de gâteau éponge, recouverte d'une couche de meringue et dorée au four
<b>palmier</b>	petite pâtisserie ou petit four sec fait d'une roulade de pâte feuilletée sucrée, coupée en tranches et cuite au four
<b>parfait</b>	(1) type de coupe glacée servie dans un verre haut et étroit  (2) dessert surgelé à base de jaunes d'œufs, de sirop et de crème fraîche épaisse
<b>pastillage</b>	pâte à base de sucre qui devient très dure en séchant et qui est utilisée pour la décoration
<b>pâte à choux</b>	pâte réalisée en mélangeant de l'eau bouillie ou du lait bouilli avec du beurre, du sel, du sucre, de la farine et des œufs, servant à la préparation des éclairs, des choux à la crème et des produits similaires
<b>pâte à frire</b>	mélange semi-liquide contenant de la farine ou d'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
<b>pelle à enfourner</b>	pelle plate en bois à manche long servant à enfourner et à défourner les pains cuits sur la sole
<b>peser</b>	mesurer avec précision le poids ou les portions des ingrédients ou de la pâte
<b>petit four glacé</b>	petit four fourré de crème ou glacé
<b>petit four sec</b>	petit four non glacé, non fourré, comme un petit-beurre ou un palmier
<b>piquer</b>	perforer la pâte à pâtisserie avant de la cuire pour permettre à la vapeur de s'échapper et pour empêcher les boursouflures
<b>précuit</b>	état d'un produit qui a été partiellement cuit pour être utilisé ultérieurement
<b>préparation crémeuse</b>	liquide épaissie par la coagulation des protéines de l'œuf
<b>purée</b>	aliments réduits en pâte lisse, normalement en les mélangeant et en les passant au tamis

<b>sabayon</b>	mousse ou sauce à base de jaunes d'œufs montés en neige en ajoutant du vin ou une liqueur
<b>sablé</b>	biscuit sec et friable à base de beurre, d'œufs, de sucre et de farine
<b>scone</b>	type de petit roulé levé chimiquement
<b>shortening</b>	(1) matière grasse utilisée pour la cuisson des pâtes afin d'émulsifier le produit en raccourcissant les fibres de gluten  (2) matière grasse blanche, solide et sans goût destinée à la cuisson ou à la friture
<b>sirop simple</b>	sirop constitué de proportions égales de sucre et d'eau
<b>solution à base de quaternaire</b>	solution utilisée pour assurer un environnement de travail sécuritaire; le quaternaire a remplacé l'iode comme assainisseur pour plusieurs utilisations dans l'industrie alimentaire
<b>sorbet</b>	dessert glacé à base d'eau, de sucre, de jus de fruits, et parfois de lait, de crème ou d'œufs
<b>soufflé</b>	(1) mets cuit au four fait avec des blancs d'œufs montés en neige, lesquels font gonfler le mets à la cuisson  (2) dessert surgelé versé dans un moule lui donnant l'aspect d'un soufflé
<b>streusel</b>	garniture friable de produits de boulangerie-pâtisserie à base de gras, de sucre et de farine sablés ensemble
<b>strudel</b>	(1) type de pâte allongée jusqu'à l'obtention de l'épaisseur d'une feuille de papier  (2) pâtisserie à base de pâte à strudel, de pâte phyllo ou de pâte feuilletée roulée et fourrée
<b>sucre filé</b>	sucre bouilli formé en longs filaments, en trempant un fouet coupé dans le sirop de sucre et en projetant les gouttes de manière à ce que le sucre tombe en fils fins
<b>sucre inverti</b>	combinaison de deux sucres simples, soit le dextrose et le lévulose, produits par la décomposition du saccharose
<b>sucre tiré</b>	sucre bouilli au grand cassé, un peu refroidi, puis étiré jusqu'à ce qu'il devienne luisant

<b>table tournante</b>	plateau tournant monté sur socle servant à soutenir les gâteaux pendant qu'ils sont décorés
<b>tempéragé</b>	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 des chocolats
<b>test du carreau de fenêtre</b>	étirage d'une petite quantité de pâte pour vérifier la résistance des fibres de gluten
<b>tuile</b>	pâte faite d'œufs, de sucre, de beurre et de farine; la pâte est étalée, cuite et ensuite utilisée comme composante dans la présentation des desserts dans les assiettes

<b>ACIA</b>	Agence canadienne d'inspection des aliments
<b>EPI</b>	équipement de protection individuelle
<b>PEPS</b>	premier entré, premier sorti
<b>SIMDUT</b>	Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail

### BLOC A COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES COMMUNES

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	NV	NV	17	NV	NV	10	20	ND	15	23	NV	NV	NV	17 %

Tâche 1 Exercer les fonctions liées à la sécurité et à l'assainissement.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	24 %
%	NV	NV	20	NV	NV	25	30	ND	25	20	NV	NV	NV	

Tâche 2 Organiser le travail.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	21 %
%	NV	NV	20	NV	NV	20	30	ND	25	10	NV	NV	NV	

Tâche 3 Gérer les produits et l'information.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	27 %
%	NV	NV	30	NV	NV	30	30	ND	25	22	NV	NV	NV	

Tâche 4 Appliquer les principes de la science alimentaire.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	28 %
%	NV	NV	30	NV	NV	25	10	ND	25	48	NV	NV	NV	

### BLOC B ALIMENTS FERMENTÉS

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	NV	NV	30	NV	NV	25	10	ND	30	22	NV	NV	NV	23 %

Tâche 5 Préparer la pâte.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	37 %
%	NV	NV	40	NV	NV	34	34	ND	35	40	NV	NV	NV	

Tâche 6 Former la pâte.

NL NS PE NB QC ON MB SK AB BC NT YT NU 30 %  
% NV NV 30 NV NV 33 33 ND 35 20 NV NV NV

Tâche 7 Effectuer la finition des aliments fermentés.

NL NS PE NB QC ON MB SK AB BC NT YT NU 33 %  
% NV NV 30 NV NV 33 33 ND 30 40 NV NV NV

### BLOC C BISCUITS, BARRES, GÂTEAUX, PÂTISSERIES ET PAINS ÉCLAIR

<u>NL</u> <u>NS</u> <u>PE</u> <u>NB</u> <u>QC</u> <u>ON</u> <u>MB</u> <u>SK</u> <u>AB</u> <u>BC</u> <u>NT</u> <u>YT</u> <u>NU</u> % NV NV 18 NV NV 25 20 ND 30 25 NV NV NV	Moyenne nationale 24 %
---	---------------------------

Tâche 8 Préparer les biscuits et les barres.

NL NS PE NB QC ON MB SK AB BC NT YT NU 24 %  
% NV NV 25 NV NV 25 25 ND 25 18 NV NV NV

Tâche 9 Préparer les pains éclair.

NL NS PE NB QC ON MB SK AB BC NT YT NU 22 %  
% NV NV 25 NV NV 25 25 ND 25 12 NV NV NV

Tâche 10 Préparer les pâtes à pâtisseries.

NL NS PE NB QC ON MB SK AB BC NT YT NU 26 %  
% NV NV 25 NV NV 25 25 ND 25 30 NV NV NV

Tâche 11 Préparer les gâteaux.

NL NS PE NB QC ON MB SK AB BC NT YT NU 28 %  
% NV NV 25 NV NV 25 25 ND 25 40 NV NV NV

**BLOC D ASSEMBLAGE ET FINITION**

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	NV	NV	17	NV	NV	20	20	ND	15	20	NV	NV	NV	18 %

Tâche 12 Préparer les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages, les pâtes à sucre et les glaçages.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	34 %
%	NV	NV	25	NV	NV	35	30	ND	30	50	NV	NV	NV	

Tâche 13 Préparer les sauces, les nappages et les garnitures.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	17 %
%	NV	NV	25	NV	NV	15	20	ND	15	10	NV	NV	NV	

Tâche 14 Préparer les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie pour la décoration.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	27 %
%	NV	NV	25	NV	NV	30	30	ND	30	20	NV	NV	NV	

Tâche 15 Finir et décorer les produits de boulangerie-pâtisserie.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	22 %
%	NV	NV	25	NV	NV	20	20	ND	25	20	NV	NV	NV	

**BLOC E CHOCOLAT ET CONFISERIES**

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	NV	NV	10	NV	NV	10	20	ND	5	5	NV	NV	NV	10 %

Tâche 16 Préparer le chocolat.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	56 %
%	NV	NV	50	NV	NV	50	70	ND	50	60	NV	NV	NV	

Tâche 17 Préparer les confiseries.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	44 %
%	NV	NV	50	NV	NV	50	30	ND	50	40	NV	NV	NV	



**BLOC F      DESSERTS, CRÈMES GLACÉES ET GLACES AUX FRUITS**

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	Moyenne nationale
%	NV	NV	8	NV	NV	10	10	ND	5	5	NV	NV	NV	8 %

Tâche 18 Préparer les desserts à l'assiette.

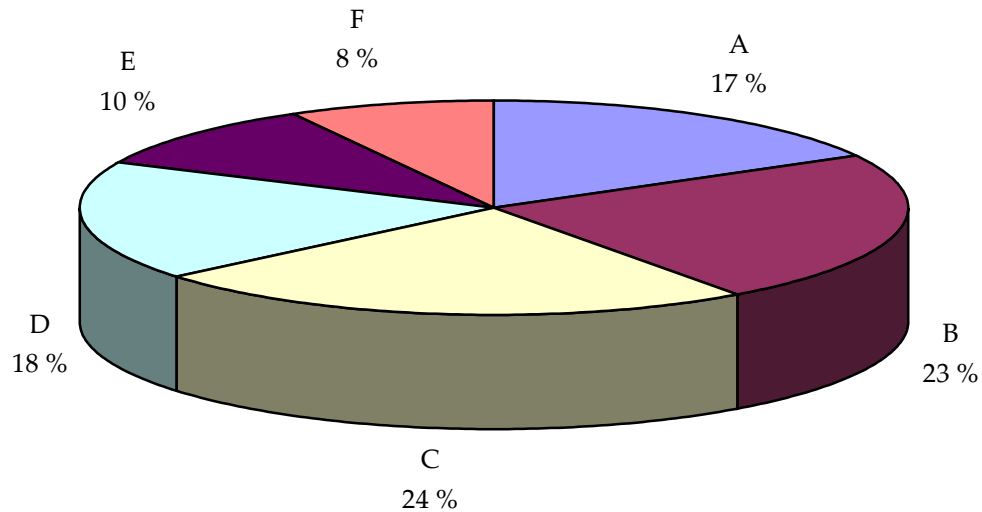
	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	31 %
%	NV	NV	30	NV	NV	35	50	ND	30	10	NV	NV	NV	

Tâche 19 Préparer les crèmes glacées et les glaces aux fruits.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	39 %
%	NV	NV	40	NV	NV	35	25	ND	35	60	NV	NV	NV	

Tâche 20 Préparer les desserts glacés.

	<u>NL</u>	<u>NS</u>	<u>PE</u>	<u>NB</u>	<u>QC</u>	<u>ON</u>	<u>MB</u>	<u>SK</u>	<u>AB</u>	<u>BC</u>	<u>NT</u>	<u>YT</u>	<u>NU</u>	30 %
%	NV	NV	30	NV	NV	30	25	ND	35	30	NV	NV	NV	

**TITRES DES BLOCS**

BLOC A	Compétences professionnelles communes	BLOC D	Assemblage et finition
BLOC B	Aliments fermentés	BLOC E	Chocolat et confiseries
BLOC C	Biscuits, barres, gâteaux, pâtisseries et pains éclair	BLOC F	Desserts, crèmes glacées et glaces aux fruits

\*Pourcentage moyen du nombre total de questions intégrées dans un examen interprovincial visant à évaluer chaque bloc de l'analyse, en vertu des données collectives recueillies auprès des gens de la profession de toutes les régions du Canada. Un examen interprovincial typique comporte de 100 à 150 questions à choix multiple.

BLOCS	TÂCHES	SOUS-TÂCHES				
<b>A – COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES COMMUNES</b>	1. Exercer les fonctions liées à la sécurité et à l'assainissement.	1.01 Maintenir un environnement de travail sécuritaire et salubre.	1.02 Utiliser l'EPI et l'équipement de sécurité.	1.03 Assainir les outils et l'équipement.	1.04 Appliquer les pratiques de manipulation sécuritaire des aliments.	
	2. Organiser le travail.	2.01 Planifier la production et le déroulement du travail.	2.02 Organiser le lieu de travail et l'espace de travail.	2.03 Entretenir les outils et l'équipement.		
	3. Gérer les produits et l'information.	3.01 Gérer les stocks.	3.02 Effectuer le contrôle de la qualité.	3.03 Entreposer les produits de boulangerie-pâtisserie.	3.04 Emballer les produits de boulangerie-pâtisserie.	
	4. Appliquer les principes de la science alimentaire.	4.01 Utiliser les recettes.	4.02 Utiliser l'information relative à la nutrition et aux allergènes.			
<b>B – ALIMENTS FERMENTÉS</b>	5. Préparer la pâte.	5.01 Gérer la température de la pâte.	5.02 Mélanger les ingrédients des aliments fermentés.	5.03 Laisser la pâte reposer.		
	6. Former la pâte.	6.01 Diviser la pâte en portions.	6.02 Façonner la pâte.	6.03 Mettre la pâte dans les moules.	6.04 Surveiller la fermentation finale.	6.05 Confectionner les pâtes feuilletées.
	7. Effectuer la finition des aliments fermentés.	7.01 Appliquer le fini de précuisson.	7.02 Cuire les aliments fermentés.	7.03 Frire les aliments fermentés.		

## BLOCS

C – BISCUITS,  
BARRES,  
GÂTEAUX,  
PÂTISSERIES ET  
PAINS ÉCLAIR

## TÂCHES

8. Préparer les biscuits et les barres.

9. Préparer les pains éclair.

10. Préparer les pâtes à pâtisseries.

11. Préparer les gâteaux.

12. Préparer les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages, les pâtes à sucre et les glaçages.

13. Préparer les sauces, les nappages et les garnitures.

14. Préparer les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie pour la décoration.

15. Finir et décorer les produits de boulangerie-pâtisserie.

## SOUS-TÂCHES

8.01 Mélanger les ingrédients des biscuits et des barres.

8.02 Diviser les mélanges à biscuits et à barres en portions.

8.03 Confectionner les biscuits et les barres.

8.04 Cuire les biscuits et les barres.

9.01 Mélanger les ingrédients des pains éclair.

9.02 Diviser les mélanges à pains éclair en portions.

9.03 Confectionner les pains éclair.

9.04 Cuire les pains éclair.

10.01 Mélanger les ingrédients des pâtes à pâtisseries.

10.02 Diviser les pâtes à pâtisseries en portions.

10.03 Confectionner les pâtes à pâtisseries.

10.04 Cuire les pâtes à pâtisseries au four ou dans la friteuse.

11.01 Mélanger les ingrédients des gâteaux.

11.02 Diviser les préparations à gâteaux en portions.

11.03 Cuire les gâteaux.

12.01 Confectionner les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages, les pâtes à sucre et les glaçages.

12.02 Cuire les crèmes et les préparations crémeuses.

12.03 Conserver les produits pour leur utilisation.

13.01 Confectionner les sauces et les nappages.

13.02 Confectionner les garnitures.

14.01 Mélanger les ingrédients et les composants des pâtisseries.

14.02 Couper les gâteaux et les pâtisseries.

14.03 Assembler les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie.

14.04 Cuire les pâtisseries.

14.05 Diviser les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie en portions.

15.01 Appliquer les sauces, les garnitures et les nappages.

15.02 Appliquer les garnitures et les produits décoratifs.

D – ASSEMBLAGE  
ET FINITION

## BLOCS

E – CHOCOLAT ET  
CONFISERIES

F – DESSERTS,  
CRÈMES GLACÉES  
ET GLACES AUX  
FRUITS

## TÂCHES

16. Préparer le  
chocolat.

17. Préparer les  
confiseries.

18. Préparer les  
desserts à  
l'assiette.

19. Préparer les  
crèmes glacées et  
les glaces aux  
fruits.

20. Préparer les  
desserts glacés.

## SOUS-TÂCHES

16.01 Choisir les  
qualités et les types  
de chocolat.

16.02 Préparer les  
fourrages pour le  
chocolat.

16.03 Préparer les  
chocolats de  
couverture et les  
chocolats composés.

16.04 Utiliser  
les chocolats  
de couverture  
et les  
chocolats  
composés.

17.01 Bouillir le  
sucre.

17.02 Façonner le  
sucre.

17.03 Créer les  
garnitures  
artistiques.

18.01 Planifier la  
conception de  
l'assiette.

18.02 Assembler  
les composants.

19.01 Préparer les  
bases des crèmes  
glacées et des glaces  
aux fruits.

19.02  
Confectionner les  
crèmes glacées et  
les glaces aux  
fruits.

20.01 Confectionner  
les desserts glacés.

20.02 Conserver  
les desserts glacés.

20.03 Assembler les  
composants des  
desserts glacés.