



# **GUIDE D'AUTO-ÉVALUATION POUR L'EXAMEN DU SCEAU ROUGE**

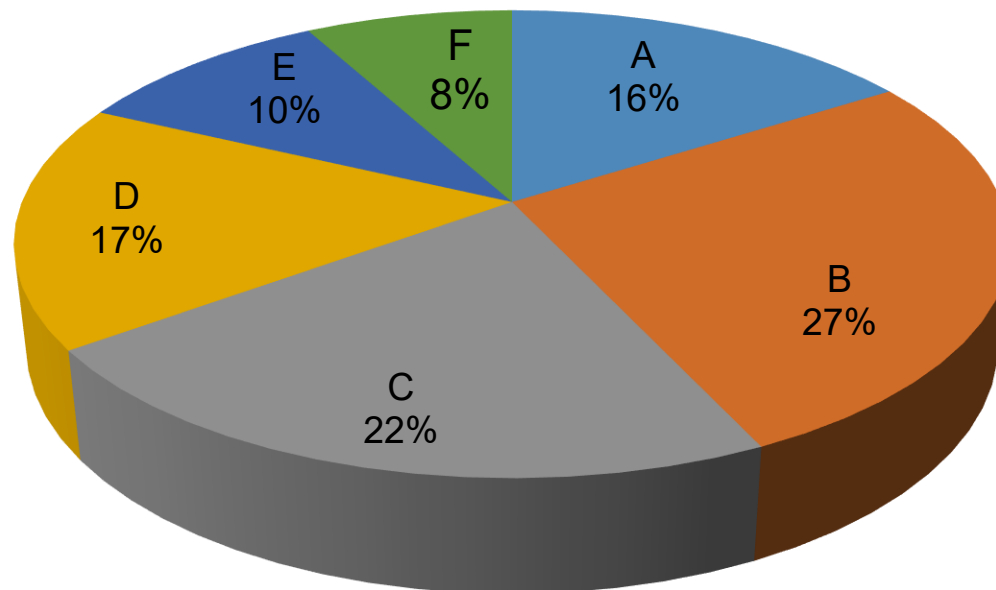
## **Boulangier-pâtissier/boulangère-pâtissière**



## Pondération de l'examen du Sceau rouge

Le diagramme circulaire qui suit représente la distribution des questions dans l'examen du Sceau rouge. À la page suivante, l'auto-évaluation présente les tâches et les sous-tâches de chaque activité principale et le nombre de questions de chaque activité principale et de chaque tâche.




L'examen du Sceau rouge pour ce métier comporte 150 questions.



	<b>Activité principale ou partie d'examen</b>	<b>Pourcentage de questions</b>	<b>Nombre de questions sur 125</b>
A	Mettre en pratique les compétences professionnelles communes	16 %	23
B	Préparer les aliments fermentés	27 %	41
C	Préparer les biscuits, les barres, les pains éclair, les pâtes à pâtisseries et les gâteaux	22 %	33
D	Faire l'assemblage et la finition	17 %	26
E	Préparer le chocolat, les confiseries et les sucres	10 %	15
F	Préparer les desserts, les crèmes glacées et les glaces	8 %	12

## Répartition des questions d'examen du Sceau rouge et auto-évaluation

Évaluez votre propre compréhension et votre expérience pour chaque tâche. Regardez chaque activité associée à chaque tâche et réfléchissez à votre expérience de travail pour vous évaluer. Soyez honnête !

-  **FAIBLE** Je **ne comprends pas** ou je **comprends peu** et j'ai **peu** ou je **n'ai pas d'expérience** liée à ce domaine.
-  **MOYEN** Je **comprends** cette activité et j'ai **une certaine expérience** dans un nombre **limité** de situations.
-  **ÉLEVÉ** Je **comprends très bien** cette activité et je suis **entièrement compétent** dans **plusieurs** situations.

Le but n'est pas de prédire avec exactitude votre performance à l'examen puisque vous pourriez avoir trop ou trop peu confiance en vous dans certains domaines. Néanmoins, cet outil devrait vous donner une idée de vos forces et de vos difficultés.

Après avoir évalué votre niveau de connaissances et d'expériences comme **FAIBLE**, **MOYEN** ou **ÉLEVÉ**, vérifiez combien de questions il y a pour chaque activité et écrivez combien de questions vous pensez réussir.

**FAIBLE**, vous pourriez ne pas réussir plusieurs de ces questions.

**MOYEN**, vous pourriez réussir certaines de ces questions.

**ÉLEVÉ**, vous prévoyez d'être capable de réussir la plupart de ces questions.

En comparant vos résultats avec le nombre de questions dans l'examen, vous aurez une meilleure idée des domaines qui nécessitent plus de préparation. Additionnez vos résultats pour chaque partie pour avoir une idée de votre degré de préparation pour l'examen.

	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
<b>A – Mettre en pratique les compétences professionnelles communes</b>					
Tâche A-1 Exercer les fonctions liées à la sécurité et à l'hygiène A-1.01 Maintenir un environnement de travail sécuritaire A-1.02 Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI) et l'équipement de sécurité A-1.03 Maintenir une apparence professionnelle et une bonne hygiène personnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	
Tâche A-2 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité des aliments A-2.01 Maintenir les conditions et la température sécuritaires des ingrédients crus et des produits finis A-2.02 Empêcher la contamination croisée des ingrédients crus et des produits finis A-2.03 Nettoyer et assainir les appareils et l'équipement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	

	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
Tâche A-3 Utiliser et entretenir les appareils et l'équipement A-3.01 Utiliser les accessoires non électriques A-3.02 Utiliser les appareils et l'équipement électriques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	
Tâche A-4 Organiser le travail A-4.01 Planifier la production et le déroulement du travail A-4.02 Organiser le lieu de travail et l'espace de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
Tâche A-5 Gérer les produits et l'information A-5.01 Commander les produits A-5.02 Recevoir les produits A-5.03 Gérer les stocks A-5.04 Contrôler la qualité des produits de boulangerie-pâtisserie A-5.05 Entreposer les produits de boulangerie-pâtisserie A-5.06 Emballer les produits de boulangerie-pâtisserie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	

	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
Tâche A-6 Appliquer des pratiques de travail courantes A-6.01 Contrôler les portions A-6.02 Utiliser des aliments prêts à servir A-6.03 Utiliser des recettes A-6.04 Appliquer les renseignements sur le régime alimentaire	□	□	□	3	
Tâche A-7 Adapter les pratiques pâtisserie pour respecter les exigences alimentaires A-7.01 Adapter les pratiques en boulangerie-pâtisserie pour respecter les exigences alimentaires A-7.02 Choisir les ingrédients pour respecter les exigences alimentaires A-7.03 Préparer les aliments pour respecter les exigences alimentaires	□	□	□	3	

	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
Tâche A-8 Utiliser les techniques de communication et de mentorat A-8.01 Utiliser les techniques de communication A-8.02 Utiliser les techniques de mentorat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	
Nombre total de questions dans cette partie :				23	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES



	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
<b>B – Préparer les aliments fermentés</b>					
Tâche B-9 Préparer le levain-chef B-9.01 Mélanger les ingrédients pour le levain- chef B-9.02 Gérer le procédé de préfermentation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6	<hr/>
Tâche B-10 Préparer la pâte B-10.01 Gérer la température de la pâte B-10.02 Mélanger les ingrédients pour les produits fermentés B-10.03 Gérer la fermentation en vrac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9	<hr/>
Tâche B-11 Former la pâte B-11.01 Diviser la pâte B-11.02 Façonner la pâte B-11.03 Surveiller la fermentation finale de la pâte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11	<hr/>
Tâche B-12 Façonner la pâte feuilletée B-12.01 Feuilletter la pâte B-12.02 Confectionner les produits à pâte feuilletée B-12.03 Surveiller la fermentation finale des produits à pâte feuilletée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7	<hr/>

	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
Tâche B-13 Faire la finition des aliments fermentés B-13.01 Appliquer le fini de précuisson B-13.02 Cuire les aliments fermentés B-13.03 Frire les aliments fermentés	□	□	□	8	
Nombre total de questions dans cette partie :				<b>41</b>	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES

	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
<b>C – Préparer les biscuits, les barres, les pains éclair, les pâtes à pâtisseries et les gâteaux</b>					
Tâche C-14 Préparer les biscuits et les barres C-14.01 Mélanger les ingrédients des biscuits et des barres C-14.02 Confectionner les biscuits et les barres C-14.03 Cuire les biscuits et les barres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7	<input type="text"/>
Tâche C-15 Préparer les pains éclair C-15.01 Mélanger les ingrédients des pains éclair C-15.02 Confectionner les pains éclair C-15.03 Cuire les pains éclair	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7	<input type="text"/>
Tâche C-16 Préparer les pâtes à pâtisseries C-16.01 Mélanger les ingrédients des pâtes à pâtisseries C-16.02 Confectionner les pâtes à pâtisseries C-16.03 Cuire les pâtes à pâtisseries	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9	<input type="text"/>

	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
Tâche C-17 Préparer les gâteaux C-17.01 Mélanger les ingrédients des gâteaux C-17.02 Portionner les préparations à gâteaux C-17.03 Cuire les gâteaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	
Nombre total de questions dans cette partie :				<b>33</b>	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES

	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
<b>D – Faire l'assemblage et la finition</b>					
Tâche D-18 Préparer les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages sucrés, les pâtes à sucre et les glaçages D-18.01 Confectionner les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages sucrés, les pâtes à sucre et les glaçages D-18.02 Cuire les crèmes, les préparations crémeuses et les fourrages sucrés D-18.03 Conserver les produits pour leur utilisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6	
Tâche D-19 Préparer les fourrages salés D-19.01 Confectionner les fourrages salés D-19.02 Conserver les fourrages salés pour leur utilisation D-19.03 Portionner les fourrages salés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	
Tâche D-20 Préparer les sauces, les nappages et les garnitures D-20.01 Confectionner les sauces et les nappages D-20.02 Confectionner les garnitures D-20.03 Conserver les sauces, les nappages et les garnitures pour leur utilisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	

	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
Tâche D-21 Assembler et cuire les pâtisseries sucrées et salées D-21.01 Confectionner et assembler les pâtisseries sucrées et salées D-21.02 Cuire les pâtisseries sucrées et salées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
Tâche D-22 Assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie D-22.01 Confectionner et assembler les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie D-22.02 Portionner les gâteaux et les autres produits de boulangerie-pâtisserie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	
Tâche D-23 Décorer et finir les produits de boulangerie-pâtisserie D-23.01 Appliquer les sauces, les garnitures et les nappages D-23.02 Appliquer les garnitures et les produits décoratifs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
Nombre total de questions dans cette partie :				<b>26</b>	<b>SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES</b>

	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
<b>E – Préparer le chocolat, les confiseries et les sucres</b>					
Tâche E-24 Préparer le chocolat E-24.01 Choisir les qualités et les types de chocolat E-24.02 Préparer les fourrages pour le chocolat E-24.03 Préparer les chocolats de couverture et les chocolats composés E-24.04 Utiliser les chocolats de couverture et les chocolats composés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9	<input type="text"/>
Tâche E-25 Préparer les confiseries et les pièces en sucre E-25.01 Bouillir le sucre et ses succédanés E-25.02 Façonner le sucre et ses succédanés E-25.03 Créer les garnitures artistiques et les pièces en sucre E-25.04 Préparer les confiseries	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6	<input type="text"/>
Nombre total de questions dans cette partie :				<b>15</b>	<b>SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES</b> <input type="text"/>

	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
<b>F – Préparer les desserts, les crèmes glacées et les glaces</b>					
Tâche F-26 Préparer les desserts à l'assiette F-26.01 Concevoir la présentation des assiettes F-26.02 Assembler les ingrédients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
Tâche F-27 Préparer les crèmes glacées et les glaces aux fruits F-27.01 Préparer les bases des crèmes glacées et des glaces aux fruits F-27.02 Confectionner les crèmes glacées et les glaces aux fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
Tâche F-28 Préparer les desserts glacés F-28.01 Confectionner les ingrédients des desserts glacés F-28.02 Assembler les ingrédients des desserts glacés F-28.03 Conserver les desserts glacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
Nombre total de questions dans cette partie :				<b>12</b>	<b>SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES</b>



	● <b>FAIBLE</b> Compréhension et expérience	● <b>MOYEN</b> Compréhension et expérience	● <b>ÉLEVÉ</b> Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
Maintenant, additionnez les totaux obtenus pour chaque partie.				NOMBRE TOTAL DE QUESTIONS  150	MON RÉSULTAT TOTAL PRÉVU  <input data-bbox="1738 586 1732 651" type="text"/>

## **Interprétez votre auto-évaluation**

Quel résultat vous êtes-vous attribué ?

Divisez ce résultat par le nombre de questions pour obtenir un pourcentage.

La note de passage de l'examen du Sceau rouge est 70 %. Si le pourcentage général que vous vous êtes attribué est supérieur à 70 %, vous avez confiance que votre expérience et vos connaissances liées au métier sont suffisantes pour réussir l'examen. Cependant, souvenez-vous que cette auto-évaluation n'est qu'un guide. Nous vous encourageons quand même à élaborer un plan d'étude et à tenir compte des domaines pour lesquels vous vous êtes attribué une évaluation plus faible.

Si le pourcentage général que vous vous êtes attribué est inférieur à 70 %, vous avez probablement plus de travail à faire. Observez vos résultats pour chaque partie de l'examen. Dans quels domaines y a-t-il le plus de place à l'amélioration ?

Consultez le Guide de préparation à l'examen du Sceau rouge pour obtenir plus de conseils.