

# PROFIL DU MÉTIER

## Boulangier- pâtissier/boulangère- pâtissière



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



**PROFIL DU MÉTIER**  
**SCEAU ROUGE**  
**Boulangier-**  
**pâtissier/boulangère-**  
**pâtissière**



# STRUCTURE DU PROFIL DU MÉTIER SCEAU ROUGE

Ce profil présente deux sections donnant un aperçu du métier par sa description et par toutes les activités telles qu'elles sont organisées dans la norme professionnelle du Sceau rouge :

**Description du métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière** : vue d'ensemble des tâches du métier, de l'environnement de travail, des exigences liées aux tâches, des métiers semblables et de l'avancement professionnel.

**Tableau des tâches** : un graphique soulignant les activités principales, les tâches et les sous-tâches reliées à cette norme.

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

**Tâche** : actions particulières décrivant les activités comprises dans une activité principale.

**Sous-tâche** : actions particulières qui décrivent les activités comprises dans une tâche.

Une version complète de la norme professionnelle, incluant de l'information supplémentaire sur les activités, les compétences et les connaissances reliées au métier, se trouve au [www.sceau-rouge.ca](http://www.sceau-rouge.ca)

# Description du métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière

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

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

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

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

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

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

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent être capables d'appliquer des recettes et de les adapter aux ingrédients disponibles et aux exigences actuelles. Ils doivent être conscients des informations sur la santé telles que les exigences alimentaires et les allergies. Ils doivent également être capables de travailler de manière autonome et en équipe et d'aider leurs collègues. Ils doivent avoir de bonnes compétences organisationnelles et la capacité d'effectuer plusieurs tâches à la fois pour faire leur travail efficacement. D'autres capacités importantes pour les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries comprennent de solides compétences en calcul, en littérature, en communication et en service à la clientèle.

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

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

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

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

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

# Boulangier-pâtissier/boulangère-pâtissière

## Tableau des tâches et pondérations

### A – Mettre en pratique les compétences professionnelles

**16 %**

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

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

## B – Préparer les aliments fermentés

**27 %**

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

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

**22 %**

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

## D – Faire l'assemblage et la finition

**17 %**

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



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

## E – Préparer le chocolat, les confiseries et les sucres

**10 %**

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

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

8 %

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