



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES  
CULINARY ARTS SCHOOL

# Référentiel de compétences et de certification

## Conception et réalisation de produits de boulangerie et viennoiserie

Compétences professionnelles	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p><b>C1.</b> Préparer et mettre en place son poste de travail pour favoriser la réussite des réalisations de produits de boulangerie et viennoiserie demandés</p> <p><b>C2.</b> Réaliser différents types de pains afin de pouvoir proposer une gamme variée correspondant aux attentes du consommateur</p> <p><b>C3.</b> Réaliser différents types de viennoiserie afin de proposer une gamme attrayante à la clientèle.</p> <p><b>C4.</b> Contrôler les matières premières utilisées et sa production afin de corriger les anomalies et garantir le rendu optimal des produits réalisés.</p> <p><b>C5.</b> Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour limiter les émissions de poussière et s'assurer du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité pour assurer sa sécurité et celles de l'ensemble des personnes de l'équipe.</p>	<p><b>Mode :</b> Évaluation pratique sur la préparation de différents pains et de viennoiseries</p> <p><b>Durée :</b> Entre 3h et 4h30</p> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Le candidat prépare des produits de boulangerie et de viennoiserie en respectant les techniques de boulangerie/viennoiserie. Pour se faire il lui est demandé de rédiger son plan de production au regard des typologies et quantités des réalisations à produire dans un temps donné.</p>	<p><b>Cr1. Les conditions de travail mises en place sont correctement réalisées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Les matières premières sont sélectionnées conformément aux fabrications à réaliser</li><li>- Les quantités des matières premières sont correctement déterminées, mesurées et préparées par rapport aux quantités de produits à fabriquer demandées</li><li>- Le matériel est correctement disposé</li><li>- Un plan de production reprenant l'ensemble des étapes de chacune des productions est réalisé aux regards du temps imparti et des quantités à produire</li></ul>



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES  
CULINARY ARTS SCHOOL

# Référentiel de compétences et de certification

## Conception et réalisation de produits de boulangerie et viennoiserie

		<p><b>Cr2. Les différents pains produits sont correctement réalisés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Appliquer les dosages et les techniques en fonction des définitions des pains</li><li>- Les mélanges de farines sont correctement effectués</li><li>- La pâte réalisée à une consistance correspondant aux attentes : douce, bâtarde, ferme. Elle est effectuée en pétrissage lent, en pétrissage amélioré ou en pétrissage intensifié de façon manuelle ou mécanique</li><li>- Les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en pousse contrôlée sont correctement conduites</li><li>- Les tâches sont correctement réalisées :<ul style="list-style-type: none"><li>○ Peser, façonner, disposer en vue de la cuisson</li></ul></li></ul>
--	--	--



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES  
CULINARY ARTS SCHOOL

# Référentiel de compétences et de certification

## Conception et réalisation de produits de boulangerie et viennoiserie

- Enfourner - scarifier - surveiller les cuissons - défourner
- Assurer le ressuage

**Cr3. Les différentes viennoiseries produites sont correctement réalisées :**

- Les dosages et les techniques en fonction des viennoiseries à confectionner (pâte levée, pâte levée feuilletée, pâte à brioche, ...) sont correctement réalisés
- La pâte pétrie de façon manuelle ou mécanique présente une consistance correcte.
- Les tâches sont correctement réalisées :
  - Beurrer et tourer la pâte (levée)feuilletée
  - Peser, détailler et façonner
  - Disposer sur un support de cuisson



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES  
CULINARY ARTS SCHOOL

# Référentiel de compétences et de certification

## Conception et réalisation de produits de boulangerie et viennoiserie

- Dorer et préparer en vue de la cuisson
- Surveiller les cuissons et défourner
- Décorer, glacer et napper les productions

**Cr4. Le contrôle des matières premières et des productions est réalisé de façon visuelle, olfactive et gustative et permet de détecter les anomalies.**

Il est réalisé à différents moments de la réalisation des produits :

- Au moment de la sélection des matières premières
- Au moment de l'obtention de la pâte
- Au moment du façonnage
- Pendant la cuisson
- Au moment du défournement

**Cr5. Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires sont respectées. Le matériel utilisé est**



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES  
CULINARY ARTS SCHOOL

# Référentiel de compétences et de certification

## Conception et réalisation de produits de boulangerie et viennoiserie

		<b>correctement nettoyé et désinfecté en vue d'une utilisation future.</b>
--	--	--