

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

I - COMPÉTENCES ET SAVOIR-FAIRE

SAVOIR-FAIRE

C1 ORGANISER

C1.1 Réceptionner des marchandises d'une livraison

C1.2 Stocker

C1.3 Mettre en place le poste de travail :

C1.3.1 Identifier les matières premières

C1.3.2 Approvisionner

C1.3.3 Calculer les quantités

C1.3.4 Peser, mesurer

C1.3.5 Régler et disposer les matériels

C1.3.6 Planifier l'exécution d'une fabrication

C1.4 Prendre les premières mesures de mise en sécurité

C1.5 Favoriser les techniques qui permettent de limiter les émissions de poussière

C1.6 Ranger les produits

C2 RÉALISER

C2.1 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité du travail

C2.2 Fabriquer des pains de tradition française et des pains courants français, des pains de campagne, des pains complets et des pains de seigle :

C2.2.1 Appliquer les dosages et les techniques en fonction des définitions des pains

C2.2.2 Effectuer les mélanges de farines

C2.2.3 Pétrir une pâte d'une consistance donnée (douce, bâtarde, ferme)

C2.2.4 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en pousse contrôlée

C2.2.5 Peser, façonner, disposer en vue de la cuisson

C2.2.6 Enfourner (pelle ou tapis)

C2.2.7 Assurer le ressuage

C2.2.8 Présenter les produits à la vente

C2.3 Fabriquer les croissants et les produits en pâte de pain au lait :

C2.3.1 Effectuer les dosages et appliquer les techniques en fonction des produits

C2.3.2 Pétrir une pâte d'une consistance donnée

C2.3.3 Beurrer et tourer la pâte levée – feuilletée

C2.3.4 Peser, détailler et façonner

C2.3.5 Disposer sur un support de cuisson

C2.3.6 Dorer et préparer en vue de la cuisson

C2.3.7 Surveiller les cuissons et défourner

C2.4 Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels

C2.5 Protéger, étiqueter les produits

C3 CONTRÔLER

C3.1 Détecter les anomalies

C3.2 Contrôler visuellement

C3.3 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en pousse contrôlée

C3.4 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en fabrication différée

C3.5 Contrôler le bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité

C3.6 Repérer les anomalies

C3.7 Contrôler la conformité des principales matières premières

C3.8 Contrôler la conformité des produits fabriqués

C4 COMMUNIQUER

C4.1 Transmettre les anomalies

C4.2 Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente

C4.3 Communiquer les anomalies repérées

C4.4 Repérer les défauts tout au long du processus de production

C1 ORGANISER		
SAVOIR FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	LIMITES D'EXIGENCES (On exige)
C1.1 Réceptionner des marchandises d'une livraison C1.2 Stocker	<ul style="list-style-type: none"> - Un bon de commande - Un bon de livraison - Les consignes de rangement - Les équipements et matériels de rangement et de stockage - Les fiches de stock 	<ul style="list-style-type: none"> - L'adéquation entre la commande et les matières premières est vérifiée - Les produits sont rangés et stockés dans des lieux appropriés
C1.3 Mettre en place le poste de travail : C1.3.1 Identifier les matières premières C1.3.2 Approvisionner C1.3.3 Calculer les quantités C1.3.4 Peser, mesurer : - les quantités - les températures C1.3.5 Régler et disposer les matériels C1.3.6 Planifier l'exécution d'une fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Les matières premières - Des consignes sur le choix des matières premières - Une commande - Les fiches techniques - Le matériel adapté 	<ul style="list-style-type: none"> - Le poste de travail est approvisionné et mis en place conformément : <ul style="list-style-type: none"> - à la commande - aux règles de sécurité - aux règles d'hygiène
C1.4 Prendre les premières mesures de mise en sécurité	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes, protocole, plan, sont respectés
C1.5 Favoriser les techniques qui permettent de limiter les émissions de poussière	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes, protocole, plan, sont respectés
C1.6 Ranger les produits	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Réglementations en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> - Les produits sont conformes à la commercialisation

C2 RÉALISER

SAVOIR FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	LIMITES D'EXIGENCES (On exige)
<p>C2.3 Fabriquer les croissants, les pains au chocolat et les produits en pâte de pain au lait :</p> <p>C2.3.1 Effectuer les dosages et appliquer les techniques en fonction des produits</p> <p>C2.3.2 Pétrir une pâte d'une consistance donnée</p> <p>C2.3.3 Beurrer et tourer la pâte levée - feuilletée</p> <p>C2.3.4 Peser, détailler et façonner</p> <p>C2.3.5 Disposer sur un support de cuisson</p> <p>C2.3.6 Dorer et préparer en vue de la cuisson</p> <p>C2.3.7 Surveiller les cuissons et défourner</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les matières premières et les matières grasses adaptées - Des consignes sur le choix des matières premières - Une commande - Les consignes horaires - Les fiches techniques - Les matériels adaptés - Les matériels de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> - La fabrication est réalisée dans le respect de la fiche technique, des quantités et des horaires - Le poste de travail est approvisionné et mis en place conformément : <ul style="list-style-type: none"> - à la commande - aux règles de sécurité - aux règles d'hygiène - Le respect des poids et des formes est assuré - La température du four est adaptée <p>Les produits sont conformes (degré de cuisson, régularité des poids, des formes et couleurs)</p>
<p>C2.4 Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Protocole de nettoyage - Plan d'entretien des locaux - Le matériel et produits de nettoyage et de désinfection - Les règles d'hygiène de la profession 	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes, protocole, plan, sont respectés
<p>C2.5 Protéger, étiqueter les produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Réglementations en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> - Le stockage est approprié - Les fabrications stockées sont identifiées

C3 CONTRÔLER		
SAVOIR FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	LIMITES D'EXIGENCES (On exige)
C3.1 Détecter les anomalies : - les dates limites - les températures C3.2 Contrôler visuellement : - le conditionnement - l'état des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Les matériels de contrôle - Des consignes - Des textes réglementaires 	<ul style="list-style-type: none"> - Les produits sont rangés et stockés dans des lieux appropriés
C3.3 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en pousse contrôlée C3.4 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en fabrication différée	<ul style="list-style-type: none"> - La fiche technique - Une commande - Les consignes horaires 	<ul style="list-style-type: none"> - La fabrication est réalisée dans le respect de la fiche technique, des quantités et des horaires
C3.5 Contrôler le bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité C3.6 Repérer les anomalies	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes, protocole, plan, sont respectés - Les farines sont identifiées suivant leur type et leur appellation commerciale (blé, seigle)
C3.7 Contrôler la conformité des principales matières premières : - farines, levures, matières grasses, ovoproduits, produits laitiers C3.8 Contrôler la conformité des produits fabriqués : - appellations, poids et nombres - hygiène : produit consommable - qualité, aspect et régularité	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique - Recueil des usages - Matériels de contrôle - Consignes - Réglementations en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> - Les farines prêtes à l'emploi dites "mix" sont identifiées - La conformité de l'état des matières premières est assurée : <ul style="list-style-type: none"> - Température, stockage, dates limites - Le recueil des usages et de la réglementation en vigueur sont respectés - Les produits sont conformes à la commande - Les produits sont conformes à la commercialisation

C4 COMMUNIQUER		
SAVOIR FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	LIMITES D'EXIGENCES (On exige)
C4.1 Transmettre les anomalies : - les dates limites - les températures	Les matériels de contrôle - des consignes - des textes réglementaires	- La transmission des informations au responsable du laboratoire est rapide et pertinente
C4.2 Transmettre les caractéristiques techniques au personnel de vente	- Des consignes - Des textes réglementaires	- Les produits sont commercialisables - La transmission des informations au personnel de vente est exacte : composition et poids
C4.3 Communiquer les anomalies repérées	- Les consignes de sécurité	- Les anomalies constatées sont communiquées au responsable.
C4.4 Repérer les défauts tout au long du processus de production	- Matériels de contrôle - Consignes	- Les problèmes sont transmis à la hiérarchie