ÉCOLE DUCASSE
ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PATISSERIE

Intitulé de la certification

Réaliser l'essentiel des produits de boulangerie et de viennoiserie

Description du métier, de l'activité ou de la situation professionnelle à partir duquel le dispositif de formation visant la certification est initié :
La certification vise un public de pâtissier, cuisinier, restaurateur….souhaitant compléter son métier principal par une compétence complémentaire permettant d'élargir son champ d'activités au sein d'une entreprise pour laquelle il est salarié (cuisinier ou pâtissier dans une entité employeuse) ou au sein de sa propre entreprise (pâtisserie, restaurant…)

Référentiel

Référentiel de compétences	Référentiel de certification	
	Modalité(s)	**Critères**
Organiser la production de boulangerie viennoiserie en réalisant un organigramme pour planifier les différentes fabrications afin d'optimiser la réalisation de pains et viennoiserie	Mise en situation professionnelle pratique reconstituée individuellement au sein du laboratoire du centre de formation. A partir d'une commande fictive de pains et de viennoiseries donnée par le centre, le, la candidat(e) réalise les produits demandés à partir des recettes fournies. Le centre de formation met à disposition du (de la) candidat(e) les matières premières et le gros matériel. (En cas de candidat(e) en situation de handicap, l'espace de travail sera adapté afin qu'il, elle puisse réaliser l'évaluation dans des conditions optimales.)	L'organigramme est clair, sans rature et intègre une marge de sécurité L'ensemble des éléments de la fiche technique sont pris en compte. Les étapes de production sont identifiées et l'ordre chronologique est respecté. Les temps associés aux étapes de fabrication sont optimisés et réalistes.
Installer son poste de travail avec le matériel, les matières premières et les pré-ferments nécessaires au regard du plan de production pour favoriser la réalisation des produits de boulangerie et viennoiserie dans une démarche d'optimisation des ressources et de respect des règles de l'hygiène alimentaire		Le poste de travail est mis en place en fonction du/des produits à réaliser. Il est conforme aux règles d'hygiène, au principe de marche en avant et prend en compte les contraintes liées aux personnes en situation de handicap. Les matières premières sont pesées avec rigueur. Il n'y a pas de gaspillage de matières premières ou d'énergie.

Pétrir la pâte en utilisant le type de pétrin adapté à la recette et en testant la consistance de la pâte régulièrement, afin d'obtenir la texture de pâte souhaitée.	Le (la) candidat(e) apporte le petit matériel qui lui a été remis en début de formation et qui lui appartient. Le (la) candidat(e) réalise les différents produits demandés (baguettes, pains spéciaux, croissants, couques, brioches,…) Un formateur et un boulanger extérieur au centre de formation et sans lien avec les candidats(es) évaluent : - l'organisation du poste de travail ; - la mise en place du poste de travail ; - les produits réalisés par le candidat ; - le nettoyage du poste utilisé et du laboratoire.	Le matériel (pétrin, batteur) est utilisé efficacement. L'analyse du test glutineux réalisée après le pétrissage est juste. Les ajustements de pétrissage sont réalisés au besoin. La pâte est homogène et le développement du gluten est suffisant.
Réaliser la mise en forme de la pâte en pesant, divisant en pâtons et façonnant (façonnage, tourage) pour répondre aux critères de la recette.		La pâte est pesée avec précision, avec le moins de pertes possibles. Les pâtons crées permettent de réaliser les produits demandés Les pâtes feuilletées sont correctement tourées, les couches sont régulières. Le façonnage est régulier. La recette est respectée.
Procéder au pointage en respectant les paramètres de fermentation (température, durée, humidité), les conditions atmosphériques et le type de pâte pour obtenir un développement optimal.		Les paramètres de fermentation (temps, température) sont respectés. Des vérifications sont réalisées pour adapter les paramètres de fermentation à l'hygrométrie, la température extérieure,…. Les ajustements réalisés sont efficaces. Le bon développement de la pâte est correctement évalué en fonction du produit à réaliser (la pâte n'est ni trop ferme, ni trop poussée).
Finir les produits en utilisant les techniques appropriées à la finition souhaitée (lamage, ajout d'un insert ou d'une garniture, dorure) pour enfourner afin d'obtenir une cuisson optimale.		Le lamage est réalisé avec précision et régularité. L'insert/garniture est placé avec régularité selon les indications de la recette, La dorure est appliquée uniformément et ne présente aucune coulure. L'enfournement est possible.
Cuire les produits après avoir déterminé le type et les paramètres de cuisson en enfournant (choix du type de four et paramétrage) dans une réflexion d'économie d'énergie pour donner aux produits leur texture et goûts finaux.		Le mode de cuisson est adapté, les températures sont gérées. L'utilisation du four est optimisée afin de limiter la consommation. La coloration est optimale (ni trop claire, ni trop foncée). le résultat obtenu est esthétique. Les produits réalisés sont goûteux.
Décorer les produits, après cuisson, (nappage, décors à base de fruits,…) en privilégiant les ingrédients naturels pour obtenir des produits de boulangerie et viennoiserie		Finition et décoration sont exécutées avec maitrise et précision. Les critères esthétiques (équilibre, harmonie des couleurs et des formes) sont respectés.

destinés à séduire et satisfaire la clientèle et respecter au maximum une démarche eco responsable.		Les colorants utilisés sont naturels, les fruits choisis sont de saison et locaux… Le produit fini est attrayant et conforme à la recette.
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité spécifiques au secteur de la boulangerie pour fabriquer, présenter et conserver des produits de boulangerie et viennoiseries sûrs et de qualité.		Les règles de GBPH, PMS**, HACCP et celles liées aux personnes en situation de handicap sont respectées avec exhaustivité. Les étiquetages et modes de conservation sont conformes aux règlementations.
Mettre en place une démarche globale d'éco responsabilité pour l'ensemble des étapes de fabrication des pains et des viennoiseries afin d'engager la structure dans une démarche d'économie circulaire et de consommation durable.	Mise en situation professionnelle écrite reconstituée individuellement en centre de formation A partir d'un contexte fictif d'une commande de pain et de viennoiserie, le, la candidat(e) schématise et argumente les actions à mettre en place pour réduire l'impact écologique de la production donnée.	Les actions proposées (choix du fournisseur, mode et moyens de distribution, matériel de production, gestions des flux, aménagement du poste de travail, partenariat…) sont pertinentes et ont un impact significatif sur la consommation énergétique, les pertes alimentaires et l'impact environnemental. Le schéma d'économie circulaire est complet et justifié.