

Compétence 4      Durée 45 h      Unités 3

***Compétence traduite en comportement***

---

**Énoncé de la compétence**

Planifier la production de produits de boulangerie.

**Contexte de réalisation**

- À partir :
  - de recettes et de fiches de production;
  - de l'information figurant sur les emballages.
- À l'aide :
  - de listes des stocks;
  - d'une liste de prix des ingrédients;
  - d'une calculatrice, de logiciels de calcul, etc.

**Éléments de la compétence****Critères de performance**

---

- |  |   |
|--|---|
| 1 Analyser la recette et la fiche de production.     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Détermination des exigences de la commande selon le type et la quantité de produits à confectionner.</li> <li>• Sélection appropriée des ingrédients en fonction du type de production.</li> <li>• Distinction juste des étapes de confection du produit.</li> <li>• Détermination logique de l'ordre des étapes de production.</li> <li>• Calcul exact du temps requis pour chaque étape de confection du produit.</li> </ul> |
| 2 Calculer les quantités et le coût des ingrédients. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conversion précise des mesures de poids et de volume.</li> <li>• Calcul exact des quantités d'ingrédients.</li> <li>• Calcul exact du coût des ingrédients.</li> </ul>   |
| 3 Vérifier les stocks de la réserve.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle précis de la disponibilité des ingrédients.</li> <li>• Mise à jour précise de la liste des stocks.</li> <li>• Consignation efficace et sans erreur des stocks dans un fichier.</li> </ul>   |

*Et pour l'ensemble de la compétence :*

- Respect de la recette et de la fiche de production.

**Suggestions de savoirs liés à la compétence**

---

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

**1 Analyser la recette et la fiche de production.**

- Exigences de la commande : composantes de la recette et de la fiche de production (type de produit, quantité, etc.).
- Sélection des ingrédients : farines (de seigle, de blé entier, non blanchie, etc.), ferments (levain, pâte fermentée, levure, etc.), matières grasses (beurre, huiles, margarine, etc.), matières sèches (noix, fruits séchés, etc.), etc.
- Étapes de confection et ordonnancement : pesage, incorporation, pétrissage, cuisson, etc.
- Temps requis pour chaque étape de confection du produit : phases passives (pointage, apprêt, etc.), phases actives (pesage, façonnage, enfournement, etc.), etc.

**2 Calculer les quantités et le coût des ingrédients.**

- Conversion des mesures : règle de trois, système impérial et métrique (poids, contenants et températures), etc.
- Quantités d'ingrédients requis : respect des proportions de la recette, règle de trois, ajustement des quantités d'ingrédients, etc.
- Coûts des ingrédients : liste de prix, pourcentage des ingrédients requis, etc.

**3 Vérifier les stocks de la réserve.**

- Choix des ingrédients : disponibilité, substitution, etc.
- Mise à jour de la liste des stocks : types de liste (inventaire papier, sur support informatique, etc.), principales composantes de la liste des stocks, procédures à suivre, etc.