

Compétence 7 Durée 45 h Unités 3

Compétence traduite en comportement**Énoncé de la compétence**

Confectionner des pains briochés et des brioches non garnies.

Contexte de réalisation

- Pour des pains briochés et des brioches non garnies (pain de mie, pain au lait, pain viennois, pain burger, brioche parisienne, cramique, etc.).
- À partir de recettes.
- À l'aide :
 - des ingrédients nécessaires;
 - de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires (pétrin, balance, coupe-pâte, bols, instruments de mesure, bac pour décuvage, moules, etc.).
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence**Critères de performance**

- | | |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Planifier le travail. | <ul style="list-style-type: none"> • Interprétation juste de la recette. • Choix et préparation appropriés de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Choix judicieux des ingrédients. |
| 2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte. | <ul style="list-style-type: none"> • Dosage précis des ingrédients. • Calcul exact de la température et du taux d'hydratation du liquide. • Pétrissage adéquat de la pâte. • Contrôle précis du temps de pointage et de détente des pâtons. • Coupage et pesage précis des pâtons. • Boulage correct des pâtons. |
| 3 Façonner les pâtons. | <ul style="list-style-type: none"> • Choix et application corrects des techniques de façonnage. • Dépôt adéquat des pâtons dans les supports pour l'apprêt. |
| 4 Contrôler l'apprêt des pâtons. | <ul style="list-style-type: none"> • Choix approprié du milieu de fermentation. • Placement adéquat des pâtons en milieu de fermentation. • Rotation correcte des pâtons. • Contrôle précis de la fermentation. • Détermination appropriée du moment de l'enfournement. |

- 5 Procéder à la cuisson.
- Respect des conditions de cuisson.
 - Application correcte de la dorure ou de la finition.
 - Scarification rigoureuse des pâtons.
 - Enfournement et défournement adéquats des produits.
 - Appréciation juste des indices de cuisson.
 - Démoulage et dépôt appropriés des produits.
- 6 Entretenir l'espace de travail.
- Choix approprié des produits de nettoyage et d'assainissement.
 - Nettoyage et assainissement corrects de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés
 - Rangement approprié et sécuritaire de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires utilisés.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Utilisation appropriée de l'outillage, de l'équipement et des accessoires.
- Contrôle précis de la qualité des ingrédients et des produits.
- Qualité et esthétique du pain brioiché ou de la brioche non garnie.
- Respect de la recette.
- Respect du temps d'exécution des opérations.
- Respect des règles de santé et de sécurité au travail, d'hygiène et de salubrité.

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 Planifier le travail.
- Rappel de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.*
 - Recette : produits, ingrédients, quantités, étapes, temps requis, prise de notes en lien avec la recette à produire, etc.
 - Outillage, équipement et accessoires : disponibilité et bon fonctionnement, aménagement de l'aire de travail, méthodes d'utilisation, règles d'hygiène et de salubrité, règles de santé et de sécurité, etc.
 - Choix des ingrédients : disponibilité, substitution, critères de qualité, etc.
- 2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.
- Rappel des compétences 4 et 5 : *Planifier la production de produits de boulangerie et Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes.*
 - Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
 - Formules de calcul de la température et du taux d'hydratation.

- Techniques de pétrissage à la main ou à la machine et qualités de la pâte.
 - Pointage de la pâte : relevé de l'heure de fin de pétrissage, évaluation juste du temps de pointage et de la fermentation de la pâte.
 - Techniques de coupage : dextérité, extraction de la pâte, utilisation du coupe-pâte, respect des volumes, division précise, etc.
 - Techniques de pesage : dextérité, précision et respect des limites de poids, utilisation d'une balance, du coupe-pâte, ajustements, etc.
 - Techniques de boulage et préfaçonnage : dextérité, dépôt sur support, etc.
 - Détente des pâtons : entreposage (réfrigérateur, parisien, à température ambiante, à l'étuve, etc.), temps de détente, etc.
- 3 Façonner les pâtons.
- Voir la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.*
 - Techniques de façonnage : critères de choix, dégazage, allongement, orientation du pâton, serrage, qualité des pâtons, etc.).
 - Critères et techniques de dépôt des pâtons : types, choix et préparation de supports pour l'apprêt, disposition, parisien, chambre de pousse, espacement entre les produits, préparation, scarification, dorure, etc.).
- 4 Contrôler l'apprêt des pâtons.
- Fermentation : milieux (réfrigérateur, chambre de pousse contrôlée, parisien, température ambiante, étuve, etc.), critères de choix, préparation et réglages (température, humidité, etc.), techniques d'organisation des pâtons, etc.
 - Critères de rotation des pâtons : environnement, type de pains, etc.
 - Évaluation et suivi de la fermentation : temps, volume, tension de la pâte, protocole établi, conditions de fermentation lors de l'apprêt, etc.
 - Critères d'enfournement : temps, volume, tension de la pâte, etc.
- 5 Procéder à la cuisson.
- Voir la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.*
 - Contrôle de la cuisson : température, vapeur, disponibilité de l'équipement, etc.
 - Types de finition : régularité, précision, esthétisme, dorure, etc.
 - Techniques d'enfournement : priorisation suivant la qualité de l'apprêt, dimensions, poids, etc.
 - Techniques de défournement : temps de cuisson, aspect des produits, outillage utilisé, manipulation, etc.
 - Techniques de démoulage et de dépôt : temps de ressuage, supports, entreposage, étalage, etc.
 - Indices de cuisson : temps, couleur, aspect général et défauts.
- 6 Entretenir l'espace de travail.
- Produits de nettoyage et d'assainissement et règles de santé et de sécurité au travail : voir la compétence 2.
 - Consignes de nettoyage et d'assainissement : aire de travail, outillage, équipement et accessoires utilisés, ordre d'exécution, etc.