

Compétence 3 Durée 45 h Unités 3

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

Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.

Contexte de réalisation

- À partir :
 - des ingrédients de l'atelier de boulangerie et de la réserve;
 - de produits de boulangerie.
- À l'aide d'ouvrages consacrés à la boulangerie (sur support traditionnel ou informatique).
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence

- 1 Analyser de l'information sur des ingrédients et des produits de boulangerie.
- 2 Procéder à l'examen sensoriel des ingrédients et des produits de boulangerie.
- 3 Porter un jugement sur la conformité des ingrédients et des produits de boulangerie.

Critères de performance

- Reconnaissance exacte des ingrédients et des produits de boulangerie.
- Description précise des principales caractéristiques des ingrédients et des produits de boulangerie.
- Reconnaissance correcte de l'utilité des ingrédients nécessaire à la confection de produits de boulangerie.
- Interprétation juste des données nutritionnelles.
- Association exacte des ingrédients à des produits de boulangerie.
- Utilisation judicieuse des sens.
- Reconnaissance adéquate des indices de qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.
- Reconnaissance adéquate des facteurs qui modifient la perception gustative et olfactive.
- Analyse juste de l'information recueillie.
- Jugement approprié de la conformité.
- Établissement de liens pertinents entre les principaux facteurs qui font varier les propriétés des ingrédients et les produits de boulangerie.
- Pertinence des mesures correctives suggérées.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Utilisation juste du vocabulaire propre aux qualités organoleptiques des ingrédients et des produits de boulangerie.

- 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 Analyser de l'information sur des ingrédients et des produits de boulangerie.
 - Ingrédients utilisés en boulangerie : catégories, origine, aspect et caractéristiques, valeurs nutritives, utilité, procédés de transformation industrielle, etc.
 - Principaux produits de boulangerie : pains à base de levure, pains briochés et brioches non garnies, pains à base de levain ou de ferment, pains spéciaux et viennoiseries.
 - Informations sur les emballages : composition des ingrédients, valeur alimentaire, procédés de conservation, dates de péremption, etc.
 - Composition des produits de boulangerie : composants internes du produit, qualités physico-chimiques, type de pâte, ferment et ingrédients utilisés, association des ingrédients aux principaux produits, etc.
- 2 Procéder à l'examen sensoriel des ingrédients et des produits de boulangerie.
 - Utilisation des sens : observation, toucher, odeur et goût des ingrédients et des produits.
 - Indices de qualité des ingrédients et des produits : aspect, structure interne, flaveur, etc.
 - Facteurs modifiant la perception gustative et olfactive : évolution du goût, sens affectif, sens de la mémoire, sens culturel, anosmie, agueusie, procédures de l'examen sensoriel, etc.
- 3 Porter un jugement sur la conformité des ingrédients et des produits de boulangerie.
 - Appréciation des ingrédients et des produits : interaction des saveurs, qualification de la texture (perception et description des textures et des consistances, etc.), qualification de la flaveur (organisation pratique et fonctions de l'évaluation sensorielle, etc.), choix des descripteurs, etc.
 - Jugement des qualités organoleptiques des aliments : évaluation objective et méthodique, etc.
 - Facteurs faisant varier les propriétés des ingrédients et des produits : températures, temps, entreposage, cuisson, conservation des aliments, quantité des ingrédients, mélange des ingrédients, qualité des ingrédients, etc.
 - Mesures correctives : comparaison des ingrédients à leurs succédanés, substitution des ingrédients, conditions de préservation, modes de conservation, etc.