

Compétence 8 Durée 45 h Unités 3

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

Élaborer des ferments.

Contexte de réalisation

- À partir de recettes.
- À l'aide :
 - des ingrédients nécessaires;
 - de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires (bols, instruments de mesure, fouet, spatules, 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 et de la fiche de production. • Choix et préparation appropriés de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Choix judicieux des ingrédients. |
| 2 Préparer et rafraîchir un levain dur ou liquide. | <ul style="list-style-type: none"> • Dosage précis des ingrédients du levain. • Application correcte des techniques de confection et de rafraîchissement du levain. • Contrôle précis de la fermentation. • Conservation adéquate des levains et des ferments. |
| 3 Préparer une poolish. | <ul style="list-style-type: none"> • Calcul exact des quantités. • Dosage précis des ingrédients d'une poolish. • Application correcte de la technique de confection de la poolish. • Suivi adéquat de l'évolution de la fermentation. |
| 4 Entretenir l'espace de travail. | <ul style="list-style-type: none"> • 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 température de l'eau, des ingrédients et de l'environnement.
- Respect de la recette.
- 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.

- Voir la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie*.
- Recette : produits, ingrédients, quantités, étapes, temps requis, prise de notes au sujet de la recette à produire, etc.
- Outillage, équipement et accessoires : disponibilité et bon fonctionnement, aménagement de l'aire de travail, méthodes d'utilisation, etc.
- Choix des ingrédients : disponibilité, substitution, critères de qualité, etc.

2 Préparer et rafraîchir un levain dur ou liquide.

- Rappel de la compétence 4 : *Planifier la production de produits de boulangerie*.
- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Confection et rafraîchissement : techniques (levains dur ou liquide), description des étapes, ordre, etc.
- Techniques de contrôle de la fermentation et indices de contrôle : temps, température, hygrométrie, texture, acidité, aspect, etc.
- Conservation : lieux et temps d'entreposage.

3 Préparer une poolish.

- Rappel des compétences 3 et 4 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie* et *Planifier la production de produits de boulangerie*.
- Calcul des quantités d'ingrédients : règle de trois.
- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Techniques de confection : étapes, ordre (liquide, levure et farine), etc.
- Suivi et contrôle de la fermentation : temps (utilisation immédiate ou ultérieure), température, hygrométrie et qualités, etc.

4 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.