

Compétence 6      Durée 90 h      Unités 6

**Compétence traduite en comportement**

---

**Énoncé de la compétence**

Confectionner des pains à base de levure.

**Contexte de réalisation**

- Pour des pains à base de levure (baguette, belge, en moule, miche, petit pain, etc.).
- À partir de recettes et d'une fiche de production.
- À l'aide :
  - des ingrédients nécessaires;
  - de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires (pétrin, balance, coupe-pâte, bol, instruments de mesure, bac pour décuvage, 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"><li>• Interprétation juste de la recette et de la fiche de production.</li><li>• Calcul des quantités d'ingrédients selon la fiche de production.</li><li>• Choix et préparation appropriés de l'aire de travail, de l'outillage, de l'équipement et des accessoires.</li><li>• Choix judicieux des ingrédients.</li></ul>          |
| 2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dosage précis des ingrédients.</li><li>• Calcul exact de la température et du taux d'hydratation du liquide.</li><li>• Pétrissage adéquat de la pâte.</li><li>• Contrôle précis du temps de pointage et de détente des pâtons.</li><li>• Coupage et pesage précis des pâtons.</li><li>• Boulage correct des pâtons.</li></ul> |
| 3 Façonner les pâtons.                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Choix et application corrects des techniques de façonnage.</li><li>• Dépôt adéquat des pâtons dans les supports pour l'apprêt.</li></ul>  |
| 4 Contrôler l'apprêt des pâtons.                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Choix approprié du milieu de fermentation.</li><li>• Placement adéquat des pâtons en milieu de fermentation.</li><li>• Rotation correcte des pâtons.</li><li>• Contrôle précis de la fermentation.</li></ul>  |

- Détermination appropriée du moment de l'enfournement.
- 5 Procéder à la cuisson.
  - Respect des conditions de cuisson.
  - Scarification rigoureuse des pâtons.
  - Enfournement et défournement adéquats des pains.
  - Appréciation juste des indices de cuisson.
  - Démoulage et dépôt appropriés des pains.
- 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 à base de levure.
- Respect de la recette et de la fiche de production.
- 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 des compétences 3 et 4 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie* et *Planifier la production de produits de boulangerie*.
  - Recette et fiche de production : produits, ingrédients, quantités, étapes, temps requis, prise de notes en lien avec la recette à produire, etc.
  - Calcul des quantités d'ingrédients : règle de trois.
  - 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 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 de 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.
  - Rappel de 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, fleurage, espacement entre les produits, baguettes sur couche, 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 pain, 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.
  - Rappel de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.*
  - Contrôle de la cuisson : température, vapeur, disponibilité de l'équipement, etc.
  - Scarification : régularité, précision, esthétisme, 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, résonance et défauts.
  
- 6 Entretenir l'espace de travail.
  - Produits de nettoyage et d'assainissement et règle 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.