

Compétence 10 Durée 105 h Unités 7

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

Confectionner des pains de spécialité.

Contexte de réalisation

- Pour des pains de spécialité (muffin anglais, fougasse, pain plat, ciabatta, pain sans gluten, etc.).
- À partir de recettes et d'une fiche de production.
- À l'aide :
 - des ingrédients nécessaires;
 - de ferments;
 - d'une liste des stocks;
 - d'une liste de prix des ingrédients;
 - de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires (bol, instruments de mesure, fouet, spatule, 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. • Calcul exact des quantités et du coût des ingrédients. • Choix et préparation appropriés de l'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Choix judicieux des ingrédients. • Contrôle précis de la qualité du ferment. • Vérification et mise à jour précises des stocks. |
| 2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte. | <ul style="list-style-type: none"> • Dosage précis des ingrédients. • Respect de l'ordre de mélange des ingrédients. • 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. • Rafraîchissement et conservation appropriés du levain ou du ferment. |
| 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.
- 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, des éléments décoratifs ou de la finition.
 - 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 température de l'eau, des ingrédients et de l'environnement.
- Contrôle précis de la qualité des ingrédients et des produits.
- Qualité et esthétique du pain de spécialité.
- 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, 4 et 8 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie, Planifier la production de produits de boulangerie et Élaborer des ferments.*
 - Recette et fiche de production : produits, ingrédients, quantités, étapes, temps requis, prise de notes au sujet de la recette à produire, etc.

- Calcul des quantités et du coût des 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.
- Qualité du ferment : texture et calcul de la température de l'eau de coulage ainsi que du taux d'hydratation.
- Vérification des stocks : mise à jour.

2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte.

- Rappel des compétences 4, 5 et 8 : *Planifier la production de produits de boulangerie, Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes et Élaborer des ferments.*
- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Mélange des ingrédients : respect de l'ordre (liquide, farine, sel, ferments, etc.).
- 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.

- 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, parisien, chambre de pousse, espacement entre les produits, préparation, scarification, etc.

4 Contrôler l'apprêt des pâtons.

- Fermentation : milieu (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.
- Types de finition : 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 Entretien de 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.