

Compétence 5      Durée 60 h      Unités 4

**Compétence traduite en comportement**

---

**Énoncé de la compétence**

Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes.

**Contexte de réalisation**

- À partir de recettes.
- À l'aide :
  - des ingrédients nécessaires;
  - de l'outillage, de l'équipement et des accessoires nécessaires (pétrin, malaxeur, balance, table, bol, bol à mesurer, etc.).
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

**Éléments de la compétence****Critères de performance**

---

1 Planifier le travail.

- 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 Préparer la pâte.

- Dosage précis des ingrédients.
- Calcul exact de la température et du taux d'hydratation du liquide.
- Respect de l'ordre de mélange des ingrédients.

3 Pétrir la pâte :

- à la main,
- à la machine.

- Application correcte des techniques de pétrissage.
- Respect du temps de frasage et de pétrissage.
- Vérification précise de la qualité de la pâte.
- Entreposage adéquat de la pâte.

4 Vérifier le pointage de la pâte.

- Relevé précis de l'heure de fin de pétrissage.
- Estimation correcte du temps de pointage de la pâte.
- Évaluation juste des principales qualités de la pâte.
- Reconnaissance juste des causes de non-conformité.

5 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.
- 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.
- Pertinence des mesures correctives.

### 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.

- 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, règles d'hygiène et de salubrité, règles de santé et de sécurité, etc.
- Choix des ingrédients : disponibilité, substitution, critères de qualité des ingrédients, etc.

#### 2 Préparer la pâte.

- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Calcul de la température et du taux d'hydratation : températures (Fahrenheit et Celsius), formules de calcul des températures (de base, ambiante, hygrométrie, selon les saisons, etc.) et du taux d'hydratation par type d'ingrédients (farines, ingrédients secs, etc.), pourcentage, grammage, etc.
- Mélange des ingrédients : respect de l'ordre (eau, farine, sel, levure, etc.), ingrédients secs et ingrédients gras, incorporation d'ingrédients après frasage et en fin de pétrissage, etc.

#### 3 Pétrir la pâte à la main ou à la machine.

- Techniques de pétrissage à la main : autolyse, frasage, étirage, soufflage, dextérité, temps, etc.
- Techniques de pétrissage à la machine : autolyse, frasage, étirage, soufflage, types de pétrissage (lent, amélioré, etc.), temps, etc.
- Qualités de la pâte pétrie : consistance, hydratation, température, temps de pétrissage, aspect, texture, ténacité, élasticité, etc.
- Mesures correctives : ajout d'eau ou de farine en fonction de la consistance, etc.
- Entreposage de la pâte : milieux, procédures, etc.

#### 4 Vérifier le pointage de la pâte.

- Relevé de l'heure de fin de pétrissage : début du pointage, arrêt du pétrin, etc.
- Temps de pointage de la pâte : types de pâtes (pâte ferme, pâte douce, pâte salée, pâte sucrée, etc.), types de pétrissage, recettes, conditions environnementales, etc.

- Qualités du pointage de la pâte : observations visuelles, toucher, goût, maturation de la pâte, texture, température, etc.).
- Techniques de rabat de la pâte.
- Causes de non-conformité : température ambiante, température de la pâte, qualité de la farine, quantité de ferment, mauvais entreposage de la pâte, etc.

**5 Entretien 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.