

Compétence 11 Durée 105 h Unités 7

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

Confectionner des viennoiseries.

Contexte de réalisation

- Pour des viennoiseries (croissant, chocolatine, danoise, brioche feuilletée, 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 (laminoir, 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'outillage, de l'équipement et des accessoires. • Choix judicieux des ingrédients. |
| 2 Procéder à la préparation et au pétrissage de la pâte. | <ul style="list-style-type: none"> • Dosage précis 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. |
| 3 Préparer des garnitures. | <ul style="list-style-type: none"> • Dosage précis des ingrédients. • Respect de la technique de préparation des garnitures. • Conservation appropriée des garnitures. |
| 4 Tourer les pâtons. | <ul style="list-style-type: none"> • Incorporation correcte de la matière grasse dans les pâtons. • Application correcte des techniques de tourage des pâtons à la main ou au laminoir. • Respect du temps de repos des pâtons. • Rangement des pâtons dans un endroit de conservation approprié. |
| 5 Détailler les pâtons. | <ul style="list-style-type: none"> • Application correcte de la technique de détaillage des pâtons. |

- Dimensions et poids des pâtons conformes au produit.
- 6 Façonner les viennoiseries.
- Choix et application corrects des techniques de façonnage.
 - Incorporation ou application appropriée de la garniture ou de la dorure.
 - Dépôt adéquat des viennoiseries dans les supports pour l'apprêt.
- 7 Contrôler l'apprêt des viennoiseries.
- Choix approprié du milieu de fermentation.
 - Placement adéquat des viennoiseries en milieu de fermentation.
 - Rotation efficace des viennoiseries.
 - Contrôle précis de la fermentation.
 - Détermination appropriée du moment de l'enfournement.
- 8 Procéder à la cuisson.
- Respect des conditions de cuisson.
 - Application correcte de la dorure ou de la finition.
 - Appréciation juste des indices de cuisson.
 - Enfournement et défournement adéquats des viennoiseries.
 - Démoulage et dépôt appropriés des viennoiseries.
- 9 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.
- Contrôle précis de la température de l'eau, des ingrédients et de l'environnement.
- Qualité et esthétique des viennoiseries.
- 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 de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.*
- Recette et fiche de production : 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 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 préfaçonnage : dextérité, dépôt sur support, etc.
- Détente des pâtons : entreposage (réfrigérateur, parisien, à température ambiante, à l'étuve, etc.), temps de détente, etc.

3 Préparer les garnitures.

- Rappel des compétences 2 et 4 : *Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail et Planifier la production de produits de boulangerie.*
- Mesure des ingrédients : respect des quantités, conversion, etc.
- Préparation des garnitures : conditions de cuisson, consistance, etc.
- Conservation : modes, lieux et temps d'entreposage.

4 Tourer la pâte.

- Techniques d'incorporation des matières grasses.
- Techniques de tourage : types (deux tiers, un tiers, portefeuille, en croix, etc.), outillage (laminoir, rouleau à pâte, à la main, etc.), etc.
- Repos des pâtons : temps entre le tourage (recettes, type de produit, technique de confection, etc.) et l'entreposage.
- Rangement des pâtons : modes de conservation (au réfrigérateur, au congélateur, etc.), etc.

5 Détailler les pâtons.

- Technique de détaillage : utilisation d'un rouleau à pâtisserie, d'un couteau de tour, etc.
- Conformité : poids, dimensions, etc.

6 Façonner les viennoiseries.

- Rappel de la compétence 3 : *Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie.*
- Techniques de façonnage : critères de choix, allongement, orientation du pâton, serrage, qualité des pâtons, garniture, etc.).
- Critères et techniques de dépôt des viennoiseries : types, choix et préparation de supports pour l'apprêt, disposition, étuve, parisien, chambre de pousse, espacement entre les produits, préparation, scarification, dorure, etc.

7 Contrôler l'apprêt des viennoiseries.

- 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 viennoiseries, etc.
- Critères de rotation des viennoiseries : environnement et type de viennoiseries, etc.
- Évaluation et suivis de la fermentation : temps, volume, tension de la pâte, protocole établi, conditions de fermentation lors de l'apprêt, etc.
- Critères pour l'enfournement : temps, volume, tension de la pâte, etc.

8 Procéder à la cuisson.

- Rappel 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, dorure, glaçage, 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 et défauts.

9 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.