

**1. Intitulé du certificat**

**« Réaliser différents produits de pâtisserie à base de pâte feuilletée, de pâte à choux, de pâte à desserts secs et de meringues » (BOULPAT3) associé au métier de boulanger pâtissier**

<sup>(1)</sup> dans la langue d'origine

**2. Traduction de l'intitulé du certificat**

**'Verschillende soorten gebak maken op basis van bladerdeeg, soezendeeg, koekjesdeeg en schuimdeeg' (BOULPAT3) sluit aan bij de functie van brood- en banketbakker**

**„Verschiedene Sorten Gebäck auf Basis von Blätterteig, Brandteig, Mürbeteig und Schaumgebäck herstellen“ (BOULPAT3) verbunden mit dem Beruf des Bäckers und Konditors (DE)**

**“Baking various pastry products made from puff pastry, choux pastry, short pastry and meringue” (BOULPAT3) associated with the job of pastry cook (EN)**

<sup>(1)</sup> Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

**3. Eléments de compétences acquis**

- Préparer le poste de travail
- Mettre le four à préchauffer - Prendre connaissance de la fiche de production - Prendre connaissance du plan de travail de la journée -
- Rassembler les matières premières, les consommables et les outils
- Préparer la pâte des produits de pâtisseries (biscuits, pâte feuilletée, pâte à choux, pâtes grasses)
- Mesurer et peser les ingrédients - Cuire la préparation de la pâte à choux - Battre ou Mélanger la pâte - Contrôler la consistance de la pâte - Tourer la pâte feuilletée
- Mettre les produits de pâtisserie en forme
- Dresser la pâte - Découper la pâte - Remplir ou garnir les formes - Mettre en platine
- Réaliser la cuisson
- Régler la température du four - Finir les produits avant cuisson (inciser, dorer, sucrer, fariner, retourner, etc.) - Enfournier les produits - Contrôler la cuisson -
- Défourner les produits
- Préparer les crèmes, les mousses et les crèmes glacées
- Mesurer et peser les ingrédients - Battre les compositions - Cuire les compositions - Battre la crème fraîche - Contrôler le processus de refroidissement
- Réaliser la finition (chocolat, meringue, massepain) des produits de pâtisserie
- Battre la meringue - Dresser la meringue - Cuire les meringues - Assembler les différents éléments des produits de pâtisserie -
- Décorer et présenter les produits de pâtisserie
- Stocker les matières premières et les produits
- Mettre les produits à la disposition de la vente - Réfrigérer ou congeler les produits - Ranger les matières premières
- Mettre le poste de travail en ordre
- Nettoyer le petit matériel, les équipements et les locaux - Désinfecter le petit matériel, les équipements et

- les locaux - Ranger le petit matériel, les équipements et les locaux -
- Evacuer les déchets

#### 4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

L'ouvrier boulanger-pâtissier fabrique, sous la responsabilité du chef d'entreprise, dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement, manuellement et/ou à l'aide d'équipements mécanisés et automatisés, différents produits de qualités : pains, pains spéciaux mais également pâtisseries, viennoiseries, tartes, gâteaux, etc. Pour ce faire, il utilise les techniques de fabrication et de production adéquates.

<sup>(1)</sup> Rubrique facultative

#### <sup>(1)</sup> Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int>

© Communautés européennes 2002

Version Octobre 2010

#### 5. Base officielle du certificat

<p><b>Nom et statut de l'organisme certificateur</b></p> <p>Consortium de la validation des compétences, service public. Rue de Stalle 67 1180 Bruxelles Belgique Tel ; 00-32-2-371.74.40 <a href="http://www.validationdescompetences.be">www.validationdescompetences.be</a></p>	<p><b>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat</b></p> <p>Les gouvernements de la Région wallonne, la Communauté française et la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale</p>
<p><b>Niveau (national ou international) du certificat</b></p>	<p><b>Système de notation / conditions d'octroi</b></p> <p><b>Évaluation binaire : OK / NOK</b></p>
<p><b>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</b></p> <p>§4 Le Titre de compétence donne droit à l'accès aux formations organisées au sein des établissements de l'Enseignement de Promotion Sociale ainsi que des centres de formation des Entités, du Forem et de « Bruxelles Formation », lorsque les compétences visées par le Titre constituent une condition d'accès à ces formations, conformément aux règles en vigueur au sein de ces institutions.</p> <p>Le Titre de compétence donne lieu à la prise en compte automatique des compétences validées pour l'accès aux épreuves sanctionnées par les certificats scolaires délivrés par les Communauté française conformément aux dispositions du décret du Conseil de la Communauté</p>	<p><b>Accords internationaux</b></p>

française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, et sous réserve des conditions de durée de validité prévues, dans le cadre du cursus scolaire, pour certaines compétences.	
<b>Base légale</b> Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (24 juillet 2003)	

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnu		
Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
École/centre de formation		
Apprentissage en contexte professionnel		
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)	100 %	Durée de l'épreuve de validation : 6 h
<b>Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat</b>		
<b>Niveau d'entrée requis</b> Arial 10		
<b>Information complémentaire</b> <a href="http://www.validationdescompetences.be">www.validationdescompetences.be</a>  <a href="http://www.europass.cedefop.europa.eu">www.europass.cedefop.europa.eu</a>		