

1. Intitulé du certificat

RÉALISER LES PRODUITS DE BOULANGERIE (Boulpat-1) faisant partie du métier d' OUVRIER BOULANGER - PÂTISSIER / OUVRIÈRE BOULANGÈRE - PÂTISSIÈRE

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

De bakkerijproducten bereiden (BOULPAT1), wat deel uitmaakt van het beroep Bakker/Banketbakker

Herstellung von Bäckereiprodukten (BOULPAT1) als Teil des Berufs des Bäckers-Konditors/der Bäckerin-Konditorin

Producing bakery products (BOULPAT1) as part of the profession of Baker-Pastry Chef

⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Eléments de compétences acquis

Le titulaire de l'attestation de compétences est capable de :

- **Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation**
 - Réceptionner les marchandises
 - Assurer le rangement des marchandises
 - Contrôler régulièrement les marchandises
- **Réaliser des pâtes levées et non-levées**
 - Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
 - Préparer les mélanges
 - Pétrir la pâte
 - Pointer
- **Mettre en forme les produits de boulangerie (pains, viennoiseries, tartes, gaufres)**
 - Réaliser les pâtons / blocs de pâte
 - Façonner les pâtons
 - Ajouter les ingrédients spéciaux
 - Aprêter les produits
- **Cuire et conditionner les produits de boulangerie**
 - Cuire les pâtons
 - Refroidir les produits
 - Conditionner les produits
- **Réaliser les produits de boulangerie et de pâtisserie salés**
 - Réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour
 - Préparer les mélanges
 - Pétrir la pâte
 - Réaliser les compositions pour les produits salés
 - Garnir les quiches, les pizzas, les pains et les pâtes à la viande

- **Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage**
Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)
Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage
- **Respecter les règles professionnelles**
Respecter les règles liées à la législation sur l'hygiène
Respecter les règles liées à la sécurité
Respecter les recommandations liées à l'ergonomie et la manutention

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

L'ouvrier boulanger pâtissier /l'ouvrière boulangère pâtissière :

- Effectue le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation
- Réalise les pâtes levées et non levées
- Met en forme les produits de boulangerie
- Cuit et conditionne les produits de boulangerie
- Réalise les pâtes tendres, grasses, feuilletées, les biscuits et les meringues
- Réalise les compositions
- Finalise les produits de pâtisserie
- Réalise les produits de boulangerie et de pâtisserie salés
- Assure le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage

⁽¹⁾ Rubrique facultative

⁽¹⁾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>Nom et statut de l'organisme certificateur</p> <p>Consortium de validation des compétences, service public Rue de Stalle 67 1180 Bruxelles Belgique Tel : 00.32.2.371.74.40 www.validationdescompetences.be</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat</p> <p>Les gouvernements de la Région wallonne, la communauté française et la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale</p>
<p>Niveau (national ou international) du certificat</p> <p>Niveau 3 du CFC et du CEC (EQF)</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi</p> <p>Évaluation binaire : OK/NOK</p>
<p>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</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. 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 française du 16 avril 1991</p>	<p>Accords internationaux</p> <p>Néant</p>

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.	
Base légale Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (21 mars 2019)	

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	100 %	Durée de l'épreuve de validation : 12H
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat		
Niveau d'entrée requis		
Information complémentaire		
www.validationdescompetences.be www.europass.cedefop.europa.eu		