



Descriptif Technique

**MÉTIER N°47**

**BOULANGERIE**

Soumis par :  
Martin LATTAY, Expert WorldSkills France





## TABLE DES MATIERES

1. NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER .....	3
2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL .....	3
3. LE SUJET D'ÉPREUVE .....	5
4. NOTATION.....	5
5. EXIGENCES DE SECURITE LIEES AU METIER.....	
6. ÉQUIPEMENTS ET MATERIAUX.....	6



# 1. NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER

Le nom du métier est : Boulangerie

Description du métier :

Le boulanger est un professionnel du secteur de l'alimentaire. Il conçoit et réalise une grande variété de pains, de viennoiseries, des produits de restauration boulangère ainsi que la mise en valeur de toutes ces productions par un décor utilisant toutes les techniques, dans le respect des règles d'hygiène en vigueur permettant un travail irréprochable. Il assure les différentes étapes de fabrication des produits boulangers quelles que soit les conditions matérielles en utilisant toutes les méthodes de travail afin d'obtenir des produits présentant des qualités optimales, tant gustativement que nutritionnellement.

Pour s'épanouir pleinement dans son métier, le boulanger doit avant tout être passionné, créatif pour développer sa fibre artistique afin de mettre en avant ses productions avec des techniques de décor, curieux et attentif en s'adaptant aux demandes nouvelles de la clientèle (sans gluten, sans sucre, végétarien ...). Dans ce métier, il est donc très important de savoir s'organiser et gérer son travail, de développer des qualités de manager et de faire preuve de résistance physique, même si sur ce point, les dernières avancées techniques et technologiques ont fortement réduit la pénibilité.

S'il dispose d'un capital et de bonnes compétences en comptabilité/gestion, un boulanger peut tout à fait s'installer à son compte mais les récentes évolutions du métier, caractérisées par l'ouverture de la filière au secteur industriel, offrent de nouvelles perspectives de carrière à ce métier, véritable symbole de notre société surtout depuis l'inscription des savoirs faire de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Documents complémentaires

Le descriptif technique ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement de la WorldSkills Compétition.

## 2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

Le Concours est une démonstration et une évaluation des compétences associées avec le métier en question. Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques.

### Compétences spécifiques

Tout en sachant mobiliser ses connaissances techniques et technologiques, le boulanger devra être capable de :

- Comprendre et réaliser des produits de boulangerie/vienniserie/restauration boulangère.
- Respecter les principes de base impliqués dans la combinaison des ingrédients de manière à élaborer des produits spécifiques dans le domaine de la boulangerie/vienniserie/ restauration boulangère.
- Travailler en accord avec les règles d'hygiène et de sécurité relatives au métier de boulanger.
- Réaliser la production du sujet proposé (quantité, variétés, poids) tout en respectant le temps imparti à chaque module.
- Respecter les réglementations spécifiques à chaque produit.
- Utiliser les équipements électromécaniques en toute sécurité, relative au métier de boulanger.
- D'organiser l'ensemble de la production et d'enchaîner correctement ses tâches de travail selon les règles, contraintes et impératifs techniques du métier.
- Fournir au jury, lors de la présentation du produit, une fiche technique (recette, photos et processus) correspondante à celui-ci ainsi que la liste et les quantités des matières premières qu'il utilisera. L'ensemble des fiches devront être rassemblées dans un dossier relié et édité en couleur et sur clef USB.
- Limiter les pertes lors de chaque fabrication.
- Faire preuve d'imagination et de créativité lors de la réalisation des produits spécifiques.
- Stocker les matières premières et les produits finis dans de bonnes conditions.

### Connaissances théoriques

**Les connaissances théoriques sont requises mais ne seront pas testées à proprement parler :**

Les candidats devront être capable d'argumenter en mobilisant leurs connaissances personnelles, techniques et technologiques lors de la présentation des produits spécifiés dans le sujet.

**La connaissance des règles et règlements ne sera pas testée.**

## Travaux pratiques

Description détaillée des différentes compétences pratiques testées lors du sujet d'épreuve :

- Respect des règles de sécurité alimentaire en vigueur dans l'utilisation des matières premières
- Hygiène corporelle
- Tenue professionnelle irréprochable
- Mise en œuvre de la démarche HACCP
- Nettoyage des mains, du matériel et du poste de travail
- Absence de tout geste ou pratique susceptible de créer un danger potentiel pour le candidat et son environnement
- Maîtrise de toutes les techniques de pétrissage
- Maîtrise de toutes les techniques de fermentation
- Maîtrise de toutes les techniques de cuisson
- Maîtrise de toutes les techniques de décor
- Degré de perfection dans les produits obtenus (aspect et goût)
- Respect des réglementations spécifiques à chaque produit
- Respect des traditions boulangères
- Mise en valeur des produits fabriqués
- Créativité des recettes proposées et originalité des formes des produites
- Choix pertinent des matières premières
- Gestion optimisée des déchets et des pertes
- Faisabilité de l'organisation
- Logique professionnelle adaptée

### 3. LE SUJET D'ÉPREUVE

#### Format / structure du sujet d'épreuve

La veille des jours de passage, soit en C-1 ou C1 : 1h00 de pétrissage sur les pâtes de tradition, brioche et croissant.

#### Épreuve A - Jour 1

Mise en place

Le premier jour, la moitié du groupe en épreuve sur la catégorie pain, l'autre moitié sur la catégorie viennoiserie.

#### Épreuve B – Jour 2

Le second jour, on inverse.

#### Épreuve C – Jour 3

Finalisation de la pièce artistique, des produits de restauration boulangère et du panier mystère.

#### Distribution/circulation du sujet d'épreuve

Le sujet pourra être révélé aux candidats quatre mois avant le début de l'épreuve. Une modification équivalente à environ 30% du sujet de l'épreuve peut être divulguée aux candidats avant le début de l'épreuve.

## 4. NOTATION

### Critères d'évaluation

SECTION	CRITERE	NOTE		
		Jugement (si applicable)	Objectif	Total
<b>A</b>	Critère 1	0	11.5	<b>11.5</b>
<b>B</b>	Critère 2	13.5	4.5	<b>18</b>
<b>C</b>	Critère 3	7	3	<b>10</b>
<b>D</b>	Critère 4	13.25	2.25	<b>15.50</b>
<b>E</b>	Critère 5	14	2.5	<b>16.50</b>
<b>F</b>	Critère 6	7	3	<b>10</b>
<b>G</b>	Critère 7	10	5	<b>15</b>
<b>H</b>	Critère 8	2.5	1	<b>3.50</b>
	<b>Total =</b>	<b>67.25</b>	<b>32.75</b>	<b>100</b>

## 5. EXIGENCES DE SECURITE LIEES AU METIER

Respect des normes en vigueur sur la sécurité des biens et des personnes, hygiène, contrôles de sécurité.

## 6. ÉQUIPEMENTS ET MATERIAUX

### Liste d'infrastructures

La liste des infrastructures reprend tous les équipements, matériaux et installations mis à disposition des compétiteurs sur les espaces de concours.

### Matériaux, équipements et outils que les compétiteurs apporteront dans leur caisse à outils

Seul le matériel non fourni peut être rapporté par le candidat en sachant que l'ensemble du matériel ne peut pas dépasser 60cm/40cm au sol.

Seul les matières premières **brutes** non fournies par le concours peuvent être apportées par le candidat  
Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du Module 1 et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.

### Matériaux et équipements interdits sur l'espace de concours

Pas de photos prises par les candidats durant les épreuves.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du Module 1 et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.