

Référentiel de Compétition

MÉTIER N°47

BOULANGERIE

Soumis par :

Martin LATTAY, Expert National

Émile BLAQUE, Expert Europe

Date : 08/02/2024

TABLE DES MATIÈRES

1.	NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER.....	3
2.	CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL	4
3.	LE SUJET D'ÉPREUVE	6
4.	NOTATION	7
5.	EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER.....	8
6.	ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX.....	8

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 savoir-faire de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTITION

Le Référentiel de Compétition Métier ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement de la Compétition Nationale des Métiers et ne peut contredire ce Règlement. En cas de contradiction qui resterait dans le présent document, c'est le Règlement de la Compétition qui prime.

2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

La compétition est une démonstration et évolution de tout ou partie 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 compétiteurs devront être capables 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 de compétition 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 compétiteur 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 produits
- 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

- **Épreuve A - Jour 1**
Mise en place
Le premier jour, la moitié du groupe en épreuve sur la catégorie pains, viennoiseries, décors et restauration boulangère
- **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 compétiteurs lors du Séminaire de Préparation à la Compétition Nationale des Métiers.

La version définitive du sujet sera divulguée aux compétiteurs avant de début de l'épreuve.

4. NOTATION

CRITÈRES D'ÉVALUATION

Répartition des points par critères.

Le tableau ci-dessous permet de présenter la répartition des points par domaines.

Le total est toujours sur 100.

Cette répartition n'est qu'un exemple.

SECTION	Domaine de compétences	NOTE		
		Jugement (si applicable)	Objectif	Total
A	Organisation et propreté	0	11.5	11.5
B	Pain de consommation courante ou de tradition Française	13.5	4.5	18
C	Pain spéciaux	7	3	10
D	Pâte levée feuilletée	13.25	2.25	15.5
E	Viennoiserie levée	14	2.5	16.5
F	Restauration boulangère	7	3	10
G	Pièce artistique	10	5	15
H	Panier mystère	2.5	1	3.5
	Total =	67.25	32.75	100

SPÉCIFICATION D'ÉVALUATION DU MÉTIER

Pour information, le « Jugement » est une notation subjective qui fait appel à l'appréciation des membres du jury (exemple : esthétique, finition...) Le « Measurement » est une notation objective correspondant à des critères mesurables (exemple : dimensions, tâche réalisée ou non...).

Des groupes de 3 jurés + 1 superviseur seront créés. Chaque groupe de jurés aura à noter des éléments de chaque catégorie (pains, viennoiseries, restauration boulangère, artistique).

Chaque groupe notera sur l'ensemble de la compétition et aura approximativement le même nombre de points à attribuer.

En boulangerie, beaucoup de points sont du « Jugement », il faudra donc noter à l'aide des cartes allant de 0 à 3 dans une salle de notation dédiée à cela. Les points en « Measurement » (notation objective) seront notés collégialement par le groupe de jurés affecté à ces points.

5. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER

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

6. ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX

LISTE D'INFRASTRUCTURES

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

Exemple :

- Four à sole ;
- Four ventilé ;
- Pétrin spirale ;
- Batteur mélangeur ;
- Tour réfrigéré ;
- Laminoir ;
- Surgélateur ;
- Échelle de stockage ;
- Froid positif de stockage ;
- Chambre de fermentation...

MATÉRIAUX, ÉQUIPEMENTS ET OUTILS QUE LES COMPÉTITEURS APPORTERONT DANS LEUR CAISSE À OUTILS

- Seul le matériel non fourni peut être rapporté par le compétiteur, 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 compétiteur.
- Le compétiteur pourra apporter une servante comprenant son petit matériel ainsi que des bassines, casseroles, poêles dont il aura besoin et qui n'est pas fourni par l'organisation de la compétition.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la compétition nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.

MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS INTERDITS SUR L'ESPACE DE COMPÉTITION

- Pas de photos prises par les compétiteurs durant les épreuves.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.