

FICHE D'INFORMATION

BOULANGERIE - 5270

Durée : 795 heures

DEP Passerelle

Nbre de compétences : 15

1. Les principales tâches d'emploi :

- Choisir les matières premières selon les produits de boulangerie.
- Déterminer une recette de production, préparer des ferments et pétrir des pâtes.
- Couper, bouler et façonner des pâtes.
- Confectionner des viennoiseries.
- Faire cuire le pain et les produits de boulangerie.

2. Les produits fabriqués que le métier permet d'offrir :

- Pains, baguettes, miches, ficelles, belges.
- Pains blancs, multi-grains.
- Pains de spécialités : à l'oignon, aux tomates séchées.
- Croissants, brioches, danoises.

3. Les principaux équipements utilisés en emploi et lors de la formation :

- Façonneuse.
- Balance.
- Fours : traditionnel avec sole, à convection, rotatif.
- Étuve.
- Pétrin.
- Batteur-mélangeur.
- Diviseuse- bouleuse.
- Trancheuse à pain.

4. Les conditions de travail moins connues concernant :

- Les risques pour la santé et la sécurité : risque de coupures, de brûlures, maux aux jambes.
- L'environnement de travail particulier : plancher glissant, chaleur des fours.
- Les facteurs de stress : précision dans le travail, volume de travail.
- Les exigences sur le plan physique : travail debout, résistance à la chaleur , ouïe, odorat et goût développés.

FICHE D'INFORMATION

BOULANGERIE - 5270

- Les exigences sur le plan affectif : esprit d'équipe, dextérité, bonne mémoire, bonne communication, initiative.

5. Les matières scolaires principalement importantes pour ce DEP :

- Le français est important pour la bonne compréhension des recettes à exécuter.
- Les mathématiques aussi au niveau de la multiplication ou de la division des recettes et du calcul des coûts de celles-ci.

6. L'environnement de classe :

- 80 % de l'enseignement se fait en atelier de boulangerie et 20% en classe théorique.
- En grande partie, apprentissage individuel et le reste en travail d'équipe.

7. Les habiletés ou aptitudes les plus recherchées pour ce type de DEP :

- Rigoureux, soucieux et exigeant au niveau de l'hygiène.
- Résistance physique (travail debout, de nuit, chaleur).
- Maîtrise des chiffres, des calculs et gestion des stocks.
- Esprit méthodique afin de bien organiser son travail.
- Être ordonné pour ne pas chercher inutilement.
- Bon sens de l'initiative car multitude de tâches complémentaires à exécuter.
- Dextérité manuelle.

8. Où vont travailler les étudiants de votre centre?

- Les boulangeries artisanales (petite et grande).
- Les boulangeries semi-industrielles.
- Boulangeries-pâtisseries.
- Supermarchés d'alimentation.

Autres sources de référence :

- Site Gouv Canada :
http://www.servicecanada.gc.ca/fra/qc/emploi_avenir/statistiques/3413.shtml
- Site de l'IMT :
http://imt.emploiquebec.net/mtg/inter/noncache/contenu/asp/mtg122_descrprofession_01.asp?lang=FRAN&Porte=1&cregncmp1=QC&cregncmp2=QC&PT4=53&aprof=3413&cregn=QC&PT1=4&type=01&motpro=pr%E9pos%E9+&PT2=21&pro=3413&PT3=10