

RNCP : 26599

## FICHE METIER

# Ouvrier(ère) Qualifié(e) de Fabrication en Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie

### Descriptif du métier

L'ouvrier(ère) qualifié(e) de fabrication en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie, option boulangerie ou option pâtisserie ou traiteur, exerce son métier dans une boutique ou dans une grande ou moyenne surface. Il réalise une ou plusieurs étapes de fabrication en boulangerie, en pâtisserie ou traiteur.

Il doit remplir 5 grandes missions auxquelles sont assorties les activités ci-dessous :

#### 1. Préparer le poste de travail

- Prendre connaissance du programme (ou des consignes) de fabrication,
- S'assurer de la présence, de la conformité et de la qualité des matières premières et des produits semi-finis et agir en conséquence,
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements de son poste.

#### 2. Conduire le poste de travail

- Mettre en route et conduire sa fabrication, sur l'étape ou les étapes dont il a la charge,
- Conduire son activité en fonction des objectifs de rendement, de qualité, des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement,

#### 3. Contrôler les résultats et communiquer

- Contrôler son travail, à partir des standards définis par l'entreprise, sur des critères métrologiques (poids et mesures), organoleptiques, visuels, quantitatifs (productivité),
- Rendre compte à sa hiérarchie de tous dysfonctionnements et aléas concernant les matières premières, les produits semi-finis, le process, le matériel, la qualité,

#### 4. Détecter les dysfonctionnements,

- Mettre en œuvre des procédures de maintenance de premier niveau suivant les consignes préétablies,
- Faire face à des dysfonctionnements simples répertoriés, en identifier les principales causes et, selon consignes, intervenir ou alerter,
- Nettoyer et ranger le poste de travail. Nettoyer ou s'assurer du nettoyage de son poste de travail dans le respect des modes opératoires. Eventuellement assurer les démontages primaires nécessaires au nettoyage et leurs remontages.

Le CQP est une qualification métier. Il est sans niveau spécifique.

## CERTIFICATION

- **Certificateur** : CPNE des activités industrielles de la boulangerie et pâtisserie
- **Valideur** : Fédération des entrepreneurs de la boulangerie

### a. Modalités d'accès à cette certification

La certification se compose de 5 blocs de compétences correspondants aux capacités attestées :

- **Produits process** : Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus
- **Outils installation** : Utiliser les outils et les installations au poste de travail
- **Qualité Hygiène environnement** : Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement
- **Sécurité et santé au travail** : Mettre en œuvre les procédures de sécurité et santé au travail
- **Communication professionnelle** : Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

### b. Les modalités d'évaluation des compétences

#### ✓ Accès par la formation comprennent :

1. L'évaluation par le tuteur en entreprise, à l'aide d'une grille d'observation.
2. L'évaluation par le formateur, à l'aide d'un questionnaire informatisé et d'un livret de description de l'activité.
3. L'évaluation par le jury, sur la base d'une observation sur poste de travail, puis d'un entretien du candidat avec le jury.

#### ✓ Pour les candidats à la VAE :

Les modalités d'évaluation des compétences comprennent: un dossier déclaratif (livret A) rempli par le candidat, éventuellement accompagné de documents techniques.

### c. Délivrance des blocs de compétences :

A l'issue de l'évaluation de chaque bloc de compétence, l'organisme certificateur délivre au candidat un certificat attestant de la réussite du bloc.

#### d. Articulation entre les blocs de compétences acquis et l'obtention de la totalité de la certification :

Les candidats disposant des attestations de l'ensemble des blocs de compétences sont soumis à une épreuve devant un groupe de professionnels au poste de travail (réel ou reconstitué) qui observent, à l'aide d'une grille spécifique, l'activité globale du salarié sur une série d'opérations mettant en œuvre les situations de travail clés du poste. Cette évaluation permet d'attester de la maîtrise de l'ensemble des compétences en situation du Certificat de Qualification Professionnel (CQP) visé.