

# RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

## CHAMP D'ACTIVITÉ

### 1.1. DÉFINITION

Le titulaire du CAP boulanger doit être capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la présentation.

Le titulaire du CAP boulanger peut s'installer à son compte et devenir chef d'entreprise selon la réglementation en vigueur.

### 1.2. CONTEXTE PROFESSIONNEL

#### 1.2.1. Emploi concerné

- Ouvrier boulanger

#### 1.2.2. Types d'entreprises :

- boulangerie
- boulangerie – pâtisserie
- ainsi que dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de boulangerie.

#### 1.2.3. Type d'emploi

Le titulaire du CAP boulanger occupe un emploi de production de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries).

#### 1.2.4. Place dans l'organisation de l'entreprise

Placé sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP :

- participe à l'approvisionnement
- est associé à la commercialisation des fabrications :
  - communication des informations sur les produits
  - conditionnement
  - stockage, présentation
  - livraisons

### 1.3. ENVIRONNEMENT TECHNIQUE DU MÉTIER

Le champ professionnel de l'ouvrier boulanger est caractérisé par :

- ⇒ La connaissance des qualités des matières premières utilisées.
- ⇒ La connaissance des procédés et techniques :
  - de fabrication                      ↘  
des produits de boulangerie
  - de présentation                    ↗
- ⇒ L'utilisation appropriée des matériels dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- ⇒ Les connaissances spécifiques au métier de la boulangerie.
- ⇒ L'actualisation des connaissances et le perfectionnement professionnel permanent.
- ⇒ Le titulaire du CAP boulanger peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours de fêtes.
- ⇒ L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

### 1.4. DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES :

Les différentes fonctions de l'activité en boulangerie sont :

- ⇒ Approvisionnement
- ⇒ Production
- ⇒ Entretien et sécurité
- ⇒ Contrôle qualité

## TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

<b>FONCTION : APPROVISIONNEMENT</b>
<b>TÂCHES :</b> ⇒ <b>Tâche 1</b> : Réception des marchandises. ⇒ <b>Tâche 2</b> : Détection des anomalies quantitatives et qualitatives. ⇒ <b>Tâche 3</b> : Stockage.
<b>CONDITIONS D'EXERCICE :</b> ↳ <b>Moyens et ressources :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>— Le bon de livraison.</li><li>— Les consignes.</li><li>— Les guides.</li><li>— Les matériels de contrôle.</li><li>— Les équipements et matériels de rangement et de stockage.</li><li>— Les fiches de stock.</li></ul>
↳ <b>Autonomie, responsabilité :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>— Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie.</li></ul>
↳ <b>Résultats attendus :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>— Adéquation quantitative et qualitative entre le bon de livraison et les produits livrés.</li><li>— Rangement et stockage des produits dans les lieux appropriés.</li><li>— Transmission des informations au responsable du laboratoire.</li></ul>

## TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : **PRODUCTION**

**FABRICATION DES PAINS DE TRADITION FRANÇAISE ET DES PAINS COURANTS**

### **TÂCHES :**

- ⇒ **Tâche 1** : Mise en place du poste de travail.
- ⇒ **Tâche 2** : Calcul des matières premières.
- ⇒ **Tâche 3** : Conduite des différentes méthodes de pétrissage.
- ⇒ **Tâche 4** : Pesage et façonnage.
- ⇒ **Tâche 5** : Suivi des différentes méthodes de fermentation.
- ⇒ **Tâche 6** : Enfournement et maîtrise de la cuisson et du ressuage.

### **CONDITIONS D'EXERCICE :**



#### **Moyens et ressources :**

- Les matières premières.
- Les fiches techniques.
- Les matériels adaptés.
- Les consignes.



#### **Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable dans le cadre défini par la hiérarchie.



#### **Résultats attendus :**

- Mise en place conforme à la fiche technique et approvisionnement.
- Respect de la fiche technique et des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat).
- Qualité du produit réalisé (aspect, régularité, goût), respect de la commande.
- Stockage, présentation des produits.

## TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

	<b>FONCTION : PRODUCTION FABRICATION DES AUTRES PRODUITS</b>	
<p><b>TÂCHES :</b></p> <p>⇒ <b>Tâche 1</b> : Fabrication de pain de campagne, de pain complet et de pain de seigle.</p> <p>⇒ <b>Tâche 2</b> : Fabrication de croissants et de pains au chocolat en pâte levée – feuilletée.</p> <p>⇒ <b>Tâche 3</b> : Fabrication de produits en pâte à pain au lait.</p>		
<p><b>CONDITIONS D'EXERCICE :</b></p> <p>↪ <b>Moyens et ressources :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>— Les matières premières.</li><li>— Les fiches techniques.</li><li>— Les matériels adaptés.</li><li>— Les consignes.</li></ul>		
<p>↪ <b>Autonomie, responsabilité :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>— Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie.</li></ul>		
<p>↪ <b>Résultats attendus :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>— Produits attractifs conformes aux exigences des consommateurs.</li><li>— Produits conformes aux usages professionnels.</li><li>— Explications détaillées sur les caractéristiques techniques.</li><li>— Appui technologique à la vente.</li></ul>		

## TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : **ENTRETIEN ET SÉCURITÉ**

### **TÂCHES :**

⇒ **Tâche 1** : Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des matériels.

⇒ **Tâche 2** : Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité.

### **CONDITIONS D'EXERCICE :**



#### **Moyens et ressources :**

- Protocole et plan d'entretien.
- Matériels et produits adaptés.



#### **Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie.



#### **Résultats attendus :**

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Fiabilité permanente du matériel.
- Communication au responsable des anomalies constatées.
- Utilisation appropriée des matériels et des produits.

## TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : **CONTRÔLE QUALITÉ**

**TÂCHES :**

- ⇒ **Tâche 1** : Contrôle de la conformité des matières premières et des produits tout le long du processus de la fabrication.
- ⇒ **Tâche 2** : Contrôle des poids et des quantités.
- ⇒ **Tâche 3** : Contrôle de l'aspect des produits finis.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

↪ **Moyens et ressources :**

- Les fiches techniques.
- Les consignes.
- Les matériels adaptés.

↪ **Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie.

↪ **Résultats attendus :**

- Produits conformes à la commande.
- Respect de la réglementation en vigueur.
- Maintien de la régularité du produit.

MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION		
FONCTIONS	CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
<b>APPROVISIONNEMENT</b>		
Réception des marchandises	<b>C1 ORGANISER</b>	C1.1 Réceptionner des marchandises d'une livraison
Stockage		C1.2 Stocker
Détection des anomalies	<b>C2 RÉALISER</b>	C2.1 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité du travail
	<b>C3 CONTRÔLER</b>	C3.1 Détecter les anomalies : - Les dates limites - Les températures
		C3.2 Contrôler visuellement : - Le conditionnement - L'état des produits
	<b>C4 COMMUNIQUER</b>	C4.1 Transmettre les anomalies : - Les dates limites - Les températures





**MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS  
PROFESSIONNELLES ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**

FONCTIONS	CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
<p align="center"><b>ENTRETIEN ET SÉCURITÉ</b></p> <p>Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des matériels</p> <p>Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité</p>	<p align="center"><b>C1 ORGANISER</b></p> <p align="center"><b>C2 RÉALISER</b></p> <p align="center"><b>C3 CONTRÔLER</b></p> <p align="center"><b>C4 COMMUNIQUER</b></p>	<p>C1.4 Prendre les premières mesures de mise en sécurité</p> <p>C1.5 Favoriser les techniques qui permettent de limiter les émissions de poussière.</p> <p>C2.4 Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels</p> <p>C3.5 Contrôler le bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité</p> <p>C3.6 Repérer les anomalies</p> <p>C4.3 Communiquer les anomalies repérées</p>
<p align="center"><b>CONTRÔLE QUALITÉ</b></p> <p>Contrôle de la conformité des matières premières et des produits tout le long du processus de la fabrication</p> <p>Contrôle des poids et des quantités</p> <p>Contrôle de l'aspect des produits finis</p>	<p align="center"><b>C1 ORGANISER</b></p> <p align="center"><b>C2 RÉALISER</b></p> <p align="center"><b>C3 CONTRÔLER</b></p> <p align="center"><b>C4 COMMUNIQUER</b></p>	<p>C1.6 Ranger les produits</p> <p>C2.5 Protéger, étiqueter les produits</p> <p>C3.7 Contrôler la conformité des principales matières premières: - farines, levures, matières grasses, - ovoproduits, produits laitiers</p> <p>C3.8 Contrôler la conformité des produits fabriqués : - appellations, poids et nombres - hygiène : produit consommable - qualité, aspect et régularité</p> <p>C4.4 Repérer les défauts tout au long du processus de production</p>

Mise en relation des fonctions du RAP avec les capacités et les savoir-faire		
FONCTIONS	CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
<p>Réception des marchandises</p> <p>Stockage</p> <p>Mise en place du poste de travail</p> <p>Calcul des matières premières</p>	<b>C1 ORGANISER</b>	<p>C1.1 Réceptionner des marchandises d'une livraison</p> <p>C1.2 Stocker</p> <p>C1.3 Mettre en place le poste de travail</p> <p>C1.4 Prendre les premières mesures de mise en sécurité</p> <p>C1.5 Favoriser les techniques qui permettent de limiter les émissions de poussière</p> <p>C1.6 Ranger les produits</p>
<p>Fabrication de pain de tradition française et de pain courant, de pain de campagne, de pain complet et de pain de seigle</p> <p>Fabrication de croissants et de pains au chocolat en pâte levée - feuilletée</p> <p>Fabrication de produits en pâte à pain au lait.</p> <p>Conduite des différentes méthodes de pétrissage, pesage et façonnage. Enfournement : maîtrise de la cuisson et du ressuage.</p> <p>Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des matériels.</p> <p>Stockage et rangement</p>	<b>C2 RÉALISER</b>	<p>C2.1 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité du travail</p> <p>C2.2 Fabriquer des pains de tradition française et des pains courants français, des pains de campagne, des pains complets et des pains de seigle</p> <p>C2.3 Fabriquer les croissants et les produits en pâte de pain au lait</p> <p>C2.4 Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels</p> <p>C2.5 Protéger, étiqueter les produits</p>

Mise en relation des fonctions du RAP avec les capacités et les savoir-faire		
FONCTIONS	CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
<p>Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité</p> <p>Contrôle de la conformité des matières premières et des produits tout le long du processus de la fabrication</p> <p>Suivi des différentes méthodes de fermentation</p> <p>Contrôle des poids et des quantités</p> <p><b>Détection des anomalies quantitatives et qualitatives</b></p> <p>Contrôle de l'aspect des produits finis</p>	<p><b>C3 CONTRÔLER</b></p>	<p>C3.1 Détecter les anomalies</p> <p>C3.2 Contrôler visuellement : - le conditionnement - l'état des produits</p> <p>C3.3 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en pousse contrôlée.</p> <p>C3.4 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en fabrication différée.</p> <p>C3.5 Contrôler le bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité</p> <p>C3.6 Repérer les anomalies</p> <p>C3.7 Contrôler la conformité des principales matières premières</p> <p>C3.8 Contrôler la conformité des produits fabriqués</p>
<p>Conformité des matières premières, des produits en fabrication</p> <p>Conformité des poids et des quantités</p> <p>Conformité des produits finis</p> <p>Entretien et sécurité</p> <p>Stockage</p>	<p><b>C4 COMMUNIQUER</b></p>	<p>C4.1 Transmettre les anomalies</p> <p>C4.2 Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente</p> <p>C4.3 Communiquer les anomalies repérées</p> <p>C4.4 Repérer les défauts tout au long du processus de production</p>