

# Boulangers-pâtissiers/boulangères-pâtissières

## CNP 6252

NDLR : *Pour ne pas alourdir le texte, nous nous conformons à la règle qui permet d'utiliser le masculin avec valeur de neutre.*

### Introduction

Les boulangers-pâtissiers font des pains, des petits pains, des muffins, des tartes, des pâtisseries, des gâteaux et des biscuits dans des pâtisseries qui font le commerce de gros et de détail ainsi que dans des restaurants. Ils travaillent dans des boulangeries-pâtisseries, des magasins d'alimentation, des services de traiteur, des hôtels, des restaurants, des centres hospitaliers et d'autres établissements, ou encore ils peuvent être des travailleurs autonomes. Les boulangers-pâtissiers qui occupent des postes de surveillants sont inclus dans ce groupe de base.

Compétences essentielles les plus importantes :

- Lecture
- Utilisation de documents
- Communication orale

### Table des matières

- Lecture
- Utilisation de documents
- Rédaction
- Calcul
- Communication orale
- Capacité de raisonnement
  - Résolution de problèmes
  - Prise de décisions
  - Pensée critique
  - Planification et organisation de leur travail
  - Utilisation particulière de la mémoire
  - Recherche de renseignements
- Travail d'équipe
- Compétences numériques
- Formation continue
- Notes

## A. Lecture

### Lecture

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	1 à 3	<p>Les boulangers-pâtisseries accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lire des directives et d'autres textes sur des étiquettes de produits. Lire, par exemple, des instructions concernant l'entreposage et le mélange d'extraits aromatisants et de colorants concentrés. (1)</li><li>• Lire de l'information dans des registres et de courtes notes écrites par des collègues. Lire, par exemple, des commentaires dans des registres quotidiens au sujet des tâches en cours, des commandes spéciales, des défauts de l'équipement et des livraisons de fournitures. Lire des notes provenant des gestionnaires au sujet des tâches et des priorités relatives aux produits de boulangerie-pâtisserie. Lire de brèves directives concernant la décoration et des demandes d'ingrédients sur des commandes de produits de boulangerie-pâtisserie. (1)</li><li>• Lire des instructions dans des recettes, des fiches de travail et des fiches de production. Suivre, par exemple, des fiches de production et des recettes pour créer des produits tels que des pains, des biscuits et des bûches de Noël spéciales. Lire des recettes pour déterminer le nombre et la complexité des étapes pour faire des produits de boulangerie-pâtisserie. (2)</li><li>• Lire des notes et des bulletins provenant de l'entreprise et d'organismes tels que des ministères de la Santé ainsi que de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Lire, par exemple, s'il y a lieu, des notes sur des événements à venir, de nouveaux produits, des alertes à l'allergie et des changements apportés aux règlements en matière de manipulation des aliments. (2)</li><li>• Lire, s'il y a lieu, des demandes pour des échantillons de produits saisonniers de boulangerie-pâtisserie pour divers établissements. Lire des détails sur des thèmes et des goûts pour décider des échantillons à créer et à recommander. (2)</li></ul>

Plus complexes	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lire au sujet des tendances en matière de goûts et d'arômes, des techniques de mélange, des conseils de décoration et des faits saillants de l'industrie dans des revues spécialisées telles que le « Baker's Journal ». Utiliser l'information acquise pour améliorer ses connaissances relatives à la boulangerie-pâtisserie. Lire, par exemple, sur des sujets de la science des aliments traitant des nouveaux mélanges d'arômes et des suggestions pour créer des desserts aux fruits rafraichissants. (3)</li> <li>• Lire des règlements, des lois et des codes en matière d'importation et de manipulation des aliments. Lire, par exemple, des règlements provinciaux relatifs à la manipulation des aliments pour déterminer les exigences concernant le nettoyage des surfaces de travail. Les boulangers-pâtisseries en chef et autonomes lisent, au besoin, des lignes directrices fédérales relatives à l'importation commerciale de produits alimentaires pour déterminer les lois et les règlements qui s'appliquent aux aliments et les méthodes de déclaration et d'étiquetage à suivre. (3)</li> </ul>
----------------	---	---

### Sommaire : Lecture

Le symbole √ est expliqué dans la section Signification des codes.

Type de texte	Objectifs de la lecture			
	Rechercher et repérer des renseignements précis	Feuilleter le texte pour en dégager le sens global, en saisir l'essentiel	Lire le texte en entier pour comprendre ou apprendre	Lire le texte en entier pour le critiquer ou l'évaluer
<b>Formulaires</b>	√		√	
<b>Étiquettes</b>	√		√	
<b>Notes, lettres, notes de service</b>	√		√	
<b>Manuels, spécifications, règlements</b>	√	√	√	
<b>Rapports, livres, revues spécialisées</b>	√		√	

## B. Utilisation de documents

### Utilisation de documents

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	1 à 2	<p>Les boulangers-pâtisseries accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Examiner des étiquettes de produits et des symboles de mise en garde. Trouver, par exemple, des codes de couleur et des noms de colorants ainsi que le degré de concentration des extraits aromatisants sur des étiquettes de produits. Noter des symboles de danger sur l'équipement et des étiquettes de contenants. (1)</li><li>• Inscrire des données dans des modèles d'étiquettes. Remplir, par exemple, des étiquettes de produits en énumérant les ingrédients et en entrant des directives relativement à l'entreposage et au réchauffage. (1)</li><li>• Trouver des codes sur des échantillons de couleurs. Utiliser ces codes pour trouver des rapports de mélange en vue de personnaliser des couleurs de glaçage de gâteaux. (1)</li><li>• Trouver des données dans des recettes, des fiches de production, des commandes de produits de boulangerie-pâtisserie ainsi que des formulaires de contrôle de la qualité. Trouver, par exemple, des quantités de produits de boulangerie-pâtisserie, des tailles de produits, des détails sur la décoration, des dates d'échéance et le nom des clients dans des commandes de produits de boulangerie-pâtisserie. Trouver des ingrédients et des quantités dans des recettes et des fiches de production. (2)</li></ul>
Plus complexes	2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trouver des données dans des listes et des tableaux. Trouver, par exemple, des couleurs et des rapports de mélange sur des fiches de couleurs. Trouver des données telles que des types de produits et des quantités dans des calendriers de production et de préparation des produits de boulangerie-pâtisserie. Trouver, au besoin, des données relatives aux ventes dans des fiches de vente quotidiennes, hebdomadaires et mensuelles. (2)</li><li>• Remplir des commandes de produits de boulangerie-pâtisserie. Inscrire, par exemple, des heures, des numéros de commandes de produits de boulangerie-pâtisserie et des détails concernant la production dans des feuilles de temps. Noter les coordonnées des clients, des détails relatifs aux produits et de brefs détails quant à la décoration dans des commandes de produits de boulangerie-pâtisserie. Inscrire, au besoin, des données relatives aux ventes dans des tableaux de ventes pour assurer le suivi des ventes quotidiennes de différents produits. (2)</li></ul>

## Exemples

- Créer des recettes. Créer, par exemple, des recettes qui énumèrent les ingrédients et fournissent des instructions pour préparer, cuire, assembler et décorer des produits de boulangerie-pâtisserie.

## Sommaire : Utilisation de documents

- Lire des affiches, des étiquettes ou des listes.
- Remplir des formulaires en cochant des cases, en y inscrivant des données numériques, des mots, des expressions, des phrases ou des textes d'un paragraphe ou plus.
- Lire des formulaires déjà remplis contenant des cases à cocher, des données numériques, des expressions, des adresses, des phrases ou des textes d'un paragraphe ou plus.
- Lire des tableaux, des horaires ou d'autres textes présentés sous forme de tableaux.
- Créer des tableaux, des horaires ou d'autres textes présentés sous forme de tableaux.
- Inscrire des renseignements dans des tableaux, des horaires ou d'autres textes présentés sous forme de tableaux.
- Extraire des renseignements des esquisses, des images ou des pictogrammes (p. ex., barre d'outils de l'ordinateur).

## C. Rédaction

### Rédaction

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	1 à 2	Les boulangers-pâtisseries accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes : <ul style="list-style-type: none"><li>• Écrire de courtes notes dans des registres de production, du texte dans des formulaires et des commentaires dans des recettes, des commandes de produits de boulangerie-pâtisserie et des fiches de production. Écrire, par exemple, des notes sur des tableaux d'affichage au sujet de la baisse des stocks et du retard de livraison des fournitures. Expliquer des changements d'ingrédients et de décorations pour des produits de boulangerie-pâtisserie sur des recettes et des fiches de production. Écrire des instructions pour préparer, cuire et décorer des produits de boulangerie-pâtisserie sur des recettes, des commandes et des fiches de production. (1)</li><li>• Écrire, au besoin, des notes et des bulletins. Les boulangers-pâtisseries en chef et autonomes écrivent, au besoin, des notes indiquant des changements quant aux priorités concernant les produits de boulangerie-pâtisserie et des bulletins décrivant de nouvelles préparations des aliments et méthodes d'entreposage. (2)</li></ul>
Plus complexes	3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préparer, s'il y a lieu, des propositions de prix et des offres. Les boulangers-pâtisseries en chef et autonomes écrivent des propositions de prix décrivant des produits de boulangerie-pâtisserie, des normes de qualité et des garanties de service. (3)</li></ul>

## Sommaire : Rédaction

Le symbole √ est expliqué dans la section Signification des codes.

	Objectifs de la rédaction						
Longueur	Organiser, retenir	Tenir un dossier, documenter	Informé, obtenir des renseignements	Persuader, justifier une demande	Présenter une analyse ou une comparaison	Évaluer ou critiquer	Divertir
Textes comportant moins d'un nouveau paragraphe	√	√	√				
Textes comportant rarement plus d'un paragraphe		√	√				
Textes plus longs			√				

## D. Calcul

Le symbole √ est expliqué dans la section Signification des codes.

### Calcul

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
√ Calculs monétaires	3	<p>Les boulangers-pâtisseries accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Préparer, au besoin, des factures de clients et effectuer des ventes au comptant. Les boulangers-pâtisseries travaillant dans des boulangeries-pâtisseries de détail totalisent les factures des clients pour des produits de boulangerie-pâtisserie, calculent, au besoin, des taxes, reçoivent des paiements et font de la monnaie. Ils calculent des marges sur coût de revient et des rabais. (Calculs monétaires), (3)</li><li>• Calculer, s'il y a lieu, des coûts pour des produits de boulangerie-pâtisserie. Les boulangers-pâtisseries travaillant dans des boulangeries-pâtisseries de détail calculent les coûts estimatifs et les coûts réels pour des ingrédients utilisés et les heures nécessaires pour la préparation des produits. (Calendriers des budgets et des opérations comptables), (3)</li><li>• Planifier, s'il y a lieu, des séquences de tâches. Les boulangers-pâtisseries en chef fixent des calendriers de production et des exigences en matière de personnel pour être en mesure d'exécuter les commandes de produits de boulangerie-pâtisserie hebdomadaires et saisonnières. Ils planifient, au besoin, des séquences quotidiennes de tâches pour le personnel de cuisine et des ventes. (Calendriers des budgets et des opérations comptables), (3)</li><li>• Établir, s'il y a lieu, des budgets et préparer des états financiers. Par exemple, les boulangers-pâtisseries en chef et autonomes dressent des budgets annuels en allouant des fonds pour les immobilisations, la dotation en personnel, les coûts de location et d'inventaire, les frais d'exploitation, les assurances et les fournitures. (Calendriers des budgets et des opérations comptables), (3)</li></ul>
√ Calendriers des budgets et des opérations comptables	3	
√ Mesures et calculs	1 à 2	
√ Analyses de données numériques	1 à 3	
√ Calculs approximatifs	2	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendre des mesures en utilisant des balances, des contenants gradués, des règles et des affichages numériques. Mesurer des quantités d'ingrédients lorsqu'il s'agit de préparer des produits de boulangeries-pâtisseries. Mesurer des profondeurs, des hauteurs, des largeurs et des longueurs de produits finis tels que des biscuits et des gâteaux. Surveiller et régler des températures et des chronomètres au moyen d'affichages numériques. (Mesures et calculs), (1)</li> <li>• Calculer des quantités d'ingrédients lorsqu'il s'agit de modifier des recettes. Calculer, par exemple, des quantités d'ingrédients pour doubler et tripler le nombre de portions. Calculer des quantités de liquides modifiées lorsqu'il s'agit de substituer du miel pour du sucre pour conserver les proportions d'ingrédients secs et liquides. (Mesures et calculs), (3)</li> <li>• Comparer les poids et les dimensions des produits de boulangerie-pâtisserie pour vérifier qu'ils satisfont aux normes de qualité. (Analyses des données numériques), (1)</li> <li>• Gérer les stocks de fournitures de boulangerie-pâtisserie. Déterminer la quantité de stocks à conserver et le moment de passer une nouvelle commande. (Analyses des données numériques), (2)</li> <li>• Analyser des données relatives aux ventes en vue d'examiner les tendances en matière d'achat. Par exemple, les boulangers-pâtisseries en chef et autonomes calculent des ventes moyennes quotidiennes, hebdomadaires et saisonnières. Ils utilisent des données pour déterminer des articles populaires et des quantités de produits de boulangerie-pâtisserie à produire. (Analyses des données numériques), (3)</li> <li>• Estimer le temps nécessaire pour effectuer des tâches de boulangerie-pâtisserie en tenant compte de leur expérience antérieure. La décoration complexe et les tâches comportant plusieurs étapes, telles que la préparation et la disposition d'étages de différentes formes de gâteaux, peuvent influencer les temps de préparation et de décoration. (Calcul approximatif), (2)</li> </ul>
--	--	---



## Sommaire : Compétences en mathématiques

### a. Principes mathématiques utilisés

Le symbole  $\checkmark$  est expliqué dans la section Signification des codes.

#### Principes mathématiques utilisés

Code	Tâches	Exemples
<b>Concepts numériques</b>		
$\checkmark$	Nombres entiers	Lire et écrire, compter, arrondir, additionner ou soustraire, multiplier ou diviser des nombres entiers. Par exemple, calculer des quantités de substances, de fournitures et d'ingrédients; compter des produits et des fournitures de boulangerie-pâtisserie.
$\checkmark$	Fractions	Lire et écrire, additionner ou soustraire des fractions, multiplier ou diviser par une fraction, multiplier ou diviser des fractions. Par exemple, lire, écrire et calculer des ingrédients secs et liquides en fractions de tasse; calculer des intervalles de temps en fractions d'heure.
$\checkmark$	Décimales	Lire et écrire, arrondir, additionner ou soustraire des décimales, multiplier ou diviser par une décimale, multiplier ou diviser des décimales. Par exemple, lire, écrire et calculer des poids d'ingrédients en grammes et en kilogrammes; effectuer des calculs en utilisant des montants en dollars.
$\checkmark$	Pourcentages	Lire et écrire des pourcentages, établir le rapport de pourcentage entre deux nombres, calculer un nombre en pourcentage. Par exemple, calculer des taxes; calculer des quantités d'ingrédients précisées en pourcentages; calculer des marges sur coût de revient.
$\checkmark$	Équivalences	Effectuer des conversions entre les fractions et les décimales ou les pourcentages. Par exemple, convertir en pourcentages des quantités d'ingrédients exprimées en fractions.

Code	Tâches	Exemples
<b>Structures et relations</b>		
√	Équations et formules	Résoudre des problèmes en établissant et en résolvant des équations à une inconnue. Par exemple, concevoir des équations afin de calculer les quantités d'ingrédients requises pour modifier le nombre de portions données par des recettes.
√	Taux, ratios et proportions	Utiliser un taux comparant deux quantités à des unités différentes. Utiliser un ratio comparant deux quantités ayant les mêmes unités. Utiliser une proportion comparant deux rapports ou deux taux afin de résoudre des problèmes. Par exemple, lire et écrire des taux de production et de coûts; lire et écrire des rapports de mélanges; préparer des sirops et des glaçages en utilisant des rapports; utiliser des rapports pour diluer des extraits aromatisants concentrés.
<b>Formes et ordre spatial</b>		
√	Conversion de mesures	Effectuer des conversions de mesures. Par exemple, convertir des onces et des livres en grammes et en kilogrammes; convertir des cuillerées et des tasses en onces liquides; convertir des onces liquides en litres et en millilitres.
<b>Statistiques et probabilités</b>		
√	Calculs sommaires	Calculer des moyennes. Calculer des taux autres que des pourcentages. Par exemple, calculer des temps de production moyens pour différents produits de boulangerie-pâtisserie; calculer des ventes moyennes quotidiennes, hebdomadaires et saisonnières de produits de boulangerie-pâtisserie; établir des taux de production tels que le nombre de biscuits et de petits fours décorés à l'heure.
√	Statistiques et probabilités	Utiliser des statistiques descriptives (p. ex., recueillir, classifier, analyser et interpréter des données). Par exemple, analyser des données relatives aux ventes pour tirer des conclusions sur les types et les quantités de produits de boulangerie-pâtisserie à produire et de stocks à conserver.
	Voir «Utilisation de documents» pour des renseignements sur:	l'usage de tableaux, d'horaires et d'autres textes présentés sous forme de tableaux.

## b. Méthodes de calcul

- Mentalement.
- À la main.
- À l'aide d'une calculatrice.
- À l'aide d'un ordinateur.

## c. Instruments de mesure utilisés

- Temps.
- Poids ou masse.
- Distance ou dimension.
- Volume liquide.
- Température.

## E. Communication orale

### Communication orale

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	1 à 3	<p>Les boulangers-pâtisseries accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Discuter avec des fournisseurs au sujet des fournitures de boulangerie-pâtisserie telles que la farine, des colorants, des extraits aromatisants et des fruits frais. (1) , (hebdomadairement)</li><li>• Discuter des détails des commandes de produits de boulangerie-pâtisserie avec des clients. Demander, par exemple, s'il y a lieu, aux clients des précisions concernant la décoration des gâteaux et des dates de livraison. Fournir des conseils et présenter différents choix de produits de boulangerie-pâtisserie, d'ingrédients et de décorations. (2) , (quotidiennement)</li></ul>

Plus complexes	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Discuter de l'assignation des tâches en cours et des produits avec des collègues. Discuter, par exemple, avec d'autres boulangers-pâtisseries pendant son quart de travail au sujet des tâches en cours pour coordonner l'utilisation de l'espace et de l'équipement et combiner des tâches de boulangerie-pâtisserie. Conseiller le personnel des ventes au sujet des arômes et des ingrédients entrant dans la composition de nouveaux produits. Discuter, au besoin, des nouveaux produits, des règlements en matière de santé et de sécurité, des méthodes de travail et des opérations de la boulangerie-pâtisserie pendant des réunions du personnel. Les boulangers-pâtisseries en chef et autonomes peuvent diriger des réunions du personnel. (2) , (quotidiennement)</li> <li>• Former des boulangers-pâtisseries débutants et du nouveau personnel des ventes. Expliquer, par exemple, des méthodes de préparation et de décoration tout en démontrant les tâches à effectuer. Donner des raisons justifiant la succession d'étapes des tâches et la préparation des mélanges selon des manières précises. Offrir des suggestions aux apprentis boulangers-pâtisseries sur la décoration des gâteaux et l'amélioration du processus de travail. (2)</li> <li>• Faire des suggestions de produits et participer à des réunions de développement de produits. Présenter, au besoin, des suggestions et donner son avis sur des types, des arômes et des caractéristiques de conception de produits de boulangerie-pâtisserie. Discuter, s'il y a lieu, du développement des produits pour divers établissements et entreprises. (3)</li> <li>• Négocier, s'il y a lieu, des contrats avec des clients et des fournisseurs. Par exemple, les boulangers-pâtisseries autonomes négocient des conditions pour des achats d'équipement tels que des fours. Négocier, au besoin, des prix avec des clients fidèles pour des achats courants de produits de boulangerie-pâtisserie. (3) , (mensuellement)</li> </ul>
----------------	---	--

#### **Modes de communication utilisés**

- En personne
- Par téléphone

#### **Facteurs environnementaux ayant une incidence sur la communication**

Aucun facteur environnemental d'importance affectant la communication orale n'a été déclaré par les titulaires.

## Sommaire de communication orale

Le symbole √ est expliqué dans la section Signification des codes.

Objectifs de la communication orale (Partie I)						
Type	Accueillir	Prendre des messages	Donner ou recevoir des renseignements, des explications, des directives	Chercher ou obtenir des renseignements	Coordonner son travail avec celui des autres	Rassurer, reconforter
Écouter (peu ou pas d'interaction)			√			
Parler (peu ou pas d'interaction)						
Interagir avec les collègues			√	√	√	
Interagir avec les subalternes			√		√	
Interagir avec les supérieurs			√	√		
Interagir avec des pairs et collègues d'autres organisations						
Interagir avec les clients ou le grand public			√			
Interagir avec les fournisseurs de produits et de services			√			
Participer à des discussions de groupe			√			
Présenter de l'information à un petit groupe						
Présenter de l'information à un grand groupe						

Le symbole √ est expliqué dans la section Signification des codes.

Objectifs de la communication orale (Partie II)						
Type	Discuter, échanger des renseignements, des opinions	Persuader	Faciliter, animer	Transmettre des connaissances, susciter la compréhension, le savoir	Négocier, résoudre des conflits	Divertir
Écouter (peu ou pas d'interaction)						
Parler (peu ou pas d'interaction)						
Interagir avec les collègues	√			√		
Interagir avec les subalternes	√			√		
Interagir avec les supérieurs	√	√		√		
Interagir avec des pairs et collègues d'autres organisations						
Interagir avec les clients ou le grand public	√			√		
Interagir avec les fournisseurs de produits et de services	√				√	
Participer à des discussions de groupe	√					
Présenter de l'information à un petit groupe						
Présenter de l'information à un grand groupe						

## F. Capacité de raisonnement

### 1. Résolution de problèmes

#### Résolution de problèmes

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	1	<p>Les boulangers-pâtisseries accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trouver que les fournitures de boulangerie-pâtisserie sont insuffisantes pour exécuter les commandes des clients. Payer des prix de détail dans d'autres boulangeries-pâtisseries et des épiceries jusqu'à la livraison des achats en gros. (1) , (mensuellement)</li><li>• Trouver que les produits de boulangerie-pâtisserie n'ont pas donné le résultat prévu en raison des conditions du milieu et des ingrédients dont la qualité est inférieure aux normes. Adapter, au besoin, la grosseur des fournées, changer les ingrédients et utiliser d'autres types d'équipement. Diminuer, par exemple, la quantité de levure afin de réduire les temps de pousse lorsqu'il s'agit de faire du pain pendant des températures chaudes. (1)</li></ul>
Plus complexes	2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Être incapable d'exécuter les commandes en raison de défauts de l'équipement. Ajuster la température des fours et utiliser, au besoin, des thermomètres de four pour obtenir des réglages corrects de température, advenant le cas où des produits de boulangerie-pâtisserie seraient brûlés par des fours qui surchauffent. Appeler des réparateurs d'appareils pour réparer l'équipement. Adapter leurs tâches pour minimiser l'effet sur la productivité quotidienne. (1)</li><li>• Rencontrer des clients qui ne sont pas venus chercher les produits qu'ils ont commandés. Placer ces produits en vitrine en tant que desserts du jour, les vendre à rabais pour couvrir les frais et congeler les articles restants pour un usage ultérieur. Négocier, au besoin, des réductions de prix avec des clients tels que des établissements hôteliers et des restaurants. (2)</li><li>• Recevoir des plaintes provenant des clients au sujet de produits de boulangerie-pâtisserie. Revoir les demandes des clients et les étapes prises pour y parvenir. Goûter aux produits pour déterminer le bien-fondé des plaintes. Offrir aux clients des produits gratuits et des rabais sur de prochains achats, advenant le cas que les produits ne répondent pas aux normes. (2)</li></ul>

## 2. Prise de décisions

### Prise de décisions

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	2	<p>Les boulangers-pâtisseries accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Modifier des recettes pour adapter des produits selon différentes circonstances. Utiliser leur expérience en matière de boulangerie-pâtisserie et de substitutions de produits pour guider leurs choix. Ajouter, par exemple, du jus de citron à la garniture de tartes pour diminuer le goût sucré et rehausser l'arôme. Choisir, s'il y a lieu, de substituer du beurre pour de la graisse végétale afin de rehausser le goût et améliorer la qualité des tourtes. (2) , (hebdomadairement )</li><li>• Choisir des articles pour des soldes quotidiens et saisonniers. Tenir compte des dernières tendances en matière de restauration et de divertissement, des types de fruits saisonniers et du temps de préparation pour chaque article. Examiner les statistiques de ventes précédentes et se souvenir des remarques des clients au sujet des articles saisonniers et en solde offerts dans le passé. (2) , (quotidiennement)</li></ul>
Plus complexes	2 à 3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Choisir des styles et des produits de décoration pour des gâteaux et des pâtisseries. Tenir compte du coût des substances et des ingrédients, de la facilité de transport, de la disponibilité des fournitures, de la maturité des fruits frais et des mélanges d'arômes. (2)</li><li>• Choisir, au besoin, de l'équipement et des fournisseurs. Par exemple, les boulangers-pâtisseries autonomes décident des marques et des types de fours à acheter. Ils tiennent compte des prix, de la qualité et de ses préférences. Ils prennent en considération le choix, la qualité et le prix des fournitures lorsqu'ils choisissent des fournisseurs. (3) , (annuellement)</li></ul>

## 3. Pensée critique

Il n'y a pas de renseignements sur la compétence de la pensée critique pour ce profil.



#### 4. Planification et organisation du travail

##### Planification et organisation du travail

Niveaux de complexité	Description
2	<p>Planification et organisation de leur travail</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les boulangers-pâtisseries organisent généralement leurs propres tâches. Ils reçoivent des instructions de gestionnaires des boulangeries-pâtisseries, d'épicerie, de restaurants et d'autres établissements où ils travaillent. Les boulangers-pâtisseries travaillant dans des boulangeries-pâtisseries de détail déterminent l'ordre des tâches qu'ils doivent effectuer pour satisfaire aux demandes des clients. La planification du travail est compliquée par le besoin de coordonner l'utilisation de l'espace et de l'équipement avec d'autres boulangers-pâtisseries.</li></ul> <p>Planification et organisation du travail des autres</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les boulangers-pâtisseries en chef et autonomes sont chargés de la planification des calendriers de travail et des tâches d'autres boulangers-pâtisseries, des assistants et des commis.</li></ul>

#### 5. Utilisation particulière de la mémoire

##### Exemples

- Se souvenir de courtes listes d'articles entreposés dans les garde-manger et les salles d'entreposage.
- Se souvenir de courtes listes des commandes des clients.

#### 6. Recherche de renseignements

##### Recherche de renseignements

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	1 à 2	<p>Les boulangers-pâtisseries accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trouver de l'information sur de nouveaux produits et techniques de boulangerie-pâtisserie. Trouver, par exemple, de l'information sur de nouveaux desserts en lisant des recettes, des articles de revues et des livres de cuisine. Consulter d'autres boulangers-pâtisseries et lire des articles de revues ainsi que des fiches d'information des fournisseurs pour obtenir se renseigner sur des produits tels que des mélanges de noix exotiques. (2)</li></ul>
Plus complexes	2	

## G. Travail d'équipe

Il n'y a pas de renseignements sur la compétence de Travail d'équipe pour ce profil.

### Participation aux activités de supervision et de leadership

- Participer à des discussions formelles sur les méthodes de travail ou l'amélioration des produits.
- Formuler des suggestions afin d'améliorer les méthodes de travail.
- Superviser le rendement d'autres employés.
- Renseigner d'autres employés ou leur enseigner certaines tâches.

## H. Compétences numériques

### Compétences numériques

Tâches	Niveaux de complexité	Exemples
Typiques	2	Les boulangers-pâtisseries accomplissent une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :
Plus complexes	2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliser, au besoin, Internet. Naviguer, par exemple, dans des sites Web axés sur des sujets de cuisine et de boulangerie-pâtisserie. Chercher de l'information sur des produits et l'équipement dans des sites Web de fournisseurs. (2)</li></ul>

### Sommaire : Compétences numériques

- Utiliser Internet.

## I. Formation continue

### Formation continue

Niveaux de complexité	Description
2	Les boulangers-pâtisseries doivent constamment poursuivre leur apprentissage pour rester au fait des nouvelles tendances gustatives et alimentaires, rechercher de nouveaux produits et améliorer leurs techniques de boulangerie-pâtisserie. Ils apprennent grâce à leur expérience de travail quotidien, ainsi qu'en observant d'autres boulangers-pâtisseries et en lisant des livres de cuisine et des revues spécialisées telles que le « Baker's Journal ». De plus, ils peuvent assister à des séminaires et à des cours relatifs à la boulangerie-pâtisserie donnés par des collègues et des écoles de cuisine et de boulangerie-pâtisserie spécialisées. Ils peuvent, par exemple, participer à des séminaires de formation sur le mélange des arômes et l'utilisation de produits biologiques.

### Acquisition des connaissances

Les connaissances peuvent être acquises :

- Dans le cadre des activités habituelles de travail.
- Auprès de collègues.
- Par la lecture ou par d'autres formes d'apprentissage autodidactique.
  - Au travail.
  - En dehors des heures de travail.
  - À l'aide de matériel fourni au travail.
  - À l'aide de matériel fourni par une association professionnelle ou un syndicat.
  - À l'aide de matériel que l'employé a trouvé de sa propre initiative.
- Par une formation externe.
  - Défrayée par l'employé.

## **J. Autres renseignements**

Les entrevues menées auprès des titulaires de poste ont permis de recueillir les renseignements qui ont servi à élaborer le présent profil des compétences essentielles et de leur poser des questions sur les sujets suivants:

### **Aspects physiques**

Les boulangers-pâtisseries se tiennent debout pour effectuer la plupart de leurs tâches. Ils possèdent une coordination des membres supérieurs pour décorer des gâteaux, des pâtisseries et d'autres produits de boulangerie. Ils doivent déployer de grands efforts pour soulever et déplacer l'équipement de boulangerie-pâtisserie et de gros contenants de fournitures. Les boulangers-pâtisseries utilisent leur vue, leur odorat et leur goût pour vérifier la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie-pâtisserie finis.

### **Attitudes**

Les boulangers-pâtisseries doivent être patients et minutieux. Ils doivent être artistiques pour créer des produits attirants.

### **Tendances affectant les compétences essentielles**

Les boulangers-pâtisseries devront parfaire leurs capacités de lecture et de formation continue pour mettre à jour et accroître leurs connaissances des produits ainsi que leurs compétences relatives à la boulangerie-pâtisserie et à la décoration pour se tenir au courant de l'évolution des tendances en consommation. Les boulangers-pâtisseries en chef et autonomes devront parfaire leurs compétences informatiques pour gérer des données relatives aux ventes et mener des recherches sur de nouveaux produits, des tendances en matière de boulangerie-pâtisserie et des recettes.

## **K. Notes**

Ce profil d'emploi table sur les entrevues avec des titulaires et a été validé par l'entremise de consultations avec les spécialistes du secteur à l'échelle du pays.

Pour plus d'information sur la recherche, les définitions et les processus de mise à l'échelle des profils des compétences essentielles, s'il vous plaît consulter le Guide d'interprétation des profils de compétences essentielles

([http://www.edsc.gc.ca/fra/emplois/ace/profils/guide\\_sommaire.shtml](http://www.edsc.gc.ca/fra/emplois/ace/profils/guide_sommaire.shtml))