

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un but - Une foi

MINISTRE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE,
DE L'APPRENTISSAGE ET DE L'ARTISANAT



Direction des Évaluations et Certifications

RÉFÉRENTIEL DE TITRE PROFESSIONNEL

« Ouvrier boulanger qualifié » (H/F)

Mai 2017

RÉFÉRENTIEL DE TITRE PROFESSIONNEL

Dénomination du titre : «Ouvrier boulanger qualifié» (H/F)

I. DÉFINITION

L'ouvrier boulanger qualifié confectionne à partir de farines, des pains simples ou spéciaux et autres viennoiseries (pains au chocolat, au lait, aux raisins, croissants, brioches...).

Il s'occupe de la préparation de la pâte à sa cuisson et de la vente des produits finis le cas échéant.

Il maîtrise tous les travaux liés à la panification : le pétrissage, le pointage, la division, la détente, le façonnage, l'apprêt, la cuisson et le défournement.

II. ACTIVITÉS ET TÂCHES

1- Approvisionnement des produits

- Réceptionner les matières premières et les consommables
- Participer au suivi des stocks et des commandes
- Vérifier les quantités en stock

2- Préparation des produits à la cuisson

- Préparer des pâtes levées ou pétries : pétrissage de la pâte, pointage, pesage, façonnage
- Préparer des pâtes levées, feuilletées ou levées feuilletées : pétrissage de la pâte, pointage, pesage, façonnage
- Préparer des crèmes, des garnitures, des sauces et des mousses
- Apprêter les pâtes en vue d'une cuisson

3- Cuisson des produits préparés

- Enfourner les produits
- Contrôler la cuisson
- Défourner, démouler et refroidir les produits
- Effectuer le montage et la décoration des produits

4- Conservation des produits réalisés

- Effectuer le conditionnement des produits
- Effectuer l'entreposage des produits
- Assurer un suivi des produits confectionnés

5- Entretien des aires de travail et d'entreposage

- Nettoyer et désinfecter les aires de travail (locaux et sols), les surfaces de travail, les équipements
- Nettoyer et ranger le matériel culinaire

III. COMPÉTENCES REQUISES

- Appliquer les procédés de fabrication des pains et des viennoiseries
- Utiliser les équipements de boulangerie
- Communiquer en milieu professionnel
- Appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail et d'environnement

IV. QUALITÉS REQUISES

- Résistance
- Endurance physique
- Rigueur
- Créativité
- Habileté
- Sens de l'organisation

V. CONDITIONS DE TRAVAIL

L'ouvrier boulanger travaille dans des conditions assez difficiles : horaires nocturnes, week-end, position debout, la chaleur et l'humidité des unités de fabrication.

L'exercice de son métier exige une hygiène irréprochable. L'ouvrier boulanger doit veiller scrupuleusement au respect des conditions d'hygiène. Le port d'équipements de protection individuelle -EPI- (blouse) et d'hygiène (charlotte, masque, ...) est obligatoire.

Il peut travailler dans une boulangerie industrielle ou artisanale.

Conformément au code du travail, sa durée de travail normale sera de 40 heures par semaine. Cependant, les horaires de travail peuvent varier d'un établissement à un autre. Son traitement salarial est rattachable à la convention collective des ouvriers boulangers de la délégation de Dakar et dépendances en vigueur au Sénégal.

VI. CATÉGORISATION

L'ouvrier boulanger qualifié sera classé à la 4^{ème} catégorie de la Convention collective des Ouvriers boulangers de la Délégation de Dakar et Dépendances.

VII. SUGGESTIONS RELATIVES À LA FORMATION

Le niveau scolaire suggéré pour suivre une formation d'ouvrier boulanger qualifié est celui de la classe du CM2 (cours moyen deuxième année) plus une expérience professionnelle de trois ans minimum dans le domaine de la boulangerie.

La durée de la formation est à déterminer dans le référentiel de formation.

VIII. PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

Avec une expérience professionnelle, l'ouvrier boulanger qualifié peut devenir chef d'équipe ou de fabrication voire chef d'entreprise s'il travaille pour son compte.