

FORMULAIRE D'INSCRIPTION¹ - JURY CENTRAL

**EXAMEN DES COMPETENCES PROFESSIONNELLES
BOULANGER-PATISSIER (20043)**

Nom :

Prénom : Sexe : masculin féminin

Numéro de registre national² : _ _ _ _ _ - _ _ _ _ _

Rue : Numéro:

Code postal : Localité :

Téléphone : Fax :

e-mail:

Votre inscription ne sera définitive qu'après avoir versé le droit d'inscription³ de 35,00 euros sur le compte numéro IBAN BE43 0912 1502 6801 (Code Bic: GKCC BE BB). N'oubliez pas de mentionner les données suivantes en communication: votre nom et prénom, accompagné du code en 5 chiffres (ex : 20090 pour les connaissances en gestion de base). Joignez une copie de la preuve de paiement à ce formulaire d'inscription, de même qu'une copie recto/verso de votre carte d'identité.

Réinscription Oui Non

Vos questions et remarques :

Date : Signature :

¹ Envoyez ce formulaire par courrier au Service Public de Wallonie – Direction générale opérationnelle de l'Economie, de l'Emploi et de la recherche – Département du développement économique – Place de la Wallonie, 1 – Bât I – 5100 Jambes

² Le numéro de registre national est composé de 11 chiffres et se trouve à l'arrière de votre carte d'identité. Si vous n'avez pas de numéro de registre national, joignez une copie de votre passeport (recto verso).

³ Le droit d'inscription n'est en aucun cas remboursable (sauf en cas de force majeure, comme par exemple maladie avec certificat médical). Si vous ne pouvez pas participer à l'examen pour lequel vous êtes invités, il est possible de participer à une nouvelle session après réinscription et nouveau paiement du droit d'inscription.

LES COMPETENCES SECTORIELLES:

A. Matières premières :

Connaissance approfondie et appréciation des matières premières de base (par exemple : farine, levure, œufs, lait, matières grasses, etc...) des matières premières de complément (par exemple : les adjuvants et additifs autorisés dans le pain et autres produits de la boulangerie) et des principaux produits finis et semi-finis (par exemple : poudre à biscuits, poudre à cake, fondant, massepain, etc...). La définition, l'étude et les comparaisons portant sur : la qualité, la fonction dans la fabrication, la facilité du travail, le prix à l'achat et à l'emploi, le rendement et le prix de revient des produits à faire; les méthodes de stockage.

B. Equipement professionnel :

Equipement et aménagement rationnels des locaux de stockage, de travail et du magasin de détail. Justification du choix et de l'achat des fours et du matériel frigorifique, du mobilier et de l'outillage en fonction de la productivité souhaitée dans l'entreprise. Tenue d'une fiche " matériel ". Moyens d'obtenir dans ces locaux la température et le degré d'humidité de l'air souhaité. Moyens de réaliser des économies d'énergie.

C. Théorie et techniques :

Les recettes de base et les procédés de fabrication servant à la fabrication des différents produits de boulangerie-pâtisserie. Connaissance des différentes manières de développement d'une pâte : fermentation alcoolique, développement par moyens physiques et développement par moyens chimiques.

Etude et modification éventuelles des recettes de base en vue : de compenser la carence de certaines matières, d'améliorer la qualité, d'atteindre une productivité et une rentabilité souhaitées, de dépister les défauts et corriger certaines erreurs cours de fabrication, d'apprécier les recettes et les méthodes de travail par rapport aux produits finis obtenus; de pouvoir employer les procédés de congélation. Application et évolution des techniques nouvelles : estimation, volume et production. Importance des produits naturels et des produits artisanaux. Croquis de motifs de décoration et la décoration des produits. Capacité de stimuler la création d'articles nouveaux et de veiller au constant renouvellement de l'assortiment.

D. Législation professionnelle spécifique :

La législation relative : à l'affichage des prix de vente, au poinçonnage des instruments de pesage, au transport des produits de boulangerie et de pâtisserie, à l'assurance contre les risques spéciaux, aux matières premières, aux conditions d'installation et à l'aménagement des différents locaux professionnels, à l'outillage, à la composition, à la fabrication, à la vente des différents produits de boulangerie et de pâtisserie, de la crème glacée, des glaces de consommation et des produits de chocolaterie. La législation économique et fiscale spécifique à la profession. La législation sociale applicable à la boulangerie-pâtisserie.

Les principales conventions collectives du travail et autres décisions des sous-commissions paritaires intéressées. Classification des catégories de travailleurs : pétrisseur, fourrier, ouvrier de banc, chauffeur-livreur, chauffeur-vendeur, apprenti, manœuvre, personnel d'entretien et de nettoyage.

E. Hygiène et sécurité professionnelles :

Mesures spéciales d'hygiène applicables à la boulangerie-pâtisserie : propreté de la personne et de l'habillement, éclairage approprié et bonne aération des locaux, précautions contre les diverses maladies professionnelles, précautions lors de l'emploi des moyens de destruction des parasites, insectes et rongeurs; dispositions légales en matière d'hygiène. Dispositions spéciales de sécurité applicables à la boulangerie-pâtisserie : prescriptions légales concernant la prévention des accidents de travail, mesures de sécurité relatives à l'utilisation des machines