



Projet

TRANSALP – Travail sans frontière

Analyses des compétences

Profil professionnel:

PATISSIER

Analyse réalisée par Barbara Chiavarino

Date juillet 2006

A la suite de l'entretien:

Société: GOCCE DI CIOCCOLATO

Personne interviewée:

Ivano BAIUNCO; Maurizio GALLIANO

- *Rôle*
Propriétaire de l'atelier de pâtisserie ; associé depuis aout 2002
- *adresse, tel, e-mail*

GOCCE DI CIOCCOLATO, Via Stradella 242, 10148 TORINO
Tel. 011.2267950

Notes:

Gocce di Cioccolato est une pâtisserie artisanale, qui se distinct par la remise du prix de l'excellence Artisanale du secteur. Ivano Baiunco est pâtissier depuis son enfance; pendant 10 ans comme employé, puis il a décidé de commencer sa propre activité, avec son ami Maurizio.

Précision, la mise au point de la terminologie et intégration ont aussi été recueillies à travers la comparaison avec les Artisans Pâtissiers d'Excellence, associé à la CASARTIGIANI de Turin.

Activités et Tâches principales / Fonctions

Toutes les activités/tâches peuvent être résumées en quatre catégories ou fonctions fondamentales : Coordination, transformation, maintien et innovation.

La quantité des procès à gérer et l'ampleur des fonctions remplies déterminent la complexité du rôle professionnel.

FONCTIONS:

C = coordination

Planification des activités, organisation, intégration opérationnelle, relations formelles et informelles, vérification, contrôle, gestion.

T = transformation

Exécution des tâches, gestion, emploi, modification, élaboration des inputs.

M = maintien

Gérer le fonctionnement du système et du procès du point de vue technique et social ; ex. réorganiser, reproduire, maintenir le rapport avec tierces, régler les variances, comprendre, interpréter, définir des procédures.

I = innovation

Perfectionner l'efficacité du système par la technologie, la production et l'organisation interne ; ex. la recherche.

REALISATION DE PRODUIT DE PATISSERIE ET BOULANGERIE

C	T	M	I
---	---	---	---

Rentrent dans ce processus toutes les productions "standard", c'est-à-dire celles pour lesquelles elle a été définie, dans l'atelier de pâtisserie dans lequel on travaille, la "recette."

Dans ce processus sont inclus des travaux différents, qui demandent l'utilisation de différentes matières premières et la connaissance des techniques spécifiques de dosage, travail, assemblage, coupe, décoration et conservation, utilisation du froid. Parmi les travaux principaux se trouvent :

- ✓ pâtisserie fraîche, préparation (pétrissages de base: pate brisée, pâte feuilletée, masses au beurre, meringuées, coques de beignets, coques cannoli, etc. et pre-confiture); les garnitures (les crèmes pâtisseries, les sirops, la chantilly, etc.) ; la décoration (ex. glaçage, fruits)
- ✓ élaboration du chocolat: couvertures (fonte, trempe, traitement et usage, travail et conservation) ; production des ganaches - semi-élaborés, (masses pralinées, gianduia, massepain); assortiment de pralines, tablettes garnies, chocolat farci, crèmes de chocolat
- ✓ production de gâteaux (gâteaux classiques, tartes au four, gâteaux à la crème, tarte glacée, gâteaux avec des crèmes au beurre, mousse, semi-froids et bavaroises, etc.)
- ✓ productions liées aux périodes / fêtes ("panettoni", colombes et pizzas pascales)
- ✓ produits pour le petit déjeuner (croissants, brioches, pains doux, etc.)
- ✓ produit frits et salés (pétrissage, garnitures pour pizzas, biscuits salés, etc.)

Reconnaitre les matières premières et semi élaborées	X			
Effectuer la pèse des ingrédients, base de la production a réaliser	X			
Réaliser les préparations de boulangerie/ pâtisserie	X			
Surveiller la préparation, lévitation et la cuisson des pétrissages	X			
Effectuer les garnitures/ décoration comme indiquées dans les recettes	X			
Assembler le produit comme indiquées dans les recettes (garantie de qualité et aussi d'esthétique de présentation)	X			

Réaliser les confections (ou demande)		X		
Utiliser les outils et technique de panification des pâtisseries		X		
Utiliser les produits et outils de nettoyage			X	
Utiliser les documents inhérents au secteur (recettes, instructions, etc)			X	
identifier et utiliser les critères adaptés pour la conservation des produits			X	

IDENTIFICATION ET DESCRIPTION DES CARACTERISTIQUES DENREOLOGIQUES ET BIOLOGIQUES (l'étiquette alimentaire)	C	T	M	I
Décrire les quantités spécifiques des produits de boulangerie et pâtisserie			X	
Rechercher les caractéristiques denréologiques des produits			X	
Reconnaitre la provenance des produits alimentaires			X	
Reconnaitre les phénomènes de relatifs a la fermentation et lévitation			X	
Effectuer les analyses organoleptique des produits			X	
Reconnaitre le produit du point de vue denréologique			X	
Reconnaitre et évaluer la qualité nutritionnelle des aliments			X	
Décrire synthétiquement les procédés de préparation			X	
Remplir l'étiquette alimentaire			X	

APPLICATION DES NORMES D'HYGIENE – SANITAIRE	C	T	M	I
Garantir l'hygiène personnelle et décoration dans l'habillement			X	
Garantir le nettoyage et la décoration des locaux et de l'équipement			X	
Sélectionner les produits/ outils pour l'hygiène personnel/ uniforme de travail			X	
Sélectionner les produits / outils pour le nettoyage des locaux/ équipements adéquats			X	
Identifier et connaître les normes d'hygiène – sanitaire de références			X	
Respecter et appliquer les demandes de normes et définies dans les documents spécifiques (ex. Manuel HACCP)			X	
Planifier les interventions d'entretien et nettoyage ordinaire et extraordinaire sur les machines			X	

ORGANISATION DU SERVICE DE PATISSERIE	C	T	M	I
Identifier la typologie et technique de travail			X	
Identifier les critères des produits (pour la définition des procédures et temps de travail)			X	
Définir quelle productions doivent être journalières et celles hebdomadaires (rédiger le programme de production journalière et hebdomadaire, et/ou suivre et respecter le programme)			X	
Programmer les activités journalières garantissant le respect les péremptions (par ex. équipement complet du plan de travail avant une certaine heure de la matinée, exécution de la production hebdomadaire, préparation pour le lendemain des pétrissages et crèmes, etc).	X			
Contribuer a la reconnaissance des rôles et attributions des fonctions du personnel	X			
Identifier les critères esthétiques et décoratives	X			
Définir le cout des différentes productions (cout de travail, cout des garnitures et présentations , etc).	X			
Définir le cout de vente au client	X			
Définir les fournisseurs, traiter les modalités et couts des fournitures	X			
Vérifier la qualité des fournitures	X			
Assurer l'approvisionnement constant	X			
Vérifier l'état de conservation en magasin			X	

<i>A chaque nouvelle saison/années :</i>				
Choisir les produits qui seront élaborés (ou le carnet de produits pour le banc)	X			
Planifier introduction de nouveau gout	X			
Planifier l'étude et la réalisation de nouveau produit	X			
Planifier le début et fin des productions saisonniers (fondamental pour ne pas arriver en retard par exemple avec la production liés aux fêtes, et pour aller vers n over production, au risque de soin et qualité)	X			

CREATION ET EXPERIMENTATION D'UN NOUVEAU PRODUIT	C	T	M	I
Rechercher les informations sur les produits et recettes typiques du terroir	X			
Rechercher les stimulines et conseils dans les foires, lectures, clientèle et autres	X			
Reconnaitre les potentialités du marché de référence				X
Réélaborer les intuitions/stimulines sur la base des expériences soit en termes de gout, saveur soit en termes de possibilités commerciales				X
Définir la typologie du produit à créer /matière première/ gout et forme à donner				X
Élaborer le prototype de la recette				X
Procéder à la réalisation des expérimentations				X
Réaliser des dégustations (et prendre note des différentes saveurs / satisfaction/ équilibre nutritionnel, etc)				X
Définir les requêtes de qualité attendu par le produit final (soit de gout que esthétique, dans le plein respect des normes d'hygiène- sanitaire et des demandes fixées par l'entreprise)				X
Identifier la recette définitive				X
Définir les techniques de production, décoration, conservation				X
Définir l'étiquette				X
Identifier l'emballage				X
Définir le cout	X			
Définir les modalités de présentation/ promotion à la clientèle	X			
Planifier la production de lancement	X			
Vérifier le déroulement	X			
Insérer le produit dans la programmation de la production	X			
Si nécessaire, étudier les variantes , redéfinir sur la base du gout contrôlé				X

PRESENTATION ET PREPARATION ESTHETIQUE	C	T	M	I
Emballages des produits				
Rechercher et choisir les boites, les plateaux et les récipients pour l'emballage, sur la base des différents types de produit	X			
Identifier les quantités et le types de produit à emballer individuellement	X			
Rechercher et choisir les matériels et les couleurs (sélectionner les nouveaux fournisseurs(, si nécessaire)				X
Réaliser l'emballage (si nécessaire, avec l'intervention des fournisseurs externes pour les élaborations particulières)				X
Composition du présentoir				
Organiser les espaces et positionnement du présentoir et d'éventuels espaces d'exposition (par ex. semi-froid, tarte glacée, etc.)			X	
Définir la disposition des produits à l'intérieur et sur le présentoir (et autres espaces) (pâtisserie fraîche, viennoiserie, biscuit sec, salé, etc.)			X	
Respecter les normes hygiéniques et sanitaires et les procédés de conservation des produits			X	

Garantir la disponibilité de l'employé préposé à la vente			X	
Varié la composition en fonction de la saisonnalité et/ou pour la promotion d'un nouveau produit			X	
Définir la rotation des produits sur une base hebdomadaire			X	
Préparation de la vitrine				
Choisir le "thème" de la vitrine (annuel et/ou en fonction de la saison)			X	
Choisir les couleurs (après analyses/ tendances de la mode pour la saison suivante)			X	
Identifier les matériaux et formes à réaliser (souvent avec l'appui de bureau de design et/ou étagistes professionnels)				X
Identifier les produits à exposer (en fonction de la saison, exposition de la vitrine et autre)			X	
Définir l'équipement			X	
Réaliser (ou faire réaliser) la vitrine	X			

Compétences CLES

Savoir faire

Pour exercer les activités, quels sont les capacités opératives nécessaires ?

- production/prestation
 - utilisation, nettoyage et entretien des appareils et des ustensiles
 - techniques de panification et pâtisserie, décoration et emballage
 - création de nouveaux produits
- organisation
 - programmation des cycles de production
 - organisation des espaces de travail et d'exposition
 - gestion des approvisionnements et magasin
- communication écrite
- communication verbale

Savoir

Pour exercer les activités, quels sont les connaissances théoriques nécessaires ?

- langue locale
- techniques
 - professionnelles du secteur
 - denréeologie
 - emballage et présentation des produits
- théorique
 - sciences de l'alimentation
- normatif – législatif
 - norme hygiénique-sanitaire (du secteur)
- qualité
- sécurité
- gestionnaire

Savoir être

Quels sont les aptitudes, comportements demandés ?

- caractéristiques personnelles
 - créativité
 - curiosité
 - sens de l'esthétisme, de l'odorat et du goût
 - bonne dextérité
- relation
- adaptation
- autonomie et attitude à la responsabilité
 - remise à niveau (par soi même)
 - attention à l'hygiène

Fiche descriptive de l'emploi et des compétences

intitulé de l'emploi	PATISSIER
définition	Le pâtissier (ou boulanger/pâtissier) est employé à la production, de manière autonome et compétente, de pâtisserie fraîche, de four, dessert à la levure, produit salés et boulangerie dans les établissements artisanaux du secteur ou il peut dérouler activités spécifiques, dans les confiseries comme enfourneur ou décorateur. Il sait utiliser et entretenir les équipements; il élabore des recettes et il en modifie la composition selon les exigences. Dans l'élaboration du produit de confiserie il coordonne les goûts et il en soigne l'aspect esthétique; il prévoit les quantités nécessaires et il collabore à la gestion des stocks, du magasin, à la réception de la marchandise et à son contrôle hygiénique-sanitaire.
SAVOIR-FAIRE Etre capable de	<p>Production / prestation</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir comment procéder à l'identification des goûts et saveurs - savoir appliquer les critères et techniques pour le bon usage, nettoyage et entretien des appareillages et des ustensiles d'utilisés - savoir appliquer les techniques professionnelles de boulangerie et pâtisserie - savoir appliquer les techniques de travail, de la production des bases à la décoration et emballage <p>innovation</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir comment procéder à l'individualisation des goûts, formes saveurs, élaboration originale, qui répond aux attentes de la clientèle - savoir comment procéder à la création et réalisation de variantes des produits et/ou de nouveaux produits, uniques <p>organisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir appliquer les techniques de description, programmation et respect des cycles de production (journalière/hebdomadaire/saisonnrière) - savoir appliquer les techniques d'organisation des espaces de travail et d'exposition (présentoir, vitrine frigorifique, etc.) - savoir appliquer les critères et techniques de gestion d'approvisionnement et magasin <p>contrôle</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir appliquer les normes hygiénique-sanitaires, de sécurité et norme de qualité <p>communication écrite</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir comment codifier et décoder les documents et terminologie du secteur (écrite/orale) <p>communication orale</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir comment instaurer des relations de collaborations avec ses collègues et fournisseurs - savoir écouter les demandes des clients et évaluer leur satisfaction
SAVOIR	Langue italienne

Connaissances	<p>techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - organoleptique des aliments - technique professionnel de panification pâtissière - denréologie des matières du secteur de la confiserie - emballage et présentation des produits - technologie alimentaire <p>théorique</p> <ul style="list-style-type: none"> - éléments de chimie et biologie - sciences de l'alimentation <p>normative-juridique</p> <ul style="list-style-type: none"> - norme hygiéno-sanitaire (du secteur) <p>sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - norme de sécurité, accidents de travail, prévention et premiers secours <p>gestionnaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - planification du travail et organisation du magasin
<p>SAVOIR ETRE Capacité à être ou avoir l'aptitude de:</p>	<p>Caractéristiques personnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - attention et plaisir de la bonne alimentation - passion pour son métier - créativité - curiosité - intuition - bon sens de l'odorat et du goût - sens esthétique prononcé - bonne dextérité - précision <p>relation</p> <ul style="list-style-type: none"> • organisation et planification <p>autonomie et sens des responsabilités</p> <ul style="list-style-type: none"> • aptitudes à la remise à niveau et à l'amélioration continue • soin de sa personne • attention à l'hygiène
en relation avec	clients et fournisseurs
lien hiérarchique	Le boulanger/ pâtissier employé est sous la responsabilité du responsable de l'atelier de pâtisserie, qui souvent est le propriétaire, ou le responsable du service pâtisserie d'un établissement de confiserie.
éléments du contexte	<p>le travail se déroule en pâtisseries et boulangeries artisanales, bar ou laboratoires pour un compte tiers, rayons productifs des entreprises industrielles du secteur de confiserie et du panification. Dans les ateliers et dans les pâtisseries, on travaille les jours de fériés, durant lesquelles se fait une majeure partie de la production et consommation.</p> <p>De manière générale, le contrat d'entrée est l'apprentissage artisanal. Avec l'expérience et la remise à niveau en matière de formation, un bon pâtissier atteint des salaires importants, aussi en fonction de l'emplacement, réputation et le chiffre d'affaires du pâtissier/l'atelier dans lesquels il travaille.</p> <p>Beaucoup de pâtissier, après une période comme employés dans un atelier, ils décident de se mettre à leur compte pour gérer, innover, produire selon</p>

	le propre goût et standard de qualité.
moyens et outils	Machines et outils pour le panification/pâtisserie : pétrisseur, mixeurs, réfrigérateurs, congélateurs, fours, batteurs, raffineuses, feuilleteuses, refroidisseur pour le chocolat; ustensiles manuels comme des seringues pour la décoration et fouets
expérience préalable	au-delà à la passion professionnelle, une formation spécifique est nécessaire, par ex. le diplôme de l'Institut d'Art Blanc (préparation en chimie, caractéristique organoleptique des aliments, normes hygiénique-sanitaires, nutritionniste et diététique, conservation des aliments). L'apprentissage dans un atelier de pâtisserie est fondamental. Après les 3 années d'apprentissage on devient employé, en mesure d'effectuer les principales élaboration. En moyenne une dizaine d'années sont nécessaires, disent les Maitres Pâtissiers, pour devenir un vrai pâtissier apte à élaborer de nouvelles recettes, avec la pleine appropriation des travaux. Il est essentiel d'avoir et d'aiguiser son goût, odorat et inspiration.

Niveau des compétences requises

Compétences CLES (principales)	niveau A	niveau B	niveau C	niveau D
SAVOIR-FAIRE				
01 maintenance				
02 réglage				
03 production / prestation			X	
Identification des goûts et saveurs			X	
Bonne utilisation, nettoyage et entretien des appareils et des ustensiles utilisés			X	
Application des techniques professionnelles de boulangerie et pâtisserie			X	
Exécution des travaux, de la production des bases à la décoration et emballage			X	
Individualisation des combinaisons de goûts, formes, saveurs, élaborations extraordinaires, et potentiellement satisfaisante pour la clientèle.				X
Création et réalisation des variantes de produits et/ou produits nouveaux, originaux				X
04 conduite				
05 contrôle				
application des normes d'hygiène- sanitaire, sécurité et norme de qualité			X	
06 organisation		X		
Description, programmation et respect des cycles production (journalière/ hebdomadaire/ saisonnière)			X	
Organisation des espaces de travail et exposition (présentoir, vitrine frigorifique, etc.)		X		
Gestion d'approvisionnements et magasin		X		
07 gestion				
08 communication écrite				
Codification et décodification des documents et terminologie du secteur (écrite/orale)			X	
09 communication verbale				
Instaurer le relations de collaboration avec les collègues et fournisseurs		X		
Ecoute et identification des demandes des clients de leur satisfaction		X		
10 formation				
SAVOIR				
01 langue locale		X		
02 langues étrangères				
03 logicomathématique				
04 informatique				
05 technique				

	Organoleptique des aliments			X	
	Technique professionnelle de boulangerie et pâtisserie				X
	Denrèologie des matières du secteur de confiserie		X		
	Emballage et présentation des produits technologie alimentaire			X	
	Planification du travail et organisation du magasin		X		
06	théorique				
	élément de la chimie et biologie		X		
	Science de l'alimentation			X	
07	normatif - législatif				
	Normes hygiénique et sanitaire (du secteur)			X	
08	qualité				
09	sécurité				
	Normes de sécurité, accident de travail, prévention et premiers secours			X	
10	gestionnaire				
	SAVOIR ETRE				
01	caractéristiques personnelles		X		
02	relationnel			X	
03	adaptation		X		
04	autonomie, prise de responsabilité			X	