

## Carte d'aptitude – Boulanger

Ce document permet d'évaluer un projet en boulangerie. Il aborde trois domaines :

- 1) Une check-list de pré-requis qui peut s'utiliser dans une phase d'information et d'orientation ou le premier jour d'une mise en situation professionnelle,
- 2) Les principales aptitudes et qualités requises,
- 3) Les compétences pratiques, liées au métier.

Les parties 2 et 3 sont évaluées par le sujet et un professionnel au cours de la mise en situation afin de suivre la progression et d'estimer la distance à l'emploi. Les différents items pourront également permettre de détecter et de résoudre des problèmes.

Check-list des pré-requis		Non	Oui
Je comprends que...			
1	... je dois arriver au travail à l'heure et respecter les horaires		
2	... si je suis malade et incapable de travailler, je dois avertir mon responsable le plus tôt possible et lui transmettre mon arrêt de maladie		
3	... je dois me familiariser avec les traditions et les recettes locales (pains, gâteaux traditionnels, fêtes annuelles, etc.).		
4	... l'on puisse me demander d'utiliser des produits d'origine animale (œufs, lard...)		
5	... je dois porter des vêtements propres et respecter les règles d'hygiène		
6	... je dois respecter les consignes de sécurité		
7	... le travail est physiquement éprouvant (station debout, déplacer des sacs de farine, pétrir à la main, chaleur des fours, humidité, cadence rapide...).		
8	... je dois travailler la nuit quand les autres dorment. Le travail peut commencer à 2 heures du matin.		
9	... je serai amené à travailler les week-ends et les jours fériés		
10	... je n'ai pas d'allergies à la farine		
11	... je pourrai être en contact avec la clientèle pour de la vente ou du conseil		

<b>Aptitudes et qualités</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1	Je suis autonome					
2	Je suis habile de mes mains					
3	Je suis rigoureux et soigneux					
4	Je peux faire plusieurs choses à la fois					
5	Je sais m'organiser					
6	Je suis précis					
7	J'ai une bonne condition physique					
8	Je peux travailler rapidement					
9	Je suis créatif					

<b>Compétences pratiques</b>		<b>Pas encore</b>	<b>Je commence</b>	<b>C'est en cours</b>	<b>Proche de l'objectif</b>	<b>Objectif atteint</b>
<b>Je suis capable...</b>						
1	... d'identifier et d'utiliser les différents types de farine					
2	... de choisir, doser et mélanger les ingrédients (farine, levure, additifs...) pour la réalisation des pâtes à pain					
3	... de choisir et doser et mélanger les ingrédients (farine, levure, additifs...) pour la réalisation des viennoiseries					
4	... d'effectuer le pétrissage et l'abaisse					
5	... de conduire une fermentation					
6	... de diviser la masse de pâte en pâtons					
7	... de bouler et d'effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons					
8	... de confectionner des viennoiseries					
9	... de cuire des pièces de viennoiserie					
10	... de cuire des pâtons					
11	... de défourner des pains et viennoiseries					
12	... de décorer des produits culinaires					
13	... d'entretenir le poste de travail					

14	... de nettoyer le matériel					
15	... de disposer les produits dans l'espace de vente					
16	... de servir les clients					
17	... d'encaisser et de rendre la monnaie					
18	... d'évaluer la qualité du pain produit					
19						
20						



[www.centroestero.org](http://www.centroestero.org)

