

Ressource pour le programme d'études

Découvrir le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière

Alignement avec le CLAO

Compétences	Groupe de tâches	Niveau
Compétence A — Rechercher et utiliser de l'information	A1. Lire des textes continus	1
Compétence A — Rechercher et utiliser de l'information	A1. Lire des textes continus	2
Compétence A — Rechercher et utiliser de l'information	A2. Interpréter des documents	2
Compétence A — Rechercher et utiliser de l'information	A3. Extraire des informations de films, d'émissions et de présentations	s. o.
Compétence B — Communiquer des idées et de l'information	B1. Interagir avec les autres	2
Compétence B — Communiquer des idées et de l'information	B2. Rédiger des textes continus	1
Compétence B — Communiquer des idées et de l'information	B2. Rédiger des textes continus	2
Compétence B — Communiquer des idées et de l'information	B3. Remplir et créer des documents	2
Compétence B — Communiquer des idées et de l'information	B4. S'exprimer de manière créative	s. o.
Compétence C — Comprendre et utiliser des nombres	C2. Gérer le temps	1
Compétence C — Comprendre et utiliser des nombres	C2. Gérer le temps	2
Compétence C — Comprendre et utiliser des nombres	C3. Utiliser des mesures	2
Compétence D — Utiliser la technologie numérique	s. o.	1
Compétence E — Gérer l'apprentissage	s. o.	1

Voies de transition *(cochez toutes les cases qui s'appliquent)*

- | | |
|--|---|
| ☒ Emploi | ☐ Études postsecondaires |
| ☒ Formation en apprentissage | ☐ Autonomie |
| ☐ Études secondaires | |

Compétences pour réussir intégrées *(cochez toutes les cases qui s'appliquent)*

- | | |
|--|--|
| ☒ Adaptabilité | ☒ Créativité et innovation |
| ☒ Calcul | ☒ Lecture |
| ☒ Collaboration | ☒ Rédaction |
| ☒ Communication | ☒ Solution de problèmes |
| ☒ Compétences numériques | |

Notes :

Remerciements



Ce projet Emploi Ontario est financé en partie par le gouvernement du Canada et le gouvernement de l'Ontario par l'entremise de la Subvention Canada-Ontario pour l'emploi.

Canada

EMPLOI
ONTARIO

Ontario

Les opinions exprimées à même cette ressource représentent celles de Community Literacy of Ontario et ne sont pas forcément celles de nos bailleurs de fonds.



communityliteracyofontario.ca



705 733-2312



info@communityliteracyofontario.ca



@CommunityLiteracyOntario



@love4literacy

@love4literacy

DÉCOUVRIR LE MÉTIER DE BOULANGER-PÂTISSIER/BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE

Table des matières

Introduction — Pour les formateurs et formatrices	5
Partie 1 — Présentation du métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière	6
Que font les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?	7
Combien gagnent les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?	8
Où travaillent les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?	9
De quelles compétences ont besoin les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?	9
Partie 2 — Comment se former pour le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière ?	12
Partie 3 — Les boulangers-pâtissiers/boulangères-pâtissières et les Compétences pour réussir	16
Partie 4 — Le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière est-il fait pour moi ?	21
Partie 5 — Planifier les étapes suivantes	23
Partie 6 — Activité de soutien	26
Cadre du CLAO C2.2 :	29
Partie 7 — Ressources supplémentaires pour les formateurs et formatrices	30
Partie 8 — Réponses	31

Introduction — Pour les formateurs et formatrices

La ressource **Découvrir le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière** a été créé pour faire découvrir ce métier aux personnes apprenantes adultes inscrites au programme d'alphabétisation et de formation de base (AFB) de l'Ontario qui souhaitent en savoir plus sur ce métier.

Elle fournit une vue d'ensemble des compétences techniques et générales nécessaires pour exercer le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière et intègre le modèle des Compétences pour réussir du gouvernement du Canada. Les différentes tâches ainsi que l'activité de soutien sont conformes au cadre du curriculum en littératie des adultes de l'Ontario.

Cette ressource pédagogique a été conçue et rédigée par Jette Cosburn et Joanne Kaattari pour le Community Literacy of Ontario au cours de l'été 2023.

Cette ressource est destinée aux personnes apprenantes de niveau 2.

Compétences pour réussir

En 2021, le gouvernement du Canada a mis à jour son programme de compétences essentielles et l'a rebaptisé « *Compétences pour réussir* ». Vous trouverez des informations sur cette nouvelle mouture ici :

<https://www.canada.ca/fr/services/emplois/formation/initiatives/competence-reussir.html>

Cadre du curriculum en littératie des adultes de l'Ontario (CLAO)

Le cadre du CLAO est un programme basé sur les compétences que les programmes d'alphabétisation et de formation de base de l'Ontario utilisent pour développer des programmes pour chaque personne recevant un soutien en littératie. Les six compétences aident les personnes apprenantes à atteindre un ou plusieurs des cinq objectifs suivants :

- Emploi
- Formation en apprentissage
- Études secondaires
- Études postsecondaires
- Autonomie

Pour plus d'informations sur le cadre du CLAO, visitez le site Internet du gouvernement de l'Ontario à l'adresse suivante :

https://www.tcu.gov.on.ca/fre/eopg/programs/lbs_oalcf_overview.html

Partie 1 — Présentation du métier de boulanger-pâtissier/ boulangère-pâtissière

Vous aimez :

- peser des ingrédients ?
- mélanger des préparations ?
- cuisiner de manière générale ?

Vous aimez créer de délicieux :

- gateaux ?
- biscuits ?
- muffins ?
- pains ?
- produits de boulangerie ?

Alors, le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière pourrait parfaitement vous convenir ! Cette ressource va vous aider à en apprendre davantage sur ce métier.

Le document **Découvrir le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière**, publié par le Community Literacy of Ontario, se compose de sept parties.

1. Présentation du métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière



- Que font les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?
 - Où travaillent les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?
 - Combien gagnent les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?
 - De quelles compétences ont besoin les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?
2. Comment se former au métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière ?
 3. Les boulangers-pâtissiers/boulangères-pâtissières et les Compétences pour réussir
 4. Le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière est-il fait pour moi ?
 5. Planifier les étapes suivantes
 6. Activité de soutien
 7. Ressources supplémentaires pour les formateurs et formatrices

Que font les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries ?

Un boulanger-pâtissier ou une boulangère-pâtissière :

- prépare des pâtes à
 - tartes
 - tourtes
 - pain
 - pâtisseries
 - viennoiseries
- confectionne des préparations pour
 - muffins
 - biscuits
 - gâteaux
- cuit des
 - pâtes à pain
 - préparations pour gâteaux
- prépare des
 - glaçages et des nappages
- décore des
 - gâteaux
 - produits de boulangerie-pâtisserie
- prépare des commandes spéciales pour la clientèle
- suit les réglementations et les normes en matière de santé publique
- (Source : système de Classification nationale des professions)



Écoutez cette vidéo de WorkBC's Career Trek sur le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière : <https://youtu.be/x0rYO5ig2bo>



La vidéo est présentée en anglais, pour obtenir une version en français, il faut :

Supprimer le son.



Activer Sous-titres/sous-titres codés CC.



Aller à Paramètres, Sous-titres, Traduire automatiquement.



Choisir Français.

Sous-titres (21)

Français >

Réduire la vitesse de la lecture des sous-titres, si nécessaire.



Vitesse de lecture



Tâche 1:

Une fois le visionnement terminé, énumérez trois tâches que la boulangère-pâtissière de la vidéo effectue dans le cadre de son travail.

****Formateurs et formatrices :** Les réponses se trouvent à la Partie 8.

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : A3, B2.1

CPR: Rédaction



Tâche 2:

Discutez avec votre formateur ou formatrice de certaines des caractéristiques du métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière mentionnées dans la vidéo (p. ex., bien suivre les recettes) et dites-lui si ce sont des caractéristiques qui vous interpellent et pourquoi.

****Formateurs et formatrices :** Les réponses se trouvent à la Partie 8.

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : A3, B1.2

CPR: Communication

Combien gagnent les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?

Selon le site Indeed.ca, les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières gagnaient en moyenne 17,54 \$ de l'heure en date de juillet 2023.

Où travaillent les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries ?

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries travaillent dans des :

- boulangeries-pâtisseries
- restaurants
- supermarchés
- entreprises de restauration
- hôtels
- hôpitaux et établissements de soins de longue durée

Certains boulangers-pâtisseries et certaines boulangères-pâtisseries travaillent à leur compte.



Tâche 3 :

Choisissez un endroit où vous aimeriez travailler comme boulanger-pâtisseries ou boulangère-pâtisseries et écrivez un courriel à votre formateur ou à votre formatrice pour lui expliquer les raisons de ce choix. Envoyez le courriel à votre formateur ou formatrice pour que vous puissiez en discuter à la fin de cette ressource.

****Formateurs et formatrices :**

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : A1.1, B1.2, B2.2, D.1

CPR: Communication, Compétences numériques, Lecture, Rédaction

De quelles compétences ont besoin les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries ?

Vous devrez acquérir de nombreuses compétences techniques et générales pour devenir un bon boulanger-pâtisseries ou une bonne boulangère-pâtisseries. Si vous ne les possédez pas encore, vous devrez acquérir en :

- les apprenant sur le tas ;
- faisant des études postsecondaires ;
- suivant une formation en apprentissage.

COMPÉTENCES TECHNIQUES

Les compétences techniques sont des compétences dont nous apprenons et avons besoin pour exercer un métier en particulier. Et il en faut plusieurs pour devenir boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière (p. ex., savoir décorer un gâteau pour un mariage).

Voici quelques exemples de compétences techniques nécessaires en boulangerie :

- comprendre la réglementation en matière de sécurité alimentaire ;
- savoir comment utiliser les appareils comme les mélangeurs ou les fours ;
- comprendre comment suivre une recette ;
- utiliser ses compétences en mathématiques pour diviser une recette en deux ;
- savoir faire de la pâte à pain ;
- connaître les bases de la nutrition.



Tâche 4:

Regardez les exemples de compétences techniques utilisées par les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières. Discutez avec votre formateur ou formatrice ou avec vos camarades de classe pour savoir si vous avez déjà utilisé l'une ou l'autre de ces compétences à la maison ou dans le cadre d'un emploi précédent. Si ce n'est pas le cas, discutez des différentes manières d'en apprendre davantage sur ces dernières.

****Formateurs et formatrices :**

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : A1.1, A1.2, B1.2

CPR: Communication, Lecture.

COMPÉTENCES GÉNÉRALES

Les compétences générales sont des qualités personnelles que l'on possède. Il en existe beaucoup, notamment celle d'être sympathique avec la clientèle. Vous pouvez utiliser ces compétences dans n'importe quel emploi, mais aussi à la maison ou en collectivité.

Voici quelques exemples de compétences générales que doivent posséder les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières :

- faire attention aux détails ;
- s'adapter à différentes situations ;
- savoir travailler en équipe ;
- suivre des consignes ;
- bien travailler avec peu de supervision.

✓ **Tâche 5:**

Regardez les exemples de compétences générales utilisées en boulangerie et discutez avec votre formateur ou formatrice des compétences que vous aimeriez travailler le mois prochain.

Réfléchissez à la manière dont vous pourriez développer ces compétences et fixez une date à laquelle vous pourriez discuter de vos progrès.

****Formateurs et formatrices :**

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : A1.2, B1.2, C2.1, E.1
CPR: Communication, Lecture

Cette courte vidéo intitulée « Our Choice, Your Future » donne quelques exemples de compétences techniques et générales nécessaires pour travailler en boulangerie :

<https://youtu.be/5Mqg28jX5AE>



La vidéo est présentée en anglais, pour obtenir une version en français, il faut :

Supprimer le son.



Activer Sous-titres/sous-titres codés CC.



Aller à Paramètres, Sous-titres, Traduire automatiquement.



Choisir Français.

Sous-titres (21)

Français >

Réduire la vitesse de la lecture des sous-titres, si nécessaire.



Vitesse de lecture

✓ **Tâche 6 :**

Énumérez cinq des compétences utilisées par les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries dans cette vidéo. Demandez à votre formateur ou formatrice ou à vos camarades de classe si ce sont des compétences que vous possédez. Si ce n'est pas le cas, discutez de la manière dont vous pourriez les acquérir.

Discutez des compétences que vous et les autres personnes apprenantes ne possédez pas. Réfléchissez à la manière dont vous pourriez les acquérir.

****Formateurs et formatrices :** les réponses se trouvent à la Partie 8.

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : A3, B1.2, B2.1, E.1
CPR: Collaboration, Communication, Résolution de problèmes, Rédaction

Partie 2 — Comment se former pour le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière ?

Voici les différentes manières de devenir boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière :

- Apprendre sur le tas ;
- Suivre une formation en apprentissage ;
- Suivre un programme de formation officiel, par exemple dans un établissement postsecondaire.

TERMINER SES ÉTUDES SECONDAIRES

Si vous n'avez pas votre diplôme d'études secondaires, il serait bon de commencer par là. Il est en effet presque toujours exigé pour devenir boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière. Il vous le faudra pour entamer une formation en apprentissage par exemple, ou un programme d'études supérieures. Presque tous les employeurs l'exigent.

Si vous voulez vous perfectionner et obtenir votre diplôme d'études secondaires, consultez un formateur ou une formatrice en alphabétisation et formation de base pour savoir comment procéder.

SUIVRE UNE FORMATION EN APPRENTISSAGE

Suivre une formation en apprentissage est un excellent moyen d'apprendre le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière. L'apprentissage combine la formation pratique en milieu de travail et le programme classique à l'école. Le programme d'apprentissage suit une norme de formation provinciale pour le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière.

Selon Métiers spécialisés Ontario :

« Généralement, le délai pour devenir compétent dans le métier [...] est de 6000 heures (environ 3 ans), dont 5280 heures d'expérience de travail en cours d'emploi et 720 heures de formation en classe. »

Vous devrez trouver un employeur pour vous parrainer, ce qui n'est pas toujours facile. Demandez à votre formateur ou formatrice de vous orienter vers les Services d'emploi qui pourraient vous aider. Plus vous possédez de compétences, plus ce sera facile.

Il s'agit d'un métier à reconnaissance officielle non obligatoire. Les personnes exerçant ce métier ne figurent pas au registre public de Métiers spécialisés Ontario.

Si vous souhaitez en savoir plus sur la formation en apprentissage pour devenir boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière, consultez le site Internet de Métiers spécialisés Ontario :

<https://www.skilledtradesontario.ca/fr/renseignements-sur-les-metiers/boulangier/>

Écoutez cette vidéo très intéressante du Forum canadien sur l'apprentissage intitulée « Pourquoi apprentissage ? »



<https://youtube.com/watch?v=-Iz18MgkR1g>

La vidéo est présentée en anglais, pour obtenir une version en français, il faut :

Supprimer le son.



Activer Sous-titres/sous-titres codés CC.



Aller à Paramètres, Sous-titres, Traduire automatiquement.



Choisir Français.

Sous-titres (21)

Français >

Réduire la vitesse de la lecture des sous-titres, si nécessaire.



Vitesse de lecture

SUIVRE DES COURS DANS UN ÉTABLISSEMENT POSTSECONDAIRE

Vous pouvez suivre une formation en boulangerie dans un établissement d'enseignement supérieur. Vous y acquerrez de nombreuses compétences. Après votre formation, il vous sera plus facile de trouver un employeur qui vous embauchera en tant qu'apprenti/apprentie ou travailleur qualifié/travailleuse qualifiée.

Les cours pour devenir boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière sont offerts dans de nombreux collèges de l'Ontario :

La Cité	Le Collège Boréal	
Algonquin	Centennial	Conestoga
Fanshawe	George Brown	Georgian
Humber	Niagara	St. Clair

Certains sont offerts sur place et d'autres à distance.

Voici un site Internet très utile si vous souhaitez en savoir plus sur les formations offertes dans les collèges ontariens :

<https://www.ontariocolleges.ca/fr/programmes/cuisine-hotellerie-loisirs-et-tourisme/patisserie>

Certains centres de formation pour adultes relevant des Conseils scolaires proposent des cours de boulangerie-pâtisserie pour adultes. Demandez à votre formateur ou formatrice en alphabétisation et formation de base de vous indiquer si ces cours sont offerts dans votre région.

FORMATION SUR LE TAS

Il est également possible de trouver un employeur prêt à former du personnel. Lisez bien les offres d'emploi qu'on trouve en ligne sur des sites comme Indeed.ca ou Guichet-Emplois. Vous y verrez parfois la mention « prêt à offrir une formation » ou « formation offerte ». Vous pouvez également vous rendre en personne dans des boulangeries-pâtisseries et leur demander s'ils acceptent de former des gens.

Au besoin, votre formateur ou formatrice peut aussi vous orienter vers les Services d'emploi appropriés.

✓ Tâche 7:

Analysez les différentes manières de se former au métier de boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière. Faites un tableau qui montre quels seraient, selon vous, les avantages et les inconvénients de chaque méthode si vous souhaitez suivre une formation.

Par exemple :

Diplôme d'études secondaires :

Avantages

Bon pour n'importe quel
emploi plus tard.

Inconvénients

Difficile de concilier
travail et vie de famille.

****Formateurs et formatrices :**

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : A1.2, B3.2b

CPR: Lecture, Rédaction



Partie 3 — Les boulangers-pâtisseries/boulangères-pâtissières et les Compétences pour réussir

Les Compétences pour réussir sont des compétences de tous les jours dont les gens ont besoin pour travailler, apprendre et vivre tout simplement. Pour devenir boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière, il est impératif de posséder les neuf Compétences pour réussir.



Adaptabilité

L'adaptabilité, c'est être capable de procéder à des changements quand certaines choses changent. Voici quelques exemples d'adaptabilité dans le domaine de la boulangerie :

- Parfois, les gens ne passent pas chercher leur commande. Normalement, le boulanger-pâtissier vend ces produits à prix réduit à d'autres clients ou clientes de son commerce. Mais il a une nouvelle idée ! Apporter ces produits à un refuge pour sans-abri afin que les personnes dans le besoin puissent bénéficier d'une attention particulière.
- Une boulangère-pâtissière crée une tarte au citron. Elle est globalement très appréciée de la clientèle, mais certaines personnes la trouvent tout de même trop sucrée. Elle décide donc de mettre au point une nouvelle recette avec plus de jus de citron et moins de sucre. Elle vend désormais les deux types de tartes. La « Citron bonbon » et la « Citron mignon ».



Collaboration

La collaboration, c'est le fait de bien savoir travailler en équipe. Voici quelques exemples de collaboration dans le domaine de la boulangerie :

- Cet été, la ville organise un grand festival. Cela va attirer des milliers de visiteurs en plus des habitants de la ville. Le personnel de la boulangerie se réunit pour discuter du meilleur type de pâtisseries à préparer. Tout le monde cherche des idées de choses à la fois délicieuses évidemment, mais aussi faciles à préparer. De bonnes idées émergent de ces discussions.
- La boulangerie doit préparer six gros gâteaux de mariage pour la même fin de semaine. Il s'agit d'un petit commerce, et donc d'un travail COLOSSAL. Tout le personnel de la boulangerie doit coopérer pour s'assurer que les six couples de mariés aient tous le gâteau parfait.

Communication



La communication, c'est la capacité à parler, écouter et partager des informations et des idées. Voici quelques exemples de compétences en communication dans le domaine de la boulangerie.

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent :

- discuter avec leurs collègues et leurs responsables de ce qu'il y a à faire chaque jour ;
- expliquer à la clientèle le type de produits disponibles et le coût de ces produits ;
- écouter les clients et clientes lorsqu'ils passent des commandes spéciales ;
- discuter avec les fournisseurs des produits qu'ils ont besoin de commander.



Créativité et innovation

La créativité et l'innovation, c'est imaginer et trouver de nouvelles idées. Voici quelques exemples de créativité et d'innovation dans le domaine de la boulangerie :

- Un boulanger-pâtissier se rend compte que les réseaux sociaux offrent une formidable opportunité de faire connaître sa boulangerie. Il propose à son patron de créer des recettes de muffins faciles et saines que les familles pourront utiliser comme collation à l'école. Ils partageront ensuite les recettes et des photos amusantes sur Facebook et Instagram lorsque les gens retourneront à l'école en septembre. Ils demanderont aux enfants et aux adultes de participer à la maison en préparant des collations santé. Le patron pense que c'est une excellente idée.
- La boulangère-pâtissière choisit les produits de saison à préparer à la boulangerie. Mais tout semble déjà avoir été essayé et elle ne trouve rien de très intéressant ni novateur. Elle se souvient alors que récemment, plusieurs de ses collègues avaient parlé des collations que leurs grands-parents avaient l'habitude de leur préparer quand ils étaient petits. Ces derniers viennent de pays différents, et la boulangère-pâtissière demande alors si la boulangerie pourrait mettre en vedette chaque semaine une pâtisserie originaire d'un pays différent. Ça serait aussi l'occasion de partager des informations sur les traditions d'autres pays du monde. Tout le monde adore l'idée.



Compétences numériques

Les compétences numériques désignent la capacité à utiliser la technologie numérique pour trouver, créer et partager des informations et du contenu. Voici quelques exemples de compétences numériques utilisées dans le domaine de la boulangerie.

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries peuvent :

- améliorer leurs compétences en suivant des cours en ligne, en écoutant des vidéos ou en consultant des sites Internet ;
- trouver de nouvelles tendances sur Pinterest ;
- faire le suivi des commandes sur Excel ;
- télécharger une application pour apprendre à créer de nouveaux styles de gâteaux de mariage ;
- partager des photos de leurs créations sur Instagram pour faire connaître leur boulangerie ;
- utiliser des appareils numériques comme des fours ou des balances.



Calcul

Le calcul, c'est savoir utiliser et comprendre des concepts mathématiques. Voici quelques exemples d'utilisation des calculs dans le domaine de la boulangerie.

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries peuvent :

- calculer la quantité d'ingrédients nécessaire pour doubler les proportions d'une recette ;
- peser les ingrédients à l'aide d'une balance ;
- doser les ingrédients nécessaires à la confection d'une pâte à tarte ;
- estimer le coût de 12 cupcakes et 3 tartes pour un client ;
- faire l'inventaire et passer une commande au besoin ;
- calculer les informations nutritionnelles comme les calories, les fibres et le sodium.

Résolution de problèmes



La résolution de problème, c'est être capable de trouver des solutions. Voici quelques exemples de résolution de problèmes dans le domaine de la boulangerie :

- Une boulangère-pâtissière prépare 40 cupcakes pour une commande à l'occasion d'une fête de famille. La famille a donné des consignes très strictes pour que les cupcakes n'entrent pas en contact avec des arachides, étant donné qu'une des personnes invitées y est allergique. La boulangère-pâtissière est très prudente et confectionne les cupcakes en suivant des règles strictes. Toutefois, un nouveau membre du personnel admet qu'il a peut-être accidentellement mis certains des cupcakes en contact avec des arachides. La famille vient chercher les gâteaux dans 30 minutes. La boulangère-pâtissière décide de ne pas donner ce lot au client, le risque étant trop élevé, et lance une nouvelle fournée, ce qui aura pour conséquence que la commande sera certes en retard, mais sécuritaire. La boulangère-pâtissière ira même livrer personnellement la commande. Dix cupcakes supplémentaires seront ajoutés gratuitement à la commande en guise de dédommagement.
- Un boulanger-pâtissier prépare un gâteau d'anniversaire, commandé par une grand-mère pour son petit-fils. Le glaçage est composé d'ingrédients un peu particuliers et le boulanger-pâtissier remarque que l'un des ingrédients qu'il a en sa possession est périmé, et il n'a pas le temps d'aller en racheter. Il consulte donc Pinterest pour trouver une recette de glaçage similaire, mais ne nécessitant pas cet ingrédient. Il trouve une excellente recette de substitution et parvient à préparer le gâteau dans les temps !



Lecture

La lecture, c'est la capacité à comprendre des mots écrits. Voici quelques exemples de lecture dans le domaine de la boulangerie.

Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières peuvent :

- lire des recettes ;
- lire des articles de blogue présentant de nouvelles recettes incroyables ;
- lire des textes ou des notes laissées par leur responsable ;
- lire des manuels de formation ;
- lire des instructions sur des étiquettes ;
- lire des informations relatives à la santé et à la sécurité.



Rédaction

Rédiger, c'est partager des informations et des idées à l'aide de mots et de phrases. Voici quelques exemples de rédaction dans le domaine de la boulangerie.

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries peuvent :

- laisser des notes pour leurs collègues au sujet de :
 - demandes spéciales de la part de la clientèle
 - commandes à passer pour remplacer des ingrédients dont les stocks sont bas
 - problèmes divers qui ont pu survenir pendant la journée
- écrire des courriels à la clientèle pour confirmer leur commande de gâteau de fête
- écrire sur la page Facebook de la boulangerie pour partager une photo ou un petit texte au sujet de la toute dernière tarte qui a été créée
- écrire aux fournisseurs pour commander des ingrédients



Tâche 8:

Après avoir pris connaissance des Compétences pour réussir nécessaires pour devenir boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière, écrivez un courriel décrivant vos deux meilleures compétences et envoyez-le à votre formateur ou formatrice.

****Formateurs et formatrices :**

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : A1.2, B2.2, D.1

CPR : Communication, Compétences numériques, Lecture, Rédaction

Partie 4 — Le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière est-il fait pour moi ?

Voici quelques questions que vous pourriez vous poser pour vous aider à décider si le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière pourrait être fait pour vous. Choisissez une des quatre réponses pour chacune des questions.

Aimez-vous peser et mélanger des ingrédients et préparer et décorer des gâteaux, des biscuits, des muffins, des pâtisseries, du pain, etc. ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non ☐ Je pourrais développer cette compétence
Savez-vous suivre des recettes et des consignes de manière précise ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non ☐ Je pourrais développer cette compétence
Êtes-vous en mesure de respecter scrupuleusement les règles d'hygiène, de sécurité et de salubrité en matière de préparation des aliments ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non ☐ Je pourrais développer cette compétence
Êtes-vous du genre à faire attention aux détails ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non ☐ Je pourrais développer cette compétence
Aimez-vous le travail manuel ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non ☐ Je pourrais développer cette compétence
Aimez-vous travailler avec toute sorte d'outils et d'équipements ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non ☐ Je pourrais développer cette compétence
Aimez-vous travailler sous pression avec des délais serrés ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non ☐ Je pourrais développer cette compétence
Les boulangers-pâtissiers et boulangères-pâtissières travaillent souvent tôt le matin, le soir, les fins de semaine et les jours fériés. Accepteriez-vous de travailler à ces moments-là ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non

Pouvez-vous soulever et porter des objets lourds comme de gros sacs de farine ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non ☐ Je pourrais développer cette compétence
Travaillez-vous bien en équipe ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non ☐ Je pourrais développer cette compétence
Possédez-vous de bonnes compétences en communication ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non ☐ Je pourrais développer cette compétence
Les boulangeries sont des lieux souvent chauds et humides. Aimez-vous travailler dans ce genre d'environnement ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non
Êtes-vous quelqu'un de fiable qui aime travailler fort ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non ☐ Je pourrais développer cette compétence
Êtes-vous quelqu'un de créatif ? Aimeriez-vous tester de nouvelles recettes de de nouvelles manières de décorer des gâteaux ?	☐ Oui ☐ Un peu ☐ Non ☐ Je pourrais développer cette compétence

**Tâche 9:**

Complétez le tableau, puis analysez vos réponses et expliquez à votre formateur ou formatrice pourquoi vous feriez un bon boulanger-pâtissier ou une bonne boulangère-pâtissière ou pas.

****Formateurs et formatrices :**

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : A2.2, B1.2, B3.2a
CPR: Communication, Résolution de problèmes, Lecture

Partie 5 — Planifier les étapes suivantes

Nous avons découvert les éléments de base du métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière et répondu aux questions suivantes :

- Que font les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?
- Combien gagnent les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?
- Où travaillent les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?
- De quelles compétences ont besoin les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ?
- Comment se former pour le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière ?
- Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières et les Compétences pour réussir
- Le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière est-il fait pour moi ?

Discutez avec un formateur ou une formatrice en littératie au sujet de ce que vous avez appris. Relisez les parties sur lesquelles vous souhaitez en savoir plus.

- Est-ce que vous avez envie d'en savoir plus sur le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière ?
- Avez-vous besoin d'une mise à niveau de vos compétences en lecture, rédaction ou calcul ?
- Devez-vous d'abord terminer votre secondaire ?
- Avez-vous besoin de travailler sur certaines de vos compétences générales ?

Votre formateur ou formatrice en littératie pourrait vous aider à planifier les étapes suivantes du processus.

Vous trouvez que c'est un métier fait pour vous ? Ou pas ? Dans tous les cas, n'abandonnez pas. Vous avez appris beaucoup de choses dans ce module sur ce métier, mais il existe beaucoup d'autres métiers très intéressants. Utilisez ce que vous avez appris ici pour continuer vos recherches jusqu'à ce que vous trouviez le métier qui vous correspond parfaitement !



Si vous souhaitez travailler comme boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière, voici quelques étapes à suivre. Utilisez cette liste de contrôle pour noter les étapes qui vous intéressent.

	Liste de contrôle des potentielles futures étapes
☐	Quelles sont les compétences que vous devez acquérir ? Il existe des programmes d'alphabétisation et de formation de base partout en Ontario qui peuvent vous aider à améliorer vos compétences. Discutez avec un formateur ou une formatrice en littératie pour savoir comment procéder.
☐	Un formateur ou une formatrice en littératie pourrait également vous orienter vers les Services d'emploi et ces derniers pourraient vous donner plus d'informations sur les emplois, les formations et les apprentissages qui existent. Vous trouverez également une liste des Services d'emploi sur ce site Internet : https://www.ontario.ca/fr/page/emploi-ontario
☐	Vous pouvez consulter Guichet-Emplois et Indeed.ca pour trouver des emplois dans le domaine de la boulangerie dans votre région. Ces emplois vous intéressent-ils et répondent-ils à vos besoins ?
☐	Si vous voulez en savoir plus sur la formation en apprentissage, consultez le site Internet de Métiers spécialisés Ontario : https://www.skilledtradesontario.ca/fr/renseignements-sur-les-metiers/boulangier/ Il regorge d'informations utiles sur le métier de boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière et vous pouvez également y apprendre des choses sur d'autres métiers.
☐	Vous pourrez en apprendre davantage sur ce métier afin de prendre une décision éclairée en cherchant des vidéos sur YouTube. Cherchez des idées sur Internet. Regardez ce que les gens pensent de ce métier pour vous aider à prendre une décision.
☐	Consultez à nouveau la section « Comment se former pour le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière ? ». Quel type de formation répond le mieux à vos besoins ?
☐	Quelles autres étapes pourriez-vous suivre ?

 Tâche 10:

Commencez à tenir un journal pour consigner votre parcours en vue de devenir boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière. Commencez par noter les trois premières étapes que vous prévoyez de franchir pour atteindre votre objectif.

****Formateurs et formatrices :**

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : B2.2, B4

CPR: Créativité et innovation, Résolution de problèmes, Rédaction

Partie 6 — Activité de soutien

Consignes pour les formateurs et formatrices

Cet **exemple d'activité** peut être utilisé pour les personnes apprenantes qui souhaitent faire carrière dans la boulangerie. Cette activité se prête aussi bien à une personne apprenante seule qu'à un petit groupe. Il est également possible de lui apporter des modifications de manière à répondre aux besoins de chacun.

Cette activité utilise des éléments du cadre du curriculum en littératie des adultes de l'Ontario (CLAO) avec des tâches et des indicateurs de niveaux 1 et 2.

Les tâches de cette activité comprennent également des composantes élémentaires et intermédiaires et des éléments d'une variété de Compétences pour Réussir (CPR). Les descriptions des compétences nécessaires au travail d'un boulanger-pâtissier ou d'une boulangère-pâtissière sont disponibles dans la partie 3 de cette ressource. Consultez le site Internet des CPR à l'adresse suivante :

<https://www.canada.ca/fr/services/emplois/formation/initiatives/competence-reussir.html> pour en savoir plus sur les composantes et les éléments de niveau des CPR.

Cette activité nécessite l'utilisation d'un ordinateur ou d'une tablette.

Activité

Présentation de l'activité

Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières utilisent de nombreuses compétences techniques et générales. Dans ce métier, il est impératif de savoir notamment s'adapter au changement, communiquer, remplir des documents, gérer son temps, et utiliser des mesures. Ce métier implique un grand nombre de tâches et de responsabilités.

Cette activité complémentaire encadrée par un formateur ou une formatrice se concentre sur les différentes aptitudes et compétences dont les personnes apprenantes ont besoin pour mener à bien chacune des tâches prévues dans le cadre de l'activité. Elle aborde également certaines compétences techniques et générales souvent exigées d'un boulanger-pâtissier ou d'une boulangère-pâtissière.

Tâche 11 — Réaliser une carte mentale

Les formateurs et formatrices devront expliquer aux personnes apprenantes qu'elles doivent créer une carte mentale et leur montrer un exemple.

Donnez aux personnes apprenantes une feuille blanche et des feutres ou des stylos de couleur.

Demandez-leur de réfléchir aux Compétences pour réussir nécessaires pour devenir boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière. Elles peuvent consulter la partie 3 au besoin.

Demandez-leur également de choisir la compétence qui leur semble la plus importante pour exercer ce métier.

Demandez-leur ensuite de tracer un cercle au milieu de la page et d'écrire la compétence qu'ils ont choisie au centre de ce cercle.

Et enfin, demandez-leur d'écrire cinq manières dont un boulanger-pâtissier ou une boulangère-pâtissière pourrait utiliser cette compétence (autour du cercle correspondant à la compétence).

Les personnes apprenantes peuvent relier leurs raisons au cercle à l'aide de n'importe quel type de ligne.

Encouragez les personnes apprenantes à faire preuve de créativité. (B2.1)

Cadre du CLAO A1.2, B2.1, B3.2b et B4 :

Compétence A : Rechercher et utiliser de l'information

- Groupe de tâches : Lire des textes continus (A1)
- A1.2 Lire des textes pour repérer des idées et des éléments d'information et établir des liens entre eux

Compétence B : Communiquer des idées et de l'information

- Groupe de tâches : Rédiger des textes continus (B2)
- B2.1 Rédiger des textes brefs pour communiquer des idées simples et de l'information concrète
- Groupe de tâches : Remplir et créer des documents (B3)
- B3.2b Créer des documents simples pour trier, présenter et organiser de l'information
- Groupe de tâches : S'exprimer de façon créative (B4)
- Les tâches de ce groupe ne sont pas évaluées en fonction de leur complexité.

Compétences pour réussir intégrées :

- Créativité et innovation
- Lecture
- Rédaction

Tâche 12 — Partager votre carte mentale

Demandez aux personnes apprenantes de partager leur carte mentale avec leur formateur ou formatrice ou leurs camarades de classe, puis de discuter de la compétence qu'ils ont choisie et des raisons pour lesquelles ils pensent que c'est la plus importante pour un boulanger-pâtissier ou une boulangère-pâtissière. (B1.2, B4)

Cadre du CLAO B1.2 et B4 :

Compétence B : Communiquer des idées et de l'information

- Groupe de tâches : Interagir avec les autres (B1)
- B1.2. Amorcer et entretenir des interactions avec une autre personne ou plus pour expliquer ou échanger de l'information et des opinions ou en discuter
- Groupe de tâches : S'exprimer de façon créative (B4)
- Les tâches de ce groupe ne sont pas évaluées en fonction de leur complexité

Compétences pour réussir intégrées :

- Communication
- Créativité et innovation

Tâche 13 — Modifier des quantités

Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent souvent utiliser des mesures pour modifier une recette afin d'augmenter ou de réduire la quantité de produit final.

Demandez à la personne apprenante de déterminer la quantité de sucre nécessaire à la confection de 24 cupcakes si la recette indique qu'il faut 1/2 tasse pour 12 cupcakes. (C3.2)

****Formateurs et formatrices : Réponses : Partie 8**

Cadre du CLAO C3.2 :

Compétence C : Comprendre et utiliser des nombres

- Groupe de tâches : Utiliser des mesures (C3)
- C3.2 Utiliser des mesures pour faire des calculs en plusieurs étapes

Compétences pour réussir intégrées :

- Calcul

Tâche 14 — Calculer le temps

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtissières doivent être capables de gérer leur temps en fonction de leur équipement et des quantités à produire.

Demandez aux personnes apprenantes de calculer le temps nécessaire à la cuisson de 120 biscuits si le four peut contenir 48 biscuits et qu'il faut 30 minutes de cuisson par fournée. (C2.2)

****Formateurs et formatrices : Réponses : Partie 8**

Cadre du CLAO C2.2 :

Compétence C : Comprendre et utiliser des nombres

- Groupe de tâches : Gérer le temps (C2)
- C2.2 Faire des déductions de faible niveau pour effectuer des calculs portant sur le temps

Compétences pour réussir intégrées :

- Calcul

Partie 7 — Ressources supplémentaires pour les formateurs et formatrices

- Le système d'information sur les professions et les compétences (SIPeC) du gouvernement du Canada constitue une excellente ressource. Il fournit des informations détaillées sur les compétences, les connaissances, les centres d'intérêt et les exigences nécessaires pour travailler dans plus de 900 professions.
<https://noc.esdc.gc.ca/Sipec/SipecBienvenue?GoCTemplateCulture=fr-CA>
- Voici le lien pour les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries.
<https://noc.esdc.gc.ca/Sipec/AfficherProfilProfession?objectid=8OqhXUM3Z3%2fMEfw3dELPoONSAUnJGGDgobl22qp1ew1zmMw%2bkCDE9brNjGomrgc2&GoCTemplateCulture=fr-CA>
- Bien qu'il n'ait pas été mis à jour pour refléter le passage au modèle des Compétences pour réussir, voici le lien vers le profil de compétences essentielles des boulangers-pâtisseries et des boulangères-pâtisseries.
<https://www.guichetemplois.gc.ca/habilitesessentielresultats/10>. Ces profils contiennent des informations très utiles sur les compétences essentielles nécessaires et possèdent des liens vers les CPR.
- Voici le lien vers les informations sur le code de la Classification nationale des professions (CNP) du gouvernement fédéral pour les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries (code CNP 63202).
<https://noc.esdc.gc.ca/LaStructure/ProfilCnp?objectid=2S0ai2Rz%2ffOt2Nzx3IUwi2M3dtfBhxXfn1FhZOAb18s%3d&GoCTemplateCulture=fr-CA>
- Voici quelques conseils du gouvernement de l'Ontario pour trouver un employeur susceptible de parrainer un apprenti ou une apprentie :
<https://www.ontario.ca/fr/page/entreprendre-un-apprentissage>
- Exploring Food Trades est un programme pratique pour les personnes apprenantes du Programme AFB développé par le Literacy Link South Central (en anglais seulement). <https://irp-cdn.multiscreensite.com/1a9192fe/files/uploaded/LBS%20Apprenticeship%20cirr%20Food.pdf>
- Food Safety—Learning in the Kitchen a été créé par le Northwest Territories Literacy Council pour les personnes apprenantes adultes (en anglais seulement).
https://www.nwtliteracy.ca/sites/default/files/resources/2_Food%20Safety_Edited.pdf
- Pour des ressources générales liées aux Compétences pour réussir, visitez le site Internet FORCES Compétences au travail de ABC Life Literacy Canada :
<https://forcescompetencesautravail.ca/ressources/>

Partie 8 — Réponses

Tâche 1:

Écoutez la vidéo de WorkBC's Career Trek sur le métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière : <https://www.youtube.com/watch?v=x0rYO5iq2bo>

Une fois le visionnement terminé, énumérez trois tâches que la boulangère-pâtissière de la vidéo effectue dans le cadre de son travail.

Réponses possibles :

- Préparer la cuisine
- Mettre les fours en marche
- Pétrir la pâte
- Faire cuire le pain
- Former les miches

****Formateurs et formatrices :**

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : A3, B2.1

CPR: Rédaction

Tâche 2 :

Discutez avec votre formateur ou votre formatrice de certaines des caractéristiques du métier de boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière mentionnées dans la vidéo. Par exemple, suivre attentivement les recettes. Dites-lui si ces caractéristiques professionnelles vous intéressent et pourquoi.

Réponses possibles :

- Capable de se déplacer rapidement
- Dextérité
- Bonne maîtrise de ses mains
- Capable de mesurer des ingrédients et d'adapter des recettes de manière cohérente
- Capable de suivre des recettes attentivement
- Bonnes capacités de communication
- Ni faible, ni paresseux ou paresseuse

****Formateurs et formatrices :**

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : A3, B1.2

CPR: Communication

Tâche 6:

La vidéo intitulée « Our Choice, Your Future » donne quelques exemples de compétences techniques et générales nécessaires pour travailler en boulangerie :

<https://www.youtube.com/watch?v=5Mqg28jX5AE>

Énumérez cinq des compétences utilisées par les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries dans cette vidéo. Demandez à votre formateur ou formatrice ou à vos camarades de classe si ce sont des compétences que vous possédez. Si ce n'est pas le cas, discutez de la manière dont vous pourriez les acquérir.

Réponses possibles :

- Dresser des listes et les suivre
- Rédiger des descriptions de postes
- Trouver des recettes en ligne
- Remplir les bons de commande
- Trouver de l'information dans des listes et des formulaires
- Compter les préparations pour les commandes
- Mesurer à l'aide de balances et d'autres outils
- Planifier les tâches quotidiennes et hebdomadaires avec les collègues
- Choisir des styles de décoration pour les gâteaux et les pâtisseries
- Lire des consignes relatives à la santé et la sécurité
- Collaborer avec la clientèle dans le but de fournir un service
- Encaisser les paiements en argent comptant ou en carte
- Lire les étiquettes

****Formateurs et formatrices :**

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : A3, B1.2, B2.1, E.1

CPR: Collaboration, Communication, Rédaction

Tâche 13 : Modifier des quantités

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries doivent souvent utiliser des mesures pour déterminer les modifications à apporter à une recette afin d'augmenter ou de réduire la quantité de produit final.

Demandez à la personne apprenante de déterminer la quantité de sucre nécessaire à la confection de 24 cupcakes si la recette indique qu'il faut 1/2 tasse pour 12 cupcakes.

Réponse : il faut une tasse de sucre pour faire 24 cupcakes.

****Formateurs et formatrices :**

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : C3.2

CPR : Calcul

Tâche 14: Calculer le temps

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtissières doivent être capables de gérer leur temps en fonction de leur équipement et des quantités à produire.

Demandez aux personnes apprenantes de calculer le temps nécessaire à la cuisson de 120 biscuits si le four peut contenir 48 biscuits et qu'il faut 30 minutes de cuisson par fournée.

Réponse : 90 minutes

Raisonnement au besoin : Quelle que soit la répartition, il faudra compter 3 fournées de biscuits qui devront cuire 30 minutes chacune, donc une combinaison permettant d'obtenir 120 biscuits, sans dépasser 48 biscuits par fournée. Par exemple :

Fournée 1 : 30 minutes pour 48 biscuits
Fournée 2 : 30 minutes pour 48 biscuits
Fournée 3 : 30 minutes pour 24 biscuits
Fournée 1 : 30 minutes pour 40 biscuits
Fournée 2 : 30 minutes pour 40 biscuits
Fournée 3 : 30 minutes pour 40 biscuits

**Formateurs et formatrices :

Compétences du cadre du CLAO, Groupes de tâches et Indicateurs de niveau : C2.2

CPR : Calcul

