

Analyse de profession

Cuisinière-pâtissière et cuisinier-pâtissier

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme



Analyse de profession

Cuisinière-pâtissière et cuisinier-pâtissier

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

Formation professionnelle et technique
et formation continue

Direction générale de la formation
professionnelle et technique

Équipe de production

L'analyse de la profession Cuisinière-pâtissière, cuisinier-pâtissier a été effectuée sous la responsabilité des personnes suivantes :

Coordinateur

Carl Grenier
Responsable du secteur de formation Alimentation et tourisme
Direction des programmes et de la veille sectorielle
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Animation de l'atelier et rédaction du rapport

Élisabeth Szöts
Conseillère en élaboration de programmes d'études

Spécialiste de l'enseignement

Éric Harvey
École hôtelière de la Capitale
Commission scolaire de la Capitale

Spécialiste des risques à la santé et à la sécurité au travail et rédactrice de l'annexe

Liliam Vargas
Ingénieure
Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST)

Révision linguistique

Sous la responsabilité de la Direction des communications du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Secrétariat à l'atelier

Sylvie Poliquin
Consultante en formation

Mise en page et édition

Sous la responsabilité de la Direction générale de la formation professionnelle et technique du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, 2011

ISBN 978-2-550-62043-3 (Version imprimée)
ISBN 978-2-550-62044-0 (PDF)

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2011
Dépôt légal – Bibliothèque et Archives Canada, 2011

Remerciements

La production du présent rapport a été rendue possible grâce à la collaboration et à la participation des nombreuses personnes consultées.

Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport tient à remercier les spécialistes de la profession ainsi que les observatrices et observateurs qui ont participé à cette analyse, tenue à l'Hôtel des Gouverneurs, à Québec, les 20 et 21 avril 2010.

Nous tenons aussi à souligner la qualité des renseignements fournis et à remercier, de façon particulière, les expertes et les experts qui ont si généreusement accepté de participer à l'atelier d'analyse de leur métier.

Spécialistes de la profession

Giovanni Apollo
Chef et propriétaire du restaurant Apollo
Montréal

Patrick Delmas
Pâtissier, restaurant Chez l'Épicier
Propriétaire M. Laurent Godbout
Montréal

Roland Alain Blanchet
Chef pâtissier
Québec

Karine Dufour
Cuisinière-pâtissière
Charlevoix

Michèle Bouchard
Cuisinière-pâtissière
Ristorante IL Teatro
Québec

Sébastien Laframboise
Cuisinier-pâtissier,
Restaurant Le Saint-Amour
Québec

Guillaume Cantin
Cuisinier-pâtissier
Restaurant Le Panache, Auberge St-Antoine
Québec

Jan-Martin Lortie
Cuisinier-pâtissier
Restaurant Le Montego
Québec

Gaston Couillard
Chef, Domaine de L'Oie Toquée
Saint-Agapit, Chaudière-Appalaches

Caroline Proteau
Cuisinière-pâtissière
Ristorante IL Teatro
Québec

Observatrices et observateurs

Louise Cartier
Coordinatrice, Planification et développement
Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec

Robert de Tilly
Conseiller pédagogique
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

Nancie Ducharme
Conseillère pédagogique
Commission scolaire des Samares
Académie d'hôtellerie et de tourisme Lanaudière

TABLE DES MATIÈRES

Glossaire	1
Introduction	3
1 Caractéristiques significatives de la profession	5
1.1 Définition de la profession	5
1.2 Appellations d'emploi	5
1.3 Limites du métier	5
1.4 Champs d'activité	5
1.5 Conditions d'exercice du métier	5
1.6 Changements à venir dans le métier	8
2 Description du travail	9
2.1 Tâches et opérations	9
2.2 Sous-opérations et renseignements complémentaires	14
2.3 Conditions de réalisation et critères de performance	25
3 Données quantitatives sur les tâches	33
3.1 Occurrence de la tâche	33
3.2 Temps de travail	33
3.3 Importance de la tâche	33
3.4 Difficulté de la tâche	33
4 Connaissances, habiletés et attitudes	37
4.1 Connaissances	37
4.2 Habiletés cognitives	38
4.3 Habiletés motrices	38
4.4 Habiletés perceptives	38
4.5 Attitudes	39
5 Suggestions relatives à la formation	41
Annexe 1 Ressources matérielles	43
Annexe 2 Risques pour la santé et la sécurité au travail (SST)	45

Liste des tableaux

Tableau 1 : Tâches et opérations	11
Tableau 2 : Tâches, opérations et renseignements complémentaires	14
Tableau 3 : Conditions de réalisation	25
Tableau 4 : Critères de performance	26
Tableau 5 : Données quantitatives	35

Glossaire

Analyse d'une profession

L'analyse d'une profession a pour objet de faire le portrait le plus complet possible du plein exercice d'une profession. Elle consiste principalement en une description des caractéristiques de la profession, des tâches et des opérations, accompagnée de leurs conditions et exigences de réalisation, de même qu'en une détermination des fonctions, des connaissances, habiletés et comportements socioaffectifs nécessaires à son exercice.

Deux formules peuvent être utilisées : la nouvelle analyse, qui vise la création de la source d'information initiale, et l'actualisation d'une analyse, qui est la révision de cette information.

Comportements socioaffectifs

Les comportements socioaffectifs sont une manière d'agir, de réagir et d'entrer en relation avec les autres. Ils traduisent des attitudes et sont liés à des valeurs personnelles ou professionnelles.

Conditions de réalisation de la tâche

Les conditions de réalisation sont les modalités et les circonstances qui ont un impact déterminant sur la réalisation d'une tâche et font état notamment de l'environnement de travail, des risques pour la santé et la sécurité au travail, de l'équipement, du matériel et des ouvrages de référence utilisés dans l'accomplissement de la tâche.

Connaissances

Les connaissances sont des notions et des concepts relatifs aux sciences, aux arts ainsi qu'aux législations, technologies et techniques nécessaires dans l'exercice d'une profession.

Exigences de réalisation de la tâche

Les exigences de réalisation sont les exigences établies pour qu'une tâche soit réalisée de façon satisfaisante.

Fonction

Une fonction est un ensemble de tâches liées entre elles et se définit par les résultats du travail.

Habiletés cognitives

Les habiletés cognitives ont trait aux stratégies intellectuelles utilisées dans l'exercice d'une profession.

Habiletés motrices et kinesthésiques

Les habiletés motrices et kinesthésiques ont trait à l'exécution et au contrôle de gestes et de mouvements.

Habiletés perceptives

Les habiletés perceptives sont des capacités sensorielles grâce auxquelles une personne saisit consciemment par les sens ce qui se passe dans son environnement.

Niveaux d'exercice de la profession

Les niveaux d'exercice de la profession correspondent à des degrés de complexité dans l'exercice d'une profession.

Opérations

Les opérations sont les actions qui décrivent les étapes de réalisation d'une tâche et permettent d'établir le « comment » pour l'atteinte du résultat. Elles sont rattachées à la tâche et liées entre elles.

Plein exercice de la profession

Le plein exercice de la profession correspond au niveau où les tâches de la profession sont exercées de façon autonome et avec la maîtrise nécessaire par la plupart des personnes.

Profession

La profession correspond à tout type de travail déterminé, manuel ou non, effectué pour le compte d'un employeur ou pour son propre compte, et dont on peut tirer ses moyens d'existence.

Dans ce document, le mot « profession » possède un caractère générique et recouvre l'ensemble des acceptions habituellement utilisées : métier, profession, occupation¹.

Résultats du travail

Les résultats du travail consistent en un produit, un service ou une décision.

Sous-opérations

Les sous-opérations sont les actions qui précisent les opérations et permettent d'illustrer des détails du travail, souvent des méthodes et des techniques.

Tâches

Les tâches sont les actions qui correspondent aux principales activités de l'exercice de la profession analysée. Une tâche est structurée, autonome et observable. Elle a un début déterminé et une fin précise. Dans l'exercice d'une profession, qu'il s'agisse d'un produit, d'un service ou d'une décision, le résultat d'une tâche doit présenter une utilité particulière et significative.

¹ La notion de « fonction de travail » utilisée au ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport correspond, à peu de chose près, à la notion de métier ou de profession.

Introduction

Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport a entrepris la révision du programme d'études Pâtisserie de restaurant selon l'approche par compétences.

Le présent rapport a été rédigé dans le but d'organiser et de synthétiser l'information recueillie durant l'atelier d'analyse de profession de cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtisseries.

Cette analyse est une étape essentielle de la révision du programme d'études puisqu'elle permet de tracer un portrait qui soit le plus fidèle possible du métier.

Comme le succès de l'élaboration des programmes d'études dépend directement de la validité des renseignements obtenus au début de leur conception, une attention particulière a été portée à cette analyse pour que, d'une part, toutes les données fournies durant l'atelier soient présentées dans le rapport et que, d'autre part, ces données fassent état des conditions réelles d'exercice du métier.

1 Caractéristiques générales de la profession

1.1 Définition de la profession

Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries sont des personnes polyvalentes puisqu'elles sont spécialisées en confection pâtissière en plus d'exécuter des tâches relatives au métier de cuisinière ou de cuisinier. De façon générale, ces personnes confectionnent des pâtes diverses, des crèmes, des biscuits, des petits fours secs, des petits gâteaux, des petits fours frais, des entremets traditionnels, des entremets modernes, des desserts glacés, des produits en chocolat, des éléments de décor de base ainsi que des desserts à l'assiette.

À l'occasion, les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries peuvent être appelés à confectionner d'autres produits tels que des pains variés, des brioches et des beignets.

Le métier est exercé dans les hôtels, les restaurants, les magasins d'alimentation, les cafétérias, les pâtisseries artisanales de même que chez les traiteurs.

1.2 Appellations d'emploi

Pour décrire le métier, les appellations suivantes ont été présentées aux expertes et aux experts lors de l'atelier : cuisinière-pâtissière ou cuisinier-pâtissier, chef pâtissière ou chef pâtissier, pâtissière ou pâtissier, sous-chef pâtissière ou sous-chef pâtissier. À ces appellations s'ajoutent commis de pâtisserie, commis de cuisine, aide-pâtissière ou aide-pâtissier, aide-cuisinière ou aide-cuisinier, cuisinière tournante ou cuisinier tournant, cuisinière-pâtissière tournante ou cuisinier-pâtissier tournant.

Dans le présent rapport, l'appellation cuisinière-pâtissière ou cuisinier-pâtissier a été retenue.

1.3 Limites du métier

Parmi les métiers connexes ou métiers qui, selon les expertes et les experts, se situent à la périphérie de celui des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtisseries se trouvent ceux de cuisinière ou cuisinier, pâtissière ou pâtissier, boulangère ou boulanger ainsi que chocolatière ou chocolatier.

1.4 Champs d'activité

Les entreprises qui embauchent des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtisseries sont généralement de moyenne et de petite taille. Les entreprises de grande taille engagent plutôt des gens spécialisés tels que des pâtissières ou des pâtisseries. Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries peuvent travailler dans l'industrie agroalimentaire, dans des usines de production, dans des institutions et dans des entreprises de production industrielle. Toutefois, on les trouve principalement dans les restaurants, les auberges, les hôtels et chez les traiteurs, les types d'activités qu'on y exerce se caractérisant par la vente de produits.

1.5 Conditions d'exercice du métier

Responsabilités et encadrement

Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries doivent faire preuve de créativité et de discipline. Leurs principales responsabilités consistent à confectionner des produits de pâtisserie en s'assurant de respecter les règles d'hygiène et de salubrité appropriées, de voir à la production à la chaîne, de veiller à

l'approvisionnement et de surveiller la rotation des produits. De plus, les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries doivent partager leurs connaissances avec leurs collègues de travail. Notons aussi que la gestion du temps est importante dans l'exercice du métier.

On mentionne que les responsabilités peuvent varier selon la taille de l'entreprise. La gestion du travail est d'autant plus importante lorsqu'il n'y a qu'une seule cuisinière-pâtissière ou qu'un seul cuisinier-pâtissier.

Polyvalence

La polyvalence dans le métier est primordiale, voire essentielle en raison de la nature du travail. De façon générale, les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries consacrent 30 pour cent de leur temps de travail à la pâtisserie et 70 pour cent à la cuisine. Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries doivent s'adapter à différentes situations et s'accorder avec les collègues de travail. La polyvalence leur permet souvent de faire appel à leurs expériences antérieures pour trouver des solutions aux problèmes. On remarque que la polyvalence est très courante dans les petites entreprises.

Autonomie

De façon générale, le degré d'autonomie des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtisseries est élevé. Bien que le travail soit souvent exécuté par des personnes seules, il requiert des habiletés liées au travail en équipe, notamment lors du service. Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries entretiennent ce type de relations avec leurs collègues, les pâtissières et pâtisseries, les chefs, les serveuses et serveurs, les commis, les membres de la direction, les fournisseuses et fournisseurs ainsi que les livreuses et les livreurs.

Parmi les principales décisions auxquelles les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries participent, on mentionne la planification du travail et diverses sphères de gestion comme le temps, les imprévus et les produits. Ces spécialistes doivent également veiller au bon fonctionnement de l'équipement et du matériel et trouver des solutions rapides aux problèmes rencontrés.

Environnement de travail

Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries travaillent dans des cuisines. Leur environnement se caractérise par un espace restreint qui exige une position convenable. Ces personnes sont exposées à des températures variées puisque leurs allées et venues entre la cuisine, le réfrigérateur et le congélateur sont fréquentes. Le milieu de travail est bruyant, poussiéreux, les planchers sont glissants et généralement, aucune fenêtre n'éclaire les lieux.

Ressources matérielles et matières premières

Une liste des ressources matérielles utilisées par les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries est présentée à l'annexe 1.

Conditions de travail

Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries doivent se conformer en tout temps aux normes d'hygiène, d'asepsie, de santé et de sécurité au travail. Elles et ils doivent en outre se soucier de la gestion des pertes et de l'approvisionnement.

Le personnel doit porter les vêtements d'usage ainsi que des chaussures fermées et antidérapantes. La présentation personnelle doit être soignée et professionnelle : absence de bijoux, cheveux attachés et ongles courts.

Exigences physiques

Le travail des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtissiers est difficile sur le plan physique, c'est-à-dire qu'il exige :

- une bonne condition physique, notamment lorsqu'il s'agit de soulever de lourdes charges ou de rester debout durant de longues périodes. Il s'avère donc essentiel de prendre des pauses régulières et de porter de bons souliers;
- de l'endurance physique. Il importe d'adopter d'une bonne posture de travail en tout temps et de renforcer sa musculature par des exercices;
- de la concentration et de la dextérité pour manipuler l'outillage et le matériel;
- un bon seuil de tolérance au stress, aux températures variées et aux heures de repas irrégulières.

Facteurs de stress

Parmi les facteurs pouvant engendrer du stress en milieu de travail, les expertes et les experts ont mentionné : la gestion du temps et des priorités, particulièrement lorsque le restaurant est ouvert toute la journée; la difficulté de supporter les contraintes dues aux imprévus (non-conformité des ingrédients, pannes de courant, bris de matériel); la pression liée aux exigences du chef et du travail; la critique de la clientèle; la préoccupation relative à la satisfaction des attentes; la rapidité d'exécution; la coordination avec l'équipe de travail et avec celle de la salle à manger de même que les difficultés associées aux relations interpersonnelles.

Conditions d'entrée sur le marché du travail

Les employeuses et les employeurs privilégient le recrutement de personnes possédant des compétences ou une formation de base en cuisine ou en pâtisserie. Le diplôme est obligatoire en milieu syndiqué. Outre la formation, plusieurs autres caractéristiques sont recherchées lors de l'embauche. Les expertes et les experts ont mentionné l'attitude, la motivation, la polyvalence et la propreté. On recherche une personne travaillante, ponctuelle et fiable.

Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtissiers nouvellement recrutés sont habituellement soumis à une période de probation de trois mois, ce qui permet aux employeuses et aux employeurs de les initier progressivement au métier, de les observer, de les superviser et d'évaluer leur travail. La supervision est importante au début et varie avec le degré de confiance établi.

Emploi et rémunération

L'horaire des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtissiers varie selon l'importance de l'achalandage. Le travail est réparti en fonction des saisons, de l'affluence et de l'établissement, du niveau des responsabilités ainsi que de la polyvalence de la personne. En basse saison, une semaine de travail compte entre 20 et 40 heures. Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtissiers peuvent être appelés à travailler le jour, le soir et les fins de semaine ainsi que la nuit. L'horaire peut être flexible, organisé en quarts de travail ou en fonction de périodes spéciales. Certaines entreprises offrent des heures supplémentaires rémunérées, selon les fonctions de travail et la polyvalence de la personne.

Le salaire des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtissiers est établi en fonction de l'expérience et il peut varier selon le diplôme d'études obtenu. Les débutantes et les débutants touchent entre 11 \$ et 12 \$ l'heure et peuvent atteindre 18 \$ selon le nombre d'années d'expérience. Les expertes et les experts sont d'avis que la rémunération ne devrait jamais se situer sous le salaire minimum. Les heures supplémentaires peuvent contribuer à améliorer les conditions salariales. Selon l'employeuse ou l'employeur et la taille de l'entreprise, il arrive que les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtissiers bénéficient soit d'une assurance salaire, soit d'une assurance groupe.

L'exercice du métier est possible jusqu'à la retraite, mais il est nécessaire de se renouveler, de maintenir ses connaissances à jour et d'entretenir sa passion pour le travail. La stabilité de l'emploi est relativement bonne et les mises à pied temporaires sont rares. Les expertes et les experts sont d'avis que la polyvalence est un atout pour s'assurer une certaine stabilité. Une compétition saine à l'intérieur d'un établissement peut s'avérer très positive. On mentionne également que la formation du personnel pouvant être coûteuse, l'entreprise tient à retenir une main-d'œuvre compétente.

Perspectives d'emploi

Certaines personnes affirment que les perspectives d'emploi sont bonnes alors que d'autres les qualifient de très bonnes à excellentes, selon les régions. Tout en n'étant pas facile, l'entrepreneuriat demeure envisageable. Il importe de posséder des bases solides en cuisine et en pâtisserie, de faire preuve de polyvalence et d'exploiter un créneau pour se distinguer.

Possibilités d'avancement

Les possibilités d'avancement peuvent être multiples. Elles dépendent des compétences de la personne, de ses champs d'intérêt, de sa motivation et de sa détermination ainsi que de l'établissement.

Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries peuvent être appelés à effectuer toutes les tâches relatives au métier, à devenir sous-chefs ou chefs propriétaires. Elles et ils peuvent effectuer des démonstrations culinaires dans les divers salons, faire de la représentation pour une compagnie, devenir fournisseuses ou fournisseurs de matières premières ou d'équipement, enseigner, être conférencières ou conférenciers ou même se spécialiser en recherche et développement de produits.

Associations professionnelles et syndicats

Les spécialistes du métier peuvent adhérer à la Fédération des chefs canadiens et à la Société des chefs cuisiniers-pâtisseries du Québec (SCCPQ). Les expertes et les experts évoquent la présence de syndicats, principalement dans de grandes entreprises telles que les hôtels.

Présence des femmes dans le métier

Selon les expertes et les experts, le métier est majoritairement exercé par des hommes à cause des exigences physiques, celles-ci étant toutefois moins élevées que par le passé. On note que de plus en plus de femmes exercent le métier, mais leur présence varie selon les établissements.

1.6 Changements à venir dans le métier

Selon les expertes et les experts consultés, le métier des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtisseries est en constante évolution. Que ce soit au regard des produits, des tendances, des attentes de la clientèle ou de l'essor technologique, l'évolution suit celle de l'industrie. On souligne que les activités de recherche et développement contribuent grandement aux transformations prévisibles.

Les expertes et les experts se disent de plus en plus sensibilisés et intéressés à la recherche d'informations, dans une perspective d'évolution et de développement durable. Différentes actions en ce sens sont entreprises en milieu de travail, par exemple l'économie des produits, le souci des produits en voie de disparition, le compostage des matières organiques, le recyclage ainsi que la récupération des huiles.

2 Description du travail

2.1 Tâches et opérations

Avant de présenter les tâches exécutées par les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtissiers, il importe de définir les termes suivants, employés dans cette partie du rapport.

Définition des termes²

Tâches : Les tâches sont les actions qui correspondent aux principales activités de l'exercice du métier analysé. Une tâche est structurée, autonome et observable. Elle a un début déterminé et une fin précise. Dans l'exercice d'un métier, qu'il s'agisse d'un produit, d'un service ou d'une décision, le résultat d'une tâche doit présenter une utilité particulière et significative.

Opérations : Les opérations sont les actions qui décrivent les phases de la réalisation d'une tâche et qui permettent d'établir le « comment » pour atteindre un résultat. Elles sont rattachées à la tâche et liées entre elles.

Une liste de tâches et d'opérations a d'abord été présentée aux expertes et aux experts. Cette liste a été tirée en partie du rapport d'analyse de situation de travail *Pâtisserie*, tenue en février 1989³, et du rapport sur la rencontre de consultation relative à l'évolution du métier de pâtissière et pâtissier, tenue en mars 2002⁴. Des modifications ont été apportées aux tâches afin de tenir compte de l'exercice du métier en 2010. On doit noter que l'ordre dans lequel elles sont présentées à la page suivante ne reflète pas nécessairement leur importance dans le métier.

² La définition des termes est extraite du glossaire du *Cadre de référence et instrumentation pour l'analyse d'une profession*, p. 4.

³ Ministère de l'Éducation du Québec, *Rapport d'analyse de situation de travail – Pâtisserie*, Québec, 1990.

⁴ Ministère de l'Éducation du Québec, *Rapport de la rencontre de consultation sur l'évolution du métier de pâtissière et pâtissier*, Québec, 2002.

TÂCHES DES CUISINIÈRES-PÂTISSIÈRES OU DES CUISINIERS-PÂTISSIERS

Tâche 1	Confectionner des pâtes de base
Tâche 2	Confectionner des pâtes levées
Tâche 3	Confectionner des petits fours secs
Tâche 4	Confectionner des biscuits
Tâche 5	Confectionner des crèmes et des garnitures
Tâche 6	Préparer des entremets traditionnels
Tâche 7	Préparer des entremets modernes
Tâche 8	Confectionner des produits glacés
Tâche 9	Confectionner des produits de chocolat
Tâche 10	Confectionner des éléments de décor de base
Tâche 11	Dresser des desserts à l'assiette

Le tableau 1, présenté dans les pages qui suivent, décrit l'ensemble des tâches et des opérations effectuées par les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries. Les expertes et les experts consultés précisent que tous les produits de pâtisserie peuvent être confectionnés par les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries de l'entreprise ou achetés chez des fournisseurs, selon les besoins de l'établissement.

Tableau 1 : Tâches et opérations

TÂCHES		OPÉRATIONS					
1. Confectionner des pâtes de base	des	1.1 Déterminer les types de pâte à préparer.	1.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.	1.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.	1.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.	1.5 Peser et mesurer les ingrédients.	1.6 Sabler et mélanger la pâte.
		1.7 Laisser reposer la pâte et la réfrigérer.	1.8 Abaisser ou tourer la pâte.	1.9 Détailler ou foncer la pâte.	1.10 Garnir la pâte, s'il y a lieu.	1.11 Laisser reposer la pâte.	1.12 Cuire la pâte.
2. Confectionner des pâtes levées	des	2.1 Déterminer les types de pâte à préparer.	2.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.	2.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.	2.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.	2.5 Peser et mesurer les ingrédients.	2.6 Pétrir la pâte.
		2.7 Laisser pousser ou pointer la pâte.	2.8 Rompre et diviser la pâte.	2.9 Abaisser ou façonner la pâte.	2.10 Détailler la pâte.	2.11 Garnir la pâte, s'il y a lieu.	2.12 Étuver la pâte.
		2.13 Cuire ou frire la pâte.					
3. Confectionner des petits fours secs		3.1 Déterminer les types de pâte à fabriquer.	3.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.	3.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.	3.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.	3.5 Peser et mesurer les ingrédients.	3.6 Crémer, battre, monter ou chauffer les ingrédients.
		3.7 Incorporer les ingrédients secs.	3.8 Dresser l'appareil sur plaque ou dans un moule.	3.9 Cuire les petits fours secs.	3.10 Démouler ou retirer les petits fours secs de la plaque.	3.11 Réserver les petits fours secs.	3.12 Effectuer la finition ou garnir, s'il y a lieu.
4. Confectionner des biscuits et des supports.		4.1 Déterminer les types de pâte à fabriquer.	4.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.	4.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.	4.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.	4.5 Peser et mesurer les ingrédients.	4.6 Crémer ou battre ou chauffer les ingrédients.
		4.7 Incorporer les ingrédients secs.	4.8 Dresser l'appareil sur la plaque ou en moule.	4.9 Cuire les biscuits.	4.10 Démouler ou retirer les biscuits de la plaque.	4.11 Réserver les biscuits.	

TÂCHES	OPÉRATIONS					
5. Confectionner des crèmes et des garnitures.	5.1 Déterminer les types de crème à préparer.	5.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.	5.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.	5.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.	5.5 Peser et mesurer les ingrédients.	5.6 Mélanger, blanchir ou fouetter les ingrédients.
	5.7 Cuire ou refroidir les crèmes et les garnitures.	5.8 Conditionner les crèmes et les garnitures selon leur utilisation.				
6. Préparer des entremets traditionnels.	6.1 Déterminer les types d'entremets traditionnels ou de petits gâteaux traditionnels à réaliser.	6.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.	6.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.	6.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.	6.5 Effectuer la mise en place des produits de base en vue du montage.	6.6 Monter les entremets traditionnels.
	6.7 Conditionner les entremets traditionnels pour la décoration.	6.8 Décorer les entremets traditionnels.	6.9 Réserver les entremets traditionnels.			
7. Préparer des entremets modernes.	7.1 Déterminer les types d'entremets modernes à réaliser.	7.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.	7.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.	7.4 Préparer l'équipement.	7.5 Préparer le matériel et les accessoires pour le montage.	7.6 Peser et mesurer les ingrédients.
	7.7 Chemiser et détailler les biscuits.	7.8 Mélanger et incorporer les crèmes et les garnitures de base.	7.9 Garnir ou monter les entremets modernes.	7.10 Réserver les entremets modernes au congélateur.	7.11 Décerner et décorer les entremets modernes.	7.12 Réserver les entremets modernes.
8. Confectionner des produits glacés.	8.1 Déterminer les types de produits à préparer.	8.2 S'assurer de la disponibilité des produits de base.	8.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.	8.4 Préparer l'équipement.	8.5 Préparer et stériliser le matériel et les accessoires.	8.6 Peser et mesurer les ingrédients.
	8.7 Mélanger les ingrédients.	8.8 Cuire les préparations aux œufs, s'il y a lieu.	8.9 Turbiner l'appareil ou mettre le mix de glace à maturer.	8.10 Conditionner et congeler les produits.	8.11 Démouler, décorer et emballer les produits glacés.	

TÂCHES	OPÉRATIONS					
9. Confectionner des produits de chocolat	9.1 Déterminer les produits de chocolat à fabriquer.	9.2 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.	9.3 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.	9.4 Tempérer le chocolat.	9.5 Préparer les intérieurs et les moules.	9.6 Détailler ou transformer les intérieurs pour l'enrobage.
	9.7 Tremper, enrober ou mouler les intérieurs.	9.8 Garnir et obturer les moules, s'il y a lieu.	9.9 Laisser cristalliser les chocolats ou les produits de chocolat.	9.10 Décorer et démouler les produits de chocolat, s'il y a lieu.	9.11 Réserver les produits de chocolat.	
10. Confectionner des éléments de décor de base.	10.1 Déterminer les types et la quantité d'éléments de décor de base à confectionner.	10.2 S'assurer de la disponibilité des produits.	10.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.	10.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.	10.5 Peser et mesurer les ingrédients, s'il y a lieu.	10.6 Réaliser les recettes.
	10.7 Cuire les éléments, s'il y a lieu.	10.8 Effectuer la finition des éléments de décor de base.	10.9 Réserver les éléments de décor de base.			
11. Dresser des desserts à l'assiette.	11.1 Déterminer les types de desserts et la quantité à confectionner.	11.2 S'assurer de la disponibilité des produits de base et des éléments de décoration et de finition.	11.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.	11.4 Choisir le matériel de service approprié.	11.5 Effectuer la mise en place du matériel.	11.6 Effectuer la mise en place des produits.
	11.7 Conditionner les produits de base pour les desserts chauds ou les desserts froids.	11.8 Dresser et décorer les desserts.	11.9 Servir les desserts.			

2.2 Sous-opérations et renseignements complémentaires

Les sous-opérations⁵ sont des actions qui précisent les opérations et qui permettent d'illustrer des détails du travail ou encore des méthodes et des techniques. Elles décrivent les éléments qui composent une opération et correspondent aux sous-étapes des tâches. Les expertes et les experts n'ont pas jugé nécessaire de décrire les sous-opérations en lien avec les tâches et les opérations du métier, estimant que les opérations étaient suffisamment précises.

Des renseignements complémentaires, présentés aux expertes et aux experts en vue de la validation, ont été fournis pour certaines tâches particulières.

Le tableau 2 décrit les tâches et les opérations du métier auxquelles s'ajoutent des renseignements complémentaires.

Les spécialistes de la profession ont décrit les sous-opérations de certaines opérations afin de fournir un complément d'information.

Les sous-opérations sont des actions qui précisent les opérations et qui illustrent les détails du travail, souvent des méthodes et des techniques.

Tableau 2 : Tâches, opérations et renseignements complémentaires

Tâche 1 : Confectionner des pâtes de base	
Opérations	
1.1	Déterminer les types de pâte à préparer.
1.2	S'assurer de la disponibilité des ingrédients.
1.3	Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.
1.4	Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.
1.5	Peser et mesurer les ingrédients.
1.6	Sabler et mélanger la pâte.
1.7	Laisser reposer la pâte et la réfrigérer.
1.8	Abaissier ou tourer la pâte.
1.9	Détailler ou foncer la pâte.
1.10	Garnir la pâte, s'il y a lieu.
1.11	Laisser reposer la pâte.
1.12	Cuire la pâte.
Renseignements complémentaires	
– Les différentes pâtes de base sans levure sont les pâtes friables et les pâtes feuilletées.	
– Certaines pâtes nécessitent un tourage, la pâte feuilletée par exemple.	
– Les étapes de la confection peuvent varier d'une pâte à l'autre.	

⁵ Définition extraite du glossaire du *Cadre de référence et instrumentation pour l'analyse d'une profession*, p. 4.

Tâche 2 : Confectionner des pâtes levées

Opérations

- 2.1 Déterminer les types de pâte à préparer.
- 2.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.
- 2.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.
- 2.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.
- 2.5 Peser et mesurer les ingrédients.
- 2.6 Pétrir la pâte.
- 2.7 Laisser pousser ou pointer la pâte.
- 2.8 Rompre et diviser la pâte.
- 2.9 Abaisser ou façonner la pâte.
- 2.10 Détailler la pâte.
- 2.11 Garnir la pâte, s'il y a lieu.
- 2.12 Étuver la pâte.
- 2.13 Cuire ou frire la pâte.

Renseignements complémentaires

- Les différentes pâtes levées sont les pains, les brioches, et les beignets. Les pains confectionnés sont de nature spécialisée et peuvent être effectués sur demande. La confection de croissants et de viennoiseries ne relève pas des cuisinières-pâtisseries ou des cuisiniers-pâtisseries, car elle requiert trop de temps de travail et de matériel spécialisé.
- Les étapes de confection peuvent varier d'une pâte à l'autre.
- Le pétrissage de la pâte doit être effectué en fonction des conditions climatiques et dans le respect des temps et des méthodes de pétrissage.
- Le temps de repos de la pâte varie selon les conditions climatiques de l'endroit. Une prise de température est nécessaire pour la réalisation des pâtes levées.
- Dans le milieu de la restauration, aucune salle n'est spécialement réservée au tourage et à l'étude de la pâte.

Tâche 3 : Confectionner des petits fours secs

Opérations

- 3.1 Déterminer les types de pâtes à fabriquer.
- 3.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.
- 3.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.
- 3.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.
- 3.5 Peser et mesurer les ingrédients.
- 3.6 Crémér, battre, monter ou chauffer les ingrédients.
- 3.7 Incorporer les ingrédients secs.
- 3.8 Dresser l'appareil sur plaque ou en moule.
- 3.9 Cuire les petits fours secs.
- 3.10 Démouler ou retirer les petits fours secs de la plaque.
- 3.11 Réserver les petits fours secs.
- 3.12 Effectuer la finition ou garnir, s'il y a lieu.

Renseignements complémentaires

- La variété des petits fours secs confectionnés comprend ceux qui sont crémés, montés ou mélangés.
- Le démoulage peut être fait avant ou après le refroidissement, selon le produit fabriqué.
- La cuisson demande une surveillance constante.
- La cuisinière-pâtissière ou le cuisinier-pâtissier doit respecter la technique d'incorporation des ingrédients.

Tâche 4 : Confectionner des biscuits et des supports

Opérations

- 4.1 Déterminer les types de pâtes à fabriquer.
- 4.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.
- 4.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.
- 4.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.
- 4.5 Peser et mesurer les ingrédients.
- 4.6 Crémér, battre ou chauffer les ingrédients.
- 4.7 Incorporer les ingrédients secs.
- 4.8 Dresser l'appareil sur la plaque ou en moule.
- 4.9 Cuire les biscuits.
- 4.10 Démouler ou retirer les biscuits de la plaque.
- 4.11 Réserver les biscuits.

Renseignements complémentaires

- Les produits confectionnés comprennent les différents supports, les biscuits crévés (quatre-quarts, etc.) et les biscuits montés (génoise, joconde, etc.).
- Le démoulage peut être fait avant ou après le refroidissement, selon le produit fabriqué.
- La cuisson demande une surveillance constante.
- La cuisinière-pâtissière ou le cuisinier-pâtissier doit respecter la technique d'incorporation des ingrédients.
- Un produit tel que le « Biscuit espuma » peut être utilisé dans la confection des biscuits, selon l'établissement.

Tâche 5 : Confectionner des crèmes et des garnitures

Opérations

- 5.1 Déterminer les types de crème à préparer.
- 5.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.
- 5.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.
- 5.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.
- 5.5 Peser et mesurer les ingrédients.
- 5.6 Mélanger, blanchir ou fouetter les ingrédients.
- 5.7 Cuire ou refroidir les crèmes et les garnitures.
- 5.8 Conditionner les crèmes et les garnitures selon l'utilisation.

Renseignements complémentaires

- Les crèmes confectionnées sont divisées en trois catégories : les crèmes froides, les crèmes cuites et les crèmes composées (mousse, bavaroise, crème légère, etc.).
- Les crèmes froides, cuites ou composées peuvent être émulsionnées ou fouettées.
- La cuisinière-pâtissière ou le cuisinier-pâtissier doit respecter la technique d'incorporation et de mélange des ingrédients.
- L'exactitude de la durée et des degrés de cuisson est primordiale.
- Les produits tels que les « whipp et l'espuma » peuvent être utilisés, selon les exigences de l'établissement.

Tâche 6 : Préparer des entremets traditionnels

Opérations

- 6.1 Déterminer les types d'entremets traditionnels ou de petits gâteaux traditionnels à réaliser.
- 6.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.
- 6.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.
- 6.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.
- 6.5 Effectuer la mise en place des produits de base en vue du montage.
- 6.6 Monter les entremets traditionnels.
- 6.7 Conditionner les entremets traditionnels pour la décoration.
- 6.8 Décorer les entremets traditionnels.
- 6.9 Réserver les entremets traditionnels.

Renseignements complémentaires

- Les entremets traditionnels incluent les petits gâteaux et les petits fours frais traditionnels.
- Les entremets traditionnels peuvent être masqués ou glacés.
- La mise en place des produits de base est considérée comme une étape importante.
- Le standard de finition propre à chaque type d'entremets doit être respecté.
- Les couleurs doivent être adaptées aux parfums utilisés.
- Les cuisinières-pâtissières et les cuisiniers-pâtisseries peuvent être appelés, à l'occasion, à confectionner des pièces pour des occasions spéciales.

Tâche 7 : Préparer des entremets modernes

Opérations

- 7.1 Déterminer les types d'entremets modernes à réaliser.
- 7.2 S'assurer de la disponibilité des ingrédients.
- 7.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.
- 7.4 Préparer l'équipement.
- 7.5 Préparer le matériel et les accessoires pour le montage.
- 7.6 Peser et mesurer les ingrédients.
- 7.7 Chemiser et détailler les biscuits.
- 7.8 Mélanger et incorporer les crèmes et les garnitures de base.
- 7.9 Garnir ou monter les entremets modernes.
- 7.10 Réserver les entremets modernes au congélateur.
- 7.11 Décercler et décorer les entremets modernes.
- 7.12 Réserver les entremets modernes.

Renseignements complémentaires

- Les entremets modernes incluent les petits gâteaux modernes et les petits fours frais modernes.
- Il s'agit d'une personnalisation de l'entremets.
- La mise en place des produits de base est considérée comme une étape importante.
- La cuisinière-pâtissière ou le cuisinier-pâtissier doit respecter le standard de finition propre à chaque type d'entremets.
- Les couleurs doivent être adaptées aux parfums utilisés.
- À l'occasion, des pièces peuvent être confectionnées pour des événements spéciaux.

Tâche 8 : Confectionner des produits glacés

Opérations

- 8.1 Déterminer les types de produits à préparer.
- 8.2 S'assurer de la disponibilité des produits de base.
- 8.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.
- 8.4 Préparer l'équipement.
- 8.5 Préparer et stériliser le matériel et les accessoires.
- 8.6 Peser et mesurer les ingrédients.
- 8.7 Mélanger les ingrédients.
- 8.8 Cuire les préparations aux œufs, s'il y a lieu.
- 8.9 Turbiner l'appareil ou mettre le mix de glace à maturer.
- 8.10 Conditionner et congeler les produits.
- 8.11 Démouler, décorer et emballer les produits glacés.

Renseignements complémentaires

- Les produits glacés comprennent les glaces, les sorbets, les granités, les entremets glacés, les parfaits, les mousses glacées, les bombes glacées, les biscuits glacés et les soufflés glacés.
- La pasteurisation est nécessaire lors du conditionnement des produits de base.
- L'équilibre des recettes demande une grande précision.
- Un appareil appelé « Pacojet » peut aussi être utilisé pour effectuer l'opération 8.9.

Tâche 9 : Confectionner des produits de chocolat

Opérations

- 9.1 Déterminer les produits de chocolat à fabriquer.
- 9.2 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.
- 9.3 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.
- 9.4 Tempérer le chocolat.
- 9.5 Préparer les intérieurs et les moules.
- 9.6 Détailler ou transformer les intérieurs pour l'enrobage.
- 9.7 Tremper, enrober ou mouler les intérieurs.
- 9.8 Garnir et obturer les moules, s'il y a lieu.
- 9.9 Laisser cristalliser les chocolats ou les produits de chocolat.
- 9.10 Décorer et démouler les produits de chocolat, s'il y a lieu.
- 9.11 Réserver les produits de chocolat.

Renseignements complémentaires

- Les spécialistes doivent réaliser, à certaines occasions, des bonbons de chocolat, des moulages creux et des pièces de chocolat (plaquettes, coupelles, décorations diverses, etc.).

Tâche 10 : Confectionner des éléments de décor de base

Opérations

- 10.1 Déterminer les types et la quantité d'éléments de décor de base à confectionner.
- 10.2 S'assurer de la disponibilité des produits.
- 10.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.
- 10.4 Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires.
- 10.5 Peser et mesurer les ingrédients, s'il y a lieu.
- 10.6 Réaliser la recette.
- 10.7 Cuire les éléments, s'il y a lieu.
- 10.8 Effectuer la finition des éléments de décor de base.
- 10.9 Réserver les éléments de décor de base.

Renseignements complémentaires

- Les éléments de décor de base confectionnés par la cuisinière-pâtissière ou le cuisinier-pâtissier comprennent les tuiles, le sucre, le chocolat, la nougatine, les fruits, les poudres, les coulis, les sauces et la pâte d'amandes prête à être façonnée.

Tâche 11 : Dresser des desserts à l'assiette

Opérations

- 11.1 Déterminer les types de desserts et la quantité à confectionner.
- 11.2 S'assurer de la disponibilité des produits de base et des éléments de décoration et de finition.
- 11.3 Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires.
- 11.4 Choisir le matériel de service approprié.
- 11.5 Effectuer la mise en place du matériel.
- 11.6 Effectuer la mise en place des produits.
- 11.7 Conditionner les produits de base pour les desserts chauds ou les desserts froids.
- 11.8 Dresser et décorer les desserts.
- 11.9 Servir les desserts.

Renseignements complémentaires

- Les desserts à la commande sont présentés individuellement et doivent être exécutés rapidement.
- La confection de desserts à l'assiette requiert une bonne connaissance des nouveaux produits et des tendances.

2.3 Conditions de réalisation et critères de performance

2.3.1 Conditions de réalisation

Les données relatives aux conditions de réalisation ont été recueillies pour l'ensemble du métier. Les conditions de réalisation sont les modalités et les circonstances qui ont un impact déterminant sur la réalisation d'une tâche et qui font état, notamment, de l'environnement de travail, des risques pour la santé et la sécurité au travail, de l'équipement, du matériel et des ouvrages de référence utilisés dans l'accomplissement d'une tâche⁵. Le tableau 3 ci-dessous fait état de ces conditions.

Tableau 3 : Conditions de réalisation

CONDITIONS DE RÉALISATION
Lieux de travail
Le travail des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtissiers peut s'effectuer : • dans la cuisine; • dans un laboratoire de pâtisserie; • à domicile s'il s'agit de traiteur ou de traiteuse; • dans une cuisine mobile.
Degré d'autonomie
Le travail s'effectue individuellement et en équipe, avec ou sans supervision. Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtissiers travaillent avec leurs collègues, le sous-chef, le chef ou employeur.
Consignes
Les consignes sont transmises par : • la supérieure ou le supérieur; • la ou le chef, la ou le sous-chef.
Documents de référence
Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtissiers consultent des livres de recettes, des spécifications techniques, des revues spécialisées, des manuels d'inspiration architecturale et des règlements en matière d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité.
Ressources matérielles et matières premières
On trouve à l'annexe 1 du présent rapport une liste des ressources matérielles utilisées par les cuisinières-pâtissières et les cuisiniers-pâtissiers dans l'exercice de leur métier.
Risques pour la santé et la sécurité
L'annexe 2 du présent rapport fournit une liste des principaux risques liés aux tâches et aux opérations du métier ainsi que les mesures préventives nécessaires.

⁵ La définition est extraite du glossaire du *Cadre de référence et instrumentation pour l'analyse d'une profession*, p. 3.

CONDITIONS DE RÉALISATION	
Les expertes et les experts ont mentionné ce qui suit :	• bruit; • inhalation de poussière de farine, • allergies (troubles respiratoires, asthme, urticaire, eczéma, réactions cutanées, dermatite, dermatose); • exposition à différents produits de désinfection et de nettoyage; • changements fréquents de température (alternance chaud et froid, inconfort); • épuisement professionnel.
• maux de jambes (problèmes circulatoires, varices); • blessures musculaires liées aux mouvements répétitifs (arthrite, tendinites); • chutes (ex. : planchers glissants); • brûlures; • coupures dues à une mauvaise manipulation des outils de travail;	

2.3.2 Critères de performance

Les critères de performance ont été recueillis pour chacune des tâches. Ils permettent d'évaluer si ces dernières ont été effectuées de façon satisfaisante. Les critères portent sur des aspects tels que la quantité de travail effectué et sa qualité, le respect d'une méthode de travail, les attitudes adoptées, etc. Le tableau 4 décrit ces critères.

Tableau 4 : Critères de performance

TÂCHE 1 : Confectionner des pâtes de base	
Critères de performance	
Pour les résultats attendus • Conformité du produit. • Bonne manipulation. • Réalisation juste de la recette. • Technique de travail appropriée.	Pour l'utilisation d'équipement, d'appareils, d'outils ou de techniques • Manipulation adéquate des outils. • Exécution appropriée des techniques.
Pour le respect de normes, de règles ou de méthodes • Respect de la méthode de la recette. • Respect des règles d'hygiène et de salubrité. • Respect des règles de santé et de sécurité. • Attention portée aux allergies. • Respect des opérations et des étapes de travail.	Pour la manifestation d'attitudes particulières • Souci du détail. • Minutie. • Efficacité. • Sens de l'observation.
Pour l'autonomie • Connaissance juste du métier. • Planification efficace du travail.	

TÂCHE 2 : Confectionner des pâtes levées

Critères de performance

Pour les résultats attendus

- Texture appropriée.
- Couleur appropriée.
- Goût approprié.

Pour le respect de normes, de règles ou de méthodes

- Respect des techniques de travail.
- Respect des températures.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Attention portée aux allergies.

Pour l'autonomie

- Connaissance juste du métier.

Pour l'utilisation d'équipement, d'appareils, d'outils ou de techniques

- Connaissance juste de la matière première, des temps de repos et du matériel.
- Technique de coulage appropriée.
- Technique de pétrissage appropriée.

Pour la manifestation d'attitudes particulières

- Concentration.
- Propreté.

TÂCHE 3 : Confectionner des petits fours secs

Critères de performance

Pour les résultats attendus

- Conformité du produit (croquant, friable, souple, onctueux, bon).
- Maximisation du rendement.

Pour le respect de normes, de règles ou de méthodes

- Respect de la méthode de la recette.
- Méthode de conservation appropriée.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Attention portée aux allergies.

Pour l'autonomie

- Proactivité.
- Capacité d'adaptation.

Pour l'utilisation d'équipement, d'appareils, d'outils ou de techniques

- Utilisation adéquate du matériel.
- Technique de cuisson adéquate.
- Dressage adéquat.
- Incorporation adéquate des ingrédients secs.

Pour la manifestation d'attitudes particulières

- Créativité, ingéniosité.
- Sens de l'organisation.
- Sens critique.
- Sens de l'observation.

TÂCHE 4 : Confectionner des biscuits et des supports

Critères de performance

Pour les résultats attendus

- Qualité du produit (moelleux, ferme, mou ou sec).

Pour le respect de normes, de règles ou de méthodes

- Compréhension de la technique du produit.
- Respect de la méthode et des étapes de la recette.
- Respect de la technique de cuisson.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Attention portée aux allergies.

Pour l'autonomie

- Capacité à réaliser le produit.
- Capacité à planifier le travail.

Pour l'utilisation d'équipement, d'appareils, d'outils ou de techniques

- Manipulation adéquate des outils.
- Application correcte des techniques.

Pour la manifestation d'attitudes particulières

- Créativité, originalité.
- Souci du détail.
- Patience.
- Débrouillardise.
- Discipline.
- Sens de l'observation.

TÂCHE 5 : Confectionner des crèmes et des garnitures

Critères de performance

Pour les résultats attendus

- Conformité du produit (onctuosité, goût, teneur, couleur, saveur).

Pour le respect de normes, de règles ou de méthodes

- Respect des températures.
- Respect de la méthode de conservation.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Attention portée aux allergies.

Pour l'autonomie

- Sens des responsabilités.
- Souci relatif à la rotation des produits.

Pour l'utilisation d'équipement, d'appareils, d'outils ou de techniques

- Propreté des produits.
- Stérilisation correcte du matériel.
- Manipulation appropriée de l'équipement, des appareils et des outils.
- Application adéquate des techniques (fouettage, cuisson, émulsion).

Pour la manifestation d'attitudes particulières

- Conscience professionnelle.
- Rigueur.
- Souci du détail.

TÂCHE 6 : Préparer des entremets traditionnels

Critères de performance

Pour les résultats attendus

- Belle finition et beau montage.
- Qualité sur le plan gustatif.

Pour le respect de normes, de règles ou de méthodes

- Maîtrise de la confection des pâtes, des biscuits et des crèmes.
- Respect des standards propres au produit fini.
- Respect de la recette.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Attention portée aux allergies.

Pour l'autonomie

- Capacité de concentration.
- Efficacité.

Pour l'utilisation d'équipement, d'appareils, d'outils ou de techniques

- Manipulation adéquate des outils.
- Exécution appropriée des techniques.

Pour la manifestation d'attitudes particulières

- Minutie.
- Rigueur.
- Sens critique
- Capacité d'adaptation.
- Calme.

TÂCHE 7 : Préparer des entremets modernes

Critères de performance

Pour les résultats attendus

- Conformité du produit.
- Capacité à visualiser le produit fini.

Pour le respect de normes, de règles ou de méthodes

- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Attention portée aux allergies.

Pour l'autonomie

- Audace, confiance en soi.
- Détermination, rigueur.
- Sens des responsabilités.

Pour l'utilisation d'équipement, d'appareils, d'outils ou de techniques

- Manipulation adéquate du matériel.
- Respect des techniques de travail.
- Esprit d'analyse.

Pour la manifestation d'attitudes particulières

- Souci du détail.
- Vigilance.
- Sens critique.
- Respect des autres.
- Capacité d'adaptation.
- Calme.
- Imagination.

TÂCHE 8 : Confectionner des produits glacés

Critères de performance

Pour les résultats attendus

- Texture parfaite.

Pour le respect de normes, de règles ou de méthodes

- Respect des mesures.
- Respect de la qualité des produits utilisés.
- Respect de la méthode et des étapes de la recette.
- Respect de la chaîne de froid.
- Respect de la planification du travail.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Attention portée aux allergies.

Pour l'autonomie

- Bonne connaissance de la matière.
- Autonomie dans la réalisation.

Pour l'utilisation d'équipement, d'appareils, d'outils ou de techniques

- Propreté des outils.
- Manipulation adéquate des outils.
- Planification appropriée.
- Respect des techniques de confection.

Pour la manifestation d'attitudes particulières

- Efficacité.
- Précision.
- Sens de l'organisation.
- Sens de l'observation.
- Imagination.

TÂCHE 9 : Confectionner des produits de chocolat

Critères de performance

Pour les résultats attendus

- Conformité du produit.
- Capacité à visualiser le produit fini.

Pour le respect de normes, de règles ou de méthodes

- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Attention portée aux allergies.

Pour l'autonomie

- Audace, confiance en soi.
- Détermination, rigueur.
- Sens des responsabilités.

Pour l'utilisation d'équipement, d'appareils, d'outils ou de techniques

- Utilisation appropriée du matériel.
- Respect des techniques de travail.
- Ténacité.
- Esprit d'analyse.

Pour la manifestation d'attitudes particulières

- Souci du détail.
- Vigilance.
- Sens critique.
- Respect des autres.
- Capacité d'adaptation.
- Calme.
- Imagination.

TÂCHE 10 : Confectionner des éléments de décor de base

Critères de performance

Pour les résultats attendus

- Sens de l'imagination.
- Belle couleur.
- Savoureux.
- Choix de la forme de l'assiette appropriée au produit.

Pour le respect de normes, de règles ou de méthodes

- Respect de la méthode de la recette.
- Fraîcheur des aliments.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Attention portée aux allergies.

Pour l'autonomie

- Bonne planification et suite logique des opérations.
- Polyvalence.
- Sens des responsabilités.

Pour l'utilisation d'équipement, d'appareils, d'outils ou de techniques

- Utilisation appropriée du matériel.

Pour la manifestation d'attitudes particulières

- Souci du détail.
- Sens critique.
- Sens de l'observation.
- Curiosité intellectuelle.

TÂCHE 11 : Dresser des desserts à l'assiette

Critères de performance

Pour les résultats attendus

- Beau, couleurs harmonieuses.
- Respect des saveurs.
- Contraste des textures.
- Propreté de l'assiette.

Pour le respect de normes, de règles ou de méthodes

- Respect des standards de l'établissement.
- Respect de la méthode de cuisson et des températures.
- Respect des règles d'hygiène et de salubrité.
- Respect des règles de santé et de sécurité.
- Attention portée aux allergies.

Pour l'autonomie

- Planification logique des étapes.
- Bonne rapidité d'exécution.
- Polyvalence.
- Débrouillardise.

Pour l'utilisation d'équipement, d'appareils, d'outils ou de techniques

- Utilisation appropriée du matériel.
- Bonne dextérité et finesse.

Pour la manifestation d'attitudes particulières

- Esprit d'analyse.
- Confiance en soi.
- Rigueur.
- Audace.
- Ouverture d'esprit.

3 Données quantitatives sur les tâches

Les données quantitatives sur les tâches concernent leur occurrence, leur importance et leur difficulté ainsi que le temps de travail qu'elles exigent. Elles permettent de quantifier les informations et d'apprécier la valeur relative de chacune des tâches.

3.1 Occurrence de la tâche

La fréquence d'exécution d'une tâche est relativement élevée ou relativement faible en raison de la variabilité de certaines caractéristiques de l'emploi. Il y a donc lieu de déterminer l'occurrence de la tâche en établissant le pourcentage de travailleuses et de travailleurs qui l'exécutent.

3.2 Temps de travail

Le temps de travail est exprimé en pourcentage. Il est estimé pour chaque tâche, à partir d'une période significative. Cette période peut varier selon les métiers.

3.3 Importance de la tâche

L'importance de la tâche est établie par une évaluation de son caractère prioritaire ou urgent ou encore par son caractère essentiel ou obligatoire. L'importance est évaluée à l'aide de l'échelle suivante.

1. Très peu importante	Une exécution moins réussie de la tâche n'entraîne aucune conséquence sur la qualité du résultat, les coûts, la santé et la sécurité, etc.;
2. Peu importante	Une mauvaise exécution de la tâche pourrait entraîner des coûts minimes, mener à l'obtention d'un résultat insatisfaisant ou occasionner des risques de blessures ou d'accidents mineurs;
3. Importante	Une mauvaise exécution de la tâche pourrait entraîner des coûts supplémentaires importants, des blessures, des accidents, etc.;
4. Très importante	Une mauvaise exécution de la tâche pourrait avoir des conséquences très importantes sur les coûts, la sécurité, etc.

3.4 Difficulté de la tâche

Le degré de difficulté d'une tâche est établi à partir d'une évaluation du degré d'aisance ou d'effort qu'elle exige, tant du point de vue physique qu'intellectuel. La difficulté de réalisation d'une tâche est évaluée à l'aide de l'échelle suivante :

1. Très facile	La tâche comporte peu de risques d'erreurs; elle ne demande pas d'effort physique ou mental notable. L'exécution de la tâche est moins difficile que la moyenne;
2. Facile	La tâche comporte quelques risques d'erreurs; elle demande un effort physique ou mental minime;

3. Difficile	La tâche comporte plusieurs risques d'erreurs; elle demande un bon effort physique ou mental. L'exécution de la tâche est plus difficile que la moyenne;
4. Très difficile	La tâche comporte un risque élevé d'erreur; elle demande un effort physique ou mental appréciable. La tâche compte parmi les plus difficiles du métier.

Le tableau 5 de la page suivante porte sur ces données quantitatives.

Tableau 5 : Données quantitatives

	Tâche	Activité (N/10)	Occurrence (%)	Temps de travail (%)	Importance (de 1 à 4)	Difficulté (de 1 à 4)
1	Confectionner des pâtes de base	9	76.4	8.1	1.8	3.9
2	Confectionner des pâtes levées	9	70.8	4.3	2.4	3.9
3	Confectionner des petits fours secs	10	95	6.3	2	3.8
4	Confectionner des biscuits	6	60	8.2	1.9	4
5	Confectionner des crèmes et des garnitures	9	71.4	12.3	1.8	4
6	Préparer des entremets traditionnels	4	40	4.1	2.3	3.8
7	Préparer des entremets modernes	5	50	6.9	2.5	3.8
8	Confectionner des produits glacés	7	54.5	8.1	1.8	3.9
9	Confectionner des produits de chocolat	6	60	6.7	2.8	3.8
10	Confectionner des éléments de décor de base	10	95	19.9	2.1	3.7
11	Dresser des desserts à l'assiette	8	80	18.87	2	3.8

Légende

Activité : Nombre d'expertes ou d'experts sur dix qui exécutent la tâche.

Occurrence : Pourcentage des expertes ou des experts consultés qui exercent la tâche, mais aussi de l'ensemble des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtisseries qui travaillent dans les entreprises représentées.

Temps de travail : Pourcentage du temps consacré à la tâche sur une base annuelle.

Importance : « 1 » indique la tâche la moins importante et « 4 », la plus importante.

Difficulté : « 1 » indique la tâche la moins difficile à exécuter et « 4 », la plus difficile à exécuter.

Interprétation des résultats

La compilation des données a permis de dégager les constats suivants pour les différentes tâches :

- toutes les entreprises représentées effectuent la majorité des tâches;
- les tâches 1, 3, 10 et 11 sont le plus fréquemment effectuées;
- la tâche 6 est le moins fréquemment effectuée;
- les entreprises consacrent beaucoup de temps aux tâches 5, 10 et 11;
- les tâches 2, 7 et 9 sont de plus grande importance;
- les tâches 4 et 5 comportent le plus haut niveau de difficulté, mais toutes les tâches sont jugées particulièrement difficiles.

4 Connaissances, habiletés et attitudes

L'analyse de profession a permis de préciser un certain nombre de connaissances, d'habiletés et d'attitudes nécessaires à l'exécution des tâches. Notons que ces éléments sont transférables c'est-à-dire qu'ils sont applicables à une variété de tâches et de situations. Les expertes et les experts présents à l'atelier les considèrent comme essentiels à l'exécution des tâches. Ils sont décrits dans les pages qui suivent.

4.1 Connaissances

Les connaissances sont des notions et des concepts nécessaires à l'exercice d'un métier. L'information qui suit présente les principales connaissances nécessaires aux cuisinières-pâtissières ou aux cuisiniers-pâtisseries.

Communication et langues

Selon les régions, l'utilisation de la langue française ou anglaise est jugée nécessaire pour les communications verbales et écrites lorsqu'il s'agit d'interagir avec le personnel de l'établissement ou les fournisseurs, de planifier la mise en place, d'écrire des précisions sur les recettes, de rédiger des notes, d'interpréter des documents techniques de même que de préparer des bons de commande ou de retour. De plus, on se doit d'utiliser la terminologie propre au métier.

Mathématiques

L'exercice du métier fait appel à des connaissances en mathématiques telles que les calculs impliquant l'utilisation de la règle de trois, les opérations de division ou de multiplication pour la réalisation de recettes, les calculs prévisionnels relatifs aux quantités, aux coûts de revient, aux masses, aux volumes, aux poids ainsi qu'aux ratios. De plus, les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries doivent utiliser les échelles de conversion des données.

Chimie culinaire

Les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries utilisent des matières premières et des ingrédients qui produisent certaines réactions physicochimiques. Il importe de comprendre les phénomènes relatifs à ces types de réactions tout comme aux réactions thermiques et à tout ce qui peut affecter la qualité des aliments.

Produits

L'exercice du métier requiert diverses connaissances en lien avec les produits utilisés en pâtisserie. En effet, les cuisinières-pâtissières ou les cuisiniers-pâtisseries doivent connaître les caractéristiques des produits et leurs qualités, les modes de conservation appropriés, le choix des produits en fonction des recettes, les produits de substitution ainsi que les composants allergènes.

Équipement, appareils et outils

La connaissance de l'équipement, des appareils et des outils permet aux cuisinières-pâtissières et aux cuisiniers-pâtisseries d'en maximiser l'utilisation. De telles connaissances s'avèrent utiles pour repérer ou prévenir les bris mécaniques et pour réparer le matériel défectueux.

Normes, règles ou méthodes

L'exercice du métier est assorti du respect des règles d'éthique professionnelle ainsi que des règles propres à l'établissement. Il importe de connaître les lois et les règlements qui s'y rapportent, notamment ceux qui ont trait à l'hygiène, à la salubrité, à la santé et à la sécurité.

Il faut savoir comment se comporter dans diverses situations à risques, notamment en présence de réactions allergiques, de coupures ou de brûlures. La connaissance des règles d'hygiène et de salubrité, des méthodes de nettoyage de même que de l'emploi des produits qui s'y rattachent est nécessaire.

Gestion

La pratique d'une saine gestion du travail permet de reconnaître ce qui fonctionne bien et moins bien, de voir à la rotation des produits et de se soucier du coût afin d'éviter le gaspillage.

4.2 Habiletés cognitives

Les habiletés cognitives ont trait aux stratégies intellectuelles utilisées dans l'exercice d'un métier. Les principales habiletés cognitives nécessaires aux cuisinières-pâtissières ou aux cuisiniers-pâtisseries ont trait :

- à la résolution de problèmes (en cas de contrainte, d'imprévu ou de problèmes techniques);
- à la capacité d'adaptation (aux situations et aux personnes);
- au sens de la planification (établir les priorités en matière de travail, de matériel nécessaire, de respect des délais ou de gain de temps);
- à la capacité de concentration.

4.3 Habiletés motrices

Les habiletés motrices couvrent l'exécution de gestes et de mouvements. Celles qui sont nécessaires au métier sont les suivantes :

- la coordination des gestes;
- la motricité fine;
- la dextérité manuelle dans la manipulation de l'équipement, des appareils et des outils;
- l'endurance physique;
- la minutie.

4.4 Habiletés perceptives

Les habiletés perceptives sont des capacités sensorielles grâce auxquelles une personne saisit consciemment, par les sens, ce qui se passe dans son environnement. Les principales habiletés perceptuelles nécessaires au métier sont les suivantes :

- l'acuité visuelle (pour évaluer la qualité du produit, pour surveiller la cuisson);
- la perception tactile (pour manipuler les aliments et vérifier les textures, pour déceler les imperfections, pour juger de la qualité du produit);
- l'acuité auditive (pour communiquer avec les autres employées et employés, pour détecter les bruits qui renseignent sur la cuisson);
- la perception gustative et olfactive (pour juger de la qualité du produit, pour soutenir la créativité, pour détecter les odeurs appropriées ou non).

4.5 Attitudes

Les attitudes sont une manière d'agir, de réagir et d'entrer en relation avec les autres ou avec son environnement. Elles traduisent des savoirs-être. Les principales attitudes nécessaires au métier des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtisseries sont les suivantes⁶ :

- souci du détail;
- rigueur;
- imagination et créativité;
- sens de l'organisation;
- conscience professionnelle;
- endurance;
- ouverture d'esprit;
- assiduité;
- capacité d'adaptation;
- autonomie;
- sens des responsabilités.

⁶ Les attitudes ne sont pas nécessairement classées par ordre d'importance.

5 Suggestions relatives à la formation

Au cours de l'atelier d'analyse de profession, les expertes et les experts du métier ont formulé un certain nombre de suggestions concernant la formation. Elles sont reproduites ci-dessous, sans ordre particulier.

- Accorder suffisamment de temps à la formation pour assurer le développement adéquat des compétences. On recommande d'imposer un quota d'élèves par groupe.
- Intégrer des apprentissages théoriques sur les matières premières (types, utilisations, réactions physicochimiques).
- Présenter aux élèves les nouvelles tendances et les nouveaux produits afin de les conscientiser à leur présence sur le marché.
- Augmenter la durée de la formation relative au chocolat et aux desserts à l'assiette.
- Intégrer certaines notions sur l'utilisation des alcools en pâtisserie (pour une durée de cinq heures).
- Inviter des cuisinières-pâtissières ou des cuisiniers-pâtisseries à rencontrer les élèves pour leur parler des réalités du métier.
- Inclure un stage d'au moins deux semaines en entreprise à la fin de la formation. L'encadrement des stages devrait être uniforme dans tous les établissements scolaires.
- Constituer une base de recettes uniformes, commune à tous les établissements de formation.
- S'assurer d'une formation continue du personnel enseignant afin de maintenir à jour les connaissances sur les réalités du métier.
- S'assurer que l'équipement de base nécessaire pour la formation soit disponible.

Annexe 1 Ressources matérielles

Équipement, appareil, matériel	
Balance électronique	Huches à ingrédients
Bols à mélanger	Laminoir à bandes
Brosse de table	Louches
Carré pour entremets	Malaxeurs
Casseroles	Mélangeur électrique
Cercles à entremets	Mesures pour liquides
Cercles à tarte	Moules
Chariot à pâtisserie	Ouvre-boîte de table
Chalumeau	Palette à enduire
Chinois en étamine	Palettes-raclettes
Ciseaux	Passoires
Coffre à outils	Peigne à décorer (trois côtés)
Couteaux	Pelle à farine (à main)
Cuillères	Pelles à four
Découpoirs	Pèse-sirop en verre gradué
Douilles à pâtisserie	Pince à pâte
Ébauchoir	Pinceaux à pâtisserie
Écumoire	Pistolets
Écumoire à mailles	Plaques à pâtisserie
Entonnoirs	Plaque à tuiles
Étuve automatique	Plats ronds à soufflé
Extracteur à jus, centrifugeuse	Plateaux
Feuille à fondant	Poêle à crêpes
Fouets	Pochoirs
Four à convection	Raclette
Four à pâtisserie	Raclette coupe-pâte
Four à micro-ondes	Raclette à four et brosse
Fourchette à tremper le chocolat	Râpe à quatre côtés

Équipement, appareil, matériel	
Friteuse électrique pour beignes	Réchauds
Grilles avec pied	Rectangle pour entremets
Robot de cuisine	Salamandre au gaz
Rouleau laminoir universel	Sorbetière
Rouleau extensible	Saupoudreuse (sucrière)
Rouleau à losanges	Spatules
Rouleau à vannerie	Tamis
Rouleaux à pâte	Tempéreuse à chocolat
Roulette unie (type pizza)	Thermomètres
Sacs à pâtisserie	

Matières premières	
Abricotine ou pectine	Fruits secs : amandes, noisettes, noix, fruits.
Alcools	Gélants, fixants, gélifiants, gomme xanthane
Aromates	Gélatines
Colorants	Matière grasse, gras d'usage général - Pour glaçage, émulsifiant, margarine, feuilletage, huile, etc.
Épices	Produits laitiers - Blancs d'œufs, œufs, beurre, lait, crème, fromage, levure
Farines et dérivés - Farines forte, faible, de blé entier, avec son, de maïs, de seigle, etc.	Produits de chocolat : cacao, beurre de cacao, chocolat de couverture, chocolat (toutes les variétés)
Fruits congelés entiers et en purée.	Sirops aromatisés
Fruits frais - Plantes, tiges, agrumes, exotiques.	Sucre et dérivés : sucre d'érable granulé, cassonade, mélasse, sirop de maïs, glucose, etc.
Fruits pour garniture - Remplissage, confiture, gelée.	

Annexe 2 Risques pour la santé et la sécurité au travail (SST)

TABEAU 1. PROBLÉMATIQUES RELIÉES À LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL DE LA PROFESSION DE CUISINIÈRE-PÂTISSIÈRE OU CUISINIER-PÂTISSIER

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
1	Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique 1.1 Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés ▪ Inhalation de poussières : - farines; - épices; - additifs de conservation. ▪ Présence de fumées : - fumées de cuisson; - aliments trop cuits ou brûlés. ▪ Contact de produits alimentaires en forte concentration avec la peau ou les muqueuses : - épices; - levures; - colorants alimentaires. 1.2 Produits nettoyants ▪ Contact avec la peau de produits nettoyants et désinfectants. ▪ Éclaboussures dans les yeux.	▪ Réactions allergènes (allergies aux produits aromatiques). ▪ Développement d'antigènes contre les protéines à poids moléculaire élevé. ▪ Allergies cutanées et maladies de peau. ▪ Emphysème. ▪ Problèmes respiratoires : irritation, asthme et autres problèmes respiratoires. ▪ Dermatitis. ▪ Allergies cutanées. ▪ Maladies des yeux, perte de vision.	▪ Vérification des allergies avant d'entrer dans la profession. ▪ Choix d'un autre métier pour les personnes qui ont des réactions allergiques trop fortes. ▪ Respects des valeurs contenues dans le Règlement sur la santé et la sécurité du travail (RSST) : poussières non classifiées autrement (10 mg/m³). ▪ Système de ventilation adéquat et captation à la source des vapeurs et des poussières de farine : hotte d'évacuation vers l'extérieur du bâtiment. ▪ Méthode de travail ne créant pas trop de poussières. ▪ Port du masque durant certaines manipulations de farine ou de produits irritants. ▪ Port de gants adéquats. ▪ Connaissance et respect du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT). ▪ Disponibilité et utilisation des fiches signalétiques des produits chimiques utilisés au travail. ▪ Disponibilité et utilisation des fiches signalétiques des produits chimiques utilisés au travail. ▪ Connaissance de l'information fournie sur les étiquettes des produits de nettoyage et de désinfection. ▪ Port de lunettes. ▪ Port de gants appropriés aux types de produits à manipuler.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
2	1.3 Gaz carbonique et autre gaz de climatisation - Dégagement de CO₂ (gaz carbonique) en chambre de pousse contrôlée. - Dégagement de fréon, ammoniaque ou autre réfrigérant. - Risque d'incendie.	- Maux de tête. - Étourdissement. - Brûlures.	- Disponibilité de douches d'urgence et de douches oculaires sur les lieux de travail. - Vérification et entretien adéquat du système de ventilation. - Aération de la chambre de pousse avant d'y pénétrer. - Installation des détecteurs de gaz dans des endroits spécifiques et accessibles aux travailleurs. - Mise en application du plan de mesures d'urgence. - Mise en application de l'exercice d'évacuation.
	Risques physiques ou dangers d'ordre physique 2.1 Objets chauds ou froids - Incendie. - Contact avec : - des surfaces chaudes, des outils chauds; - des produits chauds; - des vapeurs, des liquides chauds. - Contact avec : - des surfaces froides, des produits congelés. - Changement constant de température (froid-chaud). - Risque d'incendie. 2.2 Ambiance thermique - Chaleur de l'ambiance de travail. - Changements rapides de la température ambiante (passer du congélateur au four).	- Maladies des voies respiratoires. - Irritations cutanées. - Brûlure, asphyxie et autres effets sur la santé découlant d'un incendie. - Engelures. - Coup de chaleur. - Coup de froid.	- Méthode de travail appropriée. - Outils et équipements dotés de poignées appropriées. - Connaissance du milieu de travail et des équipements chauds. - Propreté du sol pour éviter les glissades et les chutes. - Port de vêtements ininflammables (port de vêtement de coton) et de vêtements appropriés au froid. - Port de gants adéquats. - Élaboration d'un plan de mesures d'urgence. - Exercice d'évacuation une fois par année. - Évacuation de la chaleur dans les pièces où sont les fours. - État approprié du système de ventilation. Renouvellement de l'air des locaux. - Port de vêtements appropriés (en coton). - Disponibilité d'eau potable ou de breuvage reconstituant.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
3	2.3 Bruit - Équipement bruyant (ventilateur, réfrigérateur, four, etc.). - Musique imposée par les collègues.	- Fatigue. - Atteinte à l'humeur. - Irritabilité. - Perte d'audition à long terme.	- Respect des articles du RSST sur l'ambiance thermique. - Port de gants appropriés. - Utilisation d'équipements peu bruyants. - Entretien de l'équipement. - Abaissment du niveau sonore de la radio. - Respect des articles du RSST traitant du bruit. - Isolation des appareils bruyants. - Vérification de la dénivellation des surfaces où les appareils sont installés. - Fournir des bouchons ou couvre-oreilles au besoin.
	2.4 Électricité et gaz naturel - L'alimentation au gaz ou à l'électricité des fours, équipements et appareils : - choc électrique; - électrocution; - explosion de gaz.	- Blessure au visage, aux yeux, au corps. - Brûlure interne ou externe. - Problèmes cardiorespiratoires.	- Conformité des appareils électriques et des installations électriques aux normes de sécurité. Respect du Code de construction du Québec. - Formation sur les dangers et les risques liés à l'électricité et au gaz ainsi que sur les méthodes d'utilisation sécuritaire de ces sources d'énergie. - Réparations de l'équipement effectuées par des professionnels. - Disponibilité et utilisation du manuel d'exploitation des appareils.
	Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique 3.1 Matières premières et équipements contaminés. 3.2 Règles d'hygiène non respectées. 3.3 Locaux insalubres.	- Intoxication. - Vomissements. - Fièvre. - Problèmes gastro-intestinaux	- S'assurer de la propreté des lieux de travail. - Rotation des matières premières. - Bon entreposage des produits. - Respect des mesures d'hygiène.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
4	Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique 4.1 Postures contraignantes - Travail prolongé en station debout. - Travail penché ou en torsion pour faire le pain et les gâteaux. - Aménagement et éclairage exigeant de se contorsionner pour voir ce qu'on fait (dans la cuisine, dans les fours, les réfrigérateurs, les congélateurs, durant le nettoyage, etc.). - Appareils difficiles d'accès pour l'utilisation et l'entretien. - Travail à bout de bras pour enfourner le pain, les gâteaux, les desserts. - Travail en station penchée, en torsion ou accroupie pour le nettoyage. 4.2 Manutention et efforts excessifs - Transport et transvasement de sacs de farine et autres produits alimentaires. - Manutention des bacs de pâtes, des légumes, etc. - Enfournement et défournement du pain et des pâtes. - Appareils difficiles d'accès pour le transvasement. - Travail prolongé en station debout.	- Fatigue. - Troubles musculo-squelettiques aux membres supérieurs (tendinite, épicondylite, bursite et autres lésions en « ite »), troubles musculosquelettiques (TMS). - Mal de dos (surtout région lombaire). - Maux de jambes (problèmes circulatoires, varices). - Mal au haut du dos et aux épaules. - Fatigue. - Problèmes au dos. - TMS (surtout aux membres supérieurs). - Maux de jambes (problèmes de circulation, varices).	- Aménagement adéquat en fonction du travail à faire, des dimensions anthropométriques (table de travail à une hauteur appropriée), des outils et des équipements. - Bon éclairage dans la cuisine et tables à pâtisserie. - Tapis antifatigue. - Adoption de postures confortables. - Variation des postures. - Petit banc pour y déposer un pied, par moment, pour varier la posture prolongée en station debout et reposer la région lombaire ou table de travail avec appui-pied. - Périodes régulières de repos. - Moyens mécaniques pour le transport des sacs de farine de plus de 15 kg⁷. - Tapis mécanique pour enfournage. - Chariots de transport pour le pain, les légumes, les fruits, etc. - Bacs de pâtes de 15 kg ou moins. - Demande aux fournisseurs de sacs de plus petits poids (20 kg plutôt que 40 kg), de contenants avec poignées.

⁷ Au Québec, la CSST se base sur les normes internationales et sur les études scientifiques reconnues pour déterminer quelles sont les valeurs maximales qu'une personne devrait manutentionner. Une charge portée près des hanches devrait être de 25 kg au maximum pour un homme et de 16 kg pour une femme. Si la charge est portée à bout de bras, elle ne devrait pas dépasser 5 à 10 kg pour un homme et 3 à 7 kg pour une femme. Ces valeurs doivent être réduites pour les manipulations répétées. Il semble fréquent que les sacs de produits utilisés en boulangerie dépassent les 25 kg. Dans ces cas, une aide mécanique à la manutention est requise.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
5	4.3 Efforts répétitifs des membres supérieurs et du tronc ▪ Au pétrissage et à l'extraction de la pâte. ▪ Pour la préparation de desserts et de plats cuisinés. Risques liés à la sécurité ou danger pour la sécurité 5.1 Outils tranchants ▪ Utilisation et nettoyage des outils tranchants. ▪ Lames des couteaux. ▪ Tranchants des outils. ▪ Ciseaux. ▪ Chute de couteaux et de ciseaux. ▪ Utilisation des couteaux et des ciseaux à mauvais escient (ex. : comme tournevis). 5.2 Machines et outils mécaniques ▪ Utilisation et entretien des machines, des équipements mécaniques rotatifs, en mouvement, pouvant être en mouvement ou sous pression, tels que : - batteur-mélangeur;	▪ Fatigue. ▪ TMS (surtout aux membres supérieurs). ▪ Mal de dos. ▪ Coupure. ▪ Contusion. ▪ Lésions aux mains ou aux pieds. ▪ TMS. ▪ Contusion. ▪ Coupure. ▪ Écrasement. ▪ Amputation. ▪ Fracture. ▪ Brûlure.	▪ Formation sur les moyens de manutention les plus appropriés. ▪ Exercices d'échauffement au début de la journée et après les pauses. ▪ Port de chaussures confortables, antidérapantes et adaptées au métier. ▪ Soulever à deux personnes les charges lourdes (plus de 20 kg). ▪ Aménagement approprié des postes de travail. ▪ Adoption de postures appropriées à l'effort. ▪ Tables de travail de hauteur appropriée et munies d'appui-pieds. ▪ Exercices d'échauffement au début de la journée et après les pauses. ▪ Maniement sécuritaire des couteaux et des autres outils tranchants. ▪ Utilisation de contenant particulier pour le lavage et le rangement des couteaux. ▪ Aiguisage et affilage régulier des couteaux et des tranchants. ▪ Formation et information sur les règles de maniement sécuritaire des couteaux. ▪ Port de chaussures fermées, confortables, antidérapantes et adaptées au métier. ▪ Port de gants adéquats. ▪ Formation et information sur l'utilisation et l'entretien sécuritaire des machines et équipements. ▪ Disponibilité et lecture des manuels d'utilisation et d'entretien des équipements et des machines.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
	- chalumeau - étuve automatique - extracteur de jus, centrifugeuse; - laminoir; - mélangeur électrique; - malaxeurs; - ouvre-boîtes de table; - robot de cuisine; - tempéreuse à chocolat; - « Thermomix »; - trancheuse; - salamandre; - siphon au gaz; - friteuses; - fours. ▪ Utilisation inadéquate d'un outil manuel avec un appareil en marche. ▪ Risque de se faire frapper, happer, coincer ou écraser. ▪ Couvercles des appareils non mis sur place. 5.3 État du sol ▪ Les planchers glissants : - perte d'équilibre; - chute; - chute avec objets lourds ou chauds dans les mains. ▪ Transport de marchandises dans les escaliers. ▪ Espace restreint. ▪ Allées de passage encombrées. ▪ Disposition des équipements inappropriés. ▪ Éclairage inadéquat.	▪ Contusion. ▪ Fracture. ▪ Brûlure.	▪ Présence de grilles de protection adéquate (mailles de la bonne taille) sur le pétrin, sur le mélangeur. ▪ Présence d'un dispositif d'interverrouillage dans la grille de protection du mélangeur (coupe le courant si la grille est enlevée). ▪ Existence et connaissance de la méthode de cadenassage ou de débranchement. ▪ Débranchement ou cadenassage de l'appareil durant l'entretien, la réparation, l'ajustement, le déblocage et l'apprentissage. ▪ Respect des règles générales d'hygiène et de salubrité (cheveux courts ou attachés en chignon, ongles courts, aucun bijou, etc.). ▪ Utilisation des gants appropriés à certaines machines. ▪ Port de vêtements ajustés, sans pans qui dépassent. ▪ Tablier bien placé, sans pans qui dépassent, avec cordon fiable. ▪ Revêtement de sol antidérapant et facile d'entretien. ▪ Entretien des planchers lorsque nécessaire. ▪ Port de chaussures confortables, antidérapantes et adaptées au métier. ▪ Entreposage adéquat de marchandise. ▪ Dégagement des allées et des portes de sortie. ▪ Éclairage adéquat dans la cuisine et dans les allées.

N°	Sources de risques	Effets sur la santé et la sécurité	Moyens de prévention
6	Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial 6.1 Travail de nuit ou par quart de travail ▪ Travail seul à l'occasion. ▪ Augmentation des risques d'accidents dus à la fatigue et au dérèglement des rythmes biologiques. ▪ Heures supplémentaires très fréquentes. ▪ Risques d'incendie. ▪ Personne sous influence de substances altérant son jugement. 6.2 Contrainte de temps ▪ Exigences de la production à temps. ▪ Augmentation des risques d'accidents par omission des pratiques de sécurité surtout dans l'utilisation des équipements. ▪ Risques d'incendie.	▪ Fatigue chronique. ▪ Troubles du sommeil. ▪ Dérèglement de diverses fonctions : digestion, élimination, activité hormonale. ▪ Blessures consécutives à un accident. ▪ Difficultés familiales, relationnelles et sociales. ▪ Brûlures. ▪ Perte de jugement. ▪ Stress. ▪ Blessures consécutives à un accident. ▪ Brûlures.	▪ Vérification de la tolérance individuelle au travail de nuit. ▪ Information sur les effets du travail de nuit et sur les heures supplémentaires (plus de 40 heures par semaine). ▪ Limite des heures supplémentaires et prise des journées de repos à la semaine. ▪ Supervision de moyens de communication appropriés pour la personne qui travaille seule. ▪ Supervision médicale. Limiter le travail par une personne seule. ▪ Connaissance des mesures d'urgence. ▪ Connaissance du plan d'évacuation en cas d'urgence. ▪ Gestion de la production et du temps. ▪ Entretien préventif de l'équipement. ▪ Connaissance des mesures d'urgence. ▪ Connaissance du plan d'évacuation en cas d'urgence. ▪ Limite des heures supplémentaires.

TABLEAU 2. ASSOCIATION DES SOURCES DE RISQUES ET DES TÂCHES ET OPÉRATIONS DE LA PROFESSION DE CUISINIÈRE-PÂTISSIÈRE OU CUISINIER-PÂTISSIER

Typologie des risques liés à la santé et à la sécurité au travail et liste de dangers ou de situations à risque :

- 1- Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique :** 1.1 Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés; 1.2 Produits nettoyants; 1.3 Gaz carbonique ou autre gaz.
- 2- Risques physiques ou dangers d'ordre physique :** 2.1 Objets chauds ou froids; 2.2 Ambiance thermique; 2.3 Bruit; 2.4 Électricité et gaz naturel.
- 3- Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique :** 3.1 Matières premières et équipement contaminés; 3.2 Règles d'hygiène non respectées; 3.3 Locaux insalubres.
- 4- Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique :** 4.1 Postures contraignantes; 4.2 Manutention et efforts excessifs; 4.3 Efforts répétitifs.
- 5- Risques liés à la sécurité ou dangers pour la sécurité :** 5.1 Outils tranchants; 5.2 Machines et outils mécaniques; 5.3 État du sol.
- 6- Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial :** 6.1 Travail de nuit; 6.2 Contraintes de temps.

TÂCHE 1 CONFECTIONNER DES PÂTES DE BASE							
N°	Opérations et sous-opérations	Sources de risques					
		1	2	3	4	5	6
1.1	Déterminer les types de pâte à préparer	0	0	++	0	0	0
1.2	S'assurer de la disponibilité des ingrédients	+	+	0	0	0	+
1.3	Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires	+	+	0	0	0	+
1.4	Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires	+	++	+	++	++	+
1.5	Peser et mesurer les ingrédients	0	+	++	++ +	++ +	++
1.6	Sabler et mélanger la pâte	++	++	++	++	++ +	++
1.7	Laisser reposer la pâte et la réfrigérer	+	++	+	+	0	+
1.8	Abaissier ou tourer la pâte	+	+	+	++	++ +	++
1.9	Détailler ou foncer la pâte	+	+	+	++	++	++
1.10	Garnir la pâte, s'il y a lieu	++	+	++	++	++	+
1.11	Laisser reposer la pâte	+	0	0	0	0	+
1.12	Cuire la pâte	++	++	+	++	++	++

Légende :

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

Typologie des risques liés à la santé et à la sécurité au travail et liste de dangers ou de situations à risque :

- 1- Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique :** 1.1 Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés; 1.2 Produits nettoyants; 1.3 Gaz carbonique ou autre gaz.
- 2- Risques physiques ou dangers d'ordre physique :** 2.1 Objets chauds ou froids; 2.2 Ambiance thermique; 2.3 Bruit; 2.4 Électricité et gaz naturel.
- 3- Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique :** 3.1 Matières premières et équipement contaminés; 3.2 Règles d'hygiène non respectées; 3.3 Locaux insalubres.
- 4- Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique :** 4.1 Postures contraignantes; 4.2 Manutention et efforts excessifs; 4.3 Efforts répétitifs.
- 5- Risques liés à la sécurité ou dangers pour la sécurité :** 5.1 Outils tranchants; 5.2 Machines et outils mécaniques; 5.3 État du sol.
- 6- Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial :** 6.1 Travail de nuit, 6.2 Contraintes de temps.

TÂCHE 2 CONFECTIONNER DES PÂTES LEVÉES							
N°	Opérations et sous-opérations	Sources de risques					
		1	2	3	4	5	6
2.1	Déterminer les types de pâte à préparer	0	0	++	0	0	0
2.2	S'assurer de la disponibilité des ingrédients	+	+	0	0	0	+
2.3	Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires	+	+	0	0	0	+
2.4	Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires	+	++	+	++	++	+
2.5	Peser et mesurer les ingrédients	0	+	++	++ +	++ +	++
2.6	Pétrir la pâte	+	++	++	++ +	++	++
2.7	Laisser pousser ou pointer la pâte	+	++	+	+	0	+
2.8	Rompre et diviser la pâte	+	++	++	++ +	++	+
2.9	Abaissier ou façonner la pâte	+	+	+	++	++ +	++
2.10	Détailler la pâte	+	+	+	++	++	++
2.11	Garnir la pâte, s'il y a lieu	++	+	++	++	++	+
2.12	Étuver la pâte	0	0	0	0	0	0
2.13	Cuire ou frire la pâte	++	++	+	++	++	++

Légende :

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

Typologie des risques liés à la santé et à la sécurité au travail et liste de dangers ou de situations à risque :

- 1- Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique :** 1.1 Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés; 1.2 Produits nettoyants; 1.3 Gaz carbonique ou autre gaz.
- 2- Risques physiques ou dangers d'ordre physique :** 2.1 Objets chauds ou froids; 2.2 Ambiance thermique; 2.3 Bruit; 2.4 Électricité et gaz naturel.
- 3- Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique :** 3.1 Matières premières et équipement contaminés; 3.2 Règles d'hygiène non respectées; 3.3 Locaux insalubres.
- 4- Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique :** 4.1 Postures contraignantes; 4.2 Manutention et efforts excessifs; 4.3 Efforts répétitifs.
- 5- Risques liés à la sécurité ou dangers liés à la sécurité :** 5.1 Outils tranchants; 5.2 Machines et outils mécaniques; 5.3 État du sol.
- 6- Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial :** 6.1 Travail de nuit; 6.2 Contraintes de temps.

TÂCHE 3 CONFECTIONNER DES PETITS FOURS SECS							
N°	Opérations et sous-opérations	Sources de risques					
		1	2	3	4	5	6
3.1	Déterminer les types de pâte à préparer	0	0	0	0	0	0
3.2	S'assurer de la disponibilité des ingrédients	0	0	0	0	0	0
3.3	Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires	0	0	0	0	0	0
3.4	Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires	0	++	+	++ +	++ +	++
3.5	Peser et mesurer les ingrédients	0	+	++	++ +	++	+
3.6	Crémer, battre, monter ou chauffer les ingrédients	++	++ +	++	++	++ +	++
3.7	Incorporer les ingrédients secs	0	++	++	++	++	++
3.8	Dresser l'appareil sur plaque ou dans un moule	+	+	+	++ +	++	+
3.9	Cuire les petits fours secs	++	++	+	++	++	++
3.10	Démouler ou retirer les petits fours secs de la plaque	+	++	+	++	++	+
3.11	Réserver les petits fours secs	0	0	0	0	0	0
3.12	Effectuer la finition ou garnir, s'il y a lieu	+	++	+	++	+	+

Légende :

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

Typologie des risques liés à la santé et à la sécurité au travail et liste de dangers ou de situations à risque :

- 1- Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique :** 1.1 Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés; 1.2 Produits nettoyants; 1.3 Gaz carbonique ou autre gaz.
- 2- Risques physiques ou dangers d'ordre physique :** 2.1 Objets chauds ou froids; 2.2 Ambiance thermique; 2.3 Bruit; 2.4 Électricité et gaz naturel.
- 3- Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique :** 3.1 Matières premières et équipement contaminés; 3.2 Règles d'hygiène non respectées; 3.3 Locaux insalubres.
- 4- Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique :** 4.1 Postures contraignantes; 4.2 Manutention et efforts excessifs; 4.3 Efforts répétitifs.
- 5- Risques liés à la sécurité ou dangers liés à la sécurité :** 5.1 Outils tranchants; 5.2 Machines et outils mécaniques; 5.3 État du sol.
- 6- Risques ou dangers d'ordre psychosocial :** 6.1 Travail de nuit; 6.2 Contraintes de temps.

TÂCHE 4 CONFECTIONNER DES BISCUITS ET DES SUPPORTS							
N°	Opérations et sous-opérations	Sources de risques					
		1	2	3	4	5	6
4.1	Déterminer les types de pâte à préparer	0	0	0	0	0	0
4.2	S'assurer de la disponibilité des ingrédients	0	0	0	0	0	0
4.3	Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires	0	0	0	0	0	0
4.4	Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires	+	+	+	++ +	++ +	++
4.5	Peser et mesurer les ingrédients	++	+	++	++	++	+
4.6	Crémer ou battre ou chauffer les ingrédients	++	++ +	++	++ +	++ +	++
4.7	Incorporer les ingrédients secs	+	++	++	++	++	++
4.8	Dresser l'appareil sur plaque ou dans un moule	+	+	+	++	++	+
4.9	Cuire les biscuits	+	++ +	+	++	++	++
4.10	Démouler ou retirer les biscuits de la plaque	+	++ +	+	++	++	+
4.11	Réserver les biscuits	0	0	0	0	+	+

Légende :

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

Typologie des risques liés à la santé et à la sécurité au travail et liste de dangers ou de situations à risque :

- 1- Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique :** 1.1 Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés; 1.2 Produits nettoyants; 1.3 Gaz carbonique ou autre gaz.
- 2- Risques physiques ou dangers d'ordre physique :** 2.1 Objets chauds ou froids; 2.2 Ambiance thermique; 2.3 Bruit; 2.4 Électricité et gaz naturel.
- 3- Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique :** 3.1 Matières premières et équipement contaminés; 3.2 Règles d'hygiène non respectées; 3.3 Locaux insalubres.
- 4- Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique :** 4.1 Postures contraignantes; 4.2 Manutention et efforts excessifs; 4.3 Efforts répétitifs.
- 5- Risques liés à la sécurité ou dangers liés à la sécurité :** 5.1 Outils tranchants; 5.2 Machines et outils mécaniques; 5.3 État du sol.
- 6- Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial :** 6.1 Travail de nuit; 6.2 Contraintes de temps.

TÂCHE 5 CONFECTIONNER DES CRÈMES ET DES GARNITURES							
N°	Opérations et sous-opérations	Sources de risques					
		1	2	3	4	5	6
5.1	Déterminer les types de pâte à préparer	0	0	0	0	0	0
5.2	S'assurer de la disponibilité des ingrédients	0	0	0	0	0	0
5.3	Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires	0	0	0	0	0	0
5.4	Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires	+	+	++	++ +	++ +	++
5.5	Peser et mesurer les ingrédients	++	+	++	++ +	++	+
5.6	Mélanger, blanchir ou fouetter les ingrédients	++	++	++	++ +	++ +	++
5.7	Cuire ou refroidir les crèmes et les garnitures	++ +	++ +	+	++	+	+
5.8	Conditionner les crèmes et les garnitures selon leur utilisation	0	0	++ +	+	+	+

Légende :

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

Typologie des risques liés à la santé et à la sécurité au travail et liste de dangers ou de situations à risque :

- 1- Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique :** 1.1 Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés; 1.2 Produits nettoyants; 1.3 Gaz carbonique ou autre gaz.
- 2- Risques physiques ou dangers d'ordre physique :** 2.1 Objets chauds ou froids; 2.2 Ambiance thermique; 2.3 Bruit; 2.4 Électricité et gaz naturel.
- 3- Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique :** 3.1 Matières premières et équipement contaminés; 3.2 Règles d'hygiène non respectées; 3.3 Locaux insalubres.
- 4- Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique :** 4.1 Postures contraignantes; 4.2 Manutention et efforts excessifs; 4.3 Efforts répétitifs.
- 5- Risques liés à la sécurité ou danger liés à la sécurité :** 5.1 Outils tranchants; 5.2 Machines et outils mécaniques; 5.3 État du sol.
- 6- Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial :** 6.1 Travail de nuit; 6.2 Contraintes de temps.

TÂCHE 6 PRÉPARER DES ENTREMETS TRADITIONNELS							
N°	Opérations et sous-opérations	Sources de risques					
		1	2	3	4	5	6
6.1	Déterminer les types d'entremets traditionnels ou de petits gâteaux traditionnels à réaliser	0	0	0	0	0	0
6.2	S'assurer de la disponibilité des ingrédients	0	0	0	0	0	0
6.3	Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires	0	0	0	0	0	0
6.4	Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires	+	+	++	++ +	++ +	++
6.5	Effectuer la mise en place des produits de base en vue du montage	++ +	+	++	++	++ +	++ +
6.6	Monter les entremets traditionnels	+	+	++	++	+	++
6.7	Conditionner les entremets traditionnels pour la décoration	+	+	++ +	++	+	++
6.8	Décorer les entremets traditionnels	+	+	++	++	+	++
6.9	Réserver les entremets traditionnels	+	+	0	0	0	0

Légende :

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

Typologie des risques liés à la santé et à la sécurité au travail et liste de dangers ou de situations à risque :

- 1- Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique :** 1.1 Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés; 1.2 Produits nettoyants; 1.3 Gaz carbonique ou autre gaz.
- 2- Risques physiques ou dangers d'ordre physique :** 2.1 Objets chauds ou froids; 2.2 Ambiance thermique; 2.3 Bruit; 2.4 Électricité et gaz naturel.
- 3- Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique :** 3.1 Matières premières et équipement contaminés; 3.2 Règles d'hygiène non respectées; 3.3 Locaux insalubres.
- 4- Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique :** 4.1 Postures contraignantes; 4.2 Manutention et efforts excessifs; 4.3 Efforts répétitifs.
- 5- Risques liés à la sécurité ou danger liés à la sécurité :** 5.1 Outils tranchants; 5.2 Machines et outils mécaniques; 5.3 État du sol.
- 6- Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial :** 6.1 Travail de nuit; 6.2 Contraintes de temps.

TÂCHE 7 PRÉPARER DES ENTREMETS MODERNES							
N°	Opérations et sous-opérations	Sources de risques					
		1	2	3	4	5	6
7.1	Déterminer les types d'entremets modernes à réaliser	0	0	0	0	0	0
7.2	S'assurer de la disponibilité des ingrédients	0	0	0	0	0	0
7.3	Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires	0	0	0	0	0	0
7.4	Préparer l'équipement	+	+	++	++ +	++ +	++
7.5	Préparer le matériel et les accessoires pour le montage	+	+	++	++ +	++ +	++
7.6	Peser et mesurer les ingrédients	0	+	++	++ +	++	+
7.7	Chemiser et détailler les biscuits	+	+	+	+	++	+
7.8	Mélanger et incorporer les crèmes et les garnitures de base	+	++	++	++	++	++
7.9	Garnir ou monter les entremets modernes	+	++	++	++	+	+
7.10	Réserver les entremets modernes au congélateur	0	++	+	+	+	+
7.11	Découper et décorer les entremets modernes	+	++ +	+	+	+	+
7.12	Réserver les entremets modernes	0	0	0	0	0	0

Légende :

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

Typologie des risques liés à la santé et à la sécurité au travail et liste de dangers ou de situations à risque :

- 1- Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique :** 1.1 Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés; 1.2 Produits nettoyants; 1.3 Gaz carbonique ou autre gaz.
- 2- Risques physiques ou dangers d'ordre physique :** 2.1 Objets chauds ou froids; 2.2 Ambiance thermique; 2.3 Bruit; 2.4 Électricité et gaz naturel.
- 3- Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique :** 3.1 Matières premières et équipement contaminés; 3.2 Règles d'hygiène non respectées; 3.3 Locaux insalubres.
- 4- Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique :** 4.1 Postures contraignantes; 4.2 Manutention et efforts excessifs; 4.3 Efforts répétitifs.
- 5- Risques liés à la sécurité ou danger liés à la sécurité :** 5.1 Outils tranchants; 5.2 Machines et outils mécaniques; 5.3 État du sol.
- 6- Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial :** 6.1 Travail de nuit; 6.2 Contraintes de temps.

TÂCHE 8 CONFECTIONNER DES PRODUITS GLACÉS							
N°	Opérations et sous-opérations	Sources de risques					
		1	2	3	4	5	6
8.1	Déterminer les types de produits à préparer	0	0	0	0	0	0
8.2	S'assurer de la disponibilité des produits de base	0	0	0	0	0	0
8.3	Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires	0	0	0	0	0	0
8.4	Préparer l'équipement	+	++	++	++	++	++
8.5	Préparer et stériliser le matériel et les accessoires	++	++	++ +	++	++	++
8.6	Peser et mesurer les ingrédients	0	++	++ +	++	+	+
8.7	Mélanger les ingrédients	+	++	+	+	+	+
8.8	Cuire les préparations aux œufs, s'il y a lieu	+	++	+	+	++	+
8.9	Turbiner l'appareil ou mettre le mix de glace à maturer	+	++	+	+	+	0
8.10	Conditionner et congeler les produits	+	+	+	+	0	+
8.11	Démouler, décorer et emballer les produits glacés	++	+	+	+	0	0

Légende :

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

Typologie des risques liés à la santé et à la sécurité au travail et liste de dangers ou de situations à risque :

- 1- Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique :** 1.1 Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés; 1.2 Produits nettoyants; 1.3 Gaz carbonique ou autre gaz.
- 2- Risques physiques ou dangers d'ordre physique :** 2.1 Objets chauds ou froids; 2.2 Ambiance thermique; 2.3 Bruit; 2.4 Électricité et gaz naturel.
- 3- Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique :** 3.1 Matières premières et équipement contaminés; 3.2 Règles d'hygiène non respectées; 3.3 Locaux insalubres.
- 4- Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique :** 4.1 Postures contraignantes; 4.2 Manutention et efforts excessifs; 4.3 Efforts répétitifs.
- 5- Risques liés à la sécurité ou danger liés à la sécurité :** 5.1 Outils tranchants; 5.2 Machines et outils mécaniques; 5.3 État du sol.
- 6- Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial :** 6.1 Travail de nuit; 6.2 Contraintes de temps.

TÂCHE 9 CONFECTIONNER DES PRODUITS DE CHOCOLAT							
No	Opérations et sous-opérations	Sources de risques					
		1	2	3	4	5	6
9.1	Déterminer les produits de chocolat à fabriquer	0	0	0	0	0	0
9.2	Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires	0	0	0	0	0	0
9.3	Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires	0	0	0	0	0	0
9.4	Tempérer le chocolat	0	0	0	0	0	0
9.5	Préparer les intérieurs et les moules	+	0	++ +	++	++	0
9.6	Détailler ou transformer les intérieurs pour l'enrobage	+	0	++ +	++	++	0
9.7	Tremper, enrober ou mouler les intérieurs	0	0	0	++	++	0
9.8	Garnir et obturer les moules, s'il y a lieu	0	0	++	++	+	0
9.9	Laisser cristalliser les chocolats ou les produits de chocolat	0	0	0	0	0	0
9.10	Décorer et démouler les produits de chocolat, s'il y a lieu	0	0	+	0	0	0
9.11	Réserver les produits de chocolat	0	0	0	0	0	0

Légende :

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

Typologie des risques liés à la santé et à la sécurité au travail et liste de dangers ou de situations à risque :

- 1- Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique :** 1.1 Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés; 1.2 Produits nettoyants; 1.3 Gaz carbonique ou autre gaz.
- 2- Risques physiques ou dangers d'ordre physique :** 2.1 Objets chauds ou froids; 2.2 Ambiance thermique; 2.3 Bruit; 2.4 Électricité et gaz naturel.
- 3- Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique :** 3.1 Matières premières et équipement contaminés; 3.2 Règles d'hygiène non respectées; 3.3 Locaux insalubres.
- 4- Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique :** 4.1 Postures contraignantes; 4.2 Manutention et efforts excessifs; 4.3 Efforts répétitifs.
- 5- Risques liés à la sécurité ou danger liés à la sécurité :** 5.1 Outils tranchants; 5.2 Machines et outils mécaniques; 5.3 État du sol.
- 6- Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial :** 6.1 Travail de nuit; 6.2 Contraintes de temps.

TÂCHE 10 CONFECTIONNER DES ÉLÉMENTS DE DÉCOR DE BASE							
N°	Opérations et sous-opérations	Sources de risques					
		1	2	3	4	5	6
10.1	Déterminer les types et la quantité d'éléments de décor de base à confectionner	0	0	0	0	0	0
10.2	S'assurer de la disponibilité des produits	0	0	0	0	0	0
10.3	Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires	0	0	0	0	0	0
10.4	Préparer l'équipement, le matériel et les accessoires	++	++	++	++	++	++
10.5	Peser et mesurer les ingrédients, s'il y a lieu	+	+	++	++	+	+
10.6	Réaliser les recettes	+	++ +	++	+	++ +	+
10.7	Cuire les éléments, s'il y a lieu	++	++	++	+	++	+
10.8	Effectuer la finition des éléments de décor de base	0	+	0	++	+	0
10.9	Réserver les éléments de décor de base	0	0	0	0	0	0

Légende :

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.

Typologie des risques liés à la santé et à la sécurité au travail et liste de dangers ou de situations à risque :

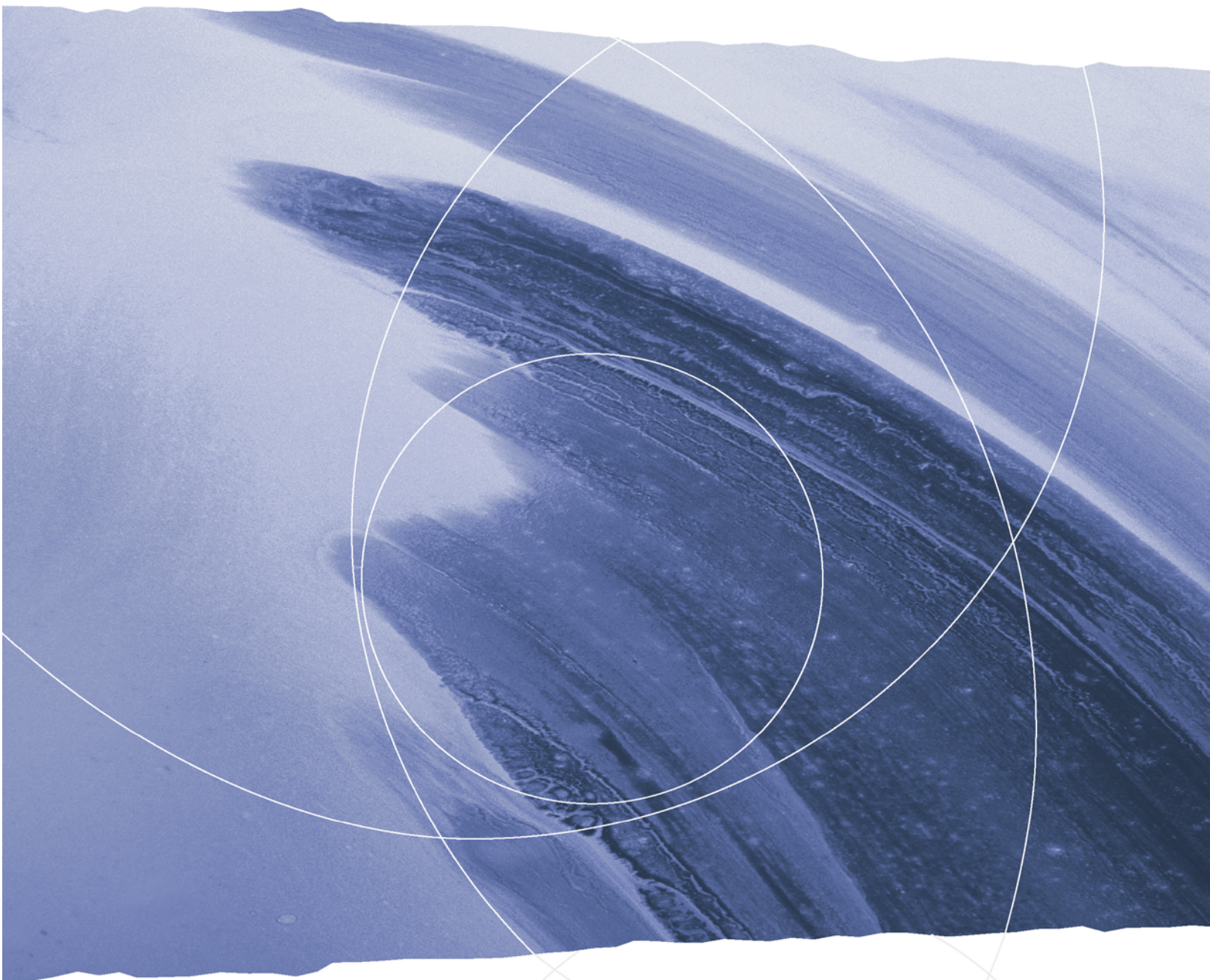
- 1- Risques chimiques ou dangers d'ordre chimique :** 1.1 Poussières, fumées et produits alimentaires concentrés; 1.2 Produits nettoyants; 1.3 Gaz carbonique ou autre gaz.
- 2- Risques physiques ou dangers d'ordre physique :** 2.1 Objets chauds ou froids; 2.2 Ambiance thermique; 2.3 Bruit; 2.4 Électricité et gaz naturel.
- 3- Risques biologiques ou dangers d'ordre biologique :** 3.1 Matières premières et équipement contaminés; 3.2 Règles d'hygiène non respectées; 3.3 Locaux insalubres.
- 4- Risques ergonomiques ou dangers d'ordre ergonomique :** 4.1 Postures contraignantes; 4.2 Manutention et efforts excessifs; 4.3 Efforts répétitifs.
- 5- Risques liés à la sécurité ou danger liés à la sécurité :** 5.1 Outils tranchants; 5.2 Machines et outils mécaniques; 5.3 État du sol.
- 6- Risques psychosociaux ou dangers d'ordre psychosocial :** 6.1 Travail de nuit; 6.2 Contraintes de temps.

TÂCHE 11 DRESSER DES DESSERTS À L'ASSIETTE							
N°	Opérations et sous-opérations	Sources de risques					
		1	2	3	4	5	6
11.1	Déterminer les types et la quantité de desserts à l'assiette	0	0	0	0	0	0
11.2	S'assurer de la disponibilité des produits de base et des éléments de décoration et de finition	0	0	0	0	0	0
11.3	Vérifier la disponibilité de l'équipement, du matériel et des accessoires	0	0	0	0	0	0
11.4	Choisir le matériel de service approprié	0	0	+	0	++	0
11.5	Effectuer la mise en place du matériel	+	0	++	++	++	0
11.6	Effectuer la mise en place des produits	+	0	++	++	++	0
11.7	Conditionner les produits de base pour les desserts chauds ou les desserts froids	+	+	0	0	++	+
11.8	Dresser et décorer les desserts	0	+	+	++	+	0
11.9	Servir des desserts	0	+	0	+	++	0

Légende :

0	Le risque est nul
+	Le risque est faible
++	Le risque est moyen
+++	Le risque est élevé

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition aux sources de risques et non de la gravité des effets sur la santé et la sécurité des personnes.



**Éducation,
Loisir et Sport**

Québec



17-0318-06