



Saviez-vous que...?

Dans la section de cuisson où les fours dégagent une chaleur importante, on retrouve habituellement un opérateur aux commandes de l'équipement. Toutefois, il ne passe pas huit heures à cet endroit, car il doit se déplacer régulièrement à différents stades de cuisson pour effectuer des tests de qualité. Dans plusieurs usines, il existe des salles de contrôle fermées pour cette section.



Autres appellations : Opérateur ou préposé d'un équipement ou d'un procédé industriel de fabrication

Que font-ils?

Les boulangers-pâtisseries sont en mesure d'appliquer les notions de base en boulangerie et en pâtisserie, de caractériser les matières premières, d'utiliser les équipements de boulangerie et de pâtisserie en cuisine industrialisée et artisanale, de confectionner des pains blancs, des pains spéciaux, des viennoiseries, des biscuits, des tartes et des gâteaux.

Défis à relever :

Boulangier

- Préparer les ingrédients et suivre les recettes des produits de boulangerie à fabriquer;
- Faire fonctionner les équipements pour préparer, pétrir et cuire les pâtes à pain;
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements qui effectuent les étapes de coupage, de boulangage et de façonnage;
- Surveiller et contrôler la fermentation et la cuisson des pains.

Pâtissier

- Préparer les ingrédients et suivre les recettes des produits de pâtisserie à fabriquer;
- Faire fonctionner les équipements pour préparer les sucreries, les muffins, les tartes, les biscuits, les gâteaux, les glaçages et les crémages selon les formulations établies;
- Procéder à la cuisson des produits préparés;
- Glacer et décorer les produits de pâtisserie.

