

GUIDE D'AUTO-ÉVALUATION POUR L'EXAMEN DU SCEAU ROUGE

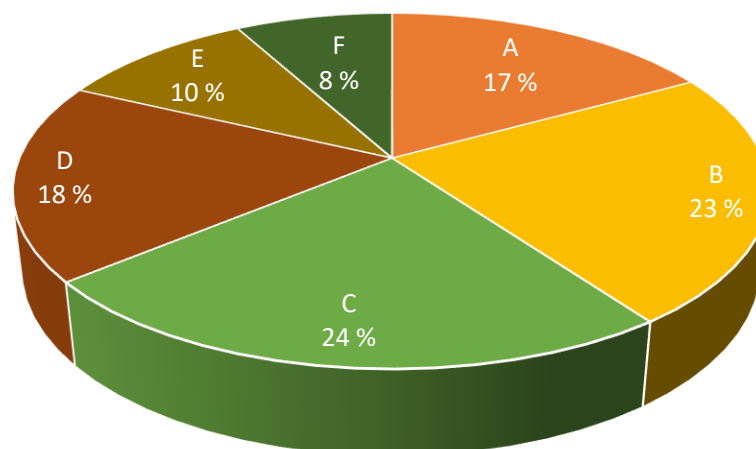
BOULANGER-PÂTISSIER/ BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE



Pondération de l'examen du Sceau rouge

Le diagramme circulaire qui suit représente la distribution des questions dans l'examen du Sceau rouge. À la page suivante, l'auto-évaluation présente les tâches et les sous-tâches de chaque bloc et le nombre de questions de chaque bloc et de chaque tâche.




L'examen du Sceau rouge pour ce métier comporte 150 questions.



	Bloc ou partie d'examen	Pourcentage de questions	Nombre de questions sur 150
A	Compétences professionnelles communes	17 %	24
B	Aliments fermentés	23 %	33
C	Biscuits, barres, gâteaux, pâtisseries et pains éclair	24 %	37
D	Assemblage et finition	18 %	28
E	Chocolat et confiseries	10 %	16
F	Desserts, crèmes glacées et glaces aux fruits	8 %	12

Répartition des questions d'examen du Sceau rouge et auto-évaluation

Évaluez votre propre compréhension et votre expérience pour chaque tâche. Regardez chaque activité associée à chaque tâche et réfléchissez à votre expérience de travail pour vous évaluer. Soyez honnête !

-  **FAIBLE** Je **ne comprends pas** ou je **comprends peu** et j'ai **peu** ou je n'ai **pas d'expérience** liée à ce domaine.
-  **MOYEN** Je **comprends** cette activité et j'ai **une certaine expérience** dans un nombre **limité** de situations.
-  **ÉLEVÉ** Je **comprends très bien** cette activité et je suis **entièrement compétent** dans **plusieurs** situations.

Le but n'est pas de prédire avec exactitude votre performance à l'examen puisque vous pourriez avoir trop ou trop peu confiance en vous dans certains domaines. Néanmoins, cet outil devrait vous donner une idée de vos forces et de vos difficultés.

Après avoir évalué votre niveau de connaissances et d'expériences comme **FAIBLE**, **MOYEN** ou **ÉLEVÉ**, vérifiez combien de questions il y a pour chaque activité et écrivez combien de questions vous pensez réussir.

FAIBLE, vous pourriez ne pas réussir plusieurs de ces questions.

MOYEN, vous pourriez réussir certaines de ces questions.

ÉLEVÉ, vous prévoyez d'être capable de réussir la plupart de ces questions.

En comparant vos résultats avec le nombre de questions dans l'examen, vous aurez une meilleure idée des domaines qui nécessitent plus de préparation. Additionnez vos résultats pour chaque partie pour avoir une idée de votre degré de préparation pour l'examen.

	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
A – Compétences professionnelles communes					
<p>1. Exercer les fonctions liées à la sécurité et à l'assainissement.</p> <p>1.01 Maintenir un environnement de travail sécuritaire et salubre.</p> <p>1.02 Utiliser l'EPI et l'équipement de sécurité.</p> <p>1.03 Assainir les outils et l'équipement.</p> <p>1.04 Appliquer les pratiques de manipulation sécuritaire des aliments.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7	
<p>2. Organiser le travail.</p> <p>2.01 Planifier la production et le déroulement du travail.</p> <p>2.02 Organiser le lieu de travail et l'espace de travail.</p> <p>2.03 Entretenir les outils et l'équipement.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
<p>3. Gérer les produits et l'information.</p> <p>3.01 Gérer les stocks.</p> <p>3.02 Effectuer le contrôle de la qualité.</p> <p>3.03 Entreposer les produits de boulangerie-pâtisserie.</p> <p>3.04 Emballer les produits de boulangerie-pâtisserie.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7	

	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
4. Appliquer les principes de la science alimentaire. 4.01 Utiliser les recettes. 4.02 Utiliser l'information relative à la nutrition et aux allergènes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6	
Nombre total de questions dans cette partie :				24	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES

	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
B – Aliments fermentés					
5. Préparer la pâte. 5.01 Gérer la température de la pâte. 5.02 Mélanger les ingrédients des aliments fermentés. 5.03 Laisser la pâte reposer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8	
6. Former la pâte. 6.01 Diviser la pâte en portions. 6.02 Façonner la pâte. 6.03 Mettre la pâte dans les moules. 6.04 Surveiller la fermentation finale. 6.05 Confectionner les pâtes feuilletées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	
7. Effectuer la finition des aliments fermentés. 7.01 Appliquer le fini de précuisson. 7.02 Cuire les aliments fermentés. 7.03 Frire les aliments fermentés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12	
Nombre total de questions dans cette partie :				33	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES

	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
C – Biscuits, barres, gâteaux, pâtisseries et pains éclair					
8. Préparer les biscuits et les barres. 8.01 Mélanger les ingrédients des biscuits et des barres. 8.02 Diviser les mélanges à biscuits et à barres en portions. 8.03 Confectionner les biscuits et les barres. 8.04 Cuire les biscuits et les barres.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="text"/>
9. Préparer les pains éclair. 9.01 Mélanger les ingrédients des pains éclair. 9.02 Diviser les mélanges à pains éclair en portions. 9.03 Confectionner les pains éclair. 9.04 Cuire les pains éclair.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7	<input type="text"/>
10. Préparer les pâtes à pâtisseries. 10.01 Mélanger les ingrédients des pâtes à pâtisseries. 10.02 Diviser les pâtes à pâtisseries en portions. 10.03 Confectionner les pâtes à pâtisseries. 10.04 Cuire les pâtes à pâtisseries au four ou dans la friteuse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="text"/>

	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
11. Préparer les gâteaux. 11.01 Mélanger les ingrédients des gâteaux. 11.02 Diviser les préparations à gâteaux en portions. 11.03 Cuire les gâteaux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	
Nombre total de questions dans cette partie :				37	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES

	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
D – Assemblage et finition					
<p>12. Préparer les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages, les pâtes à sucre et les glaçages.</p> <p>12.01 Confectionner les crèmes, les préparations crémeuses, les fourrages, les pâtes à sucre et les glaçages.</p> <p>12.02 Cuire les crèmes et les préparations crémeuses.</p> <p>12.03 Conserver les produits pour leur utilisation.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	
<p>13. Préparer les sauces, les nappages et les garnitures.</p> <p>13.01 Confectionner les sauces et les nappages.</p> <p>13.02 Confectionner les garnitures.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	

	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
<p>14. Préparer les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie pour la décoration.</p> <p>14.01 Mélanger les ingrédients et les composants des pâtisseries.</p> <p>14.02 Couper les gâteaux et les pâtisseries.</p> <p>14.03 Assembler les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie.</p> <p>14.04 Cuire les pâtisseries.</p> <p>14.05 Diviser les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie en portions.</p>	□	□	□	8	
<p>15. Finir et décorer les produits de boulangerie-pâtisserie.</p> <p>15.01 Appliquer les sauces, les garnitures et les nappages.</p> <p>15.02 Appliquer les garnitures et les produits décoratifs.</p>	□	□	□	6	
<p>Nombre total de questions dans cette partie :</p>				28	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES

	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
E – Chocolat et confiseries					
16. Préparer le chocolat. 16.01 Choisir les qualités et les types de chocolat. 16.02 Préparer les fourrages pour le chocolat. 16.03 Préparer les chocolats de couverture et les chocolats composés. 16.04 Utiliser les chocolats de couverture et les chocolats composés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9	<input type="text"/>
17. Préparer les confiseries. 17.01 Bouillir le sucre. 17.02 Façonner le sucre. 17.03 Créer les garnitures artistiques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7	<input type="text"/>
Nombre total de questions dans cette partie :				16	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES

	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
F – Desserts, crèmes glacées et glaces aux fruits					
18. Préparer les desserts à l'assiette. 18.01 Planifier la conception de l'assiette. 18.02 Assembler les composants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
19. Préparer les crèmes glacées et les glaces aux fruits. 19.01 Préparer les bases des crèmes glacées et des glaces aux fruits. 19.02 Confectionner les crèmes glacées et les glaces aux fruits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
20. Préparer les desserts glacés. 20.01 Confectionner les desserts glacés. 20.02 Conserver les desserts glacés. 20.03 Assembler les composants des desserts glacés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
Nombre total de questions dans cette partie :				12	SOMME DES BONNES RÉPONSES PRÉVUES

	● FAIBLE Compréhension et expérience	● MOYEN Compréhension et expérience	● ÉLEVÉ Compréhension et expérience	Nombre de questions dans l'examen du Sceau rouge	En fonction de votre auto-évaluation, combien de bonnes réponses pensez-vous avoir ?
Maintenant, additionnez les totaux obtenus pour chaque partie.				NOMBRE TOTAL DE QUESTIONS 150	MON RÉSULTAT TOTAL PRÉVU <input type="text"/>

Interprétez votre auto-évaluation

Quel résultat vous êtes-vous attribué ?

Divisez ce résultat par le nombre de questions pour obtenir un pourcentage.

La note de passage de l'examen du Sceau rouge est 70 %. Si le pourcentage général que vous vous êtes attribué est supérieur à 70 %, vous avez confiance que votre expérience et vos connaissances liées au métier sont suffisantes pour réussir l'examen. Cependant, souvenez-vous que cette auto-évaluation n'est qu'un guide. Nous vous encourageons quand même à élaborer un plan d'étude et à tenir compte des domaines pour lesquels vous vous êtes attribué une évaluation plus faible.

Si le pourcentage général que vous vous êtes attribué est inférieur à 70 %, vous avez probablement plus de travail à faire. Observez vos résultats pour chaque partie de l'examen. Dans quels domaines y a-t-il le plus de place à l'amélioration ?

Consultez le Guide de préparation à l'examen du Sceau rouge pour obtenir plus de conseils.