

CQP Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

Référentiel activités-compétences et évaluation
(septembre 2022)

RAC Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

Définition / Finalité de l'emploi, niveau du CQP

Finalité / Mission

L'ouvrier qualifié de fabrication en BVP exerce son métier dans une entreprise industrielle de boulangerie et/ou pâtisserie-traiteur. Il réalise une ou plusieurs étapes de fabrication en boulangerie ou en pâtisserie ou traiteur.

Les principales activités de l'ouvrier qualifié de fabrication en BVP s'articulent autour des 5 missions suivantes :

- Préparer le poste de travail
- Conduire le poste de travail
- Contrôler les résultats et communiquer
- Détecter les dysfonctionnements
- Nettoyer et ranger le poste de travail

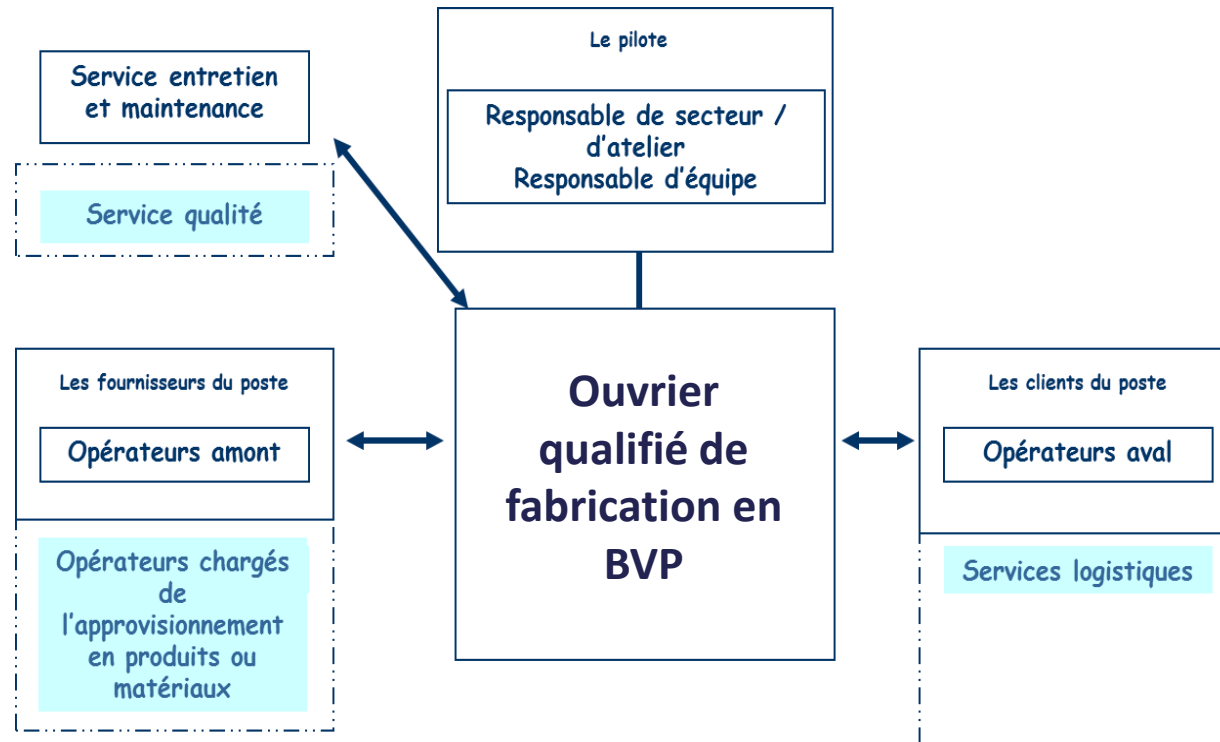
Source : Fiche 4 du dossier RNCP initial

Le CQP est positionné au niveau 3

RAC Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

Relations fonctionnelles et hiérarchiques

Selon la taille et l'organisation de l'entreprise, l'ouvrier qualifié de fabrication en BVP travaille sous l'autorité hiérarchique d'un responsable d'équipe ou responsable de secteur / d'atelier.



Lors des changements d'équipes, pour la passation des consignes, l'ouvrier qualifié de fabrication est en relation avec un homologue.

Légende : Selon l'organisation

RAC Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

Structuration en blocs de compétences

BLOC n°1

PREPARER ET ORGANISER LA FABRICATION DES PRODUITS

BLOC n°2

REALISER LE PROCESS DE FABRICATION DES PRODUITS

BLOC n°3

CONTROLLER LES RESULTATS DE FABRICATION DES PRODUITS
ET LE FONCTIONNEMENT DE SES EQUIPEMENTS

RAC Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION défini les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°1 : PREPARER ET ORGANISER LA FABRICATION DES PRODUITS			
<p>A1 Préparation de son poste de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenue de travail - Préparation des matières premières 	<p>C1.1 Mettre sa tenue de travail en portant les EPI adéquats afin de se conformer aux standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise.</p>	<p>Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>	<p>Le candidat veille à la propreté de sa tenue de travail. Il porte les équipements de protection individuelle nécessaires à son poste. Le candidat respecte les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.</p>
	<p>C1.2 Prendre connaissance du programme (ou des consignes) de fabrication à l'aide des outils de communication de l'entreprise, afin d'organiser son activité pour la journée.</p>		<p>Le candidat comprend les consignes de fabrication de la journée. Il utilise les outils de communication mis à sa disposition (supports papier ou informatique). Il recueille auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité. Il applique le programme de fabrication et établit l'ordonnancement de la fabrication.</p>
	<p>C1.3 Vérifier la présence et la conformité des matières premières et des produits semi-finis à l'aide des outils nécessaires afin d'alerter son responsable en cas de non-conformité</p>		<p>Le candidat détecte les non-conformités de matières premières ou de produits semi-finis. Il alerte son responsable en cas de non-conformité. Le candidat anticipe les réapprovisionnements en matières premières ou de produits semi-finis. <i>Exemples en boulangerie : farines pour pains spéciaux ; aspect de la pâte, des pâtons</i> <i>Exemples en pâtisserie ou traiteur : contrôle des DLC et DLUO, contrôle visuel de la qualité de cuisson de produits semi-finis, contrôle des quantités nécessaires</i></p>
	<p>C1.4 Identifier les matières premières nécessaires en vue de la fabrication d'un produit donné, en appliquant les procédures prévues</p>		<p>Le candidat choisit les matières premières dont il a besoin, en fonction du produit à préparer.</p>

RAC Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITES D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°1 : PREPARER ET ORGANISER LA FABRICATION DES PRODUITS			
A2 Préparation des équipements et outils nécessaires à la fabrication des produits	C2.1 S'assurer du bon fonctionnement des équipements de son poste en appliquant les procédures de contrôle, afin de garantir le bon déroulement des process de fabrication des produits.	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat s'assure du montage du matériel. Le candidat réalise une vérification préalable du matériel. Le candidat prépare les instruments de contrôle.
	C2.2 Mettre en place les accessoires nécessaires aux différentes machines et aux différentes fabrications, dans le respect des procédures de sécurité, afin de préparer les opérations de fabrication de la journée.		Les accessoires nécessaires à la fabrication des produits sont mis en place et permettent la mise en œuvre des étapes de fabrication des produits de la journée.
	C2.3 Détecter les dysfonctionnements des équipements et outils de son poste de travail, afin d'alerter son responsable dans les délais impartis et apporter des actions correctrices.		Le candidat repère les dysfonctionnements de ses outils et équipements, sur son poste de travail. Il alerte son responsable.
	C2.4 Respecter les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements en application des procédures définies afin d'assurer le fonctionnement du matériel en toute sécurité.		Le candidat respecte le programme d'opérations de nettoyage de son poste de travail.
	C2.5 Assurer les démontages primaires et leurs remontages à l'aide des outils prévus à cet effet, afin d'effectuer les opérations de nettoyage.		Le candidat respecte les consignes de démontage et de remontage.
	C2.6 Appliquer les consignes de gestion de l'environnement au poste de travail afin de respecter les règles en vigueur au sein de l'entreprise.		Le candidat applique les consignes de gestion de l'environnement de son entreprise, sur son poste de travail.

RAC Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°1 : PREPARER ET ORGANISER LA FABRICATION DES PRODUITS			
A3 Organisation de son activité en lien avec son équipe	C3 Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant les outils et un vocabulaire technique adaptés, afin d'assurer la continuité des activités de l'équipe.	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat renseigne les différents documents nécessaires à son activité et celle de son équipe : - Il remplit le cahier de consignes dans l'ordre chronologique, de manière fiable et exploitable. - Il transmet les informations principales portées dans le cahier de consignes. - Il utilise les outils de communication mis à sa disposition (supports papier ou informatique)

RAC Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°2 : REALISER LE PROCESS DE FABRICATION DES PRODUITS			
A4 Préparation des opérations de fabrication des produits	C4.1 Identifier les caractéristiques et procédés d'utilisation des différents ingrédients ou produits semi-finis nécessaires à la fabrication des produits, en suivant les étapes de fabrication définies.	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	<p>Le candidat identifie les caractéristiques et modes opératoires à appliquer pour la fabrication des produits prévus sur la journée :</p> <p><u>En boulangerie (pains blanc, pains de tradition française, pains spéciaux...) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il prépare les dosages des matières premières, - Il calcule la température de base, - Il identifie l'ordre d'incorporation des produits, vitesse de pétrin, - Il applique les consignes de fermentation et de cuisson (temps/température/buées), - Il élabore un levain et contribue à son entretien, - Il effectue le recyclage des produits (rognures). <p><u>En pâtisserie (pâtes sucrées, pâtes brisée, pâtes salées, pâtes à choux, génoises, crèmes, mise au point chocolat...) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il repère les quantités, proportions, temps de mélangeur, temps de cuisson...) - Il identifie les modes opératoires (mise au point de température, de temps de cuisson) selon les caractéristiques des ingrédients (température, consistance...), - Il effectue le recyclage des produits (rognures). <p><u>En viennoiserie (pâte feuilleté, brioche, croissant, pain au chocolat/ raisins et pain viennois...) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il prépare les dosages des matières premières, la détrempe (la veille), - Il calcule la température de base, - Il identifie les modes opératoires (pétrissage de la pâte, incorporation du beurre, tourage, laminage) selon les caractéristiques des ingrédients, - Il applique les consignes de fermentation et de cuisson (temps/température), - Il effectue le recyclage des produits (rognures).
	C4.2 Préparer les quantités d'ingrédients nécessaires, en suivant la recette, en vue de réaliser une fabrication donnée.		Le candidat prépare les quantités exactes d'ingrédients nécessaires à sa recette ou préparation.
	C4.3 Effectuer les réglages et le démarrage des machines nécessaires à une fabrication donnée, selon les procédures et instructions prévues, afin de pouvoir préparer le produit souhaité dans les délais impartis.		Le candidat met en route chaque élément de la machine selon les procédures et instructions de travail. Le candidat valide le bon fonctionnement de la machine au fur et à mesure du démarrage. Le candidat réalise la mise en route dans la limite des délais convenus.

RAC Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°2 : REALISER LE PROCESS DE FABRICATION DES PRODUITS			
A5 Réalisation des opérations de fabrication des produits	C5.1 Réaliser les fabrications dans le respect des modes opératoires, en fonction des objectifs de rendement, de qualité, des règles d'hygiène, de sécurité et de préservation de l'environnement, afin d'assurer la production des produits prévus pour la journée.	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat respecte son planning de production journalier. Il assure la continuité de service sur la ligne. Il applique les modes opératoires de fabrication de l'entreprise. Ses procédés de fabrication permettent de respecter les objectifs de rendement définis. La production journalière est assurée. Le candidat respecte les règles de préservation de l'environnement dans le cadre de son poste de travail : <ul style="list-style-type: none"> - Il applique les normes HACCP - Il applique les procédures en matière d'économie des ressources (eau, électricité, gaz) - Il détermine les produits non conformes - Il élimine les déchets
	C5.2 Manipuler les dispositifs de commande dans le respect des règles de sécurité afin d'effectuer l'opération définie.		Le candidat manipule les commandes en respectant les règles de sécurité.
	C5.3 Procéder aux réglages et ajustements nécessaires du processus de fabrication, dans le respect des fourchettes de tolérance autorisées, afin d'assurer la continuité de sa production.		Le candidat procède aux réglages et ajustements nécessaires au bon déroulement de sa production. Il connaît et applique les fourchettes de tolérance autorisées.
	C5.4 Appliquer les règles d'hygiène au poste de travail en adoptant les gestes adéquats, afin de prévenir tout risque de contamination du produit lors du processus de fabrication.		Le candidat respecte les règles d'hygiène lors de la manipulation des produits. Il adopte les gestes adéquats permettant d'éviter la contamination des produits.

RAC Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°3 : CONTROLER LES RESULTATS DE FABRICATION DES PRODUITS ET LE FONCTIONNEMENT DE SES EQUIPEMENTS			
A6 Contrôle de la qualité des produits et traçabilité	C6.1 Contrôler son travail, à partir des standards définis par l'entreprise, afin de satisfaire les critères métrologiques, organoleptiques, visuels et quantitatifs attendus.	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Les produits réalisés par le candidat respectent les critères définis par l'entreprise : <u>Critères métrologiques (poids et mesures) :</u> Exemples en boulangerie : vitesse de pétrissage, poids des pâtons, longueur des baguettes, taux de matières grasses, température de l'eau... Exemples en pâtisserie ou traiteur : température des ingrédients à mélanger, poids et dimensions du produit fini ou semi-fini <u>Critères organoleptiques :</u> Exemples en boulangerie : consistance, aspects visuels (pousse, couleur)... Exemples en pâtisserie ou traiteur : goût d'un ingrédient ou d'un produit fini... <u>Critères visuels :</u> Exemples en pâtisserie ou traiteur : consistance des produits, couleur du glaçage, respect du décor annoncé au client... <u>Critères quantitatifs :</u> Exemples en boulangerie : quantités fabriquées.
	C6.2 Juger de la conformité du produit par rapport au bon déroulement du process, en exécutant avec rigueur les contrôles visuels des produits, en utilisant les instruments de contrôle de son poste, afin d'alerter en cas de non-conformité.		Le candidat applique les contrôles visuels des produits : - Il détecte les produits non-conformes. - Il utilise correctement les instruments de contrôle. - Il contrôle la fiabilité des données et des appareils d'enregistrement.
	C6.3 Interpréter les éventuelles non conformités des produits afin d'apporter une explication et/ou une action corrective, dans le respect des modes opératoires et des fourchettes de tolérance autorisées.		Le candidat analyse les éventuelles non-conformités des produits. Le candidat traite les anomalies et met en œuvre une action corrective appropriée.
	C6.4 Respecter les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité des produits, afin de vérifier la concordance des informations, en appliquant les procédures de traçabilité en vigueur.		Le candidat applique les procédures de traçabilité des produits. Il enregistre les données liées à la traçabilité des produits. Il identifie les éventuelles incohérences dans les informations saisies.

RAC Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°3 : CONTROLER LES RESULTATS DE FABRICATION DES PRODUITS ET LE FONCTIONNEMENT DE SES EQUIPEMENTS			
A7 Transmission d'informations sur sa production en fin de poste	C7.1 Enregistrer les données relatives à son activité selon les consignes de l'entreprise et en utilisant les outils de communication mis à sa disposition, afin d'assurer la bonne transmission des informations	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat saisit et transmet les informations relatives à son activité. Il utilise les outils de communication mis à sa disposition. Il s'assure de la transmission des informations à ses interlocuteurs.
	C7.2 Rendre compte à sa hiérarchie, à l'aide des outils disponibles, de tous dysfonctionnements et aléas concernant les matières premières, les produits semi-finis, le process, le matériel, la qualité, afin de pouvoir apporter les actions correctrices nécessaires.		Le candidat réalise un bilan en fin de poste. Le candidat décrit de façon fiable et précise les dysfonctionnements et aléas rencontrés.

RAC Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°3 : CONTROLER LES RESULTATS DE FABRICATION DES PRODUITS ET LE FONCTIONNEMENT DE SES EQUIPEMENTS			
A8 Application des procédures de maintenance et gestion des dysfonctionnements	C8.1 Veiller au maintien en l'état des équipements sur instructions précises du service de maintenance afin d'assurer la continuité des activités, en mettant en œuvre des procédures de maintenance de premier niveau suivant les consignes préétablies.	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat respecte le plan de maintenance de 1er niveau. Le candidat respecte les règles de sécurité pendant les actions de maintenance de 1er niveau.
	C8.2 Résoudre des dysfonctionnements simples répertoriés, en identifiant les principales causes, afin de maintenir les équipements en bon état de fonctionnement.		Le candidat détecte les dysfonctionnements et intervient ou alerte à bon escient. Le candidat transmet des informations claires et pertinentes.
	C8.3 Prévenir les risques dans son espace de travail afin d'éviter tout risque lié à sa sécurité et celle des autres, en appliquant les procédures d'alerte en vigueur.		Le candidat signale tout risque dans son espace de travail qu'il ne peut pas traiter lui-même. Le candidat veille à ce que l'espace de travail soit rangé en permanence pour assurer sa sécurité et celle des autres membres de l'atelier.