



COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL ET  
DU CONCOURS "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE"

## COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL ET DU CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE (COET-MOF)

### RÉFÉRENTIEL DU CONCOURS « Un des Meilleurs Ouvriers de France »

<b>26e concours 2016 - 2018</b>	<b>Groupe II – Classe 4</b>  <b>BOULANGERIE</b>	<b>L'ŒUVRE – LES CONDITIONS À REmplIR MODALITÉS DE RÉALISATION DES ÉPREUVES RÉFÉRENTIEL DES COMPÉTENCES</b>
-------------------------------------	---	---

#### I- POURQUOI SE PRÉSENTER AU CONCOURS MOF ?

C'est avant tout la recherche d'une satisfaction personnelle. Mais c'est aussi, au travers de la réalisation d'une œuvre, la recherche de la reconnaissance des professionnels. C'est encore l'aboutissement de la recherche permanente de l'excellence dans son travail et le désir d'obtenir un diplôme officiel.

Les titulaires du diplôme – et eux seuls – ont le droit d'utiliser le sigle « MOF » et le titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France en boulangerie » dans l'exercice de leur profession, dans leurs activités professionnelles et sociales. Ils peuvent porter la médaille en bronze et arborer un col tricolore aux couleurs nationales.

Le diplôme est classé au niveau III dans la nomenclature des diplômes du ministère de l'Éducation Nationale. De ce fait, les titulaires peuvent faire valoir ce diplôme dans des circonstances professionnelles, dans la conduite d'apprentissage, d'enseignement et de formation. Reconnus pour leur haute compétence, ils participent à la promotion de leur métier.

#### II – QUI PEUT ÊTRE CANDIDAT ?

**Pour être admis à se présenter au concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », le candidat devra :**

- être âgé de plus de 23 ans à la date de clôture des inscriptions ;
- être en capacité de démontrer une maîtrise professionnelle dont les fondamentaux sont résumés dans le « Référentiel Métier » suivant ;

### **Le Référentiel Métier**

Le boulanger effectue dans le cadre habituel de son activité professionnelle, tous les travaux de boulangerie en autonomie, assumant la responsabilité de ses actes professionnels dans le respect des règles de l'art du métier boulanger. Il assure les différentes étapes de fabrication des produits boulangers quelles que soient les conditions matérielles en utilisant toutes les méthodes de travail afin d'obtenir des produits présentant des qualités optimales. Il sait fabriquer, cultiver et utiliser tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique. Il sait fabriquer tous les types de pains, de viennoiseries et de produits traiteurs boulangers. Il possède des capacités artistiques lui permettant de mettre en valeur ses fabrications en utilisant les différentes techniques de décors. Il sait mettre en place et respecter les règles d'hygiène en vigueur permettant un travail irréprochable. Il dispose d'une culture professionnelle lui permettant de communiquer sur son métier. Il jouit d'une expérience lui permettant d'encadrer une équipe de boulangers pour définir, organiser et contrôler le travail de production. Il concourt enfin à perpétuer les traditions boulangères tout en faisant preuve d'innovation et de créativité.

- franchir avec succès l'épreuve qualificative préalable organisée par le COET-MOF (Comité d'Organisation des Expositions du Travail).

### **III – QUELLES SONT LA NATURE ET LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ŒUVRE ?**

Dans tous les cas, il fait appel à la créativité et au savoir-faire du candidat. Les épreuves du concours consistent à concevoir dans un temps limité et dans des conditions matérielles imposées un ensemble de produits boulangers selon une commande déterminée dans un sujet. Elles consistent également à élaborer une pièce artistique en pâte à pain sur un thème imposé dans le sujet.

#### **Quel est le périmètre des travaux servant de référence de niveau pour l'épreuve finale ?**

L'évaluation portera concrètement sur :

- la culture professionnelle ;
- la maîtrise des différentes phases de fabrication des produits boulangers ;
- le respect de la commande précisée dans le sujet ;
- l'organisation et le bon enchaînement des tâches de travail ;
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- la capacité à proposer des produits innovants et commercialement viables ;
- les qualités esthétiques et gustatives des produits fabriqués ;
- l'originalité et l'esthétique de la pièce artistique.

#### **Quelles sont les principales techniques qui seront évaluées en boulangerie ?**

Les épreuves comprendront :

- une évaluation de culture professionnelle ;
- la gestion des matières premières ;
- le travail de tous les types de pâtes ;
- des réalisations sur tous les types de process
  - o les méthodes de pétrissage ;
  - o les méthodes de façonnage ;
  - o les différentes conduites de fermentation panair ;
  - o les cuissons ;
- la mise en application des règles d'hygiène et de sécurité.

## **IV – COMMENT SE DÉROULE L'EXAMEN ?**

L'examen dénommé concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », permet de reconnaître l'excellence professionnelle concrétisée par l'attribution du diplôme d'État « Un des Meilleurs Ouvriers de France », délivré par le ministère de l'Éducation Nationale.

Le concours est confié à un jury, présidé par le président de la classe, qui exerce ses responsabilités sous l'égide du Comité d'Organisation des Expositions du Travail (COET-MOF). Il fait appel à des délégués départementaux et régionaux qui eux-mêmes s'appuient sur les institutions. Il est le garant de l'éthique propre à ce concours unique.

Le concours est défini par des conditions, des modalités et des référentiels dont le but est d'exiger le haut niveau de l'excellence professionnelle du métier de boulanger.

Cet examen se déroule en deux phases.

### **1. Épreuve qualificative**

Cette épreuve se compose :

- d'une partie écrite d'une durée de 1 h 30 ;
- d'une partie pratique d'une durée de 8 heures, qui a pour objectif de vérifier l'excellence des candidats sur les fabrications de base en boulangerie pain de tradition française, pain au levain, pain de seigle, pain de campagne, viennoiseries levées feuilletées, viennoiseries levées, pièce décorée en pâte à pain party.

### **2. Épreuve finale**

Cette épreuve se compose :

- d'une partie pratique d'une durée de 13 heures répartie sur 2 jours ;
- d'un oral de culture professionnelle d'une durée de 20 minutes ;
- de la réalisation d'une pièce artistique sur le thème « Les XXIII<sup>e</sup> Jeux Olympiques d'Hiver 2018 » qui se dérouleront à Pyeongchang, en Corée du Sud, du 9 au 25 février 2018. Au cours de ces Jeux Olympiques d'hiver, 15 sports qui seront mis à l'honneur dont Luge, patinage, bobsleigh ou encore ski alpin. Les candidats qui obtiendront le diplôme auront fait la preuve de leurs qualités professionnelles et de leurs capacités d'innovation, de création et de leur sens artistique.

## **V - COMMENT LE CANDIDAT PEUT-IL SE FAIRE ACCOMPAGNER ?**

Le COET-MOF fait appel à ses délégués départementaux et régionaux dont l'une des missions est de suivre les candidats en leur apportant des conseils, le soutien et l'assistance en tant que de besoin.

De plus, des actions de formation soutenues par la profession pourront être organisées auprès des écoles professionnelles du secteur pour informer, conseiller et former les candidats. Aucun de ces formateurs ne peut faire partie du jury du concours.

## **VI - QUI COMPOSE LE JURY ?**

Voir le règlement général.

## VII. LE RÉFÉRENTIEL DES COMPÉTENCES

TÂCHES	COMPÉTENCES À ÉVALUER « Être capable de ... »	CRITÈRES DE PERFORMANCES « On exige... »
<b>ORGANISER UNE PRODUCTION</b>	Organiser l'ensemble de la production selon les règles de l'art et les contraintes et impératifs techniques.	Faisabilité de l'organisation Logique professionnelle adaptée.
<b>GÉRER LES MATIÈRES PREMIÈRES ET LES PRÉPARATIONS</b>	Sélectionner les matières premières en fonction de leurs qualités et de leur coût. Gérer les quantités mises en œuvre en fonction de la commande	Choix pertinent des matières premières en fonction du critère économique. Gestion optimisée des déchets et des pertes.
<b>PRODUIRE</b>	Fabriquer, cultiver et utiliser tous types de fermentation à acidité lactique ou acétique. Pétrir. Fabriquer tous types de pains (pain courant, pain de tradition française, pains spéciaux, pains régionaux, pains européens, pains de régime). Fabriquer tous types de viennoiseries à partir de pâte levée et de pâte levée feuilletée. Fabriquer des produits salés et sucrés à base de pâte levée et de pâte levée feuilletée. Fabriquer des sandwichs et tartines innovants et créatifs. Réaliser des décors en utilisant de la pâte à pain, de la pâte morte, de la pâte à sirop, de la pâte à écriture.	Maîtrise de toutes les techniques de fermentation. Maîtrise de toutes les techniques de pétrissage. Degré de perfection dans les produits obtenus (aspect et goût). Respect des réglementations spécifiques à chaque produit Respect des traditions boulangères. Mise en valeur des produits fabriqués. Créativité des recettes proposées et originalité des formes des produits.
<b>HYGIÈNE</b>	Choisir des matières premières de qualité. - Vérifier la qualité des matières premières - Stocker les matières premières et les produits finis dans de bonnes conditions - Garantir le respect des règles du guide de bonnes pratiques en hygiène	Respect des règles de sécurité alimentaire en vigueur dans l'utilisation des matières premières. Hygiène corporelle. Tenue professionnelle irréprochable. Mise en œuvre de la démarche HACCP. Nettoyage des mains, du matériel et du poste de travail.
<b>SÉCURITE</b>	- Appliquer les règles de sécurité	Absence de tout geste ou pratique susceptible de créer un danger potentiel pour le candidat et son environnement.

## VIII – PARTICIPER À DES MANIFESTATIONS NATIONALES ET/OU RÉGIONALES

Ce sont des manifestations – grand public et de prestige – au cours desquelles sont présentées les « œuvres » des nouveaux titulaires du diplôme pour promouvoir les métiers et le concours. Elles permettent de :

- mettre en évidence la maîtrise des compétences de haut niveau du métier de Boulanger ;
- démontrer le travail de la plus haute qualité en boulangerie ;
- mettre à l'honneur les adultes en recherche de l'excellence professionnelle ;
- valoriser l'expérience professionnelle et la formation tout au long de la vie ;
- promouvoir les établissements de formation et les organisations professionnelles ;
- reconnaître l'importance de la transmission des compétences dans le travail.