

MASTER 1 SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES
Mention Sciences de l'Éducation et de la Formation
Parcours Ingénierie de la formation
Année 2013/2014

Analyse de l'activité

Le pâtissier



Youssef AMAZIAN
Sébastien BESSE
Céline GAYMARD

Enseignant Lucie PETIT
Unité Analyse de l'activité

SOMMAIRE

Introduction :	3
I - Le contexte	4
A - L'institution	4
B - L'activité choisie	4
1 - La pâtisserie.....	4
2 - Les ingrédients.....	5
3 - Formation.....	6
4 - Règles d'hygiène.....	6
C - La tâche prescrite	7
1 - Les buts	7
2 - les contraintes	7
3 - les artefacts	8
D - Lieu de travail	11
II - Méthodologie	11
A -Population choisie	11
B - Séquence de travail choisie	12
C - Méthodes choisies	13
III - Analyse et interprétation des données	14
A - Analyse de l'activité de l'expert et du novice	15
1 - Analyse de la scène du siropage du biscuit	16
2 - Analyse de la scène de l'étalage de la crème sur le biscuit	16
3 - Analyse de la scène du roulage du biscuit.....	17
4 - Analyse de la scène d'utilisation du film rhodoïd	18
5 - Analyse de la scène formation des nœuds	19
6 - Analyse de la scène de l'habillage de la bûche	20
7 - Analyse de la scène décoration de la bûche (fourchette).....	20
8 - Analyse de la scène découpage des nœuds	21
9 - Analyse de la scène confection du cornet	22
10 - Analyse de la scène nettoyage du plan de travail.....	23

B – Cadre théorique.....	23
1 – Analyse de la scène du siropage du biscuit	26
2 – Analyse de la scène Etalage de la crème.....	27
3 – Analyse de la scène du roulage du biscuit.....	28
4 – Analyse de la scène d’utilisation du film rhodoïd	29
5 -Analyse de la scène Formation des nœuds.....	29
6 – Analyse de la scène Habillage de la bûche	30
7 – Analyse de la scène décoration de la bûche (fourchette).....	31
8 – Analyse de la scène découpage des nœuds	31
9 – Analyse de la scène confection du cornet	32
10 – Analyse de la scène nettoyage du plan de travail.....	33
Conclusion.....	34
Annexes.....	35
Bibliographie	116

Introduction :

Dans le cadre du master 1 SMEEF dispensé au CUEEP de l'université de Lille 1, nous avons été amenés à suivre une unité d'enseignement intitulée « Analyse de l'activité ». Ce module s'articule avec d'autres disciplines (TICE et didactique professionnelle) sur l'ensemble de l'année. Pour cette analyse de l'activité nous nous sommes intéressés au métier de pâtissier. C'est par l'intermédiaire de l'un d'entre nous que nous nous sommes orientés sur ce choix car ce dernier connaissait le professionnel. Le fait que la boulangerie ait des apprentis et que nous ne connaissions pas le métier de pâtissier a été un élément majeur dans notre choix, cela nous permettait d'avoir un regard neuf et critique.

Le pâtissier ayant déjà demandé et obtenu l'accord de son patron présentait l'avantage de nous faciliter l'accès à la boulangerie. Par opposition, les horaires qu'impose le métier de boulanger pâtissier pouvaient représenter un obstacle compte tenu de nos horaires de cours.

Nous commencerons par décrire le contexte de l'activité et en quoi elle consiste. Dans un second temps, nous reviendrons sur notre méthodologie de travail. Dans cette partie nous décrirons notre population, les séquences retenues et notre mode de recueil de données. Par la suite nous analyserons et interpréterons les données recueillies, avant de conclure sur ce que ce travail nous a apporté.

I - Le contexte

A - L'institution

L'établissement : La boulangerie pâtisserie Potez est située à Orchies. M. & Mme Potez en sont propriétaires depuis 2006 et bénéficient de vingt ans d'expérience.

Mission : L'entreprise propose à ses clients pains, pâtisseries et formules déjeuner avec sandwiches. Parmi les pains, plusieurs types de pains spéciaux, des pains complets, de la baguette et des viennoiseries. Pour la pâtisserie, en plus des traditionnels éclairs au chocolat, tartelettes, entremets, millefeuilles figure une spécialité : le merveilleux aux spéculoos.

Organisation : M. & Mme Potez emploient deux salariés, une vendeuse et notre expert Patrice, ainsi que deux apprentis, l'un en boulangerie, l'autre en pâtisserie. L'établissement est composé de plusieurs parties. A l'entrée, le magasin qui est tenu par la vendeuse. Dans l'arrière cour se trouvent les deux ateliers : l'atelier boulangerie et l'atelier pâtisserie (appelé également le labo par notre expert).

B - L'activité choisie

Il n'existe pas de fiche de poste interne à la boulangerie, et, pour des raisons de confidentialité, nous n'avons pu obtenir de contrat de travail. La fiche ROME¹ nous renseigne sur les compétences nécessaires. Celles-ci sont réparties en deux catégories, les savoirs théoriques et procéduraux et les savoirs de l'action. De même pour l'activité, qui est compartimentée en activités et compétences de base et activités et compétences spécifiques. Nous nous sommes donc attachés à l'activité de pâtissier dans son ensemble, le montage de bûche étant une composante de l'activité du pâtissier.

1 - La pâtisserie

La pâtisserie désigne à la fois certaines préparations culinaires sucrées à base de pâte, l'art de leur confection, la boutique où se vendent ces préparations faites par un

¹Cf Annexe 1

pâtissier, ainsi que l'industrie de préparation et de vente de ces produits : gâteaux et tartes notamment.

Les pâtisseries sont consommées soit sous forme de dessert en fin de repas, soit à l'occasion de collation en cours de journée (notamment à l'occasion d'un goûter ou d'un thé). Les mets relevant de la pâtisserie sont en très grande majorité sucrés. Cependant, un pâtissier peut aussi être amené à préparer des mets salés tels que les pizzas, quiches, tartes...

Comme pour la cuisine salée, il existe de grandes bases. Il existe cinq grands types de pâtes, et les divers gâteaux se rattachent la plupart du temps à l'une d'elles. Pour que la pâtisserie soit réussie, il faut respecter les principes liés à la préparation de ces différentes pâtes mais une fois que le pli est pris, le pâtissier peut facilement innover.

Certaines pâtisseries peuvent être particulièrement caractéristiques d'une région (pudding, tartelettes aux noix) ou traditionnellement spécifiques de périodes de l'année (galette des rois, bûche de Noël).

2 – Les ingrédients

Les ingrédients les plus courants en pâtisserie française sont :

- Le sucre, sous toutes ses formes,
- l'œuf (de poule), dont le blanc et le jaune sont souvent séparés afin de profiter de leurs propriétés radicalement différentes,
- la farine tendre, essentiellement blanche (farines dites faibles, type T45 à T65),
- le lait ou la crème fraîche,
- le sel, en faibles proportions mais présent dans quasiment toutes les recettes,
- diverses matières grasses, dépendant notamment de la région d'origine de la recette : le beurre, la margarine, l'huile,
- le miel parfois,
- les levures naturelles ou synthétiques comme la levure chimique, utilisées pour faire lever certaines pâtes. Peuvent s'y ajouter l'eau, les alcools, les fruits (frais ou secs), le chocolat, le café, des épices (vanille, cannelle, etc.), et de façon générale tout ingrédient issu de la transformation de tout ou partie de ces ingrédients de base : confitures, chantilly, ganaches, fruits confits, extraits, arômes, colorants, etc.

À savoir que, bien que l'on retrouve souvent les mêmes ingrédients, c'est la méthode de travail et le dosage entre ces différents produits qui feront les différentes pâtes de pâtisseries connues. Il est donc très important en pâtisserie de bien respecter les doses.

3 - Formation

La pâtisserie, accessible à tout un chacun, est cependant l'objet d'une professionnalisation issue de formations spécialisées, et constitue un métier donnant lieu à des concours nationaux et internationaux. Il s'agit d'un métier relevant avant tout de l'artisanat, bien que des pâtissiers puissent travailler dans de grandes structures (internationales de l'agroalimentaire, grande distribution, etc.).

En France, la formation de pâtissier est assurée principalement par un Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) de pâtissier.

À la suite de sa formation, le pâtissier peut opter pour une spécialisation :

- un Baccalauréat spécialisé : Bac professionnel filière « boulangerie pâtisserie » ou Bac technologique hôtellerie (BTH),
- un Brevet : « BTM pâtissier »,
- une Mention : « MC boulangerie spécialisée » ou « MC pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacerie ».

4 - Règles d'hygiène

Comme pour toutes les professions en lien avec l'alimentation, la pâtisserie est soumise à des normes et à des règles d'hygiène. Avec le système d'uniformisation européenne, ces normes et ces règles évoluent. Le syndicat de la boulangerie pâtisserie propose un guide des bonnes pratiques en matière d'hygiène. Ce guide étant volumineux (91 pages) nous ne pouvons l'intégrer aux annexes dans son intégralité. Dans ce guide très détaillé, et très complet² on retrouve des fiches de bonnes pratiques de fabrication (crème pâtissière, éclair, crème anglaise) avec pour chacune d'elle les dangers liés à l'activité et les moyens de maîtrise³, des fiches opérations⁴, des fiches milieu de travail⁵

²Cf Annexe 2

³Cf Annexe 3

⁴Cf Annexe 6

⁵Cf Annexe 4

et des fiches matières premières⁶. Toute boulangerie pâtisserie est donc soumise à réglementation, et notamment à l'application des procédures HACCP, reprises dans ce guide.

Dans un document mis à disposition par la chambre des métiers et de l'artisanat du Val d'Oise⁷ figure bien l'obligation de mise en place d'un tel système. Cela dit, il y est précisé également que : « *l'application de ce guide exonère l'exploitant de mettre en place un système HACCP* ». Notre expert nous confiait d'ailleurs qu'il disposait de fiches spécifiques des procédures à suivre chaque jour en matière d'hygiène : nettoyage et entretien des frigos et congélateurs, relevés de températures, etc.

C - La tâche prescrite

Dans la mesure où Patrice, notre expert a carte blanche pour la gestion des pâtisseries, on ne peut pas dire qu'il y ait de tâche prescrite à proprement parler.

1 - Les buts

Le but pour Patrice est de confectionner des pâtisseries qui plaisent aux clients, afin de les fidéliser et d'impacter sur le chiffre d'affaires de la boulangerie. La période de Noël étant LA période des bûches par excellence, le but est donc de réaliser des bûches qui soient à la fois appréciées esthétiquement, car on goûte d'abord avec les yeux, et qu'ensuite les clients les aiment pour leur parfum et leur consistance.

2 - les contraintes

Les contraintes sont de plusieurs ordres, les contraintes liées à l'activité de pâtisserie dans son ensemble, et les contraintes liées aux bûches en particulier.

Contraintes de l'activité de pâtisserie.

⁶Cf Annexe 5.

⁷Cf Annexe 7



La première contrainte est celle des horaires de travail du métier. Le pâtissier commence à 2h du matin pour terminer en début d'après midi entre 12h et 14h. Lors des périodes de grosses activités, comme en fin d'année, l'amplitude horaire peut encore augmenter. Ensuite, comme nous l'avons vu plus haut, il y a les contraintes relatives à l'application de la réglementation et des normes, viennent ensuite celles qui concernent la réalisation des produits : les ingrédients, les mesures, les temps de cuisson. Pour finir, précisons une contrainte que l'on retrouve dans la fiche ROME : la station debout prolongée.

Contraintes de la confection des bûches

Pour la confection des bûches, citons la cuisson de la génoise. Comme le dit l'expert dans l'entretien d'auto confrontation⁸, la cuisson se fait en 6 à 7 minutes, passé 1 minute, la génoise est trop cuite et elle ne se décolle plus du papier cuisson. Ensuite, la confection de la crème au beurre, qui, comme la crème anglaise peut toujours « tourner ». L'application du sirop sur le biscuit pour que la génoise ne casse pas lorsqu'on la roule, l'enveloppement du « boudin » de crème au beurre pour éviter qu'il ne sèche, pour finir, la confection des « boudins » en amont de la décoration.

3 - les artefacts

Nous avons répertorié sous forme de tableau l'ensemble des artefacts utilisés lors de l'opération du montage de la bûche.

Photo	Nom	Usage
	Papier cuisson	Il sert de support de cuisson pour les différentes pâtes. Il aide à la manipulation des pâtes.
	Chiffon micro fibre	Il permet de nettoyer le plan de travail, d'éliminer les résidus de crème, les miettes.

⁸Autoconfrontation ligne 7 à 9







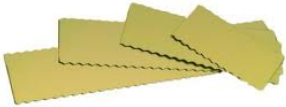

	Ciseaux	Il permet de découper le biscuit ou le papier de cuisson
	Pinceau	Il permet de répartir le sirop sur le biscuit pour l'imbiber.
	Cul de poule	Récipient servant de contenant pour différentes préparations utilisées en pâtisserie (crème au beurre, crème pâtissière etc.)
	Pichet	Il contient des liquides. Pour cette activité, l'eau chaude qui va contenir les couteaux.
	Racloir	Il permet de ramasser la crème sur les bords d'un récipient comme le cul de poule. Il sert également de cuiller pour prendre la crème et la mettre sur la bûche
	Douille bout rond	Elle sert à répartir un ingrédient, une crème ou une mousse, sur un gâteau. La forme diversifie la décoration.

Photo	Nom	Usage
	<p>Douille chemin de fer</p>	<p>Elle permet de réaliser la décoration. Différents modèles ou formes existent : fente plus ou moins large, dents plus ou moins nombreuses ou espacées, pas de dents.</p>
	<p>Poche à douille</p>	<p>Elle contient la crème au beurre. Associée à la douille. c'est en appuyant sur la poche que le pâtissier fait sortir la crème et peut réaliser ses décorations ou répartir un ingrédient</p>
	<p>Couteau</p>	<p>Il permet de couper. Il sera utilisé ici pour le découpage des nœuds et le lissage de la crème après la coupe.</p>
	<p>Spatule droite</p>	<p>Elle permet de manipuler les gâteaux. Elle sert à ne pas prendre la bûche directement avec les doigts afin de ne pas l'écraser ou la déformer. Elle permet aussi d'étaler ou de répartir une crème.</p>
	<p>Spatule courbée</p>	<p>Elle permet de manipuler les gâteaux. Elle permet aussi d'étaler ou de répartir une crème.</p>

	<p>Fourchette</p>	<p>Elle sert à piquer la nourriture. Elle sera utilisée pour la décoration et pour « casser » les rails créés avec la douille chemin de fer</p>
	<p>Semelle</p>	<p>Elle sert de support pour la bûche. Il en existe de différentes tailles en fonction du nombre de parts.</p>
	<p>Film rhodoïd</p>	<p>Le film sert à entourer les entremets pour maintenir la crème et éviter son dessèchement. Dans notre activité, son usage sera détourné pour répartir une fine couche de crème sur le biscuit avant son garnissage.</p>

D - Lieu de travail

La boulangerie pâtisserie est articulée de cette façon, la boutique à l'entrée et deux ateliers de fabrication dans la cour, l'un destiné aux pains, l'autre (le labo) aux pâtisseries⁹.

II – Méthodologie

A -Population choisie

Dans le cadre de cette analyse d'activité et du recueil de données, nous avons été amenés à rencontrer plusieurs personnes.

⁹ Annexe 8

M.Potez, 36 ans est propriétaire de sa boulangerie pâtisserie depuis sept ans. Il a une formation de boulanger et de pâtissier. Il emploie deux salariés (Patrice et une vendeuse) et deux apprentis. Il laisse carte blanche à son pâtissier Patrice pour la confection des pâtisseries. Les seules exigences qu'il lui a données sont de conserver comme gâteaux le royal, le marescaux et le trois chocolats.

Patrice, 49 ans, a une formation de pâtissier et il est titulaire du CAP. Il a commencé en pré-apprentissage car il était trop jeune pour commencer directement par le CAP. Comme il nous l'a dit, cela permettait à son patron de l'époque de le « dégrossir » et de le préparer à son entrée en CAP. En trente et un ans de carrière, ses expériences sont multiples. Il a beaucoup voyagé, notamment en Afrique (Soudan, Egypte, Ethiopie, Djibouti), en Nouvelle Calédonie, a travaillé en Haute Savoie, dans le Var et en région parisienne. Il a travaillé en restauration pendant cinq ans, il a été cogérant d'une pâtisserie avec un collègue de travail, un litige les a séparés. Il s'est essayé à reprendre une pâtisserie, mais un différend avec le propriétaire de l'époque l'a décidé à reprendre une activité de salarié et à revenir dans le Nord de la France. Il travaille chez M. Potez depuis le mois d'août 2013.

Corentin notre apprenti a 18 ans. Il est titulaire d'un bac pro de cuisinier et fait son apprentissage pour passer un CAP pâtisserie en un an.

B - Séquence de travail choisie

Lors de l'entretien informel que Sébastien a eu avec Patrice, celui-ci l'avait plus ou moins orienté vers l'activité de montage de bûche. La période de Noël étant proche, cette activité permettait à Patrice de former Corentin sur le montage de celle-ci.

Lors de l'entretien de pré-enquête du 19 octobre, Patrice nous confirme que nous pourrions filmer un montage de bûche¹⁰. Les bûches se font toute l'année, leur parfum change en fonction des saisons, bûches mousse aux fruits au printemps et en été, bûches chocolat ou marron dès la fin Novembre.

Corentin n'ayant jamais réalisé de montage de bûche, nous espérons pouvoir mettre en évidence des différences entre lui et notre expert.

¹⁰ Entretien Patrice ligne 138-139

C - Méthodes choisies

Même si nous avons une idée de l'activité que nous allons filmer, à savoir le montage de bûche, nous ne connaissons pas l'activité de boulangerie pâtisserie dans son ensemble. C'est lors de l'entretien que nous avons eu avec M.Potez le 19 Octobre que nous nous sommes définitivement orientés vers la pâtisserie. Pour lui, la pâtisserie est plus technique et plus complexe que la boulangerie¹¹. Pour l'entretien de M.Potez, nous avons utilisé une grille d'entretien, avec quelques questions préalables¹².

Pour l'entretien de Patrice et Corentin, nous n'avions pas de grille ou de trame, mais savions que nous allons reconfirmer le montage de bûche. Nous voulions obtenir l'accord de Corentin pour le film, et repérer les lieux afin de voir comment placer les caméras.

Le jour J, nous nous rendons à la boulangerie pour filmer nos deux comparses. Lors du repérage, nous avons déjà identifié le futur emplacement des caméras. L'atelier étant étroit¹³, nous avons décidé de placer une caméra près de la porte d'accès à la boulangerie pour le plan large, l'autre à l'extrémité du plan de travail des pâtisseries pour le plan serré. Nous n'avions pas pensé au pétrin situé dans l'atelier, celui-ci nécessitait le passage de l'apprenti boulanger pour la surveillance de la consistance des pâtes à pain et occasionnait un bruit de fond lors de son fonctionnement. Ce bruit de fond n'a fort heureusement pas nuit à la qualité sonore des commentaires de Patrice à destination de Corentin, car nous avons pris soin de lui poser un micro cravate.

Comme nous l'avons fait remarquer précédemment, Corentin le novice, s'essaiera pour la première fois au montage de bûche. Ainsi, toutes les tâches qui constituent le montage de bûche sont « nouvelles » pour lui. De ce fait, il prendra exemple sur la façon de faire de l'expert Patrice. Ce dernier commencera en premier le montage de bûche sous les yeux de Corentin pour que celui-ci s'en inspire. Ainsi Corentin ne fera pas « comme il a appris » Notre analyse mettra donc en lumière ce que Corentin fait de différent par rapport à l'expert et comment il procède pour se rapprocher au plus près de sa façon de faire.

¹¹Entretien M. Potez ligne 118-127

¹² Annexe 9

¹³ Annexe 8

III – Analyse et interprétation des données

Parmi l'ensemble des tâches qu'un pâtissier est amené à réaliser, c'est celle d'un montage de bûche que nous avons donc filmé.

Cette tâche s'organise en plusieurs étapes, une première série d'étapes consacrées à la constitution de la bûche, puis une autre série d'étapes consacrées à sa décoration.

Nous nous sommes essentiellement concentrés sur la partie montage de bûche, là où les différences expert/novice étaient les plus marquantes. Lors du tournage, l'expert a réalisé un certain nombre de préparations pour le novice, afin de lui simplifier les choses pour sa 1^{ère} réalisation (découpage du biscuit, préparation du sirop, de la crème café et des cornets à écrire). Nous n'avons donc pas retenu les scènes où l'expert effectue ces préparatifs dans notre analyse, nous concentrant sur les opérations communes expert/novice.

Pour la confection du cornet à écrire, que nous trouvions intéressante, nous ne pouvions pas l'exploiter à partir du film, car seul l'expert y monte un cornet. Comme nous avons demandé à l'expert et au novice de pouvoir les filmer individuellement en train de faire un cornet à l'issue du tournage, ce sont ces deux films que nous avons exploités pour notre analyse.

Les scènes que nous avons donc retenues sont les suivantes :

- ✓ Le « siropage » du biscuit
- ✓ L'étalage de la crème sur le biscuit
- ✓ Le roulage de la bûche
- ✓ L'utilisation du film rhodoïd
- ✓ L'habillage de la bûche
- ✓ La formation des nœuds
- ✓ La décoration de la bûche (fourchette)
- ✓ Le découpage des nœuds
- ✓ La constitution du cornet à écrire
- ✓ Le nettoyage du plan de travail

A - Analyse de l'activité de l'expert et du novice

Pour chacune des activités détaillées ci-dessus, nous avons retranscrit dans des tableaux¹⁴ les opérations réalisées par l'expert et le novice.

Pour certaines d'entre elles, nous avons remarqué des différences dans la façon de faire, et dans le temps mis pour la réalisation de l'étape.

Voici un tableau récapitulatif des différences constatées :

Séquences	Nombre d'opérations Expert	Temps Expert	Nombre d'opérations Novice	Temps Novice
Siropage du biscuit	10	1mn 15	10	1mn 19
Etalage de la crème	12	24 s	12	41 s
Roulage de la bûche	12	43s	13	1mn 16 s
Rhodoïd	5	8 s	6	53 s
Formation des nœuds	17	43 s	26	2 mn
Habillage de la buche	18	52 s	29	2 mn 21 s
Décoration de la bûche (fourchette)	4	11 s	9	30 s
Découpage des nœuds	32	40 s	31	1 mn 17 s
Fabrication du cornet	9	11 s	15	1min 27 s
Nettoyage du plan de travail	3	8 s	5	11 s

On observe donc des différences importantes dans les temps de réalisation entre l'expert et le novice. Rappelons qu'il s'agissait, pour notre novice, de son 1^{er} montage de buche, ceci pouvant en partie expliquer certains écarts.

Il apparaît que l'expertise transparait dans le nombre d'opérations, puisque l'expert en réalise moins que le novice, notamment sur l'habillage de la bûche où l'expert en réalise 18 contre 29 pour le novice et la formation des nœuds, 17 opérations pour l'expert versus 26 pour le novice.

¹⁴ Cf. annexe 10 à 29

1 – Analyse de la scène du siropage du biscuit

Concernant la comparaison en termes de pratique entre l'expert et le novice, nous constatons qu'ils n'utilisent pas la même technique pour se servir du pinceau. L'expert utilise les deux faces du pinceau en faisant un geste de va et vient pour étaler le sirop, tandis que le novice n'en utilise qu'une. De plus, l'expert lorsqu'il trempe son pinceau le ressort de façon rapide, de façon à ce que le sirop s'écoule sur le biscuit. Cette technique permet d'augmenter la quantité de sirop sur le biscuit. A l'inverse, le novice lorsqu'il trempe son pinceau, prend le soin de l'essorer contre le récipient avant de le ressortir. Pour un même artefact utilisé aux mêmes fins, nous constatons que les schèmes d'utilisation sont différents. Dans les deux cas, l'utilisation de l'artefact est orientée vers l'activité mais chacun adopte une technique différente. Malgré cette différence de technique, le novice ne met que trois secondes de plus que l'expert pour étaler le sirop sur l'ensemble du biscuit. Les deux protagonistes adoptent la même démarche en commençant par étaler le sirop de façon horizontale en commençant par la partie supérieure gauche en allant jusqu' à la partie supérieure droite ; puis de façon verticale.

2 – Analyse de la scène de l'étalage de la crème sur le biscuit

Cette scène correspond à une étape du montage de la bûche et consiste à étaler de la crème au beurre sur le biscuit. Cette crème constituera le centre de la bûche.

L'expert commence par saisir le racloir pour prendre la quantité de crème qui sera ensuite répartie sur le biscuit à l'aide de la spatule courbée.

On va dire que c'est un peu comme le travail du plâtrier (...) il faut étaler la crème sans trop appuyer il y a un juste milieu¹⁵. L'expert précise : « il faut répartir la crème uniformément afin qu'il n'y en ait pas plus au milieu ou sur un bord ».

Pour répartir la crème, l'expert utilise la spatule courbée dans un mouvement fluide de va et vient. Il dose la force exercée sur la crème avec sa spatule, la qualifiant de « *caresse à fleur de peau* ». Ses mouvements sont précis et rapides, il commence par le centre du biscuit, puis étire progressivement la crème du centre vers les bords, afin que la couche soit uniforme. On constate que le novice procède différemment. Tout d'abord,

¹⁵Autoconfrontation ligne 58

il place sa quantité de crème sur le haut de la buche, alors que notre expert l'a d'emblée placée au centre du biscuit. Le fait d'avoir placé sa crème sur le haut l'oblige donc à l'étirer sur toute la longueur, ce qui peut expliquer que son mouvement s'effectue du haut vers le bas, et non pas en va et vient comme celui de l'expert. L'amplitude de son mouvement est plus grande car il tire la crème sur toute la longueur de la bûche. Notons qu'il répartit sa crème du haut en bas et s'arrange pour couvrir les bords au maximum. Il rectifie l'uniformisation par de petits mouvements de lissage de droite à gauche ou du bas vers le haut pour régulariser les bords. Le novice utilise toute la longueur de la spatule et la tient presque parallèle au biscuit. A l'inverse, l'expert incline sa spatule et seule une partie du plat de la lame est utilisée pour lisser la crème. On peut supposer que la manipulation de la spatule courbée est liée à l'expérience de l'expert. D'ailleurs, celui-ci n'a absolument pas débordé du biscuit en appliquant la crème, alors que le novice si, ce qui lui a valu de racler les bords afin d'ôter cet excédent. On peut supposer que l'utilisation de toute la surface de la lame pour étaler la crème en est à l'origine. Si la crème se répartit sur toute la longueur, il est manifestement plus difficile de contrôler précisément l'endroit et jusqu'où on la place. Ce n'est pas le cas pour l'expert car il n'utilise qu'une partie de la lame de la spatule pour répartir sa crème, d'autre part, sa crème a été placée au centre, ce qui réduit l'amplitude de ses mouvements. Le va et vient lui permet également de contrôler la quantité de crème sous la lame et de l'étaler progressivement sans déborder.

3 – Analyse de la scène du roulage du biscuit

Une fois la crème étalée sur le biscuit, il faut le rouler. Cette scène est une phase importante du montage de la bûche, car c'est celle qui va lui donner forme. Pour rouler une bûche, on se sert du papier cuisson comme base. Avec lui, le travail devient très facile, sans cela, il est faisable mais nettement plus ardu. L'expert pâtissier nous explique (ligne 105 de l'entretien d'auto confrontation) que généralement le roulage se fait sur des bûches de 60 centimètres de longueur, c'est de là que lui vient l'habitude de placer ses mains à 20 cm l'une de l'autre, afin d'éviter que la bûche prenne la forme d'un cône.

Patrice explique qu'il s'agit de rouler, puis de rabattre. Il travaille donc du bout des doigts. La main droite agit la première, elle amène le biscuit vers soi, puis la gauche rabat le biscuit pour finir de rouler. Les mains vont de la gauche vers la droite pour

éviter de former un cône, comme précisé plus haut. Lors d'un entretien informel Patrice précisait qu'une main poursuivait l'autre. Ainsi (ligne 111 à 113 de l'entretien d'auto confrontation) « *la main droite aide à plier, tandis que la main gauche fait la mise en forme* ». Une fois le roulage terminé on resserre la bûche pour qu'il n'y ait aucun trou. Dans le cas contraire, la bûche pourrait casser lors de la coupe car le biscuit serait froid et donc moins malléable.

Enfin, durant tout le roulage, le pâtissier utilise le papier cuisson. Le papier a une double utilité : aider au roulage et à la mise en forme tout en permettant de garder un plan de travail propre.

Au niveau des différences entre l'expert et le novice on en trouve peu. La bûche du novice est légèrement plus grosse car moins bien serrée. Sinon, il n'y a pas de difficulté majeure à cette action surtout si l'on prend en compte que le novice a réalisé son tout premier roulage en 76 secondes pour 43 secondes avec l'expert.

4 – Analyse de la scène d'utilisation du film rhodoïd

Il s'agit de la quatrième étape du montage de bûche. Comme nous l'explique Patrice, le film rhodoïd permet d'étaler une fine couche de crème sur la génoise pour que la crème au beurre, qui va être appliquée après, tienne bien lors de la découpe¹⁶.

Pour réaliser cette tâche, Patrice nous explique qu'il existe plusieurs façons de faire et des artefacts différents¹⁷. Ainsi l'utilisation du film est une technique qui émane de l'expérience de Patrice et qui est bien spécifique.

Pour cette tâche, nous constatons clairement une différence sur la manipulation du film rhodoïd entre l'expert et le novice. En effet l'expert effectue la tâche en moins de dix seconde en effectuant deux fois le mouvement. En revanche le novice a réalisé cette tâche en cinquante trois secondes et en effectuant sept fois le mouvement. Cette différence est également visible sur la position des doigts où nous avons l'impression que Corentin cherche la bonne solution tandis que Patrice maîtrise parfaitement le geste. Nous pouvons considérer que cette différence s'explique par un manque de pratique de la part de Corentin et que la « bonne » manipulation du film requiert des compétences incorporées. Comme l'explique Leplat, elles sont « *facilement accessibles, difficilement verbalisables, peu coûteuses sur le plan de la charge mentale, difficilement*

¹⁶Autoconfrontation ligne 158-161

¹⁷Autoconfrontation ligne 145-149

dissociables, très liées au contexte» (1995 p.102) et que l'acquisition de ces compétences s'acquiert dans la répétition. Ainsi Patrice explique « *c'est l'expérience, de toute façon, quoi qu'il en soit, j'ai déjà fait 25 Noël et y sont tous différents, mais les bûches sont toujours pareils, identiques* »¹⁸. Ici la compétence est extrêmement liée à la maîtrise de l'artefact et demande un savoir faire. Il ne semble pas que la bonne exécution de la tâche demande un savoir et un savoir être particuliers.

5 – Analyse de la scène formation des nœuds

La formation des nœuds a un rôle esthétique, mais permet aussi à la vendeuse d'identifier plus rapidement la bonne bûche pour un client. Comme l'explique Patrice lors de l'entretien d'auto confrontation¹⁹, le nombre de nœuds détermine le nombre de parts : 1 nœud pour une buche de 4 personnes, 2 nœuds pour une buche de 6 personnes, 3 nœuds pour une buche de 8 personnes et ainsi de suite. Pour réaliser les nœuds, Patrice utilise une poche avec une douille à bout rond. Il prépare deux poches, l'une remplie de crème au beurre blanche, l'autre de crème au beurre café. Il y met une quantité suffisante de crème pour la confection des deux bûches. Avant de commencer à réaliser ses nœuds, il vérifie que l'écoulement de la crème soit correct en faisant un test au dessus du cul de poule. Ensuite, il place sa douille contre l'extrémité du boudin et réalise un 1^{er} tour en veillant à bien appuyer sa douille contre le biscuit, puis refait un autre tour pour avoir un beau nœud. Cette étape est importante, car si la crème n'est pas correctement appliquée contre le biscuit d'emblée, alors elle ne tiendra pas, il faut qu'elle forme un amalgame avec la génoise²⁰. D'ailleurs ceci est parfaitement illustré par Corentin, notre novice. Lorsqu'il a fait son 1^{er} nœud, Corentin n'a pas suffisamment appuyé sa douille contre la génoise, de ce fait, l'amalgame crème au beurre-génoise n'a pas pris, ce qui explique que son nœud ne tienne pas. Au 1^{er} tour de crème, il plaque la crème au beurre avec le doigt car elle a tendance à s'écarter de la génoise. Finalement il parvient à la faire tenir. Par contre, lorsqu'il veut mettre de la crème au beurre café au centre de ce nœud, celui-ci tombe et notre novice est obligé de le repositionner à l'aide de la spatule²¹. Ceci explique la différence dans le temps de réalisation entre l'expert et

¹⁸Autoconfrontation ligne 175-176

¹⁹Autoconfrontation ligne 366 à 368

²⁰Autoconfrontation ligne 215 à 218

²¹ Annexe 21

le novice. Par ce geste non maîtrisé, Corentin a du réaliser plus d'opérations que Patrice, ce qui lui a pris plus de temps.

La quantité de crème appliquée pour les nœuds des extrémités est déterminée par la taille de la semelle et sera détaillée lors de la scène du découpage des nœuds.

Une fois les nœuds extérieurs et supérieurs réalisés, l'expert remplit le trou central de chaque nœud de crème au beurre café, en veillant à ce que le niveau de crème café arrive au ras du niveau de la crème au beurre blanche, pour cela, il place le bout de la douille au centre du nœud et y dépose le volume de crème adéquat. Le novice procédera de la même manière.

6 – Analyse de la scène de l'habillage de la bûche

Pour habiller la bûche, l'expert utilisera une poche avec une douille chemin de fer, ce sont les dents crénelées de celle-ci qui donneront à la buche son aspect « bois ». L'habillage est une succession de rails de crème au beurre café. Le rail démarre en chevauchant le nœud d'une extrémité à l'autre, sur toute la longueur la buche. Dans cette étape, il est important que les rails se chevauchent, et que la crème recouvre bien le boudin dans son intégralité. En effet, si tel n'est pas le cas, l'air peut s'infiltrer et sécher la génoise. C'est au cours de l'entretien d'auto confrontation que nous avons eu cette explication²². Lors du tournage, Patrice s'adresse à Corentin lorsqu'il habille la buche et lui dit ceci : « *tu vas large, faut pas avoir peur, on la récupère de toute façon cette crème au beurre* » pour l'inciter à bien recouvrir la buche et une partie des nœuds. La raison pour laquelle le novice met plus de temps vient de sa manière de positionner les rails de crème au beurre café. Par rapport à l'expert, on peut constater que les rails ne se chevauchent pas totalement, de ce fait, le novice est contraint de faire des passages successifs afin de combler les trous qu'il a fait. D'autre part, comme il s'agit de sa première buche, son geste est moins précis et moins bien assuré que celui de Patrice.

7 – Analyse de la scène décoration de la bûche (fourchette)

Cette tâche consiste à casser la régularité des lignes de crème formées par l'utilisation de la douille chemin de fer. Comme l'explique Patrice : « *Moi, comme dans*

²²Autoconfrontation ligne 240 à 243

pas mal de pâtissier dans la corporation, la régularité c'est bien, bien sûr, mais là, c'est trop régulier, la douille de chemin de fer ça fait trop régulier, donc là, on casse cette régularité afin de personnaliser chaque bûche. Chaque bûche est différente. Donc voilà, on donne un coup de fourchette »²³. Il s'agit la d'une touche personnelle que Patrice a intégré dans son processus de montage de bûche. La particularité de cette tâche étant qu'il s'agit d'une « décoration » mais qui se fait pendant la conception et non en aval comme c'est le cas des autres phases de décoration.

Concernant la comparaison en termes de pratiques pour réaliser cette tâche, nous constatons des différences entre les deux protagonistes. L'expert, réalise cette tâche en l'espace de dix secondes en effectuant douze gestes avec la fourchette. Le novice réalise cette tâche en l'espace de trente secondes et effectue quinze mouvements avec la fourchette. Il y'a également des opérations supplémentaires effectuées par le novice comme tremper la fourchette, tourner la bûche et se rapprocher d'elle et l'utilisation d'un artefact supplémentaire.

8 – Analyse de la scène découpage des nœuds

Pour le découpage des nœuds, l'expert et le novice utilisent 2 couteaux. Les couteaux trempent dans un pichet d'eau chaude. Le grand couteau sert à couper les grands nœuds, le petit couteau pour la découpe des petits nœuds²⁴. La coupe doit être franche²⁵ comme le souligne l'expert dans l'entretien d'auto confrontation, et le couteau doit être chaud. Lors de la coupe, la chaleur fait fondre la crème au beurre, ce qui nécessite de lisser la crème après la coupe avec la lame chaude du couteau pour que le nœud soit net et propre. Le lissage des nœuds élimine les bavures de crème au beurre.

La semelle sur laquelle est posée la buche est adaptée au nombre de parts et détermine l'importance des nœuds et leur découpe. L'expert nous dit : « *je sais que je dois garder 1.5 cm de chaque côté de libre avant de faire mes nœuds, c'est-à-dire que mon biscuit roulé, il y a 1cm de chaque côté. Quand je fais mon nœud, je sais que je peux aller jusqu'à ½ cm, pas plus loin sinon après je vais couper dans le biscuit et la découpe ne sera pas jolie puisqu'on ne verra pas un nœud* ²⁶ », la découpe ne doit donc pas être trop importante pour respecter l'esthétique de la buche. Ceci nous éclaire également sur la

²³Autoconfrontation ligne 253-256

²⁴Autoconfrontation ligne 312

²⁵Autoconfrontation ligne 311

²⁶Autoconfrontation ligne 317 à 321

quantité de crème au beurre et sur l'épaisseur du nœud, en effet, si la coupe représente $\frac{1}{2}$ cm, le nœud doit être d'une largeur d'au moins 1cm afin que n'apparaisse pas le biscuit lors de la coupe. Les différences constatées entre l'expert et le novice se font sur l'utilisation des couteaux. Lorsque l'expert saisi le couteau dans le broc d'eau chaude, il essuie la lame contre le bord pour ôter l'excédent d'eau, ce que ne fait pas le novice. Pour la découpe des nœuds du dessus de la buche, l'expert incurve la lame du couteau, alors que le novice réalise une coupe droite. Le novice n'ayant pas la même dextérité que l'expert met plus de temps pour les découpes, pourtant le nombre d'opérations est quasiment identique, 32 pour l'expert contre 31 pour le novice. C'est sur le temps passé sur chaque opération que se situe l'écart.

9 – Analyse de la scène confection du cornet

Dans l'entretien d'auto confrontation Patrice nous explique que le cornet est le crayon du pâtissier, il y attache une grande importance car cela définit son métier²⁷: « *c'est notre stylo, c'est le prolongement de notre main. Un cornet c'est quelque chose qu'on doit apprendre dans notre métier. Le maniement de ça, c'est ce qui fait tout l'art de la pâtisserie* » Le cornet c'est toute une méthode, et pourtant c'est là que l'on voit le plus de différences entre l'expert et le novice. L'expert met 12 secondes à constituer son cornet contre 1min27 pour le novice, soit donc un peu plus de sept fois plus longtemps ! On remarque que le novice doit s'y reprendre à plusieurs fois pour réaliser certaines étapes et que celle-ci sont pourtant moins bien réussies que celles de l'expert. A la fin de la fabrication des cornets, Patrice nous a fait tester ceux-ci en nous piquant le bras avec la pointe. La pointe de l'expert piquait bel et bien, tandis que celle du novice avait tendance à s'écraser.

Voici les étapes permettant de construire un cornet :

- Prendre un papier rectangulaire
- Le plier dans le sens de la diagonale pour obtenir un triangle rectangle
- Couper le rectangle dans le sens de la diagonale
- Prendre la pointe de l'angle le plus obtus
- L'amener vers l'angle droit
- Maintenir le tout entre ses doigts

²⁷ Entretien d'auto confrontation ligne 270 à 272

- Prendre la seconde pointe qui descend
- L'enrouler autour du cône prenant forme
- Prendre la pointe qui tendait vers le bas et la remonter vers les deux pointes jointes précédemment
- Les trois pointes doivent se rejoindre
- Ramener le dernier bord (la pointe qui tendait à l'origine vers le bas) derrière le tout pour refermer le cornet

10 – Analyse de la scène nettoyage du plan de travail

En pâtisserie l'hygiène est très importante, dans cette optique il faut toujours garder un plan de travail propre. L'expert et le novice vont donc utiliser un chiffon micro fibre pour nettoyer leur plan de travail entre chaque action. Nettoyer un plan de travail est une action que toute personne faisant de la cuisine fait régulièrement, pourtant on note ici de réelles différences entre l'expert et le novice. La première est la prise même du chiffon, l'expert le prendra avec ses deux mains tandis que le novice avec une seule. L'expert va ramener la saleté d'un coté pour tout prendre d'un coup, tandis que le novice va faire des mouvements circulaires. Le résultat est que le novice sera obligé de retourner son chiffon pour continuer le nettoyage car le chiffon sera sale lui aussi. Enfin l'expert ne met que 8 secondes pour le nettoyage alors que le novice en met 11. Le nettoyage ne doit pas faire perdre de temps aux pâtisseries, il est important que celui-ci puisse s'opérer rapidement.

B – Cadre théorique

Nous avons à l'origine choisi d'analyser les activités avec les travaux de Gérard Vergnaud et Pierre Rabardel, pourtant, en approfondissant nos analyses il nous a paru important d'y intégrer les travaux de Pierre Pastré pour deux des scènes.

Pour Gérard Vergnaud c'est le concept de schème que nous retiendrons. Selon Vergnaud, « *un schème est formé de plusieurs catégories d'éléments, tous indispensables : des buts et anticipations, des règles d'action, des possibilités d'inférence en situation et des invariants opératoires.* » (VERGNAUD, 1996). Il existe des schèmes pour tous les

domaines de l'activité (perceptivo-gestuel, langage, affectif, technique, social, cognitif). Le schème est organisé et hiérarchisé.

Il comprend quatre éléments :

- Des buts, des sous buts et des anticipations
- Des règles d'action, de prise d'information et de contrôle
- Des inférences en situation
- Des invariants opératoires.

Les buts assurent l'orientation de l'action et définissent le type de résultat attendu pour l'action effectuée. Il y a une pluralité et souvent une hiérarchie des buts et des sous buts.

Les règles d'actions sont des règles de conduite qui engendrent l'action au sens strict, mais aussi la prise d'information et de contrôle. Il ne s'agit pas d'une procédure à appliquer, mais plutôt de modèles d'actions possibles que le sujet va appliquer ou adapter en fonction du diagnostic qu'il fait de la situation dans laquelle il se trouve.

Les inférences en situation constituent un raisonnement souvent implicite par lequel le sujet constate les écarts entre la situation réelle qu'il perçoit et la situation typique que le schème traite. Elles permettent au sujet de s'adapter face à des imprévus. Les invariants opératoires permettent la fonction de diagnostic en situation et d'orientation de l'action. Ils sont constitués de concepts en acte et théorèmes en acte.

Pastré quant à lui, pense que l'acquisition des compétences fait référence à un tronc commun. Ces compétences sont transférables et varient en fonction de l'activité professionnelle. Ainsi, le déroulement de l'apprentissage se fait en deux temps, en formation et par l'expérience professionnelle. Pastré distingue le modèle cognitif du modèle opératif. Pour simplifier, on peut dire que le modèle cognitif correspond à la théorie et que la pratique correspondra au modèle opératif. En fin d'apprentissages les compétences acquises sont figées dans le temps par un diplôme (modèle opératif). Une nouvelle expérience se construit durant la vie active (modèle cognitif), contrairement à celle acquise en formation, elle n'est pas figée dans le temps, car non validée par un diplôme. Dans la mesure où elle se construit dans l'action, rien de factuel (diplôme) n'atteste de son existence, elle est pourtant bien là et donne lieu à de nouvelles compétences. C'est ici que nous pourrions parler de « performance ». La performance est une compétence maîtrisée. En définitive, la compétence acquise en fin d'apprentissage ne sera maîtrisée qu'avec l'expérience, la compétence est donc évolutive et dépend de

tout un chacun. Le cadre théorique de Pierre Pastré s'organise autour de la SCS, Structure Conceptuelle d'une Situation. Celle-ci n'est jamais définie par les sujets, c'est l'analyste qui va la mettre en lumière. La structure conceptuelle d'une situation professionnelle est constituée :

- De concepts organisateurs
- D'indicateurs observables, permettant de donner une valeur aux concepts
- De classes de situations qui spécifient les procédures et règles d'action à utiliser
- De stratégies attendues

La structure conceptuelle doit être pensée à l'intérieur du couple structure conceptuelle-modèle opératif. Deux professionnels peuvent respecter la structure conceptuelle de la situation de leur activité, sans pour autant posséder exactement le même modèle opératif. Cette différence provient de la singularité de chacun.

Pour Pierre Rabardel nous retiendrons le concept d'artefact qu'il définit comme *« toute chose ayant subi une transformation même minime d'origine humaine. [... Elle présente d'autre part de ne pas restreindre la signification aux choses matérielles. »*(1995 p.49)

Ainsi tous les ustensiles utilisés lors de l'activité sont considérés comme des artefacts.

Nous retiendrons également le concept de « catachrèse » qui caractérise l'écart entre le prévu, lors de la construction de l'objet, et le réel lors de l'utilisation des artefacts. L'existence des catachrèses peut aussi témoigner, selon Rabardel (1995 p.5-6), de choix du sujet afin d'arriver, par des moyens adaptés, aux buts qu'il poursuit en élaborant un nouvel instrument destiné à être inséré dans son activité.

Voyons en détail ces différentes étapes pour mieux comprendre l'origine de ces écarts.

Il nous paraît important de préciser que l'expert réalise certaines préparations pour le novice, parmi celles-ci le découpage du biscuit, la préparation du sirop de la crème au beurre café, des poches à douille et des cornets à écrire.

Nous nous sommes donc concentrés sur les activités communes de l'expert et du novice pour notre analyse.

1 – Analyse de la scène du siropage du biscuit

Nous avons vu précédemment que pour cette tâche, il y'avait des différences en termes de pratiques, entre l'expert et le novice sur l'utilisation du pinceau. Ici, l'utilisation de l'artefact est adaptée aux schèmes de l'individu. Pour décrire ce phénomène, Rabardel parle d'instrumentalisation: « *Le mouvement d'instrumentalisation est celui par lequel un sujet met en forme, on pourrait dire conforme à sa personne, ce qui lui est donné de l'extérieur pour en faire son propre instrument* ». (2005, p.16)

Cette différence en termes de pratique n'a pas d'incidence sur le temps, et le nombre d'opération pour réaliser cette tâche.

En revanche, la différence est observable une fois la bûche finie. Lors de notre séance d'enregistrement, Patrice a pesé sa bûche et celle de Corentin (novice) ; il s'est avéré que celle de Patrice était plus lourde du fait qu'il avait étalé une quantité de sirop supérieure à celle de Corentin. Pour cette tâche, la compétence ne se résume pas à la bonne maîtrise de l'artefact, mais à un ensemble d'éléments, d'indicateurs, à prendre en compte pour exécuter cette opération de façon efficace, ce dont le novice ne semble pas « tenir compte ».

Il fait également référence à la couleur du sirop qui est un indicateur visuel important. Il permet de voir si le sirop est étalé de façon uniforme²⁸. Ici, l'expérience entre en compte dans le sens où, en plus de voir si le sirop est étalé de façon uniforme, Patrice a en tête la quantité qu'il étale, ceci jusqu'au moment où il estime qu'il y en a suffisamment. En revanche Corentin étant novice en la matière, ce dernier s'assure « uniquement » que le sirop est présent sur tout le biscuit sans pour autant savoir si la quantité est suffisante. Cela peut donc expliquer la différence de poids entre les deux bûches.

Selon l'approche de Vergnaud, nous pouvons considérer que pour cette tâche :

- le but: Imbiber le biscuit de sirop de façon homogène.
- Sous but: Savoir doser la quantité d'une part pour ne pas que le biscuit casse et d'autre par « inonder » le biscuit.
- Règle d'action : Il ne faut pas exercer une pression trop forte avec le pinceau

²⁸Autoconfrontation ligne 34-35

- Prise d'information/ Contrôle : Indicateur visuel (estime ou pas que la quantité est suffisante)
- Invariant opératoire : Taille du biscuit

2 – Analyse de la scène Etalage de la crème

« Il faut étaler la crème sans trop appuyer, il y a un juste milieu. Mouvement de va et vient pour bien étaler la crème qu'il y en ait uniformément partout. On va dire que c'est inné, ça vient avec l'expérience²⁹. »

Dans ce passage de l'entretien d'auto confrontation, Patrice parle de l'inné des sensations et ajoute que *ça vient avec l'expérience*, disant qu'au début de sa carrière, il n'était pas très à l'aise. On peut en déduire qu'il parle ici de compétence incorporée. L'expérience se construit dans le temps et la répétition des mouvements vient enrichir les sensations du pâtissier. L'activité est complétée et guidée par le regard et les sensations. C'est la raison pour laquelle notre expert a des difficultés à expliquer le comment il procède. Le ressenti, la dextérité ne s'expriment pas aisément, et l'exemple qu'il donne « *c'est comme une caresse...à fleur de peau³⁰* » illustre bien, tout comme l'écrit G.Vergnaud : « *les professionnels expérimentés ne sont que faiblement en mesure de traduire en explications claires leurs pratiques professionnelles.* » (VERGNAUD, 1996) Patrice ne parviendra pas à verbaliser davantage son action à ce moment.

Nous pouvons la résumer ainsi :

- But : répartir la crème de façon uniforme sur le biscuit.
- Sous but : éviter les trous pour que la buche reste ferme, pour qu'elle tienne lorsque le client la coupera.
- Règles d'action :
 - Pour que la crème soit bien parfumée et homogène, je mets l'extrait de café directement dans le mélangeur
 - Si la crème n'est pas bien répartie alors cela risque d'écœurer le client
 - Si je place ma crème au centre du biscuit, alors je l'étale plus facilement
 - S'il y a des trous, alors l'air va passer et le biscuit risque de sécher
 - Pour éviter que le biscuit sèche, je prends soin de bien recouvrir les bords de crème.

²⁹Autoconfrontation ligne 60 à 63

³⁰Autoconfrontation ligne 79

- Les invariants opératoires : la taille du biscuit
- Les inférences : le maniement de la spatule courbée. La force avec laquelle est exercé le mouvement.

C'est au niveau des règles d'actions et des inférences que l'on remarque les différences entre expert et novice. L'un et l'autre ne place pas la crème au même endroit lorsqu'ils commencent ; l'expert la met d'emblée au centre, le novice sur le haut de la bûche. Nous supposons que les 31 années d'expérience de Patrice l'ont amené à la placer à cet endroit pour mieux la répartir et limiter l'amplitude de ses mouvements. De même pour le maniement de la spatule, Corentin a observé Patrice avant de reproduire le mouvement. Il le fait simplement, il prend la spatule et étale la crème comme on le lui demande, aucune inférence sur la façon de tenir la spatule, ou sur son mouvement ne transparait. L'application du geste et de sa force ne sont pas encore maîtrisés, il ne fait pas encore appel à son processus cognitif pour les évaluer et les rectifier. Selon Rabardel, il s'agit ici de genèse instrumentale. Corentin doit accommoder ses modes opératoires à l'artefact (la spatule) nous sommes donc dans une instrumentation, par contre, Patrice a enrichi le maniement de la spatule, elle devient un moyen pour son action, c'est donc l'instrumentalisation.

3 – Analyse de la scène du roulage du biscuit

Ici encore nous synthétiserons la scène d'après Gérard Vergnaud

- But : Rouler le biscuit en bûche
- Sous but : le biscuit ne doit pas casser lorsqu'on voudra couper la bûche.
- Règles d'action :
 - Il faut s'aider du papier cuisson pour rouler la bûche
 - Il faut resserrer la bûche après l'avoir roulée
- Invariant opératoire : Le boudin roulé doit avoir une forme ronde régulière
- Inférence :
 - Les mains doivent travailler en concert, l'une suivant l'autre pour ne pas rouler en cône.

- Ne pas rouler le papier cuisson dans la bûche (novice)

Il y a peu de différences entre l'expert et le novice, l'utilisation du papier cuisson rend la tâche facile, même pour une première fois. Ainsi, le novice ne met que très peu de temps supplémentaire par rapport à l'expert pour réaliser le roulage.

4 – Analyse de la scène d'utilisation du film rhodoïd

Patrice explique qu'à la base le film rhodoïd a une utilisation spécifique, il est mis sur le pourtour des entremets mousse, il évite leur dessèchement. Par contre dans la réalisation de la bûche, il utilise ce film à une autre fin.

Ainsi en nous référant à la théorie de Rabardel, l'utilisation du film rhodoïd est considérée comme une catachrèse dans la mesure où son usage est détourné. Comme l'expliquent certains auteurs, « *Une situation de catachrèse est celle où l'on se sert d'un instrument en lui conférant un autre usage que celui auquel il est initialement destiné* »(ALLAMEL-RAFFIN, 2005, p.23)

Pour cette activité, la compétence est extrêmement liée à la bonne maîtrise de l'artefact, sachant que Corentin en est à son premier essai, nous pouvons considérer qu'il s'améliorera en pratiquant plus souvent.

5 -Analyse de la scène Formation des nœuds

En appliquant la théorie de schèmes de G. Vergnaud, on pourrait synthétiser cette scène de la façon suivante :

- But : Déterminer le nombre de parts pour faciliter le travail des vendeuses
- Sous but : esthétique de la bûche
- Règles d'action :
 - Si je colle ma douille au biscuit alors la crème adhèrera mieux et le nœud tiendra lors de la découpe par le client.
 - Mon nœud extérieur doit faire au moins 1cm d'épaisseur pour ne pas laisser apparaître le biscuit lors de la découpe
- Invariant opératoire :
 - Taille de la semelle
 - Le nombre de nœuds détermine le nombre de parts.

- Inférence :
 - calculer la taille des nœuds pour laisser 0.5 cm de chaque côté afin que la bûche ne dépasse pas de la semelle (expert).
 - Replacer la crème avec le doigt pour que le nœud tienne (novice).

Pour cette scène, c'est sur les règles d'actions et les inférences que l'on note des disparités entre Patrice et Corentin. Si Patrice n'avait pas précisé au préalable le nombre de nœuds à former, comment Corentin aurait-il pu obtenir cette information ? De même, Patrice n'a pas insisté sur l'importance de bien appuyer la douille pour coller la crème à la génoise lorsque Corentin fait son 1^{er} nœud, et c'est à ce moment qu'on constate une inférence de la part de Corentin, il s'aide de son doigt pour faire tenir la crème sur le biscuit. Cette opération ne suffira pas, car la crème tombera lorsqu'il voudra la combler avec la crème au beurre café. Il devra à ce moment, sur les conseils de Patrice, se servir de la spatule pour rectifier l'erreur. On peut en déduire que le schème de Corentin sur cette étape n'est pas complet, il suit les directives de l'expert, mais n'a pas encore constitué son registre de règles d'actions et d'inférences.

6 – Analyse de la scène Habillage de la bûche

Comme précédemment, nous synthétiserons la scène comme suit :

- But : Recouvrir entièrement le biscuit de crème au beurre.
- Sous but : esthétique de la bûche, qu'elle ressemble à un morceau de bois
- Règles d'actions :
 - Si le biscuit est totalement recouvert de crème alors il ne sèche pas
 - Si la crème recouvre les extrémités alors elle tiendra mieux et tout sera hermétique
 - Si les rails se chevauchent alors l'air ne passe pas
- Invariant opératoire : Taille de la semelle
- Inférences :
 - Veiller à ce qu'il n'y ait pas de trous
 - Faire chevaucher les rails
 - Faire déborder la crème de part et d'autre des extrémités de la bûche

Le premier écart que nous constatons se situe dans la manipulation des artefacts, en effet, lors du 1^{er} rail, Corentin n'a pas placé la douille chemin de fer dans le bon sens, de ce fait, le rail est plat et non pas crénelé. Selon Rabardel, il ne maîtrise pas le schème d'utilisation de cet artefact, c'est le processus d'instrumentation.

Si Patrice n'était pas intervenu pour le lui faire remarquer, comment aurait-il réagit ? La question se pose. Nous pouvons imaginer qu'en constatant son erreur, il prenne la décision de retourner sa douille et de recommencer, mais cette question restera sans réponse.

Les rails qu'a fait Corentin ne se chevauchent pas en totalité, c'est à cette règle d'action que cela correspond : « si les rails se chevauchent, alors l'air ne passe pas ». Là aussi, le fait que le novice doit compléter les espaces vides entre les rails montrent qu'il n'a pas encore intégré cette règle d'action.

7 – Analyse de la scène décoration de la bûche (fourchette)

Comme pour le cas de l'utilisation du film rhodoïd, nous pouvons considérer l'utilisation de la fourchette comme étant une catachrèse dans la mesure où son usage est détourné. Ici il s'agit de tracer des lignes courtes sur la bûche.

Cette tâche relève de l'esthétique, de ce fait, nous pouvons considérer qu'il n'y a pas de bonne pratique et qu'elle ne mobilise pas de compétences spécifiques si ce n'est être en mesure d'utiliser une fourchette.

8 – Analyse de la scène découpage des nœuds

« *La durée est une caractéristique essentielle de la formation de l'expérience* »(VERGNAUD, 1996) . Pour cette scène, nous avons vu plus haut que le nombre d'opérations ne différait pas entre l'expert et le novice. Par contre, le temps passé par le novice pour l'exécution de la tâche est supérieur à celui de l'expert. Avec cette citation de G.Vergnaud on peut donc en déduire que c'est l'expérience de Patrice qui fait la différence. Il maîtrise mieux les gestes et les exécute plus rapidement que le novice.

Synthèse du schème :

- But : Avoir un nœud bien net et propre

- Sous buts : esthétique de la bûche
- Règles d'actions :
 - Si je fais une coupe franche alors la crème au beurre fond moins
 - Pour couper les nœuds il est possible d'utiliser un petit ou un grand couteau
 - Si je n'ai pas fait le nœud, alors je fais une première coupe légère et progresse au fur et à mesure.
 - Si je coupe ½ cm alors je ne coupe pas le biscuit.
- Invariants opératoires : taille de la semelle
- Inférences : incurver le couteau lors de la coupe pour améliorer l'esthétique

9 – Analyse de la scène confection du cornet

Le cornet est le prolongement de la main du pâtissier, c'est l'expression de tout son art nous dit Patrice. Lors d'un entretien informel, il précisait que c'était la première chose à apprendre lorsque l'on devient pâtissier et, effectivement, Corentin a appris la fabrication des cornets lors de son apprentissage.

- Concepts organisateurs :
 - conception de cône
 - l'enroulement du papier sur lui-même pour la conception du cône.
- Indicateurs : position des pointes du triangle (elles doivent se rejoindre)
- Classes de situation :
 - Prendre un papier rectangulaire
 - Le plier dans le sens de la diagonal pour obtenir un triangle rectangle
 - Couper le rectangle dans le sens de la diagonal
 - Prendre la pointe de l'angle le plus obtus
 - L'amener vers l'angler droit
 - Maintenir le tout entre ces doigts
 - Prendre la seconde pointe qui descend
 - L'enroulé autour du cône prenant forme
 - Prendre la pointe qui tendait vers le bas et la remonter vers les deux pointes jointes précédemment
 - Les trois pointes doivent se rejoindre
 - Ramener le dernier bord (la pointe qui tendait à l'origine vers le bas) derrière le tout pour refermer le cornet.

- Stratégies attendues
- Pouvoir faire de belles décorations
- Pouvoir écrire proprement.

10 – Analyse de la scène nettoyage du plan de travail

Nettoyer un plan de travail est une tâche pratiquée par toute personne faisant un peu de cuisine, pourtant cette tâche découle sur une compétence acquise dans le cadre de l'apprentissage, c'est le cas ici du novice. Cette compétence que le novice possède est pourtant nettement moins bien maîtrisée que celle de l'expert qui lui par delà son expérience à rendu performante.

- Concepts organisateurs : La netteté du plan de travail (présence de miette ou de saleté)
- Indicateur : Miettes, saleté, résidus...
- Classes de situation : prendre un chiffon et nettoyer
- Stratégies attendues
 - Avoir un plan de travail propre
 - Travailler rapidement
 - Ramasser les résidus sans les étaler.

Corentin possède déjà un bac pro de cuisinier. Nettoyer un plan de travail est donc chose courante pour lui, pourtant lors de cette tâche, on peut observer qu'il est plus lent que l'expert, 11 secondes, contre 8 secondes et procède de façon très différente. Cette différence de temps est due à deux éléments :

Le premier est lié au fait que l'expert a moins sali son plan de travail à l'origine, on peut émettre l'hypothèse que c'est sans doute dû à son expérience.

Le second est dans la manière même de nettoyer le plan de travail. Patrice prend le chiffon à deux mains et semble enlever la saleté dans un mouvement allant de la gauche vers la droite. Par opposition, Corentin n'utilise qu'une seule main et fait des mouvements circulaires avec le chiffon. La saleté semble être étalée avant d'être nettoyée. L'expert et le novice atteignent tous les deux le même objectif, avoir un plan de travail propre. Leur différence de méthode est due à la singularité de chacun : expérience construite pour Patrice, formation pour Corentin.

Conclusion

Ce travail d'analyse de l'activité a mis en évidence les différences de pratiques entre un expert et un novice sur le montage de bûche. Au fil des différentes séquences analysées, nous avons constaté qu'un ensemble de savoir, savoir-faire et savoir-être sont mobilisés pour réaliser les différentes tâches. En plus des différences en termes de pratique, notre analyse a permis de mettre en évidence une disparité de compétences. Cependant nous avons « remarqué » que pour certaines tâches, la compétence est fortement liée à la maîtrise, à la manipulation de l'artefact. Pour d'autres tâches, la compétence se traduit par la capacité à savoir prendre l'information en s'appuyant sur des indicateurs. Enfin, d'autres tâches ne mobilisent pas de compétences à proprement parler, mais plutôt une façon de faire qui relève de la « personnalité » de l'artisan; d'autant plus que la pâtisserie sur plusieurs points s'apparente à une discipline « artistique ». Pour illustrer cela, citons comme exemple et façon de faire la découpe de la bûche en biais privilégiée par certains pâtisseries pour son côté esthétique³¹. Cette analyse a été pour nous un travail très enrichissant et instructif, bien que nous en sortions un peu frustrés de n'avoir pas pu en approfondir tous les aspects. Nous aurions souhaité pouvoir intégrer davantage d'éléments sur le métier de pâtissier et l'ensemble de ses contraintes, et pas uniquement celles entourant le montage d'une bûche. Nous aurions apprécié pouvoir faire s'exprimer davantage notre expert sur ses compétences incorporées lors de l'entretien d'auto confrontation.

Au final, cette analyse nous a permis de mettre en évidence des différences en termes de mobilisation de compétences entre l'expert et le novice. Nous envisageons donc d'orienter les modules de formation que nous aurons à concevoir au second semestre sur la pédagogie du geste, la manipulation des artefacts, le repérage des indicateurs, ainsi que sur le sens et le but des actions.

³¹ Entretien d'auto confrontation ligne 202 à 206

Annexes


Annexe 1 :Fiche ROME	36
Annexe 2 : Guide de bonnes pratiques d'Hygiène en Pâtisserie	40
Annexe 3 : Fiche de bonne pratique.....	43
Annexe 4 : Fiche milieu de travail	45
Annexe 5 : Fiche matière première	46
Annexe 6 : Fiche opération.....	47
Annexe 7 : Obligations hygiène	48
Annexe 8 : Plan de la boulangerie Potez.....	49
Annexe 9 : RDV du 19 novembre avec M.POTEZ.....	50
Annexe 11 : Retranscription de l'activité de l'expert : siropage du biscuit.....	51
Annexe 11 : Retranscription de l'activité du novice : siropage du biscuit.....	53
Annexe 12 : Retranscription de l'activité de l'expert : Etalage de la crème au beurre.....	55
Annexe 13: Retranscription de l'activité du novice : Etalage de la crème au beurre.....	57
Annexe 14 : Roulage biscuit expert	59
Annexe 15 : Roulage Biscuit Novice	60
Annexe 16 : Retranscription de l'activité de l'expert : Utilisation filme rhodoïd	61
Annexe 17 : Retranscription de l'activité du novice : Utilisation filme rhodoïd	62
Annexe 18 : Retranscription de l'activité de l'expert : Habillage de la buche	63
Annexe 19 : Retranscription de l'activité du novice : Habillage de la buche	65
Annexe 20 : Retranscription de l'activité de l'expert : formation des nœuds.....	68
Annexe 21 : Retranscription de l'activité du novice : formation des nœuds.....	69
Annexe 22 : Retranscription de l'activité de l'expert : Utilisation fourchette.....	72
Annexe 23 : Retranscription de l'activité novice : utilisation de la fourchette.....	73
Annexe 24 : Retranscription de l'activité de l'expert : découpage des nœuds	74
Annexe 25 : Retranscription de l'activité du novice : découpage des nœuds	77
Annexe 26 : Retranscription de l'activité de l'expert : le cornet.....	80
Annexe 27 : Retranscription de l'activité du novice : le cornet.....	81
Annexe 28 : Retranscription de l'activité de l' expert : Nettoyage plan de travail.....	82
Annexe 29 : Retranscription de l'activité du novice : Nettoyage plan de travail.....	83
Annexe 30 : Graphique des comparaisons de temps Expert - Novice	84
Annexe 31 : Entretien avec M.Potez.....	86
Annexe 32 : Entretien avec Patrice.....	94
Annexe 33 : Entretien d'auto confrontation de Patrice	102

Annexe 1 :Fiche ROME

D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie	
Appellations	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Aide-pâtissier / Aide-pâtissière ■ Biscuitier / Biscuitière ■ Chef pâtissier / pâtissière ■ Chocolatier / Chocolatière ■ Confiseur / Confiseuse ■ Confiturier / Confiturière ■ Entremettier / Entremetière 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Glacier / Glacière ■ Ouvrier pâtissier / Ouvrière pâtissière ■ Pâtissier / Pâtissière ■ Pâtissier tourier / Pâtissière tourière ■ Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière ■ Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse ■ Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse
Définition	
<p>Prépare et confectionne des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.</p> <p>Peut effectuer la vente de produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie.</p> <p>Peut gérer un commerce de détail alimentaire (pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacier, ...).</p>	
Accès à l'emploi métier	
<p>Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Brevet Professionnel, Brevet de Maîtrise, Bac professionnel) en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et alimentation.</p> <p>Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour le poste d'aide-pâtissier.</p>	
Conditions d'exercice de l'activité	
<p>L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de pâtisseries, confiseries, chocolateries, glaciers, traiteurs traditionnels ou industriels, aux rayons boulangerie-pâtisserie de grandes et moyennes surfaces, dans des restaurants, en contact avec les clients et en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.</p> <p>Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés et de nuit (tôt le matin).</p> <p>L'activité s'effectue en laboratoire et peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.</p>	
Activités et compétences de base	
Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des produits ■ Mélanger les ingrédients des pâtes, des crèmes, des garnitures et des entremets ■ Procéder à la cuisson de produits de pâtisserie, de confiserie, de pièces de chocolat ■ Effectuer le montage et la décoration des produits (assemblage de couches de biscuit, de crème au beurre, nappage, glaçage, ...) 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Caractéristiques des farines ■ Caractéristiques des pâtes de pâtisserie ■ Procédures de fabrication de produits de pâtisserie
<p>Pôle emploi - Direction Générale - Direction des Opérations © Copyright 2013 Pôle Emploi. Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de Pôle emploi</p>	
<p>Fiche ROME D1104 Juin 2013</p>	
<p>1/4 ⓘ : Eléments non sélectionnables pour renseigner une offre ou un dossier demandeur</p>	

Activités et compétences de base	
Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire <p>Fermentation des pâtes à pâtisserie</p> <p>Chaîne du froid</p> <p>Savoirs de l'action</p> <p>Calcul de quantité</p> <ul style="list-style-type: none"> Conversion d'unités de mesure Pétrissage manuel Utilisation de pétrin mécanique <p>Utilisation de matériel de nettoyage</p>

Activités et compétences spécifiques	
Activités	Compétences
<p><i>Confectionner des produits alimentaires :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Chocolats Confiseries Confitures artisanales Glaces, sorbets Plats traiteur (pizzas, quiches, sandwiches, ...) Préparations confites de fruits (fruits confits, pâtes de fruits, ...) Produits de boulangerie (pain blanc, baguettes, pains spéciaux, ...) Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches, ...) Pâtisseries 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...) Modes de congélation des produits de glacierie Principes de macération des fruits (durée, température, ...) <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisation de trempouse (chocolat) Utilisation de sorbetière Moulage de pièces de chocolat Sculptage de chocolat
<p>Pétrir des pâtes de pâtisserie et les préparer (fonçage, gamissage, ...)</p>	
<p>Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stock et la saisonnalité 	
<ul style="list-style-type: none"> Renseigner les clients sur les produits et effectuer la vente 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> Techniques de vente Procédures d'encaissement

Activités et compétences spécifiques	
Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> Conditionner des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et disposer les produits en vitrine, en rayon, sur des présentoirs 	Savoirs de l'action <ul style="list-style-type: none"> Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement
<ul style="list-style-type: none"> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes 	Savoirs théoriques et procéduraux <ul style="list-style-type: none"> Règles de gestion de stocks Savoirs de l'action <ul style="list-style-type: none"> Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<ul style="list-style-type: none"> Réceptionner les marchandises, les produits et contrôler la conformité de la livraison 	
<ul style="list-style-type: none"> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure 	Savoirs théoriques et procéduraux <ul style="list-style-type: none"> Eléments de base en gestion comptable et administrative Savoirs de l'action <ul style="list-style-type: none"> Utilisation de logiciels de gestion comptable
 Former des employés aux techniques du métier	

Environnements de travail		
Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> Boulangerie Boutique, commerce de détail Chocolaterie Confiserie Entreprise alimentaire Hypermarché (2500 m2 et +) Pâtisserie Salon de thé Supermarché (400 à 2500m2) Traiteur 	<ul style="list-style-type: none"> Armée 	<ul style="list-style-type: none"> Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME Proches
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1102 - Boulangerie - viennoiserie – Boulanger-pâtissier / Boulangère-pâtissière
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais – Toutes les appellations
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	G1602 - Personnel de cuisine – Chef de partie pâtissier / pâtissière – Chef pâtissier / pâtissière de restaurant – Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant – Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière – Pâtissier / Pâtissière de restaurant – Second / Seconde de pâtisserie
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire – Conducteur / Conductrice de ligne en pâtisserie industrielle – Technicien / Technicienne de fabrication en industrie alimentaire

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail – Toutes les appellations
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises – Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires – Toutes les appellations
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	K2109 - Enseignement technique et professionnel – Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis



Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie

Réalisé par
la Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
et par
la Confédération Nationale
de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie de France

Validé par décision du 19 décembre 1997



SOMMAIRE

- Editorial de Jean Millet	4
- Editorial de Jean Cabut	5
- Lettre de validation	6
- Introduction au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie	7 à 11
- 30 questions pour entrer dans le guide	12
I - FICHES "BONNES PRATIQUES DE FABRICATION"	13
BPF1 - Crème pâtissière	14 et 15
BPF2 - Eclair	16 et 17
BPF3 - Crème anglaise	18 et 19
BPF4 - Crème fouettée (Chantilly)	20 à 23
BPF5 - Crème au beurre	24 et 25
BPF6 - Meringue italienne	26 et 27
BPF7 - Génoise	28 et 29
BPF8 - Bavarois	30 à 33
BPF9 - Glace	34 à 37
BPF10 - Mayonnaise	38 et 39
BPF11 - Sandwiches	40 à 43
II - FICHES "OPERATIONS"	44
OP1 - Réception des matières premières	45
OP2a - Stockage en réserve sèche	46
OP2b - Stockage au laboratoire	47
OP2c - Stockage en enceinte réfrigérée	48
OP2 - Annexe - Signification des dates de consommation	49
OP3 - Cuisson	50
OP4 - Refroidissement rapide	51
OP5 - Congélation ventilée - Décongélation	52
OP6 - Assemblage des produits sensibles	53 et 54
OP7 - Gestion des déchets et poubelles	55
OP8 - Vente - Gestion des invendus	56 et 57
OP9 - Livraison - Transports produits finis	58
OP10 - Nettoyage et désinfection : généralités	59
OP10a - Nettoyage et désinfection : sols, murs et plafonds	60
OP10b - Plan de travail	61
OP10c - Ustensiles et machines de préparation	62
OP10d - Mains	63
OP11a - Dératisation	64
OP11b - Désinsectisation	65 et 66
III - FICHES "MILIEU DE TRAVAIL"	67
MT1 - Locaux de fabrication	68
MT2 - Plan de travail	69
MT3 - Ustensiles et machines de préparation	70
MT4 - Hygiène corporelle	71 et 72
MT5 - Air	73
MT6 - Eau	74



IV -FICHES "MATIERES PREMIERES"	75
MP1 - Farine, féculés, amidon/sucres et sirops	76
MP2 - Oeufs coquilles	77
MP3 - Ovoproduits	78
MP4 - Laites - crèmes - fromages - blancs	79
MP5 - Beurres	80
MP6 - Fruits	81
MP7 - Parfums, arômes, colorants	82
MP8 - Chocolats, poudre de cacao, pâte de cacao	83
MP9 - Epices et condiments	84
MP10 - Avants-produits	85
MP11 - Légumes	86
MP12 - Viandes et charcuterie	87
MP13 - Fromages	88
MP14 - Conserves et semi-conserves	89
MP15 - Produits réceptionnés congelés	90
Annexe	
Présentation à la vente	91

Adresses utiles

- **Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française**
27, avenue d'Eylau – 75782 Paris cedex 16
- **Confédération Nationale de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie de France**
4, rue de Hanovre – 75002 Paris
- **Institut National de la Boulangerie Pâtisserie Artisanale**
150, boulevard de l'Europe – 76000 Rouen
- **Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie**
Château de Montbarnier – 43200 Yssingeaux
- **Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie**
7, rue Saint-Nicolas – 50200 Coutances

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie

Prix : 30 F

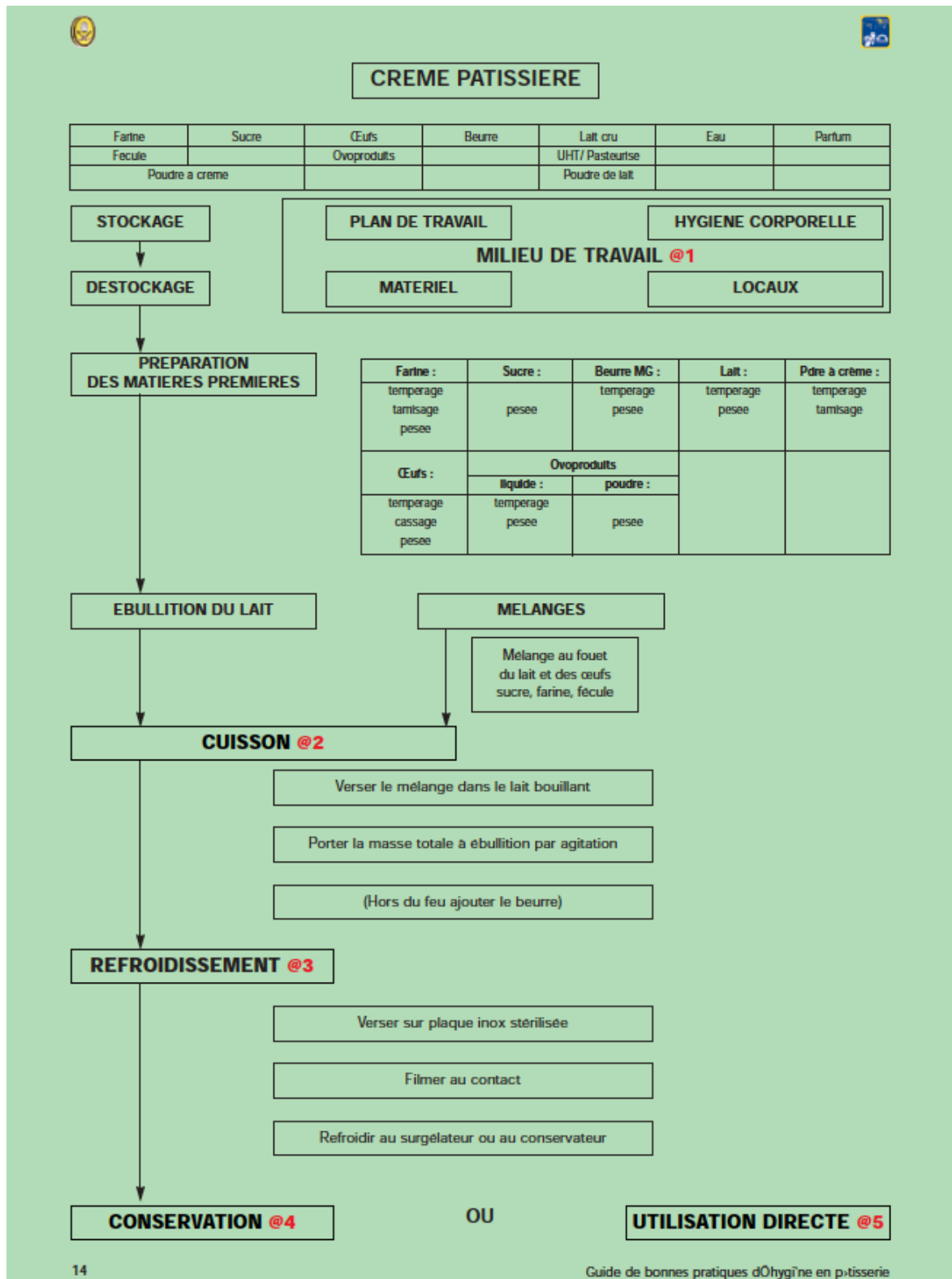
Editeur SOTAL – Société Les Talmeliers
27, avenue d'Eylau – 75782 Paris Cedex 16

Directeur de la Publication : Jean Cabut

Photogravure : MIP – Imprimeur : La Loupe Québecor
Commission paritaire des Papiers de Presse n° 57 846

Toute reproduction est interdite sans l'autorisation préalable de l'éditeur









Annexe 3 : Fiche de bonne pratique








BONNES PRATIQUES DE FABRICATION DE LA CRÈME PÂTISSIERE




BPF1

CCP	DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
1 Milieu de travail	<p><i>Zone du local</i> : contamination par les déplacements d'air (fenêtres ouvertes...).</p> <p><i>Plan de travail</i> : contamination des produits par les souillures (autres produits, épluchures, emballages, air, éclaboussures...).</p> <p><i>Ustensiles et machines</i> : les principales contaminations surviennent lors de l'assemblage et de la conservation.</p> <p><i>Hygiène corporelle</i> : contamination lors du transvasement de la crème après cuisson pour son refroidissement et de son utilisation ultérieure.</p>	<p>Après la cuisson, effectuer les manipulations de la crème pâtissière à un emplacement distinct, bien protégé.</p> <p>Nettoyer et désinfecter soigneusement le plan de travail avant d'y apporter les produits et le matériel.</p> <p>Nettoyer et désinfecter (fiche OP10 c). Entretien du matériel.</p> <p>Reserver cette fabrication à un manipulateur en bonne santé, à la tenue vestimentaire propre et à l'hygiène satisfaisante (se laver les mains avant manipulation). (fiche OP10d).</p>	  
2 Cuisson	Pasteurisation insuffisante (temps ou température insuffisants).	Maintenir la masse totale à l'ébullition pendant 1 minute 30 minimum.	 
3 Refroidissement	<p>Recontamination après cuisson.</p> <p>Multiplication due à un refroidissement trop lent.</p>	<p>Après cuisson, manipuler impérativement la crème pâtissière dans des conditions de travail maîtrisées, c'est-à-dire en respectant tous les points des fiches : <i>Locaux, Plan de travail, Ustensiles et matériels, Hygiène corporelle</i>. (= CCP 1: milieu de travail).</p> <p>Refroidir rapidement (fiche OP4).</p>	
4 Conservation	<p>Contamination croisée au stockage.</p> <p>Mauvais fonctionnement des appareils de froid.</p>	<p>Assurer une protection de la crème par filmage sur le produit.</p> <p>Contrôler les cycles de dégivrage (entretien du matériel, fiche OP10c, voir notice d'utilisation du matériel).</p>	
5 Utilisation directe	<p>Multiplication : séjour prolongé à température ambiante non filmé (plus de 4 - 5 heures).</p> <p>Contamination : si le produit est non couvert.</p> <p>Utilisation d'un ustensile mal désinfecté (corne, poche...).</p>	<p>Remiser immédiatement après utilisation au froid positif la quantité restante (+4°C).</p> <p>Filmer systématiquement la crème pâtissière en cours d'utilisation.</p> <p>N'utiliser que du matériel nettoyé et désinfecté (fiche OP10c).</p> <p>Les gâteaux à base de crème pâtissière confectionnée selon les pratiques décrites dans cette fiche, peuvent être commercialisés dans les 4 jours suivant la fabrication de cette base (fiche OP8).</p>	 

Annexe 4 : Fiche milieu de travail

PLAN DE TRAVAIL		MT 2
DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
<p>CONTAMINATION Les plans de travail sont l'objet de contamination par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'air véhiculant poussières et micro-organismes, • les produits alimentaires, par leurs emballages ou leur nature (germes telluriques des légumes et fruits), • les ustensiles et matériels. <p>Les plans de travail sont donc sources de contamination pour les produits.</p>	<p>Positionner les plans de travail des produits sensibles (crèmes, mayonnaise, bavarois...) à l'abri des courants d'air.</p> <p>Ne jamais balayer à sec dans un local où sont travaillées des denrées sensibles.</p> <p>Ne pas introduire les emballages dans les lieux où sont travaillées les denrées sensibles.</p> <p>Séparer les opérations souillantes (épluchage, cassage des œufs...) des autres, dans le temps ou dans l'espace (plan de travail affecté à ces tâches).</p> <p>N'utiliser sur le plan de travail que des matériels et ustensiles correctement nettoyés et désinfectés au préalable.</p> <p>Nettoyer et désinfecter soigneusement les plans de travail (<i>fiche OP10b</i>).</p>	<p></p> <p></p>
<p>MULTIPLICATION Les plans de travail sont le siège de multiplication au niveau :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des souillures visibles, • des souillures invisibles, • des zones non nettoyables correctement (fissures, jonctions table-dossieret ou table-mur...). 	<p>Choisir des matériaux et matériels facilement nettoyables et désinfectables.</p> <p>Éliminer les souillures le plus rapidement possible après leur apparition : nettoyage des plans de travail, évacuation des déchets (coquilles d'œufs).</p> <p>Utiliser un désinfectant adapté à la surface (concentration et temps de contact) (<i>fiche OP10b</i>).</p> <p>Ne jamais travailler de denrées sensibles sur un plan de travail fissuré.</p> <p>Mettre en place un joint silicone au niveau de ces jonctions afin d'éviter l'accumulation des souillures ou adopter des plans de travail à dossieret à jonction arrondie.</p>	<p></p>

Annexe 5 : Fiche matière première

FARINES, FECULES, AMIDON, SUCRES ET SIROPS		MP 1
DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
<p>CONTAMINATION Farines, féculés et amidon renferment des particules très volatiles (pulvérulentes) que les courants d'air peuvent véhiculer jusqu'aux aliments.</p> <p>Des insectes ou des rongeurs peuvent contaminer ces produits au cours du stockage ou de leur utilisation.</p>	<p>Vérifier l'intégrité du conditionnement à réception (absence de déchirure ou de traces d'humidité).</p> <p>Ne pas balayer à sec pendant le travail.</p> <p>Lutter contre les insectes et les rongeurs.</p> <p>Ne pas stocker à même le sol.</p> <p>Transvaser le contenu du sac dans un bac à farine/ sucre.</p>	<p></p> <p></p>
<p>MULTIPLICATION L'humidité de l'air, des remontées d'égout ou une inondation de la réserve provoquent l'humidification des produits secs. Les microbes peuvent ainsi se multiplier.</p>	<p>Ne pas stocker à même le sol.</p> <p>Ne pas laisser séjourner des récipients ouverts dans les réserves.</p>	<p></p>

Annexe 6 : Fiche opération








RECEPTION DES MATIERES PREMIERES

OP 1

Remarque

Toute personne étrangère (livreur, représentant...) est susceptible d'introduire des contaminants dans le laboratoire. Limiter leur accès.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
<p>CONTAMINATION</p> <p>Lorsqu'ils ne sont pas protégés par un conditionnement, les produits sont susceptibles d'être contaminés par l'air et les manipulations qu'ils subissent.</p> <p>Les produits dont le conditionnement à la livraison est défectueux (sacs déchirés, boîtes becquées, bombées ou cabossées, sur étiquetage ...) ont pu subir de multiples contaminations.</p> <p>Les produits dont la DLC est atteinte doivent être considérés comme impropres à la consommation humaine.</p> <p>Certains produits, en particulier ceux d'origine animale, peuvent être une source de contamination (procédé de production ou de fabrication non maîtrisé).</p>	<p>Contrôler l'état de propreté du véhicule de livraison.</p> <p>Refuser à la livraison les marchandises présentant un aspect, une couleur ou une odeur anormale.</p> <p>Refuser les marchandises dont le conditionnement est défectueux.</p> <p>Vérifier la DLC. Refuser absolument les denrées à DLC atteinte.</p> <p>S'assurer de la bonne origine des produits, dont la facture fait foi.</p> <p>Les produits d'origine animale doivent provenir d'un atelier agréé ou disposant d'une dérogation.</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p>
<p>MULTIPLICATION</p> <p>Les produits livrés à une température différente de celle nécessaire à leur bonne conservation ont pu être le siège de multiplication avant et pendant leur transport.</p>	<p>Vérifier les températures des marchandises à réception :</p> <p>froid positif / froid négatif.</p>	<p></p>

Annexe 7 : Obligations hygiène



Boulangerie Pâtisserie



QUELLES OBLIGATIONS EN HYGIENE ?

1. LA REGLEMENTATION

Le règlement 178/2002 constitue la base de la nouvelle réglementation européenne en matière de sécurité alimentaire. Il pose les grands principes de la législation notamment la responsabilité du chef d'entreprise, l'obligation de ne vendre que des denrées saines, l'obligation de traçabilité et la coopération avec les autorités en cas de problème sanitaire.

A ce règlement s'ajoute le "paquet hygiène", qui est un ensemble de règlements européens. Le principal texte applicable aux boulangers pâtisseries est le règlement CE 852/2004. Il établit les règles générales en matière d'hygiène :

- Responsabilité de l'exploitant
- Application de procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- Utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène
- Maintien de la chaîne du froid
- Respect des critères microbiologiques

Il impose désormais l'enregistrement de toutes les entreprises du secteur alimentaire.

Pour les conditions d'hygiène spécifiques aux sites mobiles et/ou provisoires, se référer au chapitre III de l'annexe I du règlement CE 852/2004 cité ci-dessus.

2. LE SYSTEME HACCP

Le système HACCP (Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise) a pour objectif d'identifier tout aspect de l'activité qui est déterminant pour la sécurité des produits et de veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies et mises en œuvre pour éviter ces risques. **La mise en place d'un tel système est obligatoire.**

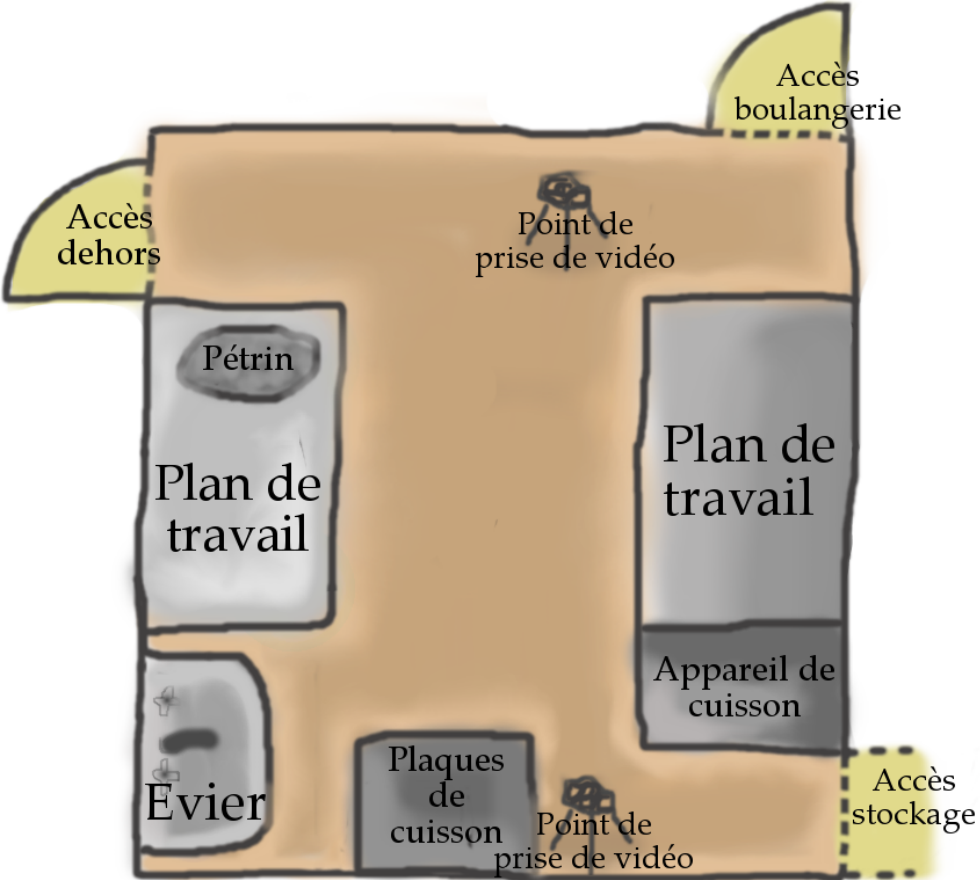
Pour faciliter votre démarche, un guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie a été élaboré par les organisations professionnelles et validé au niveau national. L'application des recommandations de ce guide exonère l'exploitant de mettre en place un système HACCP.

Vous pouvez le commander au journal officiel (référence 5902) ou le télécharger à l'adresse internet suivante : <http://www.cannelle.com/LABO/pdf/guide.pdf>

3. LA TRAÇABILITE

Depuis le 1er janvier 2005, le professionnel a une obligation de traçabilité sur les produits qu'il met en vente. C'est à dire qu'il doit être en mesure de retrouver le fournisseur des matières premières qu'il a utilisées et également, pour ses clients professionnels, de savoir quels produits ont été livrés à quels clients. Cette obligation vise à faciliter le rappel des produits en cas de problème sanitaire (traçabilité aval → clients) et de connaître l'origine du problème (traçabilité amont → fournisseur).

Annexe 8 : Plan de la boulangerie Potez



Annexe 9 : RDV du 19 novembre avec M.POTEZ

1° contexte

Nous sommes 3 étudiants en Master 1 ingénierie de formation au CUEEP de V.d'Ascq.

Nous nous formons sur le futur métier d'ingénieur en formation.

Dans le cadre de l'un de nos cours (ANACT), nous devons filmer 2 professionnels en activité, 1 expert et 1 novice. L'objectif est de mieux comprendre cette profession, et pouvoir relever les différences entre les 2, ceci afin de construire une formation.

Avant toute chose, vous devez savoir que ce film brut, nous servira de base pour un autre cours « nouvelles technologies » dans ce cours, nous apprendrons à monter le film et les différentes séquences, pour ne retenir que la partie qui nous servira de base pour construire la formation.

Nous pourrions d'ailleurs venir vous voir afin de vous montrer le travail finalisé.

Ceci se déroulera en plusieurs étapes :

- obtenir votre accord pour filmer dans votre boulangerie
- un entretien avec vous ou votre pâtissier pour mieux comprendre le métier et ses différentes tâches.
- Le film de l'expert et du novice
- Un entretien d'auto confrontation de l'expert
- Une formation
-
- **2° Autorisation**
- Cette activité étant réalisée chaque année par les étudiants, nos films servent d'exemple pour les étudiants suivants, ils sont diffusés en cours, et parfois au sein du CUEEP pour d'autres étudiants.
- **A ce titre, êtes-vous d'accord pour que le film que nous allons réaliser soit diffusé à des tiers ? Avec votre permission, nous allons enregistrer une partie de cet entretien afin de pouvoir le retranscrire, et le faire figurer dans notre dossier final ?**
-

3° Objectifs de cet entretien

Mieux connaître l'activité d'une boulangerie et le rôle des personnes qui y travaillent

Mieux connaître l'activité pâtisserie

Les horaires de travail

L'organisation et la hiérarchie dans la fabrication des pains et pâtisseries (ou autre)

Quelles sont les étapes importantes dans la fabrication du pain ? De la pâtisserie ?

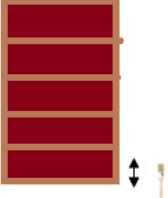
Quelles sont les étapes sensibles, difficiles, délicates ? Boulangerie, pâtisserie

Que fait un novice par rapport à un expert


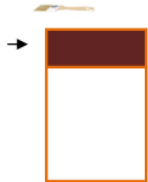

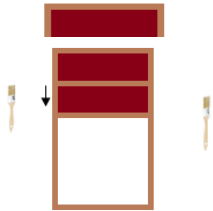
Que pensez-vous qu'il soit important de filmer ? Pour quelles raisons ?

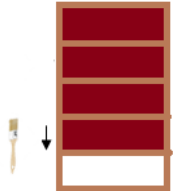
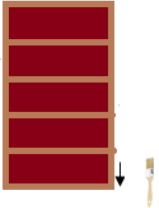
Annexe 11 : Retranscription de l'activité de l'expert : siropage du biscuit

Retranscription de l'activité de l'expert : siropage biscuit							
Opération N°	Opér ming	Ti	Action	Ce qu'il dit	Artefacts	schéma	
1	1'13		Tient le pichet avec sa main gauche avec sa main droite trempe le pinceau		PINCEAU 		
2	1'14		Tient le pinceau de façon horizontale et commence par siroper de gauche à droite Fait un geste de va et vient avec le pinceau de façon à utiliser les deux faces				
3	1'23		Tient le pichet avec sa main gauche, trempe le pinceau avec sa main droite		PICHET 		
4	1'24		Tient de pinceau de façon verticale et sirope de gauche à droite en utilisant les deux faces pendant que sa main gauche est posé sur le biscuit				
5	1'33		Tient le pichet avec sa main gauche, trempe le pinceau avec sa main droite				
6			Tient le pichet avec sa main gauche, trempe le pinceau avec sa main droite				



7	1'36	Tient de pinceau de façon verticale et sirope de droite à gauche en utilisant les deux faces pendant que sa main gauche est posé sur le biscuit	
8	1'37	Idem opération 3 et 4	
9		Idem opération 5 et 6	
10	2'18	Repose le pinceau dans le pichet et les rangent sur son plan de travail	

Annexe 11 : Retranscription de l'activité du novice : siropage du biscuit

Retranscription de l'activité du novice : siropage biscuit						
Opération N°	Timing	Action	Ce qu'il dit	Artefacts	schéma	
1	0'23	Tient le pichet avec sa main gauche avec sa main droite trempe le pinceau		PINCEAU 		
2	0'24	Tient le pinceau de façon horizontale et commence par siroper de gauche à droite Utilise une seule face du pinceau				
3	0'33	Tient le pichet avec sa main gauche, trempe le pinceau avec sa main droite		PICHET 		
4	0'34	Tient de pinceau de façon verticale et sirope de gauche à droite pendant que sa main gauche est posée sur le biscuit				
5	0'43	Tient le pichet avec sa main gauche, trempe le pinceau avec sa main droite				



6		Tient le pichet avec sa main gauche, trempe le pinceau avec sa main droite	
7	1'36	Tient le pinceau de façon verticale et sirope de droite à gauche pendant que sa main gauche est posée sur le biscuit	
8	1'37	Idem opération 3 et 4	
9		Idem opération 5 et 6	
10	1'42	Repose le pinceau dans le pichet et les range sur son plan de travail	

Annexe 12 : Retranscription de l'activité de l'expert : Etalage de la crème au beurre

Retranscription de l'activité de l'expert : Etalage de la crème au beurre				
Opération N°	Timing	Action	Artefact	Schéma
1	3'22	Prend de la crème café avec le racloir et la pose sur le biscuit	<ul style="list-style-type: none"> - Racloir - Cul de poule - Spatule courbée 	
2	3'24	Reprend de la crème café et la pose sur le biscuit		
3	3'25	Prend la spatule courbée		
4	3'27	Appuie au centre de la motte de crème au beurre avec la spatule pour l'étaler sur la longueur du biscuit.	<ul style="list-style-type: none"> - Spatule courbée 	
5	3'29"	Étale la crème au beurre avec la spatule courbée sur le centre du biscuit par des mouvements d'aller retour sur la longueur	<ul style="list-style-type: none"> - Spatule courbée 	
6	3'30"	Étale la crème sur la largeur par des mouvements d'aller retour en commençant par le haut	<ul style="list-style-type: none"> - Spatule courbée 	


Retranscription de l'activité de l'expert : Etalage de la crème au beurre				
Opération N°	Timing	Action	Artefact	Schéma
7	3'32"	Etale la crème sur les bords de la partie haute du biscuit	- Spatule courbée	
8	3'33"	Etale la crème sur le centre du biscuit par des mouvements d'aller retour dans le sens de la longueur.	- Spatule courbée	
9	3'40"	Etale la crème sur le bas du biscuit pour le couvrir totalement	- Spatule courbée	
10	3'41"	Lisse la crème sur les bords de la partie basse du biscuit	- Spatule courbée	
11	3'43"	Frotte la spatule courbée contre le bord du cul de poule pour ôter l'excédent de crème au beurre	- Spatule courbée - Cul de poule	
12	3'46"	Pose la spatule courbée	-	

Annexe 13: Retranscription de l'activité du novice : Etalage de la crème au beurre


Retranscription de l'activité du novice : Etalage de la crème au beurre				
Opération N°	Timing	Action	Artefact	Schéma
1	1'42"	Prend le cul de poule et saisi le racloir pour prendre de la crème au beurre	<ul style="list-style-type: none"> - Racloir - Cul de poule - Spatule courbée 	
2	1'46"	Prend de la crème au beurre avec le racloir et la pose sur le biscuit	<ul style="list-style-type: none"> - Racloir - Cul de poule 	
3	1'50"	Prend la spatule courbée	<ul style="list-style-type: none"> - Spatule courbée 	
4	1'53"	Appui sur la motte de crème avec la spatule pour l'étaler sur la longueur du biscuit	<ul style="list-style-type: none"> - Spatule courbée 	
5	1'56"	Etale la crème avec la spatule par des allers de haut en bas	<ul style="list-style-type: none"> - Spatule courbée 	
6	2'00"	Tire la crème sur les bords du biscuit du haut vers le bas.	<ul style="list-style-type: none"> - Spatule courbée 	
7	2'01"	Etale la crème sur le haut de la buche dans la largeur, de la droite vers la gauche	<ul style="list-style-type: none"> - Spatule courbée 	

Retranscription de l'activité du novice : Etalage de la crème au beurre				
Opération N°	Timing	Action	Artefact	Schéma
8	2'02"	Etale la crème du centre vers l'extérieur pour couvrir les bords du biscuit	- Spatule courbée	
9	2'07"	Repars du centre du biscuit pour étaler la crème vers le bas. Dirige la spatule du haut vers le bas	- Spatule courbée	
10	2'12"	Couvre le bas du biscuit avec la crème. Effectue toujours des mouvements successifs du haut vers le bas	- Spatule courbée	
11	2'18"	Reviens sur le haut du biscuit pour finir de couvrir les bords avec la crème. Par des mouvements du centre vers les bords.	- Spatule courbée	
12	2'23"	Pose la spatule courbée à côté du cul de poule	- Spatule courbée - Cul de poule	


Annexe 14 : Roulage biscuit expert

Retranscription de l'activité de l'expert : Roulage du biscuit				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
1	3'46	Soulève le bout du biscuit (le plus éloigné de soi) et l'écrase sur lui-même au premier bord sur la largeur	- Papier cuisson	
2	3'48	Repli le bord sur lui-même	- Papier cuisson	
3	3'51	Tire sur le papier cuisson pour rouler le biscuit	- Papier cuisson	
4	3'53	Ramène ses doigts sur le devant du papier cuisson pour de nouveau tirer	- Papier cuisson	
5	3'57	Prend le papier cuisson le plus proche de soi, et roule le boudin dans l'autre sens.	- Papier cuisson	
6	4'00	Serre le boudin	- Papier cuisson	
7	4'03	Fini de rouler le boudin en évitant de rouler le papier cuisson dans le boudin	- Papier cuisson	
8	4'09	Nettoyage du plan de travail	-	
9	4'17	Reprend le boudin	- Papier cuisson	
10	4'18	Cherche le début du papier cuisson	- Papier cuisson	
11	4'23	Enlève le papier cuisson du boudin en le déroulant	- Papier cuisson	
12	4'29	Jette le papier cuisson	- Papier cuisson	


Annexe 15 : Roulage Biscuit Novice

Retranscription de l'activité du novice : Roulage du biscuit				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
1	2'35	Soulève le bout du biscuit (le plus éloigné de soi) et l'écrase sur lui-même au premier bord sur la largeur	- Papier cuisson	
2	2'42	Commence à rouler, le boudin semble plus serré sur la droite	- Papier cuisson	
3	2'45	Revient en arrière pour ne pas enrrouler le papier cuisson avec le boudin	- Papier cuisson	
4	2'50	Recommence à rouler le boudin des deux mains	- Papier cuisson	
5	2'53	Prend le papier cuisson pour s'aider à rouler boudin jusqu'au bout	- Papier cuisson	
6	3'03	Attrape le bord du papier cuisson le plus proche de lui	- Papier cuisson	
7	3'10	Rouler le boudin dans l'autre sens avec le papier cuisson	- Papier cuisson	
8	3'19	Serre le boudin	-	
9	3'22	Pose le boudin au bout de son plan de travail	-	
10	3'24	Nettoie son plan de travail	-	
11	3'37	Reprend le boudin	-	
12	3'41	Retire le papier cuisson en déroulant	-	
13	3'51	Pose le papier cuisson au bout du plan de travail	-	


Annexe 16 : Retranscription de l'activité de l'expert : Utilisation filme rhodoïd


Retranscription de l'activité de l'expert : Utilisation filme rhodoïd							
Opération N°	Opér ming	Ti	Action	Ce qu'il dit	Artefacts	schéma	
1	30	5'	Tient le film par les deux extrémités		<p>Film rhodoïd</p> 		
2	31	5'	Pose le film sur le début de la buche en épousant sa forme.				
3	31	5,	Glisse le film de la première extrémité de la buche jusqu'à la deuxième de façon à enlever le surplus de crème.	On prend le film rhodoïd est on glisse le tout			
	35	5'	Recommence l'opération une fois				
	38	5'	Fin				

Annexe 17 : Retranscription de l'activité du novice : Utilisation filme rhodoïd


Retranscription de l'activité du novice : Utilisation filme rhodoïd					
Opération N°	Timing	T	Action	Artefacts	schéma
1	'35	4	Saisi le film rhodoïd en le tenant par les deux extrémités	<p>Film rhodoïd</p> 	
2	'36	4	Pose le film sur le début de la buche en épousant sa forme.		
3	,36	4	Glisse le film de la première extrémité de la buche jusque la deuxième de façon à enlever le surplus de crème.		
4	'40	4	Recommence l'opération deux fois avec les doigts placés environ trois centimètres au dessus des extrémités du film		
5	'50	4	Recommence l'opération cinq fois avec les doigts placés aux extrémités du film		
6	'28	5	FIN		

Annexe 18 : Retranscription de l'activité de l'expert : Habillage de la buche

Retranscription de l'activité de l'expert : Habillage de la buche				
Opération N°	Timing	Action	Artefact	Schéma
1	8'03"	Prend la poche crème café	- Poche - Douille chemin de fer	
2	8'05"	Déplace la buche et l'approche du bord du plan de travail	- Poche à douille crème café	
3	8'07"	Fait le 1 ^{er} rail à partir du bas. Commence à gauche en débordant sur le 1 ^{er} nœud, parcourt le long de la buche puis déborde sur le 2 ^{ème} nœud à droite	- Poche à douille crème café	
4	8'11"	Fait le 2 ^{ème} rail en chevauchant le 1 ^{er}	- Poche à douille crème café	
5	8'14"	Fait le 3 ^{ème} rail en chevauchant le 2 nd	- Poche à douille crème café	
6	8'18"	Fait le 4 ^{ème} rail en chevauchant le 3 ^{ème}	- Poche à douille crème café	
7	8'22"	Fait le 5 ^{ème} rail en chevauchant le 4 ^{ème}	- Poche à douille crème café	
8	8'25"	Retourne la buche	- Poche à douille crème café	

Retranscription de l'activité de l'expert : Habillage de la buche				
Opération N°	Timing	Action	Artefact	Schéma
9	8'31"	Fait le 1 ^{er} rail à partir du bas. Commence à gauche en débordant sur le 1 ^{er} nœud, parcourt le long de la buche puis déborde sur le 2 ^{ème} nœud à droite	- Poche à douille crème café	
10	8'34"	Fait le 2 ^{ème} rail en chevauchant le 1 ^{er}	- Poche à douille crème café	
11	8'38"	Fait le 3 ^{ème} rail en chevauchant le 2 nd	- Poche à douille crème café	
12	8'42"	Fait le 4 ^{ème} rail en chevauchant le 3 ^{ème}	- Poche à douille crème café	
13	8'44"	Fait le 5 ^{ème} rail en chevauchant le 4 ^{ème}	- Poche à douille crème café	
14	8'46"	Fait le 6 ^{ème} rail en chevauchant le 5 ^{ème}	- Poche à douille crème café	
15	8'48"	Fait un raccord	- Poche à douille crème café	
16	8'51"	Vide le reste de crème café de la poche dans le cul de poule en appuyant dessus	- Poche à douille crème café - Cul de poule	
17	8'53"	Pousse le reste de crème de la douille avec son pouce	- Poche à douille crème café	
18	8'55	Frotte le bord de la douille contre le bord du cul de poule	- Poche à douille crème café - Cul de poule	


Annexe 19 : Retranscription de l'activité du novice : Habillage de la buche

Retranscription de l'activité du novice : Habillage de la buche				
Opération N°	Timing	Action	Artefact	Schéma
1	8'53	Prend la poche crème café	- Poche - Douille chemin de fer	
2	9'02"	Fait le 1 ^{er} rail en bas, en allant de gauche à droite	- Poche crème café	
3	9'10"	Voit qu'il n'y a pas le dessin des rails		
4	9'11"	Retourne la douille et la place dans le bon sens	-	
5	9'13"	Recouvre la 1 ^{ère} ligne avec un rail de crème café	-	
6	9'20"	Fait le 2 ^{ème} rail en chevauchant le 1 ^{er} . Commence en débordant sur le nœud et longe la buche pour recouvrir le 2 ^{ème} nœud	-	
7	9'26"	Fait le 3 ^{ème} rail en chevauchant le 2 ^{ème}	-	


Retranscription de l'activité du novice : Habillage de la buche				
Opération N°	Timing	Action	Artefact	Schéma
8	9'33"	Fait tomber un peu de crème sur le plan de travail	-	
9	9'34"	Ramasse le morceau de crème et le met de côté	-	
10	9'38"	Fait le 4 ^{ème} rail en chevauchant le 3 ^{ème}	-	
11	9'44"	Fait le 5 ^{ème} rail en chevauchant le 4 ^{ème}	-	
12	9'50"	Tourne la buche	-	
13	9'52"	Pose la poche à douille	-	
14	9'55"	Repositionne la buche des deux mains	-	
15	9'57"	Reprend la poche à douille crème café	-	
16	10'01"	S'apprête à faire un rail à la suite des autres sur le haut de la buche	-	
17	10'06"	Se reprend sur les conseils de Patrice	-	
18	10'07"	Fait le 1 ^{er} rail en bas en allant de gauche à droite et en débordant sur les nœuds	-	
19	10'12"	Fait le 2 ^{ème} rail en chevauchant le 1 ^{er}	-	
20	10'18"	Fait le 3 ^{ème} rail en chevauchant le 2 ^{ème}	-	
21	10'24"	Fait le 4 ^{ème} rail en chevauchant le 3 ^{ème}	-	



Retranscription de l'activité du novice : Habillage de la buche				
Opération N°	Timing	Action	Artefact	Schéma
22	10'30"	Fait le 5 ^{ème} rail en chevauchant le 4 ^{ème}	-	
23	10'36"	Fait le 6 ^{ème} rail en chevauchant le 5 ^{ème}	-	
24	10'42"	Fait un raccord de crème sur le dessus de la buche	-	
25	10'46"	Fait un autre raccord sur le côté de la buche	-	
26	10'51"	Pose la douille café	-	
27	10'58"	Reprend a poche sur les conseils de Patrice	-	
28	11'09"	Comble un trou avec de la crème café	-	
29	11'14"	Pose la poche à douille crème café	-	

Annexe 20 : Retranscription de l'activité de l'expert : formation des nœuds

Retranscription de l'activité de l'expert : formation des nœuds				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
1	7'15 "	Prend la poche à douille crème au beurre blanche	- Poche à douille	
2	7'16"	Positionne la buche	-	
3	7'20	Colle la douille sur une extrémité de la buche		
4	7'21"	Fait un boudin de crème blanche en appuyant pour que la crème tienne sur le biscuit. Laisse le centre vide	-	
5	7'24"	Retourne la buche	-	
6	7'26"	Colle la douille sur une extrémité de la buche	-	
7	7'27	Fait un boudin de crème blanche en appuyant pour que la crème tienne sur le biscuit. Laisse le centre vide	-	
8	7'30"	Retourne la buche	-	
9	7'35 "	Fait le 1 ^{er} nœud du dessus en faisant un cercle de crème	-	
10	7'36	Fait le 2 ^{ème} nœud du dessus en faisant un cercle de crème	-	
11	7'40"	Pose la douille de crème blanche et prend la poche crème café	-	


Annexe 21 : Retranscription de l'activité du novice : formation des nœuds

Retranscription de l'activité du novice : formation des nœuds				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
1	6'50"	Prend la poche à douille crème au beurre blanche	- Poche à douille	
2	6'55"	Place la douille sur l'extrémité de la buche	-	
3	6'56	Réalise un boudin de crème sur le tour du biscuit	-	
4	7'03	Replace la crème sur le biscuit avec le doigt	-	
5	7'13"	Retourne la buche	-	
6	7'15"	Colle la douille sur l'autre extrémité de la buche	-	
7	7'18"	Réalise un boudin de crème sur le tour du biscuit	-	
8	7'25"	Fait le 1 ^{er} nœud sur le dessus de la buche	-	
9	7'28"	Repasse un peu de crème pour finir son nœud	-	
10	7'31"	Fait le 2 ^{ème} nœud sur le dessus de la buche	-	
11	7'38"	Pose la poche à douille crème au beurre blanche	-	
12	7'44"	Prend la poche à douille crème au beurre café	-	
13	7'48"	Remplit l'intérieur du 1 ^{er} nœud du dessus	-	

Retranscription de l'activité du novice : formation des nœuds				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
14	7'53"	Remplit l'intérieur du 2 ^{ème} nœud du dessus	-	
15	7'56"	Remplit l'intérieur du nœud de l'extrémité droite de la buche	-	
16	8'01"	Retourne la buche	-	
17	8'04"	Remplit l'intérieur du nœud de l'autre extrémité de la buche	-	
18	8'10"	Pose la poche à douille pour prendre la palette	-	
19	8'16"	Frotte la lame de la palette contre le bord du cul de poule	-	
20	8'19"	Plaqué la crème blanche sur le biscuit avec le plat de la palette	-	
21	8'24	Pose la palette et reprend la poche à douille crème blanche	-	
22	8'29"	Complète le boudin de l'extrémité droite de la buche	-	

Retranscription de l'activité du novice : formation des nœuds				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
23	8'37"	Pose la poche douille crème blanche		
24	8'39"	Prend la poche crème café		
25	8'40"	Remplit l'intérieur du nœud de l'extrémité droite de la buche		
26	8'50"	Pose la poche à douille crème café		

Annexe 22 : Retranscription de l'activité de l'expert : Utilisation fourchette

Retranscription de l'activité de l'expert : Utilisation fourchette							
Opération N°	Timing	T	Action	Ce qu'il dit	Artefacts	schéma	
1	'10	9	Prend une fourchette avec sa main droite	Je prends une fourchette et je casse	Fourchette		
2	'11	9	Pose le dos de la fourchette sur la buche				
3	'12	9	Effectue douze gestes courts avec la fourchette de façon à tracer des lignes courtes	Si non ça fait trop régulier			
	'21	9	Repose la fourchette FIN				

Annexe 23 : Retranscription de l'activité novice : utilisation de la fourchette

Retranscription de l'activité de l'expert : Utilisation fourchette novice						
Opération N°	Opér iming	T	Action	Ce qu'il dit	Artefacts	schéma
1	1'15	1	Saisit le pichet d'eau contenant la fourchette			
	1'16	1	Sort la fourchette avec sa main droite			
	1'17	1	Pose le dos de la fourchette sur la buche et effectue dix mouvements courts de façon à tracer des lignes.			
	1'30	1	Pose le pichet sur la table de travail			
	1'31	1	Tourne la bûche avec ses deux mains			
	1'34	1	Saisie le pichet d'eau et sort la fourchette			
	1'37	1	Se penche pour se rapprocher de la bûche.			
	1'39	1	Pose le dos de la fourchette sur la buche et effectue cinq mouvements courts de façon à tracer des lignes.			
	1'45	1	Repose le pichet d'eau FIN			


Fourchette




Pichet




Annexe 24 : Retranscription de l'activité de l'expert : découpage des nœuds

Retranscription de l'activité de l'expert : découpage des nœuds				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
1	10'27	Prend le couteau qui trempe dans le pichet d'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> - Pichet - Couteau - Cul de poule - Chiffon micro fibre 	
2	10'28	Frotte l'excédent d'eau sur le bord du pichet	<ul style="list-style-type: none"> - Couteau - Cul de poule 	
3	10'30	Repositionne la buche		
4	10'31	Coupe le nœud à une extrémité	<ul style="list-style-type: none"> - Couteau 	
5	10'35	Ramasse l'excédent de crème	<ul style="list-style-type: none"> - Couteau 	
6	10'39	Met la crème excédentaire dans le cul de poule	<ul style="list-style-type: none"> - Couteau - Cul de poule 	
7	10'41	Lisse le nœud avec la lame du couteau	<ul style="list-style-type: none"> - Couteau 	
8	10'43	Ôte la crème du couteau en le frottant sur le bord du cul de poule	<ul style="list-style-type: none"> - Couteau - Cul de poule 	

Retranscription de l'activité de l'expert : découpage des nœuds				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
9	10'45	Remet le couteau dans le pichet d'eau chaude	- Couteau - Pichet	
10	10'47	Nettoie son plan de travail	- Chiffon micro fibre	
11	10'48	Retourne la buche		
12	10'50	Prend l'autre couteau dans le pichet d'eau chaude	- Pichet - Couteau	
13	10'52	Frotte le couteau contre le bord du pichet	- Couteau - Pichet	
14	10'53	Coupe le 2 ^{ème} nœud à l'extrémité de la buche	- Couteau	
15	10'55	Ramasse l'excédent de crème	- Couteau	
16	10'57	Met l'excédent de crème dans le cul de poule	- Couteau	
17	10'59	Lisse le nœud avec la lame du couteau	- Couteau	
18	11'03	Remet le couteau dans le pichet	- Couteau - Pichet	
19	11'04	Prend l'autre couteau		
20	11'05	Repositionne la buche		
21	11'06	Coupe le 1 ^{er} nœud du dessus en incurvant la lame	- Couteau	
22	11'09	Ôte l'excédent de crème et la place dans le cul de poule	- Couteau	

Retranscription de l'activité de l'expert : découpage des nœuds				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
23	11'14	Gratte le nœud pour qu'il soit lisse et net	- Couteau	
24	11'20	Frotte la lame du couteau contre le bord du cul de poule	- Couteau - Cul de poule	
25	11'21	Remet le couteau dans le pichet	- Couteau - Pichet	
26	11'22	Prend l'autre couteau	- Couteau	
27	11'24	Coupe le 2 ^{ème} nœud du dessus en incurvant la lame	- Couteau	
28	11'26	Met l'excédent de crème dans le cul de poule	- Couteau	
29	11'27	Nettoie le couteau en frottant la lame contre le bord du cul de poule	- Couteau - Cul de poule	
30	11'29	Gratte le nœud pour qu'il soit lisse et net	- Couteau	
31	11'32	Frotte la lame du couteau contre le bord du cul de poule	- Couteau - Cul de poule	
32	11'34	Remet le couteau dans le pichet	- Couteau - Pichet	

Annexe 25 : Retranscription de l'activité du novice : découpage des nœuds

Retranscription de l'activité du novice : découpage des nœuds				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
1	21''	Prend le couteau qui trempe dans le pichet d'eau chaude et le secoue	- Pichet - Couteau - Cul de poule	
2	22''	Coupe le 1 ^{er} nœud à l'extrémité de la buche	- Couteau	
3	24''	Prend l'excédent de crème avec la lame du couteau et la pose dans le cul de poule	- Couteau - Cul de poule	
4	27''	Frotte la lame contre le bord du cul de poule	- Couteau - Cul de poule	
5	29''	Replace le couteau dans le pichet d'eau chaude	- Couteau - Pichet	
6	30''	Prend le 2 ^{ème} couteau	- Couteau	
7	32''	Lisse le nœud avec la lame	- Couteau	
8	35''	Frotte la lame sur le bord du cul de poule	- Couteau - Cul de poule	
9	36''	Met le couteau dans le pichet d'eau chaude	- Couteau - pichet	

Retranscription de l'activité du novice : découpage des nœuds				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
10	38''	Retourne la buche		
11	39''	Ramasse un morceau de crème sur le plan de travail et le met dans le cul de poule	- cul de poule	
12	41''	Prend le couteau dans le pichet et le secoue	- couteau - pichet	
13	44''	Coupe le 2 ^{ème} nœud à l'extrémité de la buche	- couteau	
14	46''	Met l'excédent de crème dans le cul de poule	- couteau - cul de poule	
15	47''	Frotte la lame contre le bord du cul de poule	- Couteau - Cul de poule	
16	49'	Pose le couteau dans le pichet et prend l'autre	- Couteau - Pichet	
17	51''	Lisse le nœud qu'il vient de couper pour qu'il soit net	- Couteau	
18	54''	Frotte la lame contre le bord du cul de poule et met le couteau dans l'eau	- Couteau - Cul de poule	
19	57''	Prend le 2 ^{ème} couteau	- Couteau	
20	59''	Coupe le 1 ^{er} nœud du dessus	- Couteau	
21	1'02''	Met la crème coupée dans le cul de poule	- Couteau	
22	1'05''	Met le couteau dans l'eau et prend l'autre	- Couteau - Pichet	
23	1'09''	Lisse le nœud du dessus avec la lame du couteau dans un mouvement de va et vient	- Couteau	


Retranscription de l'activité du novice : découpage des nœuds				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
24	1'12"	Frotte la lame du couteau contre le cul de poule et le remet dans le pichet	Couteau Cul de poule Pichet	
25	1'15"	Prend l'autre couteau	Couteau	
26	1'18"	Coupe le 2 ^{ème} nœud du dessus	Couteau	
27	1'21"	Met l'excédent de crème dans le cul de poule et frotte la lame contre le bord	Couteau Cul de poule	
28	1'28"	Remet le couteau dans l'eau	Pichet	
29	1'29"	Change de couteau et lisse le 2 ^{ème} nœud du dessus	Couteau	
30	1'34"	Nettoie la lame du couteau contre le bord du cul de poule	Couteau Cul de poule	
31	1'37"	Remet le couteau dans le pichet d'eau chaude	Couteau Pichet	

Annexe 26 : Retranscription de l'activité de l'expert : le cornet


Retranscription de l'activité de l'expert : Faire un cornet				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
1	0	0'0	Prendre la pointe de l'angle le plus obtus	- Papier cornet
2	1	0'0	L'amener vers l'angle droit	- Papier cornet
3	2	0'0	Maintenir le tout entre ces doigts	- Papier cornet
4	3	0'0	Prendre la seconde pointe qui descend	- Papier cornet
5	5	0'0	L'enroulé autour du cône prenant forme	- Papier cornet
6	7	0'0	Prendre la pointe qui tendait vers le bas remonte ainsi vers les deux pointes jointes précédemment	- Papier cornet
7	9	0'0	Les trois pointes doivent se rejoindre	- Papier cornet
8	0	0'1	Mettre le pouce à l'intérieur du cône pour faire glisser le papier vers l'intérieur et avoir une meilleure pointe de cornet	- Papier cornet
9	1	0'1	Ramener le dernier bord (la pointe qui tendait à l'origine vers le bas) derrière le tout pour refermer le corné.	- Papier cornet





Annexe 27 : Retranscription de l'activité du novice : le cornet

Retranscription de l'activité du novice : Faire un cornet				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
1	0'00	Prend la pointe de l'angle le plus obtus	- Papier cornet	
2	0'01	L'amène vers l'angle droit	- Papier cornet	
3	0'10	Maintenir le tout entre ces doigts	- Papier cornet	
4	0'11	Prend le reste du papier et commence à l'enrouler autour du début de cône	- Papier cornet	
5	0'19	Essaie de joindre la pointe restante aux deux pointes jointe précédemment.	- Papier cornet	
6	0'25	Réessaie de joindre la pointe restante aux deux pointes jointe précédemment.	- Papier cornet	
70	0'29	Met le pouce dans le cône pour accentuer la forme du cône et essayer de rendre le travail plus facile	- Papier cornet	
8	0'30	Reviens à l'étape 3 et 4	- Papier cornet	
9	0'47	Recommence à nouveau l'étape 4	- Papier cornet	
10	1'02	Les trois pointes se rejoignent presque	- Papier cornet	
11	1'04	Ramène le dernier bord (la pointe qui tendait à l'origine vers le bas) derrière le tout pour refermer le corné.	-	
12	1'10	Lâche la 3 ^{ème} pointe qui glisse	-	
13	1'11	Reviens à l'étape 4	-	
14	1'17	Fais directement l'étape 11 sans joindre réellement les 3 pointes	-	
15	1'27	Met le pouce dans le cornet pour accentuer la forme conique de celui ci	-	

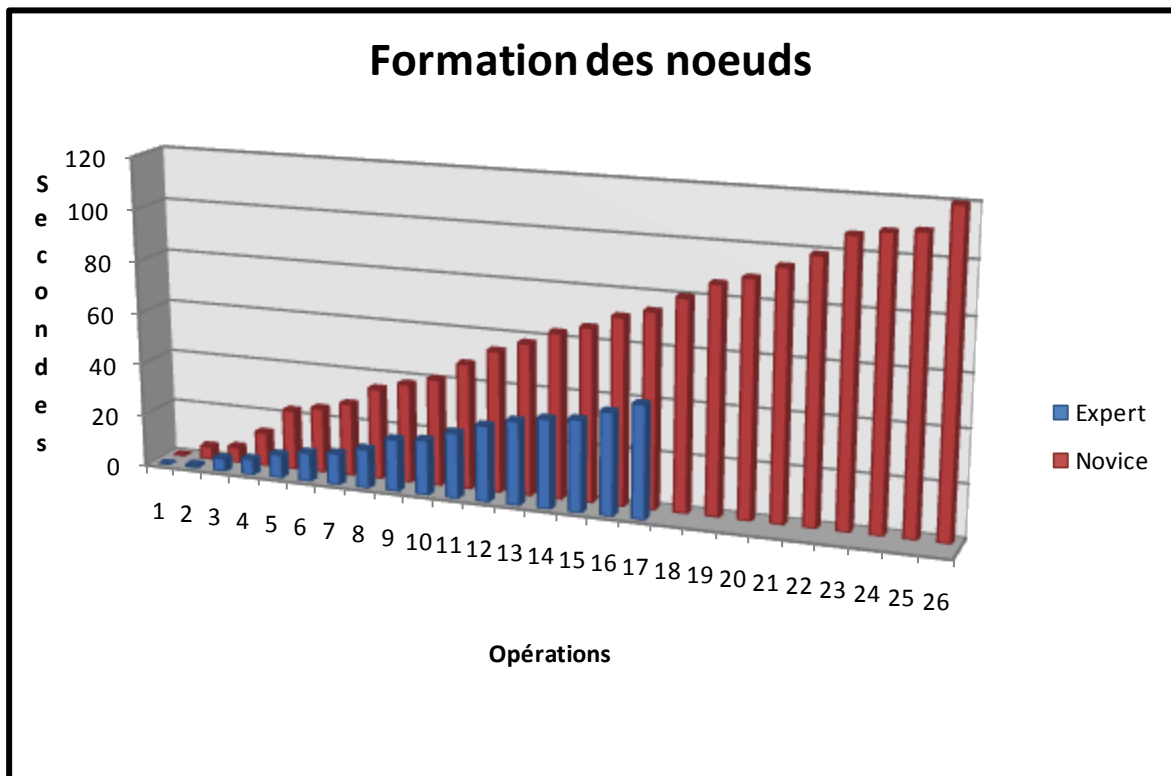
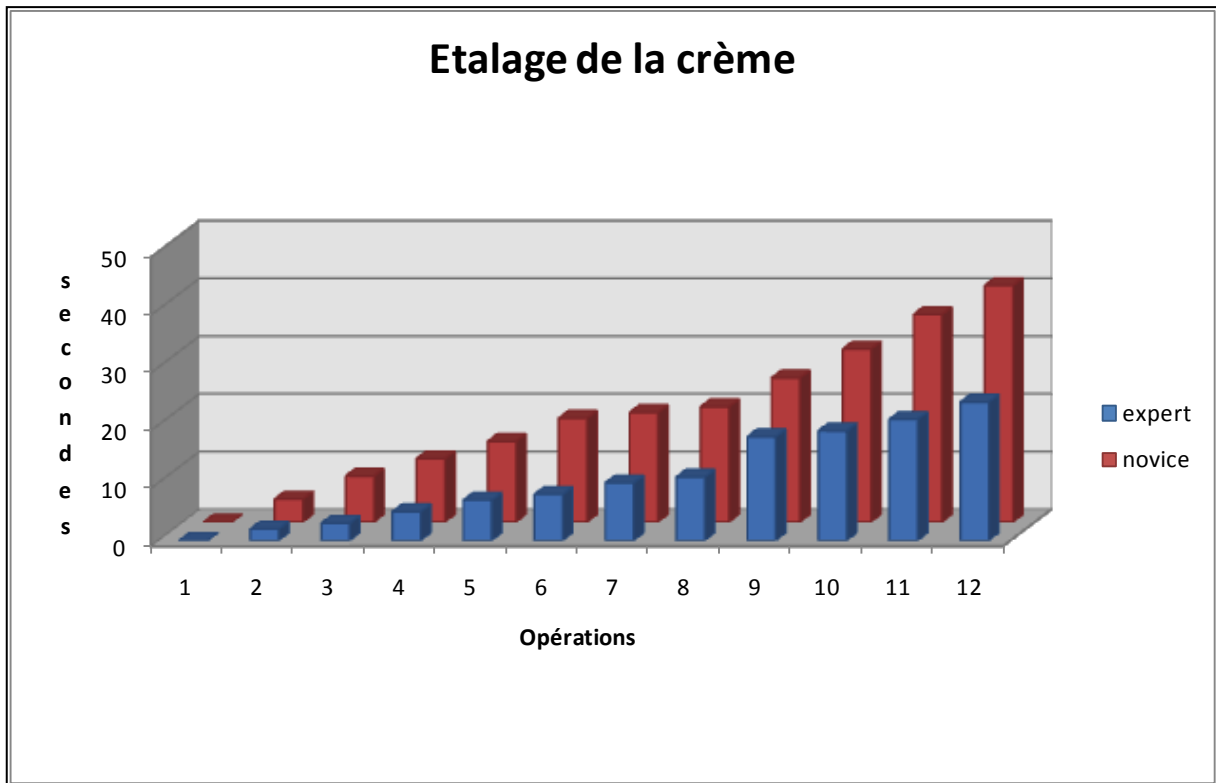
Annexe 28 : Retranscription de l'activité de l'expert : Nettoyage plan de travail

Retranscription de l'activité de l'expert : nettoyage du plan de travail				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
1	4'09	Prend le chiffon à deux mains	- Chiffon micro fibre	
2	4'10	Ramène la saleté uniformément vers la gauche, toujours des deux mains.	- Chiffon micro fibre	
3	4'17	Reprend le boudin	- Chiffon micro fibre	

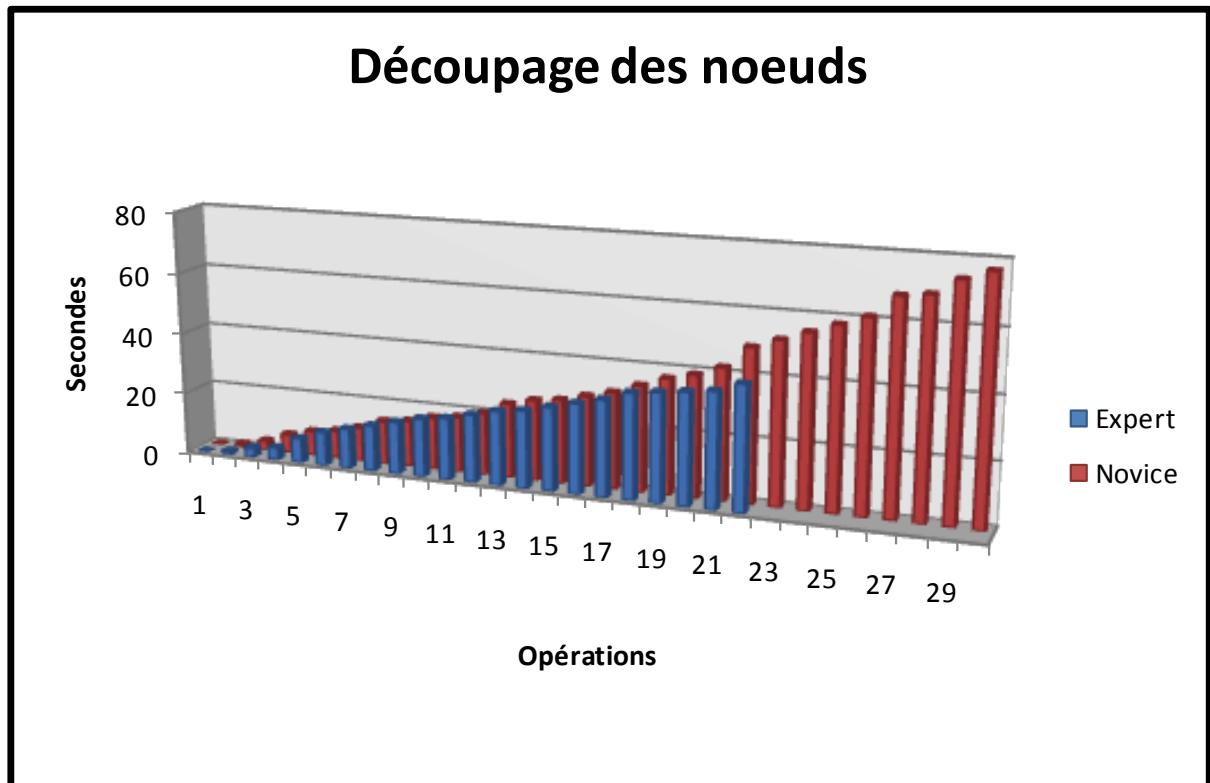
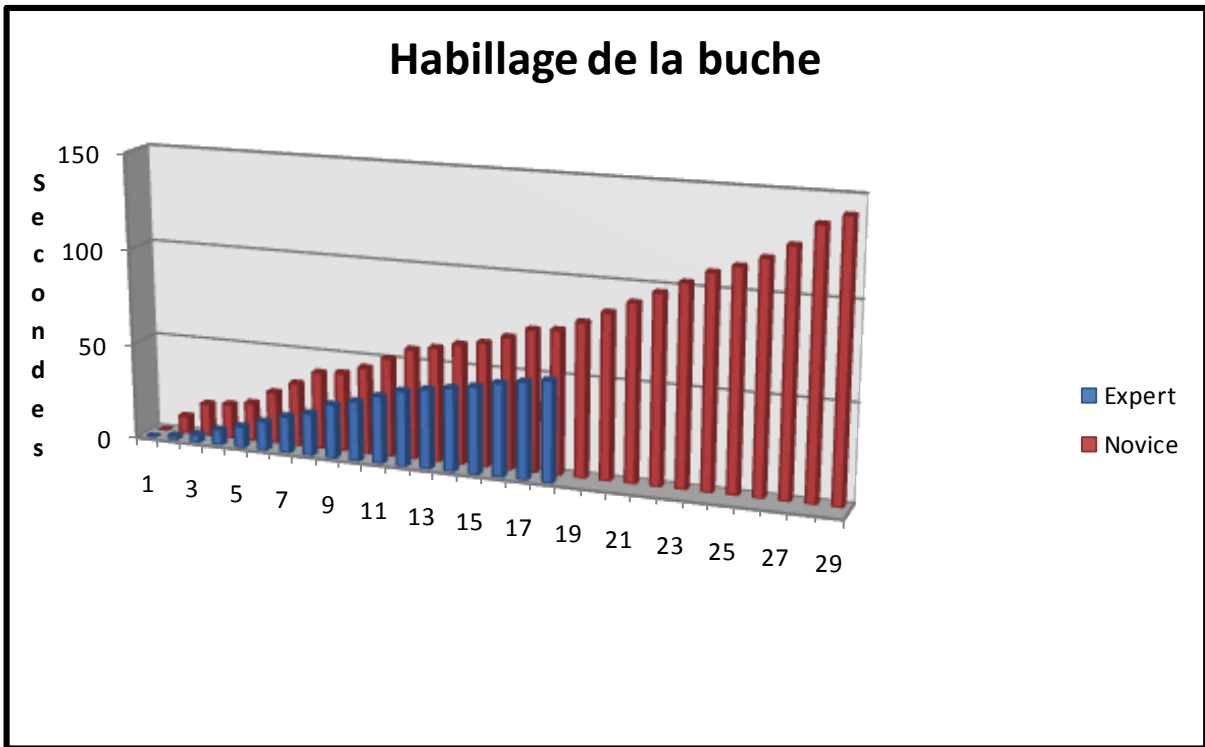
Annexe 29 : Retranscription de l'activité du novice : Nettoyage plan de travail

Retranscription de l'activité du novice : nettoyage du plan de travail				
Opération N°	Timing	Action	Artefacts	schéma
1	3'25	Prend le chiffon à une main	- Chiffon micro fibre	
2	3'26	Nettoie avec des mouvements circulaires en passant plusieurs fois sur le même endroit	- Chiffon micro fibre	
3	3'30	Retourne le chiffon car trop sale sur le coté actuel	- Chiffon micro fibre	
4	3'31	Fini de nettoyer avec des mouvements circulaires	- Chiffon micro fibre	
5	3'36	Reprend le boudin	- Chiffon micro fibre	

Annexe 30 : Graphique des comparaisons de temps Expert - Novice



1
2



Annexe 31 : Entretien avec M.Potez, propriétaire de la boulangerie, le 19.10.2013

- 1 Y : Comme on vous l'a expliqué, dans le cadre d'un cours on va être amené à filmer des
2 professionnels. Donc nous on a... De par Sébastien et ses connaissances, on a voulu
3 filmer un boulanger-pâtissier. Donc voilà c'est pour ça qu'aujourd'hui on est là.
- 4 P : Oui
- 5 Y : Et donc on voulait un petit peu comprendre qu'est ce fait concrètement un boulanger
6 et un pâtissier. Et moi première question un peu naïve : quelle est la différence entre un
7 boulanger et un pâtissier.
- 8 P : Bah le boulanger il fait du pain, et le boulanger il fait de la pâtisserie. (rire)
- 9 Y : C'est les gâteaux quoi.
- 10 P : Ouai, tous ce qui est gâteaux, tous ce qui est sucré.
- 11 Y : D'accord. Donc vous vous faites les deux. Et qu'elle est la proportion en fait ? Vous
12 faites plus de pain ou plus de pâtisserie ?
- 13 P : On fait plus de pain, les gens ils viennent chercher que le pain. La pâtisserie c'est un
14 complément. Après le dimanche oui je tourne plus en pâtisserie qu'en boulangerie.
- 15 Y : Donc votre activité essentielle c'est plutôt le pain.
- 16 P : Ouai, toute la semaine c'est le pain et la viennoiserie.
- 17 Y : D'accord, et heu différentes sorte de pains...
- 18 P : Ah oui, oui, y'a le pain blanc, le pain campagne, tout ce qui est à base de céréales.
- 19 Y : D'accord, et il y a environ combien de sortes de pains différents ?
- 20 P : (comptant a voix basse) 1, 2 3 ... 6, 7, 8,9. Neuf, neuf pains spéciaux.
- 21 Y : D'accord. Tout à l'heure vous expliquiez que vous êtes boulanger.
- 22 P : Je suis boulanger de métier, mais je suis boulanger pâtissier, j'ai les deux diplômes.
- 23 Y : D'accord.
- 24 P : Je suis plus boulanger que pâtissier.
- 25 Y : Et au niveau des horaires, le boulanger travailler en même temps que le pâtissier ?
- 26 P : Heu... Ca dépend des entreprises, mais chez moi non. Je commence avant.
- 27 Y : Avant...
- 28 P : Je commence avant et les trois quart du temps je fini après.
- 29 Y ; Donc c'est quel heure, quel heure ?

- 30 P : Deux heure du matin jusque midi, jusqu'à temps qu'il y ait du travail pour le
31 boulanger, et le pâtissier c'est quatre heure heu... Après il gère son travail, s'il fini à midi,
32 il fini à midi, s'il fini à une heure, il fini à une heure, s'il fini à dix heure trente bah heu...
- 33 Y : Ah d'accord, donc en fait c'est bien séparer boulanger et pâtissier.
- 34 P : Ah oui !
- 35 Y : D'accord.
- 36 P : A chacun son territoire. On ne mélange pas les torchons et les serviettes. (il sourit)
- 37 Y : Et l'un n'empiète pas sur l'autre.
- 38 P : Non, normalement non, non.
- 39 Y : D'accord...
- 40 P : Après je peux lui donner des directives car ça ne fait pas longtemps qu'il est là mais
41 bon. Il sait à peut près où il faut aller.
- 42 Y : D'accord...
- 43 P : Après s'il est logique dans sa tête, il voit tout de suite, il propose je le laisse et si ça
44 marche pas on abandonne.
- 45 Y : Et quand vous faite votre pain, quelles sont les différentes étapes ?
- 46 P : Bin ya... La préparation des farines, faut tout peser avant. Le frasage, moi je fais des
47 temps de repos pour le pain blanc, le pétrissage, après ya encore des temps de repos sur
48 les tables et avant le façonnage, le façonnage, la pousse et aprèsaux fourneaux. Et après
49 dès que c'est cuit, y'a le ressuage.
- 50 Y : Vous avez employé différents termes technique ; fraisage heu...
- 51 P : Fraisage, c'est mélange eau et farine. Pétrissage, c'est mélange eau, farine, levure, sel
52 et ça heu... Ca pétrit. C'est incorporation...Incorporation de l'air dans la pâte et
53 échauffement de la pâte.
- 54 Y : D'accord
- 55 P : Et après, y'a heu... Y'a les détentes, les pointages...
- 56 Y : D'accord... Et dans la phase de conception du pain, est ce qu'il y a des moments où il
57 faut être plus vigilant que d'autre ?
- 58 P : Non, il faut être vigilant partout. C'est un tout.
- 59 Y : D'accord...
- 60 P : Dès le départ il faut être bien vigilant. Si le pain n'est pas assez bien hydraté, il sera
61 moins développé etcetc. C'est un tout.
- 62 Y : D'accord. En fait il faut que dès le début, ce soit... Ce soit bien fait.

63 P : Ouai. C'est surtout que j'ai un peu l'instinct du pâtissier. Quand je pèse une farine je la
64 pèse au poids qu'il faut. Si c'est 3 kilos, ça sera 3 kilos ça sera pas plus.

65

66 *Ici survient sa femme qui lui pose une question à propos d'une commande. L'entretien*
67 *reprend juste après cette courte interruption.*

68

69 Y : D'accord. Et au niveau de la boulangerie, il y a combien de personnes qui sont amenés
70 à travailler ?

71 P : Y en a deux. Il y a moi en tant que professionnel plus l'apprenti. Et de l'autre coté c'est
72 la même chose, Un pâtissier et un apprenti pâtissier.

73 Y : D'accord... Vous êtes 4 alors.

74 P : Oui.

75 Y : D'accord... Et l'apprenti et amené à faire les même choses que vous ?

76 P : Bah il essaie (rire)

77 Y : Sous vos conseils, sous vos...

78 P : Bah après on essaie de le conseiller. Après en boulangerie c'est le sens du toucher et
79 en pâtisserie c'est le sens plus heu... On va dire du visu.

80 Y : D'accord...

81 P : S'il est un petit peu artiste dans l'âme il va savoir faire de beaux montages... Mettre un
82 bon coup de fondant sur l'éclair, qu'il soit bien régulier, c'est, c'est autre chose. Après il y
83 a des recettes a respecter.

84 Y : D'accord. Et dans votre façon de faire. Est-ce que c'est une personne qui s'occupe de
85 l'ensemble du processus jusqu'à la fin ou alors il y a une personne à chaque étape

86 P : Bah là en tant que boulanger je fais. Je fais et l'apprenti essaie de suivre. Après c'est à
87 lui de noter les recettes et essayer de voir dans l'organisation, moi, comme je fais.

88 Y : D'accord...

89 P : Après en pâtisserie, il s'arrange comme il veut pour lui expliquer. Après il le laisse
90 faire, il lui fait montrer la première journée comment on fait une tartelette et après il
91 essaie de, de reproduire la même chose.

92 Y : D'accord...

93 P : Après il y a son sens artistique à lui. Après Patrice il est là pour lui dire t'as pas mis ça
94 comme ça et c'est comme ça, ça fait pas beau, moi j'aurais fais ça comme ça. Comme en

95 boulangerie. Quand je fais un façonnage, il regarde et il essaye de... de... Le sens du
96 toucher je ne peux pas lui expliquer car on a chacun son sens du toucher.

97 Y : Oui sa façon de faire.

98 P : Alors lui il essaye de trouver comment il est, et c'est lui qui voit. Après c'est un coup de
99 lame qu'on enfonce, c'est le coup de lame la signature, et il trouve sa signature et il essaye
100 de se rapprocher à ce que je demande.

101 Y : D'accord.

102 P : Moi j'ai appris avec des vieux alors... Alors ce n'est pas le même sens heu
103 d'apprentissage.

104 Y : D'accord.

105 P : Parce que là les jeunes ils travaillent plus de la même façon que nous.

106 C : Hum, j'ai juste une question par rapport à ce que vous disiez tout à l'heure, dans la
107 mesure où ce qui est intéressant c'est que vous avez les deux diplômes.

108 P : Oui.

109 C : Vous disiez la boulangerie c'est plus le sens du toucher, la pâtisserie c'est plus le sens
110 du visuel.

111 P : Bah oui.

112 C : Pour vous, qu'elle est la plus difficile, à retransmettre à un apprenti ? Le sens du
113 toucher ou

114 P : Le sens du toucher, on n'a pas tous les mêmes sensations. Quand y a un pain qui sort
115 du four, moi je le sors sans gants et je le prends d'une certaine façon. Je ne peux pas dire à
116 un apprenti de le prendre comme ça. Si lui il est plus sensible du bout des doigts il va le
117 prendre d'une autre technique.

118 C : D'accord.

119 P : Quand je lui dis le serrage moi je le fais comme ça, on n'a pas la même technique. Moi
120 je roule d'une certaine façon, mon frère est boulanger, il va rouler d'une autre façon. Là y
121 a un technicien qui est venu y a pas longtemps, il fait encore une autre façon après c'est à
122 lui de voir pour se rapprocher le... le plus proche de ce qu'on veut. Tandis qu'en
123 pâtisserie, s'il fait son fond de tarte c'est comme ça et puis... c'est tout. Après
124 visuellement il faut que la tarte elle se ressemble. Que ça soit pas industrielle mais que
125 ça ressemble au plus près de ce qu'on veut.

126 C : Que ce soit similaire.

127 P : Oui.

128 C : D'accord, merci.

129 P : Après l'éclair faut qu'il soit comme ça, s'il faut qu'il fasse dix centimètres bah faut que
130 lui il essaye de dresser avec sa poche pour que ça fasse dix centimètres. Et ça c'est ce qu'il
131 va acquérir tout le long de l'année.

132 C : Oui.

133 P : Surtout que l'apprenti, il le fait en un an la pâtisserie, ça va être plus dur pour lui mais
134 bon. S'il se met dedans tout de suite, ça sera bon.

135 Y : D'accord... Et par rapport à l'apprenti heu... Est-ce qu'il fait en fonction de comment
136 vous faites ou alors est ce qu'il fait en même temps que vous quand vous faites quelque
137 chose ou est ce que lui il regarde et fait en même temps ?

138 P : Bah il essaye de faire en même temps que moi, ou j'essaie de lui dire quand je ramène
139 une pâte, bah du détaille autant de morceaux ou tu en mets tel poids. Il doit essayer
140 d'aller le plus vite possible parce qu'il faut être compétitif dans le métier. Il se rapproche
141 au plus près du poids, hop il détaille, et après on roule ensemble et je lui fais montrer
142 comment on fait les mises en forme etcetera etc. Sachant que lui il le fait en deux ans, il
143 aura des étapes à passer.

144 Y : D'accord. Donc en fait, l'apprenti, il fait comme vous en fait.

145 P : Bah il essaye de faire au plus près. Sachant qu'il y a des choses auquel il touche pas
146 parce que c'est... C'est.

147 Y : Il a pas encore toutes les cartes.

148 P : Il a pas l'expérience. Genre le façonnage, toucher la façonneuse je le laisse pas faire.

149 Y : D'accord.

150 P : Après pour l'instant, lui c'est le débauchage, enlever la pâte du pétrin et la diviser. Ça
151 c'est le but principal pour l'instant.

152 Y : Le séparer en part égale.

153 P : Oui, mais là il y a la machine qui le fait, la diviseuse.

154 (rire)

155 Y : D'accord. Et pour vous est ce que vous pensez qu'il y a une activité particulière qu'il
156 serait intéressant de filmer.

157 P : Ah plus la pâtisserie, c'est autre chose hein. C'est plus heu.... La boulangerie c'est plus
158 routinier. C'est toujours la même chose, on divise heu... Une demi-journée c'est
159 largement assez. Alors que la pâtisserie, y a des montages, des assemblages, y a
160 différentes crèmes qui rentrent dans le process. Après il y a toute une organisation du

- 161 pourquoi il fait ça et hop. Sachant qu'aussi moi je lui ramène entre deux la viennoiserie
162 qu'il doit napper et tout ça quoi.
- 163 (rire)
- 164 Y : Et heu, qu'est ce que je voulais dire. Comment....
- 165 P : Il levait son doigt le monsieur.
- 166 S : Oui désolé de te couper. En fait, je voulais juste revenir sur la question qu'il a posé
167 tout à l'heure. Il disait, qu'est ce qu'on pourrait filmer. Je voulais préciser que nous, ce
168 qui pourrait nous intéresser, car on ne peut pas filmer tout. On a vraiment...
- 169 P : Ah oui. Tout est complémentaire mais ce n'est pas pareil.
- 170 S : Oui. Donc nous on va vraiment s'appuyer sur une seule tâche. Donc ça pourrait être
171 juste du pétrissage ou juste faire un montage. Mais vraiment une seule chose qu'on essaie
172 de vraiment détailler de manière approfondit.
- 173 P : Ah oui.
- 174 S : Donc les deux peuvent être intéressants.
- 175 P : Oui, mais je conseil plus la pâtisserie.
- 176 Y : Et selon vous, entre la boulangerie et la pâtisserie. Laquelle des deux activités va
177 permettre de faire sortir des différences entre l'apprenti et le...
- 178 P : Ah en pâtisserie.
- 179 Y : En pâtisserie ?
- 180 P : Oui, parce qu'en boulangerie ça va gueuler.
- 181 (rire)
- 182 C : Pourquoi ça va gueuler ?
- 183 P : Parce qu'il est encore jeune, et ça va aller pendant une paire de jours et après il
184 commence à planer.
- 185 C : Il relâche un peu.
- 186 P : Il est pas encore concentré, il est encore jeune dans sa tête. Là en pâtisserie, il a 17
187 ans, il va avoir ses 18. C'est autre chose. Et il a déjà été à « Michel Servet » c'est une école
188 qui fait restauration etc. etc. Et il est déjà plus dedans.
- 189 (Interruption d'une tierce personne)
- 190 C : Et sur, donc vous disiez que la pâtisserie c'est plus technique donc on verra plus
191 facilement entre Patrice et donc votre apprenti. Est-ce qu'il vous vient à l'esprit une
192 chose qui est particulièrement difficile ou particulièrement compliqué de heu...
- 193 S : Particulièrement difficile ou compliqué à expliquer.

- 194 C : Oui.
- 195 P : Ça vous verrez plus ça avec Patrice.
- 196 C : D'accord.
- 197 P : Parce qu'après, quand tu es dans le métier... C'est un peu plus simple.
- 198 C : Oui.
- 199 P : Après c'est autre chose.
- 200 C : Evidemment.
- 201 P : Après on ne sait pas tous faire. J'ai dit à Patrice, faut être ouvert à tout, et il est du
- 202 même principe que moi, il est ouvert à tout. On s'intéresse à pas mal de chose dans le
- 203 métier. J'ai ma technique, il y a en d'autre. Pour faire des fonds de tartelettes, il avait sa
- 204 technique, moi j'avais choppé une autre technique elle est bonne, il fait montrer des
- 205 trucs que je connaissais pas. Il a fait une pâte a chou, je fais d'une certaine façon, j'avais
- 206 demandé pourquoi lui elle est différente de la mienne. Puisque moi je donne des coups
- 207 de deuxième, lui il le fait pas, il fait tout en première. Je lui ai demandé et je sais
- 208 pourquoi elle est pas bonne.
- 209 Y : Coup de deuxième, coup de première ça veut dire ?
- 210 P : C'est-à-dire en première vitesse il fait son mélange et moi je fais un mélange en
- 211 première vitesse et après je le mets en deuxième vitesse. Et la différence c'est que moi
- 212 j'incorpore des bulles d'aire qui éclatent partout, que lui, y a rien. Maintenant je sais. On
- 213 à tous chacun son petit truc
- 214 Y : Donc tout est bon à prendre en fait.
- 215 P : Oh oui ! Quand on est ouvert à tous dans le métier. Après je l'ai signalé a mes
- 216 apprentis. J'en ai fais tellement que tout le monde c'est champion du monde. Ils ont des
- 217 recettes miraculeuses hein.
- 218 Y : Oui.
- 219 P : Moi j'ai toujours dit à mes apprentis t'es bon et t'es con. Tu dis toujours oui oui et puis
- 220 tu dis rien. C'est le truc hein. Après c'est toujours le champion du monde hein.
- 221 (rire)
- 222 P : Après si on ouvre le râteau, on prend un peu de tout hein. On prend à droite et à
- 223 gauche. Y a pas de mauvais, y a pas de meilleur. Ce qu'ils font à la télé c'est de la
- 224 connerie.
- 225 (rire)
- 226 P : Bah oui hein !

- 227 C : C'est en partant du principe qu'on peut tous apprendre des uns des autres.
- 228 P : Oui, c'est à chacun son truc, on est ouvert d'esprit ou on l'est pas. Y a des patrons c'est
- 229 comme ça parce que c'est comme ça. Là non, y faut être ouvert à tous. Quand on fait
- 230 comme ça et que l'autre a de meilleurs résultats, faut l'avouer que l'autre est meilleur.
- 231 C'est pas parce qu'on est chef d'entreprise qu'on est meilleur qu'un autre non. On a eu
- 232 les sous c'est tout. Après faut le courage et à tir larigot. C'est tout. Après quand il fait une
- 233 connerie évidemment on lui dit fait pas ça. On va lui expliquer le pourquoi. Parce que
- 234 l'ouvrier il est bon il dit oui, t'as raison ou non. J'en ai vu.
- 235 (rire)
- 236 C : C'est clair.
- 237 P : C'est ça le problème
- 238 C : Je pense que là on va essayer de voir Patrice.
- 239 P : Bah oui hein

Annexe 32 : Entretien avec Patrice, l'expert, le 19.10.2013 à Orchies

- 1 S : alors, on en était où ?
- 2 P : Alors je disais, soit vous venez un week-end, éventuellement samedi ou dimanche,
3 mais bon...j'crois que ça serait tout de même mieux le samedi pour vous, pour que le
4 dimanche vous puissiez vous reposer, parce que c'est vrai que nous on commence à 4h
5 du matin, donc euh, voilà...pour voir du début à la fin, mais bon...c'est vrai que ça fait
6 euh...on subit le travail on va dire, hein ? Alors que si jamais on arrive à trouver un
7 arrangement pour filmer ça soit un lundi, soit même un mardi, un jour euh...un mardi y'a
8 pas de ...enfin, moi je sais pas...comment vous travaillez...euh, parce que moi le mardi je
9 ne travaille pas normalement. Je suis en repos, mais moi, ça me dérange pas de venir.
10 Parce vous êtes obligés de faire ça hors heures de travail si j'ai bien compris ?Hors
11 heures de cours ?
- 12 C : c'est-à-dire que nous, on est pris toute la semaine en fait, lundi mardi, on est sur nos
13 lieux de stage, et après du mercredi au vendredi, on est en cours...
- 14 P : oui, oui, c'est ça le truc...ouais
- 15 C : maintenant, après l'idée, ça serait d'essayer de savoir dans tout ce que vous faites,
16 comme là vous dites le samedi on fait plus de commande, on est plus sous la contrainte
17 qu'autre chose donc on peut moins laisser cours à notre sens artistique,c'est entre ce
18 que vous faites vous et ce que fait l'apprenti, est-ce qu'il ya des choses qui sont plus
19 délicates que d'autres, et nous ce qui nous intéresserait justement c'est filmer une
20 tache...euh...et..
- 21 P : ...l'apprenti...
- 22 C :...sur la même, et de pouvoir mettre en exergue les différences...voilà, donc là on se fie
23 à vous pour euh...nous conseiller
- 24 P : ouais..déjà j' vais lui demander, car il n'est là que depuis jeudi hein, il a un CAP
25 cuisinier...hein ?
- 26 C : ..unbac pro
- 27 P : un bac pro, pardon
- 28 Y : c'est pas pareil (en souriant) (tout le monde rit)
- 29 P : c'est pas pareil, hein ? un bac pro ouais, il a un bac pro cuisinier et il fait une année
30 euh, de pâtisserie pour avoir son CAP
- 31 Y : c'est pas un bac pro là

- 32 P : non, là c'est un CAP
- 33 S : j'vais expliquer rapidement peut-être notre travail. Nous notre objectif, ça va être de
34 filmer une action, une étape très particulière, donc on va se mettre d'accord avec vous.
35 Cette tâche, on essayer de mettre en évidence les différences qu'il peut y avoir entre ce
36 qu'on appelle un expert et un novice, ce qui est un peu ce que vous êtes tous les deux. A
37 partir de là nous allons donc filmer et faire un montage, ça va compter pour une matière.
38 Nous allons devoir analyser vos activités, donc c'est une autre matière, pour en faire... ;
39 imaginer une formation...et nous notre master s'appelle l'ingénierie de formation, nous
40 créons des formations...
- 41 P : ouais
- 42 S : donc c'est un très gros coefficient pour nous, ça compte pour plus de la moitié de
43 notre semestre, si nous échouons à ça, nous n'avons pas l'année
- 44 C : intéressant
- 45 Y : (en riant) on vous met pas la pression
- 46 P : oui oui, d'accord
- 47 S : ça c'est notre travail de toute façon, vous , vous n'avez aucune incidence sur ça, vous
48 n'avez juste qu'à faire le vôtre. Notre question, c'est est-ce que vous êtes tous les deux
49 d'accord pour être filmés ?
- 50 C : pour moi, y'a pas de soucis
- 51 P : oui
- 52 S : faudra se mettre d'accord sur une tâche à faire ensemble
- 53 P : ouai
- 54 S : une autre chose que nous aurons à faire, et là ça concerne vous Patrice, nous aurons
55 ce qu'on appelle un entretien en auto confrontation, c'est-à-dire que, une fois que nous
56 vous aurons filmé, on va vous filmer une nouvelle fois, en vous montrant ce que nous
57 aurons filmé et là vous pourrez, si vous êtes d'accord, nous expliquer comment vous
58 faites ça dans les détails
- 59 P : le concept...
- 60 Y : le comment et le pourquoi
- 61 P : oui, y'a pas de soucis
- 62 S : donc, vus allez vous voir en train de travailler...
- 63 P : pas de soucis
- 64 S : voilà

- 65 P : c'est rare quand on se voit, mais bon...euh
- 66 S : c'est pour ça qu'on vous prévient car certaines personnes peuvent être gênées par le
67 fait de se voir
- 68 P : pas du tout
- 69 S : (s'adressant à Céline et Youssef) est-ce que vous avez quelque chose à compléter sur
70 ce que je viens de dire ?
- 71 S : ok, bon ben voilà
- 72 P : alors, ça, ça peut même se faire un samedi, c'est pas le soucis...de côté-là, ça peut
73 même euh... faut pas venir spécialement à 4h, on décide...euh... d'un commun accord, on
74 dit bon ben voilà, on reste...on vient plutôt admettons euh...1h plus tôt nous, pis vous à
75 10h, vous débarquez avec le matériel et tout, on aura fini notre travail, et pis on fait ce
76 qu'on doit faire, en 2h de temps ça peut être bâclé...pas de soucis
- 77 S : ok
- 78 P : je crois que ça sera beaucoup plus facile pour vous...que deux personnes de toute
79 façon le samedi, de toute façon, parce que le reste de la semaine ça sera pas possible, le
80 dimanche...euh...on évite, parce que le dimanche euh, des fois on est invité par la famille,
81 on est fatigué aussi.. ;et pis vous après...le dimanche c'est pas agréable de venir à 4h30
- 82 C : après on s'adapte aussi à ce que...
- 83 S : ça fait partie de notre travail
- 84 P ; la tâche, ça y faut que j'y réfléchisse, sur ce qu'on peut faire...mais là rien qu'un
85 exemple euh...c'est un cuisinier, il a déjà fait de la crème pâtissière...en cuisine Jeudi il
86 est arrivé..tu fais la crème pâtissière...on fait la crème pâtissière...c'est quand, c'est hier
87 que tu l'as faite ?
- 88 C : c'était hier oui
- 89 P : ...des gouttes (il mime les gouttes de sueur sur son front) pourtant c'est tout simple
90 hein, mais des gouttes ! (tout le monde rit) moi je faisais ça avec une main, lui il était là
91 avec 2 mains...pourtant...j'veux rien dire...mais à l'école....euh...voilà quoi...après c'est
92 l'habitude...c'est une question de force
- 93 C : j'allais vous dire, vous l'expliquez comment ?
- 94 P : c'est la force...c'est même pas la force, c'est l'habitude et la hargne...la hargne, nous
95 ont est hargneux, Monsieur et moi on est sec, on est speed, mais hargneux, si on veut y
96 arriver...euh...c'est surtout ça, c'est la hargne, monsieur est installé, moi j'ai été installé,

- 97 moi j'ai euh... là c'est sa partie, ici c'est ma partie .Il faut pas que j'ai un problème ici, que
98 mes commandes ne soient pas faites pour le magasin euh...c'est moi le responsable ici.
- 99 Y : c'est bien séparé
- 100 P : Ah oui, c'est bien séparé
- 101 Y : c'est ce qu'il nous a expliqué tout à l'heure
102 (à ce moment le patron, M.Potez fait une remarque humoristique)
- 103 P : On va pas dire que les boulangers c'est les meilleurs, mais bon... pas loin (le patron
104 lui dit autre chose) il y a toujours le métier de pâtissier, mais moi, je valorise le métier de
105 boulanger...Donc voila, euh ouai c'est la hargne de toute façon...euh...S'il y a quelque
106 chose à dire, il viendra le dire, mais bon...jusqu'à maintenant...mis à part une fois, le seul
107 problème qui est arrivé Bon, on a 2 gâteaux, ça s'appelle un 3 chocolats et un marescaux
108 et moi j'ai interverti les 2, pis bon ben aujourd'hui, j'ai eu le client satisfait la dernière
109 fois , il y a 2 mois, donc il est pas revenu depuis 2 mois, il a eu un 3 chocolats à la place
110 d'un marescaux, (il nous montre les 2 gâteaux qu'il est en train de garnir) alors ça c'est
111 un 3 chocolats, et ça, c'est le marescaux...Le 2 chocolats et le marescaux, la seule chose
112 qui diffère, c'est que là il y a 3 chocolats donc, il y a 3 couches, et ici (il montre le
113 marescaux) il n'y a que 2 couches, et moi, comme je venais d'arriver, les noms, je ne les
114 connaissais pas, donc j'ai interverti
- 115 Y : mais là dedans c'est la même chose quasiment ?
- 116 P : non. Là c'est un chocolat blanc, chocolat au lait, chocolat noir, et ici, c'est un
117 croustillant praliné avec une mousse au chocolat, c'est ce qu'on appelle le royal...nous on
118 appelle ça le royal...et moi ce que j'aime bien, c'est justement faire des décors différents,
119 avant tout était en carré, moi j'aime bien faire des ronds (il montre la forme du gâteau)
120 ...il y a encore des carrés, mais on fait aussi des ronds. Et moi mes gâteaux, c'est
121 nougatine à la base...tout est surgelé nous en pâtisserie, beaucoup de choses hein... à la
122 base...c'est accepté par euh...par la législation...nos recettes finissent au congélateur. On
123 fait la même mousse, elle est finie, on la met au frigo, on la sert au client, il enlève le film,
124 ça se casse la gueule...ça passe au congélateur...
- 125 Y : pour que ça tienne quoi
- 126 P : oui, et dans toutes les pâtisserie c'est comme ça...dans toutes les pâtisserie où on fait
127 des mousses...Et puis voilà, c'est la seule remarque, et encore on ne m'a pas engueulé,
128 juste un petit mot sur le cahier (de commande) pour me dire voilà, il y a eu ça.
- 129 Y : d'accord

- 130 S : moi je vais poser une autre question d'ordre pratique, tous les 2 quand vous
131 travaillez, vous vous positionnez à peu près où ? Parce qu'en fait, on aura 2 caméras
132 installées
- 133 P : ouai
- 134 S : donc comme on doit voir comment ça se passe, ou est-ce que vous serez , pour qu'on
135 puisse placer les caméras sans vous gêner de manière à filmer correctement ?
- 136 P : (montre et se place) moi, c'est ma place ici, et lui, c'est sa place là, tout le temps.
- 137 S : d'accord
- 138 P : moi je suis prêt de tout, et lui, ben il se met dans le coin parce que bon...euh...
- 139 S : donc une caméra là, et une caméra là. Est-ce que dans le coin là bas la caméra vous
140 gênerait ?
- 141 P : non, même là, c'est pas un souci
- 142 S : On va faire un plan large et un plan serré...
- 143 P : bon, c'est vrai qu'il ya des fois où on doit aller là, mais bon, on fera attention quand on
144 veut y aller, pis euh...
- 145 C : oui, et puis après il suffit de couper
- 146 P : la journée sera finie pour nous, on devra pas y aller spécialement...voilà quoi...
- 147 S : Ok
- 148 Y : donc pour vous ça serait peut-être intéressant de vous filmer sur la préparation de la
149 ...
- 150 P : non, non, pas forcément la crème pâtissière, autre chose, on peut faire n'importe
151 quoi...on peut faire un montage de bûche...on peut faire euh...
- 152 S : En fait pour choisir j'ai une question, qu'est ce qui pour vous serait difficile à
153 expliquer à un apprenti ? Au niveau de la technique et de la méthode à faire ?
- 154 P : moi, j'ai déjà formé des apprentis, donc, j'ai le parlé, et en terme de formation
155 d'apprenti, je lui dis souvent...je lui prend la main et je lui dis, il faut faire comme ça (il
156 mime une caresse) mais c'est pas euh...quand on nappe quelque chose, lui napper, il
157 euh...il faisait ça (il mime encore) non, quand on nappe, c'est comme une caresse quoi. Il
158 ya beaucoup de choses comme ça, c'est physique pour expliquer la façon de le
159 faire...voilà, la sensation, nous, tout est dans les sens.
- 160 S : et l'expérience quel rôle a t'elle ?
- 161 P : C'est énorme, c'est énorme euh y 'aune semaine y'a dix jours en arrière vous seriez
162 venue y'avais un autre apprenti « Il sait tout faire » il vient à peine de commencer « je

163 sais, je sais »« il sait tout faire » bin aujourd'hui il n'est plus là avec lui j'aurais eu du mal
164 mais avec lui (Corentin l'apprenti) il assimile vite
165 C : Votre prénom ?
166 Co : Corentin
167 C : Corentin
168 P : Donc ça sera beaucoup plus simple avec lui, bien sur il faut expliquer une fois, deux
169 fois, trois fois, c'est clair faut pas avoir peur mais bon ça va
170 S : Pour vous Corentin est-ce qu'il y'a une tache qui peut vous paraître difficile en
171 pâtisserie ? je tiens vraiment à repérer les grosses différences
172 Co : euh le montage des gâteaux
173 S : et ça vous dérangent que l'on vous film en train de le faire
174 Co : Non, non pas du tout
175 P : oui, en montage, qu'est-ce que vous voulez en montage ? On peut faire un truc comme
176 ça (il montre un gâteau) soit... c'est le moment des buches, je peux faire un montage de
177 buche
178 C : Vous commencez déjà à en faire des buches ?
179 P : Non, non mais comme on va y être, mais les buches mousse oui en novembre on les
180 montent, parce que en pâtisserie, en novembre c'es fini Les buches mousses c'es fini, les
181 galettes en novembre c'est fini on en fait plus
182 C : Y'a une saisonnalité pour les pâtisseries, le type de pâtisserie que vous faites ?
183 P : Oui
184 C : Une buche à Noël oui mais y'en a d'autre ?
185 P : Ah oui, tout au long de l'année de toute façon tout ce qui est chocolat, c'est au
186 printemps hiver automne, les fruits c'est en été ou des fruits aussi en hiver mais pas
187 trop, beaucoup de mousse chocolat, marron, on peut pas lancer un truc fraise en plein
188 moi de décembre ça marche pas
189 C : Pour moi si, j'adore la fraise (tout le monde rit)
190 P : la fraise, enfin un fraisier que l'on monte en plein de mois décembre, ils n'ont pas de
191 gout, ils n'ont pas de gout déjà qu'elles sont plus chères et elles n'ont pas de gout
192 C : Vous travailler avec des fruits frais quand c'est comme ça ?
193 P : ah oui toujours, sauf les framboises c'es pas gouteux, une framboise fraiche et une
194 framboise qui a été surgelé ça n'a rien avoir autrement on a tous nos fruits frais, les
195 caramboles, les physalis les kiwis, euh ... Vous êtes passé au magasin vous avez vu des

196 tartes aux fruits, mis à part les abricots, les ananas, c'est un peu difficile, voila on met
197 quatre abricots pour avoir un peu d'orange, des ananas parce que c'est bon aussi. Même
198 le lait ça vient de la ferme on recroit le lait en pot et ça n'a rien a voir la crème elle est
199 jaune, une crèmepâtissière avec du lait, parce qu'on a aussi du lait pour blanchir en
200 bouteille parce que quand il n'y a plus de lait on peut pas courir chez le fermier on en a
201 aussi, la crème elle est blanche, c'est du lait entier mais après on peu voire pour le
202 montage, je suis ouvert à tout. Moi ce qui ce passe c'est que je ferais un essai avec lui
203 dans la semaine pour qu'il puisse voir comment on fait et après il le fera il l'aura fait une
204 fois il la fera une deuxième fois et là il pourra donner ses impressions parce que de but
205 en blanc comme ça il va se sentir un peu con peut être devant la caméra
206 Y : Après il ne faut pas forcément prendre un truc trop compliqué
207 P : Ah non c'est tout simple de faire une buche
208 C : parce que, ce que l'on peut envisager aussi parce que la on est parti sur le montage
209 c'est qu'on peut essayer de filmer... je ne sais pas combien de temps il faut pour un
210 montage ou si par exemple on vient on dit qu'on filme une heure et qu'on filme
211 différentes chose que vous faites l'un et l'autre et peut être que nous en re-visionnant on
212 va se dire que c'est ça qui est bien et on reviendra vers vous. De toute façon on sera
213 amené à se voir plusieurs fois
214 P : Ah oui y'a pas de souci
215 C : Au moins deux ou trois et on vous montrera le travail fini, voila. Ce que Sébastien
216 vous a dit tout à l'heure, votre autorisation pour être filmé c'est sur, et y'a une autre
217 autorisation comme en fait c'est un travail récurrent et qui est fait tout les ans par les
218 étudiants, les films que l'on fait servent comme base, vontservir pour certains, pour ceux
219 de l'année prochaine, donc le souci c'est le droit à l'image et les droits de diffusions
220 P : Non mais y'a pas de souci
221 C : ça ne sera pas sur facebook (rire)
222 P : de toute façon j'avais demandé si on pouvait avoir quelques bribes
223 C : Ah oui vous les aurez de toute façon
224 P : Moi ce que je veux faire c'est un petit montage et après le passer au magasin sur une
225 tablette, un truc comme ça et les gens aiment bien
226 S : On peut faire un second montage pour vous à la limite
227 C : oui si on a le temps
228 S : on un logiciel spécial pour ça

229 C : On a deux cameras, c'est l'objet d'un autre cours justement où l'on travaille sur le
230 montage pour extraire ce qui est intéressant
231 P : oui mais c'est pas pressé
232 C ; oui on peut l'envisager si c'est pour l'utiliser ici
233 P : donc voila
234 C : super
235 S : on a plus qu'a se mettre d'accord sur une date
236 P : alors nous on ferme la semaine du 30 c'est peut être un peu trop tôt déjà pour vous et
237 nous il faut qu'on s'organise, moi il faut que je m'organise
238 S : vous fermez le vendredi c'est ça
239 P : non le mardi qui arrive pendant une semaine et on ré-ouvre le 29, 30, mais bon c'est
240 un peu juste pour dire de s'organiser mais la semaine d'après moi y'a pas de souci
241 C : Mais s'ils reprennent jeudi moi je ne suis pas la toi non plus et tu ne peux pas filmer
242 tout seul. Donc ça serait la semaine du 4 au 9. On a une anact le vendredi 8 au matin
243 S : oui on peut le faire le vendredi matin
244 P : oui ça ne me dérange pas
245 Y : Vendredi 8 à quelle heure
246 C : on s'organise avec vous, tôt ou
247 S : on a TD vendredi 8 ?
248 C: oui on a TD, elle a inversé
249 Y : donc on prend ce créneau, ok c'est bon
250 C : en fait on a un TD ? On a deux TD cette semaine là.
251

Annexe 33 : Entretien d'auto confrontation de Patrice, 30.11.13 à Tourcoing

- 1 Y : Donc aujourd'hui on revient vers toi pour un entretien d'auto confrontation, pour
2 nous expliquer un petit peu comment est-ce que tu travaillais, pour avoir un peu plus de
3 précisions.
- 4 P : Bien
- 5 Y : donc alors là, quand on te voit décoller le biscuit, donc est-ce que tu peux nous
6 expliquer un petit peu ...euh...comment est-ce que tu procèdes pour décoller le biscuit
- 7 P : Ben c'est du papier sulfurisé déjà euh...ça attache pas trop, à partir du moment où ton
8 biscuit est cuit, il se détache très facilement. A savoir que un biscuit comme ça, ça met,
9 euh...6,7 minutes à cuire, c'est assez rapide, mais à 1 minutes à 30secondes, ton biscuit
10 il reste collé dessus et là, c'est la panique totale...euh là il est bien cuit y' a pas de soucis il
11 se décolle bien.
- 12 Y : d'accord, et à quoi faites vous attention plus précisément quand vous décollez le
13 biscuit ?
- 14 P : Euh...(hausse les sourcils) ... disons que c'est un roulé il peut même casser c'est pas
15 un soucis...non, y'a aucun soucis de ce côté là, le biscuit c'est pour faire une bûche, c'est
16 un roulé...une fois qu'il sera roulé, l'ensemble tiendra, y'a aucun soucis de ce côté là.
- 17 Y : d'accord.
- 18 P : Alors là c'est de l'extrait de café. L'extrait de café c'est tout simplement du caramel
19 très très foncé avec du nescafé à l'intérieur. Alors, on balance du nescafé dedans, ça fait
20 de l'extrait de café, c'est un concentré, et c'est assez puissant.
- 21 Y : donc là on vous voit étaler l'extrait de nescafé et on voudrait savoir un petit peu
22 comment vous tenez le pinceau
- 23 P : Ah, euh...du bout des doigts de toute façon, euh...tout ce qu'on fait c'est tout euh (il
24 bouge ses doigts) ...c'est de la subtilité donc on fait tout du bout des doigts, il faut pas
25 être tendu, euh...il faut y aller le plus aisément possible. C'est pas de la peinture de toute
26 façon hein..euh, là bon j'ai pris un pinceau parce que y'a une petite quantité mais
27 normalement on a une bouteille à poncher. Une bouteille à poncher c'est un couvercle
28 avec tous des petits trous...là le temps que j'ai fait pour faire cette petite buche de 6
29 personnes, j'aurai eu le temps de faire une bande de 16 personnes avec la bouteille à
30 poncher
- 31 Y : d'accord...et comment vous savez la force qu'il faut mettre pour étaler ?

- 32 P : alors il faut surtout pas appuyer, il faut bien prendre...trempé le pinceau dedans et y
33 aller carrément, il faut pas hésiter ...il faut bien poncher justement sinon après c'est trop
34 sec, il faut pas appuyer, il faut laisser venir le liquide, le sirop, ça s'appelle un sirop
35 euh...et bien imbiber le biscuit, il doit être bien imprégné
- 36 Y : d'accord...et comment vous savez le mouvement qu'il faut faire ...pour étaler
37 correctement le sirop
- 38 P : ben...justement, là l'avantage du sirop à café, c'est qu'il est justement coloré, si jamais
39 j'avais fait une bûche chocolat, le sirop aurait été neutre, translucide, on le voit pas,
40 après c'est au toucher. Mais là on voit, et on voit bien que le sirop ...euh, il est bien mis
41 uniformément et euh...le biscuit il va se...absorber le sirop
- 42 Y : d'accord, et comment vous savez qu'il y a assez de sirop ou pas, qu'est ce qui vous
43 permet de voir si y' a assez de sirop
- 44 P : bon...moi c'est par rapport à mon expérience euh...je vois, j'ai pris une certaine
45 quantité, euh pour une seule complète, c'est à dire pour 16 personnes on va mettre 75cl
46 de sirop et là j'avais mis à peu près ½ litre euh...ce qui faisait euh... largement la quantité
47 donc je me suis arrêté pour en laisser à mon collègue.
- 48 Y : d'accord, donc c'est plutôt avec vous yeux que...
- 49 P : oui
- 50 Y : ..que vous voyez qu'il y a assez de sirop
- 51 P : oui
- 52 Y : d'accord
- 53 P : alors bon là justement on fait une petite quantité, juste pour faire une bûche ou deux
54 pour la démonstration, mais à savoir que si jamais on fait des grosses quantités comme
55 au moment de Noël, on va travailler avec des grosses quantités, on colore directement la
56 masse dans le batteur pour avoir une uniformité de ...euh...de parfum, puisque c'est un
57 parfum aussi hein...euh de la crème au beurre pour toutes les bûches. Il faut pas qu'il y
58 en ai une qui ait plus de goût, euh, il faut pas non plus que l'intérieur soit plus foncé que
59 l'extérieur quand on la découpe. Tout ça c'est très très important aussi.
- 60 Y : d'accord. Vous nous expliquez un peu comment vous faites le mouvement de va et
61 vient ?
- 62 P : oui, alors là je tiens une spatule euh...une palette courbée comme on dit. On va dire
63 que c'est un peu comme le travail du euh... du plâtrier en bâtiment hein, on voit qu'on
64 étale mais ça a pas du tout la même texture bon euh...c'est...y faut...étaler la crème sans

65 trop appuyer, sans..y'a un juste milieu...c'est plus une euh... c'est la sensation... ; donc je
66 fais aller ce mouvement de va et vient pour bien étaler la crème, qu'il y en ait
67 uniformément partout, afin justement que y'en ait pas plus euh au milieu ou sur un bord
68 parce que...euh...y faut pas non plus que quand le client mange sa bûche qu'au milieu
69 y'ait trop de crème au beurre et que ce soit beaucoup trop écœurant

70 Y : quand vous parlez de sensation, comment est ce que vous le ressentez ?

71 P : c'est avec l'expérience euh... (il dodeline de la tête) .. je vais pas dire que c'est inné
72 hein parce que bon, quand j'ai commencé le métier, j'ai euh...je devais être aussi gauche
73 que l'apprenti qui est sous ma responsabilité , mais voilà c'est... pour beaucoup de
74 choses, même si je prends une recette que je n'connais pas , que je dois la faire...y'a une
75 sensation, y'a...(il frotte ses doigts les uns contre les autres) on va dire que c'est inné, ça
76 vient avec l'expérience, l'apprenti je lui donne une recette qu'il doit commencer, ben
77 comme là, la bûche , c'était sa 1^{ère} fois, maintenant ça va, il commence à bien se
78 débrouiller sur le roulage des feuilles de biscuit. Ca commence à rentrer, il ressent cette
79 sensation là, au départ il ne la sentait pas euh...là c'était sa 1^{ère} fois. Mais voilà c'est... (il
80 tourne la tête) c'est ...ça devient inné après par la suite

81 Y : d'accord, et si vous aviez un conseil à me donné, par exemple moi qui ne m'y connaît
82 pas, comment vous pourriez me décrire cette sensation justement

83 P : (il hoche la tête) ah.....là c'est pas évident cette question là, parce que bon justement
84 il faut faire le geste , justement la formation y'a beaucoup de regards, mais y'a aussi la
85 pratique euh...on va dire euh...mmmm...arhg....bon je vais quand même pas aller...bon
86 c'est ...on va dire si jamais tu dois caresser une femme ..bon je regrette hein mais c'est le
87 plus...c'est à fleur de peau, voilà, c'est pas un massage, c'est à fleur de peau...une caresse,
88 pas un massage en profondeur, moi je le ressens comme ça.

89 Y : d'accord, je comprends un peu mieux déjà.

90 P : voilà

91 Y : vous pouvez nous expliquer un petit peu ce que vous êtes en train de faire là ?

92 P : oui, alors euh...ça paraît tout à fait anodin de faire ça mais je roule ma bûche et après
93 justement je vais la resserrer afin qu'il n'y ait aucun trou justement dans la bûche. Il ne
94 faut pas que quand le client coupe dedans ça casse...parce que bon il faut bien savoir que
95 là pour l'instant c'est souple, la crème au beurre, le biscuit, tout est souple mais il va la
96 sortir du frigidaire, et quand le client va couper sa bûche si jamais y'a un trou dedans, la

97 bûche elle va s'affaisser. Donc il faut bien que ce soit...une fois que le boudin il est fait et
98 refroidi, il ne faut pas qu'il y ait de trous afin que ce soit bien ferme partout.

99 Y : d'accord. On vous a vu utiliser le papier, vous pouvez nous expliquer à quoi sert le
100 papier ?

101 P : Justement, ça me sert de base pour le roulage. Les ménagères se servent beaucoup
102 de...d'un...d'une serviette on va dire , d'un torchon de cuisine, nous on se sert du papier.

103 Y : on vous voit vous servir du papier pour appuyer et pour enrôler la bûche ...

104 P : oui, justement, c'est pour la mise en forme...voilà

105 Y : d'accord, donc il permet de donner une certaine forme à la bûche ?

106 P : exactement...exactement

107 Y : on voit aussi que vous manipulez vos doigts d'une certaine façon...quand vous roulez
108 ...pourquoi ce geste et pas un autre par exemple ?

109 P : c'est pour cette mise en forme, il faut bien serrer...bon euh...il faut bien

110 euh...envelopper cette bûche, c'est justement cette façon là, le fait de tourner...là c'est

111 une petite , mais il faut bien se rendre compte que normalement ce sont des bandes de

112 60 cm hein donc on part d'un bout, on le rabat et...là on voit pas bien sur la vidéo parce

113 que les mains sont l'une à côté de l'autre, mais au fur et à mesure qu'on roule cette

114 bande de 60 cm, faut pas que ça fasse un cône. Si jamais je roule d'un côté puis que je

115 l'emmène comme ça (il mime le geste) elle va être bien serrée sur une partie pis de

116 l'autre côté ça va être plus évasé, y'aura un gros trou, puis elle va partir en cône

117 automatiquement, c'est pour avoir une régularité...donc justement, on l'amène (il mime

118 toujours le roulement de la bûche) si jamais j'avais fait une plus grande bande, vous

119 auriez vu que une main...euh...est là, l'autre main va déjà 30 cm...non, 20 cm plus loin et

120 commence à la ramener puisque c'est toujours la main gauche qui fera...selon qu'on soit

121 droitier ou gaucher bien sûr hein...c'est toujours la main gauche qui va finir de ramener

122 le boudin en fin de compte, pour la mise en forme. La main droite m'aide à plier et la

123 main gauche fait la mise en forme.

124 Y : Donc en fait c'est parce que vous avez pris l'habitude de faire des plus grandes bûches

125 que vous procédez de cette façon...

126 P : oui c'est ça

127 Y : et par rapport à cette scène, est ce qu'il y a des difficultés, des points de vigilance

128 particuliers ?

129 P : non, non, non, parce qu'avec le papier c'est très facile hein, c'est un papier qui
130 s'arrache pas ...de toute façon c'est fait pour hein...c'est des papiers très résistants, y
131 nous mettent des bons produits...non non, y'a aucun soucis de ce côté là. Sans papier ce
132 serait beaucoup plus difficile de toute façon...ça serait faisable, mais ce serait beaucoup
133 plus difficile. Et il faut pas oublier que là je l'ai fait en direct, directement comme ça, mais
134 euh...pour la mise en place de nos bûches, il faut pas croire que le 23 ou le 24 décembre
135 on commence à monter nos bûches comme ça...hein, qu'on commence une bûche et
136 qu'on la finit. On fait d'abord tous nos boudins, environ 1 semaine avant, donc tous nos
137 boudins sont fait, ça s'appelle un boudin ; et on les place au frigidaire, et à partir du 22
138 décembre, on commence à débiter nos bûches, et à faire les montages. Parce qu'on peut
139 pas tout faire le même jour, déjà et d'une, et deuxièmement, y faut que le biscuit, le sirop,
140 la crème au beurre soient mis ensemble...à l'intérieur je parle hein, quelques jours avant,
141 afin que le sirop déjà ait eu le temps de bien imbiber tout le biscuit et qu'il y ait une
142 certaine osmose qui se forme. On peut ne pas mettre d'alcool dedans, mais si jamais au
143 bout d'1 semaine de macération...y va y avoir un p'tit goût acidulé, l'alcool va se former
144 de lui même, y'a pas besoin de mettre du rhum spécialement. C'est pas une fermentation
145 parce que y a pas du tout de levure dedans , mais y'aura une certaine alcoolisation du
146 produit.

147 Y : là on vous voit en train de découper un film transparent...

148 P : c'est du rhodoïd...alors ça, ça nous sert à la base, ça nous sert pour faire les mousses.
149 Voyez souvent on a des entremets...euh...ça s'appelle un moule en inox qui est haut de 5
150 cm, et on met ça à l'intérieur, après on fait notre montage dedans, ça permet de...quand
151 on...donne le produit au client, y'a un film autour souvent, je sais pas si jamais vous avez
152 mangé de la pâtisserie fine, avec un film autour...

153 Y : pour tenir...

154 P : c'est pas spécialement pour tenir, c'est pour éviter que...le produit perde de sa
155 fraîcheur on va dire. Parce que bon, un gâteau qu'on va mettre en vente au magasin, y
156 peut tenir 3 jours sans aucun souci. Mais si jamais y'a de l'air qui passe sur les côtés, ça
157 va sécher, le film évite un dessèchement.

158 Alors ce film là, moi je le fais comme ça, parce que ...j'ai appris avec une palette , ce que
159 je vais faire après hein...on étalait tout à la crème au beurre autour, maintenant on le fait
160 à la poche et euh justement on va voir maintenant là... Là je mets une certaine quantité
161 de crème au beurre tout autour ...tout ça avant ça se faisait à la palette quand j'ai

162 commencé le métier, mon chef m'avait appris comme ça, certainement que ça se faisait
163 autrement, mais voilà je n'avais fait qu'une seule entreprise et j'étais novice.

164 Y : là on vous voit utiliser le film, vous pourriez expliquer comment vous faites ?

165 P : oui, alors...ce qui se passe c'est que je coupe environ une vingtaine de centimètres
166 pour faire le tour de la bûche et...euh...je le pince entre mes doigts et la table, et je joue
167 sur la hauteur on va dire hein..de la bûche, pour dire qu'il y ait juste une fine pellicule de
168 crème au beurre au dessus. Alors pourquoi déjà, parce que bon dans toutes les boites on
169 travaille pas pareil, y'en a qui auraient fait directement ce qu'on voit là, à savoir la
170 douille de chemin de fer qui fait les lignes, y'en a qui le font directement sur la bûche,
171 comme ça, et ensuite ils envoient ça au client. Une fois que c'est froid, quand vous faites
172 la découpe, c'est déjà arrivé dans certaines familles hein, qui vont peut être s'y
173 reconnaître, les côtés tombent. Moi je fais ça, pour dire qu'il y ait une fine couche de
174 crème au beurre sur le biscuit et après je mets ma douille de chemin de fer dessus qui
175 permet justement d'avoir euh...la crème au beurre qui est déjà sur le biscuit, elle, elle
176 bougera plus puisqu'elle a bien été étalée au dessus ...ma douille de chemin de fer, la
177 crème au beurre que je vais bien étaler avec ma douille de chemin de fer, crème au
178 beurre contre crème au beurre, ça bougera plus. On peut couper, ça ne tombera pas.

179 Y : et comment vous savez que la quantité est suffisante ?

180 P : ben tout simplement quand je vois euh...quand je commence ma bande, je commence
181 à tirer (il mime le geste en même temps) bon là vous voyez, je repasse une 2^{ème} fois
182 parce que je me rends compte que...bon, c'est une petite quantité, c'est une petite bûche,
183 quand on en fait des plus grandes ça va beaucoup mieux, donc là je me suis rendu qu'il y
184 en avait pas assez donc j'ai refait un 2^{ème} tour...un 2^{ème} passage...

185 Y : d'accord, et pour cette opération qu'est-ce qui est difficile d'après vous ?

186 P : ben c'est toujours le...on parle ...on travaille beaucoup avec des sensations
187 hein...c'est le toucher, c'est la vue, c'est la sensation...euh...voilà...ça vient, pas tout seul
188 hein, avant de pouvoir maîtriser ce geste là...pourtant ça fait 1 an que je l'ai pas refait ce
189 geste...puisque on fait pas des bûches...

190 Y : toute l'année...

191 P : oui, mais ça revient très très vite hein. Voilà, c'est l'expérience, de toute façon, quoi
192 qu'il en soit, j'ai déjà fait 25 Noël et y sont tous différents, mais les bûches sont toujours
193 pareils, identiques.

- 194 Y : donc là on vous voit utiliser la spatule pour prendre et poser le gâteau, Corentin
195 quand on l'a filmé, il le faisait pas, vous pourriez expliquer votre façon de faire ?
- 196 P : il a pas pris la spatule pour le faire, il l'a pris avec les doigts ?
- 197 Y : c'est ça.
- 198 P : houai euh...ben il me semble bien que je lui ai dit de prendre la spatule, mais quand
199 on est absorbé par euh...bon il est jeune encore hein...y vient à peine de débiter, ça fait
200 un peu plus d'1 mois ½ qu'il est avec nous...je coirs que euh...encore maintenant il
201 entend, mais il n'écoute pas. Le souci, mais bon, tous les jeunes hein, même moi quand
202 j'ai appris mon métier, j'entendais mais je n'écoutais pas ce qu'on me disait. Je disais
203 « oui » et puis voilà...Bon et puis là il y a peut-être le stress de la caméra peut-être...
- 204 Y : est ce qu'il y a une différence entre le fait de l'utiliser et de ne pas l'utiliser ?
- 205 P : Ah oui, oui tout à fait. Puisque moi la façon que je la prends, elle reste bien en forme,
206 bien longue. Lui, elle a dû être un tout petit peu soit plus longue...soit plus courte, parce
207 que justement le fait de la prendre avec ses doigts, bon déjà il la déforme, déjà et d'une,
208 et pis, soit il la tire, soit il la compresse ...tandis que moi, elle a gardé toute sa forme.
- 209 Y : d'accord, et comment vous procédez pour la prendre ?
- 210 P : c'est machinal hein maintenant, c'est vrai que...quand on se voit faire, pour moi c'est
211 machinal. Oui, ben d'un coup quoi (il mime le geste) voilà, je mets une main d'un côté et
212 pis je le glisse en dessous et ça rentre vraiment parfaitement hein,...y' a une façon de le
213 prendre justement ...la palette il faut pas la prendre à plat, il faut la prendre légèrement
214 courbée. Le fait d'appuyer contre l'inox, la table elle est en inox, et de...d'avancer la
215 palette, automatiquement la bûche vient toute seule hein...En dessous y'a pas de crème,
216 c'est que du biscuit donc y'a aucun souci de ce côté là.
- 217 Y : donc vous pourriez nous expliquer ce que vous êtes en train de faire là
- 218 P : Alors dans notre jargon, on fait un nœud, tout simplement. Alors je fais un boudin de
219 crème au beurre, alors je vais pas dire une rosace, mais un tour de crème au beurre, c'est
220 ce qui va faire le nœud..y'a certains pâtissiers qui font pas comme ça, y font, y mettent
221 ...y coupent les bûches en biais , moi je trouve que c'est pas bien parce que bon le carton
222 c'est standard hein, on reçoit tous le même carton , si jamais y la coupent en biais
223 automatiquement pour le client il est volé parce que , couper une bûche comme ça (il
224 mime les biais des mains) par rapport à perpendiculaire , ben vous avez un manque
225 hein, automatiquement hein, moi je regrette y'a pas la quantité. C'est peut-être plus joli,
226 comme ils font, c'est une question de goût, mais euh...y mettent les premières chutes,

227 celles qui sont coupées en début de bande, y les mettent par au dessus pour faire les
228 nœuds , moi j'ai appris comme ça depuis ben mon apprentissage, c'est une très bonne
229 technique parce que c'est joli, mon patron et ma patronne ne la connaissaient pas,
230 pourtant ça fait déjà pas mal d'année qui sont dedans et bon ben ma bûche y ne
231 connaissaient pas et puis y z'ont été enchanté de ma façon...du décor

232 Y : et comment vous faites le geste

233 P : le geste ? Alors je colle ma douille sur le bord de la bûche et j'appuie, tout en tournant.
234 Il faut bien, vous avez pu remarquer de toute façon, je ne fais pas qu'1 tour, je passe une
235 fois et une 2^{ème} fois je fais un 2^{ème} tour. Le 1^{er} tour, c'est pour bien enfoncer la crème
236 dans la génoise, sur les côtés, afin qu'il y ait une...qu'elle colle bien. Si je ne ...je donne
237 juste un petit coup comme ça, au moment où je vais la découper, le nœud y va tomber,
238 donc j'appuie bien la douille contre le biscuit afin que la crème au beurre rentre dans ce
239 biscuit, dans tous les interstices afin qu'il y ait un amalgame.

240 Y : pour que ça colle...

241 P : pour que ça colle, voilà. Donc là même chose en haut, j'fais un p'tit boudin aussi, et
242 après je viens remplir de crème au beurre café, et on voit le résultat après par la suite...

243 Y : vous procédez de la même façon

244 P : oui. Là les nœuds sont fait, je vais passer ma douille de chemin de fer, la douille de
245 chemin de fer c'est ce qui fait toutes les lignes.

246 Y : comment savez vous de quelle façon il faut orienter la douille de chemin de fer

247 P : Toutes les bûches sont différentes. Là j'en fais une, mais j'en ferais 10, y'en aurait
248 aucune qui serait pareille. Après, bon déjà vous voyez je la tourne, je pourrais passer de
249 l'autre côté mais bon, c'est une question de visuel, automatiquement. Mais bon, je dois
250 faire en sorte qu'il n'y ait pas de trou, je dois...comment dire ça... vous voyez, j'ai repassé
251 un petit coup parce que justement il y avait un petit jour. Si jamais y'a un petit jour,
252 quand je vais faire mon nœud, la découpe ne sera pas belle, le nœud y sera pas fini.

253 Y : ici justement on vous voit aller jusqu'au bout. D'où vous est venue cette façon de
254 faire ?

255 P : Ben justement de mon apprentissage. Faut bien vous dire que de toute façon, le
256 euh...le bout de la bûche c'est que de la crème au beurre. Donc, ce que je vais découper,
257 rien n'est perdu...je le reprend, je le remets dans le café , je le re-mélange, c'est de la
258 crème au beurre blanche et de la crème au beurre café, automatiquement ça f'ra de la
259 crème au beurre café par la suite hein...et euh...y faut être large, y' pas de souci, de toute

260 façon, si c'est pas jeté, on récupère tout, voilà quoi. Y faut bien que le biscuit y soit
261 totalement recouvert de crème au beurre afin qu'y ait pas d'air qui passe...à
262 l'intérieur...si jamais y 'a de l'air automatiquement la génoise elle va sécher, sur les
263 bords hein, je parle bien sur les bords, on voit bien que jusqu'au bout y 'a de la crème au
264 beurre. Si jamais c'est pas fermé, le biscuit qui est en dessous y va sécher, même s'il est
265 sirupé, l'air y va dessécher le biscuit et quand vous le mettez en bouche, y 'a un endroit
266 qui sera bien imbibé et puis l'autre côté vous direz, ah, c'est sec.

267 Y : donc il y a un intérêt particulier à aller vraiment jusqu'au bout.

268 P : oh oui. Tout à fait, pour bien que ce soit hermétiquement bien fermé

269 Y : vous pouvez nous expliquer à quoi servent ces coups de fourchette ?

270 P : oui, tout à fait. Alors voilà, la douille de chemin de fer c'est très bien, c'est vrai que ça
271 nous facilite la vie, mais c'est trop régulier. Ca fait on va dire euh...supermarché, ça fait
272 travail en série euh...sur une ligne quoi. J'ai travaillé une fois dans une entreprise 3 jours,
273 parce que bon faut pas être...faut pouvoir...faut voir comment chaque entreprise
274 travaille. Et même à Auchan, on va dire, Auchan ou Carrefour, ou n'importe quelle
275 grande surface, y z'ont des techniques qui sont bonnes, faut pas...c'est pas parce qu'on
276 est artisan qu'on sait tout, bien au contraire, y z'ont la rapidité ...mais le problème qui
277 z'ont eux c'est que c'est trop régulier. Moi, comme dans pas mal de pâtissier dans la
278 corporation, la régularité c'est bien, bien sûr, mais là, c'est trop régulier, la douille de
279 chemin de fer ça fait trop régulier, donc là, on casse cette régularité afin de
280 personnaliser chaque bûche. Chaque bûche est différente. Donc voilà, on donne un coup
281 de fourchette...

282 Y : c'est une touche personnelle en fait...

283 P : oui, c'est une touche personnelle, enfin, c'est pour casser cette régularité, parce que
284 bon, une bûche ça représente un morceau de bois et bon la nature est ainsi faite
285 euh...rien n'est régulier on va dire, surtout dans un morceau de bois, donc on casse cette
286 régularité.

287 Y : d'accord

288 Y : Donc, tu peux nous expliquer un petit peu ce que tu es en train de faire là ?

289 P : oui. Alors ça s'appelle un cornet à décor, cornet à écrire. Alors c'est un morceau de
290 papier sulfurisé, bon on le reçoit directement de nos fournisseurs, ça leur fait de la
291 pub...voilà quoi. Bon, une feuille de papier cuisson ça fait tout à fait l'affaire hein, même
292 la ménagère, maintenant on vend du papier spécial cuisson, beaucoup de ménagères

293 connaissent, ce sont des rouleaux ou des feuilles prédécoupées...bon ben elles peuvent
294 faire exactement la même chose. Moi j'me rappelle quand j'ai commencé mon
295 apprentissage, on faisait ça dans du papier de catalogue...mais y'a de l'encre
296 dessus...mais à l'époque on s'embêtait pas avec tout ces problèmes là, hein...maintenant
297 y'a du papier cuisson, on fait un cornet...c'est notre stylo, c'est le prolongement de notre
298 main . Un cornet c'est quelque chose qu'on doit apprendre dans notre métier. Le
299 maniement de ça, c'est ce qui fait tout l'art de la pâtisserie, le décor.

300 Y : Tu disais que c'était le prolongement de ta main. Tu peux nous expliquer un petit peu
301 comment tu fais pour faire un cornet.

302 P : Pour faire le cornet ? Alors, ceux là c'est très bien parce qu'ils sont déjà découpés,
303 c'est standardisé. Alors il y a une façon de prendre le cornet ...alors c'est pas un triangle,
304 c'est un rectangle coupé en 2, en fin de compte vous faites un rectangle, vous le coupez
305 en 2 ...enfin vous le coupez en 2 en biais pour faire un triangle (il mime le triangle) ...je
306 sais pas le nom exact

307 Y : la moitié d'un rectangle coupé...

308 P : voilà, exactement

309 Alors ce qu'il faut c'est prendre la pointe, l'amener vers l'angle droit (il mime le geste
310 tout en parlant) une fois que c'est là, tout est fait. Il faut prendre la pointe qui descend et
311 il faut l'enrouler. Il faut exactement que cette pointe du bas remonte derrière les 2
312 pointes. Les 3 pointes doivent se rejoindre et on joue avec le pouce à l'intérieur pour
313 faire cette pointe et amener...enfin la pointe du cornet hein, je parle (il montre la pointe
314 sur l'écran de l'ordinateur) de la pointe du cornet. On pousse à l'intérieur pour faire
315 cette pointe et on ramène le dernier bord derrière et on le referme. Si jamais le dernier
316 bord...le triangle, il est assez long comme ça (il mime la taille) le morceau de papier, le
317 bord ici (il montre le bas de son triangle virtuel) il arrive devant ou sur le côté,
318 automatiquement le cornet y va friser. On va pas avoir une écriture lisse, on va avoir
319 quelque chose qui frise. Pour ce que je vais faire, c'est pas trop grave puisqu'en général,
320 là, on fait du lierre sur les bûches, bon ça frise mais c'est pas grave puisque le lierre ça
321 peut friser. Mais pour l'écriture au chocolat pour certain décor, non, il faut que l'écriture
322 soit parfaite quoi, il faut pas que ça frise. Donc là encore c'est pas trop grave, mais c'est
323 quelque chose qu'on apprend en apprentissage, on passe au moins 3h à essayer de faire
324 un cornet correctement, et c'est pas facile ! Ca paraît si simple quand on voit faire , mais

- 325 bon, y'a des années de travail. Mais moi il m'a fallu assez peu de temps, pourquoi je sais
326 pas...pour..
- 327 Y : pour maitriser le geste
- 328 P : pour maitriser le geste. Mais bon, j'ai eu un bon professeur à l'école qui a bien
329 expliqué.
- 330 Y : justement quels étaient les points de vigilance qu'il fallait impérativement savoir faire
331 ou bien faire pour faire correctement le cornet.
- 332 P : justement plus je regarde...avoir à l'esprit que les 3 bords doivent se rejoindre et tous
333 derrière, ça c'est vraiment impératif. Donc autant bien le faire dès le départ, même si là
334 ça peut friser c'est pas le souci, mais autant bien le faire dès le départ parce que le jour
335 où on doit en faire un pour écrire ça marchera pas.
- 336 P : (au moment ou dans le film il coupe les nœuds) Alors là normalement je ne fais pas
337 de geste aussi long, j'ai essayé de travailler avec...pour garder la bûche bien en vue , mais
338 normalement on a le cul de poule (en parlant du bol) ça s'appelle un cul de poule, en
339 inox, qui est juste à côté, mais bon, c'est pour pas avoir trop de matériel dans le champ
340 de vision hein, on doit faire des grands gestes. Normalement on coupe, hop, on pose
341 juste à côté, le cul de poule est juste à côté.
- 342 Y : justement on vous voit couper , est ce qu'il y a une certaine façon de faire pour
343 couper ?
- 344 P : oui, une coupe franche. Alors on met dans l'eau chaude...on a un broc d'1 litre là avec
345 plusieurs couteaux à l'intérieur, un petit, un grand. Le grand c'est pour couper les grands
346 nœuds...on peut aussi couper les petits nœuds hein c'est pas le souci, c'est une question
347 de dextérité .je crois que mon apprenti n'a pas encore l'habitude, mais oui, il faut y aller
348 franchement et il faut bien que le couteau y soit bien bien chaud, pas bouillant, mais
349 chaud.
- 350 Y : quand vous coupez les extrémités comment vous savez jusqu'où il faut aller ?
- 351 P : Alors quand on mesure notre génoise, nous on a des semelles, ça s'appelle une
352 semelle , le carton en dessous sur lequel j'ai posé ma bûche. Alors je sais que je dois
353 garder 1,5 cm de chaque côté de libre avant de faire mes nœuds, c'est à dire que mon
354 biscuit roulé, y'a 1cm de chaque côté. Quand je fais mon nœud je sais que je peux
355 aller...que je peux découper jusqu'à ½ cm, pas trop non plus sinon après je vais couper
356 dans le biscuit et...la découpe ne sera pas jolie puisqu'on ne verra pas un nœud. Donc le

357 bord blanc avec la crème au beurre café qui est au centre, justement c'est ça qui fait le
358 nœud.

359 Y : vous coupez aussi une partie des nœuds du...

360 P : du dessus ? Oui, c'est la même chose, alors là on fait plus un geste en profondeur et on
361 remonte, on incurve.

362 Y : et comment vous savez jusqu'où y faut descendre ?

363 P : Alors si je prend une bûche de quelqu'un d'autre, je ne saurais pas le faire aussi
364 facilement que si jamais c'est moi qui l'ai fait. Si jamais c'est moi qui le fait,
365 automatiquement j'ai mes habitudes...ça vient tout seul. Si jamais c'était Corentin qui
366 aurait fait tous mes nœuds, au départ les premiers nœuds j'aurais été doucement, c'est à
367 dire je n'aurais pas été jusqu'au bout , j'aurai d'abord commencé à enlever une petite
368 partie et si jamais je voyais que je pouvais aller encore plus en profondeur afin de mieux
369 décliner mon nœud parce que c'est ça, y faut que ce soit un beau nœud , là j'aurais été un
370 peu plus loin. Ce que je fais aussi il me semble, là on ne l'a peut être pas vu, je donne un
371 coup de couteau après, une fois que le nœud est découpé, je repasse avec ma lame
372 toujours tiède sur mon nœud pour bien...

373 Y : ...marquer la forme ?

374 P : Non c'est pas marquer la forme, c'est parce que quand on coupe, ben
375 automatiquement y'a la crème au beurre qui fond, le café vient sur la crème au beurre
376 blanche donc ça fait euh...le nœud il est pas net. C'est comme si jamais vous preniez une
377 tronçonneuse et que vous arrivez à un nœud, vous allez forcer et à un moment donné ça
378 va noircir l'endroit du nœud parce que justement y'aura eu une force ...par rapport à la
379 bûche en elle même, vous commencez à tronçonner, ça passe comme dans du beurre et
380 puis d'un seul coup vous avez un nœud bzzz ça va forcer, automatiquement le nœud y va
381 noircir parce que ça chauffe, ben là c'est la même chose. Je passe mon coup de couteau,
382 ça fait des bavures, je ré-essuie mon couteau sur le bord de mon cul de poule et puis je
383 passe un coup de lame afin d'enlever cette bavure et afin d'avoir un nœud bien net,
384 parfait.

385 Y : là on vous voit faire une trainée de zigzag, en quoi ça a son importance ?

386 P : ben c'est pour décorer tout simplement la bûche. Il faut bien se dire que, au départ, la
387 bûche de Noël n'a pas tous les petits décors qu'on avait, au départ...la bûche originelle
388 on va dire, elle était comme ça, neutre, c'est à dire la crème au beurre, on passe un coup
389 de crème au beurre dans le cornet pour faire justement le lierre, mais on va dire la

390 branche...la tige, donc c'est ce que je fais juste avant et pis là je découpe afin de faire les
391 feuilles de lierre. On en faisait certainement plus avant , maintenant on en fait allez...4, 5
392 par bûche mais avant certainement qu'ils devaient en faire plus afin de décorer cette
393 bûche, y mettaient pas plein de choses dessus, maintenant on a des petits bonhommes,
394 moi je fais des spécialités fait maison, parce que bon c'est bien, ça nous facilite la vie
395 d'acheter des produits qu'on met dessus mais moi j'aime bien faire encore mes
396 champignons, mes meringues de champignons ...mes champignons-meringues, pardon,
397 à mettre dessus , je fais des glaçons, c'est du sucre cristallisé que je vais poser dessus, je
398 fais des petits skieurs, mais après on met des feuilles de houx, on met des scies, des
399 haches, on met un petit lutin

400 Y : et sur le geste de zigzag, comment vous procédez ?

401 P : C'est vrai que quand on recommence à faire nos bûches, on a un temps d'hésitation.
402 Comme là je pose, je l'ai travaillé dans ma tête hein, mais euh...je vois bien en regardant
403 la vidéo que j'ai...on contourne les nœuds, on enrobe les nœuds, on fait un huit (il mime
404 le huit en même temps) afin de faire tout du long de la bûche . Et y'a des moments, on en
405 fait tellement que y'a des...je vais pas dire qu'on fait des lignes droites hein, mais y'a des
406 moments où on oublie d'enrober chaque nœud. On a plusieurs nœuds sur chaque bûche,
407 bon là c'est une bûche de 6 personnes y'a 2 nœuds, une bûche de 4 personnes y'a 1
408 nœud, une bûche de 8 personnes y'a 3 nœuds. C'est une question de facilité pour les
409 vendeuses, de savoir, voilà, ça c'est une 4 personnes, ça c'est une 6 personnes, ça c'est
410 une 8 personnes, c'est le nombre de nœuds qui compte. Et ce qui faut faire, c'est, on fait
411 un zigzag entre chaque nœud, donc une zigzag comme ça (il mime) et après on part de
412 l'autre côté et on va dans l'autre sens

413 Y : donc votre point de repère c'est les nœuds qui sont au dessus

414 P : voilà, exactement. Mais y'a des fois on part ...on fait une zigzag et après on part de
415 l'autre côté pis on refait euh...la même zigzag au lieu d'aller en sens inverse. Je sais pas si
416 vous comprenez ce que je veux dire

417 Y : oui

418 P : ...mais y'a des fois on en fait tellement, c'est tellement machinal que...ah ben...voilà ,
419 mais bon, c'est la spécificité de chaque bûche hein, elles doivent toutes être différentes.

420 Y : là on vous a vu saupoudrer la bûche de chocolat...

421 P : oui, c'es du cacao...

422 Y : comment vous savez la quantité qu'il faut ?

423 P : Ah c'est...on va dire c'est un nuage, c'est tout simplement ça, c'est vraiment ...c'est
424 pour casser un peu cette uniformité et voilà, c'est pour aussi donner du relief. Parce que
425 quoi qu'il en soit cette petite touche de cacao ça fait énormément. Automatiquement sur
426 la bûche ça se voit.

Bibliographie

- C.ALLAMEL-RAFFIN. (2005). Instruments et bricolage en physique des matériaux : l'exemple des catachrèses. *Revue de sciences humaines (en ligne)* , p. 23 à 36.
- LEPLAT, J. (1995). A propos des compétences incorporées. *Education permanente* , pp. 101 - 114.
- metier pâtissier*. (s.d.). Consulté le 12 24, 2013, sur artisanat: <http://www.artisanat.info/metier/patissier>
- PASTRE, P. (2008). La didactique professionnelle : origine, fondements, perspectives. Dans *Travail et apprentissages N°1* (pp. 9 - 21).
- Pâtisserie artisanale*. (s.d.). Consulté le janvier 03, 2014, sur Pâtisserie artisanale: <http://www.patisserie-artisanale.com/patisserie/index.php?rubrique=metiers>
- pâtissier*. (s.d.). Consulté le décembre 23, 2013, sur wikipedia: <http://fr.wikipedia.org/wiki/P%C3%A2tissier>
- RABARDEL, P. (2005). Instruments subjectifs et développement du pouvoir d'agir. Dans P. PASTRE, *Modèles du sujet pour la conception* (pp. 11 - 29). Toulouse: Octarès Edition.
- RABARDEL, P. (1995). *Les hommes et les technologies : approche cognitive des instruments contemporains*. Paris: Armand Colin.
- VERGNAUD, G. (1996). *Au fond de l'action, la conceptualisation*. Paris: PUF.
- VERGNAUD, G. (1995). Performances humaines et techniques. n°75-76.
- VERGNAUD, G. (1999). Traité des sciences et des techniques de la formation. Dans P.CARRE, & P.CASPAR, *Le développement cognitif de l'adulte* (pp. 189 - 202). Paris: Dunod.