

Apprenticeship and Certification Board

Commission de l'apprentissage et de la reconnaissance professionnelle

BOARD BY-LAW N° 201-2024
RÈGLEMENT DE LA COMMISSION N° 201-2024

This is a by-law of the Manitoba Apprenticeship and Certification Board made pursuant to section 8 of The Apprenticeship and Certification Act.

Il s'agit d'un règlement de la Commission de l'apprentissage et de la reconnaissance professionnelle du Manitoba pris en vertu de l'article 8 de la Loi sur l'apprentissage et la reconnaissance professionnelle.

Occupation of Baker

Métier de boulangère-pâtissière ou boulanger-pâtissier

Tasks, activities and functions of occupation

Tâches, activités et fonctions du métier

1 The tasks, activities and functions of the occupation of baker are, to the standard indicated in the occupational analysis for the occupation,

1. Les tâches, activités et fonctions du métier de boulangère-pâtissière ou boulanger-pâtissier sont, selon les normes de l'analyse professionnelle applicables au métier,

- (a) preparing products such as fermented doughs, cookies, quick breads, pastries, cakes, chocolates, confections and frozen desserts according to formulas and knowledge of food science;
- (b) using mechanized and non-mechanized tools and equipment such as measuring devices and different types of pans, in the production of baked goods;
- (c) maintaining a work environment, including tools and equipment in a clean, safe and sanitary manner; and
- (d) participating in inventory control, product development, packaging baked goods, production scheduling, purchasing, costing and recycling.

- (a) de préparer différents produits comme des aliments fermentés, des biscuits, des pains éclair, des pâtisseries, des gâteaux, des chocolats, des confiseries et des desserts glacés selon des formules et des connaissances en science alimentaire;
- (b) d'utiliser l'équipement électrique et non électrique, comme les instruments de mesure, différents types de moules et les balances pour confectionner des produits de boulangerie-pâtisserie;
- (c) de maintenir un environnement de travail, y compris les outils et l'équipement, de manière propre, sûre et hygiénique;

- (d) de participer au contrôle des stocks, au développement des produits, à l'emballage des produits de boulangerie, à la planification de la production, aux achats, à l'établissement des coûts et au recyclage.

Certification program

2 The certification program for the occupation consists of

- (a) a period of at least four and a half years of employment in the occupation during which the person must have been engaged in the tasks, activities and functions of the occupation for at least 8,100 hours; and
- (b) a written interprovincial examination.

Passed by the Apprenticeship and Certification Board on September 16, 2024.

September 16, 2024,
16 septembre 2024

**Apprenticeship and Certification Board/
Pour la Commission de l'apprentissage et la reconnaissance professionnelle,**

Original signed by

Tanya Palson, Chair
Apprenticeship and Certification Board

Programme d'obtention du certificat

2. Le programme d'obtention du certificat pour l'exercice de la profession comprend

- (a) une période d'au moins quatre ans et demi d'emploi dans la profession, au cours de laquelle la personne doit avoir effectué les tâches, activités et fonctions de la profession pendant au moins 8 100 heures;
- (b) un examen interprovincial écrit.

Adopté par la Commission de l'apprentissage et de la reconnaissance professionnelle le 16 septembre 2024.