

GUIDE METHODOLOGIQUE

CAHIER DES CHARGES

BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur

Table des matières

PREREQUIS.....	3
REGLEMENT GENERAL ET PARTICULIER.....	5
EVALUATION DES ACQUIS EN ENTREPRISE	9
DOCUMENTS D'AIDE AU JURY.....	21
RÉFÉRENTIEL.....	33
Aide méthodologique à la formation en BTM	55

GUIDE METHODOLOGIQUE

PREREQUIS

BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur

Conditions obligatoires d'accès au BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur :

- **Possibilité 1** : CAP Pâtissier + Mention Complémentaire (*en Pâtisserie ou Chocolaterie ou Glacerie-Confiserie ou Traiteur*)
- **Possibilité 2** : CAP Pâtissier + CAP connexe Chocolatier ou Glacier, exclusivement.
- **Possibilité 3** : CAP Pâtissier + 1 an d'expérience professionnelle comme salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie.
- **Possibilité 4** : BTM Chocolatier-Confiseur (*sur une durée adaptée en un an avec bénéfice du domaine transversal*).
- **Possibilité 5** : Baccalauréat Professionnel (*option pâtisserie*) + 1 année supplémentaire en CAP connexe (*chocolaterie ou glacerie exclusivement*) ou mention complémentaire (MC) en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur.

BTM pâtissier - Fiche RNCP 35151 (extrait)

À titre indicatif, le candidat au BTM devra posséder **3 200 heures au total** en pâtisserie acquises tant en entreprise qu'en centre de formation.

A titre indicatif, **la formation en centre de formation est ventilée** de la façon suivante :

Blocs 1,2,3 et 5 - Enseignement transversal	340 heures
Blocs 1,2 et 4 - Enseignement professionnel	400 heures
Bloc 4 - Langue vivante professionnelle	60 heures
Blocs 3 et 4 - Arts appliqués	24 heures
Coordination du binôme des enseignements transversal et professionnel	24 heures
Total sur deux années en centre de formation	848 heures

Il est recommandé que l'admission en formation soit prononcée à l'issue d'un entretien et/ou un test de positionnement réalisé au sein de chaque centre afin de s'assurer de l'adéquation des prérequis des candidats aux exigences du diplôme.

La liste des centres labellisés est disponible dans l'onglet « organismes partenaires » de la fiche RNCP 35151. Cette liste est actualisée pour chaque habilitation d'un nouveau centre.

Les compétences acquises au cours de la formation BTM pâtissier.



GUIDE METHODOLOGIQUE

REGLEMENT GENERAL ET PARTICULIER

BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur

■ REGLEMENT GENERAL DU BTM

Ce document est téléchargeable depuis l'INTRACMA.

■ REGLEMENT PARTICULIER DU BTM Pâtissier - valable à partir de 2023

DOMAINES DE COMPÉTENCES	COEFFICIENTS	NOTES ÉLIMINATOIRES Sur 20 points	DURÉES MAXIMALES	NE
BLOC 1 - ORGANISER LA PRODUCTION DU LABORATOIRE				
ME 1.1 – Acquis en entreprise	Tout au long de la formation **			
ME 1.2 - Bon d'économat	0,50	-5	2h30	
ME 1.3 - Résolution de problème de production : – Préparation – Présentation	1	- 5	0h30 0h30	
BLOC 2 - GERER LES COUTS DE PRODUCTION-FABRICATION				
ME 2.1 – Acquis en entreprise	Tout au long de la formation **			
ME 2.2 - Étude de prix de revient	0,50	-5	2h00	
BLOC 3 – ANIMER ET GERER UNE EQUIPE AU QUOTIDIEN				
ME 3.1 - Acquis en entreprise	Tout au long de la formation **			
ME 3.2 + ME 3.4 - Etude de cas	1,25	-5	2h00	
ME 3.3 - Pratique (1)	*			-10
BLOC 4 - PREPARER ET CONFECTIONNER DES PRODUITS DE PATISSERIE-VIENNOISERIE, CONFISERIE-CHOCOLATERIE, GLACERIE ET TRAITEUR				
ME 4.1 - Technologie	1,25	-5	2h30	
ME 4.2 – Acquis en entreprise	Tout au long de la formation **			
ME 4.3 – Pratique (2)	*			
ME 4.4 - Anglais professionnel – Préparation – Présentation	1,00	- 5	0h10 0h20	
BLOC 5 - DEVELOPPER LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DU LABORATOIRE				
ME 5.1 - Acquis en entreprise	Tout au long de la formation **			
ME 5.2 - Etude de cas (3)	0,75	-5	1h00	
ME 5.3 - Mémoire professionnel	2,00	- 5	0h30	

(*) : ME 3.3 - Pratique (1) + ME 4.3 - Pratique (2)

Durée totale : 14h00

Coefficient : 2,5

NE : -10

Les candidats souhaitant se présenter à l'épreuve pratique devront obligatoirement valider les BLOCS 3 et 4 qui sont indissociables.

() : [ME 1.1 + ME 2.1 + ME 3.1 + ME 4.2 + ME 5.1] - Acquis en entreprise (TAC 1 + TAC 2 + FTE)**

Durée : tout au long de la formation

Coefficient : 1

NE : -10

EPREUVE PRATIQUE

Chaque candidat est assisté d'un commis pâtissier de fin de 1^{ère} année CAP désigné, chargé d'effectuer les missions suivantes :

- Approvisionnement du poste de travail,
- Nettoyage,
- Eventuellement une tâche ou une fabrication spécifiquement attribuée à l'apprenti dans le sujet d'examen.

EPREUVE PRATIQUE – Jury particulier

Un jury de fabrication composé de professionnels de la pâtisserie (*en activité*), qui aura également en charge la dégustation de quatre fabrications.

▪ **Composition du jury :**

- Des formateurs chargés de la préparation au Brevet technique des métiers.
- Des maîtres artisans choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier.
- Des salariés de la profession, titulaires du BTM ou du BM, choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier.

Composition d'un jury pour 6 candidats : 2 jurés minimum (*titulaires du BTM ou niveau égal ou supérieur*)

▪ **Composition jury dégustation/présentation :**

- Professionnels de la pâtisserie,
- Conjoint(e) de pâtissier ou toute personne responsable du magasin et une personne jouant le rôle de candide.

Ce jury dégustera sur assiette, fera une première notation et, dans un deuxième temps, verra et notera la présentation sur buffet. (*Possibilité de scinder le jury dégustation et présentation*).

Important : les membres du jury de dégustation et présentation ne devront pas communiquer entre eux pendant l'évaluation.

Le Président de jury, nommé par le Président de la CMAR, après avis de l'organisation professionnelle, valide les jurés et est garant de l'harmonisation de l'épreuve.

EVALUATION DES ACQUIS EN ENTREPRISE

Conjointement avec l'équipe pédagogique, le chef d'entreprise, le maître d'apprentissage ou le tuteur évalue les capacités du candidat à partir des deux tableaux d'appréciation des compétences (TAC 1 et 2) et d'un dossier « Fiches techniques d'entreprise ».

Modalités des visites d'entreprise pour « Evaluation des acquis pratiques en entreprise par le chef d'entreprise » :

- **En fin de 1^{ère} année : TAC 1** évalué par le professeur coordinateur et le chef d'entreprise (ou MA ou tuteur)
- **En fin de 2^{ème} année : TAC 2 + Dossier « Fiches techniques d'entreprise »** évalués par le binôme pédagogique (*professeur d'enseignement professionnel et professeur d'enseignement transversal*) et le chef d'entreprise (*ou MA ou tuteur*).

Si la note finale obtenue au BTM est supérieure ou égale à 10/20, on ne tiendra pas compte de la note éliminatoire pour la seule épreuve « Évaluation des acquis pratiques en entreprise par le chef d'entreprise ».

MEMOIRE

Le Mémoire professionnel est rendu à l'écrit puis soutenu à l'oral.

Parmi les **5 BLOCS** du référentiel de certification, le candidat doit aborder au minimum 2 blocs de compétences au sein de son mémoire professionnel (*remis pour évaluation au jury en 2^{ème} année*), à savoir :

- **Un BLOC est obligatoirement traité** : le bloc 5 « innover, rechercher, créer et commercialiser »
- **Un BLOC est au choix du candidat** : le bloc de compétences est à déterminer au regard du thème professionnel choisi par le candidat pour lequel il proposera une problématique (*Thème et problématique sont validées par l'équipe pédagogique*).

Ce thème professionnel peut être une technique, un produit, l'aménagement du laboratoire, etc. développé par le candidat au sein du mémoire et pour lequel il explorera les impacts de son thème d'un point de vue réglementaire et/ou juridique.

▪ **La composition du jury d'évaluation :**

- 1 professeur d'enseignement transversal (BTM).
- 1 professeur d'enseignement professionnel (BTM).
- 1 professionnel titulaire du BTM ou plus.

Notation sur 200 points

- **Ecrit** : 150 points
- **Oral** : 50 points (0h30 : 0h15 de présentation orale par le candidat + 0h15 d'échange avec les membres du jury)

CONDITIONS D'ATTRIBUTION DES MENTIONS :

Les représentants de la Confédération nationale des artisans pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, glacières, traiteurs de France offrent la possibilité aux Chambres de Métiers et de l'Artisanat qui le souhaitent d'attribuer des mentions et de distinguer un major de promotion en « BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur ».

- La mention « **bien** » est attribuée aux candidats ayant obtenu une moyenne générale comprise entre 12 et 14 avec obligation d'avoir **au minimum une note de 12 à l'épreuve pratique.**
- La mention « **très bien** » est attribuée aux candidats ayant obtenu une moyenne générale supérieure à 14 avec obligation d'avoir **au minimum une note de 12 à l'épreuve de pratique.**

IMPORTANT : Toutes ces dispositions peuvent être actualisées par la note d'organisation de l'examen.

GUIDE METHODOLOGIQUE

EVALUATION DES ACQUIS EN ENTREPRISE

BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur

- 1. Objectifs de l'évaluation**
- 2. Procédure d'évaluation**
- 3. Chronologie d'une évaluation formative**
- 4. Modèle de convocation au centre de formation**
- 5. Programme d'accueil au centre de formation**
- 6. Guide d'entretien avec le maître d'apprentissage et l'apprenti**
- 7. Contrat de partenariat**
- 8. « Fiches techniques d'entreprise » : mode d'emploi**
- 9. « Fiches techniques d'entreprise » : barème de notation**
- 10. Tableaux d'Appréciation des Compétences (TAC) I et II**

1. Objectifs de l'évaluation

Le règlement général du BTM prévoit une évaluation des acquis professionnels en entreprise, permettant au maître d'apprentissage d'attribuer à son apprenti une note prise en compte pour la délivrance du diplôme. Pour parvenir à déterminer cette note, une procédure d'évaluation a été élaborée par des groupes de formateurs, de maîtres d'apprentissage et de représentants d'organisation professionnelle.

Une enquête préalable dans sept régions auprès de chefs d'entreprise et d'apprentis a permis à ces groupes de se baser directement sur le point de vue des professionnels plutôt que sur les référentiels. En général, ils considèrent que leurs collaborateurs peuvent acquérir des savoir-faire s'ils disposent de savoir-être, et non l'inverse. C'est pourquoi les critères d'appréciation retenus dans la procédure comptent plus de compétences liées au comportement et à l'organisation qu'à la technique pure.

L'objectif de la procédure d'évaluation des acquis professionnels en entreprise est de déterminer une note, mais aussi d'impliquer davantage les différents acteurs du BTM :

- Les maîtres d'apprentissage en retenant les critères qu'ils utilisent spontanément.
- Les apprentis en les faisant participer à leur propre évaluation.

2. Procédure d'évaluation

La note d'évaluation des acquis professionnels en entreprise est déterminée à partir d'un dossier « Fiches techniques d'entreprise » et de deux Tableaux d'Appréciation des Compétences (TAC) (dont seul le 2^{ème} est réellement pris en compte, le 1^{er} étant préparatoire).

Les deux TAC sont identiques et doivent être remplis à intervalles réguliers au cours de la formation, aux second et quatrième semestre.

Les tableaux sont insérés dans le livret d'apprentissage et remplis en entreprise, en présence du maître d'apprentissage, de l'apprenti et d'un formateur. **Ils ne servent pas uniquement à noter l'apprenti : ils permettent d'engager avec lui une discussion sur ses compétences et sur les progrès qu'il doit réaliser.** L'évaluation est formative et les tableaux doivent être utilisés comme des outils pédagogiques.

Le dossier « Fiches techniques d'entreprise » (FTE) réalisé au cours des deux années du BTM recouvre les différents domaines de la formation. Il est noté au quatrième semestre par le maître d'apprentissage, en collaboration avec les formateurs.

La note finale d'évaluation des acquis professionnels en entreprise est calculée sur la base du second Tableau d'Appréciation des Compétences (coef 2) et du dossier « Fiches techniques d'entreprise » (coef 1) :

$$\text{Note finale} = \frac{(\text{coef. 2} \times \text{Note TAC II}) + (\text{coef. 1} \times \text{Note Dossier « FTE »})}{3}$$

3. Chronologie d'une évaluation formative

Pour réaliser une évaluation formative et impliquer davantage le maître d'apprentissage et l'apprenti dans la formation, la chronologie suivante est proposée :

Etape 1 - (1^{er} semestre) : Visite du maître d'apprentissage et de l'apprenti au centre de formation à l'occasion d'une réunion collective

- Un formateur (*ou le binôme*) les reçoit et leur fait visiter les locaux.
- Entretien sur le BTM et les attentes de chacun.
- Signature d'un contrat de partenariat rappelant les engagements de chacun dans la formation.
- Éventuellement signature du contrat d'apprentissage et des formulaires pour obtenir l'aide à la formation versée à l'employeur, à la fin de chaque cycle de formation (*procédure déjà pratiquée dans certains CFA*).
- Bref positionnement sur les domaines déjà abordés par l'apprenti, et sur les activités exercées par l'entreprise (*cf. modèles de fiches de positionnement en annexe*).
- Explication de la procédure d'évaluation, des tableaux d'appréciation des compétences et des « fiches techniques d'entreprise ».

Etape 2 – (2^{ème} semestre) : Visite du formateur en entreprise

- 1^{er} Tableau d'Appréciation des Compétences (*TAC I*)
- Présentation des « Fiches techniques d'entreprise » par l'apprenti

Etape 3 – (4^{ème} semestre) : 2^{ème} visite du binôme en entreprise

- TAC II et notation
- Remise des « Fiches techniques d'entreprise » par l'apprenti et notation
- Note finale d'évaluation des acquis professionnels en entreprise

4. Modèle de convocation au CFA

Madame, Monsieur,

Dans le cadre du contrat d'apprentissage que vous avez signé récemment, nous vous prions de vous rendre à le, à heures. Chaque maître d'apprentissage accompagné de son apprenti doit en effet être reçu individuellement par les formateurs responsables du Brevet Technique des Métiers. Votre présence est indispensable pour leur permettre de commencer la formation, sur la base d'un accord entre toutes les personnes concernées. Les objectifs de cette rencontre, qui durera environ deux heures, sont les suivants :

- Visite de l'établissement et des ateliers.
- Réponses à vos questions sur la formation BTM.
- Prise en compte de vos attentes et suggestions sur le contenu de la formation.
- Positionnement des compétences de l'apprenti.
- Présentation de la procédure d'évaluation des acquis professionnels en entreprise.
- Rappel des engagements de chacun durant les deux années de formation.

Nous vous présenterons également un contrat de partenariat qui doit être signé par les parties avant la poursuite de la formation.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, notamment si vous désirez modifier la date du rendez-vous.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

5. Programme d'accueil au CFA

Etape 1 :

Visite du centre de formation

Le maître d'apprentissage et son apprenti sont reçus ensemble par les formateurs. Cette visite est essentielle, surtout si le maître d'apprentissage n'est jamais venu au centre de formation. Elle lui permet de visualiser le lieu où est formé son apprenti.

Entretien sur le BTM

Les formateurs adoptent une attitude d'écoute, afin de favoriser l'expression et l'implication du maître d'apprentissage et de l'apprenti. Ils leur donnent des informations, mais essentiellement en réponse à leurs questions. Nous leur proposons de se référer au guide d'entretien du paragraphe suivant.

Positionnement professionnel

Si des tests de positionnement sur les compétences techniques et transversales ont été effectués à l'entrée en formation, un compte rendu est présenté à l'apprenti et au maître d'apprentissage. Par ailleurs, l'apprenti indique sur une fiche de positionnement professionnel les domaines qu'il a déjà abordés lors de ses précédentes expériences. Sur cette même fiche, le maître d'apprentissage indique les activités pratiquées dans son entreprise.

Contrat de partenariat

Le contrat de partenariat est présenté par les formateurs, puis signé par eux, le maître d'apprentissage et l'apprenti. Chacun s'engage ainsi à en respecter les clauses. Selon les régions, le contrat d'apprentissage peut aussi être signé à cette occasion.

6. Guide d'entretien du formateur avec le MA et l'apprenti

Etape 2 :

Présentation :

A tour de rôle, l'apprenti, le maître d'apprentissage et les formateurs se présentent : ce qu'ils font, ce qu'ils ont fait, leurs projets, ...

Attentes :

Chacun exprime ses attentes concernant le BTM :

- Ce que l'apprenti recherche, ses motivations, ...
- Ce que le maître d'apprentissage peut retirer de la formation pour son activité, les domaines qu'il souhaite voir aborder, ...
- Ce que les formateurs attendent d'eux en termes d'implication, de suivi...

Questions sur le BTM :

Les formateurs demandent au maître d'apprentissage et à l'apprenti ce qu'ils savent du BTM et ce qu'ils veulent savoir. Ils répondent aux questions, rectifient les erreurs, ...

Les formateurs expliquent le règlement du BTM, la progression pédagogique, la procédure d'évaluation des acquis professionnels en entreprise (TAC I et II), la réalisation du dossier « Fiches techniques d'entreprise »..

Ils remettent les documents, notamment le livret d'apprentissage dans lequel sont inclus les Tableaux d'Appréciation des Compétences.

7. Contrat de partenariat

Par le présent contrat, les signataires s'engagent à respecter les points suivants durant la préparation du BTM au cours des années 20.. et 20.. :

- Le maître d'apprentissage forme son apprenti(e), pendant les périodes d'activité dans son entreprise. Le travail de production de l'apprenti(e) doit lui permettre de développer les compétences professionnelles décrites dans le référentiel. Il participe, ou est sensibilisé, à la gestion quotidienne de l'atelier ou du laboratoire (*organisation, gestion des coûts, animation d'équipe, commercialisation*).
- En contrepartie, l'apprenti(e) travaille dans l'entreprise durant les périodes prévues et assiste à tous les stages au centre de formation.
- L'apprenti(e) réalise un dossier « Fiches techniques d'entreprise » et un mémoire ; le maître d'apprentissage l'assiste par ses conseils et contrôle la bonne progression du travail. L'entreprise s'engage à encadrer et accompagner l'apprenti(e) dans la réalisation d'un produit de chacune des 6 familles obligatoirement présentées dans le dossier « FTE ». Il sera évalué par les formateurs et le maître d'apprentissage lors de la visite de deuxième année.
- L'apprenti(e) informe le maître d'apprentissage sur le déroulement de la formation et lui communique toute information utile.
- L'apprenti(e), le maître d'apprentissage et les formateurs tiennent à jour le livret d'apprentissage, qui sert de liaison entre le centre de formation et l'entreprise.
- Les formateurs et le maître d'apprentissage communiquent pour tout problème pédagogique.
- Les binômes de formateurs effectuent chaque année une visite en entreprise, au cours de laquelle sont remplis les TAC.
- Les formateurs tiennent compte des remarques et suggestions du maître d'apprentissage sur le contenu de la formation.
- Pour l'examen final, les matières premières sont fournies par le candidat avec le concours de l'entreprise d'accueil. Les maîtres d'apprentissage sont susceptibles de participer à la notation de certaines épreuves.

Pour accord, à :

Le :

Les formateurs	Le maître d'apprentissage	L'apprenti(e)

Remarque : Ce contrat moral n'est pas opposable en cas de litige, son objectif est uniquement de rappeler les engagements des trois parties dans la formation.

8. Dossier fiches techniques d'entreprise : mode d'emploi

Objectif :

Le dossier est un recueil de fiches techniques réalisées en entreprise. C'est un outil adapté au travail du laboratoire. Il devra permettre de fournir tous les éléments nécessaires aux différentes réalisations qui seront transmis à tout salarié de l'entreprise. Il devra être protégé pour une utilisation au laboratoire (*plastifié, porte-vue, ...*). Le livre photo est interdit car pas adapté au laboratoire.

Structure du dossier :

Le dossier sera un document obligatoirement informatisé et de format A4.

Il comprendra :

1. Une couverture indiquant le nom du candidat, la session d'examen, le nom et les coordonnées de l'entreprise formatrice, le nom du diplôme préparé ainsi que le nom et les coordonnées du centre de formation.
2. Un sommaire avec pagination.
3. Une fiche technique par catégorie suivante : Viennoiserie et gâteaux de voyage, pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie, traiteur, spécialité.
4. Chaque fiche technique doit comprendre sur 1 à 2 pages, les informations nécessaires à la réalisation des produits suivant un nombre de parts défini (*recette et poids, progression, matériel, temps de travail, règles d'hygiène, ...*).
5. Chaque fiche technique comprendra une troisième page avec les informations nécessaires à l'équipe de vente en rapport avec la réglementation en vigueur (*photo, argumentation commerciale, conseils de conservation et dégustation, allergènes*).
6. La fiche technique de la **spécialité** devra comprendre un bon d'économat global et le coût de revient (*calcul du coût de revient peut être présenté en annexe*).
7. Une page de remerciements.

Les fabrications doivent obligatoirement être des productions de l'entreprise et validées par le maître d'apprentissage.

Famille de produits	Choix des fabrications
Viennoiserie et gâteaux de voyage	
Pâtisserie	
Chocolaterie-confiserie	
Glacerie	
Traiteur	
Spécialité	

Signature du maître d'apprentissage	Signature des formateurs	Signature de l'apprenti(e)

9. Dossier fiches techniques d'entreprise : barème de notation

Nom :

Prénom :

FORME	NOTE	/20
Présentation adaptée au laboratoire	3 pts	
Structure d'ensemble, cohérence du plan	4 pts	
Clarté du dossier, lisibilité	4 pts	
Qualité de la rédaction, de la syntaxe et de la ponctuation	3 pts	
Orthographe	3 pts	
Utilisation de l'outil informatique	3 pts	

CONTENUS	NOTE	/40
Pertinence de la structure et de la présentation	12 pts	
Clarté, concision et pédagogie des informations présentées	6 pts	
Recherche, documentation ; échanges avec le maître d'apprentissage	4 pts	
Cohérence des données techniques	12 pts	
Argumentation commerciale et législative des fiches techniques	6 pts	

CUMUL	/60
--------------	------------

NOTE	/20
-------------	------------

Date et signature des formateurs	Date et signature du maître d'apprentissage	Date et signature de l'apprenti(e)

10. Tableau d'appréciation des Compétences (TAC)

L'évaluation des acquis professionnels de l'apprenti en entreprise est prévue en trois étapes :

Etape 1 : présentation du dossier « **Fiches techniques d'entreprise** » et des Tableaux d'Appréciation des Compétences au maître d'apprentissage et à l'apprenti, au centre de formation (*1^{er} semestre*).

Etape 2 : TAC I rempli en entreprise, au second semestre, à l'occasion de la première visite du professeur coordinateur. **Il n'est pas noté.**

Etape 3 : TAC II rempli et noté en entreprise, au quatrième semestre, à l'occasion de la seconde visite du binôme (professeurs d'enseignement transversal et d'enseignement professionnel). Remise et notation du dossier « Fiches techniques d'entreprise ». **Note finale.**

Les deux TAC sont remplis en présence du maître d'apprentissage, de l'apprenti et des formateurs. Ils permettent de discuter de chaque critère et de définir les objectifs de progrès de l'apprenti. Certains critères paraissent inadaptés à l'activité de l'entreprise, ils ne sont pas appréciés.

Pour chaque critère, quatre appréciations sont proposées :

- **TB : Très Bien**
- **B : Bien**
- **I : Insuffisant**
- **TI : Très Insuffisant**

La note finale d'évaluation des acquis professionnels en entreprise est calculée sur la base du second Tableau d'Appréciation des Compétences (*coefficient 2*) et du dossier « Fiches techniques d'entreprise » (*coefficient 1*). Elle est attribuée sous la responsabilité du maître d'apprentissage, en concertation avec les formateurs.

Nom et prénom de l'apprenti(e)	
Nom de l'employeur	

1 - COMPORTEMENT	TAC I			
	TB	B	I	TI
Investissement et intérêt pour son métier				
Investissement et intérêt pour l'entreprise				
Adaptation à l'entreprise				
Assiduité				
Ponctualité				
Esprit d'initiative				
Sens des responsabilités				
Relation avec l'équipe de production et de vente				
Capacité à accepter les critiques et les erreurs				
Relation avec la hiérarchie				
Relation avec les fournisseurs, les clients				
Transmission d'informations (entreprise-CFA)				
Travail personnel au cours de la formation				
SOUS-TOTAL DES CROIX				

TAC II			
TB	B	I	TI

2 - ORGANISATION DU TRAVAIL	TB	B	I	TI
	Respect des règles d'hygiène et de sécurité en production			
Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire applicables à la profession				
Soin du poste de travail				
Planification de son travail				
Respect des délais et des temps d'exécution				
Gestion des imprévus, des urgences				
Disponibilité, flexibilité				
Adaptation aux différents postes de travail				
SOUS-TOTAL DES CROIX				

TB	B	I	TI

3 - TECHNIQUE	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Autonomie								
Régularité dans la qualité								
Soin et précision								
Rapidité d'exécution								
Respect des fiches techniques								
Respect et entretien du matériel et des protocoles								
Adaptation à la demande de chaque client								
Utilisation rationnelle et économique des matières premières								
Capacité à adapter les matières premières en fonction des produits								
Maîtrise et contrôle des différentes cuissons								
Maîtrise de la mise en valeur des produits								
Maîtrise des six familles :								
– Pâtisserie								
– Viennoiserie et gâteaux de voyage								
– Confiserie et chocolaterie								
– Glaceries								
– Spécialités								
– Traiteurs								
Capacité à expliquer et faire appliquer une recette à un apprenti								
Gestion et respect de l'apprenti ou du stagiaire								
Contrôle final de la production avant la mise en vente								
SOUS-TOTAL DES CROIX								

Objectifs de progrès dans la perspective de l'examen (fin 1^{ère} année)

Axes de progrès (Travail personnel, hygiène, initiative, ponctualité, rapidité, implication, régularité, ...)	
1	
2	
3	

	TB	B	I	TI		
SOUS-TOTAL DES CROIX COMPORTEMENT						
SOUS-TOTAL DES CROIX ORGANISATION DU TRAVAIL						
SOUS-TOTAL DES CROIX TECHNIQUE						
Nombre total de croix	+	+	+		=	TOTAL (1)
Nombre de points par croix (TB = 3 pts ; B = 2 pts ; I = 1 pt ; TI = 0 pt)	x 3	x 2	x 1	x 0		
Nombre de points (Multiplier dans chaque colonne le nombre de croix par les points affectés puis indiquer le total en 2)	+	+	+		=	TOTAL (2)
NOTE DE TAC II sur 20 (A)			(2) x 20 (1) x 3		=	
Rappel de la note du dossier « Fiches techniques d'entreprise » sur 20 (B)						
NOTE FINALE			$\frac{2 \times A + 1 \times B}{3}$		=	

TAC 1 - Date :		
Maître d'apprentissage	Apprenti(e)	Formateur (x1)
TAC 2 - Date :		
Maître d'apprentissage	Apprenti(e)	Formateur (x2)

GUIDE METHODOLOGIQUE

DOCUMENTS D'AIDE AU JURY

BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur

1 - MEMOIRE

Le Mémoire professionnel est rendu à l'écrit puis soutenu à l'oral.

Parmi les 5 blocs du référentiel de certification, le candidat doit aborder au minimum 2 blocs de compétences au sein de son mémoire professionnel (remis pour évaluation au jury en 2^{ème} année), à savoir :

- **1 bloc est obligatoirement traité** : le bloc 5 « innover, rechercher, créer et commercialiser »
- **1 bloc est au choix du candidat** : le bloc de compétences est à déterminer au regard du thème professionnel choisi par le candidat pour lequel il proposera une problématique (*Thème et problématique sont validées par l'équipe pédagogique*).

Ce thème professionnel peut être une technique, un produit, l'aménagement du laboratoire, etc. développé par le candidat au sein du mémoire et pour lequel il explorera les impacts de son thème d'un point de vue réglementaire et/ou juridique.

(Extrait référentiel BTM Pâtissier – Fiche RNCP 31151)

Composition du jury d'évaluation

- Un professeur d'enseignement transversal enseignant en BTM.
- Un professeur d'enseignement professionnel enseignant en BTM.
- Un professionnel titulaire du BTM ou plus.

Notation : sur 200 points

Ecrit : 150 points

Oral : 50 points (*30 minutes : 15 minutes de présentation orale par le candidat + 15 minutes d'échange avec les membres du jury*)

Composition du mémoire : document informatique d'un minimum de **20 pages rédigées avant mise en forme** (*photos, ...*). Police type « Arial 12, Interligne 1,5 ».

Nota : l'objet du mémoire est de répondre à une problématique et non de développer un thème technologique ou de réaliser un exposé.

Grille d'évaluation :

La notation du mémoire (*partie écrite*) doit **obligatoirement** être réalisée par chaque membre du jury **avant** l'épreuve de soutenance et notifiée sur la grille d'évaluation (*une moyenne des évaluations des 3 jurys sera réalisée pour la notation finale*).

Mémoire	Barème	Coef.	Éléments évalués
Clarté de l'objectif poursuivi par le candidat	/37	1,85	<ul style="list-style-type: none"> Présentation de la problématique. Intérêt professionnel. Plan choisi adapté à la problématique.
Pertinence de la méthode choisie	/30	1,50	<ul style="list-style-type: none"> Choix des outils adaptés à la problématique (<i>questionnaire, expérience, recherches documentaires, ...</i>)
Capacité à synthétiser clairement une information	/37	1,85	<ul style="list-style-type: none"> Exploitation des recherches et analyse des outils (<i>graphiques, tableaux, flyers, ...</i>)
Pertinence de l'analyse réalisée	/30	1,50	<ul style="list-style-type: none"> Respect de l'obligation de notions réglementaire et juridique Point de vue personnel selon la problématique choisie Argumentation (<i>justifier les choix/idées</i>)
Lisibilité et qualité de la présentation	/16	0,80	<ul style="list-style-type: none"> Maîtrise de l'orthographe, de la syntaxe, de la formulation
Total écrit	/150	-	
Soutenance	Barème		
Clarté de la présentation orale (<i>exposé</i>)	/25	1,25	<ul style="list-style-type: none"> Présentation du plan de soutenance Reprise des informations essentielles du mémoire Développement et/ou prolongement de la problématique
Capacité de répondre aux questions du jury concernant le sujet du mémoire	/25	1,25	<ul style="list-style-type: none"> Capacité de communication Capacité à transmettre les connaissances acquises au cours des recherches et de la rédaction du mémoire
Total oral	/50	-	
Total	/200		
Moyenne sur 20 points (NE : - 5)			

Soutenance :

La durée maximum de l'épreuve orale : 0h30

- 1^{ère} partie (0h15) : soutenance du mémoire.
- 2^{ème} partie (0h15) : Questions et échanges entre le candidat et les membres du jury.

Consignes à respecter par le jury :

- Ne pas interrompre le candidat durant sa présentation (1^{ère} partie).
- Pas de jugement au sujet du choix de la problématique développée pendant l'épreuve.
- Les questions portent uniquement sur le contenu du mémoire et de sa soutenance.
- Pas de correction du mémoire avec l'apprenti.

Les attendus de la soutenance :

- Prendre brièvement les grandes lignes du mémoire.
- Développer la problématique en restant en lien avec le mémoire ou compléter un aspect peu ou pas traité dans le mémoire.
- Proposer éventuellement une expérimentation, une dégustation si nécessaire.

Notation :

La notation de la soutenance doit **OBLIGATOIREMENT** être réalisée à l'issue de la soutenance du candidat et notifiée **individuellement** sur la grille d'évaluation (*la moyenne des notes des 3 membres du jury sera réalisée pour la notation finale*).

Rappel : une note finale inférieure à -5 est éliminatoire et doit être justifiée dans le procès-verbal.

BTM Pâtissier – DOMAINE TRANSVERSAL – ÉVALUATION DU MÉMOIRE

Candidats	N°			N°			N°			N°			N°		
		Coef.	Note		Coef.	Note		Coef.	Note		Coef.	Note		Coef.	Note
Mémoire															
Clarté de l'objectif poursuivi par le candidat	/20	1.85	/37	/20	1.85	/37	/20	1.85	/37	/20	1.85	/37	/20	1.85	/37
Pertinence de la méthode choisie	/20	1.5	/30	/20	1.5	/30	/20	1.5	/30	/20	1.5	/30	/20	1.5	/30
Capacité à synthétiser clairement une information	/20	1.85	/37	/20	1.85	/37	/20	1.85	/37	/20	1.85	/37	/20	1.85	/37
Pertinence de l'analyse réalisée	/20	1.5	/30	/20	1.5	/30	/20	1.5	/30	/20	1.5	/30	/20	1.5	/30
Lisibilité et qualité de la présentation	/20	0.8	/16	/20	0.8	/16	/20	0.8	/16	/20	0.8	/16	/20	0.8	/16
Total intermédiaire écrit			/150			/150			/150			/150			/150
Soutenance		Coef.	Note		Coef.	Note		Coef.	Note		Coef.	Note		Coef.	Note
Clarté de la présentation orale (<i>exposé</i>)	/20	1.25	/25	/20	1.25	/25	/20	1.25	/25	/20	1.25	/25	/20	1.25	/25
Capacité de répondre aux questions du jury concernant le sujet du mémoire	/20	1.25	/25	/20	1.25	/25	/20	1.25	/25	/20	1.25	/25	/20	1.25	/25
Total intermédiaire oral			/50			/50			/50			/50			/50
Total			/200			/200			/200			/200			/200
Moyenne sur 20	NE - 5		/20	NE - 5		/20	NE - 5		/20	NE - 5		/20	NE - 5		/20

2 – RESOLUTION D’UN PROBLEME DE PRODUCTION

ORAL - Résolution d’un problème de production – Durée : 0h30

A partir d’une situation présentant le contexte de l’entreprise dans lequel survient un problème de production, le candidat devra :

- Analyser la difficulté rencontrée.
- Démontrer le risque encouru/occasionné.
- Proposer une résolution de la situation pour l’immédiat.
- Faire des propositions pour le moyen et long terme.

(Extrait référentiel BTM Pâtissier – Fiche RNCP 31151)

Organisation de l’épreuve

Temps de préparation : 0h30

Temps de soutenance orale : 0h30 (en moyenne par candidat)

- *Présentation* : 0h15
- *Questions du jury* : 0h15

Ne pas interrompre le candidat pendant sa présentation orale.

La composition du jury d’évaluation :

- Un professeur d’enseignement transversal enseignant en BTM
- Un professeur d’enseignement professionnel enseignant en BTM
- Un professionnel titulaire du BTM ou plus

Méthodologie - Résolution de problème de production

1. Identifier : formuler le problème

- Identifier la nature du problème
- Identifier les effets du problème sur l’entreprise

2. Exposer : analyser la situation

- Identifier les causes du problème
 - Méthode QQQCP pour identifier les causes du problème
- ET
- Méthode Ishikawa (5M) pour identifier les origines des causes du problème
- Définir le ou les objectifs à atteindre

3. Réfléchir : rechercher la solution

- Proposer et présenter méthodiquement 2 ou 3 solutions

4. Décider : choisir la solution adaptée

- Évaluer chacune des solutions à partir de 2 ou 3 critères adaptés à la situation
 - Tableau avantages/inconvénients
 - Tableau multicritère à coefficients
- Choisir une solution
- Justifier le choix de cette solution

5. Appliquer : mettre en œuvre la solution

- Présenter la solution retenue adaptée à l'entreprise : indiquer chronologiquement les différentes étapes permettant la résolution du problème.

BTM PATISSIER – DOMAINE TRANSVERSAL - Résolution de problème de production

	Note maxi	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Rigueur de la démarche et du diagnostic - 60 pts							
Identification du problème	5						
Analyse de la situation (<i>QOQOC, Ishikawa, objectifs à atteindre, ...</i>)	10						
Recherche de la solution (<i>formulation méthodique des hypothèses de résolution</i>)	20						
Choix de la solution (<i>avantages-inconvénients, tableau multicritères, justifications du choix</i>)	20						
Réalisme professionnel	5						
Ingéniosité – Pertinence – 70 pts							
Crédibilité, faisabilité, viabilité de la solution	20						
Accord entre la solution et les contingences de la réalité commerciale	20						
La solution répond-elle à la problématique ?	20						
La solution fait-elle preuve d'innovation, de modernité ?	10						
Capacité d'expression – 70 pts							
Langage, posture, voix, regard, éléments parasites...	50						
Le message est-il bien passé ?	20						
TOTAL	200						

3 – ETUDE DE CAS - Epreuve écrite en trois parties.

Deux parties concernent le BLOC 3 – Durée : 2 heures

- 1. A partir d'une thématique professionnelle d'entreprise**, le candidat est chargé par le chef d'entreprise de :
 - Étudier la faisabilité d'une production/manifestation particulière/... et ses conséquences sur l'entreprise.Et plus précisément de :
 - Organiser le travail des équipes et de mesurer la planification
 - Indiquer quels outils sont utilisés par le candidat pour optimiser la planification des tâches des équipes au sein du laboratoire
 - Présenter en réunion d'équipe l'organisation du travail et la gestion du temps (*des arbitrages des priorités étant à prendre*).
- 2. A partir d'une thématique professionnelle d'entreprise**, et selon le thème choisi par le jury (*revoir l'organisation de l'entreprise, l'aménagement, ...*), le candidat est chargé par le chef d'entreprise de :
 - Proposer des techniques d'animation des équipes et d'en mesurer les impacts sur la production à réaliser
 - Organiser une réunion « brainstorming » avec l'équipe dont l'objectif est d'obtenir leur engagement et leur motivation pour adhérer aux nouvelles idées (*projets*).

Une partie concerne le BLOC 5 – Durée : 1 heure

- 3. A partir d'une thématique professionnelle d'entreprise**, le candidat est chargé par le chef d'entreprise :
 - D'étudier la faisabilité d'un projet, d'un lancement de produit, d'une manifestation et ses conséquences sur l'entreprise.
 - Et plus précisément, par exemple, de :
 - Rédiger des argumentaires de vente pour assurer la mise en vente du produit
 - Présenter succinctement la production réalisée
 - Réaliser un questionnaire pour étudier l'opportunité de lancer un nouveau produit sur le marché (*dans le cadre de l'étude de marché*)
 - Créer un produit sur un thème propre à la région (produits locaux).
 - Donner un nom
 - Décrire commercialement : ce qui apparaîtrait sur une fiche (absence de mots techniques => donner l'envie de l'acheter).
 - Dessiner le produit.
 - Puis autour d'une thématique, faire un événement de promotion du produit :
 - Proposer un type d'animation pendant l'événement, un canal de communication pertinent pour valoriser le produit
 - Réaliser une mise en situation : d'après un article de presse, expliquer la pertinence d'orienter la stratégie commerciale du produit (justifier la raison de la thématique choisie pour l'épreuve).

(Extrait référentiel BTM Pâtissier – Fiche RNCP 31151)

Nota : les questions de l'étude de cas ne sont pas des questions de cours ; elles exigent du candidat qu'il sache utiliser ses connaissances et informations dans le cadre d'une réponse cohérente et personnelle adaptée au contexte.

4 – ANGLAIS

Oral : Anglais professionnel – Durée totale : 0h30

Le candidat devra montrer sa capacité à :

- Se présenter personnellement et professionnellement
- Présenter en anglais une spécialité réalisée au cours de sa formation en la valorisant
- Traduire une recette inconnue de l'anglais au français

(Extrait référentiel BTM Pâtissier – Fiche RNCP 31151)

Organisation de l'épreuve

Temps de préparation : 0h10

Temps de soutenance orale : 0h20

Déroulement de l'épreuve

- **Partie 1 : S'exprimer en continu : Se présenter et décrire son parcours professionnel –**
Durée conseillée : environ 5 mn

Le candidat devra décliner son identité, son emploi, ses expériences professionnelles, ses loisirs, ses inspirations, ses voyages éventuels ainsi que son projet professionnel.

L'examineur ne doit pas interrompre le candidat.

- **Partie 2 : S'exprimer en continu : Présentation d'une spécialité réalisée en entreprise**
Durée conseillée : environ 5 mn

Le candidat présente sa spécialité et la valorise à l'examineur :

Le candidat doit se munir de documents et/ou supports de son choix (*illustrations, photos et/ou échantillons*) en double exemplaires le jour de l'oral : un pour lui et un pour l'examineur.

Il est autorisé à garder un exemplaire durant le temps de préparation.

- **Partie 3 : Interaction orale : Echange professionnel**
Durée conseillée : environ 5 mn

L'objectif est de favoriser l'échange avec le candidat sur son parcours professionnel et sur sa spécialité.

L'examineur pose des questions à l'apprenti. Une liste de questions est fournie au jury en annexe à titre indicatif (*annexe1*).

- **Partie 4 : Lecture et traduction d'une recette**
Durée conseillée : environ 5 mn

Le candidat tire au sort une recette parmi 10 recettes de pâtisserie.

Le candidat lit et traduit une partie de la recette (*une partie des ingrédients + 10 lignes du procédé*).

Les recettes sont préalablement validées par la Commission de choix de sujets CMA France.

Annexe 1 – Interaction orale - Liste des questions possibles

1. What are your diplomas?
2. Do you have any skills in bakery?
3. Why have you chosen to become a pastry chef?
4. What do you prefer in your job? What do you dislike in your job? Why?
5. Are you satisfied with your working hours? Why? Why not?
6. When are your days off?
7. Do you have good relationship with your colleagues/employers...?
8. Do you like teamwork?
9. What are your tasks/responsibilities?
10. Do you make organic products?
11. Do you like creating new recipes?
12. Can you describe a typical working day?
13. What are your qualities for this job?
14. What are your future plans?
15. Would you accept a job in your company?
16. Did you do a work placement abroad?
17. Would you accept a job abroad? Why? Why not?
18. Did you visit any foreign countries?
19. Would you like to be self-employed / to open your own pastry shop? Why? Why not?
20. Would you prefer to work in a big or in a small company?
21. How long did it take to create your specialty?
22. Did you propose your specialty to your employer?
23. Is your specialty sold/proposed on the menu? For which price?
24. Do you prefer working with fresh or frozen products?
25. How did you have the idea for your specialty?
26. What would you change in the future for your specialty?
27. Which difficulties did you encounter while working on your specialty?
28. Did you have to change ingredients while creating your specialty? Why?
29. Why did you choose this “specific ingredient”? (special/rare ingredients, ...)
30. What would you recommend in association with your specialty? (*Beverages, ice creams, ...*)

BTM Pâtissier – ANGLAIS

Nom du candidat :

CFP :

Jury :

	S'exprimer en continu Présentation professionnelle		S'exprimer en continu Présentation de la spécialité		Prendre part à une conversation Entretien / Interaction orale		Intelligibilité et recevabilité linguistique Vocabulaire + grammaire + Prononciation		Comprendre un document écrit Lecture recette + Traduction	
Degré 1 1 pt	Enoncés courts, ponctués de pauses et de faux démarrages.	1	Introduit la recette sommairement	1	Peut intervenir simplement, mais la communication repose sur la répétition et la reformulation.	1	Partiellement compréhensible. Répertoire élémentaire de mots et expressions courantes.	1	La lecture est difficile. Comprend des mots ou des éléments isolés.	1
Degré 2 2 pts	Discours simple, manque de cohérence et d'organisation dans le discours. Les idées sont peu développées.	2	Liste les ingrédients/ustensiles. Explique le procédé	2	Répond et réagit de façon simple, doit souvent transiger sur le sens.	2	S'exprime dans une langue compréhensible. Vocabulaire limité et des erreurs. Net accent français.	2	La lecture est correcte. Comprend partiellement la recette.	2
Degré 3 3 pts	Bon enchaînement des idées. Discours pertinent.	3	Explique la procédure et le choix d'assemblage	3	S'implique dans l'échange et sait au besoin se reprendre et reformuler. Essaie d'expliquer.	3	Emploi globalement correct des structures courantes et prononciation clairement intelligible	3	La lecture est satisfaisante. Comprend globalement la recette malgré quelques erreurs.	3
Degré 4 4 pts	Discours clair et organisé, met en évidence exemples et détails pertinents.	4	Valorise sa recette en mettant en avant ses choix et les points de vigilance	4	Réagit avec vivacité et pertinence. Est capable d'argumenter et de défendre une idée.	4	Débit assez régulier. Bon contrôle grammatical et lexique assez étendu. Prononciation claire.	4	Bonne lecture. Traduit la recette avec précision.	4
	Note A : /4		Note B : /4		Note C : /4		Note D : /4		Note E : /4	
NOTE DU CANDIDAT (A+B+C+D+E) : /20										
Appréciation générale :										

GUIDE METHODOLOGIQUE
LE REFERENTIEL
BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur

RÉFÉRENTIEL

INTITULE DE LA CERTIFICATION PROFESSIONNELLE : BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur (*Brevet Technique des Métiers*) – Niveau 4

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 1. ORGANISER LA PRODUCTION DU LABORATOIRE			
A 1.1 Prévision de la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité	C 1.1 – Appréhender les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire et leur ventilation en respectant le cahier relatif aux commandes particulières et quotidiennes pour élaborer des produits	ME 1.1 Lors des périodes en entreprise, le candidat conçoit des fiches techniques de recette en indiquant (selon les productions réalisées « Viennoiserie/Gâteaux de voyage ; Pâtisserie ; Chocolaterie/Confiserie ; Glacerie ; Traiteur ») :	- La production du laboratoire est organisée dans les temps impartis - La production est ordonnancée dans un ordre logique pour répondre aux caractéristiques de la recette à réaliser selon la commande passée par le client
	C 1.2 – Ordonnancer la production en respectant la chronologie et la hiérarchie des tâches pour optimiser la fabrication et les temps de production des commandes particulières et quotidiennes		
A 1.2 Respect des fiches techniques et des procédures de production définies	C 1.3 – Reproduire les consignes de la fiche technique de la recette et/ou de la table analytique en respectant les caractéristiques de la production à réaliser pour organiser les étapes de la fabrication	- le déroulé, l'ordre dans lequel la recette doit se faire en mentionnant l'ensemble des ingrédients la composant	- Les tables analytiques existantes sont utilisées pour la confection de glaces, de crèmes glacées et de sorbets - Les recettes et techniques de fabrication sont appliquées en bonne et due forme, sans aide

	C 1.4 – Elaborer les fiches techniques de chaque recette des productions, courantes et exceptionnelles, du laboratoire en rédigeant la méthodologie de fabrication afin de réaliser de manière standard les productions du laboratoire		<ul style="list-style-type: none"> - Les fiches techniques sont conçues via l’outil informatique : tableur, traitement de texte, PowerPoint - La méthode de rédaction facilite la lecture et la présentation met en valeur les ingrédients, chronologie et quantités
A 1.3 Choisir des ingrédients et matériels pour la production	C 1.5 – Evaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette en rédigeant le bon d’économat (commande de matières premières) de chaque recette, de chaque production pour assurer la production courante ou exceptionnelle du laboratoire	ME 1.2 - Le candidat doit établir le Bon d’économat (2h30 - à l’écrit) des productions à réaliser lors de l’épreuve pratique (liste et quantité de matières premières nécessaires à la réalisation de la production imposée), - D’après le cas d’une commande réelle transmise par le jury : - Lister les commandes en nommant et chiffrant les quantités nécessaires pour réaliser cette commande - Récapituler sur un tableau les besoins en matières premières et matériels nécessaires	<ul style="list-style-type: none"> - Exhaustivité du bon d’économat : la totalité des matières premières est présentée, en quantité réaliste, et suffisante - Le candidat démontre qu’il s’assure de disposer de la matière première avant de lancer la production
A 1.4 Gestion des stocks et relations commerciales avec les fournisseurs	C 1.6 – Gérer les stocks en assurant leur suivi au moyen de l’outil informatique (tableur, logiciels de gestion de stocks, ...) pour disposer des approvisionnements nécessaires à l’activité du laboratoire		<ul style="list-style-type: none"> - La proposition du candidat démontre la maîtrise du risque de rupture de stocks (matériels, alimentation, ...), l’identification des zones de stockage adéquates selon les produits à conserver (Respect de la sécurité sanitaire) - Le maintien de la chaîne du froid est contrôlé (respect de la réglementation en termes de transport, d’entreposage, de distribution et de restauration collective) - Le stockage est organisé par catégorie de produits en fonction de leurs risques sanitaires
A 1.5 Définition des besoins en approvisionnement en matériel et matières premières	C 1.7 – Définir les besoins en approvisionnement en passant les commandes auprès des fournisseurs en vue de préparer les fabrications		

A 1.6 Gestion des imponderables	C 1.8 – Analyser la situation de crise en recherchant les causes de l'incident pour adapter la réaction à avoir face à l'imprévu	ME 1.3 <u>Résolution d'un problème de production – oral (30 minutes)</u> A partir d'une situation présentant le contexte de l'entreprise dans lequel survient un problème de production, le candidat devra : <ul style="list-style-type: none"> - Analyser la difficulté rencontrée - Démontrer le risque encouru/occasionné - Proposer une résolution de la situation pour l'immédiat - Faire des propositions pour le moyen et long terme 	<ul style="list-style-type: none"> - Les causes du problème sont exposées - L'analyse de la situation de crise est réalisée et les solutions apportées sont réalistes au regard des ressources mobilisables par l'entreprise - Les solutions proposées sont pertinentes, créatives au regard de l'enjeu - Une pluralité de solutions est proposée au regard des dommages collatéraux et des conséquences possibles pour l'entreprise - Les suggestions sont argumentées et schématisées - La possible mise en œuvre d'actions correctives est expliquée - Des suggestions de résolution de problème sont formulées
	C 1.9 – Mettre en œuvre des actions correctives en suivant une démarche logique et en mobilisant les ressources envisageables de l'entreprise pour limiter l'aléas constaté sur la production		
BLOC 2. GERER LES COUTS DE PRODUCTION-FABRICATION			
A2.1 Estimation des temps de fabrication	C2.1 – Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits en observant les temps de fabrication récurrente afin de calculer une moyenne des temps d'occupation homme/matériel/équipement selon la recette à réaliser	ME 2.1 Lors des périodes en entreprise, le candidat conçoit (selon les productions réalisées « Viennoiserie/Gâteaux de voyage ; Pâtisserie ;	CE 2.1 <ul style="list-style-type: none"> - L'estimation des temps de fabrication est justifiée - La durée de travail des équipes du laboratoire nécessaire à la réalisation de la recette est déterminée

		<p>Chocolaterie/Confiserie ; Glacerie ; Traiteur ») :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un chiffrage de la production proposée - Le calcul de la perte supposée (de produits) - L'évaluation des temps d'utilisation des matériels et du temps de travail imparti par les équipes du laboratoire <p>ME2.2</p> <p>Le candidat réalise une Étude de prix de revient (écrit – 2 heures) d'une production/ de certains produits</p> <p>Pour ce faire, le jury transmet au candidat un sujet de pratique factice, d'après une fiche de recette de base et d'une mercuriale (liste de matières premières avec les prix correspondants) communiquées.</p> <p>Le candidat doit alors :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recalculer les informations nécessaires à la réalisation de la recette (les ingrédients 	<ul style="list-style-type: none"> - Les aléas de la recette sont supposés et la perte inhérente est exprimée en pourcentage - Les prix des quantités selon les recettes à produire sont convertis - La matière d'œuvre (matière - 1ère) à utiliser est chiffrée <p>CE2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - La totalité des postes (les constituants du prix : coûts fixes, coûts variables) sont valorisés - Le coût de production au regard du produit fabriqué et des quantités utilisées est réaliste - Les obligations réglementaires sont présentes au devis
<p>A 2.2 Estimation des coûts de production</p>	<p>C 2.2 – Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette en évaluant l'impact des différentes gammes de produits afin de valoriser le coût de la production</p>	<p>Le candidat doit alors :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recalculer les informations nécessaires à la réalisation de la recette (les ingrédients 	<ul style="list-style-type: none"> - La notion de coût de revient est expliquée - Exactitude des chiffrages réalisés, communiqués (matières premières, durée d'intervention au regard de la complexité de la réalisation, coût de la main d'œuvre, frais de fonctionnement, ...)
<p>A 2.3 Estimation d'un prix de vente de la production à réaliser</p>	<p>C 2.3 – Proposer un prix de vente des produits à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Réalisme du prix de vente au regard du temps passé pour la fabrication, des coûts de revient de la

		<p>nécessaires) pour la confection de la commande</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estimer le prix de revient de la production à réaliser en incluant le coût de la matière première et de la main d'œuvre, ainsi que le temps nécessaire à la réalisation de la production - Établir un devis à un client factice pour la commande passée 	<p>production et de la qualité attendue par le client</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le coefficient de marge défini par le chef d'entreprise est respecté
BLOC 3. ANIMER ET GERER UNE EQUIPE AU QUOTIDIEN			
<p>A 3.1 Organisation de l'activité du laboratoire</p>	<p>C 3.1 – Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du laboratoire en répartissant les tâches entre collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visés afin de fixer les priorités de production de chacun</p>	<p>ME 3.1 <u>Dossier « Fiches techniques d'entreprise »</u> Lors des périodes en entreprise, le candidat conçoit et répartit des fiches techniques (portant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Viennoiserie/Gâteaux de voyage - Pâtisserie - Chocolaterie/Confiserie - Glacerie - Traiteur) <p>selon les « métiers » du labo en expliquant la répartition des attributions de chacun et le timing inhérent à la réalisation de la tâche.</p>	<p>CE 3.1 + CE 3.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'organisation du travail (des activités et des priorités dans le temps) adoptée est pertinente, efficace - La répartition des tâches est faite de manière rationnelle - Le planning de travail hebdomadaire ou mensuel des personnels du laboratoire identifie la charge de travail et les objectifs de chaque collaborateur - Le suivi des productions est réalisé - Efficacité et réalisme des changements de planning pour répondre aux urgences

	C 3.2 – Planifier la production selon les commandes des clients, les produits en stocks et la saisonnalité pour réaliser un plan de charge révélant les besoins en ressources humaines et les nécessaires recrutements saisonniers à réaliser le cas échéant		
	C 3.3 – Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique en transmettant les consignes de travail aux équipes afin de garantir l'activité quotidienne fixée par le chef d'entreprise		

		<p>ME 3.2</p> <p><u>Une partie de l'étude de cas concerne ce bloc 3 – à l'écrit (1 heure)</u></p> <p>A partir d'une Thématique professionnelle d'ENTREPRISE, le candidat est chargé par le chef d'entreprise de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Étudier la faisabilité d'une production/manifestation particulière/..., - Et ses conséquences sur l'entreprise. <p>Et plus précisément, de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser le travail des équipes et de mesurer la planification - Indiquer quels outils sont utilisés par le candidat pour optimiser la planification des tâches des équipes au sein du laboratoire - Présenter en réunion d'équipe l'organisation du travail et la gestion du temps (des arbitrages des priorités étant à prendre) 	<ul style="list-style-type: none"> - L'outil informatique est mis au service de la gestion de l'activité du laboratoire - L'activité des équipes est adaptée à la production à réaliser - Les arguments apportés par le candidat sont adaptés à l'objectif visé - (Pas 1 seule réponse type attendue)
<p>A 3.2 Management d'équipe</p>	<p>C 3.4 – Encadrer au quotidien une équipe, dont les apprentis, en suivant la réalisation de leurs tâches et le cas échéant en leur apportant une aide méthodologique, technique et/ou des savoirs du métier pour contrôler l'atteinte des résultats ainsi fixés</p>	<p>ME 3.4</p> <p>Durant l'épreuve pratique, le jury place un commis sous la responsabilité du candidat afin</p>	<p>CE 3.3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le propos tenu envers le commis est clair et audible

	<p>C 3.5 – Animer les équipes du laboratoire et de la boutique en identifiant les motivations et freins des collaborateurs dans l'exercice de leur activité et y apporter des réponses adaptées pour les impliquer davantage à la tâche</p>	<p>que ce dernier l'encadre et le gère au quotidien. Le candidat est ainsi assisté durant 7 heures par un commis auquel il confie des missions et qu'il supervise.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat se met au niveau de l'apprenti - Le type de management opérationnel employé est argumenté
	<p>C 3.6 – Echanger avec les équipes au moyen des techniques de communication pour les motiver sur la démarche d'amélioration continue à entreprendre au niveau du laboratoire et de l'espace de vente</p>	<p>Le candidat passe 1 journée avec l'apprenti (qu'il ne connaît pas) à qui il demande de réaliser une fabrication (sous le contrôle du candidat). Le candidat est évalué sur sa capacité à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître les compétences (forces/faiblesses) de l'apprenti pour mieux déterminer l'ordre, - Expliquer la consigne à transmettre au collaborateur afin d'obtenir le résultat/la production demandée <p>ME 3.5</p> <p>Une partie de l'Etude de cas concerne le bloc 3 – à l'écrit (1 heure)</p>	<p>CE 3.4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des liens avec les autres parties de l'étude de cas sont réalisés (ex : par apport aux innovations évoquées, répartition des tâches au sein du laboratoire) - L'équipe est présentée (attribution, mission, à l'aide d'un organigramme correctif, en respectant les normes d'usage AFNOR NF.Z12.001 (ex. organigramme)) - Les profils des collaborateurs et les attentes fixées sont expliqués - Les éléments de motivation individuels et collectifs sont précisés - Les avis des salariés sont recueillis - Les propositions d'animation (techniques, outils, ...) des équipes sont adaptées aux profils des collaborateurs et efficaces

		<p>A partir d'une Thématique professionnelle d'ENTREPRISE, et selon le thème choisi par le jury (ex : revoir l'organisation de l'entreprise, l'aménagement, ...), le candidat est chargé par le chef d'entreprise de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proposer des techniques d'animation des équipes et d'en mesurer les impacts sur la production à réaliser - Organiser une réunion « brainstorming avec l'équipe » dont l'objectif est d'obtenir leur engagement et leur motivation pour adhérer aux nouvelles idées (projets) 	<p>Si le thème porte sur le recrutement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le profil de poste est réalisé, l'annonce est rédigée, la sélection des candidatures est motivée, les questions types à l'entretien de recrutement sont posées.
--	--	---	---

BLOC 4. PREPARER ET CONFECTIONNER DES PRODUITS DE PATISSERIE-VIENNOISERIE, CONFISERIE- CHOCOLATERIE, GLACERIE ET TRAITEUR

<p>A 4.1 Distinction des procédés de fabrication et des modes de conditionnement/conservation</p>	<p>C 4.1 – Distinguer les procédés de fabrication de l'ensemble des pâtes, crèmes, sauces, masses et des différents appareils en fonction de la production à réaliser en maîtrisant les modes de conditionnement et de conservation pour obtenir le résultat attendu</p>	<p>ME 4.1 Une étude technologique – écrit (2h30)</p> <p>Par rapport à un cas donné par le Jury, le candidat est invité à expliquer le procédé de fabrication, les normes d'hygiène, les obligations réglementaires, les modes de conditionnement tout en répondant à une succession de questions sur</p>	<p>CE 4.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les propriétés physico-chimiques des produits sont expliquées - Les conditions de sécurité sanitaire sont exposées - Justesse des réponses, maîtrise de la composition, de l'utilisation des matières premières, les caractéristiques, l'utilisation des équipements sont appropriés, les règles d'hygiène, de sécurité et
--	---	--	---

		<p>les matières premières, les techniques, les équipements, l'hygiène sécurité.</p> <p>ME 4.2</p> <p>Lors des périodes en entreprise, le candidat réalise les productions suivantes selon les besoins du laboratoire et en explique les différents procédés de fabrication et modes de conservation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Viennoiserie/Gâteaux de voyage - Pâtisserie - Chocolaterie/Confiserie - Glacerie - Traiteur <p>ME 4.3</p> <p>Pratique professionnelle <i>(2 journées d'épreuve de 7 heures)</i></p> <p>(Le sujet de pratique est remis dès la fin de l'épreuve du bon d'économat, soit a minima 1 semaine avant le déroulé de l'épreuve)</p>	<p>environnementales sont connues et appliquées</p> <p>CE 4.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les procédés de pasteurisation, maturation, foisonnement... sont utilisés à bon escient et expliqués - Efficacité de la procédure de contrôle mise en place - Pertinence des mesures correctives proposées - Les produits sont conditionnés (avec ou sans appareil de conditionnement) en assurant la garantie de conservation <p>CE 4.3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le produit est conforme aux normes en vigueur (normes sanitaires, d'appellation, de composition et de conservation) - Respect des règles d'hygiène alimentaire, de sécurité - Qualité gustative des productions : association des saveurs, des textures
--	--	---	---

		<p>Le candidat réalise une production imposée et selon un thème. Les productions comprennent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des viennoiseries, - Plusieurs types de gâteaux, y compris individuels, - Un croquembouche sur le thème (pièce montée) - Des pièces de chocolat/confiserie - Un entremets glacé - Une prestation traiteur - La spécialité mise au point par le candidat. <p>ME 4.4 Anglais professionnel – oral <i>(durée : 30 minutes)</i> A partir d'un texte à caractère professionnel tiré au sort, le candidat devra montrer sa capacité à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présenter en anglais une spécialité réalisée au cours du parcours de formation en la valorisant - Traduire une recette inconnue (anglais-français) 	<ul style="list-style-type: none"> - Adapter le mode de conditionnement adapté au produit (froid positif, négatif - congélation/surgélation-, sous- vide, séchage, fumage) <p>Viennoiserie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pétrissage, tourage - Détaillage, façonnage - Travail de la garniture - Cuisson <p>Pâtisserie (variable selon les productions)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Finesse de la crème, garniture - Glaçage fondant - Biscuit - consistance, moelleux, aéré - Homogénéité des appareils de pâtisserie - Régularité, consistance des pâtes - Équilibre des mélanges de garnissage sucrés ou salés - Précision, régularité des garnissages - Montage, finition - Fonçage des pâtes - Cuisson - Texture de la garniture - Finition (décor, rappel au thème) - <p>Croquembouche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dressage des choux
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - Finesse, consistance de la crème - Glaçage des choux (coloration homogène) - Montage, propreté collage - Nougatine (fabrication, détaillage) - Sucre d'art (cuisson, satinage) - Inscription au cornet nette - Pastillage (netteté, rappel au thème, ...) <p>Chocolat</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coque bonbon chocolat - Équilibre des masses de ganache, de praliné, précision de la garniture - Mise au point des couvertures - Techniques de montage, netteté - Respect du poids - Respect du thème - Maitriser les différentes méthodes de cristallisation en chocolaterie et confiserie (mise au point directe, ensemencement...) <p>Confiserie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le sucre est travaillé (sucre d'art, sucre coulé, ...) et la cuisson est maîtrisée - Mise en forme et conditionnement respectés <p>Glacerie</p>
--	--	--	---

			<p>Réaliser le turbinage, la surgélation nécessaire à la fabrication de produits de glacerie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Finesse de l'émulsion, - Onctuosité du mix - Netteté et précision du montage de l'entremets glacé - Esthétisme et décoration sur le thème respecté <p>CE 4.4 Anglais</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer en anglais sur le métier, sur les matériels et les techniques professionnelles sont démontrées - Expliquer une recette simple en pâtisserie en utilisant le vocabulaire technique adapté - Fluidité des échanges en anglais avec le jury ou correction du vocabulaire ou de la construction des phrases le cas échéant
<p>A 4.2 Confection des productions courantes et particulières</p>	<p>C 4.2 - Préparer la pâte et les garnitures en contrôlant la densité, l'équilibre et l'homogénéité des mélanges ou appareils</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les différentes étapes de confection sont anticipées méthodiquement et avec précision. - Distinction réalisée des mélanges pour la garniture, propres à chaque produit (salés ou sucrés : crème pâtissière, crème au beurre, appareil à quiche, béchamel) la recette de

			<p>la crème au beurre est maîtrisée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les autres sortes de crèmes sont détaillées - Le glaçage est maîtrisé à la perfection - Le sens artistique est développé
A 4.3 Suivi de la logique des températures de cuisson en fonction des produits et choix des modes de cuisson (Hors chocolaterie)	C 4.3 - Programmer l'ordre de cuisson des produits en choisissant une température et un temps de cuisson afin de respecter les cycles de transformations des produits qui s'opèrent durant la cuisson		La cuisson est suivie attentivement
A 4.4 Conditionnement des produits	C 4.4 - Conditionner le produit fabriqué en relevant la qualité des produits et en la contrôlant à tous les stades de la production pour garantir les qualités de dégustation au client		<ul style="list-style-type: none"> - Les dosages sont réalisés avec minutie - La maturation est réalisée (conformément au temps de repos nécessaire)
A 4.5 Réalisation du Détaillage/Découpe (Portions)	C 4.5 - Détailler avec justesse un produit ou une masse en utilisant les outils professionnels adéquats pour le/la décliner en portion régulière		- Utilisation des outils professionnels adaptés à la masse à détailler : poche à douille, emporte-pièce, couteau, etc.
A 4.6 Réalisation de la mise en température	C 4.6 - Mettre en température les recettes en distinguant les étapes de réalisation/fabrication afin de garantir la conformité des produits		- Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
A4.7 Assemblage des pièces et présentation des produits finis	C 4.7 - Assembler les productions réalisées préalablement à l'aide d'un moule ou à main levée afin de respecter la qualité visuelle et l'équilibre des composants du produit fini		<ul style="list-style-type: none"> - Esthétique, régularité et originalité du montage - Respect des volumes, textures et formes, précision du montage
	C 4.8 - Réaliser la finition des décorations en soignant la présentation des produits finis pour être mis en valeur lors d'un buffet, cocktail, réception		- Les décorations témoignent de la rigueur, de la régularité, de l'habileté et de la créativité

			<ul style="list-style-type: none"> - La méthode de finition choisie est expliquée - Qualité gustative des décorations - Qualité visuelle du buffet : attractivité, netteté, respect du thème
BLOC 5. DEVELOPPER LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DU LABORATOIRE			
A 5.1 Etude de la faisabilité d'un projet au sein du commerce	C 5.1 – Proposer une diversification de recettes et de gammes de produits à mettre à la vente en étudiant la faisabilité d'un projet émanant de l'écoute des goûts et des tendances d'achat de la clientèle afin de se démarquer de la concurrence	ME 5.1 Le candidat réalise des fiches commerciales au cours des 2 ans en entreprise qui sont évaluées par le Maître d'Apprentissage et le binôme de formateurs du CFA lors de la visite d'entreprise, en fin de 2 ^{ème} année : - Rédiger une fiche commerciale au moyen de l'outil informatique (traitement de texte, ...) dédiée à l'équipe du magasin pour vendre la spécialité conçue, suite à la proposition faite au jury - Mettre en avant les qualités du produit sur les étiquetages	<ul style="list-style-type: none"> - De nouvelles recettes répondant au thème soit de la « naturalité », soit du « sans gluten », soit du « végétal » sont proposées à la vente - La force de proposition et le sens créatif sont pertinents et démontrés - L'impact de l'innovation sur la gamme de produits et l'image de marque de la pâtisserie sont pris en compte et mesurés - La production est adaptée à la demande client et au marché
A 5.2 Promotion commerciale des produits confectionnés	C 5.2 - Aménager la boutique et le lieu de vente en décorant la vitrine et l'espace d'accueil pour mettre en valeur les produits mis à la vente et les services nouvellement proposés à la clientèle du commerce	ME 5.2 Une partie de l'Etude de cas concerne le bloc 5 – à l'écrit (1 heure) A partir d'une Thématique professionnelle d'ENTREPRISE , le candidat est chargé par le chef d'entreprise :	<ul style="list-style-type: none"> - Les productions sont mises en valeur en vitrine - Les espaces sont aménagés en boutique pour permettre l'accueil et la découverte/dégustation des productions du laboratoire proposées à la clientèle
	C 5.3 - Rédiger les fiches commerciales et argumentaires destinés au personnel de vente en décrivant les particularités et qualités des productions pour renseigner la clientèle		<ul style="list-style-type: none"> - Les fiches concernent une des caractéristiques suivantes : Pâtisserie, Viennoiserie/Gâteaux de voyage, Chocolaterie/Confiserie, Glacerie ou Traiteur

		<ul style="list-style-type: none"> - D'étudier la faisabilité d'un projet, d'un lancement de produit, d'une manifestation, ... - Et ses conséquences sur l'entreprise. <p>Et plus précisément, par exemple, de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rédiger des argumentaires de vente pour assurer la mise en vente du produit - Présenter succinctement la production réalisée - Réaliser un questionnaire pour étudier l'opportunité de lancer un nouveau produit sur le marché (dans le cadre de l'étude de marché) - Création d'un produit sur un thème propre à la région (produits locaux) - Donner un nom - Décrire commercialement : ce qui apparaîtrait sur une fiche (absence de mots techniques, donner l'envie de l'acheter) - Dessiner le produit <p>Puis autour d'une thématique, faire un événement de promotion du produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proposer un type d'animation pendant l'événement, un canal 	<ul style="list-style-type: none"> - Les fiches sont formalisées et transmises aux équipes de vente pour renseigner le public - Les qualités du produit ainsi que les allergènes sont mentionnés - Les valeurs nutritionnelles sont indiquées - Les délais de conservation du produit sont indiqués - Les conditions de dégustation du produit - Le respect des règles d'étiquetage en veillant à mettre en œuvre la réglementation en vigueur (article R 112-1 et suivants du Code de la Consommation) est pris en compte - La rentabilité est optimisée et démontrée - La satisfaction du client est mesurée - La production est adaptée à la demande client et au marché - Pertinence, adéquation et efficacité des outils de commercialisation et de communication proposés - La mise en perspective professionnelle du cas d'étude théorique est démontrée -
--	--	---	--

		de communication pertinent pour valoriser le produit	- Maîtrise du vocabulaire technique du métier - Clarté des fiches techniques prestations et produits et précision du vocabulaire professionnel utilisé - Les caractéristiques du produit sont transmises à l'équipe de vente
	C 5.4 - Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini afin de garantir la satisfaction du consommateur final	- Réaliser une mise en situation : d'après un article de presse, expliquer la pertinence d'orienter la stratégie commerciale du produit (justifier la raison de la thématique choisie pour l'épreuve)	- Traitement approfondi du sujet - Clarté des développements conduits
A 5.3 Développement commercial de l'activité	C 5.5 – Favoriser la fidélisation de la clientèle en organisant des animations commerciales afin de pérenniser le portefeuille client	ME 5.3 Mémoire professionnel (à l'écrit) et sa soutenance (à l'oral / durée : 30 minutes) Le mémoire est rendu à l'écrit puis soutenu à l'oral. Parmi les 5 blocs du référentiel de certification, le candidat doit aborder au minimum 2 blocs de compétences au sein de son mémoire professionnel (remis pour évaluation au jury en 2ème année), à savoir : - 1 bloc est obligatoirement traité : le bloc 5 « innover, rechercher, créer et commercialiser »	Les propositions d'animation commerciale (manifestations événementielles, ...) ainsi que les campagnes de fidélisation (carte de fidélité, de promotion) et publicitaires (newsletter, mail d'information nouveauté, ...) sont adaptées, chiffrées et argumentées auprès du chef d'entreprise et l'impact visé est mesuré
	C 5.6 – Proposer des moyens et outils de communication en utilisant notamment les réseaux sociaux permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique		

		<p>- 1 bloc est au choix du candidat : le bloc de compétences est à déterminer au regard du thème professionnel choisi par le candidat pour lequel il proposera une problématique (NB. Thème et problématique sont validés par l'équipe pédagogique dès la 1ère année).</p> <p>Ce thème professionnel peut être une technique, un produit, l'aménagement du laboratoire, etc. développé par le candidat au sein du mémoire et pour lequel il explorera les impacts de son thème d'un point de vue réglementaire et/ou juridique. (ex. : Quel serait, en termes d'organisation du travail, d'ergonomie, l'aménagement optimum du laboratoire ?)</p>	<p>- L'outil numérique et multimédia est mis au service des actions de communication du commerce</p> <p>- La participation à des salons professionnels, des concours est adaptée, chiffrée et argumentée auprès du chef d'entreprise</p>
	<p>C5.7 - Dynamiser les ventes en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits pour faciliter l'acte d'achat de la clientèle</p>		<p>- Le choix de nouveaux canaux de commercialisation est pertinent et argumenté (systèmes de prise de commandes par internet, de livraison à domicile, de retrait de commandes...)</p>
<p>A5.4 Agir en écoresponsable au sein du laboratoire</p>	<p>C5.8 - Innover au sein du laboratoire en privilégiant les équipements, matériels de fabrication et matériaux écoresponsables pour limiter la consommation excessive de ressources et améliorer la gestion des déchets</p>		<p>- Les moyens nécessaires à la réalisation des prestations sont anticipés, organisés et planifiés</p> <p>- Des matériaux naturels sont utilisés pour la décoration</p> <p>- Le recours aux fournisseurs en « circuit-court » est proposé et défini</p>
	<p>C5.9 - Valoriser les produits invendus arrivant à date limite de consommation en les proposant à la clientèle à un prix de vente réduit afin de limiter le gaspillage et contribuant à renouveler l'image de marque et le positionnement du commerce</p>		<p>- Le choix d'actions commerciales visant l'anti-gaspillage est pertinent et argumenté (programme / abonnement à un service de distribution anti- gaspillage, etc...)</p> <p>- L'impact de l'innovation, de la diversification sur l'image de marque du commerce est pris en compte et mesuré</p>

			<p>CE 5.1 <u>Mémoire</u></p> <p><u>Écrit</u> (évalué sur 150 points) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intérêt professionnel de la problématique (nouvelle organisation, nouveau style de management, accueil d'un collaborateur en situation de handicap, technique de recherche - enquête, etc.- et modalité de restitution employée) ; - Respect de l'obligation de notions réglementaire et/ou juridique ; - Réflexion personnelle démontrée au travers de la problématique (force de proposition, veille métiers et sectorielle) ; - Connaissances des matières premières et des modalités de production- fabrication (absence de rupture de stocks, les moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie sont anticipés, organisés et planifiés) ;
--	--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - Sens des réalités en termes de coût de revient global (la politique d'achat est pilotée) ; - Démonstration de capacités de management (les entretiens de régulation, de bilan sont organisés et conduits avec efficacité) et développement de compétences transversales ; - Capacité d'anticipation, de planification et d'organisation (les plannings et tâches sont rationalisés, la nature et la durée des compétences à mobiliser sont correctes au regard des réalisations, les temps improductifs sont minimisés) ; - Proposition d'une démarche d'application concrète en entreprise du thème et de la problématique proposés au sein du mémoire (les objectifs fixés sont expliqués et cohérents). - <p><u>Oral (évalué sur 50 points) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Expliciter le thème et la problématique et apporter des précisions au jury, argumenter le choix du sujet, questions techniques (ex. mise en production, précisions
--	--	--

			<p>demandées, les choix pris quant à la stratégie commerciale présentée) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité à expliquer ses sources quant aux recherches réalisées pour aboutir le mémoire (preuve de la propriété du mémoire apportée) ; - Appropriation du thème et de la problématique (apporter des précisions ou faire état d'aspects supplémentaires, exploiter des sujets non abordés forcément à l'écrit) ; - Communication fluide et vocabulaire métier adapté, aisance orale (savoir expliquer correctement pour éviter les quiproquos) ; Comportement et posture adaptés à la soutenance, capacité d'animation de la soutenance (engager et impliquer le jury dans la démonstration de son thème/problématique/explication), - Mise en valeur de sa problématique au travers d'une production réalisée, apportée lors de la soutenance ; - Retour d'expériences sur la démarche d'application concrète en entreprise du thème et de la problématique proposés au sein du mémoire et explications des résultats obtenus quels qu'ils soient.
--	--	--	---

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle

Conditions de validation de la certification :

La certification totale est obtenue par tout candidat ayant validé les 31 compétences du présent référentiel, évaluées selon les modalités présentées dans le référentiel d'évaluation ;
C'est-à-dire les 5 blocs détaillés ci-dessus et obtenu a minima la note égale ou supérieure à 05/20 au mémoire professionnel.

Le Mémoire professionnel est rendu à l'écrit puis soutenu à l'oral.

Parmi les 5 blocs du référentiel de certification, le candidat doit aborder au minimum 2 blocs de compétences au sein de son mémoire professionnel (remis pour évaluation au jury en 2^{ème} année), à savoir :

1 bloc est obligatoirement traité : le bloc 5 « innover, rechercher, créer et commercialiser »

1 bloc est au choix du candidat : le bloc de compétences est à déterminer au regard du thème professionnel choisi par le candidat pour lequel il proposera une problématique

(Nota : Thème et problématique sont validées par l'équipe pédagogique).

Ce thème professionnel peut être une technique, un produit, l'aménagement du laboratoire, etc. développé par le candidat au sein du mémoire et pour lequel il explorera les impacts de son thème d'un point de vue réglementaire et/ou juridique.



Aide méthodologique à la formation en BTM
Domaine professionnel
Domaine transversal
Validée en septembre 2021

Sommaire

Répartition horaire de la formation par blocs de compétences

BLOC 1 – Organiser la production du laboratoire

Domaine
professionnel

Module BP1-01 : Le bon d'économat

Module BT1-01 : La gestion des stocks

Domaine
transversal

Module BT1-02 : La logistique

Module BT1-03 : Les approvisionnements

Module BT1-04 : La résolution d'un problème de production

BLOC 2 – Gérer les coûts de production – fabrication

Domaine
professionnel

Module BP2-01 : Etude de prix de revient

Module BT2-01 : Les charges et les coûts

Domaine
transversal

Module BT2-02 : Le seuil de rentabilité

Module BT2-03 : La formation des prix

BLOC 3 – Animer et gérer une équipe au quotidien

Module BT3-01 : Intérêt et finalité de l'organisation du travail

Module BT3-02 : L'organisation du travail et les conditions de travail

Module BT3-03 : L'ergonomie et l'organisation

Module BT3-04 : La sécurité, Document Unique d'évaluation des risques

Module BT3-05 : La typologie des activités

Module BT3-06 : La répartition des tâches

Module BT3-07 : Le recrutement

Module BT3-08 : Le cadre juridique du travail

Domaine
transversal

Module BT3-09 : La communication

Module BT3-10 : Être communicant

Module BT3-11 : La valeur du travail en équipe

Module BT3-12 : Les relations interpersonnelles – L'esprit d'équipe

Module BT3-13 : Etude de cas

Module BT3-14 : L'organisation d'une entreprise

Module BT3-15 : Fonction managériale

Module BT3-16 : Animer une réunion – Le brainstorming

Module BT3-17 : La gestion des conflits

BLOC 4 – Préparer et confectionner des produits de pâtisserie – viennoiserie, confiserie – chocolaterie, glacerie et traiteur

PRATIQUE

Module BP4-01 : Sucres d'art

Module BP4-02 : Entremets

Module BP4-03 : Viennoiseries

Module BP4-04 : Glaces

Module BP4-05 : Chocolaterie

Module BP4-06 : Pâtes feuilletées

Domaine
professionnel

Module BP4-07 : Traiteur

Module BP4-08 : Croquembouches

Module BP4-09 : Gâteaux de voyage et petits fours secs

Module BP4-10 : Confiseries

Module BP4-11 : Petits fours frais

Module BP4-12 : Tartes et spécialité

TECHNOLOGIE

Module BP4-13 : Hygiène et sécurité

Module BP4-14 : Techniques de conservation, modes de conditionnement

Module BP4-15 : Le matériel et instruments de mesure
Module BP4-16 : L'eau
Module BP4-17 : Le sel
Module BP4-18 : La levure biologique
Module BP4-19 : Les œufs et les ovoproduits
Module BP4-20 : Les produits laitiers (lait, crème, beurre et dérivés)
Module BP4-21 : Les huiles, graisses et margarines
Module BP4-22 : Les édulcorants
Module BP4-23 : Les produits glacés
Module BP4-24 : Le cacao et ses produits dérivés
Module BP4-25 : Les additifs alimentaires
Module BP4-26 : Les farines et produits amylacés
Module BP4-27 : Les fruits
Module BP4-28 : Les alcools et spiritueux
Module BP4-29 : Les produits alimentaires intermédiaires
Module BP4-30 : Les épices, arômes, aromates et condiments
Module BP4-31 : Les produits de confiserie
Module BP4-32 : Les produits traiteurs
Module BP4-33 : Les différents procédés de fabrication et modes de conservation des productions réalisées au laboratoire

BLOC 5 – Développer la commercialisation des produits du laboratoire

Module BT5-01 : La consommation alimentaire
Module BT5-02 : Le marché – Les besoins
Module BT5-03 : L'étude de marché
Module BT5-04 : Le plan de marchéage
Module BT5-05 : La démarche qualité
Module BT5-06 : Le produit
Module BT5-07 : L'analyse concurrentielle
Module BT5-08 : L'innovation
Module BT5-09 : Le potentiel d'innovation
Module BT5-10 : L'étiquetage des produits alimentaires
Module BT5-11 : La vente
Module BT5-12 : Le plan de communication
Module BT5-13 : L'écoresponsabilité au cœur de l'entreprise
Module BT5-14 : Dossier – Fiches commerciales d'entreprise
Module BT5-15 : Mémoire – Présentation générale, problématique
Module BT5-16 : Mémoire - Recherches et synthèses documentaires
Module BT5-17 : Mémoire – Rédaction
Module BT5-18 : Mémoire – Mise en forme
Module BT5-19 : Mémoire – Soutenance

Domaine
transversal

BLOC 1 – Organiser la production du laboratoire

BLOC 1 - Référentiel d'activités	Référentiel de compétences	Modules – Domaine PROFESSIONNEL
A1.1 Prévision de la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité	C1.1 – Appréhender les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire et leur ventilation en respectant le cahier relatif aux commandes particulières et quotidiennes pour élaborer des produits	Module BP1-01 : Le bon d'économat
	C1.2 – Ordonnancer la production en respectant la chronologie et la hiérarchie des tâches pour optimiser la fabrication et les temps de production des commandes particulières et quotidiennes	
A1.2 Respect des fiches techniques et des procédures de production définies	C1.3 – Reproduire les consignes de la fiche technique de la recette et/ou de la table analytique en respectant les caractéristiques de la production à réaliser pour organiser les étapes de la fabrication	
	C1.4 – Elaborer les fiches techniques de chaque recette des productions, courantes et exceptionnelles, du laboratoire en rédigeant la méthodologie de fabrication afin de réaliser de manière standard les productions du laboratoire	
A1.3 Choisir des ingrédients et matériels pour la production	C1.5 - Evaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette en rédigeant le bon d'économat (commande de matières 1ères) de chaque recette, de chaque production pour assurer la production courante ou exceptionnelle du laboratoire	

* Module BP1-01 : B pour Bloc – P pour Professionnel – 1 pour Bloc 1 – 01 pour premier module

BLOC 1 (A1.1 – A1.2 – A1.3) – Modules du domaine PROFESSIONNEL – Objectifs et connaissances

- **Module BP1-01 : Le bon d'économat**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire	
Bon d'économat	1	20	Être capable de réaliser un bon d'économat	Connaissance des recettes de base	Adapter une recette par rapport à une commande	Savoir-faire	Elaborer un bon d'économat avec méthode en respectant les règles de calcul
					Quantifier une recette par rapport à une commande		
					Respecter les règles pour la rédaction d'un bon d'économat		
				Connaissance de la proportionnalité	Techniques de calculs		

BLOC 1 - Référentiel d'activités	Référentiel de compétences	Modules – Domaine TRANSVERSAL
A1.4 Gestion des stocks et relations commerciales avec les fournisseurs	C1.6 – Gérer les stocks en assurant leur suivi au moyen de l'outil informatique (tableur, logiciels de gestion destocks, ...) pour disposer des approvisionnements nécessaires à l'activité du laboratoire	* Module BT1-01 : La gestion des stocks Module BT1-02 : La logistique Module BT1-03 : Les approvisionnements Module BT1-04 : La résolution d'un problème de production
A1.5 Définition des besoins en approvisionnement en matériel et matières premières	C1.7 – Définir les besoins en approvisionnement en passant les commandes auprès des fournisseurs en vue de préparer les fabrications	
A1.6 Gestion des impondérables	C1.8 – Analyser la situation de crise en recherchant les causes de l'incident pour adapter la réaction à avoir face à l'imprévu C1.9 – Mettre en œuvre des actions correctives en suivant une démarche logique et en mobilisant les ressources envisageables de l'entreprise pour limiter l'aléas constaté sur la production	

Module BT1-01 : B pour Bloc – T pour Transversal– 1 pour Bloc 1 – 01 pour premier module

BLOC 1 (A1.4 – A1.5 – A1.6) – Modules du domaine TRANSVERSAL – Objectifs et connaissances

Volume horaire à titre indicatif

- Module BT1-01 : La gestion des stocks

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Les stocks	1	2	Connaître les différents stocks Identifier les critères de décision de l'approvisionnement	Organisation et procédures des approvisionnements	Notions de flux, rentabilité et risques	Identifier les conséquences d'une absence de stock de sécurité	
					Stock moyen		
					Stock d'alerte		
					Stock de sécurité		Identifier les principaux critères / approvisionnement en entreprise de pâtisserie
					Critères de décision d'approvisionnement		
La gestion des stocks	2	8	Etudier la gestion des stocks et ses moyens de contrôle Connaître les méthodes CUMP et FIFO Compléter des fiches de stock	Les différents stocks	L'observation des 20-80	Participer à un inventaire	
					Notion d'inventaire		
					Valorisation des entrées et des sorties		
					Méthode CUMP fin de période	Compléter des fiches de stocks	
					Méthode CUMP après chaque entrée		
					Méthode FIFO		
					Fiches de stock selon CUMP, FIFO		
					Contrôle des stocks		
Informatisation des stocks							

• **Module BT1-02 : La logistique**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
La Logistique	1	4	Etudier les capacités et les modalités d'intervention sur les flux physiques de l'entreprise	Notions d'organisation du travail	Définition de la logistique	Savoir-faire Etudier les modes de productions dans son entreprise	
					Caractéristiques de la logistique		
					Système de production		
				Notions d'innovation et de commercialisation	Relations entre stratégie et production		Savoir-faire Etudier l'influence de l'efficacité et de la flexibilité dans l'organisation

• **Module BT1-03 : Les approvisionnements**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Organisation des approvisionnements	1	2	Etudier l'organisation par tâches		Organisation des services	Savoir-faire Identifier les services liés aux approvisionnements dans son entreprise	
					Attributions du service achats		
					Attributions du service magasin		
					Attributions du service gestion des stocks		
Procédures d'approvisionnement	2	6	Etudier les besoins Identifier les critères de sélection des fournisseurs Passer une commande Contrôler la livraison	Entreprise dans son environnement économique	Détermination des besoins	Savoir-faire Connaitre les fournisseurs de l'entreprise - S'initier au choix des fournisseurs	
					Connaissance du marché en amont		
					Cahier des charges des achats		
					Recherche des fournisseurs		Savoir-faire Passer une commande
					Sélection des fournisseurs		
					Documents d'approvisionnement		
					Contrat d'achat		
	Gestion des commandes	Savoir-faire Contrôler la réception d'une commande					
	Contrôles à réception						

• **Module BT1-04 : La résolution d'un problème de production**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
La résolution d'un problème de production - Écrit	1	4	Identifier les objectifs de l'épreuve à l'examen Connaître la méthode Etudier la grille nationale d'évaluation		Objectif de la démarche de résolution d'un problème de production	Etre capable d'appliquer la méthode aux problèmes courants, rencontrés en entreprise
					Identification du problème	
					Analyse de la situation (QQOQC, Ishikawa)	
					Recherche de la solution	
					Choix de la solution (Avantages-Inconvénients et tableau multicritères)	
					Mise en œuvre de la solution	
Suivi de la solution						
Etude de la grille nationale d'évaluation						
La résolution d'un problème de production - Oral	2	2	Se préparer à la soutenance orale		Temps de préparation	Etre capable de présenter une résolution de problèmes
					Méthodologie de la soutenance orale	
					Compréhension et réponse aux questions des membres du jury	
Applications de la méthode de résolution de problèmes de production	3 à X	24 ou plus	Appliquer la méthode de résolution de problèmes de production Se préparer à l'épreuve d'examen	Méthode de résolution d'un problème de production	Compréhension du problème	Appliquer la méthode et résoudre les problèmes rencontrés en laboratoire de fabrication
					Rédaction de la résolution du problème	
					Présentation orale	
					Réponse aux questions du jury	

BLOC 2 – Gérer les coûts de production – fabrication

BLOC 2 - Référentiel d'activités	Référentiel de compétences	Modules – Domaine PROFESSIONNEL
A2.1 Estimation des temps de fabrication	C2.1 – Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits en observant les temps de fabrication récurrente afin de calculer une moyenne des temps d'occupation homme/matériel/équipement selon la recette à réaliser	Module BP2-01 : Etude de prix de revient

* Module BP2-01 : B pour Bloc – P pour Professionnel – 2 pour Bloc 2 – 01 pour premier module

BLOC 2 (A2.1) – Modules du domaine PROFESSIONNEL – Objectifs et connaissances

- Module BP2-01 : Etude de prix de revient

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Etude de prix de revient			Etre en mesure de proposer un prix de vente des produits à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Recueil des informations nécessaires à la réalisation de la recette pour la confection de la commande	Valoriser la totalité des postes (les constituants du prix : coûts fixes, coûts variables)
					Méthode de calcul	
					Estimation du prix de revient de la production à réaliser en incluant le coût de la matière première	
					Présentation d'un prix de vente réaliste au regard du temps passé pour la fabrication, des coûts de revient, de la production et de la qualité attendue par le client	
				Proposer un coût de production réaliste au regard du produit fabriqué et des quantités utilisées		
		Présenter sur le devis les obligations réglementaires				
		Etre en mesure d'estimer le coût de la main d'œuvre, ainsi que le temps nécessaire à la réalisation de la production	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Estimation du coût de la main d'œuvre, du temps nécessaire à la réalisation de la production	Veiller à ce que le coefficient de marge défini par le chef d'entreprise soit respecté	

BLOC 2 - Référentiel d'activités	Référentiel de compétences	Modules – Domaine TRANSVERSAL
A2.2 Estimation des coûts de production	C2.2 – Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette en évaluant l'impact des différentes gammes de produits afin de valoriser le coût de la production	Module BT2-01 : Les charges et les coûts Module BT2-02 : Le seuil de rentabilité Module BT2-03 : La formation des prix
A2.3 Estimation d'un prix de vente de la production à réaliser	C2.3 – Proposer un prix de vente des produits à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire	

* Module BT2-01 : B pour Bloc – T pour Transversal – 2 pour Bloc 2 – 01 pour premier module

BLOC 2 (A2.2 – A2.3) – Modules du domaine TRANSVERSAL – Objectifs et connaissances

Volume horaire à titre indicatif

- Module BT2-01 : Les charges et les coûts**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Charges et coûts	1	4	Etudier les différents types de coûts et de charges	Opérations de base	Typologie des coûts	Savoir-faire	Calculer un coût de production
					Typologie des charges		
				Charges de personnel	Eléments du bulletin de salaire		Calculer un coût de revient
				Notions de droit du travail (SMIC, temps de travail hebdomadaire...)			
					Comprendre un bulletin de salaire		

- Module BT2-02 : Le seuil de rentabilité**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Le seuil de rentabilité	1	4	Analyser la ventilation des charges Etudier le seuil de rentabilité d'une fabrication	Les charges et les coûts	Ventilation des charges	Savoir-faire	Calculer le seuil de rentabilité de productions
					Seuil de rentabilité		
				Applications			

- Module BT2-03 : La formation des prix**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire		
Calcul du prix de vente	1	4	Calculer le prix de vente d'une production	Charges et coûts	Prix d'achat	Savoir-faire	Calculer le prix de vente d'une production	
					Frais d'achat			
				Coût d'achat	Seuil de rentabilité		Frais de vente	Calculer le prix de vente d'une production
				Coût de revient				
Marge brute - Marge nette	Opérations de base	TVA - Prix de vente HT - Prix de vente TTC						
Applications								
Stratégie commerciale	2	2	Calculer la marge Etudier le prix magique, le prix d'appel	Calculer le prix de vente	Taux de marque	Savoir-faire	Calculer le prix de vente d'une production	
					Taux de marge			
				Coefficients multiplicateurs de marge			Prix magique	Identifier les productions avec prix d'appel, prix magique
				Prix d'appel				
Applications								

BLOC 3 – Animer et gérer une équipe au quotidien

BLOC 3 - Référentiel d'activités	Référentiel de compétences	Modules – Domaine TRANSVERSAL
A3.1 Organisation de l'activité du laboratoire	C3.1 – Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du laboratoire en répartissant les tâches entre collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visés afin de fixer les priorités de production de chacun	Module BT3-01 : Intérêt et finalité de l'organisation du travail Module BT3-02 : L'organisation du travail et les conditions de travail Module BT3-03 : L'ergonomie et l'organisation Module BT3-04 : La sécurité, Document Unique d'évaluation des risques Module BT3-05 : La typologie des activités Module BT3-06 : La répartition des tâches Module BT3-07 : Le recrutement Module BT3-08 : Le cadre juridique du travail Module BT3-09 : La communication Module BT3-10 : Être communicant Module BT3-11 : La valeur du travail en équipe Module BT3-12 : Les relations interpersonnelles – L'esprit d'équipe Module BT3-13 : Etude de cas Module BT3-14 : L'organisation d'une entreprise Module BT3-15 : Fonction managériale Module BT3-16 : Animer une réunion – Le brainstorming Module BT3-17 : La gestion des conflits
	C3.2 – Planifier la production selon les commandes des clients, les produits en stocks et la saisonnalité pour réaliser un plan de charge révélant les besoins en ressources humaines et les nécessaires recrutements saisonniers à réaliser <i>le cas échéant</i>	
	C3.3 – Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique en transmettant les consignes de travail aux équipes afin de garantir l'activité quotidienne fixée par le chef d'entreprise	
A3.2 Management d'équipe	C3.4 – Encadrer au quotidien une équipe, dont les apprentis, en suivant la réalisation de leurs tâches et le cas échéant en leur apportant une aide méthodologique, technique et/ou des savoirs du métier pour contrôler l'atteinte des résultats ainsi fixés	
	C3.5 – Animer les équipes du laboratoire et de la boutique en identifiant les motivations et freins des collaborateurs dans l'exercice de leur activité et y apporter des réponses adaptées pour les impliquer davantage à la tâche	
	C3.6 – Echanger avec les équipes au moyen des techniques de communication pour les motiver sur la démarche d'amélioration continue à entreprendre au niveau du laboratoire et de l'espace de vente	

* Module BT3-01 : B pour Bloc – T pour Transversal – 3 pour Bloc 3 – 01 pour premier module

BLOC 3 (A3.1 – A3.2) – Modules du domaine TRANSVERSAL – Objectifs et connaissances

Volume horaire à titre indicatif

- Module BT3-01 : Intérêt et finalité de l'organisation du travail**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Place de l'Homme dans le processus de production	1	2	Mettre en œuvre les combinaisons efficaces des moyens de production en entreprise de pâtisserie		Taylorisme	Etudier l'organisation du travail dans son entreprise
					Doctrine de Fayol	
					Organisation hiérarchique	
					Organisation fonctionnelle	
					Staff and Line	

- Module BT3-02 : L'organisation du travail et les conditions de travail**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Organisation et conditions de travail	1	3	Définir les objectifs de la gestion du personnel Connaître la réglementation de l'aménagement du temps de travail		Emplois - Classification	Analyser l'aménagement du temps de travail dans son entreprise
					Services de gestion du personnel selon la taille de l'entreprise	
					Aménagement du temps de travail	
					Conditions de travail et fidélisation des salariées	
					Mettre en relation le calendrier et les besoins en personnel dans son entreprise	
						Identifier les conséquences possibles d'un turn over dans son entreprise

- Module BT3-03 : L'ergonomie et l'organisation**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
L'ergonomie	1	4	Définir les objectifs de l'ergonomie Evaluer la charge physique, la charge mentale Etudier la démarche TMS		Définition et objectif de l'ergonomie	Etre capable de mesurer charges physique et mentale avec outils simples
					Ergonomie en laboratoire de pâtisserie	
					La charge physique	
					La charge mentale	
					La démarche TMS	
Organisation et conditions de travail	2	2	Adapter l'ergonomie à l'organisation et aux conditions de travail		Grilles d'analyse des conditions de travail (LEST, APACT...)	Etudier les conditions de travail en laboratoire
					Organisation du travail (Rotation, élargissement...)	
					Groupe de production	

• **Module BT3-04 : La sécurité – Le Document Unique d'évaluation des risques**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
La sécurité	1	2	Connaître la réglementation en matière de sécurité dans les entreprises Identifier et réduire les risques liés à l'activité en laboratoire de production	Connaissance de l'environnement professionnel	Réglementation	Identifier les risques dans le laboratoire
					Ressources : IT, CRAM, formations	
					Politiques de sécurité : réduction des causes humaines	
					Politiques de sécurité : réduction des causes techniques	Savoir se préserver des risques identifier
Le Document Unique d'évaluation des risques	2	2	Etre capable de participer à la rédaction et à l'actualisation du DU dans son entreprise	Connaissance de l'environnement professionnel	Entreprises concernées par le DU	Consulter le DU de l'entreprise
					Forme et contenu du DU	
					Rédaction et actualisation du DU	
					Consultation du DU	Aider à la rédaction et à l'actualisation du DU

• **Module BT3-05 : La typologie des activités**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Méthodologie	1	2	Identifier les contenus et objectifs de la fiche de poste Identifier les contenus et objectifs du profil de poste	Les différentes activités dans une entreprise de pâtisserie	La fiche de poste : méthodologie	
					Le profil de poste : méthodologie	
Typologie des activités en laboratoire de pâtisserie	2	4	Identifier les postes de pâtissier en laboratoire Connaître les caractéristiques techniques et les compétences humaines des différents postes	Méthodologie de la fiche de poste	Fiches de poste d'un laboratoire de production (entremétier, tourier, fournier, chocolatier...)	Elaborer une fiche de poste adaptée au besoin de son entreprise
Les profils de poste en pâtisserie	3	4	Elaborer les profils de poste en pâtisserie	Méthodologies de la fiche de poste et du profil de poste	Profil de poste (chef de laboratoire en pâtisserie, ouvrier(e), apprenti(e)...)	Elaborer un profil de poste adapté au besoin de son entreprise

- Module BT3-06 : La répartition des tâches**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Elaboration du tableau de répartition des tâches (TRT)	1	4	Analyser les tâches Connaître la méthodologie du TRT	Postes en laboratoire	Analyse des tâches	Lire un TRT
					Méthodologie du TRT	
					Construire un TRT	
				Activités de production en laboratoire	Etude critique du TRT	
				Droit du travail, temps de travail hebdomadaire		
TRT en pâtisserie	2	4	Elaborer un TRT Réaliser une étude critique du TRT	Méthodologie du TRT	Construire un TRT en laboratoire de pâtisserie	Concevoir le TRT hebdomadaire
					Investir pour produire en série	
					Rationaliser la production en proposant une gamme courte	
				Postes en laboratoire	Sous-traitance artisanale ou industrielle	
				Activités de production en laboratoire		

- Module BT3-07 : Le recrutement**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Préparation du recrutement	1	4	Identifier les besoins en personnel Elaborer le profil du candidat Choisir les méthodes et les canaux de recrutement	Fiches et profils de poste	Détermination des besoins en personnel Savoirs, savoir faire, savoir être du candidat recherché Les canaux adaptés à l'entreprise, au profil	Etudier les besoins en personnel dans son laboratoire Etudier les canaux de communication d'offres d'emploi adaptés à la pâtisserie
				Postes en laboratoire	Conception d'une annonce (Forme, fond, interdits)	
Conduite du recrutement	2	2	Préparer et conduire un entretien Choisir "le bon candidat"		Définition du processus de sélection des candidats Analyse du Curriculum Vitae Préparation de l'entretien	Lire et étudier une lettre de motivation, un Curriculum Vitae Participer à un entretien de sélection Organiser l'essai en laboratoire sur une ou deux journées
					Déroulement de l'entretien	
Intégration du nouvel embauché dans l'entreprise	3	2	Accueillir un nouveau salarié Répondre aux obligations administratives		Organisation de l'accueil du nouvel embauché Réalisation des formalités administratives	Accueillir un nouveau salarié dans le laboratoire

- Module BT3-08 : Le cadre juridique du travail**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Les sources du droit du travail et de l'emploi	1	2	Identifier le cadre juridique du travail		Le droit du travail - Définition générale	Identifier la Convention collective selon l'activité de l'entreprise Savoir où il est possible de la consulter
					Le Code du travail	
					Les conventions collectives	
					La DIRECCTE	
					La DGCCRF	Connaître les coordonnées et rôles du médecin du travail.
				La médecine du travail		
Les éléments du Code du travail	2	3	Etudier le droit du travail en entreprise		Différents types de contrat de travail	Comprendre les informations de son bulletin de salaire
					Le bulletin de salaire	
					Les affichages obligatoires en entreprise	
						Identifier les droits et obligations des protagonistes d'un contrat de travail
Les représentants du personnel	3	3	Identifier les représentants du personnel		Le comité d'entreprise	
					Les délégués du personnel	
					La Commission Paritaire Régionale Interprofessionnelle	
					Le CHSCT	
					Les syndicats professionnels	

• **Module BT3-09 : La communication**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
La communication	1	6	Définir la communication Etudier le vocabulaire de la communication Etudier les grilles d'attitudes Porter et la pyramide de Maslow à des fins managériales	Pyramide de Maslow	Définition générale de la communication	Etudier ses propres attitudes d'écoute selon les situations
					Vocabulaire de la communication	
					Communication verbale - Communication non verbale	
					Grille de Porter : les attitudes d'écoute	
					Pyramide de Maslow à des fins managériales	Développer ses capacités d'écoute au sein de son équipe

• **Module BT3-10 : Être communicant**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
La voix, le regard	1	4	Etudier la voix, le regard en situation de communication Adapter le style oral aux situations professionnelles		La voix (se faire entendre, se faire comprendre...)	Adapter sa voix, son regard selon les situations de communication
					Les pièges de la prononciation	
					Le regard (attention, communication, image de soi...)	
					Le style oral	
Le stress en situation de communication	2	4	Définir physiologiquement le stress Etudier son influence sur la communication		Définition et manifestations du stress	Etudier les influences positives du stress en situations professionnelles
					Réactions liées au stress	
					Effets positifs du stress	
					Maîtriser le stress	
Communiquer	3	4	Expliquer quelque chose à quelqu'un Etudier les techniques de reformulation pour une écoute active		Adaptation à son interlocuteur	Communiquer une consigne, un process
					Choix du type d'explication adapté	
					La reformulation	
					Comment répondre à une question	

• **Module BT3-11 : La valeur du travail en équipe**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
La valeur du travail en équipe	1	2	Etudier l'influence du Taylorisme sur la motivation Etudier la valeur du travail en équipe	Taylorisme	Analyse critique du Taylorisme Elargissement des tâches centré sur le professionnel Elargissement des tâches centré sur l'équipe	Identifier les avantages du travail en équipe
				Staff & Line		
				TRT - Organisation du travail		

• **Module BT3-12 : Les relations interpersonnelles – L’esprit d’équipe**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Les relations interpersonnelles	1	4	Etudier la cohésion et ses conditions au sein d'un groupe de travail Déterminer la taille et la composition des équipes de travail Etudier la communication dans l'équipe de travail		La cohésion et ses conditions (confiance et comportement de coopération) Taille et composition d'une équipe Communications internes, verbales et non verbales	Savoir-faire Etudier les composantes de son équipe de travail
L'esprit d'équipe	2	6	Etudier la loi morale des équipes Identifier les fonctions du chef d'équipe Identifier les conditions de l'efficacité d'un chef d'équipe		Principes de la loi morale d'une équipe Les fonctions du chef d'équipe Directivité - Non directivité du chef d'équipe	Savoir-faire Etudier l'esprit d'équipe en entreprise Identifier les rôles et le mode de fonctionnement d'un chef d'équipe Transmettre des consignes à un apprenti
					Influences directe et indirecte du chef d'équipe Transmission des consignes	

• **Module BT3-13 : Etude de cas**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Methodologie de l'étude de cas	1	2	Identifier les objectifs de l'épreuve d'examen Etre capable de porter un projet d'entreprise concernant le chef de laboratoire et son équipe	Connaissance des contenus des 5 blocs de compétences	Objectifs de l'épreuve Règlement d'examen Liaison entre situation proposée et connaissances acquises en cours	Savoir-faire Maitriser la méthode d'étude cas Concevoir et mettre en œuvre un projet d'entreprise	
							Organisation du travail Mise en œuvre pendant le temps imparti
Applications de la méthode	2 à X	19 ou +	Appliquer la méthode Exploiter les connaissances des blocs de compétences Exploiter les connaissances acquises en entreprise	Méthode de l'étude de cas	Identification du contexte, du projet Etude des documents Rédaction de l'étude de cas	Savoir-faire Concevoir et mettre en œuvre un projet d'entreprise	

• **Module BT3-14 : L'organisation d'une entreprise**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
L'organisation d'une entreprise	1	6	Définir les objectifs de l'organigramme d'entreprise Justifier les intérêts de l'organigramme d'entreprise	Traitement de texte Tableur	L'utilité de l'organigramme	Réaliser l'organigramme de son entreprise
					L'organigramme normalisé Afnor NF Z 12.001	
					L'organigramme en bannière	
				Applications informatisées : cas concrets d'entreprise et analyse		

• **Module BT3-15 : Fonction managériale**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Fonction managériale Créer un bon climat dans son équipe	1	6	Développer la coopération dans l'équipe Connaître les rôles et compétences du manager	Notions d'esprit d'équipe	Primauté de l'équipe	S'initier au management par l'accompagnement d'un apprenti CAP ou MC
					Team building	
					Rôle et compétences du manager	
				La fonction managériale		
				Etre manager-Coach		
Les qualités du manager						

• **Module BT3-16 : Animer une réunion – Le brainstorming**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Organisation d'une réunion	1	6	Etudier le cadre général d'une réunion Impliquer les participants Etudier les différents types de réunion selon les situations professionnelles	Relations interpersonnelles dans l'équipe	Qualités de l'animateur	Savoir-faire Etre capable d'organiser une réunion	
					Choix et informations des participants		Etre capable d'animer une réunion
					Considération et écoute des participants		
			Loi morale d'une équipe	Exécution des décisions			
				Fonction managériale			
Comprendre le langage du corps en réunion	2	6	Etudier les gestes et les postures en situation de communication Etudier les comportements de groupes	La communication	Communication non verbale	Savoir-faire Observer et comprendre les gestes d'un locuteur	
					Corps et espace		Etudier les gestes parasites en situation d'oral
					Gestes et leurs sens		
				Expressions faciales			
					Comportements de groupes		
Organisation d'un brainstorming	3	6	Connaître la méthode et les objectifs du brainstorming Identifier le contexte d'utilisation et les acteurs du brainstorming	Relations interpersonnelles dans l'équipe	Objectifs généraux du brainstorming	Savoir-faire Etre capable d'organiser un brainstorming	
					Principes et règles du brainstorming		Etre capable d'animer un brainstorming
					Les étapes du brainstorming		
			Loi morale d'une équipe	Traitement, évaluation et sélection des propositions			
				Fonction managériale			

• **Module BT3-17 : La gestion des conflits**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Les conflits	1	4	Etudier les types et sources de conflits dans une équipe	Relations interpersonnelles en entreprise	Définition du conflit	Savoir-faire	Analyser les types et origines des conflits dans son équipe de production, dans son entreprise
					Différents types de conflits		
					Sources du conflit		
				Esprit d'équipe	Attitudes dans les conflits		
				Fonction managériale			
Le dépassement des conflits	2	6	Etudier les méthodes de résolution et de prévention des conflits	Relations interpersonnelles en entreprise	Modalités de dépassement	Savoir-faire	S'initier à la résolution de conflit dans son équipe de travail
					Recours hiérarchique		
					Arbitrage		
				Esprit d'équipe	Médiation		
					Négociation		
					Prévention		
				Fonction managériale			

BLOC 4 – Préparer et confectionner des produits de pâtisserie – viennoiserie, confiserie – chocolaterie, glacerie et traiteur

BLOC 4 - Référentiel d'activités	Référentiel de compétences	Modules – Domaine PROFESSIONNEL
A4.1 Distinction des procédés de fabrication et des modes de conditionnement/conservation	C4.1 – Distinguer les procédés de fabrication de l'ensemble des pâtes, crèmes, sauces, masses et des différents appareils en fonction de la production à réaliser en maîtrisant les modes de conditionnement et de conservation pour obtenir le résultat attendu	PRATIQUE Module BP4-01 : Sucres d'art Module BP4-02 : Entremets Module BP4-03 : Viennoiseries Module BP4-04 : Glaces Module BP4-05 : Chocolaterie Module BP4-06 : Pâtes feuilletées Module BP4-07 : Traiteur Module BP4-08 : Croquembouches Module BP4-09 : Gâteaux de voyage et petits fours secs Module BP4-10 : Confiseries Module BP4-11 : Petits fours frais Module BP4-12 : Tartes et spécialité TECHNOLOGIE Module BP4-13 : Hygiène et sécurité Module BP4-14 : Techniques de conservation, modes de conditionnement Module BP4-15 : Le matériel et instruments de mesure Module BP4-16 : L'eau Module BP4-17 : Le sel Module BP4-18 : La levure biologique Module BP4-19 : Les œufs et les ovoproduits Module BP4-20 : Les produits laitiers (lait, crème, beurre et dérivés) Module BP4-21 : Les huiles, graisses et margarines Module BP4-22 : Les édulcorants Module BP4-23 : Les produits glacés Module BP4-24 : Le cacao et ses produits dérivés
A4.2 Confection des productions courantes et particulières	C4.2 – Préparer la pâte et les garnitures en contrôlant la densité, l'équilibre et l'homogénéité des mélanges ou appareils	
A4.3 Suivi de la logique des températures de cuisson en fonction des produits et choix des modes de cuisson (Hors chocolaterie)	C4.3 - Programmer l'ordre de cuisson des produits en choisissant une température et un temps de cuisson afin de respecter les cycles de transformations des produits qui s'opèrent durant la cuisson	
A4.4 Conditionnement des produits	C4.4 - Conditionner le produit fabriqué en relevant la qualité des produits et en la contrôlant à tous les stades de la production pour garantir les qualités de dégustation au client	
A4.5 Réalisation du détaillage/découpe (Portion)	C4.5 - Détailler avec justesse un produit ou une masse en utilisant les outils professionnels adéquats pour le/ladécliner en portion régulière	
A4.6 Réalisation de la mise en température	C4.6 - Mettre en température les recettes en distinguant les étapes de réalisation/fabrication afin de garantir la conformité des produits	
A4.7 Assemblage des pièces et présentation des produits finis	C4.7 - Assembler les productions réalisées préalablement à l'aide d'un moule ou à main levée afin de respecter la qualité visuelle et l'équilibre des composants du produit fini	
	C4.8 - Réaliser la finition des décorations en soignant la présentation des produits finis pour être mis en valeur lors d'un buffet, cocktail, réception	

		<p>Module BP4-25 : Les additifs alimentaires</p> <p>Module BP4-26 : Les farines et produits amylacés</p> <p>Module BP4-27 : Les fruits</p> <p>Module BP4-28 : Les alcools et spiritueux</p> <p>Module BP4-29 : Les produits alimentaires intermédiaires</p> <p>Module BP4-30 : Les épices, arômes, aromates et condiments</p> <p>Module BP4-31 : Les produits de confiserie</p> <p>Module BP4-32 : Les produits traiteurs</p> <p>Module BP4-33 : Les différents procédés de fabrication et modes de conservation des productions réalisées au laboratoire</p> <p>ANGLAIS</p> <p>Contenu de formation identique au référentiel précédent</p>
--	--	--

** Module BP4-01 : B pour Bloc – P pour Professionnel – 4 pour Bloc 4 – 01 pour premier module*

BLOC 4 (A4.1 – A4.2 – A4.3 – A4.4 – A4.5 – A4.6 – A4.7) – Modules du domaine PROFESSIONNEL – Objectifs et connaissances

PRATIQUE

Volume horaire à titre indicatif

• Module BP4-01 : Sucres d'art

Séquence	Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire	
Les sucres d'art	Pièces en sucres d'art.	1	12	Être capable de réaliser et mettre en valeur une pièce en pastillage et une en sucre selon une thématique.	Réaliser un croquis et une maquette de la pièce.	Initiation aux techniques de base sur les différentes cuissons de sucres.	Savoir-faire	Interpréter une thématique. Mettre en valeur de manière dynamique et esthétique.
						Détaillage, façonnage, séchage du pastillage.		
						Collage et assemblage de la pièce.		
					Connaissances technologiques sur le sucre	Réalisation d'éléments décoratifs en rapport avec la thématique.		Maîtriser les cuissons de sucre en fonction des conditions environnementales.
						Valorisation de la pièce avec des éléments décoratifs.		
						Ecriture au cornet.		
					Notions de réalisation du pastillage.			Maîtriser les volumes et la colorimétrie d'une pièce.
						Estimation du temps de réalisation de chaque produit.		

• Module BP4-02 : Entremets

Séquence	Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire	
Les entremets	Gamme d'entremets	1	12	Réaliser une gamme d'entremets	Recettes de base	Réalisation de biscuits variés	Savoir-faire	Réaliser les recettes suivant les exigences du BTM
						Réalisation de crèmes garnitures variées		
						Réalisation de montages traditionnels, à l'envers		
					Savoir lire et mettre en œuvre une recette	Réalisation de masquages et glaçages		Rationaliser une production en évitant les pertes
						Réalisation de produits soit « sans gluten », « soit végétal » ou « sur la naturalité »		
						Réalisation support sucre coulé		
	Gamme d'entremets innovants	2	12	Créer une gamme d'entremets selon la recherche des apprentis Réaliser un support en sucre coulé	Recettes de base	Réalisation de biscuits variés	Savoir-faire	Associer arômes, saveurs et textures
						Réalisation de crèmes garnitures variées		
						Réalisation de montages traditionnels, à l'envers		
					Recherche de recettes	Réalisation de masquages et glaçages		Rationaliser une production en évitant les pertes
						Réalisation de décors		
						Réalisation support sucre coulé.		
Recherche sur un thème	Mise en valeur des produits	Rédiger une fiche technique des produits créés						
	Estimation du temps de réalisation de chaque produit							

• **Module BP4-03 : Viennoiseries**

Séquence	Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire			
Viennoiseries	Les pâtes levées et levées feuilletées	1	12	Réaliser une gamme complète de produits en pâte levée, levée feuilletée, pâte à baba	Recettes de base des pâtes levées et levées feuilletées et crèmes de base	Pétrissage, beurrage, tourage, façonnage, détaillage	Savoir-faire	Pétrir, tourer, détailler, rayer, conduire les fermentations, cuire		
						Respect des consignes de détaillage				
						Réalisation de sirop et trempage des babas				
					Notions de fermentation et de cuisson	Fermentation, cuisson et différentes techniques de glaçages			Assurer le suivi de ses fabrications	
						Mise en valeur des produits				
						Estimation du temps de réalisation de chaque produit				
	Les pâtes levées et levées feuilletées innovantes	2	12	Créer une gamme complète de produits en pâte levée, levée feuilletée, pâte à baba selon la recherche des apprentis	Recettes de base des pâtes levées et levées feuilletées et crèmes de base	Pétrissage, beurrage, tourage, façonnage, détaillage		Savoir-faire		Pétrir, tourer, détailler, rayer, conduire les fermentations, cuire
						Respect des consignes de détaillage				
						Réalisation de sirop et trempage des babas				
					Maîtrise de la fermentation et de la cuisson	Fermentation, cuisson et différentes techniques de glaçages			Assurer le suivi de ses fabrications	
						Mise en valeur des produits				
						Estimation du temps de réalisation de chaque produit				

• **Module BP4-04 : Glaces**

Séquence	Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire			
Glaces	Les entremets glacés traditionnels	1	12	Maîtriser une gamme complète de produits glacés	Savoir réaliser les recettes de glacierie de base	Réalisation de mix aux œufs, de crème glacée et de sorbets	Savoir-faire	Pasteuriser, mouler, turbiner, sangler, mouler, chemiser, surgeler, démouler, glacer, décorer		
						Réalisation de nougats, soufflés et parfaits glacés				
						Montage d'entremets glacés				
					Equilibrer des sorbets et rédiger des tables analytiques	Montages traditionnels et contemporains			Assurer le suivi de ses fabrications	
						Déclinaisons en coupes ou à l'assiette				
						Décor et mise en valeur des produits réalisés				
	Les entremets glacés innovants	2	12	Créer une gamme complète de produits glacés selon la recherche des apprentis	Savoir réaliser les recettes de glacierie de base	Réalisation de mix aux œufs, de crème glacée et de sorbets		Savoir-faire		Pasteuriser, mouler, turbiner, sangler, mouler, chemiser, surgeler, démouler, glacer, décorer, conserver
						Réalisation de nougats, soufflés et parfaits glacés				
						Montage d'entremets glacés				
					Equilibrer des sorbets et rédiger des tables analytiques	Utilisation du sorbetomètre			Assurer le suivi de ses fabrications	
						Montages traditionnels et contemporains				
						Décoration selon un thème				
					Recherche de recettes	Mise en valeur des produits réalisés	Assurer le suivi de ses fabrications			
						Estimation du temps de réalisation pour chaque produit				
Sorbets	3	12	Maîtriser la réalisation de fruits givrés	Recettes de base	Réalisation des sorbets	Savoir-faire			Vider, épilucher, nettoyer...	
					Travail des fruits					
				Maîtriser les règles d'hygiène	Mise en valeur des produits					
					Estimation du temps de réalisation pour chaque produit					

• **Module BP4-05 : Chocolaterie**

Séquence	Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire
Chocolaterie	Intérieurs à tremper	1	12	Être capable de réaliser des masses pour intérieurs de bonbons chocolat et l'enrobage	Savoir réaliser les recettes de base	Réalisation de pralinés et giandujas Réalisation de pâtes d'amande Réalisation de bonbons à tremper	Savoir-faire Caraméliser, sabler, broyer, couler, mouler Assurer le suivi de ses fabrications Associer différents arômes et textures
					Maitriser la mise au point des différentes couvertures	Réalisation de trempages manuel et mécanique Conditionnement et stockage des masses Estimation du temps de réalisation de chaque produit	
	Bonbons moulés	2	12	Être capable de réaliser des masses pour intérieurs de bonbons chocolat	Savoir réaliser les recettes de base	Réalisation de recettes d'intérieurs Association des parfums Réalisation de coques de bonbons	Savoir-faire Caraméliser, sabler, broyer, couler, mouler Assurer le suivi de ses fabrications Associer différents arômes et textures
					Maitriser la mise au point des différentes couvertures	Conditionnement et stockage des masses Mise en valeur des produits Estimation du temps de réalisation de chaque produit	
					Recherche de recettes		
	Pièces commerciales et artistiques	3	12	Être capable de réaliser des pièces commerciales en plusieurs exemplaires et pièces artistiques identiques à partir de la recherche des apprentis	Croquis des pièces commerciales	Réalisation des éléments, moulages Montages, collages Mise en valeur des pièces commerciales	Savoir-faire Moulages, montages, Respect du thème.
					Recherche sur le thème	Estimation du temps de réalisation de chaque produit	

• **Module BP4-06 : Pâtes feuilletées**

Séquence	Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire
Les pâtes feuilletées	Les pâtes feuilletées	1	12	Être capable de réaliser une gamme complète de produits feuilletés Maîtriser les différentes techniques	Maîtriser la réalisation du feuilletage et des crèmes de base	Pétrissage, beurrage, tourage, détaillage, fonçage et rayage Respect des techniques de détaillage Réalisation des différentes garnitures	Savoir-faire Pétrir, tourer, détailler, foncer, rayer, cuire Assurer le suivi de ses fabrications Rédiger une fiche technique des produits créés
					Maîtriser et ordonnancer les cuissons	Cuisson et différentes techniques de glaçages Mise en valeur des produits Estimation du temps de réalisation de chaque produit	

• **Module BP4-07 : Traiteur**

Séquence	Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire	
Traiteur	Traiteur buffet	1	12	Être capable de réaliser et dresser un buffet traiteur	Connaissance des produits de base	Réalisation d'une gamme de canapés	Savoir-faire Cuire, mélanger, mouler, détailler, dresser, servir	
						Réalisation d'une gamme de petits fours salés		
						Réalisation d'une gamme de verrines		
						Réalisation d'une gamme de pains surprise		Savoir-faire Assurer le suivi de ses fabrications
						Mise en valeur des buffets		
						Estimation du temps de réalisation de chaque produit		
	Le traiteur à base de pâtes	2	12	Être capable de réaliser une gamme complète de produits de traiteur réalisés à partir de pâtes à pâtés et feuilletées	Maîtriser les techniques de pâtes	Réalisation de pâtés pantin	Savoir-faire Pétrir, mélanger, détailler, assaisonner, évider, flamber, dresser	
						Réalisation de bouchées à la reine fruits de mer, forestières...		
						Réalisation de saucisson brioché et roulés au fromage		
					Maîtriser les techniques de travail des légumes et produits carnés	Réalisation de dartois et pithiviers salés		Savoir-faire Assurer le suivi de ses fabrications et maîtriser les températures de service des différents produits
						Réalisation de quiches, pizzas, tourtes		
Snacking	3	12	Être capable de réaliser une gamme complète de produits snacking	Maîtriser les techniques de pâtes (pain de mie, brioche, ...)	Réalisation de garniture pour sandwiches chauds et froids	Savoir-faire Pétrir, mélanger, détailler, assaisonner, évider, flamber, dresser...		
					Réalisation de tartines			
					Mise en valeur des produits			
					Estimation du temps de réalisation de chaque produit			

• **Module BP4-08 : Croquembouches**

Séquence	Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire	
Croquebouches	Croquebouche traditionnel, nougatine et sucres d'art	1	12	Réaliser un croquebouche traditionnel	Réalisation de la pâte à choux	Dressage, cuisson, garnissage des choux	Savoir-faire	Dresser de manière régulière et maîtriser différentes techniques de glaçage
						Réalisation de la crème		
						Glaçage, montage des choux pour le croquebouche		
					Réalisation de la crème pour garniture	Réalisation et détaillage de nougatine		Maîtriser l'écriture au cornet
						Inscription et décor au cornet		
	Réalisation de sucres d'art	Rédiger une fiche technique des produits créés						
	Mise en valeur des croquebouches							
	Estimation du temps de réalisation de chaque produit							
	Croquebouche innovant, nougatine et sucres d'art	2	12	Réaliser un croquebouche innovant	Réalisation croquebouche traditionnel	Recherche de la forme du croquebouche	Savoir-faire	Concevoir et monter un croquebouche innovant
						Montage du croquebouche innovant		
Réalisation et détaillage de nougatine								
Inscription et décor au cornet					Maîtriser l'écriture au cornet			
						Réalisation de sucres d'art		
Mise en valeur des croquebouches					Rédiger une fiche technique des produits créés			
Estimation du temps de réalisation de chaque produit								

• **Module BP4-09 : Gâteaux de voyage et petits fours secs**

Séquence	Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire	
Gâteaux de voyage et petits fours secs	Les gâteaux de voyage	1	12	Réaliser une gamme de gâteaux de voyage	Maîtriser la réalisation des pâtes battues	Réalisation de madeleines, muffins, brownies	Savoir-faire	Maîtriser la réalisation des produits traditionnels
						Réalisation d'une gamme variée de cakes		
						Réalisation de glaçage		
					Maîtriser la cuisson	Réalisation de décors		Maîtriser la réalisation de décors gourmands
						Mise en valeur des produits		
	Estimation du temps de réalisation pour chaque produit	Rédiger une fiche technique des produits créés						
	Maîtriser la réalisation de décors							
	Petits fours secs	2	12	Maîtriser la réalisation de petits fours secs	Recettes de base	Réalisation de différents appareils	Savoir-faire	Peser, monter, macaronner, mouler, façonner, cuire
						Cuisson et mise en forme		
						Mise en valeur des produits		
Estimation du temps de réalisation pour chaque produit								

• **Module BP4-10 : Confiseries**

Séquence	Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire	
Confiserie	Les fabrications de confiseries	1	12	Être capable de réaliser une gamme complète de produits de confiserie	Maîtriser les cuissons de sucres	Réalisation de caramels au sucre, aux fruits	Savoir-faire	Mouler, dresser, cadrer, détailler, assembler, empapilloter
						Réalisation de guimauves avec et sans blancs d'œufs		
						Réalisation de bonbons liqueur avec et sans robe de sucre		
						Réalisation de nougat blancs, aromatisés, aux fruits, noir		Assurer le suivi de ses fabrications
						Réalisation de bonbons au sucre cuit et de candis		
						Réalisation de dragées chocolat		
		Conditionner et mise en valeur des produits	Maîtriser les températures de coulage et de cristallisation					
		Estimation du temps de réalisation de chaque produit						
	Confitures et pâtes à tartiner	2	12	Être capable de réaliser une gamme complète de confitures et pâtes à tartiner	Maîtriser la préparation des fruits	Réalisation de confitures	Savoir-faire	Maîtriser la réalisation des produits
						Réalisation de pâtes à tartiner		
						Mise en pot et étiquetage suivant la législation		
Maîtriser la cuisson des caramels et pralinés					Mise en valeur des produits	Maîtriser la mise en pot suivant la législation		
					Estimation du temps de réalisation pour chaque produit			
Modelage en pâte d'amande et initiation à l'aérographe	3	12	Être capable de réaliser des figurines en pâte d'amande et colorer à l'aérographe	Savoir travailler la pâte d'amande	Réalisation de figurines en pâte d'amande selon un thème	Savoir-faire		
					Coloration des figurines à l'aérographe			
				Maîtriser les associations de couleur	Estimation du temps de réalisation de chaque produit.			

- **Module BP4-11 : Petits fours frais**

Séquence	Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire	
Petits fours frais	Les petits fours frais	1	12	Maîtriser une gamme complète de petits fours frais	Recettes de base	Réalisation des pâtes	Savoir-faire	Mélanger, dresser, détailler, mouler, glacer
						Réalisation de différents appareils		
						Mise en valeur des produits		
						Estimation du temps de réalisation de chaque produit		Maîtriser les process de réalisation en fonction d'une texture souhaitée. Présenter et mettre en valeur ses productions
		Rédiger une fiche technique des produits créés						

- **Module BP4-12 : Tartes et spécialité**

Séquence	Séances	N°	Tps	Objectifs	Prérequis	Connaissances	Savoir-faire	
Tartes et spécialité	Tartes, petits gâteaux Spécialité	1	12	Création d'une série de tartes Réalisation de la spécialité	Recherche de recettes	Réalisation de pâtes friables et de biscuits variés	Savoir-faire	Associer arômes, saveurs et textures pour un produit conforme aux exigences du BTM
						Réalisation de crèmes garniture		
						Réalisation de différents montages		
					Mise au point de la spécialité en entreprise	Réalisation de glaçages		Assurer le suivi de ses fabrications
						Réalisation d'éléments décoratifs		
						Réalisation de la spécialité créée en entreprise		
	Mise en valeur des produits	Rédiger une fiche technique des produits créés						
	Estimation du temps de réalisation pour chaque produit							

TECHNOLOGIE

- **Module BP4-13 : Hygiène et sécurité**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
L'hygiène et sécurité	1		Etre capable d'expliquer les normes d'hygiène	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Législation H.A.C.C.P. G.B.P.H. L'autocontrôle La traçabilité	Savoir-faire Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire en vigueur
			Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les normes d'hygiène et de sécurité	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Le plan de maîtrise sanitaire	

• **Module BP4-14 : Techniques de conservation, modes de conditionnement**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Les techniques de conservation et les modes de conditionnement	1		Etre capable de d'expliquer les modes de conditionnement	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Les différents modes de conservation (chaleur, froid, sous vide, etc...)	Savoir-faire Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire en vigueur vis-à-vis des techniques de conservation et des modes de conditionnements
			Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les techniques de conservation et les modes de conditionnement		Les modes d'action sur le développement des microorganismes	

• **Module BP4-15 : Le matériel et instruments de mesure**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Le matériel et les instruments de mesure	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur le matériel et les instruments de mesure	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Veille technologique	Savoir-faire Connaître les caractéristiques du matériel et des instruments de mesure
					Adaptation du fonctionnement du matériel à la production	

• **Module BP4-16 : L'eau**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
L'eau	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur l'eau	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	L'origine, la composition, la pollution, le traitement de l'eau...	Savoir-faire Connaître la composition de l'eau, maîtriser son utilisation comme matière première et ses caractéristiques Expliquer les propriétés physico-chimiques de l'eau Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis de l'eau
Les propriétés physico-chimiques de l'eau	2		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur l'eau	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Les propriétés physico-chimiques et les impacts lors d'élaboration des recettes, de la congélation et de la surgélation	Savoir-faire Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales

• **Module BP4-17 : Le sel**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Le sel	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur le sel	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Les différentes sources de production, les pays producteurs	Savoir-faire Connaître la composition du sel, maîtriser son utilisation comme matière première et ses caractéristiques	
					Les rôles du sel en pâtisserie, chocolaterie et traiteur		Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales
					Les problèmes de santé liés à une surconsommation de sel		Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis de l'eau
Propriétés physico-chimiques du sel	2		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur le sel	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Les propriétés physico-chimiques du sel et ses impacts lors d'élaboration des recettes	Savoir-faire Expliquer les propriétés physico-chimiques du sel	
					L'impact du sel sur les pâtes, la fermentation et la conservation des denrées		

• **Module BP4-18 : La levure biologique**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Levure biologique	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur la levure biologique	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Définitions, les enzymes des levures et leurs rôles	Savoir-faire Connaître la composition de la levure biologique, maîtriser son utilisation comme matière première et ses caractéristiques
					Compréhension du fonctionnement et le développement d'une levure biologique	
					Analyse du développement des pâtes afin de le maîtriser	Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis de l'eau
					La fermentation panaiere	Savoir-faire Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales

• **Module BP4-19 : Les œufs et les ovoproduits**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Les œufs et ovoproduits	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les œufs et ovoproduits	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Réglementation	Connaître la composition des œufs et ovoproduits, maîtriser leurs utilisations comme matières premières et leurs caractéristiques
					Composition, classification, propriétés fonctionnelles (moussant, coagulant...)	
					Compréhension et analyse des propriétés physico-chimiques lors de la confection des recettes	Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des œufs et ovoproduits
					Cuissons et modifications chimiques des ovoproduits	
					Traçabilité et hygiène	

• **Module BP4-20 : Les produits laitiers (lait, crème, beurre et dérivés)**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Les produits laitiers	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les produits laitiers	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Les étapes de fabrication	Connaître la composition des produits laitiers, maîtriser leurs utilisations comme matières premières et leurs caractéristiques
					Les appellations, la législation et les classifications des produits laitiers	
					Compréhension et analyse des rôles des produits laitiers dans la confection d'une recette	Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des produits laitiers
					Analyse des propriétés physico-chimiques en fonction du type de matières grasses laitières utilisées	
					Les impacts sur les coûts et le goût en production	

• **Module BP4-21 : Les huiles, graisses et margarines**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire				
Les huiles, graisses et margarines	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les huiles, graisses et margarines	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	L'origine des matières grasses animales et végétales	Savoir-faire Connaître la composition des huiles, graisses et margarines, maîtriser leurs utilisations comme matières première et				
					La fabrication des huiles, graisses et margarines		Savoir-faire Expliquer les propriétés physico-chimiques des huiles, graisses et margarines			
					Appellations et réglementation			Savoir-faire Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des huiles, graisses et margarines		
					Compréhension et analyse des rôles des huiles, graisses et margarines dans la confection d'une recette	Savoir-faire Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales				
					Analyse des propriétés physico-chimiques en fonction du type de matières grasses utilisées		Savoir-faire			
					Les impacts sur les coûts et le goût en production			Savoir-faire		

• **Module BP4-22 : Les édulcorants**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire		
Les édulcorants 1/3	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les édulcorants	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	La fabrication du saccharose à partir de la betterave et de la canne à sucre	Savoir-faire Connaître la composition des édulcorants, maîtriser leurs utilisations comme matières premières et leurs caractéristiques		
					Origines, fabrication et rôles du sirop de glucose, sucre inverti		Savoir-faire Expliquer les propriétés physico-chimiques des édulcorants	
					Le miel et le monde de l'apiculture			Savoir-faire Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des édulcorants
Les édulcorants 2/3	2		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les édulcorants	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Origine et utilisation du fructose, du maltose, du lactose, de l'isomalt, de la stévia et du sorbitol...	Savoir-faire Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales		
					La législation, le classement des édulcorants (pondéreux, intense...) par rapport au pouvoir sucrant		Savoir-faire	
					Tableau des cuissons de sucre			Savoir-faire
Les édulcorants 3/3	3		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les édulcorants	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Impact des édulcorants naturels et de synthèse sur la santé publique	Savoir-faire		
					Analyse des propriétés physico-chimiques de la composition du saccharose afin de comprendre les cuissons de sucre		Savoir-faire	
					La cristallisation du saccharose et les paramètres ayant une influence sur le processus			Savoir-faire
					Les agents anti-cristallisants			
	Analyse et compréhension de l'impact, de l'intérêt des autres édulcorants dans une recette	Savoir-faire						

• **Module BP4-23 : Les produits glacés**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire		
Les produits glacés	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les produits glacés	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Législation	Savoir-faire	Connaître la composition des produits glacés, maîtriser leurs utilisations comme matières premières et leurs caractéristiques	
					Dénomination			
					Définition des EST, ESDL et taux de foisonnement			
					Analyse d'une table analytique			
					Equilibrage d'une recette de sorbet à partir de fruits			
					Compréhension des rôles et de l'importance des pourcentages des matières premières constituant un mix			Expliquer les propriétés physico-chimiques des produits glacés
					Compréhension des rôles des matières premières pour l'élaboration d'une recette			
					Maitrise des textures et des moyens de conserver la glace dans le temps			Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des produits glacés
								Savoir-faire

• **Module BP4-24 : Le cacao et ses produits dérivés**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire		
Le cacao et ses dérivés	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur le cacao et ses dérivés	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Culture et botanique du cacaoyer	Savoir-faire	Connaître la composition du cacao et de ses dérivés, maîtriser leurs utilisations comme matières premières et leurs caractéristiques	
					Fabrication de la masse de cacao, du beurre de cacao, de la poudre de cacao du chocolat et des couvertures, ainsi que les produits dérivés			
					Législations française et européenne			
					Dénomination			
					Activity Water (AW) et Humidité Relative			
					Equilibre (HRE) : définitions			Expliquer les propriétés physico-chimiques du cacao et de ses dérivés
					Choix des produits cacaotés adaptés aux différentes fabrications (mousses, ganaches, glaces...)			
					Compréhension et analyse des propriétés physico-chimiques des molécules du beurre de cacao lors de la cristallisation du chocolat			Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis du cacao et de ses dérivés
					Compréhension des différents blanchiments			
					Maitrise des conditions de réussite de la fabrication des produits cacaotés et du travail des couvertures			Savoir-faire

• **Module BP4-25 : Les additifs alimentaires**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Les additifs alimentaires	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les additifs alimentaires	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Législation et classification	Savoir-faire Connaître la composition des additifs alimentaires, maîtriser leur utilisation et leurs caractéristiques
					DJA et dosage	
					Compréhension du fonctionnement et du pouvoir d'un gélifiant, des agents levants, conservateur etc... dans une recette	Savoir-faire Expliquer les propriétés physico-chimiques des additifs alimentaires
					Les additifs et la santé... (communication aux clients)	Savoir-faire Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des additifs alimentaires
						Savoir-faire Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales vis-à-vis des additifs alimentaires

• **Module BP4-26 : Les farines et produits amylacés**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Les farines et les produits amylacés	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les farines et les produits amylacés	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Législation	Savoir-faire Connaître la composition des farines et des produits amylacés, maîtriser leurs utilisations comme matières premières et leurs caractéristiques
					Dénomination	
					Fabrication et composition	Savoir-faire Expliquer les propriétés physico-chimiques des farines et des produits amylacés
					Comprendre les rôles et impacts des différents produits amylacés dans les recettes	Savoir-faire Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des farines et des produits amylacés
					Transformation et dégradation lors des cuissons	Savoir-faire Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales vis-à-vis des farines et des produits amylacés
					Intolérances au gluten et produits de substitution	

• **Module BP4-27 : Les fruits**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire		
Les fruits	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les fruits	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Classification des fruits	Savoir-faire	Connaître la composition des fruits, maîtriser leurs utilisations comme matières premières et leurs caractéristiques	
					Conservation			
					Propriétés physico-chimiques des fruits appliquées à la pâtisserie			
					Stockage			
							Savoir-faire	Expliquer les propriétés physico-chimiques des fruits
						Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des fruits		
							Savoir-faire	Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales vis-à-vis des fruits

• **Module BP4-28 : Les alcools et spiritueux**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire		
Les alcools et les spiritueux	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les alcools et les spiritueux	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Définition	Savoir-faire	Connaître la composition des alcools et des spiritueux, maîtriser leurs utilisations comme matières premières et leurs caractéristiques	
					Nomenclature			
					Qualités organoleptiques			
					Qualités technologiques			
							Savoir-faire	Expliquer les propriétés physico-chimiques des alcools et spiritueux
						Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des alcools et spiritueux		
							Savoir-faire	Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales vis-à-vis des alcools et des spiritueux

• **Module BP4-29 : Les produits alimentaires intermédiaires**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire					
Les produits alimentaires intermédiaires	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les produits alimentaires intermédiaires	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Définition et nomenclature	Savoir-faire	Connaître la composition des PAI, maîtriser leurs utilisations comme matières premières et leurs caractéristiques				
					Nomenclature		Expliquer les propriétés physico-chimiques des PAI				
					Avantages / Inconvénients		Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des PAI				
										Savoir-faire	Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales vis-à-vis des PAI

- Module BP4-30 : Les épices, arômes, aromates et condiments**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire					
Les épices, arômes, aromates et condiments	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les épices, arômes, aromates et condiments	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Définition et nomenclature	Savoir-faire	Connaître leur composition, maîtriser leurs utilisations comme matières premières et leurs caractéristiques				
					Nomenclature		Expliquer leurs propriétés physico-chimiques				
					Qualités organoleptiques		Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des épices, arômes, aromates et condiments				
										Savoir-faire	Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales vis-à-vis des épices, arômes, aromates et condiments

- Module BP4-31 : Les produits de confiserie**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Les produits de confiserie	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les produits de confiserie	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Les nougats	Connaître la composition des produits de confiserie, maîtriser leurs utilisations comme matières premières et leurs caractéristiques
					Les pralinés	
					Les guimauves	
					Les pâtes d'amandes	Expliquer les propriétés physico-chimiques des produits de confiserie
					Les caramels	
					Le gianduja	
					Les confitures, gelées et marmelades	
					Les pâtes de fruits	Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des produits de confiserie
					Les ganaches	
					Les produits dérivés de ces fabrications	Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales vis-à-vis des produits de confiserie
Les législations et les fabrications						

• **Module BP4-32 : Les produits traiteurs**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire				
Les produits traiteurs	1		Etre capable de répondre aux questions de technologie sur les produits traiteurs	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Les émulsions froides	Savoir-faire Connaître la composition des produits traiteurs, maîtriser leurs utilisations comme matières premières et leurs caractéristiques				
					Les émulsions chaudes					
					Les différentes garnitures des pâtisseries salées					
					Législation et dénomination de vente					
										Savoir-faire Expliquer les propriétés physico-chimiques des produits traiteurs
										Savoir-faire Etre en mesure d'exposer les mesures de sécurité sanitaire vis-à-vis des produits traiteurs
					Savoir-faire Connaître les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales vis-à-vis des produits traiteurs					

• **Module BP4-33 : Les différents procédés de fabrication et modes de conservation des productions réalisées au laboratoire**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire				
Les différents procédés de fabrication et modes de conservation des productions réalisées au laboratoire	1		Etre capable d'expliquer les différents procédés et modes de conservation des fabrications réalisées au laboratoire	Cours de CAP, MC et/ou formation et les acquis en entreprise	Les procédés de fabrication et les modes de conservation des viennoiseries et gâteaux de voyage	Savoir-faire Etre en mesure d'expliquer les procédés des pasteurisation, de maturation, de foisonnement ...des différentes préparations				
					Les procédés de fabrication et les modes de conservation des pâtisseries					
					Les procédés de fabrication et les modes de conservation des produits de chocolaterie et de confiserie					
										Savoir-faire Etre en mesure d'appliquer les mesures de contrôle efficaces sur les différentes préparations
										Savoir-faire Etre en mesure de proposer des mesures correctives pertinentes
										Savoir-faire Etre en mesure de conditionner les préparations (avec ou sans appareil de conditionnement) afin d'en garantir de conservation

BLOC 5 – Développer la commercialisation des produits du laboratoire

BLOC 5 - Référentiel d'activités	Référentiel de compétences	Modules – Domaine TRANSVERSAL
A5.1 Etude de la faisabilité d'un projet au sein du commerce	C5.1 – Proposer une diversification de recettes et de gammes de produits à mettre à la vente en étudiant la faisabilité d'un projet émanant de l'écoute des goûts et des tendances d'achat de la clientèle afin de se démarquer de la concurrence	Module BT5-01 : La consommation alimentaire Module BT5-02 : Le marché – Les besoins Module BT5-03 : L'étude de marché Module BT5-04 : Le plan de marchéage Module BT5-05 : La démarche qualité Module BT5-06 : Le produit Module BT5-07 : L'analyse concurrentielle Module BT5-08 : L'innovation Module BT5-09 : Le potentiel d'innovation Module BT5-10 : L'étiquetage des produits alimentaires Module BT5-11 : La vente Module BT5-12 : Le plan de communication Module BT5-13 : L'écoresponsabilité au cœur de l'entreprise Module BT5-14 : Dossier – Fiches commerciales d'entreprise Module BT5-15 : Mémoire – Présentation générale, problématique Module BT5-16 : Mémoire - Recherches et synthèses documentaires Module BT5-17 : Mémoire – Rédaction Module BT5-18 : Mémoire – Mise en forme Module BT5-19 : Mémoire – Soutenance
A5.2 Promotion commerciale des produits confectionnés	C5.2 - Aménager la boutique et le lieu de vente en décorant la vitrine et l'espace d'accueil pour mettre en valeur les produits mis à la vente et les services nouvellement proposés à la clientèle du commerce	
	C5.3 - Rédiger les fiches commerciales et argumentaires destinés au personnel de vente en décrivant les particularités et qualités des productions pour renseigner la clientèle	
	C5.4 - Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini afin de garantir la satisfaction du consommateur final	
A5.3 Développement commercial de l'activité	C5.5 – Favoriser la fidélisation de la clientèle en organisant des animations commerciales afin de pérenniser le portefeuille client	
	C5.6 – Proposer des moyens et outils de communication en utilisant notamment les réseaux sociaux permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique	
	C5.7 - Dynamiser les ventes en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits pour faciliter l'acte d'achat de la clientèle	
A5.4 Agir en écoresponsable au sein du laboratoire	C5.8 - Innover au sein du laboratoire en privilégiant les équipements, matériels de fabrication et matériaux écoresponsables pour limiter la consommation excessive de ressources et améliorer la gestion des déchets	
	C5.9 - Valoriser les produits invendus arrivant à date limite de consommation en les proposant à la clientèle à un prix de vente réduit afin de limiter le gaspillage et contribuant à renouveler l'image de marque et le positionnement du commerce	

* Module BT5-01 : B pour Bloc – T pour Transversal – 5 pour Bloc 5 – 01 pour premier module

BLOC 5 (A5.1 – A5.2 – A5.3 – A5.4) – Modules du domaine TRANSVERSAL – Objectifs et connaissances

Volume horaire à titre indicatif

• Module BT5-01 : La consommation alimentaire

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
La consommation alimentaire des français	1	4	Analyser la consommation alimentaire en France	Lecture de données statistiques	Comportements selon critères économiques Comportements selon critères sociaux Consommation éco-responsable	Identifier et analyser les différents modes alimentaires à partir de documents
					Les nouveaux régimes alimentaires	
La consommation de produits de boulangerie-pâtisserie	2	2	Analyser l'évolution de la consommation de produits de boulangerie-pâtisserie	Lecture de données statistiques	Place des produits de boul-pât dans l'alimentation Evolution de la consommation des produits boul-pât Adaptation des entreprises / demandes des clients	Placer sa production dans la consommation alimentaire des français

• Module BT5-02 : Le marché – Les besoins

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Le marché économique	1	2	Etudier la typologie et les composantes du marché	Lecture et synthèse de documents	Le marché économique L'approche du marché par la demande (la typologie des clients, les agents d'influence...)	Identifier la zone de chalandise de l'entreprise Identifier les acheteurs et les prescripteurs des productions de l'entreprise
Les besoins	2	4	Identifier les besoins Classer les besoins Analyser les motivations et les freins selon les critères socio-économiques	Notions de marché économique	Les besoins selon Kotler Les besoins selon Maslow Les besoins selon Murray Les motivations et les freins	Envisager la production de pâtisserie dans l'échelle des besoins

• **Module BT5-03 : L'étude de marché**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Généralités sur l'étude de marché	1	4	Définir les objectifs d'une étude de marché Etudier le processus d'élaboration d'une étude de marché	Notions de marché	Définitions et contenu d'une étude de marché	Identifier les moyens de collecte des informations	
					Les différentes étapes d'une étude de marché		
				Classification des besoins			
Collecte des données	2	4	Maîtriser les principales techniques de collecte des données		L'observation	Appliquer la démarche dans son entreprise	
					L'expérimentation		
					Les études documentaires		
					Les études qualitatives		Identifier les actions précédant le lancement d'une nouvelle production
					Les enquêtes quantitatives (panels, sondages)		
					Différences entre Business Plan et étude de marché		
Les études quantitatives Mises en application	3	∞	Utiliser la méthodologie du questionnaire Concevoir, mettre en œuvre et analyser un questionnaire-client	Traitement de texte	Conception du questionnaire-client	Réaliser un questionnaire-client de satisfaction en entreprise	
					Mise en œuvre du questionnaire-client		
					Analyse des résultats		
				Tableur	Rédaction du rapport de synthèse		Adapter sa production selon les besoins et attentes de sa clientèle

• **Module BT5-04 : Le plan de marchéage**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
La mercatique	1	4	Savoir étudier, prévoir, susciter et stimuler les besoins du consommateur	Notions de marché économique	Caractéristiques de la mercatique	Transmettre les informations de composition d'une production à l'équipe de vente	
					Composantes de la mercatique		
					Couple "besoin-produit"		
				Classification de besoins	Actions de communication		S'initier à la conception d'une communication d'entreprise par un réseau social
					Géomarketing		
					Neuromarketing		
		Mesurer l'influence des odeurs de cuisson des productions sur la clientèle					
Le plan de marchéage	2	4	Connaitre les domaines d'une politique de marché adaptée à l'entreprise de pâtisserie	Notions de marché économique	Démarches préalables	Etre capable d'identifier les 4 P pour une gamme type "entremets" dans son entreprise	
					Les 4 domaines d'une politique de marchéage		
					Le plan marketing		
				Notions de mercatique			Identifier les actions opérationnelles lors du lancement d'une nouvelle production
Le marketing sensoriel	3	4	Savoir stimuler les sens des consommateurs		Marketing visuel	Analyser l'aménagement du magasin, des vitrines...	
					Marketing gustatif		
					Marketing sonore		
					Marketing olfactif	Evaluer l'influence des dégustations de productions auprès des clients	
					Marketing tactile		
					Grille d'analyse sensorielle des productions		
		Compléter les grilles d'analyse sensorielle des productions					

• **Module BT5-05 : La démarche qualité**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
La démarche qualité	1	6	Définir le concept de qualité Etudier et utiliser l'analyse de la valeur dans le contexte de l'entreprise	Notions de besoins	Définition de la qualité selon Afnor	Evaluer les conséquences d'un manque de MP
					Adaptation des actions et des structures	
					Formation des Hommes au concept de qualité	
				Notions de contraintes de production en laboratoire	Démarche de qualité totale : les 5 "zéro"	Etablir le lien entre organisation, production et satisfaction de la clientèle
					L'analyse de la valeur : définition	
					Besoins / contraintes éco, stratégiques, techno	
	Coûts de non-qualité	Evaluer l'influence d'un titre, de l'appartenance à un cercle de qualité...				
	Moyens de certification de la qualité					

• **Module BT5-06 : Le produit**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Le produit	1	4	Définir le produit Connaître le cycle de vie d'un produit Etudier le cycle de vie des productions de pâtisserie	Besoins et classification des besoins	Concept produit - Réponse aux besoins	Etudier le cycle de vie des productions classiques de pâtisserie
					Produits banals, produits anomaux	
					Concept de cycle de vie	
				Etude de marché	Étapes du cycle de vie du produit	
	Cycles de vie de productions pâtisseries					

• **Module BT5-07 : L'analyse concurrentielle**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Le produit dans l'environnement concurrentiel	1	4	Connaître les caractéristiques économiques, financières et stratégiques associées au cycle de vie du produit	Cycle de vie du produit	Investissement humains / cycle de vie	Identifier la position concurrentielle de l'entreprise selon sa production
					Financement / cycle de vie	
					Concurrence / cycle de vie	
					Force de concurrence / cycle de vie	
	Ressource principale / cycle de vie					
					Stratégie / cycle de vie	
					Avantage concurrentiel / cycle de vie	
L'entreprise dans l'environnement concurrentiel	2	2	Etudier le portefeuille d'activités et le cycle financier d'une entreprise Analyser l'avantage compétitif d'une entreprise et ses forces concurrentielles		Le portefeuille d'activités	Identifier la position concurrentielle de l'entreprise selon son portefeuille d'activités
					Les sources de l'avantage compétitif	
					Les forces concurrentielles	

• **Module BT5-08 : L'innovation**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Concept d'innovation	1	2	Identifier les différents types d'innovation Identifier les conséquences économiques de l'innovation en entreprise	Notions de marché	Liaison besoin, concept d'innov et technologie	Etudier la place de l'innovation dans son entreprise de pâtisserie	
					Classification des innovations		
					Facteurs responsables du succès ou de l'échec		
Processus d'innovation	2	4	Découvrir et utiliser le processus d'innovation en entreprise de pâtisserie	Notions de besoins	Innover en entreprise (temps, coût, impact)	Etudier les facteurs motivant l'innovation dans son entreprise	
					Notions de cycle de vie des produits		
Etude de marché	Concept d'innovation		Etapes successives du processus d'innovation	Concevoir une nouvelle production			
			Méthodologie de la modification				
			Mise en œuvre en entreprise pâtissere				
						Etudier la mise en œuvre d'une nouvelle gamme de production	

• **Module BT5-09 : Le potentiel d'innovation**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Le potentiel d'innovation	1	4	Savoir intégrer une innovation dans le processus de production	Cycle de vie du produit	Le métier de l'entreprise, ses objectifs futurs	Etre force de proposition en matière d'innovation dans l'entreprise
					Le cycle de vie du processus de production	
					Le potentiel d'innovation	
Concurrence et forces concurrentielles de l'entreprise				Portefeuille d'activités de l'entreprise	La démarche innovatrice	
					Les avantages d'innovation	
					Les moyens d'accès à l'innovation	

• **Module BT5-10 : L'étiquetage des produits alimentaires**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Etiquetage des denrées alimentaires préemballées	1	4	Connaître et appliquer la réglementation en vigueur	Traitement de texte	Mentions obligatoires de l'étiquetage informatif	Savoir-faire	Identifier les allergènes présents dans une recette
					Mentions complémentaires de l'étiquetage informatif		
					Mentions facultatives de l'étiquetage informatif		
				Tableur	Mentions obligatoires de l'étiquetage nutritionnel		Appliquer la réglementation pour des productions de l'entreprise
					Allégations générales		
				Calcul de valeurs énergétiques	Cas concrets d'étiquetage de produits de pâtisserie		Réaliser des étiquettes de commercialisation
Etiquetage des denrées alimentaires non préemballées, vendues en vrac	2	4	Connaître et appliquer la réglementation en vigueur	Traitement de texte	Réglementation	Savoir-faire	Identifier les allergènes présents dans une recette
					Cas concrets d'étiquetage de produits de pâtisserie		
				Tableur			Appliquer la réglementation pour des productions de l'entreprise
							Réaliser des étiquettes de commercialisation

- **Module BT5-11 : La vente**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Contrat et force de vente	1	2	Connaître les éléments d'un contrat de vente Définir la force de vente Connaître le cadre légal d'une vente		Le contrat de vente	Etudier les liens entre la fonction production et la fonction vente de son entreprise
					Typologies des ventes	
					Fonctions, composition, gestion de la force de vente	
					Etudes cognitives	
					Méthodes stimulatrices	
Responsabilités légales du vendeur	Valoriser les invendus					
Méthode CAP (Caractéristiques Avantages Preuves)						
Le cycle de vente	2	2	Construire son offre de vente		Cycle : Prospection Transformation Fidélisation	Construire une offre adaptée à sa cible
					Coût de l'insatisfaction de la clientèle	
					Argumentation commerciale	
	Rechercher les actions permettant de se démarquer de la concurrence					
	Proposer une argumentation commerciale de ses productions					

- **Module BT5-12 : Le plan de communication**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire		
Pourquoi communiquer ?	1	4	Evaluer la nécessité de la communication externe	Marché économique de l'entreprise	Se faire entendre et comprendre : les enjeux	Etudier la communication de son entreprise		
					Adapter son message au récepteur			
					Concevoir un message efficace			
				Processus d'innovation				
Elaborer son plan de communication	2	∞	Etre en mesure de communiquer à l'extérieur de l'entreprise	Outils multimédia	Les objectifs du plan	Etudier la communication de son entreprise		
					Les cibles du plan			
					La promesse			
					Le message		Concevoir un plan de communication en lien avec une innovation (nouvelle gamme)	
					Les médias			
					Le choix du média			
					L'action			Concevoir un plan de communication en lien avec un événement (fêtes fin d'année...)
					La mesure des résultats			
La communication à l'extérieur de l'entreprise	3	∞	Etudier les moyens et les méthodes de communication adaptés à l'entreprise de pâtisserie	Plan de communication	Image et notoriété d'une entreprise	Etudier la communication de son entreprise		
					Objectifs et supports de la communication corporate			
					Communication d'enseigne			
					Sponsoring et mécénat		Etudier la communication de son entreprise	
					Elaboration et diffusion d'un message publicitaire			

• **Module BT5-13 : L'écoresponsabilité au cœur de l'entreprise**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Produire écoresponsable	1	4	Innover au sein du laboratoire en privilégiant les équipements, matériels de fabrication et matériaux écoresponsables Améliorer la gestion des déchets	Maîtriser l'étude de marché	L'écoresponsabilité Choix des matières premières Action sur la consommation d'énergie	Choisir des fournisseurs locaux	
				Maîtriser le concept d'innovation	Choix des matériels et matériaux écoresponsables Tri des déchets		Réduire la consommation énergétique
							Trier ses déchets
Distribuer écoresponsable	2	4	Valoriser les produits invendus Limiter le gaspillage	Connaître la réglementation et les éléments d'un contrat de vente	Méthodes de valorisation les invendus La démarche RSE L'engagement de l'entreprise en faveur de l'écoresponsabilité	Choisir des actions commerciales contre le gaspillage	
				Connaître les moyens et méthodes de communication d'une entreprise			Participer à la mise en place de la démarche RSE dans son entreprise
							Communiquer auprès des clients

• **Module BT5-14 : Le dossier « Fiches commerciales d'entreprise »**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Méthodologie de rédaction du dossier "Fiches commerciales d'entreprise"	1	2	Connaître la réglementation Choisir les recettes Organiser son travail	Traitement de texte	Règlement d'examen Objectifs Recettes d'entreprise	Choisir les recettes	
					La spécialité Echéancier - Organisation du travail		Rédiger le dossier

• **Module BT5-15 : MEMOIRE – Présentation générale du mémoire et problématique**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Présentation générale du mémoire	1	2	Identifier les objectifs visés Etudier les critères d'évaluation Connaître l'échéancier du travail		Réglementation d'examen	Connaître les objectifs du mémoire
					Objectifs du mémoire	
					Critères d'évaluation	
					Plan d'un mémoire type	Connaître les attendus du mémoire
				Echéancier - Organisation du travail		
					Grille d'évaluation d'examen	
La problématique du mémoire	2	12	Rechercher et proposer une problématique en lien avec le métier Rédiger une fiche de présentation	Traitement de texte	Choix d'une problématique	Proposer son projet de mémoire
					Argumentations professionnelle et personnelle	
					Présentation des pistes de réflexion envisagées	
						Etablir le lien entre sa problématique et son métier

• **Module BT5-16 : MEMOIRE – Recherches et synthèses documentaires**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Rédaction d'une lettre de demande d'information	1	2	Savoir formuler une demande Choisir la formule de politesse Choisir le canal de communication adapté	Traitement de texte	Contenu	Rédiger une lettre de demande de documentation pour le mémoire
					Mise en forme	
					Formules de politesse	
						Rédiger un mail de demande de documentation pour le mémoire
Recherches des informations	2	2	Déterminer les axes de recherches adaptés à la problématique du mémoire Rechercher les informations	Rédaction d'une lettre de demande d'information	Sources documentaires	Rechercher les informations
					Technique de l'interview	
					Technique du questionnaire en ligne	
			Traitement de texte	Technique d'illustration graphique		Réaliser des tableaux et graphiques
				Tableur		
Methodologie de la synthèse	3	10	Exploiter des informations Réaliser un tableau synoptique Rédiger une synthèse		Objectifs de la méthode de synthèse	Utiliser la méthode de la synthèse pour la rédaction du mémoire
					Confrontation des documents	
					Conception du plan	
					Rédaction de la synthèse	

• **Module BT5-17 : MEMOIRE – Rédaction**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Plan du mémoire	1	2	Connaître la méthodologie du plan de mémoire Concevoir le plan de mémoire	Problématique mémoire validée	Confrontation des informations des tableaux synoptiques Identification des informations majeures Elaboration du plan du mémoire	Construire son plan de mémoire	
				Synthèse des informations collectées	Présentation du plan de mémoire et argumentation		Présenter son plan de mémoire et obtenir sa validation
				Méthode d'élaboration d'un plan			
Rédaction du "corps" de mémoire	2	4	Connaître la méthode de rédaction du mémoire	Recherches et synthèses documentaires	Méthodologie de l'introduction Méthodologie de la conclusion Méthodologie du développement	Rédiger son mémoire	
				Plan de mémoire validé	Réponse à la problématique		
				Traitement de texte et tableur			
Remerciements, bibliographie et annexes	3	4	Rédiger les remerciements Concevoir la bibliographie Choisir les annexes	Rédaction du "corps" de mémoire	Méthodologie des remerciements Méthodologie de la bibliographie Choix des annexes à retenir	Rédiger les remerciements, la bibliographie et choisir les annexes	
				Traitement de texte et tableur			

• **Module BT5-18 : MEMOIRE – La mise en forme**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire	
Retouche d'images - Initiation informatique	1	4	Etre capable d'insérer, de retoucher une image		Insertion d'une image Retouche d'une image (dimension, luminosité, recadrage...) Choix et traitement des illustrations	Insérer et retoucher une image	
					Insertion d'un lien vers une vidéo		
Mise en forme du mémoire	2	4	Etudier les règles de mise en forme Concevoir la couverture Concevoir le sommaire Choisir les illustrations adaptées	Traitement de texte	Les règles de mise en forme Contenu réglementaire et illustrations de la couverture Conception du sommaire	Mettre en forme son mémoire	
					Impression et reliure du mémoire		Imprimer et relier son mémoire

• **Module BT5-19 : MEMOIRE – La soutenance**

Séances	N°	Tps	Objectifs	Pré-requis	Connaissances	Savoir-faire
Méthodologie de la soutenance du mémoire	1	4	Identifier les objectifs de la soutenance Rédiger le plan de soutenance S'initier à la réalisation et concevoir un PowerPoint	Rédaction du mémoire	Méthodologie de la soutenance de mémoire Conception du plan de soutenance Conception d'un PowerPoint ou autre support visuel	Savoir-faire Construire son plan de soutenance Construire son PowerPoint ou autre support visuel
				Réponse à la problématique	Gestion du temps de soutenance	
Se préparer à la soutenance	2	12 ou plus	Appliquer la méthode de la soutenance	Plan de soutenance	Présentation de sa soutenance de mémoire Réponse aux questions des jurés	Savoir-faire Etre capable de présenter son mémoire à l'oral Répondre aux questions des membres d'un jury
				Conception du PowerPoint		
				Savoir se servir d'un vidéo-projecteur		

