

COMPTE RENDU DE REUNION

PRE REQUIS A L'ENTREE EN FORMATION

La certification de niveau III de pâtissier-confiseur- glacier- traiteur est accessible :

- aux titulaires d'un BM-BTM de pâtissier, OU
- aux personnes faisant état de 7 ans d'expérience professionnelle (temps d'apprentissage compris) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien de positionnement.

VOLUME HORAIRE DU MODULE PROFESSIONNEL

Le groupe de travail a estimé la partie professionnelle à :

- 147 heures en formation continue et
- 210 heures en formation initiale

EPREUVES TERMINALES

Durée : 20h (2 jours et demi) maximum dont 2 heures de mise en place du laboratoire, organisation dans le temps et l'espace de ce dernier et prise de contact avec l'apprenti.

■ Remise du sujet

Le sujet sera remis au candidat 6 à 8 semaines avant la tenue de l'épreuve terminale. Pour la spécialité, le candidat en sera informé dès son entrée en formation.

Le thème

Le thème sera défini lors de la commission de choix de sujet et sera le fil conducteur de l'épreuve.

■ La composition du jury

3 jurys seront constitués :

- 1 jury de fabrication composé de deux professionnels et un formateur (un jury pour 4 à 6 candidats maximum)
- 1 jury de dégustation composé :

D'un professionnel du goût, des métiers de bouche (restaurateur) et un professionnel de la pâtisserie \mathbf{OU}

Deux professionnels dont un professionnel du goût et un formateur

- 1 jury de présentation-décoration : un professionnel de la pâtisserie et un vendeur (euse) ou un(e) conjoint(e) collaborateur (trice).

Le Président de jury sera désigné par l'instance professionnelle au plan national.

N.B : Les professionnels constituant artisan de préférence.

■ Déroulement de l'épreuve terminale

a) Le commis

Pendant toute la durée de l'épreuve terminale, le candidat sera assisté d'un commis. Profil du commis :

- titulaire d'un niveau V en pâtisserie depuis moins d'1 an
- 3 ans d'expérience maximum (temps d'apprentissage compris)
- âgé de moins de 21 ans
- choisi et désigné par le centre d'examen, par tirage au sort, 6 à 8 semaines avant l'examen.

N.B: Au sein d'un même centre d'examen, les commis devront avoir le même profil.

Le candidat pourra s'il le souhaite rencontrer le commis la veille de l'examen durant 2 heures après le contrôle terminal de l'étude de prix.

Le candidat devra encadrer et/ou montrer un geste technique à l'apprenti. Ses capacités de maître d'apprentissage seront évaluées formellement.

b) Les matières premières

La commande de matières sera assurée par le centre d'examen hormis pour les produits spécifiques. Cependant, le candidat pourra amener, s'il le souhaite, ses matières premières en fournissant le bon d'économat.

c) Les réalisations demandées

Le candidat aura à réaliser :

- sur la 2^{ème} journée et à des moments précis, **une production journalière** comprenant des réalisations de viennoiseries, de traiteur, de glacerie (hormis la glace vive) et d'un entremets décliné en petites pièces.
- une commande particulière comprenant le croquembouche, la spécialité de chocolat, de confiserie ou de sucre et une pièce de vitrine déclinée en petits sujets.

PRODUCTION JOURNALIERE

LA VIENNOISERIE / FEUILLETAGE

Le candidat devra réaliser deux variétés de viennoiseries : 1 imposée, traditionnelle et 1 libre dans un même type de pâte (en pâte levée ou en pâte levée feuilletée ou en pâte feuilletée).

TRAITEUR

Le candidat devra réaliser une prestation traiteur en vue d'un buffet dînatoire qu'il adaptera au nombre de personnes. Il réalisera un assortiment de produits traiteur, à partir d'un produit, d'une saveur déterminée.

ENTREMETS ET DECLINAISON EN PETITS PIECES

Le jour de l'épreuve, le candidat réalise un entremets de pâtisserie et sa déclinaison en petites pièces (gâteaux individuels et/ou verrines et/ou mignardises) toujours sur le thème.

GLACERIE

Le candidat devra réaliser tout type de glaces turbinées ou non turbinées, avec mise en valeur sous toutes formes possibles (hormis l'entremets glacé).

COMMANDE PARTICULIERE

Avertissement : Le travail du chocolat est obligatoire dans la spécialité OU dans la pièce de vitrine

PIECE DE MAITRISE / DE VITRINE

Le jour de l'épreuve, le candidat réalise une pièce de vitrine et ses déclinaisons (petites pièces artistiques, commercialisables) en chocolat et/ou sucre.

Cette pièce devra obligatoirement comporter un travail au cornet et être personnalisée, comestible et en rapport avec le thème du sujet.

CROQUEMBOUCHE

Le candidat devra réaliser une pièce montée originale (de choux garnis) et dans le respect du thème pour 25 personnes.

Un travail de nougatine lui sera demandé avec obligatoirement une mise en valeur par le sucre d'art (pastillage, sucre tiré, sucre soufflé et travail d'aérographe).

LA SPECIALITE

Le candidat devra réaliser le jour de l'épreuve sa spécialité de confiserie, de sucre ou de confiserie de chocolat avec sa mise en valeur (commerciale, marketing, packaging). Sa réalisation devra s'accompagner d'un dossier réalisé à la maison :

- le bon d'économat,
- la progression,
- le prix de revient,
- proposition d'un prix de vente,
- l'étude marketing.

Le candidat expliquera et argumentera sa réalisation à l'oral auprès du jury de présentationdécoration.

TECHNOLOGIE

Des questions de technologie appliquées seront posées à l'oral lors de l'épreuve pratique. La liste des questions ouvertes sera définie au plan national lors de la commission de choix de sujet.

ETUDE DE PRIX

Le candidat disposera de 2 heures maximum pour réaliser une facture produit par produit de toute sa production (journalière et commande particulière).

Le centre d'examen fournira les paramètres de calcul (charges directes et indirectes).

Le candidat chiffrera informatiquement son bon d'économat dans un délai de 6 à 8 semaines lors de la remise du sujet.

BAREME DE NOTATION

Epreuves professionnelles	Nature des épreuves et poids de chacune	Notation des différentes épreuves	Total des épreuves	Notes éliminatoires
Commande journalière	 Viennoiserie Traiteur Entremets et déclinaison en petites pièces Glacerie 	50 100 100 50	300	moins de 12
Commande particulière	- Pièce de maîtrise, de vitrine- Croquembouche	150 150	300	moins 12
La spécialité Technologie			150 100	
Etude de prix			150	moins de 10
TOTAL			1000	

CRITERES DE NOTATION

- Qualité de l'organisation dans le temps et dans l'espace
- Qualité esthétique des productions (régularité, netteté)
- Qualité gustative des productions
- Créativité des productions (esthétiques et gustatives)
- Adaptation des produits aux contraintes commerciales et de transport
- Pertinence de l'encadrement de l'apprenti (attitudes, missions confiées)
- Qualité et pertinence des techniques mises en œuvre (gestion des matières premières, hygiène, techniques choisies)
- Respect du thème et créativité dans son exploitation (émotion, esthétique)

LE REFERENTIEL DE CERTIFICATION PROFESSIONNEL

REFERENTIEL D'AC	TIVITES	REFERENTIEL DE CERTIFICAT	ΓΙΟΝ	
ACTIVITE et TACHES	COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES ET TACHES	COMPETENCES OU CAPACITES QUI SERONT EVALUEES	MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Fonction production				
conseiller le client	Identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande	- Reformuler les besoins, les modifications et les attentes du client Argumenter sur sa gamme de produit (composition, qualité nutritionnelle) - Créer et proposer des produits adaptés aux besoins diététiques et physiologiques des clients - Afficher la composition d'un produit pour informer le consommateur en cas d'allergie alimentaire (fruits à coques, gluten) - Dans le cadre d'une commande de prestation buffet, être force de proposition en exprimant une offre quantitative et variée		
	Proposer une offre de prestation de produits de pâtisserie différenciée en lien avec le développement durable	- Sélectionner des matières premières respectant la préservation de l'environnement (produits issus de l'agriculture biologique, produit du terroir, commerce de proximité limitant les émissions de gaz à effet de serre dues à leur transport) - Utiliser des produits de saison (fruits		

Préparer et organiser la production en la rationnalisant	Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie	adaptés à la saison, produits frais) - Mettre en place un process de fabrication dans le respect de l'environnement par économie d'énergie (eau, électricité,) - Concevoir, faire évoluer et maintenir une gamme de produits - Définir et évaluer les besoins en matière d'œuvre (bon d'économat) - Rationnaliser et optimiser l'organisation du travail dans le temps et dans l'espace (Ex : utiliser les compétences tourier pour la préparation du poste viennoiserie et des pâtes feuilletées du poste traiteur et tarte, respecter les horaires de livraison et consommation, viennoiserie matin et milieu d'après-midi) - Gérer les productions saisonnières en complément des activités courantes (chocolats de Pâques, bûches de Noël, galettes des rois) - Planifier, ordonner les tâches et les répartir au sein des équipes en fonction des compétences et des matériels - Planifier la production des produits	Etude de prix Le candidat dispose de 2 heures pour réaliser une facture, produit par produit, de toute sa production (journalière et commande particulière). Le centre d'examen fournira les paramètres de calcul (charges directes et indirectes) Le candidat chiffrera informatiquement son bon d'économat dans un délai de 6 à 8 semaines lors de la remise du sujet.	- justesse des calculs - utilisation pertinente et cohérente de l'outil informatique
		répartir au sein des équipes en fonction des compétences et des matériels		

	- Mettre en place des outils et
	protocoles du suivi de fabrication
	destinés au personnel pour permettre
	l'auto-contrôle (chablons, gabarits)
	- Procéder à une réorganisation
	immédiate en cas d'impondérables
Organiser les achats	- Rechercher, identifier et choisir les
	fournisseurs pour la matière d'œuvre
	et consommables par rapport aux
	critères : qualité, coût, service,
	quantité (Ex : optimiser la taille des
	conditionnements en fonction des
	besoins, ovoproduits ou œufs
	coquilles ?)
	- Planifier et organiser des achats à
	long terme, moyen terme,
	journaliers
	- Identifier, compléter et contrôler
	les documents commerciaux (bons
	de commande, de livraison, les
	factures)
Organiser et gérer les stocks	- Définir le stock nécessaire à
	l'activité de l'entreprise
	- Contrôler la quantité et la qualité de
	la marchandise
	- Définir le lieu de stockage des
	matières premières, des produits
	intermédiaires, des produits finis (en
	ambiance sèche, ambiance réfrigérée
	ou congélation)
	- Assurer le suivi des stocks (par
	papier et/ou informatiquement) en
	variant les méthodes selon leur

		nature (suivi de denrées périssables, non périssables) tout en conservant la traçabilité des produits - Maitriser toutes les méthodes de conservation (sous-vide, surgélation)		
	Organiser la vente	- Favoriser la communication entre le laboratoire et le personnel de vente en les informant des horaires de production, de la spécialité du jour Créer des fiches commerciales pour répondre aux clients sur la composition des produits et des variantes possibles - Appliquer la législation en vigueur à l'affichage (poids, prix, produit décongelé)		
Fabriquer tous types de produits de pâtisserie dans le respect des normes d'hygiène	Créer sa gamme de produits de pâtisserie en mariant les classiques et les innovations	- Revisiter et adapter les classiques en fonction des contraintes et des souhaits de l'entreprise - Composer des appareils (pâte à savarin, génoise, pâte à biscuit,) innovants inspirés de recettes existantes - Réaliser et créer des mélanges équilibrés, homogènes et innovants pour la garniture de produits de pâtisserie dans le respect des normes d'hygiène (crème pâtissière, crème au beurre,) - Exploiter les techniques d'inclusion des garnitures pour créer de nouvelles textures (croquant, fondant,) et nouveaux goûts (épices et chocolat,)	Epreuve professionnelle Le candidat, assisté d'un commis, dispose de 20 heures pour réaliser une production journalière comprenant des réalisations de viennoiseries, de traiteur, de glacerie (hormis la glace vive) et d'un entremets déclinés en petites pièces et une commande particulière comprenant le croquembouche, la spécialité de chocolat, de confiserie ou de sucre et une pièce de vitrine déclinés en petits sujets.	 qualité de l'organisation dans le temps et dans l'espace qualité d'exploitation du produit ou saveur retenu dans la fabrication des produits traiteurs qualité esthétique des productions (régularité, netteté) qualité gustative des productions créativité des productions (esthétiques et gustatives) adaptation des productions aux contraintes commerciales et de transport

	- Adapter la cuisson à ses créations		- pertinence dans
	dans un souci de conservation des		l'encadrement de l'apprenti
	textures et saveurs		(attitudes, missions,
	- Définir, créer et concevoir des		confiées,)
	décorations et des présentations		- qualité et pertinence des
	originales mettant en valeur le produit		
	(formes, finitions, glaçage, fruits frais,		techniques mises en œuvre
	copeaux de chocolat)		(gestion des matières
Réaliser tous types de	- Créer des formes innovantes tenant		premières, hygiène, techniques
croquembouches	compte des contraintes de transport		choisies)
	- Fabriquer et travailler les nougatines		- respect du thème et créativité
	classiques (à base d'amandes) ou		dans son exploitation (émotion,
	créatives et innovantes		esthétique)
	- Décorer le croquembouche par le		
	travail du sucre d'art et du pastillage	Technologie appliquée	
		Le candidat, durant	- Cohérence et contextualisation
Créer et fabriquer une gamme	- A partir des techniques de	l'épreuve professionnelle,	des réponses en rapport avec
de produits de viennoiserie et de	fermentation boulangère pour la	devra répondre à des	l'exercice du métier de pâtissier
feuilletés originale et innovante	préparation des pâtes levées et pâtes	questions de technologies	- Adéquation et précision de
en termes de diversité, de	levées feuilletées créer des produits de	appliquées (la liste des	1'argumentation
saveur et d'aspect	feuilletés classiques et créatifs.	questions ouvertes sera	
	- Maîtriser les différentes	définie au plan national lors	
	fermentations : contrôlée, différée et	de la commission de choix	
	directe	de sujet)	
	- Créer et adapter les garnitures et		
	mettre en œuvre les techniques		
	d'inclusion appropriées		
	- Maîtriser les cuissons seules en		
	mesure de traduire visuellement la		
	qualité du produit (produits brillants,		
	gonflés, mise en valeur du feuilleté de		
	la pâte)		
	- Assurer la planification des produits		
	« horaires » (viennoiserie du dimanche		
	matin, goûter de sortie d'école)		

Créer des produits de chocolat	- Créer, adapter et composer des	
et de confiserie innovants	textures, équilibres, masses et	
	mélanges innovants (Ex : ganaches,	
	fondant, pâte d'amande, praliné,	
	gianduja)	
	- Créer des produits de chocolaterie et	
	de confiserie par la maîtrise de la	
	cuisson, de la cristallisation du	
	chocolat (trempage, chemisage,	
	operculation), du travail du sucre	
	(mouler, colorer, aromatiser) dans le	
	champ de :	
	 confiserie (caramels, 	
	candisages, guimauves,	
	bonbons gélifiés,)	
	 confiserie et de fruits (pâte de 	
	fruits, nougats,)	
	 confiserie et de chocolaterie 	
	(intérieur de bonbons de	
	chocolat moulé, intérieur de	
	bonbons de chocolat avec	
	intérieur liquide à croûte de	
	sucre,)	
	- Créer des gabarits, moules pour	
	proposer des produits de chocolat	
	spécifiques à l'entreprise	
	- Maîtriser le tempérage du chocolat de	
	couverture variable en fonction de la	
	composition du chocolat, de son	
	origine, afin d'assurer le rendu visuel	
	souhaité et attractif (netteté, brillance,	
)	
	- Soigner la décoration des bouchées	
	de chocolat par un enrobage à la	
	fourchette ou mécanique	

	- Créer une pièce de vitrine en chocolat	
	et ses déclinaisons en petites pièces	
	- Mettre en valeur ses créations	
	(coloration du chocolat, sculpture,	
	travailler à la feuille d'or)	
	travaller a la realite a or)	
Créer et réaliser des produits de	- Exploiter les tables analytiques pour	
glacerie: glaces, crèmes glacées,	la confection de produits de glacerie	
	- Equilibrer les recettes ou les formules	
sorbets, entremets glacés		
	en maitrisant les interactions des divers	
	composants	
	- Fabriquer des Mix	
	- Réaliser la pasteurisation, la	
	maturation, le turbinage, la surgélation	
	nécessaire à la fabrication de produits	
	de glacerie	
	- Conformer le produit aux normes en	
	vigueur (normes sanitaire,	
	d'appellation, de composition, de	
	conservation)	
	- Créer des associations innovantes en	
	vue d'accompagner les produits glacés	
	(bonbonnières de nougatine, de	
	chocolat garnies de produits glacés)	
D2-12	Carlon innovan afalissa des anadale	
Réaliser une prestation traiteur	- Créer, innover, réaliser des produits	
(cocktail dînatoire haut de	de pâtisserie salés et/ou sucrés adaptés	
gamme, vin d'honneur,)	à la circonstance et à la demande du	
	commanditaire (croquembouches,	
	verrines, toast, pains surprises,	
	canapés, cuillères garnies,	
	mignardises)	
	- Créer autour d'un thème, d'une	
	saveur, et décliner ces éléments (thème	
	rouge: travailler que sur des produits	

rouge)	
- Maîtriser les associations des	
condiments et épices afin de sublimer	
la palette des arômes	
- Créer des sauces innovantes en vue	
d'accompagner les mets salés	
(contemporain, classique, ethnique)	
- Travailler dans l'espace en plan	
vertical et horizontal par la création	
d'une gamme de produits traiteurs	
spécifique au volume de la salle et en	
conformité avec le thème	
- Conserver la texture, le goût, la	
saveur d'un produit lors de sa	
déclinaison en petites pièces ou minis-	
froids	
- Maîtriser les méthodes de cuisson	
spécifiques aux produits traiteurs salés	
(cuisson sous vide, vapeur, mijoté,	
revenu,)	
- Accompagner ses réalisations	
pâtissières (salé, sucré) par une	
prestation traiteur complète (service,	
nappage,) en sous-traitance ou en	
nom propre	
- Créer et concevoir différentes	
techniques de montage, d'assemblage,	
de décoration originales : dessin,	
sculpture (sucre, chocolat), travail du	
sucre,	
- Concevoir et réaliser un moule en	
plâtre ou en silicone alimentaire,	
gélatine, thermoformage	

		- Créer les présentoirs des réalisations	
		en utilisant des produits alimentaires	
		ou non alimentaires	
Déterminer un prix de	Etablir un devis, calculer un	- Attribuer à chaque prestation et/ou	
vente pour une	prix de vente en maîtrisant ses	produit les charges directes et	
prestation particulière	coûts de production	indirectes	
		- Définir et appliquer un taux de marge	
		(commun ou différencié)	
		- Etablir le prix de vente HT et TTC de	
		chaque produit ou prestation	
Contrôler la production	Veiller à la qualité des produits	- Créer et mettre en place une	
du laboratoire	en termes organoleptique	procédure de contrôle de la production	
	(qualité gustative, saveur) et	- Mettre en place les mesures	
	sanitaire de la réception à la	correctives	
	commercialisation et à la	- Vérifier la qualité des produits finis	
	livraison	avant livraison au magasin ou à	
		l'extérieur	
A 10 1 N 1			
Appliquer les règles	Assurer ou faire assurer	- Identifier les besoins d'entretien de	
d'hygiène et de sécurité	l'entretien périodique et la	son matériel et mettre en place un	
dans le respect de la	maintenance technique du	planning d'entretien des appareils de	
législation en vigueur	matériel et des locaux	réfrigération, les fours	
		- Assurer la petite maintenance	
		(électricité, froid, gaz)	
		- Réagir et prévenir en cas d'incidence matériel	
		- Veiller au bon fonctionnement des	
		organes de sécurité des machines	
		organes de securite des macinnes	
	Appliquer et faire appliquer les	- Veiller à la sécurité individuelle et	
	règles d'hygiène et de sécurité	collective du personnel dans le	
	8 m/ 8	laboratoire	
		- Adapter, l'ergonomie du poste de	

		1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -
		travail et confort des salariés au travail
		(type d'éclairage, pénibilité des
		tâches)
		- Prévoir et contrôler l'utilisation des
		équipements d'hygiène (vestiaires,
		douches, lave-mains)
		- Prévoir et contrôler la propreté des
		tenues de travail
		- Mettre en place un programme de
		sensibilisation du personnel au respect
		des normes d'hygiène et de sécurité
		- Etablir un plan d'évacuation des
		locaux et l'afficher dans l'entreprise
		- Veiller à la mise en place et à
		•
		l'application du document unique
		- Mettre en œuvre la méthode HACCP
		et la marche en avant, en référence au
		guide des bonnes pratiques d'hygiène
		- Concevoir et mettre en place un plan
		de nettoyage et de désinfection et en
		vérifier son efficacité (assurer la
		formation du personnel quant à
		l'utilisation et le dosage des produits)
		- Réagir en cas d'accident, pratiquer
		les premiers secours
A	Assurer l'hygiène des matières	- Contrôler l'état sanitaire, les
p	oremières	températures, les conditions de
		transport, les dates de péremption à
		réception
		- Vérifier le « statut sanitaire » des
		fournisseurs (agrément vétérinaire)
		- Organiser le stockage par catégorie
		de produits en fonction de leurs
		risques sanitaires
		noques samanes

	- S'assurer du maintien de la chaine du froid	
Assurer l'hygiène des produits vendus aux consommateurs	- Garantir le respect des guides de bonnes pratiques - Prouver aux administrations de contrôle l'application de la réglementation par la mise en place d'analyses bactériologiques réalisées par des laboratoires extérieurs, en effectuant des enregistrements d'historiques des températures	
Assurer la traçabilité	- Respecter les règles d'étiquetage - Mettre en place des fiches produits identifiant l'origine des composants - Informer le client sur l'origine du ou des produit(s) en fonction de la réglementation	