



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

Assemblée Permanente

## 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 **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<sup>ème</sup> 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 présentation-décoration.

## **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

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

## 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)



<p><b>Préparer et organiser la production en la rationalisant</b></p>	<p><b>Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie</b></p>	<p>adaptés à la saison, produits frais...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place un process de fabrication dans le respect de l'environnement par économie d'énergie (eau, électricité,...)</li> <li>- Concevoir, faire évoluer et maintenir une gamme de produits</li> <li>- Définir et évaluer les besoins en matière d'œuvre (bon d'économat)</li> <li>- Rationaliser 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...)</li> <li>- Gérer les productions saisonnières en complément des activités courantes (chocolats de Pâques, bûches de Noël, galettes des rois...)</li> <li>- Planifier, ordonner les tâches et les répartir au sein des équipes en fonction des compétences et des matériels</li> <li>- Planifier la production des produits « horaires » et mettre en place les outils et techniques d'aide (pré-cuits, pré-poussés)</li> <li>- Créer des fiches de recette et de progression à l'usage du personnel</li> <li>- Vérifier la mise en œuvre, par le personnel, des consignes de réalisation de la production</li> </ul>	<p><b>Etude de prix</b>  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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- justesse des calculs</li> <li>- utilisation pertinente et cohérente de l'outil informatique</li> </ul>
---	---	---	---	---





<p><b>Fabriquer tous types de produits de pâtisserie dans le respect des normes d'hygiène</b></p>	<p><b>Organiser la vente</b></p> <p><b>Créer sa gamme de produits de pâtisserie en mariant les classiques et les innovations</b></p>	<p>nature (suivi de denrées périssables, non périssables...) tout en conservant la traçabilité des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maitriser toutes les méthodes de conservation (sous-vide, surgélation...)</li> <li>- Favoriser la communication entre le laboratoire et le personnel de vente en les informant des horaires de production, de la spécialité du jour...</li> <li>- Créer des fiches commerciales pour répondre aux clients sur la composition des produits et des variantes possibles</li> <li>- Appliquer la législation en vigueur à l'affichage (poids, prix, produit décongelé...)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisiter et adapter les classiques en fonction des contraintes et des souhaits de l'entreprise</li> <li>- Composer des appareils (pâte à savarin, génoise, pâte à biscuit, ...) innovants inspirés de recettes existantes</li> <li>- 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,...)</li> <li>- Exploiter les techniques d'inclusion des garnitures pour créer de nouvelles textures (croquant, fondant,...) et nouveaux goûts (épices et chocolat,...)</li> </ul>	<p><b>Epreuve professionnelle</b></p> <p>Le candidat, assisté d'un commis, dispose de 20 heures pour réaliser une <u>production journalière</u> comprenant des réalisations de viennoiseries, de traiteur, de glacerie (hormis la glace vive) et d'un entremets déclinés en petites pièces et une <u>commande particulière</u> comprenant le croquembouche, la spécialité de chocolat, de confiserie ou de sucre et une pièce de vitrine déclinés en petits sujets.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- qualité de l'organisation dans le temps et dans l'espace</li> <li>- qualité d'exploitation du produit ou saveur retenu dans la fabrication des produits traiteurs</li> <li>- qualité esthétique des productions (régularité, netteté)</li> <li>- qualité gustative des productions</li> <li>- créativité des productions (esthétiques et gustatives)</li> <li>- adaptation des productions aux contraintes commerciales et de transport</li> </ul>
---	---	---	---	---

	<p><b>Réaliser tous types de croquebouches</b></p> <p><b>Créer et fabriquer une gamme de produits de viennoiserie et de feuilletés originale et innovante en termes de diversité, de saveur et d'aspect</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter la cuisson à ses créations dans un souci de conservation des textures et saveurs</li> <li>- Définir, créer et concevoir des décorations et des présentations originales mettant en valeur le produit (formes, finitions, glaçage, fruits frais, copeaux de chocolat...)</li> <li>- Créer des formes innovantes tenant compte des contraintes de transport</li> <li>- Fabriquer et travailler les nougatines classiques (à base d'amandes) ou créatives et innovantes</li> <li>- Décorer le croquebouche par le travail du sucre d'art et du pastillage</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir des techniques de fermentation boulangère pour la préparation des pâtes levées et pâtes levées feuilletées créer des produits de feuilletés classiques et créatifs.</li> <li>- Maîtriser les différentes fermentations : contrôlée, différée et directe</li> <li>- Créer et adapter les garnitures et mettre en œuvre les techniques d'inclusion appropriées</li> <li>- Maîtriser les cuissons seules en mesure de traduire visuellement la qualité du produit (produits brillants, gonflés, mise en valeur du feuilleté de la pâte...)</li> <li>- Assurer la planification des produits « horaires » (viennoiserie du dimanche matin, goûter de sortie d'école...)</li> </ul>	<p><b>Technologie appliquée</b></p> <p>Le candidat, durant l'épreuve professionnelle, devra répondre à des questions de technologies appliquées (la liste des questions ouvertes sera définie au plan national lors de la commission de choix de sujet)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pertinence dans l'encadrement de l'apprenti (attitudes, missions, confiées,...)</li> <li>- qualité et pertinence des techniques mises en œuvre (gestion des matières premières, hygiène, techniques choisies)</li> <li>- respect du thème et créativité dans son exploitation (émotion, esthétique...)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cohérence et contextualisation des réponses en rapport avec l'exercice du métier de pâtissier</li> <li>- Adéquation et précision de l'argumentation</li> </ul>
--	--	--	---	---

	<p><b>Créer des produits de chocolat et de confiserie innovants</b></p>	<p>- Créer, adapter et composer des textures, équilibres, masses et mélanges innovants (Ex : ganaches, fondant, pâte d'amande, praliné, gianduja...)</p> <p>- 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• confiserie (caramels, candisages, guimauves, bonbons gélifiés, ...)</li> <li>• confiserie et de fruits (pâte de fruits, nougats, ...)</li> <li>• confiserie et de chocolaterie (intérieur de bonbons de chocolat moulé, intérieur de bonbons de chocolat avec intérieur liquide à croûte de sucre,...)</li> </ul> <p>- Créer des gabarits, moules pour proposer des produits de chocolat spécifiques à l'entreprise</p> <p>- 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, ...)</p> <p>- Soigner la décoration des bouchées de chocolat par un enrobage à la fourchette ou mécanique</p>		
--	---	---	--	--



		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 pâtisseries (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...		
--	--	---	--	--

<p><b>Déterminer un prix de vente pour une prestation particulière</b></p>	<p><b>Etablir un devis, calculer un prix de vente en maîtrisant ses coûts de production</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Créer les présentoirs des réalisations en utilisant des produits alimentaires ou non alimentaires</li> <li>- Attribuer à chaque prestation et/ou produit les charges directes et indirectes</li> <li>- Définir et appliquer un taux de marge (commun ou différencié)</li> <li>- Etablir le prix de vente HT et TTC de chaque produit ou prestation</li> </ul>		
<p><b>Contrôler la production du laboratoire</b></p>	<p><b>Veiller à la qualité des produits en termes organoleptique (qualité gustative, saveur) et sanitaire de la réception à la commercialisation et à la livraison</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Créer et mettre en place une procédure de contrôle de la production</li> <li>- Mettre en place les mesures correctives</li> <li>- Vérifier la qualité des produits finis avant livraison au magasin ou à l'extérieur</li> </ul>		
<p><b>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur</b></p>	<p><b>Assurer ou faire assurer l'entretien périodique et la maintenance technique du matériel et des locaux</b></p> <p><b>Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les besoins d'entretien de son matériel et mettre en place un planning d'entretien des appareils de réfrigération, les fours...</li> <li>- Assurer la petite maintenance (électricité, froid, gaz)</li> <li>- Réagir et prévenir en cas d'incidence matériel</li> <li>- Veiller au bon fonctionnement des organes de sécurité des machines</li> <li>- Veiller à la sécurité individuelle et collective du personnel dans le laboratoire</li> <li>- Adapter, l'ergonomie du poste de</li> </ul>		

	<p><b>Assurer l'hygiène des matières premières</b></p>	<p>travail et confort des salariés au travail (type d'éclairage, pénibilité des tâches...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévoir et contrôler l'utilisation des équipements d'hygiène (vestiaires, douches, lave-mains...)</li> <li>- Prévoir et contrôler la propreté des tenues de travail</li> <li>- Mettre en place un programme de sensibilisation du personnel au respect des normes d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Etablir un plan d'évacuation des locaux et l'afficher dans l'entreprise</li> <li>- Veiller à la mise en place et à l'application du document unique</li> <li>- Mettre en œuvre la méthode HACCP et la marche en avant, en référence au guide des bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>- 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)</li> <li>- Réagir en cas d'accident, pratiquer les premiers secours</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler l'état sanitaire, les températures, les conditions de transport, les dates de péremption à réception</li> <li>- Vérifier le « statut sanitaire » des fournisseurs (agrément vétérinaire...)</li> <li>- Organiser le stockage par catégorie de produits en fonction de leurs risques sanitaires</li> </ul>		
--	--	---	--	--





