

BM Pâtissier

Le module professionnel (147 heures)

- **Conseil au client**
 - Identification des souhaits
 - Proposition d'une offre de prestation différenciée en lien avec le développement durable
- **Préparation et organisation de la production**
 - Prévision et sélection des moyens nécessaires à la réalisation de produits
 - Organisation des achats
 - Organisation et suivi des stocks
 - Organisation de la vente
- **Fabrication des produits dans le respect des règles d'hygiène**
 - Création d'une gamme de produits de pâtisseries mariant classiques et innovations
 - Création et fabrication d'une gamme de produits de viennoiseries et de feuilletés originale et innovante
 - Création de produits de chocolat et de confiserie innovants
 - Création et réalisation de produits de glacerie
 - Réalisation d'une prestation traiteur
- **Détermination d'un prix de vente**
- **Contrôle de la production du laboratoire**
- **Application des règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation**
 - Entretien périodique et maintenance technique du matériel et des locaux
 - Application des règles d'hygiène et de sécurité
 - Suivi de l'hygiène des matières premières
 - Suivi de l'hygiène des produits vendus au consommateur
 - Suivi de la traçabilité

Module A : Fonction entrepreneuriale (49 heures)

- **Situer l'entreprise et ses acteurs dans leur environnement**
 - Entreprise artisanale et secteur des métiers
 - Environnement institutionnel et juridique
 - Politiques en faveur de l'artisanat et des PME
 - Notions fondamentales de droit
 - Entreprise artisanale, dirigeant, conjoint
- **Communiquer avec l'environnement professionnel**
 - Consolidation des bases de la langue française
 - Sélection de l'information en lien avec l'environnement professionnel
 - Analyse de l'impact de l'information sur l'entreprise artisanale
 - Construction d'un message argumenté écrit et oral en concordance avec l'objectif

Module B : Fonction commerciale (56 heures)

- **Situer l'entreprise commerciale artisanale dans son environnement commercial**
 - Caractéristiques de l'environnement commercial et de ses sources d'information
 - Elaboration d'un diagnostic externe et interne
- **Définir une stratégie commerciale et mettre en œuvre les plans d'actions**
 - Définition des axes stratégiques
 - Prospection
 - Mise en œuvre des plans d'action commerciale
 - Contrôle et suivi du plan d'action commerciale
- **Maîtriser les différents outils de l'action commerciale au quotidien**
 - Choix des axes prioritaires de communication commerciale au quotidien
 - Différents supports de la communication commerciale, avantages et inconvénients
 - Conception et mise en œuvre d'un outil simple de communication verbale
- **Maîtriser les techniques de vente et d'après-vente**
 - Choix et mise en œuvre des techniques de vente adaptées
 - Conduite d'une négociation commerciale
 - Organisation de l'après-vente

Module C : Fonction économie et finance d'une entreprise artisanale (84 heures)

- **Elaborer, équilibrer et analyser un plan de financement**
 - Définition des besoins en investissements et des ressources de financement
 - Comparatif des besoins et des ressources
- **Etablir et lire un compte de résultat**
 - Identification des opérations clés d'exploitation
 - Définition et classement des produits et des charges
- **Définir et calculer les variations de stocks, achats et produits**
 - Définition et calcul des amortissements
 - Construction du compte d'exploitation et commentaire du résultat
- **Etablir et lire le bilan**
 - Etablissement du bilan et compréhension des évolutions des postes du bilan
 - Etablissement du premier commentaire du bilan
- **Analyser la rentabilité**
 - Définition des charges fixes et des charges variables, calcul d'une marge sur coût variable
 - Définition et calcul du seuil de rentabilité, commentaire des résultats obtenus
 - Définition, calcul et interprétation des soldes intermédiaires de gestion
 - Tirer les conclusions d'une analyse d'exploitation
 - Identification des éléments constitutifs du prix de revient et du prix de vente
- **Analyser la situation financière**
 - Calcul du fonds de roulement, du B.F.R. et de la trésorerie
 - Utilisation des principaux ratios pour l'analyse
 - Tirer les conclusions d'une analyse économique et financière de l'entreprise

Module D : Fonction gestion des ressources humaines (42 heures)

- **Recruter et développer les compétences**
 - Domaines divers de la gestion du personnel
 - Inventaire des besoins en personnel
 - Identification des besoins en formation et réponses adaptées
 - Définition du poste relatif aux besoins (démarche)
 - Identification et maîtrise des techniques de recrutement
- **Organiser le travail et manager le personnel**
 - Méthodes d'organisation du travail
 - Principales composantes du management
- **Analyser les dysfonctionnements**
 - Analyse des dysfonctionnements, causes possibles, évaluation des conséquences
 - Prise en compte des comportements
 - Recherche de solutions
- **Communiquer dans le cadre professionnel**
 - Principales techniques de communication orale
 - Eléments de base en communication individuelle
- **Intégrer les principes de droit du travail dans la gestion quotidienne de la relation de travail**
 - Sources du droit du travail et de la protection au travail
 - Formalités légales liées à l'embauche et au contrat de travail
 - Obligations légales liées à la présence du personnel dans l'entreprise

Module E : Fonction formation et accompagnement de l'apprenant (56 heures)

- **Etre un acteur de l'alternance en vue de la qualification du jeune et de son insertion dans l'emploi**
 - L'apprentissage et son environnement
 - Réglementation en matière d'apprentissage
 - Mise en œuvre d'une démarche partenariale avec le CFA
- **Accompagner l'apprenant dans la construction de son projet professionnel**
 - Traits caractéristiques de l'adolescence
 - Importance de la fonction de tuteur et de maître d'apprentissage
 - Accueil de l'apprenant dans l'entreprise
 - Conditions favorables à l'apprentissage de savoirs nouveaux
- **Acquérir les compétences nécessaires à la fonction de tuteur et de maître d'apprentissage**
 - Identification et organisation des savoirs à transmettre
 - Choix des méthodes adaptées
 - Définition et organisation du travail de l'apprenti en fonction des objectifs de la formation
 - Evaluation de la progression de l'apprenant et de l'acquisition des compétences

Module F : Communication à l'international (42 heures)

- **Se présenter personnellement**
 - Construction d'une phrase interrogative
 - Description de lieux, de personnes, de loisirs
 - Renseignement de formulaire
- **Se présenter professionnellement**
 - Description du métier, de l'entreprise et de ses activités
 - Description du projet professionnel
- **S'exprimer**
 - Formules de politesse
 - Présentations
 - Demande, proposition, offre, remerciement
- **Echanger**
 - Goûts, opinions, sentiments
 - Demande de reformulation ou de répétition
 - Accord, désaccord
 - Comparaison
 - Accueil du client, interrogation sur ses attentes, renseignements
 - Réponse écrite à une information écrite
 - Construction d'un message argumenté écrit et oral en concordance avec l'objectif

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 le jury, sont titulaires du BM et/ou du titre de maître.

Déroulement de l'épreuve terminale

- **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.

- **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.

- **Les réalisations demandées**

Le candidat aura à réaliser :

- sur la 2ème 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 PETITES 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

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 de 12
La spécialité			150	
Technologie			100	
Etude de prix			150	moins de 10
TOTAL			1000	

CRITERE 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)