

Référentiel de certification

Titre RNCP

Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur (BTM)

Niveau 4

Article L6113-1 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. »

Pour obtenir la certification RNCP, le candidat doit acquérir l'ensemble des blocs de compétences et les modalités d'évaluation qui leur sont inhérentes.

Blocs
BLOC 1. ORGANISER LA PRODUCTION DU LABORATOIRE
BLOC 2. GERER LES COUTS DE PRODUCTION-FABRICATION
BLOC 3. ANIMER ET GERER UNE EQUIPE AU QUOTIDIEN
BLOC 4. PREPARER ET CONFECTIONNER DES PRODUITS DE PATISserie-VIENNOISERIE, CONFISERIE- CHOCOLATERIE, GLACERIE ET TRAITEUR
BLOC 5. DEVELOPPER L'INNOVATION ET LA COMMERCIALISATION DES PRODUCTIONS EN LABORATOIRE

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION	
<i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>		<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			
A1.1 Organisation de la production selon les recettes et les volumes - Définition des méthodes de fabrication à partir des recettes - Ordonnancement des productions en fonction des priorités et des quantités - Élaboration des fiches techniques des productions courantes et exceptionnelles	C.1.1. Définir les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire, en identifiant les matières premières nécessaires à partir des recettes, en ajustant les quantités à produire et en respectant les règles de rédaction d'un bon d'économat, afin d'assurer une production conforme aux exigences des commandes particulières et quotidiennes.	ME.1.1. Bon d'économat et organisation de production Le candidat établit, à partir d'une commande transmise par le jury, un bon d'économat en adaptant les recettes aux quantités demandées. Il identifie les matières premières et le matériel nécessaires, planifie les étapes de production, actualise les stocks, définit les besoins en approvisionnement et sélectionne les fournisseurs selon des critères définis.	CE.1.1 : Le candidat définit les méthodes de fabrication à partir des commandes à réaliser : - Les matières premières nécessaires sont identifiées à partir des recettes de référence - Les quantités sont ajustées en fonction des volumes de production à réaliser, en appliquant les règles de proportionnalité - Le bon d'économat est rédigé dans le respect des règles formelles (présentation, lisibilité, organisation des données) - Le raisonnement suivi pour le calcul des besoins est logique, structuré et méthodique - Les données chiffrées (quantités, totaux, unités) sont cohérentes avec la commande et la recette initiale - La production définie correspond aux exigences de la commande quotidienne ou particulière (ni excédent, ni manque)
	C.1.2. Ordonnancer la production, en planifiant les tâches en fonction de la hiérarchie et de la chronologie, en anticipant les besoins en matières premières, afin d'optimiser la fabrication et les temps de production des commandes particulières et quotidiennes.	Il rédige également une fiche technique relative à une production, précisant les ingrédients, les proportions, les procédés et les modes opératoires à respecter. Il présente l'ensemble sous forme de documents professionnels structurés, reflétant sa capacité à organiser et anticiper la production dans le respect des exigences du laboratoire.	CE.1.2 : Le candidat organise la production : - Les tâches sont planifiées en tenant compte des temps de préparation, de cuisson, de refroidissement ou de repos - La hiérarchie des tâches est respectée selon les priorités de production, la complexité technique et les délais de livraison - Les besoins en matières premières sont anticipés et intégrés dans le déroulé de production (approvisionnement, préparation) - Le planning permet une utilisation rationnelle du matériel et des espaces de travail (évite les temps morts ou les chevauchements inappropriés) - Le candidat ajuste la planification en fonction du type de commande (quotidienne ou particulière) et de ses exigences spécifiques - Le document de planification est exploitable par une équipe de production
	C.1.3. Élaborer une fiche technique d'une production, courante et exceptionnelle, du laboratoire, en rédigeant la méthodologie de fabrication, en intégrant les données quantitatives adaptées aux volumes à produire,		CE.1.3 : Le candidat élabore une fiche technique pour une production du laboratoire - La méthodologie de fabrication est conforme aux bonnes pratiques professionnelles - Les étapes de réalisation sont rédigées avec un vocabulaire technique adapté

A1.2 Ajustement des recettes et adaptation des quantités à produire - Reproduction des consignes issues des fiches techniques - Évaluation quantitative et qualitative des ingrédients nécessaires	afin de réaliser de manière standard les productions du laboratoire.		- Les données quantitatives sont adaptées au volume de production demandé - Les unités de mesure sont conformes aux normes utilisées en laboratoire - La fiche technique permet une reproduction standardisée de la recette par un tiers (compréhension immédiate, pas d'ambiguïté) - Le document est présenté de façon organisée (titre, ingrédients, quantités, matériel, étapes)
	C.1.4. Reproduire les consignes de la fiche technique de la recette et/ou de la table analytique, en appliquant les règles de calcul pour adapter et quantifier les recettes selon les commandes, en respectant les proportions nécessaires, afin d'organiser de manière optimale les étapes de la fabrication		CE.1.4 : Le candidat applique les consignes techniques et adapte les recettes en fonction des commandes - Les consignes issues de la fiche technique et/ou de la table analytique sont respectées - Les règles de calcul sont correctement appliquées pour adapter les quantités à la commande (proportionnalité, conversion d'unités) - Les proportions sont cohérentes avec la recette de référence - Les ajustements réalisés sont intégrés au déroulement de fabrication - L'organisation des étapes de fabrication est adaptée aux contraintes de production (temps, matériel, volumes) - Le travail préparatoire permet une exécution de la production (anticipation, répartition, ordonnancement clair)
	C.1.5. Évaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette, en adaptant et en quantifiant la recette selon les commandes, en appliquant les techniques de calculs et les règles de rédaction d'un bon d'économat, afin d'assurer la production courante ou exceptionnelle du laboratoire.		CE.1.5 : Le candidat évalue avec précision les ingrédients nécessaires à la production à partir d'une commande donnée - Les ingrédients sont identifiés en lien avec la recette et leur qualité est conforme aux exigences techniques de la production - Les quantités sont ajustées en fonction du volume de commande (calculs proportionnels, conversions, ajustements) - Les techniques de calcul sont correctement appliquées - Le bon d'économat est rédigé dans le respect des règles formelles (clarté, organisation, unités cohérentes) - Il existe une correspondance entre la commande, les besoins en matières premières et la production visée (ni surplus inutile ni manque) - Le travail produit garantit la faisabilité de la production courante ou exceptionnelle dans le respect des contraintes du laboratoire.
A1.3 Gestion des flux de matières premières - Évaluation des fournisseurs selon les critères d'achat	C.1.6. Évaluer les fournisseurs potentiels, en analysant les offres disponibles, en comparant les critères de sélection définis, et en tenant compte de la nature des besoins, des impératifs de production et de la politique d'approvisionnement de l'entreprise, afin		CE.1.6 : Le candidat évalue les fournisseurs conformément aux besoins de l'entreprise - Les offres des fournisseurs sont collectées et analysées (prix, délais, conditions de livraison, qualité des produits) - Les critères de sélection sont définis et mobilisés (réputation, conformité réglementaire, fiabilité, services associés)

- Définition des besoins en approvisionnement en fonction de la production - Suivi et gestion des stocks avec valorisation des mouvements	d'optimiser les achats dans le respect des objectifs de qualité, de délai et de coût.		- La comparaison des offres est argumentée à l'aide d'outils ou de grilles d'aide à la décision - L'évaluation tient compte de la nature des besoins du laboratoire (type de produits, fréquence des commandes, contraintes techniques) - Les choix proposés sont cohérents avec les impératifs de production et la politique d'approvisionnement de l'entreprise - La solution retenue optimise le rapport qualité/coût/délai dans le respect des objectifs du laboratoire.
	C.1.7. Définir les besoins en approvisionnement, en identifiant les critères de décision, en analysant les besoins selon la production à venir, en s'appuyant sur les services concernés, et en passant les commandes auprès des fournisseurs selon les documents d'approvisionnement en vigueur, afin de préparer les fabrications dans le respect des délais et de la qualité attendue.		CE.1.7 : Le candidat définit les besoins en approvisionnement en cohérence avec la production à venir - Les besoins en matières premières sont identifiés à partir du planning de production - Les critères de décision d'approvisionnement sont mobilisés (stock de sécurité, seuil d'alerte, saisonnalité, volume de commande) - L'analyse des besoins est justifiée et prend en compte les spécificités de la fabrication (type de produit, quantités, délais) - Les échanges avec les services concernés (magasin, production, achats) sont intégrés dans la démarche de planification - Les commandes sont rédigées conformément aux documents d'approvisionnement (bon de commande, cahier des charges, conditions de livraison) - Les délais de livraison et les exigences de qualité sont pris en compte pour garantir la disponibilité des produits au moment de la production
	C.1.8 Gérer les stocks, en assurant leur suivi via une méthode de gestion adaptée (CUMP, FIFO), en complétant les fiches de stock, en valorisant les entrées et les sorties, et en prenant en compte les notions de stock de sécurité et d'alerte, afin de disposer des approvisionnements nécessaires à l'activité du laboratoire et d'anticiper les ruptures.		CE.1.8 : Le candidat gère les stocks selon une méthode adaptée - Une méthode de gestion appropriée (CUMP ou FIFO) est correctement choisie et appliquée selon le contexte - Les fiches de stock sont complétées (dates, quantités, valeurs, mouvements d'entrée et de sortie) - Les valorisations des entrées et des sorties sont conformes à la méthode de gestion utilisée - Les niveaux de stock de sécurité et de stock d'alerte sont identifiés et intégrés dans le suivi - Les données saisies permettent d'anticiper les ruptures et d'assurer la continuité de l'activité du laboratoire - L'organisation des documents de suivi (papier ou informatisés) est mise à jour.

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION	
décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 2 – GERER LES COUTS DE PRODUCTION-FABRICATION			
A2.1 Évaluation technico-économique des productions	C.2.1. Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits, en observant les temps de fabrication récurrents, en s'appuyant, le cas échéant, sur un logiciel adapté, en recueillant les données nécessaires à la réalisation, en appliquant une méthode de calcul adaptée et en valorisant les postes mobilisés, afin de calculer une moyenne fiable des temps d'occupation homme/matériel/équipement selon la recette à réaliser.	ME.2.1. Étude de prix de revient et élaboration d'un devis	CE.2.1 : Le candidat estime les temps nécessaires à la réalisation des produits - Les temps de fabrication récurrents sont identifiés à partir de l'observation ou des données enregistrées - Les données utiles à l'estimation (temps de préparation, cuisson, nettoyage, etc.) sont collectées - Une méthode de calcul adaptée est utilisée pour établir la moyenne des temps observés (addition, pondération, moyenne selon les volumes) - Un logiciel de suivi ou de calcul est utilisé à bon escient pour appuyer l'analyse (le cas échéant) - Les postes de production mobilisés (homme, matériel, équipement) sont pris en compte dans l'estimation - La moyenne des temps d'occupation est cohérente avec les réalités de la recette et permet d'anticiper les besoins en ressources.
- Estimation des temps de fabrication par recette			
- Calcul du coût de revient des matières premières	C.2.2. Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette, en identifiant les charges directes et indirectes, en prenant en compte la typologie des coûts, en s'appuyant sur les différentes gammes de produits et en valorisant les postes de dépenses, afin de calculer un coût de production précis pour la valorisation des recettes.	Le candidat réalise une étude de coût complète à partir d'un cas pratique transmis par le jury, incluant une fiche technique de recette et une mercuriale. Il estime les temps de fabrication en valorisant les postes homme/matériel/équipement, calcule le coût de revient en identifiant les charges directes et indirectes, propose un prix de vente cohérent avec la politique de l'entreprise et la zone de chalandise, puis complète un devis conforme aux règles professionnelles. Enfin, il interprète les données économiques pour évaluer la rentabilité de la fabrication et justifie, si besoin, des ajustements en termes de coût ou de méthode.	CE.2.2 : Le candidat estime le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication d'une recette - Les charges directes (matières premières, emballages, etc.) sont identifiées et chiffrées - Les charges indirectes (énergie, maintenance, amortissements, etc.) sont prises en compte selon leur part affectable à la production - La typologie des coûts est mobilisée (coûts fixes, variables, directs, indirects) - Le candidat utilise les données issues des différentes gammes de produits pour affiner ses calculs - Les postes de dépenses sont valorisés - Le coût de production calculé est justifié et en lien avec la réalité économique de la recette.
- Proposition du prix de vente selon le marché de référence	C.2.3. Proposer un prix de vente des produits, en réalisant une étude de prix, et en comparant les prix pratiqués dans la zone de chalandise, afin de permettre le lancement de la production en laboratoire tout en assurant la rentabilité de l'activité.		CE.2.3 : Le candidat propose un prix de vente en lien avec la rentabilité de l'activité - Une étude de prix est réalisée à partir du coût de revient, en intégrant les charges et les marges attendues - Les prix pratiqués dans la zone de chalandise sont identifiés et comparés (produits similaires, positionnement qualité/prix)

A2.2 Proposition d'une maquette de devis et suivi de la rentabilité - Préparation d'un devis avec valorisation des charges et intégration des obligations réglementaires - Suivi économique des productions et ajustement des paramètres de fabrication			- Le prix de vente proposé est cohérent avec la stratégie commerciale de l'entreprise (positionnement, clientèle visée, qualité du produit) - La méthode de calcul est maîtrisée (prise en compte du coût d'achat, frais de vente, marges, TVA) - Le prix final permet de couvrir les coûts et de garantir une rentabilité satisfaisante.
	C.2.4. Compléter un devis, en estimant le coût global de production incluant la matière première, la main-d'œuvre et le temps nécessaire, en valorisant l'ensemble des postes de coûts fixes et variables, et en intégrant les obligations réglementaires de présentation, afin de proposer une offre conforme à la politique de marge de l'entreprise.		CE.2.4 : Le candidat complète un devis conforme à la politique de marge de l'entreprise - Le coût global de production est estimé en intégrant les postes de matière première, main-d'œuvre et temps de production - Les coûts fixes et variables sont valorisés - Les calculs permettent d'obtenir un total fiable - Le devis intègre les obligations réglementaires de présentation (identification, mentions légales, ventilation des prix, conditions de vente) - La marge appliquée est conforme à la politique de l'entreprise (coefficient ou taux de marge respecté) Le document final est professionnel, prêt à être présenté au client.
	C.2.5. Suivre et garantir la rentabilité d'une fabrication, en interprétant les indicateurs économiques, en appliquant la ventilation des charges et en comparant les données prévisionnelles aux résultats réels, afin d'ajuster les prix ou les méthodes de production dans une logique d'optimisation.		CE.2.5 : Le candidat analyse la rentabilité d'une fabrication et propose des ajustements - Les indicateurs économiques sont correctement interprétés (marge, seuil de rentabilité, coût de revient, taux de marque) - La ventilation des charges fixes et variables est réalisée pour identifier les postes impactant la rentabilité - Les données réelles (consommations, temps, coûts) sont comparées aux données prévisionnelles de manière structurée - Les écarts constatés sont analysés, chiffrés et mis en lien avec des causes précises (surconsommation, dérive de temps, erreur de prix) - Des propositions d'ajustement sont formulées pour optimiser soit les prix de vente soit les méthodes de production - L'analyse permet de dégager des pistes concrètes pour améliorer la performance économique de la fabrication.

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 3 – ANIMER ET GERER UNE EQUIPE AU QUOTIDIEN			
A3.1 Encadrement opérationnel et conditions de travail - Suivi de l'avancement des tâches et soutien technique méthodologique - Mise en œuvre d'actions de prévention des risques professionnels	C.3.1. Encadrer l'équipe au quotidien en suivant l'avancement des tâches à l'aide des outils de gestion (fiches et profils de poste, organigramme), en détectant les éventuelles difficultés et en apportant un soutien technique, méthodologique ou métier, afin de garantir l'atteinte des objectifs et de développer les compétences des collaborateurs.	ME.3.1. Étude de cas Management et coordination des activités À partir d'une thématique professionnelle transmise par le jury (ex. : nouvelle production, commande exceptionnelle, évènement professionnel...), le candidat analyse les impacts de la situation sur l'organisation du travail et la gestion du personnel. Il propose une planification adaptée des tâches et des ressources humaines, identifie les outils de suivi et d'optimisation utilisés, et formalise une organisation cohérente de l'activité quotidienne. Il présente ses choix en réunion d'équipe, en intégrant des éléments de communication interne, de gestion des priorités, de sécurité au travail, de posture managériale et de coordination globale du laboratoire, dans le respect du cadre réglementaire.	CE.3.1 : Le candidat encadre l'équipe pour garantir l'atteinte des objectifs de production - L'avancement des tâches est suivi à l'aide d'outils adaptés (organigramme, fiches de poste, planning d'équipe) - Les rôles et responsabilités de chaque membre sont identifiés - Les difficultés rencontrées par les membres de l'équipe sont détectées (retards, erreurs, blocages techniques) - Des solutions concrètes sont apportées en réponse aux problèmes identifiés (soutien métier, conseils méthodologiques, réaffectation de tâches) - L'encadrement proposé favorise le développement des compétences des collaborateurs (transfert de savoir-faire, accompagnement individualisé)
	C.3.2. Mettre en œuvre des actions de prévention des risques professionnels en évaluant les charges mentales et physiques, en identifiant et réduisant les TMS, en mettant en place les actions adaptées aux situations de handicap, et en actualisant le Document Unique d'évaluation des Risques, afin de garantir des conditions de travail sûres et durables.		CE.3.2 : Le candidat met en œuvre une démarche active de prévention des risques professionnels - Les charges mentales et physiques liées aux postes de travail sont identifiées - Les risques de troubles musculo-squelettiques (TMS) sont repérés à partir de situations en laboratoire - Des actions correctives sont proposées pour réduire ou limiter les TMS (gestes adaptés, réaménagement du poste, outils ergonomiques) - Le Document Unique d'évaluation des Risques est actualisé, en intégrant les observations de terrain et les mesures de prévention mises en place - Le candidat mobilise les principes de prévention adaptés (organisation du travail, équipements, sensibilisation) - La démarche vise à garantir durablement la sécurité, la santé et le bien-être des membres de l'équipe - Des actions et aides spécifiques sont mises en place pour adapter le poste de travail aux situations de handicap des collaborateurs (Agefiph, MDPH, ARACT)
	C.3.3. Organiser l'activité quotidienne de l'équipe, en s'appuyant sur les profils de poste, les compétences individuelles et les		CE.3.3 : Le candidat organise l'activité quotidienne de l'équipe - Les profils de poste et les compétences individuelles sont mobilisés pour répartir les tâches.

A3.2 Organisation de la production et planification des activités - Organisation de l'activité de l'équipe - Planification de la production A3.3 Recrutement et gestion administrative du personnel - Définition des besoins en personnel et choix des canaux de recrutement - Application des règles juridiques liées à la gestion du personnel	objectifs de production, en définissant les priorités, en planifiant les tâches de manière équilibrée, et en aménageant les temps de travail dans le respect des conditions de travail, afin d'optimiser l'efficacité collective, de garantir la continuité de production et de favoriser la motivation et la fidélisation du personnel.		- Les priorités de production sont définies en lien avec les délais, les contraintes techniques et les volumes à produire - La planification des tâches est équilibrée et respecte les capacités physiques et mentales des membres de l'équipe - L'aménagement du temps de travail est réalisé dans le respect de la réglementation et des conditions de travail (rotation, alternance, pauses) - L'organisation mise en place favorise la continuité de la production sans surcharge de travail ni déséquilibre dans l'équipe - La démarche contribue à renforcer la motivation et à l'implication du personnel (prise en compte des besoins, reconnaissance des compétences)
	C.3.4. Planifier la production selon les commandes des clients, les produits en stock et la saisonnalité, en élaborant un plan de charge (Tableau de répartition des tâches), en intégrant les besoins en ressources humaines, les contraintes d'organisation du travail et les périodes de recrutement (renforts saisonniers), afin d'anticiper la mobilisation des équipes.		CE.3.4 : Le candidat planifie la production - Les éléments pris en compte dans la planification sont adaptés (commandes clients, produits en stock, saisonnalité) - Un plan de charge est élaboré sous forme de tableau, avec répartition des tâches et échéances - Les besoins en ressources humaines sont évalués en fonction du volume et du type de production - Les contraintes d'organisation du travail (temps de travail, disponibilités, polyvalence) sont intégrées dans la planification - Les périodes de recrutement temporaire (saisonnalité, pics d'activité) sont anticipées et prises en compte dans la mobilisation des équipes - Le planning proposé permet d'assurer la continuité et la performance de la production.
	C.3.5. Déterminer les besoins en personnel, en sélectionnant les méthodes et canaux de recrutement appropriés, tout en maîtrisant les étapes de l'entretien, de la sélection et de l'intégration d'un nouveau salarié, afin de garantir la continuité de la production.		CE.3.5 : Le candidat détermine les ressources humaines nécessaires - Les besoins en personnel sont identifiés en fonction des profils de poste, de la charge de travail et des périodes d'activité - Les canaux de recrutement sont sélectionnés selon le profil recherché (offres ciblées, réseaux professionnels, partenaires spécialisés) - Les méthodes de recrutement sont adaptées à la situation (sélection sur CV, entretien structuré, essai en situation de travail) - L'entretien est préparé de manière professionnelle (grille de critères, questionnaire pertinent, posture d'écoute) - Le processus d'intégration est structuré (accueil, présentation de l'équipe, consignes, formalités administratives)
	C.3.6. Assurer la gestion du personnel et le bon fonctionnement du laboratoire en maîtrisant les cadres réglementaire et juridique applicables, afin de garantir un		CE.3.6 : Le candidat assure la gestion du personnel dans le respect des cadres réglementaire et juridique en vigueur

A3.4 Coordination des équipes et animation managériale - Coordination de l'activité du laboratoire - Animation de l'équipe du laboratoire - Mise en place de temps d'échange et amélioration du climat social	environnement conforme à l'activité de production.		- Le Code du travail et les conventions collectives sont mobilisés pour encadrer les pratiques liées au personnel (temps de travail, repos, contrats) - Les heures supplémentaires sont gérées conformément aux dispositions légales et conventionnelles (plafonds, majorations, déclaration) - Le candidat est capable d'expliquer les principales mentions obligatoires d'un bulletin de salaire (brut, net, cotisations, congés) - Les obligations de l'employeur sont respectées (affichages, visites médicales, registres, suivi administratif)
	C.3.7. Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique en transmettant les consignes de travail selon les principes de communication adaptés, en veillant à la bonne compréhension des rôles et à la circulation fluide des informations, afin de garantir la mise en œuvre des objectifs fixés par le chef d'entreprise.		CE.3.7 : Le candidat coordonne l'activité du laboratoire et de la boutique - Les consignes de travail sont transmises en adaptant le support à l'interlocuteur - Les rôles et responsabilités de chacun sont définis et communiqués au sein des équipes (laboratoire et boutique) - La communication favorise l'implication et la compréhension des objectifs fixés par le chef d'entreprise - L'activité est coordonnée pour assurer l'alignement entre production, mise en vente et service client.
	C3.8. Animer l'équipe du laboratoire en adoptant une posture managériale adaptée, en identifiant les leviers de motivation et les freins et en mobilisant les outils du management participatif (Team building, brainstorming...), afin de renforcer l'engagement individuel et collectif dans la dynamique de production.		CE.3.8 : Le candidat anime l'équipe du laboratoire - La posture managériale adoptée est adaptée au contexte de travail (écoute active, assertivité, respect, exemplarité) - Les leviers de motivation des membres de l'équipe sont identifiés (valorisation des compétences, reconnaissance, autonomie) - Les freins individuels ou collectifs sont repérés et analysés (manque de confiance, conflits, surcharge) - Des outils de management participatif sont mobilisés (réunion d'équipe, brainstorming, team building, groupes de parole) - L'animation de l'équipe renforce l'adhésion aux objectifs de production et la dynamique collective.
	C.3.9. Favoriser le dialogue avec les équipes, en adoptant une communication professionnelle claire, respectueuse et adaptée aux situations rencontrées, en instaurant des temps d'échange réguliers et en écoutant activement les retours ou tensions exprimés, afin d'impliquer les collaborateurs dans la prévention et la résolution des conflits, et de contribuer		CE.3.9 : Le candidat favorise un dialogue constructif au sein de l'équipe pour améliorer le climat de travail - La communication utilisée est claire, respectueuse et adaptée aux interlocuteurs et aux situations - Des temps d'échange sont organisés de manière régulière (réunions d'équipe, entretiens individuels, points informels) - Les tensions ou conflits sont identifiés rapidement et traités de manière professionnelle et apaisée - Les collaborateurs sont impliqués dans la prévention et la résolution des difficultés relationnelles (recherche de solutions partagées)

A3.5 Gestion des aléas et sécurisation de la production - Analyse de la situation de crise - Mise en œuvre d’actions correctives intégrant les contraintes logistiques	durablement à l’amélioration des relations humaines et du climat de travail.		- La démarche contribue durablement à un climat de travail positif, propice à la coopération et à la fidélisation des équipes.
	C.3.10. Analyser une situation de crise, en identifiant les problèmes rencontrés sur la production, en mobilisant une méthode d’analyse adaptée, en évaluant les solutions possibles à l’aide d’outils comparatifs, afin d’identifier les actions correctives adaptées.	ME.3.2. Résolution d’un problème de production À partir d’une situation contextualisée mettant en évidence un dysfonctionnement ou un aléa survenu en lien avec la production, le candidat est amené à en identifier les causes, à en mesurer les conséquences immédiates ainsi que celles à moyen terme. Il utilise une méthode d’analyse adaptée pour diagnostiquer la situation. Sur la base de ses connaissances en management, il propose une solution corrective applicable à court terme, puis émet des recommandations visant à prévenir la réapparition du problème, en tenant compte des contraintes logistiques, des flux de production et des ressources disponibles au sein de l’entreprise.	CE.3.10 : Le candidat analyse une situation de crise en vue de mettre en place des actions correctives - Les problèmes rencontrés sur la production sont clairement identifiés et décrits (rupture de stock, non-conformité, etc.) - Une méthode d’analyse est mobilisée de manière adaptée (QQOQCP, diagramme d’Ishikawa, arbre des causes...) - Les causes possibles sont explorées de façon structurée et argumentée - Plusieurs solutions sont envisagées et comparées à l’aide d’outils ou de critères de décision (efficacité, faisabilité, coût, délai) - Les actions correctives proposées sont adaptées au contexte et réalistes à mettre en œuvre dans le laboratoire - La démarche permet de prévenir la récurrence du problème et d’améliorer l’organisation ou les procédures existantes.
	C.3.11. Mettre en œuvre des actions correctives adaptées, en mobilisant les ressources disponibles de l’entreprise, et en tenant compte de l’influence de la logistique et des flux sur la production, en suivant la solution retenue, afin de limiter l’impact de l’aléa constaté et sécuriser les futures fabrications.		CE.3.11 : Le candidat met en œuvre des actions correctives pour sécuriser la production - Les ressources internes mobilisables (humaines, matérielles, techniques) sont identifiées et exploitées - La solution retenue est mise en œuvre dans les délais, avec un suivi de son application - L’influence de la logistique (approvisionnement, stockage, distribution) et des flux de production est prise en compte dans la mise en œuvre - Le suivi permet de vérifier l’efficacité de l’action corrective et d’ajuster si nécessaire - Les mesures mises en place renforcent la sécurité des fabrications futures et la stabilité du processus de production.

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
<i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	<i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 4 – PREPARER ET CONFECTIONNER DES PRODUITS DE PATISserie-VIENNOISERIE, CONFISERIE- CHOCOLATERIE, GLACERIE ET TRAITEUR			
A.4.1 – Production de pâtisseries journalières sucrées - Réalisation de viennoiseries à base de pâte levée, pâte levée feuilletée, pâte à baba et des produits en pâte feuilletée - Préparation et cuisson de tartes simples et élaborées	C.4.1. Réaliser une gamme complète de produits de viennoiserie à base de pâte levée, pâte levée feuilletée, pâte à baba, et des produits en pâte feuilletée, en maîtrisant les techniques de pétrissage, de beurrage, de tourage, de façonnage, de détaillage, de fermentation et de cuisson, en respectant les consignes de fabrication, les temps de réalisation et les critères de qualité (texture, régularité, coloration, développement), afin d'obtenir des produits variés, conformes aux attentes commerciales et aux standards professionnels. C.4.2. Créer une gamme de tartes simples et élaborées, en réalisant des pâtes friables, des crèmes et des garnitures, des éléments de finition et de décoration (des glaçages, nappage, ...), en assurant les montages, la mise en valeur des produits, et en estimant les temps de réalisation, afin de répondre aux exigences de qualité, de régularité et de diversité attendues par la clientèle.	ME4.1 – Étude technologique appliquée À partir d'un cas contextualisé proposé par le jury, le candidat analyse et explique : - Les procédés de fabrication correspondant à différentes familles de produits (viennoiseries, pâtisseries, chocolats, glaces, confiseries, produits salés...) - Le rôle et le comportement des matières premières dans les préparations (interactions, propriétés fonctionnelles, ajustements techniques) - Les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité applicables à la situation - Les choix de conditionnement et de conservation adaptés - L'organisation de la production (planification, enchaînement des étapes, contraintes techniques ou humaines)	CE.4.1 : Le candidat réalise une gamme de viennoiseries dans le respect des procédés de fabrication, des exigences professionnelles et des contraintes de production : - Les techniques de pétrissage, beurrage, tourage et fermentations sont mises en œuvre correctement et dans le bon ordre, selon les recettes ou fiches techniques fournies. - Le pointage, le façonnage et le détaillage sont réalisés avec régularité (poids, forme, taille) et respect des formats attendus. - La cuisson est adaptée à chaque type de produit, en respectant les courbes de température et le degré de coloration attendu. - Les produits présentent une texture maîtrisée, un développement homogène, une brillance régulière (si dorure ou glaçage), et une coupe nette. - La production est réalisée dans les temps impartis, avec un enchaînement logique des étapes et une organisation du poste de travail efficiente. - Le candidat respecte les consignes d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication tout au long de la production. - La gamme est diversifiée, avec au moins trois familles représentées (ex. : croissant, pain au chocolat, brioche, baba...), chacune correctement identifiée. - En cas d'écart, le candidat analyse les causes possibles (fermentation trop courte, pâte trop ferme, beurre trop mou, etc.) et formule une proposition d'amélioration. CE.4.2 : Le candidat réalise une gamme de tartes diversifiées, techniquement maîtrisées et valorisables, en respectant les exigences de qualité, régularité et créativité attendues : - Les pâtes friables et biscuits de base sont préparés selon les techniques adaptées (fonçage traditionnel ou par bande, cuisson à blanc ou complète, régularité d'épaisseur), sans défaut de cuisson ni de texture. - Les crèmes de garniture sont réalisées avec justesse (crème d'amande, crème pâtissière, ganaches...), avec une bonne tenue, une cuisson maîtrisée et une adaptation au fond utilisé.

		ME4.2 – Épreuve pratique terminale À partir d'un sujet et d'un thème imposés, le candidat conçoit, organise et réalise une production professionnelle complète comprenant obligatoirement : - Une gamme de viennoiseries (pâte levée, levée feuilletée ou baba) - Une ou plusieurs tartes (simples et élaborées) - Des entremets, petits gâteaux ou petits fours frais	- Les montages sont équilibrés (répartition des éléments, cohérence visuelle et gustative). - Les éléments de finition et de décoration sont choisis et disposés de façon adaptés en lien avec le produit (fruits frais, nappage, éléments chocolatsés, ...) - La diversité de la gamme est assurée (ex. : au moins une tarte de type classique, une fruitée et une élaborée ou revisitée), et chaque produit se distingue par un équilibre propre de textures et de saveurs. - Le temps de réalisation est estimé de manière réaliste et respecté dans le cadre de la production (pas de désorganisation ou de dépassement excessif). - Les produits sont présentés avec soin, valorisables en vitrine ou en service, avec un niveau de finition professionnel (brillance, régularité, mise en assiette ou sur support). - Le candidat est capable de justifier ses choix techniques ou esthétiques, et de proposer des adaptations en fonction d'une commande, d'un thème ou d'un public visé.
- Réalisation de la pâte à choux	C.4.3. Réaliser la pâte à choux en maîtrisant les techniques de fabrication, en assurant une régularité de forme et de texture, en réalisant les garnitures et finitions adaptées, et en respectant les critères de qualité attendus, afin de produire des réalisations techniquement fiables et valorisables dans un contexte de production courante.	- Une réalisation en pâte à choux, - Un croquembouche (forme traditionnelle ou innovante) - Un support en sucre coulé - Une mise en valeur de croquembouche - Des produits de confiserie - Des gâteaux de voyage et petits fours secs - Un entremets ou produit glacé - Une proposition traiteur valorisée - Une spécialité libre du candidat, technique ou créative - Un planning de production structuré - Le respect des normes d'hygiène, sécurité, traçabilité durant toute la production	CE.4.3 : Le candidat réalise des produits à base de pâte à choux techniquement maîtrisés, conformes aux exigences professionnelles de production : - La pâte à choux est réalisée selon une méthode rigoureuse, avec une texture homogène, un bon développement à la cuisson, sans affaissement ni craquelure excessive. - Le dressage est régulier, avec des pièces de taille et de forme constantes, selon le format demandé (choux, éclairs, Paris-Brest...), et un espacement adapté à une cuisson uniforme. - La cuisson est homogène, avec une coloration dorée régulière, une base sèche et une coque creuse sans humidité résiduelle. - Les garnitures sont réalisées avec précision (crème pâtissière, mousseline, chantilly...), de texture stable et lisse, dosées de manière uniforme sans débordement. - Les finitions sont propres, simples et soignées ; les glaçages ou éléments décoratifs sont appliqués avec précision, sans excès, et respectent les standards de présentation attendus en laboratoire. - Les textures finales sont équilibrées (craquant, moelleux, fondant) et les associations de goût sont justes, sans surcharge ni déséquilibre entre la pâte et la garniture. - Le temps de réalisation est planifié de manière réaliste et respecté, avec une organisation cohérente des étapes de fabrication (dessèchement, dressage, cuisson, refroidissement, garnissage, finition). - Les produits sont présentés de façon nette et professionnelle, prêts à être conditionnés ou exposés dans un environnement de vente, avec un niveau de finition conforme aux attentes du métier.

A.4.2 – Conception de pièces montées, artistiques et de conservation - Réalisation de croquembouches traditionnels et innovants	C.4.4. Réaliser des croquembouches traditionnels et innovants, en maîtrisant les techniques de glaçage, de montage, de nougatine, de sucre d'art, d'inscription et de décor, en adaptant la forme et la présentation à la commande, et en estimant les temps de réalisation selon les contraintes de production, afin de concevoir des pièces montées esthétiques, techniquement maîtrisées et valorisées pour des événements ou des commandes spécifiques.	ME4.3 – Analyse technologique de fiches de production À partir de fiches techniques contextualisées, le candidat analyse les procédés de fabrication, les aspects sensoriels des produits, les choix de matières premières, la structuration des étapes de production, les temps prévisionnels, ainsi que les aspects d'hygiène, de traçabilité et de conservation associés. Il identifie les techniques mobilisées, justifie leur usage en fonction du résultat attendu, et propose, si nécessaire, des ajustements techniques ou organisationnels	CE.4.4 : Le candidat réalise des croquembouches traditionnels et innovants : - Les techniques de glaçage (fondant, sucre cuit uniquement saccharose) sont appliquées avec précision, sans coulure ni surépaisseur, et assurent brillance et homogénéité. - Le montage de la pièce est stable, équilibré et adapté à la forme visée (conique, linéaire, personnalisée...), avec des alignements soignés et une symétrie visible. - La nougatine est bien cuite, brillante, sans goût amer, et découpée/formée proprement ; elle est utilisée de manière cohérente dans la structure ou le décor. - Les éléments en sucres d'art (tiré, soufflé, coulé ou pastillage) sont techniquement maîtrisés, en lien avec un thème éventuel ou une commande personnalisée, et intégrés harmonieusement à la pièce. - L'inscription est lisible, centrée, propre et proportionnée, sans surcharge, en cohérence avec l'occasion (ex. : mariage, baptême, événement). - La forme finale et la présentation sont adaptées à la commande (format, nombre de parts, thème...), et valorisent la pièce dans un contexte professionnel (buffet, réception, vitrine). - Le temps de réalisation est estimé avec pertinence et respecté, avec une organisation efficace des phases (choux, cuisson, montage, décor). - Le candidat est capable de justifier ses choix techniques, esthétiques et structurels, en expliquant les liens avec la commande, le thème ou les contraintes de présentation.
- Réalisation des cuissons de saccharose	C.4.5. Réaliser des cuissons de saccharose en maîtrisant les techniques de cuisson, façonnage, et assemblage, en réalisant des éléments décoratifs adaptés, et en assurant la cohérence visuelle, les volumes, les couleurs et la mise en valeur de l'ensemble afin de proposer différents décors pour mettre en valeur le croquembouche ou un buffet.		CE.4.5 : Le candidat conçoit et réalise une pièce artistique en saccharose techniquement maîtrisée, esthétiquement cohérente et adaptée à un usage décoratif ou événementiel : - Le candidat interprète correctement une thématique donnée en traduisant un croquis, une maquette ou une intention artistique en une composition tridimensionnelle cohérente. - Les techniques de cuisson du sucre sont maîtrisées (tiré, soufflé, coulé, pastillage...), sans cristallisation parasite, surcuisson, bulles ou tâches. - L'utilisation d'un édulcorant est justifiée, maîtrisée sur le plan technique (point de cuisson, stabilité, rendu visuel) et intégrée sans altération de l'apparence ni de la structure finale de la pièce. - Les éléments décoratifs sont variés, proportionnés, adaptés au thème, techniquement propres (formes nettes, surfaces lisses ou texturées selon l'intention). - L'assemblage est solide, invisible ou discrètement intégré, garantissant la stabilité de la pièce et la lisibilité de la composition.

- Production de gâteaux de voyage et de petits fours secs			- L'utilisation des volumes, lignes et masses est équilibrée, avec une bonne lecture visuelle de la pièce dans son ensemble (effet de hauteur, profondeur, rythme). - Le travail des couleurs (naturelles, transparentes, opaques, dégradées, etc.) est maîtrisé et en cohérence avec le thème et l'effet visuel recherché. - La mise en valeur finale (socle, éclairage, fond, positionnement) est soignée, valorisant la pièce dans un contexte de vitrine, exposition ou concours. - Le temps de réalisation est anticipé et respecté, avec une planification logique des étapes (cuisson, moulage, assemblage, finitions). - Le candidat est capable de justifier ses choix esthétiques et techniques (matériaux, formes, techniques) en lien avec le thème imposé ou choisi.
	C.4.6. Réaliser une gamme de gâteaux de voyage et de petits fours secs, en fabriquant des pâtes battues et des appareils variés, en appliquant les techniques de cuisson, glaçage, décors et mise en forme adaptées à chaque typologie de produit, et en estimant les temps de réalisation selon les contraintes de production, afin de proposer des produits traditionnels, innovants, réguliers, valorisables en boutique.		CE.4.6 : Le candidat conçoit et réalise une gamme de gâteaux de voyage et de petits fours secs réguliers, gourmands et valorisables en boutique : - Les pâtes battues ou mélangées (ex. cakes, madeleines, quatre-quarts, sablés, tuiles...) sont réalisées avec précision, en respectant les équilibres de texture, de foisonnement et d'hydratation. - Les appareils utilisés (biscuit cuillère, pâte à financier, pâte sablée, pâte à cigarette...) sont appropriés à la typologie du produit et techniquement maîtrisés. - La cuisson est adaptée à chaque produit, avec une coloration homogène, une texture maîtrisée (fondant, moelleux ou croustillant selon les attentes) et sans défaut (brûlé, affaissement, sous-cuisson). - Les glaçages et finitions (fondant, nappage, enrobage, saupoudrage) sont nets, réguliers et sans excès, adaptés à la conservation et à la valorisation du produit. - Les décors secs ou en chocolat, découpes, moulages sont réalisés avec soin, respectent les dimensions attendues, et contribuent à la présentation professionnelle. - La diversité de la gamme est respectée (au moins un gâteau de voyage et un petit four sec, avec formes, textures ou recettes différenciées). - Le temps de réalisation est correctement estimé et respecté, avec une organisation rationnelle du poste de travail (optimisation des cuissons, refroidissements, finitions). - Le candidat est capable de justifier ses choix techniques ou esthétiques (ex. : choix de glaçage, format, recette), en lien avec les exigences de conservation, de vente ou de présentation en vitrine
	- Réalisation d'une gamme d'entremets, de petits gâteaux,	C.4.7. Réaliser une gamme d'entremets, de petits gâteaux, de petits fours frais et de spécialités, en confectionnant des biscuits, crèmes garnitures, appareils, glaçages,	CE.4.7 : Le candidat conçoit et réalise une gamme d'entremets, de petits gâteaux, de petits fours frais et de spécialités :

de petits fours frais et de spécialités	décors et supports spécifiques, en appliquant les techniques de montage, de dressage, de finition et de mise en valeur propres à chaque catégorie de produits, et en estimant les temps de réalisation en fonction des contraintes de production, afin de proposer des créations sucrées diversifiées, techniquement maîtrisées, visuellement soignées et adaptées aux attentes de la clientèle.		- Les biscuits et fonds (génoise, biscuit joconde, dacquoise, sablé, etc.) sont réalisés avec régularité, maîtrise des cuissons et structure adaptée au produit final. - Les crèmes et appareils de garniture (crème légère, mousseline, bavaroise, ganache, appareil à financier...) sont homogènes, stables, bien foisonnés ou émulsionnés, avec une bonne tenue à la découpe ou au dressage. - Les glaçages, pulvérisations, finitions et décors sont nets, bien appliqués, sans coulure ni surcharge, et adaptés au type de produit (entremets, petit four, spécialité). - Les techniques de montage sont choisies avec pertinence (montage traditionnel, inversé, en cercle, en cadre, en verrine...), exécutées avec précision et symétrie. - Les dressages et finitions sont réalisés avec soin, en tenant compte des contraintes de transport, de conservation et de valorisation commerciale. - La diversité de la gamme est respectée (au moins une réalisation dans chaque catégorie attendue : entremet, petit gâteau, petit four frais, spécialité), avec des textures, formats et présentations variés. - Le temps de réalisation est anticipé et respecté, avec un enchaînement fluide des opérations (préparations de base, montage, finition, nettoyage). Le candidat est capable de justifier ses choix techniques, esthétiques ou organisationnels, en lien avec une commande, un public ou une finalité commerciale (buffet, boutique, service à l'assiette, etc.).
A.4.3 – Réalisation de produits chocolatés, confiseries - Fabrication de bonbons de chocolat, pièces commerciales et artistiques en chocolat	C.4.8. Réaliser des bonbons de chocolat et des pièces commerciales en chocolat, en préparant des intérieurs à tremper ou à mouler, en maîtrisant les techniques de tempérage, d'enrobage, de moulage et de montage, en associant les textures et arômes selon les recettes, et en assurant la mise en valeur des produits ou des pièces complexes selon un thème, afin de proposer des productions chocolatées diversifiées, régulières et valorisables.		CE.4.8 : Le candidat conçoit et réalise des productions chocolatées variées, régulières, techniquement maîtrisées et valorisables en contexte professionnel : - Les intérieurs à tremper ou à mouler (ganaches, pralinés, pâtes d'amande, caramels...) sont réalisés avec précision, avec une texture lisse, homogène et stable, et des saveurs équilibrées. - Les techniques de tempérage sont rigoureusement appliquées, assurant un chocolat brillant, cassant, sans marbrure ni grains. - Les enrobages sont fins, réguliers, sans coulure ni excès, avec une identité visuelle propre à chaque bonbon (ex. motif, inclusion, finition). - Les moulages (bonbons pleins, coques garnies, décors) sont nets, bien démoulés, sans bulles d'air ni défaut de paroi. - Les pièces commerciales ou artistiques (œufs, coffrets, sculptures, assemblages) sont proportionnées, stables et techniquement abouties, avec un thème identifié ou une finalité commerciale claire. - Les associations de textures et d'arômes sont pertinentes, en accord avec les recettes traditionnelles ou créatives proposées.

- Réalisation de confiseries, confitures, pâtes à tartiner et modelages en pâte d'amande			- La mise en valeur des produits (présentation, décor, format, conditionnement) est soignée, adaptée à la vente ou à l'exposition, en cohérence avec le thème ou l'événement simulé. - Le temps de réalisation est estimé et respecté, avec une organisation rigoureuse des étapes de fabrication (tempérage, enrobage, montage, décor). - Le candidat est capable de justifier ses choix techniques, aromatiques et esthétiques, en tenant compte de la conservation, de la cible client et de la présentation finale.
	C.4.9. Réaliser une gamme de produits de confiserie, de confitures, de pâtes à tartiner et de modelages en pâte d'amande, en maîtrisant les cuissons de sucre, les textures spécifiques (caramels, pâtes de fruits, nougats, guimauves, ...), les procédés de mise en pot, d'enrobage, de coloration et de décoration selon un thème, et en estimant les temps de réalisation adaptés à chaque produit, afin de proposer des confiseries variées, attractives et conformes aux exigences de qualité et de commercialisation.		CE.4.9 : Le candidat conçoit et réalise une gamme de confiseries variées, techniquement maîtrisées, attractives et conformes aux exigences de qualité et de présentation : - Les cuissons de sucre (pâte de fruit, caramel, nougat, guimauve...) sont maîtrisées, avec des températures adaptées à chaque texture et une absence de recristallisation ou surcuisson. - Les textures obtenues sont conformes aux produits visés (moelleux, fondant, croquant, tendre...), avec une bonne tenue à la coupe ou au dressage. - Les confitures et pâtes à tartiner sont équilibrées en goût, conformes aux critères de texture (onctuosité, nappant, homogénéité), et mises en pot proprement, avec étiquetage ou finition soignée. - Les modelages en pâte d'amande sont réalisés avec précision, avec une forme identifiable, une propreté d'exécution, et une coloration maîtrisée (application homogène, teintes adaptées). - Les enrobages ou finitions (sucre, chocolat, pulvérisation, décoration) sont nets, réguliers, sans surcharge, et valorisent le produit. - La diversité de la gamme est respectée : au moins trois familles représentées (ex. : une confiserie cuite, une pâte à tartiner ou confiture, un modelage décoratif). - Les produits sont valorisables en boutique ou en événementiel, avec une présentation propre, attrayante et professionnelle (conditionnement, décor, finition). - Le temps de réalisation est correctement estimé et respecté, avec une organisation fluide et sécurisée du poste de travail (maîtrise des risques liés aux températures de cuisson). - Le candidat justifie ses choix de recettes, de formes, de textures et de présentation, en lien avec un thème, un usage commercial ou une demande client.
	A.4.4. Préparations traiteurs - Production de produits traiteurs	C.4.10. Réaliser une gamme de produits traiteurs adaptés à différents contextes de consommation, en préparant et assemblant des garnitures variées, en maîtrisant les	CE.4.10 : Le candidat conçoit et réalise une gamme de produits traiteurs diversifiés, équilibrés et valorisables dans différents contextes professionnels :

	techniques de cuisson, de découpe, d'assemblage, et de dressage, en adaptant les formats selon les besoins, et en estimant les temps de réalisation en fonction des contraintes de production, afin de proposer une offre traiteur diversifiée, équilibrée et valorisable en boutique, à l'assiette ou en prestation événementielle.		- Les garnitures salées (à base de légumes, viandes, poissons, crèmes, fromages, etc.) sont techniquement maîtrisées, assaisonnées de façon équilibrée et adaptées au support choisi. - Les techniques de cuisson (pâte, appareil, garniture) sont appropriées à chaque produit, avec une bonne tenue, une texture agréable et une absence de sur- ou sous-cuisson. - Les produits sont façonnés avec précision (quiches, tourtes, bouchées, tartelettes, pains surprise, pièces snacking), avec régularité dans les formes, tailles et grammages. - Les découpes et dressages sont nets, professionnels et adaptés au mode de service (vitrine, cocktail, assiette, plat collectif). - Les formats sont adaptés au contexte de consommation visé : bouchées individuelles pour buffet, portions adaptées à l'assiette, formats nomades pour le snacking. - La diversité de l'offre est respectée (au moins un produit par catégorie : buffet, pâte, snacking), avec des produits différenciés par leur forme, garniture ou présentation. - La valorisation des produits est soignée (finition, dressage, support de présentation, envoi), conforme à un usage en boutique, à l'assiette ou lors d'un événement. - Le temps de réalisation est estimé et respecté, avec une planification logique et fluide des étapes de production. - Le candidat est capable de justifier ses choix techniques, gustatifs ou logistiques, en lien avec une commande, un thème ou un public ciblé.
A.4.5 – Organisation de la production, conformité réglementaire et communication professionnelle - Élaboration de plannings de production intégrant les volumes, délais et types de fabrications	C.4.11. Organiser un planning de production en tenant compte des impératifs horaires, des volumes commandés et de la nature des fabrications à réaliser, en planifiant les étapes de préparation, de cuisson, d'assemblage, de finition et de conditionnement de manière logique et réaliste, en optimisant l'enchaînement des tâches et l'utilisation des équipements, afin d'assurer une production fluide, conforme aux délais attendus et adaptée aux exigences de la commande.		CE.4.11 : Le candidat organise un planning de production - Le planning intègre les contraintes de la commande (volume, type de produits, délais). - Les étapes de fabrication sont ordonnées (préparation, cuisson, refroidissement, montage, finition, conditionnement). - L'enchaînement des tâches est optimisé pour limiter les temps morts, tout en respectant les temps techniques. - L'utilisation des équipements et postes de travail est organisée pour éviter les surcharges et conflits. - Le temps global est évalué avec une marge pour imprévus. - Le planning est présenté de façon claire et compréhensible par l'équipe. - Le candidat sait l'adapter en cas de modification (commande, absence, panne...) tout en garantissant la qualité. - Le candidat justifie ses choix d'organisation en lien avec la commande réelle ou simulée.

- Application des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité en laboratoire de production	C.4.12. Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité en laboratoire de production, en maîtrisant les procédures de nettoyage et désinfection, en mettant en œuvre les principes du plan de maîtrise sanitaire (HACCP, autocontrôles, G.B.P.H., ...), et en assurant la conformité du matériel, des locaux et des pratiques selon la réglementation en vigueur, afin de garantir la sécurité sanitaire des produits, la protection des consommateurs et le respect des exigences professionnelles.		CE.4.12 : Le candidat applique les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité : - Les procédures de nettoyage et de désinfection sont appliquées (fréquence, produits utilisés, méthode), avec traçabilité et vérification des opérations. - Le candidat met en œuvre les principes du plan de maîtrise sanitaire (PMS) : identification des dangers, respect des CCP, application des autocontrôles (températures, DLC, conformité produit, ...). - Le respect des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) est observé : tenue professionnelle, lavage des mains, stockage des produits, marche en avant, manipulation adaptée des matières premières et produits finis. - Le matériel est vérifié et utilisé conformément aux règles de sécurité et d'hygiène (propres, rangés, fonctionnels, entretenus), avec signalement d'éventuels dysfonctionnements. - Les locaux (sols, surfaces, équipements, chambres froides, zones de stockage) sont maintenus en bon état de propreté et d'organisation tout au long de la production. - Les produits sont étiquetés, tracés et stockés à l'aide d'un outil numérique (respect des températures, dates, rotations, identification claire, ...). - Le candidat réagit de manière adaptée à une situation non conforme (ex. : produit douteux, panne, non-respect des températures, blessure, incident de nettoyage), il établit la fiche de non-conformité (à destination de la DPPP). - Le candidat est capable de justifier les pratiques mises en œuvre en s'appuyant sur les textes ou recommandations en vigueur (GBPH, règlement CE 852/2004, affichage obligatoire, etc.).
- Ajustement des ingrédients en fonction des effets recherchés, des interactions, des aspects sensoriels, et des contraintes techniques	C.4.13. Analyser les caractéristiques fonctionnelles, sensorielles et technologiques des matières premières utilisées en laboratoire, en identifiant leurs rôles, et leurs incidences, dans les différentes préparations (hydratation, fermentation, émulsification, foisonnement, gélification, texturation, conservation...), en croisant leurs effets dans les interactions de recettes, et en adaptant leur utilisation en fonction du résultat attendu, afin d'optimiser la qualité des productions.		CE.4.13 : Le candidat identifie, interprète et mobilise les propriétés des matières premières pour optimiser la qualité des préparations : - Le candidat identifie avec précision les principales caractéristiques des matières premières utilisées (structure, comportement thermique, solubilité, pouvoir sucrant, propriétés texturantes ...). - Les fonctions technologiques (hydratations, fermentations, émulsifications, foisonnements, coagulation, gélifications, liaisons, conservations, polymérisation, ...) sont associées aux ingrédients concernés, avec une explication claire et juste de leur rôle. - Le candidat analyse les interactions entre matières premières dans une recette donnée (ex. : effet du sucre sur la meringue, du sel sur la pâte levée, des matières grasses sur la texture), et anticipe leurs effets sur le produit final. - Les adaptations proposées (substitution, ajustement, dosage, procédé) sont cohérentes avec le résultat visé, la texture attendue ou le contexte de production. - Lors d'une situation de fabrication, le candidat identifie une éventuelle anomalie ou incohérence liée aux matières premières (ex. : fonte,

- Communication professionnelle en anglais dans des contextes liés à la vente, la présentation ou la fabrication			cristallisation, absence de tenue...) et propose une analyse ou une solution argumentée. - Le candidat mobilise ses connaissances pour justifier un choix d'ingrédient en fonction du produit, du procédé, des contraintes techniques ou sanitaires (allergènes, conservation, coût...). - Les notions utilisées sont scientifiquement fondées, avec un vocabulaire technique précis, adapté à un échange entre professionnels. - Les caractéristiques sensorielles sont analysées par le candidat (grille d'analyse sensorielle). - En contexte d'évaluation ou d'observation, le candidat relie les propriétés fonctionnelles des matières premières à la réussite ou à l'échec d'une préparation donnée.
	C.4.14. Communiquer en anglais dans un contexte professionnel relevant des domaines de la pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie ou traiteur, en mobilisant un vocabulaire technique adapté aux matières premières, aux procédés de fabrication, aux fiches recettes et à la présentation des produits, en interagissant avec des clients, des collègues ou des interlocuteurs étrangers dans des situations variées, afin de favoriser des échanges professionnels clairs, valoriser les productions réalisées et assurer un accueil de qualité en contexte international.	ME4.4 – Anglais professionnel – oral – À partir d'un texte professionnel tiré au sort, le candidat : - Présente en anglais une de ses réalisations (réalisée en centre ou entreprise) - Explique sa fabrication, ses ingrédients, ses qualités gustatives et visuelles - Traduit oralement une fiche technique ou une recette inconnue (anglais → français) - Interagit en anglais avec le jury sur des situations types (prise de commande, présentation d'un buffet, réponse à un client étranger...)	C.4.14. Le candidat communique en anglais - Utilise le vocabulaire professionnel du métier (ingrédients, matériel, techniques, produits). - Présente un produit ou une réalisation (composition, texture, méthode, usage). - Interagit dans des situations professionnelles variées (accueil, commande, conseil, explication). - Comprend et reformule des consignes ou demandes simples (adaptation de commande, régimes, fiches). - S'exprime avec une prononciation claire, même si quelques erreurs n'entravent pas la communication. - S'adapte à son interlocuteur (client, collègue, fournisseur, jury).

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 5 – DEVELOPPER L'INNOVATION ET LA COMMERCIALISATION DES PRODUCTIONS EN LABORATOIRE			
A5.1 Définition de l'offre commerciale et valorisation de l'espace de vente - Élaboration d'une offre de recettes et gammes adaptées aux attentes du marché	C.5.1. Effectuer une étude de marché, en s'appuyant sur l'analyse des besoins, l'environnement de l'entreprise et la faisabilité d'un projet, à partir de données issues d'enquêtes, de panels ou de retours clients et concevoir et analyser un plan de marchéage cohérent en mobilisant les leviers de la politique des 4P (Produit, Prix, Place, Promotion), afin de proposer une offre variée de recettes et de gammes de produits à commercialiser.	ME.5.1. Étude de cas Innovation et commercialisation À partir d'une thématique professionnelle transmise par le jury (lancement d'un nouveau produit, animation commerciale, projet de mise en avant d'un savoir-faire régional...), le candidat étudie la faisabilité commerciale du projet. Il analyse les attentes clients, construit un plan de marchéage et rédige des supports de vente (argumentaires, fiches commerciales). Il conçoit une offre valorisant les spécificités produit, propose un plan de communication, réfléchit à la mise en valeur en boutique, et intègre une logique d'innovation responsable. Il identifie les canaux de commercialisation adaptés, élabore une animation ou une action de fidélisation, et mobilise les outils de la relation client pour soutenir le développement de l'activité dans une démarche à la fois rentable et éthique.	CE.5.1 : Le candidat propose une offre cohérente et différenciante fondée sur l'analyse des besoins du marché - Les besoins des consommateurs sont identifiés à partir de sources fiables (enquêtes, panels, retours clients, tendances) - Une étude de marché est conduite ou exploitée pour justifier de l'offre (concurrence, attentes locales, positionnement) - La faisabilité du projet est évaluée (ressources disponibles, capacité de production, adéquation avec l'identité de l'entreprise) - L'offre est construite autour de recettes et de gammes variées, en lien avec les résultats de l'analyse - La proposition répond aux attentes des clients ciblés tout en intégrant un facteur de différenciation (originalité, qualité, innovation) - Un plan de marchéage est conçu et analysé, en mobilisant les leviers de la politique des 4P (Produit, Prix, Place, Promotion) - Des outils d'analyse adaptés sont utilisés (SWOT, 5M, PESTEL, ...).
	- Mise en valeur des produits à travers l'aménagement de la boutique	C.5.2. Aménager la boutique et le lieu de vente en décorant la vitrine et l'espace d'accueil, en tenant compte de la stratégie de communication visuelle et sensorielle, pour mettre en valeur les produits mis à la vente et les services nouvellement proposés à la clientèle du commerce.	

A5.2 Appui à l'innovation et à la conception des outils d'aide à la vente - Suivi du cycle de vie des produits et analyse des tendances du marché	C.5.3. Proposer un processus d'innovation, en intégrant les étapes du cycle de vie des produits, en analysant les tendances du marché, les attentes des clients et les retours d'expérience sur les produits existants, afin de maintenir un avantage concurrentiel.		CE.5.3 : Le candidat propose une démarche d'innovation structurée pour renforcer la compétitivité de l'offre - Les étapes du cycle de vie des produits sont prises en compte dans l'analyse (lancement, croissance, maturité, déclin) - Les tendances du marché sont identifiées et intégrées dans la réflexion (évolution des goûts, innovations techniques, comportements d'achat) - Les attentes des clients et les retours d'expérience sont recueillis et analysés de manière structurée (enquête, réclamation, vente) - De nouvelles idées de produits ou d'améliorations sont formulées de manière argumentée (originalité, valeur ajoutée, faisabilité) - Le processus d'innovation est aligné avec les ressources du laboratoire et la stratégie globale de l'entreprise - La démarche contribue à maintenir ou développer un avantage concurrentiel
- Conception des fiches commerciales et argumentaires pour l'équipe de vente	C.5.4. Concevoir les fiches commerciales et les argumentaires à destination du personnel de vente, en s'appuyant sur les outils de la démarche qualité et du plan marketing, en mettant en valeur les spécificités et atouts des produits à l'aide d'un vocabulaire non professionnel, afin de renseigner la clientèle cible.		CE.5.4 : Le candidat conçoit des supports commerciaux adaptés - Les fiches commerciales sont facilement compréhensibles pour un public non professionnel - Les argumentaires mettent en valeur les spécificités des produits (composition, origine, méthode de fabrication, saisonnalité, engagement qualité) - Le vocabulaire utilisé est adapté à la clientèle - Les supports s'appuient sur les éléments du plan marketing et de la démarche qualité (positionnement, promesse produit, labels, traçabilité) - Les outils produits permettent au personnel de vente de mieux informer, conseiller et orienter la clientèle - La présentation des documents (papier ou numérique) est exploitable en situation de vente
A5.3 Relation client et développement de la fidélisation - Information du client sur la conservation et la traçabilité des produits - Mise en œuvre d'animations commerciales et gestion de la relation client	C.5.5. Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini, en respectant la réglementation en vigueur sur l'étiquetage et la traçabilité, ainsi que les valeurs nutritionnelles et allergènes, afin de garantir la satisfaction du consommateur final.		CE.5.5 : Le candidat informe le client sur les produits finis proposés - Les conditions de conservation et de dégustation sont expliquées et adaptées à la nature du produit - Les informations transmises respectent la réglementation en vigueur (étiquetage, mentions obligatoires, DLC/DDM, ...) - Les données relatives aux allergènes et aux valeurs nutritionnelles sont exactes, accessibles et communiquées de manière transparente - Les éléments de traçabilité sont maîtrisés et peuvent être transmis sur demande (origine des matières premières, lots, fournisseurs) CE.5.6 : Le candidat met en œuvre des actions de fidélisation efficaces dans le respect du cadre légal
	C.5.6. Développer la fidélisation de la clientèle en mettant en place des animations commerciales, en respectant le cadre légal de la		

A5.4 Communication commerciale et diversification des canaux de vente - Proposition de moyens et outils de communication - Analyse et création de canaux de distribution A5.5 Démarche responsable et réduction du gaspillage alimentaire	vente et en mobilisant les leviers de la relation client, afin d'assurer la pérennité du portefeuille clients.		- Des animations commerciales sont proposées en lien avec la stratégie commerciale (saisonnalité, lancement de produit, événement local) - Les actions mises en place respectent la réglementation sur la vente (publicité, promotion, ...) - Les leviers de la relation client sont mobilisés de manière adaptée (écoute, personnalisation, suivi, programme de fidélité) - Les dispositifs visent à créer un lien durable avec la clientèle (retour d'expérience, invitation à des événements, offres privilégiées) - Les actions sont évaluées en termes de participation, de retombées et d'impact sur la fidélisation - La démarche contribue à renforcer la satisfaction client et la pérennité du portefeuille
	C.5.7. Proposer des moyens et outils de communication, en élaborant un plan de communication intégrant les réseaux sociaux, supports numériques, messages promotionnels, permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique.		CE.5.7 : Le candidat participe, avec le chef d'entreprise, à un plan de communication efficace pour valoriser l'offre commerciale, dans le respect de la réglementation en vigueur - Des moyens et outils de communication adaptés sont sélectionnés (réseaux sociaux, affiches, emailings, site web, vitrines interactives) - Le plan de communication est structuré et aligné avec la stratégie de l'entreprise (objectifs, cibles, calendrier) - Les messages promotionnels sont adaptés à la clientèle de la boutique - Les réseaux sociaux sont mobilisés pour informer et fidéliser la clientèle (publications régulières, interactions, visuels de qualité) - Les supports numériques sont variés et complémentaires pour toucher une large audience (vidéos, clips, photos, ...) - La communication contribue au développement de l'activité commerciale en générant du trafic, de la visibilité et de l'engagement
	C.5.8. Dynamiser les ventes, en analysant les canaux de distribution existants (sur place, à emporter, livraison, vente en ligne, click & collect), en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits facilitant l'acte d'achat afin de développer les ventes et d'élargir la clientèle.		CE.5.8 : Le candidat dynamise les ventes - Les canaux de distribution sont identifiés et analysés (efficacité, accessibilité, rentabilité). - Leurs points forts et limites sont évalués pour proposer des améliorations. - De nouveaux canaux adaptés à l'entreprise et aux clients sont envisagés. - Les solutions proposées facilitent l'achat et élargissent la clientèle. - La stratégie reste cohérente avec le positionnement et les moyens de l'entreprise.
	C.5.9. Intégrer les critères RSE dans les choix d'équipements et de matériaux, en privilégiant les équipements économes en énergie, les matériaux recyclables ou issus de filières		CE.5.9 : Le candidat prend en compte les critères RSE dans ses choix d'équipements et de matériaux - Les équipements favorisent les économies d'énergie. - Les matériaux sont recyclables, biodégradables ou issus de filières durables.

- Intégration de critères RSE dans les choix d'équipements et de matériaux	durables dans une démarche de responsabilité sociale de l'entreprise (RSE), afin de renforcer la démarche écoresponsable du laboratoire.		- Les décisions d'achat intègrent des critères environnementaux et sociaux. - Les choix sont cohérents avec les engagements RSE de l'entreprise. - Les alternatives vertueuses sont comparées et justifiées. - La démarche contribue à renforcer la politique écoresponsable du laboratoire.
- Valorisation des invendus dans le respect des normes d'hygiène et de traçabilité	C.5.10. Valoriser les produits invendus proches de leur DLC, en respectant les normes d'hygiène et d'étiquetage, en ajustant les prix pour les proposer à tarif réduit, afin de réduire le gaspillage alimentaire en renforçant l'image éthique et responsable de l'entreprise.		CE.5.10 : Le candidat valorise les produits invendus dans une logique de réduction du gaspillage alimentaire - Les produits concernés sont identifiés en fonction de leur date limite de consommation (DLC) - Les normes d'hygiène et d'étiquetage sont respectées lors de la revente (information consommateur, traçabilité, conditions de conservation) - Les prix sont ajustés de manière cohérente pour refléter la proximité de la DLC et inciter à l'achat (réduction claire, sans altérer la perception de qualité) - Des supports ou dispositifs de mise en valeur sont utilisés pour informer le client (signalétique, rayon dédié, mentions sur l'emballage) - Les actions menées réduisent le gaspillage tout en respectant les obligations réglementaires - La démarche contribue à renforcer l'image éthique, responsable et engagée de l'entreprise auprès de la clientèle

Mémoire : Pour valider la certification, un mémoire professionnel est exigé. Il constitue une mise en application concrète des blocs de compétences du référentiel, à travers un projet articulé autour de la création, la production et la commercialisation de 20 entremets individuels originaux, conçus dans le cadre de l'entreprise de formation. Le projet doit répondre à une problématique cohérente avec les attentes de la clientèle de l'entreprise et intégrer à la fois des dimensions managériales, techniques, créatives et commerciales. Chaque candidat doit intégrer dans sa création **un choix relevant d'une évolution sociétale** (ex. : sans gluten, sans œuf, sans lait, substitution du sucre...) et **un choix différenciateur** (ex. : valorisation d'un produit régional, fruits frais, sans glaçage intégral...).

Le mémoire est présenté sous forme écrite (minimum 20 pages hors mise en forme) puis soutenu à l'oral. Il couvre l'ensemble des blocs de compétences du référentiel à travers une étude de marché, le développement du concept produit, l'élaboration technique, les aspects financiers et l'organisation de la production.

La soutenance consiste en une présentation orale des actions réalisées pour commercialiser les entremets au sein de l'entreprise de formation, suivie d'un échange avec le jury.

L'évaluation est notée sur 200 points :

100 points pour l'écrit

100 points pour l'oral (20 minutes de présentation, 20 minutes de questions)

Le jury est composé d'un binôme d'enseignants en BTM (transversal + pratique), et d'un professionnel titulaire au minimum du BTM. Toute interruption pendant la présentation est proscrite, et les échanges portent exclusivement sur le contenu du mémoire.

La note finale (écrit + oral) inférieure à 5/20 est éliminatoire et doit faire l'objet d'une justification formelle.