

**RÉFÉRENTIEL**

**MENTION**

**COMPLÉMENTAIRE**

**PÂTISSERIE**

**BOULANGÈRE**

**MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR  
ET DE LA RECHERCHE**

Arrêté du 4 mai 2004 portant création et définition de  
la mention complémentaire *pâtisserie boulangère*

DIRECTION  
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

**NORMEN E 0400866 A**

*Service des formations*

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

**LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR  
ET DE LA RECHERCHE**

VU le décret n° 2001-286 du 28 mars 2001 portant règlement général de la mention complémentaire;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation du 8 décembre 2003;

VU l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 11 mars 2004,

**A R R Ê T E**

**Article 1er** - Il est créé une mention complémentaire *pâtisserie boulangère* dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Ce diplôme est classé au niveau V de la nomenclature interministérielle des niveaux de formations.

**Article 2** - Le référentiel de certification de la mention complémentaire *pâtisserie boulangère* est défini à l'annexe I du présent arrêté.

**Article 3** - L'accès en formation est ouvert aux candidats titulaires du certificat d'aptitude professionnelle boulanger, du certificat d'aptitude professionnelle pâtissier glacier chocolatier confiseur, du brevet d'études professionnelles alimentation dominante boulanger, du brevet d'études professionnelles alimentation option pâtissier glacier chocolatier confiseur et aux candidats remplissant les conditions définies à l'article 6 du décret du 28 mars 2001 susvisé.

**Article 4** - La durée de la période de formation en milieu professionnel est de 16 semaines. Ses objectifs et modalités sont définis à l'annexe II du présent arrêté.

**Article 5** - Le règlement d'examen est fixé à l'annexe III du présent arrêté.

**Article 6** - La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée à l'annexe IV du présent arrêté.

**Article 7** - La mention complémentaire *pâtisserie boulangère* est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté conformément aux dispositions du titre III du décret du 28 mars 2001 susvisé.

**Article 8** - La première session d'examen organisée en vue de la délivrance de la mention complémentaire *pâtisserie boulangère* organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2005.

**Article 9** - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 4 mai 2004.

Pour le ministre et par délégation,  
Le Directeur de l'enseignement scolaire

Jean-Paul de GAUDEMAR

Journal officiel du 13 mai 2004.

**Nota** : Le présent arrêté et son annexe III seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche du 3 juin 2004 au prix de 2,30 euros, disponible au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du four 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.  
L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.sceren.fr>

## CHAMP D'ACTIVITÉ

Le titulaire de la mention complémentaire "pâtisserie boulangère" conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière première principale est la farine.

Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie – pâtisserie.

Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

**1 ° Emploi concerné :** ouvrier en pâtisserie boulangère.

**2 ° Types d'entreprises :**

- \* Pâtisserie.
- \* Boulangerie.
- \* Boulangerie – Pâtisserie.
- \* Ainsi que dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication des produits de pâtisserie boulangère.

**3 ° Type d'emploi :** le titulaire de la mention complémentaire occupe un poste de production de l'ensemble des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée.

**4 ° Place dans l'organisation de l'entreprise :** le titulaire de la mention complémentaire :

- Ø approvisionne.
- Ø organise et conduit les fabrications en pâtisserie boulangère.
- Ø respecte les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Ø contrôle qualité des produits.
- Ø communique avec le personnel de vente sur les caractéristiques des produits.
- Ø participe à la vie de l'entreprise.

**5° Environnement technique du métier :**

Le champ professionnel de l'ouvrier en pâtisserie boulangère est caractérisé par :

- ø Un comportement et une tenue adaptés aux règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- ø La connaissance des quantités et des qualités des matières premières utilisées.
- ø La connaissance des procédés et techniques :
  - de fabrication à
  - de décor è des produits de pâtisserie boulangère
  - de présentation ì
- ø L'utilisation appropriée des locaux, du matériel et des équipements.
- ø Les connaissances des entreprises du secteur.
- ø L'actualisation des connaissances et le perfectionnement professionnel permanent.
- ø Une organisation de la production qui intègre des horaires décalés, en fin de semaine, et lors des périodes de fête.

## DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Les différentes fonctions de l'activité en pâtisserie boulangère sont :

- ⇒ Approvisionnement
- ⇒ Organisation
- ⇒ Fabrication des produits sucrés et salés en pâtisserie boulangère
- ⇒ Entretien et prévention des risques professionnels
- ⇒ Contrôle qualité
- ⇒ Communication

## RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

### TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

#### FONCTION : APPROVISIONNEMENT

##### TACHES :

- Ä Tâche 1 : Approvisionnement des postes de travail.
- Ä Tâche 2 : Correction des anomalies quantitatives et qualitatives.
- Ä Tâche 3 : Surveillance des stocks (produits frais et autres produits).

##### CONDITIONS D'EXERCICE :

- Ä Moyens et ressources :
  - Les fiches recettes et les fiches techniques.
  - Les commandes.
  - Les consignes.
  - Les Guides de bonnes pratiques.
  - Le matériel informatique.
  - Le matériel de contrôle.
  - Les équipements et matériel de rangement et de stockage.
  - Les fiches de stock.

##### Ä Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie.

##### Ä Résultats attendus :

- Adéquation quantitative et qualitative entre l'approvisionnement, la commande, les fiches recettes.
- Respect des exigences réglementaires et quantitatives relatives aux conditions de stockage.
- Transmission des besoins au responsable du laboratoire.

**FONCTION : ORGANISATION**

**TACHES :**

Ä Tâche 1 : Organisation de ses fabrications.

Ä Tâche 2 : Planification de son travail.

Ä Tâche 3 : Choix du matériel.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

Ä Moyens et ressources :

- Les commandes.
- Le matériel informatique.
- Les impératifs horaires.
- Les impératifs de qualité.
- Le matériel de fabrication.
- Les Guides de bonnes pratiques.

Ä Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable de ses fabrications.

Ä Résultats attendus :

- Respect des impératifs commerciaux.
- Respect de la rentabilité en matière de coûts : produits, main d'œuvre, matériels.
- Respect des impératifs de qualité sanitaire.
- Choix judicieux du matériel.

**FONCTION : FABRICATION DES PRODUITS SUCRÉS ET SALÉS EN PÂTISSERIE BOULANGÈRE**

**TACHES :**

Ä Tâche 1 : Réalisation de pâtes.

Ä Tâche 2 : Réalisation de crèmes et garnitures.

Ä Tâche 3 : Mise en forme des produits.

Ä Tâche 4 : Conduite des cuissons.

Ä Tâche 5 : Finition et mise en valeur des produits.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

Ä Moyens et ressources :

- Les commandes.
- Les matières premières.
- Le fournil, le laboratoire et leurs équipements.
- Les impératifs horaires.
- Les Guides de bonnes pratiques en vigueur.

Ä Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable de ses fabrications.

Ä Résultats attendus :

- Conduite rationnelle de ses fabrications.
- Respect des impératifs commerciaux.
- Présentation mettant en valeur les produits.

**FONCTION : ENTRETIEN ET PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

TACHES :

Ä Tâche 1: Nettoyage, désinfection des locaux, des postes de travail et du matériel.

Ä Tâche 2: Mise en œuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

Ä Moyens et ressources :

- Le protocole et plan de nettoyage.
- Les matériels et produits de nettoyage.
- Les Guides de bonnes pratiques.
- Les principes de prévention des risques professionnels

Ä Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre du plan de nettoyage de l'entreprise.
- Responsable dans le cadre du plan de prévention des risques professionnels.

Ä Résultats attendus :

- Respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Intervention adaptée sur des incidents simples et communication au responsable du laboratoire.

**FONCTION : CONTRÔLE QUALITÉ**

TACHES :

Ä Tâche 1 : Contrôle de la conformité des matières premières.

Ä Tâche 2 : Contrôle des processus de ses fabrications.

Ä Tâche 3 : Contrôle de la qualité sanitaire de ses produits.

Ä Tâche 4 : Contrôle de la qualité commerciale des produits.

Ä Tâche 5 : Enregistrement des points de contrôle.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

Ä Moyens et ressources :

- Les critères qualitatifs des produits de l'entreprise.
- Les fiches techniques et les fiches recettes.
- Les procédures et les consignes propres à l'entreprise ou aux Guides de bonnes pratiques.
- Le matériel de contrôle.

Ä Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable de ses fabrications

Ä Résultats attendus :

- Conformité sanitaire des matières premières et des produits.
- Respect des processus de fabrication (recettes, temps, qualité...).
- Conformité des produits fabriqués avec la commande : quantités, poids, aspect, goût, régularité.
- Respect des objectifs de résultats (rentabilité et réponse aux attentes commerciales).
- Intervention adaptée sur des défauts mineurs et communication au responsable du laboratoire



**FONCTION : COMMUNICATION**

TACHES :

Ä Tâche 1: Transmission des informations relatives à la composition des produits.

Ä Tâche2 : Transmission des informations relatives à leur présentation à la vente, à leur conservation, à leur consommation.

Ä Tâche 3 : Dialogue avec le personnel de vente et de livraison.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

Ä Moyens et ressources :

- La politique commerciale de l'entreprise.
- Informations précises sur les produits.
- Les techniques informatiques de communication.

Ä Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes.

Ä Résultats attendus :

- Pertinence de l'argumentation sur la composition, la consommation, la conservation des produits passés à la vente.
- Pertinence de l'argumentation sur la qualité des produits.
- Prise en compte des attentes de la clientèle exprimées par le personnel de vente.

**MISE EN RELATION DES RÉFÉRENTIELS DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET DE CERTIFICATION**
**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES**
**RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**
**FONCTIONS ET TÂCHES PRINCIPALES**
**CAPACITÉS ET COMPÉTENCES TERMINALES**
**FONCTIONS**
**TÂCHES PRINCIPALES**
**CAPACITÉS**
**COMPÉTENCES TERMINALES**

<b>APPROVISIONNEMENT</b>	<p>Approvisionnement des postes de travail.</p> <p>Correction des anomalies quantitatives et qualitatives.</p> <p>Surveillance des stocks (produits frais et autres produits).</p>		<b>C1. ORGANISER</b>	<p>C1.1. Approvisionner son poste de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les matières premières.</li> <li>- Calculer les quantités.</li> <li>- Déconditionner les matières premières.</li> <li>- Quantifier, peser, mesurer, doser.</li> <li>- Choisir le matériel.</li> <li>- Prévoir le nettoyage</li> </ul>
<b>ORGANISATION</b>	<p>Organisation de ses productions.</p> <p>Planification de son travail.</p> <p>Choix du matériel. stocks.</p>			<p>C1.2 Organiser sa production</p> <p>Établir sa progression prenant en compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les fabrications des différentes pâtes et garnitures ;</li> <li>- les phases de travail (mise en forme...)</li> </ul>
<b>FABRICATION DES PRODUITS SUCRÉS ET SALÉS EN PÂTISSERIE BOULANGÈRE</b>	<p>Réalisation des pâtes.</p> <p>Fabrication de crèmes et garnitures</p> <p>Mise en forme des produits</p> <p>Conduite des cuissons.</p> <p>Finition et mise en valeur des produits.</p>		<b>C2. RÉALISER</b>	<p>C2.2 Réaliser les pâtes de pâtisserie boulangère</p> <p>C2.3. Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base de produits laitiers.</p> <p>C2.4. Réaliser les crèmes et appareils à base de fruits (secs, frais, séchés).</p> <p>C2.5 Travailler les fruits frais.</p> <p>C2.6. Mettre en forme.</p> <p>C2.7. Garnir et fourrer</p> <p>C2.8. Conduire les cuissons.</p> <p>C2.9. Réaliser les produits salés.</p> <p>C2.10. Réaliser les finitions</p> <p>C2.11 Décorer</p> <p>C2.12 Conditionner et stocker*</p>

<p><b>ENTRETIEN ET PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS</b></p>	<p>Nettoyage, désinfection des locaux, des postes de travail et du matériel.</p> <p>Mise en œuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels</p>			<p>C 2.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail</p>
<p><b>CONTRÔLE QUALITÉ</b></p>	<p>Contrôle de la conformité des matières premières.</p> <p>Contrôle des processus de ses fabrications.</p> <p>Contrôle de la qualité sanitaire de ses produits.</p> <p>Contrôle de la qualité commerciale des produits.</p> <p>Enregistrements des points de contrôle</p>		<p><b>C3. CONTRÔLER</b></p>	<p>C3.1 Contrôler la livraison.</p> <p>C3.2. Contrôler les matières premières, livrées, stockées et utilisées.</p> <p>C3.3 Contrôler les processus de ses fabrications.</p> <p>C3.4 Contrôler les produits finis.</p> <p>C3.5. Contrôler l'état des stocks.</p>
<p><b>COMMUNICATION</b></p>	<p>Transmission des informations relatives à la composition des produits.</p> <p>Transmission des informations relatives à leur présentation à la vente, à leur conservation, à leur consommation.</p> <p>Dialogue avec le personnel de vente et de livraison.</p>		<p><b>C4. COMMUNIQUER</b></p>	<p>C4.1. Communiquer</p> <p>C4.2. Argumenter.</p> <p>C4.3. Apprécier.</p> <p>C4.4. Communiquer</p>

## RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

### SOMMAIRE DES COMPÉTENCES

#### **C1. ORGANISER**

- C1.1 – Approvisionner les postes de travail, choisir le matériel, planifier son travail.
- C1.2 – Organiser sa production.

#### **C2. RÉALISER**

- C2.1. Nettoyer et désinfecter son poste et de travail.
- C2.2. Réaliser les pâtes de pâtisserie boulangère.
- C2.3. Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base de produits laitiers.
- C2.4. Réaliser les crèmes et appareils à base de fruits.
- C2.5. Travailler les fruits frais.
- C2.6. Mettre en forme.
- C2.7. Garnir et fourrer.
- C2.8. Conduire les cuissons.
- C2.9. Réaliser les produits salés.
- C2.10. Réaliser les finitions.
- C2.11. Décorer.
- C2.12. Conditionner et stocker.

#### **C3. CONTRÔLER**

- C3.1. Contrôler la livraison.
- C3.2. Contrôler les matières premières livrées, stockées et utilisées.
- C3.3. Contrôler les processus de ses fabrications.
- C3.4. Contrôler les produits finis.
- C3.5. Contrôler l'état des stocks.

#### **C4. COMMUNIQUER**

- C4.1. Communiquer sur l'état du stock et les anomalies.
- C4.2. Argumenter sur les caractéristiques technologiques et commerciales des produits.
- C4.3. Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente.
- C4.4. Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

<b>C1 : ORGANISER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (on donne)	<b>LIMITES D'EXIGENCES</b> (on exige)
<p><b>C1.1. Approvisionner son poste de travail, choisir le matériel, planifier son travail:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les matières premières.</li> <li>- Calculer les quantités.</li> <li>- Déconditionner les matières premières.</li> <li>- Quantifier, peser, mesurer, doser.</li> <li>- Choisir le matériel.</li> <li>- Prévoir le nettoyage</li> </ul>	<p>On donne les matières premières. Les produits alimentaires intermédiaires. (PAI)</p> <p>La commande, les fiches recettes et les fiches techniques.</p> <p>Le matériel. Les produits de nettoyage.</p>	<p>Conformité de l'approvisionnement avec les fiches recettes.</p> <p>Exactitude des calculs pour chaque fabrication.</p> <p>Choix adapté du matériel et des outillages.</p>
<p><b>C1.2. Organiser sa production :</b></p> <p>Établir sa progression prenant en compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les fabrications des différentes pâtes et garnitures ;</li> <li>- les phases de travail (mise en forme...)</li> </ul>	<p>La commande et les impératifs commerciaux.</p> <p>Les matières premières.</p> <p>Le matériel.</p> <p>Les fiches recettes et les fiches techniques.</p>	<p>Enchaînement efficace des tâches.</p> <p>Conduite rationnelle des fabrications (temps, espace et coûts)</p>

<b>C2 : RÉALISER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (on donne)	<b>LIMITES D'EXIGENCES</b> (on exige)
<b>C2.1. Nettoyer et désinfecter son poste de travail.</b>		Maintien en état de propreté.
<b>C2.2. Réaliser les pâtes de pâtisserie boulangère.</b>  C2.2.1. Fabriquer les pâtes diverses : <ul style="list-style-type: none"> <li>- A foncer : brisée sucrée et salée, sablée, sucrée.</li> <li>- . Pâte à chou.</li> <li>- Pâte à biscuit.</li> <li>- Pâte crémée sucrée, salée.</li> <li>- . Pâte à crêpe, à frire.</li> <li>- . Pâte morte.</li> </ul> C2.2.2. Fabriquer les pâtes levées : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conduire les pétrissages.</li> <li>- Conduire les fermentations en direct et différée et avec pré-fermentation :</li> <li>- en panification (pâte levée, pâte à décor) ;</li> <li>- en viennoiserie. (pâte levée, levée feuilletée)</li> </ul> C2.2.3. Fabriquer les pâtes feuilletées.	La commande.  Les fiches recettes et fiches techniques.  Le matériel adapté.  Les impératifs commerciaux (y compris la rentabilité).	Les produits réalisés sont conformes aux impératifs commerciaux : <ul style="list-style-type: none"> <li>- -Les tartes et tartelettes sucrées, salées ; gâteaux secs, demi-secs.</li> <li>- Petites et grosses pièces en pâte à chou.</li> <li>- Génoise, Cuillère, Savoie.</li> <li>- Cakes sucrés, salés ; quatre quarts.</li> <li>- Beignets, crêpes.</li> <li>- Les éléments de décors, modelage, tressage, façonnage, assemblage.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain de tradition française.</li> <li>- Pain de mie.</li> <li>- Campagne de tradition française.</li> <li>- Brioche, petites et grosses pièces.</li> <li>- Croissants, pains au chocolat.</li> <li>- Viennoiserie garnie avant ou après cuisson.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petites et grosses pièces en feuilletage. (vols au vent, chaussons, jalousies, dartois, palmiers, galettes, spécialités régionales)</li> </ul>
<b>C2.3. Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base de produits laitiers.</b>	La commande. Les fiches recettes et fiches techniques. Le matériel, les locaux, les équipements adaptés. Les impératifs commerciaux (y compris la rentabilité).	Les crèmes, garnitures et appareils sont conformes aux impératifs commerciaux et aux guides de bonnes pratiques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La crème pâtissière.</li> <li>- La crème mousseline (pâtissière émulsionnée) au beurre.</li> <li>- La crème à flan.</li> <li>- La crème fouettée (salée et chantilly).</li> <li>- Les béchamels.</li> </ul> Les appareils à crèmes prises salés, sucrés.

<b>C2.4. Réaliser les crèmes et appareils à base de fruits (secs, frais, séchés)</b>	La commande. Les fiches recettes et fiches techniques. Le matériel, les locaux, les équipements adaptés. Les impératifs commerciaux (y compris la rentabilité).	Les crèmes et appareils à base de fruits sont conformes à la commande et aux guides de bonnes pratiques.  - Crème cuite à base de fruits. - Crème d'amande et frangipane. - Crème et appareil citron. - Appareil à pizza.
<b>C2.5. Travailler les fruits frais</b>  - Préparer. - Émonder. - Éplucher. - Émincer. - Tailler. - Dénoyer.	La commande. Les fiches recettes et fiches techniques. Les matières premières. Le matériel et l'outillage. Les impératifs commerciaux (y compris la rentabilité).	Le résultat est conforme aux consignes et à la commande.
<b>C2.6. Mettre en forme :</b>  - Peser (les pâtons). - Beurrer, tourner une pâte. - Détailler, empreinter (les pièces). - Abaisser. - Foncer (grosses, petites pièces en cercle et en moule). - Façonner, bouler (petites et grosses pièces). - Souder les abaisses. - Dresser et garnir à la poche (pâte à choux, garniture). - Préparer les moules, (brioches, biscuits), mouler et démouler. - Beurrer et mettre sur plaques. - Videler, pincer, treiller, rioler, chiqueter, festonner, araser, ébarber. - Rayer. - Scarifier. - Dorer. - Lustrer. - Couper au ciseau.	Les locaux, les équipements, l'outillage, le matériel adapté.  La commande.  Les fiches recettes et fiches techniques.  Les matières premières.	Les mises en forme sont conformes :  - à la commande ; - aux fiches recettes.  Les gestes sont réguliers, précis.  Les pertes des produits sont maîtrisées.
<b>C2.7. Garnir et fourrer :</b>  - A la poche, à l'entonnoir. - A la cuillère, à la louche. - A la corne, à la palette. - Couler les appareils. - Garnir, ranger et disposer les fruits sur les tartes et tartelettes. - Imbiber, puncher, saucer, siroper.	La commande. Les produits alimentaires intermédiaires (PAI). Les matières premières. L'outillage, le matériel adapté. Les impératifs commerciaux. (y compris la rentabilité)	Les quantités de la fiche recette sont respectées. La régularité des garnissages et fourrages est respectée. Les gestes sont précis et réguliers.

<p><b>C2.8. Conduire les cuissons</b></p> <p>C2.8.1. Au four.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Régler les températures.</li> <li>- Mettre la buée.</li> <li>- Enfourner.</li> <li>- Surveiller.</li> <li>- Défourner.</li> <li>- Assurer le ressuage.</li> </ul> <p>C2.8.2. Sur feu ou plaque de cuisson</p>	<p>La commande.</p> <p>Les fiches recettes et fiches techniques.</p> <p>Les impératifs commerciaux. (y compris la rentabilité)</p> <p>Le matériel de cuisson.</p> <p>Les fiches recettes et les fiches techniques.</p> <p>La commande.</p> <p>Le matériel de cuisson.</p>	<p>Les températures et les temps sont respectés</p> <p>Les dosages et l'évacuation de la vapeur d'eau sont respectés.</p> <p>Les techniques d'enfournement de défournement (tapis, pelle...), sont maîtrisées.</p> <p>La cuisson est adaptée.</p> <p>Le temps de ressuage est respecté.</p> <p>Les méthodes de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poêlage, rissolage, desséchage</li> <li>- cuisson des crèmes et des sauces ;</li> <li>- pochage ;</li> <li>- friture.</li> </ul> <p>sont adaptées aux produits.</p> <p>Le couple temps/température est respecté.</p> <p>Les produits sont conformes.</p>
<p><b>C2.9. Réaliser les produits salés:</b></p> <p>Les sandwiches :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trancher, garnir, conditionner.</li> </ul> <p>Les pains surprises :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ouvrir, évider, trancher, garnir, portionner, reconstituer, présenter.</li> </ul> <p>Les petits fours salés.</p> <p>Les pizzas et tartes salées.</p> <p>Conditionner les produits.</p>	<p>La commande.</p> <p>Les impératifs commerciaux (y compris la rentabilité).</p> <p>Les fiches recettes et les fiches techniques.</p> <p>Les garnitures à sandwiches.</p> <p>Les pains.</p> <p>Les garnitures à pains surprises.</p> <p>Les garnitures à petits fours.</p> <p>Les garnitures à pizzas et à tartes salées.</p> <p>Les produits alimentaires intermédiaires. (PAI)</p>	<p>Produits conformes à la commande</p> <p>Respect de la chaîne du froid.</p>
<p><b>C 2.10. Réaliser les finitions.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre au point. (nappage, fondant)</li> <li>- Napper, glacer, dorer, lustrer au sirop.</li> <li>- Caraméliser au feu et au four.</li> </ul>	<p>Le matériel adapté.</p> <p>Les fiches recettes et les fiches techniques.</p> <p>Les produits pour finition.</p> <p>Les impératifs commerciaux (y compris la rentabilité).</p>	<p>Les finitions sont conformes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à la commande ;</li> <li>- aux fiches recettes.</li> </ul>
<p><b>C 2.11 Décorer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Écrire au cornet, au pinceau.</li> <li>- Modeler en pâte morte.</li> <li>- Décorer à la poche.</li> <li>- Disposer des éléments de décors.</li> </ul>	<p>La commande.</p> <p>Les fiches recettes et les fiches techniques.</p> <p>Les impératifs commerciaux. (y compris la rentabilité)</p> <p>Les produits servant aux décors.</p>	<p>Lisibilité et respect de l'inscription demandée.</p>
<p><b>C 2.12 Conditionner et stocker</b></p> <p>Les fabrications intermédiaires.</p> <p>Les produits finis.</p>	<p>Les équipements et les matériels.</p> <p>Les consignes.</p> <p>Les impératifs commerciaux. (y compris la rentabilité)</p>	<p>Un conditionnement et un stockage adaptés au produit et au matériel.</p>



<b>C3: CONTRÔLER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (on donne)	<b>LIMITES D'EXIGENCES</b> (on exige)
<b>C3.1. Contrôler la livraison.</b>  Dresser un état.	La chaîne documentaire. Bon de commande, bon de livraison, facture. Les consignes. Le matériel de contrôle. Les outils informatiques. Ex : lecteur code-barres.	La livraison est conforme qualitativement et quantitativement à la commande. (date limite d'utilisation optimale: DLUO)  Les anomalies sont repérées.
<b>C3.2. Contrôler les matières premières, livrées, stockées et utilisées.</b>	Le matériel de contrôle. Les consignes. Les étiquetages. Les fiches recettes et les fiches techniques.	La qualité sanitaire est respectée. Date limite d'utilisation optimale. (DLUO) Date limite de conservation. (DLC)
<b>C3.3. Contrôler les processus de ses fabrications.</b>	Les fiches recettes et les fiches techniques. Le matériel de contrôle. Les documents d'enregistrement.	Les fiches recettes, les fiches techniques sont respectées. Les points de contrôle sont enregistrés. Les anomalies sont identifiées. Les défauts sont corrigés. La rentabilité est respectée.
<b>C 3.4 Contrôler les produits finis</b>	La commande. Les impératifs commerciaux.	Les produits sont conformes à la commande : - qualité sanitaire ; - qualité organoleptique. (aspect, odeur, texture, goût,)
<b>C3.5. Contrôler l'état des stocks</b>  selon la méthode "premier entré premier sorti". (PEPS) Pour les matières et produits périssables.	Les outils informatiques. (Ex : lecteur de code-barres) Consigne de rotation. Fiches de stock.	Pas de rupture de stock. Pas de perte de produit.

<b>C4: COMMUNIQUER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (on donne)	<b>LIMITES D'EXIGENCES</b> (on exige)
<b>C4.1. Communiquer</b> sur l'état du stock et les anomalies.	Le stock. La commande.	Les informations sont claires précises et adaptées.
<b>C4.2. Argumenter</b> sur les caractéristiques technologiques et commerciales des produits.	Les impératifs commerciaux	Définition judicieuse des caractéristiques des produits : - qualité organoleptique ; - conservation.
<b>C4.3. Apprécier</b> la pertinence des remarques du personnel de vente.	Les impératifs commerciaux.	Prise en compte des remarques.
<b>C4.4. Communiquer</b> sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique, social de l'entreprise.	Des situations professionnelles commerciales.	L'exactitude des connaissances relatives à l'environnement du métier et de l'entreprise.

## SAVOIRS ASSOCIÉS

### **S1 : MATIÈRES PREMIÈRES, PRODUITS ET TECHNIQUES DE FABRICATION.**

- S 1.1 les documents de l'organisation de la production
- S 1.2 les pâtes
- S 1.3 les crèmes, appareils et garnitures
- S 1.4 les termes techniques

### **S2 : LES ÉQUIPEMENTS ET LES MATÉRIELS.**

- S 2.1 les locaux de fabrication
- S 2.2 le matériel frigorifique
- S 2.3 le matériel du chaud et du froid
- S 2.4 les instruments de mesure
- S 2.5 le matériel de fabrication
- S 2.6 le matériel de cuisson
- S 2.7 le matériel de nettoyage et de désinfection

### **S3 : LES SCIENCES APPLIQUÉES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIÈNE ET AUX ÉQUIPEMENTS.**

- S 3.1 bases biochimiques de la production en pâtisserie boulangère
- S 3.2 étude nutritionnelle des produits de pâtisserie boulangère
- S 3.3 comportement alimentaire
- S 3.4 hygiène et prévention
- S 3.5 hygiène et sécurité des matériels, des équipements et des locaux

### **S4 : ENVIRONNEMENT COMMERCIAL DE LA PRODUCTION.**

- S 4.1 le secteur professionnel
- S 4.2 l'aspect commercial de la profession
- S 4.3 les lieux de vente
- S 4.4 organisation de l'entreprise
- S 4.5 la gestion de l'entreprise

<b>S1 MATIÈRES PREMIÈRES, PRODUITS ET TECHNIQUES DE FABRICATION</b>
---

<b>CONNAISSANCES</b>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCE</b> <b>On se limitera à :</b>
<p><b>S 1.1. Les documents de l'organisation de la production :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiche de calculs des recettes</li> <li>- La fiche technique des produits en pâtes levées</li> <li>- La fiche technique des produits de pâtisserie boulangère, sucrés et salés.</li> <li>-</li> </ul>	<p>Rédiger les documents à partir d'une commande. Effectuer les calculs professionnels. Établir un diagramme.</p>
<p><b>S 1.2 Les pâtes</b></p> <p>S 1.2.1. Les pâtes à foncer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pâte brisée sucrée</li> <li>- pâte brisée salée</li> <li>- pâte sucrée</li> <li>- pâte sablée</li> </ul> <p>S 1.2.2. Les pâtes feuilletées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- feuilletage rapide</li> <li>- feuilletage classique</li> <li>- feuilletage inversé</li> <li>- feuilletage viennois</li> </ul>	<p>Citer les matières premières utilisées. (y compris les produits alimentaires intermédiaires PAI) Citer leur origine et leur mode de conservation avant et après utilisation. Citer la réglementation en vigueur concernant les denrées et les procédés de fabrications. Expliquer le rôle des ingrédients dans une recette. Décrire les procédés de fabrication. Expliquer les conséquences des incidents de fabrication. Utiliser le vocabulaire professionnel adapté. Expliquer l'incidence d'une méthode de travail sur le produit fini. Définir un état de cuisson (à blanc, garni) suivant le produit fini. Citer deux utilisations possibles de chaque pâte.</p> <p>Citer les matières premières utilisées. (y compris les produits alimentaires intermédiaires PAI) Citer leur origine et leur mode de conservation avant et après utilisation. Citer la réglementation en vigueur concernant les denrées et les fabrications. Expliquer les procédés de fabrication dans une recette. Décrire les procédés de fabrication de la détrempe à la cuisson. Utiliser le vocabulaire professionnel adapté. Expliquer l'incidence d'une méthode de travail sur le produit fini. Citer les caractéristiques de chaque feuilletage. Expliquer l'évolution du produit avant et pendant la cuisson. Citer une utilisation possible de chaque feuilletage.</p>

<b>CONNAISSANCES</b>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCE</b> <b>On se limitera à :</b>
<p>S 1.2.3 Les pâtes levées et levées feuilletées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pâte levée feuilletée</li> <li>- pâte à brioche</li> <li>- pâte à pain au lait</li> <li>- pâte à pain de mie</li> <li>- pâte à pain de tradition française</li> <li>- pâte à pain courant français</li> <li>- pâte à pain de méteil</li> <li>- pâte à pain de campagne</li> </ul>	<p>Citer les matières premières utilisées. (y compris les produits alimentaires intermédiaires PAI)</p> <p>Citer leur origine et leur mode de conservation avant et après utilisation.</p> <p>Citer la réglementation en vigueur concernant les denrées et les procédés de fabrications.</p> <p>Expliquer le rôle des ingrédients dans une recette.</p> <p>Décrire les procédés de fabrication.</p> <p>Citer les différentes méthodes de fermentation.</p> <p>Expliquer l'incidence d'une méthode de travail sur le produit fini.</p> <p>Utiliser le vocabulaire professionnel adapté.</p> <p>Expliquer l'incidence d'une méthode de fermentation sur l'organisation du travail.</p> <p>Expliquer l'évolution du produit, avant, pendant et après la cuisson. (ressuage)</p> <p>Citer la réglementation en vigueur du pain de tradition française et pain courant français.</p>
<p>S 1.2.4. Les autres pâtes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pâte à choux</li> <li>- pâte à biscuit (génoise, cuillère, Savoie)</li> <li>- pâte crémée sucrée (cake, quatre quarts)</li> <li>- pâte crémée salée (cake)</li> <li>- pâte à crêpes</li> <li>- pâte à frire</li> <li>- pâte morte</li> </ul>	<p>Citer les matières premières utilisées (y compris les produits alimentaires intermédiaires PAI).</p> <p>Citer leur origine et leur mode de conservation avant et après utilisation.</p> <p>Citer et appliquer la réglementation en vigueur concernant les denrées et les fabrications. (les guides de bonnes pratiques en vigueur)</p> <p>Expliquer le rôle des ingrédients dans une recette.</p> <p>Décrire les procédés de fabrication.</p> <p>Expliquer les conséquences des incidents de fabrication.</p> <p>Utiliser le vocabulaire professionnel adapté.</p> <p>Expliquer l'évolution du produit, avant, pendant et après la cuisson (ressuage)</p>

<p align="center"><b>CONNAISSANCES</b></p>	<p align="center"><b>LIMITES DE CONNAISSANCE</b> <b>On se limitera à :</b></p>
<p><b>S 1.3. Les crèmes, appareils et garnitures :</b></p> <p>S 1.3.1. à base de produits laitiers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- crème pâtissière</li> <li>- crème mousseline (pâtissière émulsionnée). au beurre</li> <li>- crème à flan</li> <li>- crème fouettée (chantilly et salée)</li> <li>- béchamel</li> <li>- appareils à crème prise salés, sucrés</li> </ul> <p>S 1.3.2. à base de fruits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- crème cuite à base de fruits</li> <li>- crème d'amande et frangipane</li> <li>- crème et appareil citron</li> <li>- appareil à pizza</li> </ul>	<p>Citer les matières premières utilisées. <b>(y compris les produits alimentaires intermédiaires PAI)</b></p> <p>Citer leur origine et leur mode de conservation avant et après utilisation.</p> <p>Citer la réglementation en vigueur concernant les denrées et les procédés de fabrications.</p> <p>Citer les risques mentionnés dans les Guides de bonnes pratiques en vigueur.</p> <p>Décrire les procédés de fabrication jusqu'à la conservation.</p> <p><b>Citer les incidents possibles et leurs conséquences.</b></p> <p>Utiliser le vocabulaire technique adapté. Expliquer le rôle des ingrédients.</p> <p>Définir les différentes crèmes et garnitures.</p>
<p><b>S 1.4. Les termes techniques.</b></p> <p>Le vocabulaire professionnel</p>	<p>Utiliser le vocabulaire professionnel adapté.</p> <p>Définir les termes professionnels liés aux tâches, aux procédés, aux produits et les utilisés à bon escient.</p>



<p>DATE :</p> <p>Candidat N° :</p>
---------------------------------------

**CALCUL DES RECETTES**

Commande :	Commande :	Commande :
Recette de base :	Recette de base :	Recette de base :
		<b>Pains garnis</b>
Commande :	Commande :	Commande :
Recette de base :	Recette de base :	Ingrédients à disposition :







**S 3 - LES SCIENCES APPLIQUÉES A L'ALIMENTATION A L HYGIÈNE ET A L'ENVIRONNEMENT**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<b>S 3.1 Bases biochimiques de la production en pâtisserie boulangère</b>	
S 3-1 -1 Constituants alimentaires impliqués dans la production des produits de pâtisserie boulangère	<ul style="list-style-type: none"> <li>- donner pour chaque ingrédient utilisé en pâtisserie boulangère, le ou les constituants essentiels</li> <li>- mettre en évidence à l'aide d'expériences simples les principaux constituants de la farine : amidon, protéines</li> </ul>
<p>S 3.1-2 Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pâtisserie boulangère :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• état physique</li> <li>• solubilité</li> <li>• diffusion</li> <li>• suspension</li> <li>• émulsion</li> </ul> <p>S 3.1-3 Modifications physico-chimiques liées à l'action de l'air, de la chaleur (sèche, humide) au cours :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de la fabrication des pâtes et des crèmes</li> <li>• de leur conservation</li> </ul> <p>et incidences sur la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- à partir des procédures de fabrication des pâtes et des crèmes préparées en pâtisserie boulangère, identifier les propriétés mises en œuvre ainsi que les modifications physico-chimiques qui interviennent au cours de leur fabrication et de leur conservation</li> <li>- justifier les techniques mises en œuvre et l'utilisation des ingrédients en raison de leurs propriétés</li> <li>- indiquer les conséquences nutritionnelles et organoleptiques de ces transformations</li> <li>- donner les étapes de l'hydrolyse de l'amidon</li> </ul>
<p><b>S 3.2 - Étude nutritionnelle des produits de pâtisserie boulangère</b></p> <p>Place souhaitable des produits de pâtisserie boulangère dans l'alimentation rationnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- comparer, à partir de d'éléments fournis, les caractéristiques nutritionnelles de différentes préparations</li> <li>- indiquer les quantités souhaitables de pain ou de produits équivalents pour maintenir l'équilibre de la ration alimentaire pour l'enfant, l'adolescent, l'adulte (en fonction de l'activité physique et de l'âge)</li> </ul>
<p><b>S 3.3 Comportement alimentaire</b></p> <p>S 3-3-1 Évolution des modes alimentaires : influence du mode de vie, des attentes du consommateur, de l'évolution des produits...</p> <p>S 3.3-2 Qualité organoleptique des produits de pâtisserie boulangère</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques organoleptiques des préparations de pâtisserie boulangère</li> <li>• appréciation des qualités organoleptiques et mise en valeur de la qualité organoleptique : associations d'aliments, environnement, facteurs psychologiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- commenter les évolutions de consommation alimentaire et identifier les attentes des consommateurs en matière de produits de panification diversifiés</li> <li>- donner les caractéristiques organoleptiques des produits (salés, sucrés)</li> <li>- mettre en relation la perception des divers organes des sens avec la qualité organoleptique de ces produits</li> <li>- donner des exemples d'associations d'aliments ou des exemples de facteurs qui participent à la mise en valeur des qualités organoleptiques des produits</li> </ul>

<p><b>S 3.4 Hygiène et prévention</b></p> <p>S 3 .4 -1 Microbiologie appliquée</p>	
<p>Principaux agents microbiens utilisés en technologie boulangère (morphologie des levures, conditions de vie et de multiplication)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer le nom de l'agent utilisé en technologie boulangère</li> <li>- décrire les modes respiratoires (aérobie, anaérobie) de l'agent microbien et les conditions mises en œuvre en fabrication des produits de pâtisserie boulangère</li> </ul>
<p>Principaux agents microbiens pouvant se développer sur les ingrédients utilisés en pâtisserie boulangère :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aliments vecteurs (produits céréaliers, eau, lait, œufs, matières grasses, fruits autres ingrédients ...)</li> <li>• risques d'intoxications, de maladies infectieuses</li> <li>• mesures sanitaires mises en œuvre par l'agro-alimentaire (traitements subis, conditions de conservation....)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nommer les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires ou de maladies infectieuses et les aliments vecteurs correspondant utilisés en pâtisserie boulangère</li> <li>- indiquer les mesures prises par l'industrie agroalimentaire : traitements physiques, traitements chimiques, conservation des denrées d'origine animale et des denrées d'origine végétale, conditions d'entreposage</li> </ul>
<p>S 3. 4-2 Hygiène et prévention en milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sécurité sanitaire des denrées et des produits fabriqués :</li> <li>- risques microbiens, risques chimiques ... en milieu professionnel</li> <li>- conditions de mise en œuvre des denrées d'origine animale et des denrées d'origine végétale</li> <li>- propreté des locaux et protection de l'environnement</li> <li>- état de santé et hygiène du personnel : tenue professionnelle, hygiène corporelle, comportement dans le travail, contrôles médicaux...</li> <li>• dispositifs réglementaires ; réglementation sanitaire et guide des bonnes pratiques en milieu professionnel ; rôles des services de veille et de contrôle sanitaires ; obligations des professionnels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier pour une situation professionnelle donnée, les divers risques sanitaires existants</li> <li>- justifier le choix des denrées, leur mise en œuvre en relation avec la qualité sanitaire des produits finis</li> <li>- indiquer les objectifs de la réglementation, le rôle des guides de bonnes pratiques</li> <li>- justifier les mesures relatives à : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'état sanitaire des denrées et à leurs conditions de mise en œuvre en milieu professionnel</li> <li>• l'hygiène des locaux</li> <li>• l'état de santé et l'hygiène du personnel</li> </ul> </li> <li>- indiquer le rôle des divers services et les obligations et responsabilité du professionnel vis à vis de la réglementation</li> </ul>

<p><b>S 3.5 Hygiène et sécurité des matériels, des équipements et des locaux</b></p> <p>S 3.5-1 Matériaux, matériels et équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques des revêtements de surfaces (sols, murs, plan de travail...)</li> <li>• matériels et équipements : aptitude à l'entretien, conception ergonomique, sécurité intégrée</li> </ul> <p>S 3.5-2 Produits d'entretien et de désinfection ; produits d'hygiène corporelle</p> <p>S 3.5-3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</p> <p>S 3.5-4 Installation rationnelle des locaux professionnels : atelier de production, magasin de vente et locaux annexes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- justifier en fonction des contraintes d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité, le choix des matériaux, des matériels et des équipements d'un laboratoire de pâtisserie boulangère</li>   <li>- justifier le choix d'un produit adapté à un usage professionnel précis</li> <li>- justifier les conditions d'utilisation d'un produit pour une utilisation donnée</li>   <li>- à partir d'une situation professionnelle donnée, proposer un plan de nettoyage (choix des produits, des procédures, périodicité des opérations...)</li>   <li>- situer sur un plan de local professionnel, les différents secteurs et indiquer les circuits utilisés par les denrées au cours de leur transformation pour une fabrication donnée jusqu'à la présentation au consommateur</li> <li>- indiquer les équipements qui participent à l'hygiène et à la sécurité en milieu professionnel (qualité sanitaire des productions, sécurité des personnes et des biens) depuis la réception des matières premières jusqu'à la vente au consommateur des produits finis</li> </ul>
--	---

<b>S4 ENVIRONNEMENT COMMERCIAL DE LA PRODUCTION</b>
---

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>S.4.1 Le secteur professionnel</b></p> <p>S 4.1.1. Identification du métier.</p> <p>S 4.1.2. Formes d'exercice du métier.</p> <p>S 4.1.3. Place de l'activité dans l'environnement économique « boulangerie-pâtisserie »</p>	<p>Énoncer les activités propres à la profession. Différencier les statuts du professionnel et les types d'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boulangerie - pâtisserie</li> <li>- Boulangerie – pâtisserie, salon de thé</li> <li>- Boulangerie – pâtisserie - traiteur</li> <li>- Entreprise semi-industrielle et industrielle</li> <li>- Petite, moyenne et grande distribution</li> <li>- Laboratoire de recherche et de démonstration</li> </ul> <p>Identifier la position de la profession dans l'environnement économique par rapport :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à l'alimentation de détail ;</li> <li>- au secteur alimentaire ;</li> <li>- à l'activité économique générale. (statistiques)</li> <li>-</li> </ul>
<p><b>S.4.2. L'aspect commercial de la profession</b></p> <p>S 4.2.1. Les politiques commerciales.</p> <p>S 4.2.2. Les types de commercialisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en magasin</li> <li>- à consommer sur place</li> <li>- en livraison à domicile</li> <li>- en réalisation d'un service à l'extérieur</li> </ul>	<p>Identifier les différentes politiques commerciales :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- artisanat : production, transformation ;</li> <li>- commerce : vente, revente, consommation sur place.</li> </ul> <p>Identifier les différents types de commercialisation. Citer les différents impératifs spécifiques à ces types de commercialisation.</p>
<p><b>S.4.3. Les lieux de vente</b></p>	<p>Identifier les lieux de vente de pains, de viennoiseries et de pâtisserie.</p>

<p><b>S.4.4. Organisation de l'entreprise</b></p> <p>S 4.4.1. L'organisation rationnelle de l'entreprise de boulangerie - pâtisserie.</p> <p>S 4.4.2. La convention collective :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la boulangerie pâtisserie artisanale ;</li> <li>- de la pâtisserie artisanale</li> </ul> <p>S 4.4.3. Les documents concernant la profession.</p>	<p>Identifier, à partir d'un organigramme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les fonctions</li> <li>- les liaisons fonctionnelles</li> <li>- les liaisons hiérarchiques</li> </ul> <p>Identifier et décrire, à partir d'un plan, les différents postes de travail.</p> <p>Identifier les lieux de consultation de la convention collective.</p> <p>Citer le rôle essentiel d'une convention collective et son utilité.</p> <p>Citer les spécificités des deux conventions collectives.</p> <p>Citer les catégories professionnelles.</p> <p>Citer les documents nationaux et européens. (ex : le recueil des usages, le guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie...)</p>
<p><b>S.4.5. La gestion de l'entreprise</b></p> <p>S 4.5.1. La gestion des stocks.</p> <p>S 4.5.2. L'étude des coûts :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour des produits fabriqués ;</li> <li>- pour des produits transformés ;</li> <li>- pour des produits revendus.</li> </ul>	<p>Compléter une fiche de stock en quantité et en valeur.</p> <p>Décrire la méthode PEPS. (Premier entré, premier sorti)</p> <p>Citer les éléments constitutifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'un coût ; (matières premières, main d'œuvre)</li> <li>- d'un prix.</li> </ul>

<b>MISE EN RELATION DES COMPÉTENCES ET DES SAVOIRS ASSOCIE</b>
--

**UNITÉ 1 ORGANISATION ET PRODUCTION**

Compétences		Savoirs associés			
		S1	S2	S3	S4
<b>C1</b>	ORGANISER				
<b>C2</b>	RÉALISER.				
<b>C3</b>	CONTRÔLER				
<b>C4</b>	COMMUNIQUER				

**UNITÉ 2 : ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE SCIENTIFIQUE ET COMMERCIAL APPLIQUÉ À LA PRODUCTION**

Compétences		Savoirs associés			
		S1	S2	S3	S4
<b>C4</b>	COMMUNIQUER				

**UNITÉ 3 : ÉVALUATION DE L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE**

Compétences		Savoirs associés			
		S1	S2	S3	S4
<b>C1</b>	ORGANISER				
<b>C2</b>	RÉALISER.				
<b>C3</b>	CONTRÔLER				
<b>C4</b>	COMMUNIQUER				



## UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLOME

Compétences du référentiel de certification	U1 Organisation et production	U2 Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	U3 Évaluation de l'activité professionnelle
---	----------------------------------	--	--

## Compétences professionnelles

C1. Organiser			
C2. Réaliser			
C3. Contrôler			
C4. Communiquer			

## Savoirs associés

S1. Matières premières, produits et techniques de fabrication			
S2. Les équipements et les matériels			
S3. Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements			
S4. L'environnement commercial de l'entreprise			

- Correspondance totale  
 Correspondance partielle  
 Aucune correspondance

**ANNEXE II**

**PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

## FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

La durée de la formation en milieu professionnel est de **16 semaines**, pouvant être fractionnées en périodes de 2 à 4 semaines.

### **OBJECTIFS:**

Les périodes de formation en milieu professionnel doivent permettre au candidat d'apprendre à mobiliser ses acquis en activité réelle, au sein d'une entreprise de boulangerie- pâtisserie ou d'une pâtisserie équipée du matériel permettant la fabrication de produits de panification.

La répartition de la formation (étalement, choix des entreprises ...) est définie en étroite concertation avec les entreprises concernées et tient compte des conditions locales.

Toute l'équipe pédagogique est concernée par la période de formation en milieu professionnel et, sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent contribuer à la recherche de la ou des entreprises d'accueil (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000 relative à l'encadrement des périodes en entreprise. B.O.n° 25 du 29 juin 2000). Chaque période sera sanctionnée par un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève. Ce bilan indiquera l'inventaire et l'évaluation des tâches et activités confiées au candidat et les performances réalisées pour chacune des compétences prévues.

### **ORGANISATION**

#### **1- Voie scolaire**

L'organisation de la période de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire où ces derniers sont scolarisés, conformément à la convention type définie par la note de service n°96-241 du 15 octobre 1996 modifiée par la note de service DESCO A7 n° 259 du 13 juillet 2001.

Au terme des périodes de formation, le candidat constitue un dossier comprenant d'une part, un rapport de stage, d'autre part, des attestations de stage.

Dans son rapport, l'élève développe :

- la présentation de l'entreprise d'accueil (économique, humaine, technique)
- les activités assumées
- l'analyse de ses acquis

Le rapport est visé par le tuteur de l'élève en entreprise. Ce visa atteste que les activités développées dans le rapport correspondent à celles confiées à l'élève au cours de sa formation en entreprise.

Les compétences mises en oeuvre lors des interventions font apparaître les contraintes liées à la production, au respect des règles d'hygiène et de sécurité, à l'intégration dans le milieu professionnel.

Les attestations de stage permettent de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel (durée, secteur d'activité).

Un candidat qui n'aurait pas présenté ces pièces ne pourra pas subir l'épreuve U3 (évaluation de l'activité professionnelle).

Le recteur fixe la date à laquelle le dossier doit être remis au service chargé de l'organisation de l'examen.

## **2- Voie de l'apprentissage**

La durée de la formation en milieu professionnel est incluse dans la formation en entreprise telle qu'elle est prévue par le contrat d'apprentissage.

Afin d'assurer une cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs des différentes périodes de formation et plus particulièrement de leur importance dans la réalisation du rapport de stage.

Au terme des périodes de formation, l'apprenti constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires (cf. supra).

## **3- Voie de la formation professionnelle continue**

### a) candidat en situation de première formation ou de reconversion

La durée de la formation en milieu professionnel s'ajoute aux durées de formation dispensées dans le cadre de la formation continue.

Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier (divers types de contrat d'insertion, de qualification, d'adaptation...), le stage obligatoire est inclus dans la période de formation dispensée en milieu professionnel si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs.

Au terme de sa formation, le candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires (cf. supra).

### b) candidat en situation de perfectionnement

Le certificat de stage est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans des activités relevant du secteur de la boulangerie en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

Le candidat rédige un rapport sur ses activités dans le même esprit qui préside à l'élaboration du rapport de stage pour les autres candidats.

Les modalités de constitution et de remise de ce dossier sont identiques à celles des candidats scolaires, apprentis et issus de la formation professionnelle continue visés au a).

## **4- Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle**

Ce candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats de la formation professionnelle continue en situation de perfectionnement (cf. supra, chapitre 3 b)

**ANNEXE III**

**RÈGLEMENT D'EXAMEN**

<b>RÈGLEMENT D'EXAMEN</b>
---------------------------

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE</b>			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités*) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 Organisation et production	<b>U 1</b>	<b>12</b>	ponctuelle pratique	10 heures	ponctuelle pratique	10 heures
E2 Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	<b>U 2</b>	<b>5</b>	CCF	-	ponctuelle écrite	2 heures
E3 Évaluation de l'activité professionnelle	<b>U 3</b>	<b>3</b>	CCF	-	ponctuelle orale	30 min.

CCF : contrôle en cours de formation.

\* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, BP et BTS (BOEN du 8/6/95).

**ANNEXE IV**

**DÉFINITION DES ÉPREUVES**

**ÉPREUVE E 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION**

**U 1**  
**coefficient 12**

‘ **Objectifs et contenu de l'épreuve :**

L'objectif est de s'assurer que le candidat est capable:

- par écrit, de définir l'organisation de son travail, de rédiger des fiches techniques et des fiches recettes,
- de réaliser les produits de pâtisserie boulangère sucrés et salés à partir d'une commande,
- de présenter sa production,
- de communiquer oralement sur un de ses produits.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1, C2, C3 et C4, ainsi que sur une partie des savoirs S1.

‘ **Critères d'évaluation:**

L'évaluation doit permettre d'évaluer :

- 1° Les documents (voir fiche technique annexée à S1) : 30 points
  - le soin apporté à la rédaction des documents, ainsi que la faisabilité.
- 2° Les réalisations: 100 points
  - le respect des guides de bonnes pratiques ;
  - les procédés de fabrication mis en œuvre pour réaliser les produits ;
  - l'enchaînement des tâches pour assurer la commande dans les temps impartis ;
  - le maintien de son poste de travail en état de propreté et le nettoyage en fin d'épreuve.
- 3° Les produits présentés : 100 points
  - le respect de la commande : quantité et conformité ;
  - la présentation commerciale ;
  - le goût ;
  - les éléments de décors en pâte morte;
- 4° La communication orale : 10 points
  - présentation orale du produit choisi par le candidat

‘ **Modes d'évaluation :**

**ǒ Épreuve ponctuelle pratique, écrite et orale d'une durée de 10 heures**

Le sujet a la forme d'une commande comprenant des produits à base de :

- pain de campagne, farine de tradition française sur pré-fermentation ou différée de la veille, de 3 à 5 kg de farine : 3 formes différentes et 2 formes en petites pièces ;
- pâte à brioche ou pâte levée feuilletée, 1kg de farine :
  - brioche : 2 grosses pièces, des petites pièces de 2 formes dont une garnie ;
  - pâte levée feuilletée : croissants et 2 autres formes garnies, une avant et une après cuisson ;
- pâte à choux 1/4 de liquide : 1 grosse pièce, petites pièces individuelles garnies et glacées (un seul parfum) ;
- pâte à foncer : brisée sucrée ou salée, sablée, sucrée, 500 g de farine, ou pâte feuilletée 500 g de farine : 1 grosse pièce, le reste en pièces individuelles (fonçage obligatoire) ;
- pâte morte : support ou présentoir pour mettre en valeur un produit, écriture obligatoire ;
- autres pâtes : génoise ou biscuit ou cake ou quatre-quarts pour 8 personnes ;
- crèmes, garnitures, appareils.

La commande prévoit aussi la confection de 6 sandwiches à partir du pain de campagne et d'un panier d'une dizaine d'ingrédients fournis, 3 garnitures différentes.



Le sujet comprend trois documents à compléter (cf. fiches techniques annexées à S1) :

- la fiche de calcul des recettes ;
- la fiche technique des produits en pâtes levées ;
- la fiche technique d'un produit de pâtisserie boulangère, sucré ou salé.

Le carnet personnel de recettes, élaboré tant en entreprise qu'en établissement de formation est autorisé, à l'exclusion de tout autre ouvrage. Tout apport d'accessoires ou d'éléments de décors est interdit.

L'organisation de l'épreuve peut être adaptée par le président du jury pour tenir compte des spécificités locales en matière d'équipement des centres d'examen.

L'épreuve se déroule sur deux jours :

**1er jour** : épreuve écrite et pratique : durée 3 heures

- phase écrite : le candidat après avoir pris connaissance de la commande à produire, rédige les documents. Ceux-ci sont notés, dupliqués et rendus en l'état au candidat en début de la deuxième journée.
- phase pratique : le candidat réalise les pâtes, crèmes, appareils, garnitures prévus dans le sujet. Il ne peut pas cuire de produits au four au cours de la première journée.

**2<sup>ème</sup> jour** : épreuve pratique et orale : durée 7 heures

A partir des préparations de la veille, de l'organisation qu'il a définie, de ses fiches techniques et de ses recettes, le candidat réalise la commande :

- en respectant les règles liées aux guides de bonnes pratiques et à la prévention des risques professionnels ;
- en enchaînant efficacement les tâches ;
- en respectant les procédés professionnels de fabrication ;
- en conduisant leurs cuissons.

Le candidat réalise un support ou un présentoir en pâte morte, afin de mettre en valeur un produit de son choix. Il présente ses produits en les mettant en valeur par un rangement soigné, et remet ses documents au jury.

Oralement, le candidat présente au jury le produit de son choix en définissant ses caractéristiques technologiques (entretien 10 minutes maximum).

Le candidat doit maintenir son poste de travail en état de propreté et procéder au nettoyage des matériels et des locaux en fin d'épreuve

**Tableau de répartition des points**

<b>Sujet</b>	<b>Travail</b>	<b>Produits finis, présentation et dégustation *</b>		<b>Points</b>
Pain de campagne de tradition française	15	3 formes différentes et 2 formes en petites pièces	15	30
Pâte à brioche ou pâte levée feuilletée	15	Brioche : 2 grosses pièces et petites pièces (2 formes) dont une garnie  Pâte levée feuilletée : Croissants et 2 autres formes garnies (une avant et une après cuisson)	15	30
Pâte à choux	10	1 grosse pièce et petites pièces individuelles (glaçage au fondant)	20	30
Pâte à foncer ou Pâte feuilletée	15	1 grosse pièce, le reste de la pâte en pièces individuelles (fonçage obligatoire)	15	30
Pâtes mortes	5	Support ou présentoir pour un produit, et une écriture au cornet	10	15
Autres pâtes	10	Génoise ou biscuit ou cakes ou quatre-quarts	10	20
Crèmes, garnitures, appareils	20	Évalués dans les produits finis		20
6 sandwiches à partir du pain de campagne	10	3 garnitures différentes, conditionnement	15	25
Entretien oral : caractéristiques technologiques d'un produit				10
Fiche de calculs des recettes				10
Fiche technique des produits en pâtes levées				10
Fiche technique d'un produit de pâtisserie sucré, salé				10
<b>TOTAL</b>				<b>240</b>

\* Pour les produits finis, le jury tient compte à part égale du respect de la commande, de l'aspect, régularité, du goût

**ÉPREUVE E 2 : ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE, SCIENTIFIQUE ET COMMERCIAL  
APPLIQUÉ À LA PRODUCTION**

**U 2  
coefficient 5**

**Objectifs et contenu de l'épreuve :**

L'épreuve prend appui sur la compétence C4 dont l'objectif est de s'assurer des connaissances associées à la production en pâtisserie boulangère.

Elle concerne tout ou partie des savoirs sur les matières premières S1 (à l'exception de S1.1), les équipements et les matériels S2, les sciences appliquées S3, l'environnement commercial de la production. S4.

**Critères d'évaluation:**

L'évaluation permet d'apprécier la compétence du candidat à communiquer sur :

- l'exactitude de ses connaissances sur les matières premières, produits et techniques de fabrication – 7 points,
- sa connaissance des équipements et matériels utilisés, des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels – 3 points,
- ses connaissances des sciences appliquées – 7 points,
- sa connaissance de l'environnement économique, juridique et social – 3 points.

**Modes d'évaluation :**

**ǒ Épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures**

A partir d'une ou de plusieurs situations professionnelles (fiches de production, commerciale...), le sujet comporte une série de questions portant sur chaque partie du référentiel S1 (à l'exception de S1.1), S2, S3, S4. Il est composé de :

- S1. quatre questions : deux relatives aux techniques de fabrication des pâtes, une relative aux crèmes, appareils et garnitures, une relative aux termes techniques.
- S2. deux questions dont une intègre les notions relatives à l'hygiène et aux préventions des risques professionnels sur les matériels, la prévention des risques professionnels.
- S3. deux questions s'appuyant sur des situations professionnelles dont l'une concerne un ou plusieurs points des trois premières parties (3-1, 3-2, 3-3) et l'autre relative à un ou plusieurs points des parties 3-4, 3-5.
- S4. Une étude de cas simple (article de presse professionnelle, plan...), permettant une série de questions sur les 4 parties du référentiel.

**ǒ Contrôle en cours de formation**

L'équipe pédagogique propose une ou plusieurs phases permettant l'évaluation des connaissances pour chaque partie du référentiel S1 (à l'exception de S1.1), S2, S3, S4.

Les situations d'évaluation sont organisées dans l'établissement de formation, sous forme écrite :

- S1 – l'évaluation porte sur les connaissances des parties du référentiel suivantes : S1.2, S1.3 et S1.4.
- S2 – l'évaluation porte sur l'équipement et les matériels et obligatoirement sur la prévention des risques professionnels aux matériels
- S3 - deux questions s'appuyant sur des situations professionnelles dont l'une concerne un ou plusieurs points des trois premières parties (3-1, 3-2, 3-3) et l'autre relative à un ou plusieurs points des parties 3-4, 3-5.
- S4 – L'évaluation porte sur les 4 parties du référentiel de la connaissance de l'entreprise.

Un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique est obligatoirement associé à l'évaluation.

La proposition de note est établie conjointement par un ou plusieurs membres de l'équipe pédagogique et les professionnels concernés. Elle est jointe au dossier du candidat et transmise au jury.

## **ÉPREUVE E3 : ÉVALUATION DE L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE**

**U 3**  
**coefficient 3**

### **Objectifs et contenu de l'épreuve :**

L'épreuve a pour but d'évaluer les compétences relatives à la pratique en milieu professionnel. Elle prend appui notamment sur les tâches se rapportant aux fonctions d'approvisionnement, d'organisation, de fabrication, d'entretien et de prévention des risques professionnels, de contrôle qualité et de communication.

Elle doit permettre de vérifier l'acquisition par le candidat de tout ou partie des compétences C1, C2, C3, C4 mises en œuvre au sein de l'entreprise ainsi que des savoirs associés : S1, S2, S3, S4.

### **Critères d'évaluation :**

Le dossier : 20 points

- lisibilité et structure du dossier : 5 points
- description des activités présentées, des contraintes et des résultats obtenus ; 5 points
- utilisation des termes professionnels adaptés : 5 points
- bilan personnel : 5 points.

L'entretien oral : 40 points

- capacité à présenter son activité professionnelle : 20 points
- aptitude à analyser des situations professionnelles, à faire part des problèmes ou des contraintes rencontrées et en tirer un bilan personnel succinct : 10 points
- aptitude à communiquer avec le jury: 10 points

### **Modes d'évaluation :**

#### **ǒ Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 30 minutes maximum**

Le candidat élabore un dossier au moyen de l'outil informatique dans lequel il décrit son activité professionnelle, en 2 pages maximum et deux situations professionnelles observées ou vécues (cf. fiche d'activité professionnelle ci-après).

L'évaluation se déroule sous la forme d'un entretien avec un jury composé d'un professeur et d'un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique ou lui-même.

L'entretien porte sur l'activité professionnelle et les deux situations professionnelles présentées dans le dossier.

#### **ǒ Contrôle en cours de formation**

Au cours de sa formation, le candidat rédige un dossier au moyen de l'outil informatique comprenant :

- la présentation de son entreprise d'accueil, la description des tâches qui lui ont été confiées;
- deux fiches relatant chacune une situation professionnelle observée ou vécue dans l'entreprise ; (cf. fiche d'activité professionnelle ci-après).

Au terme de la formation, les professeurs concernés et les formateurs de l'entreprise déterminent conjointement les notes et l'appréciation qui seront proposées au jury.

## FICHE D'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE

TITRE : \_\_\_\_\_

### PRÉSENTATION DE LA SITUATION

- Objectifs à atteindre, problèmes rencontrés, contraintes à prendre en considération.

### DESCRIPTION DE L'ACTION MENÉE

- Mise en œuvre, procédures, démarches, moyens, méthodes, processus ...
- Travail personnel dans l'action (degré d'implication).

### BILAN

- Justification du choix de la situation, présentation des difficultés rencontrées, atteinte des objectifs, appréciation des résultats et des conséquences, évaluation du travail personnel.