

RÉFÉRENTIEL
MENTION
COMPLÉMENTAIRE

PÂTISSERIE
GLACERIE
CHOCOLATERIE
CONFISERIE
SPÉCIALISÉES

**MINISTERE
DE L'EDUCATION NATIONALE
DE LA RECHERCHE
ET DE LA TECHNOLOGIE**

—————
DIRECTION
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE
—————

Service des formations

—————
Sous-direction
des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

DESCO A6 n°
uncepai

Arrêté modifiant l'arrêté du 28 septembre 1994
portant création de la mention complémentaire
pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie
spécialisées.

E 990.1913 A

LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE,
DE LA RECHERCHE ET DE LA TECHNOLOGIE

VU l'arrêté du 28 septembre 1994 portant création de la mention
complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées.

VU l'avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation
du 28 avril 1999.

A R R E T E :

Article 1er. - L'article 1er de l'arrêté du 28 septembre 1994 susvisé est
remplacé par les dispositions suivantes :

« article 1er : Il est institué sur le plan national une mention complémentaire
pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées, classée au niveau V de
la nomenclature des niveaux de formation.

L'accès en formation à cette mention complémentaire est ouvert aux titulaires de
l'un des diplômes suivants :

- certificat d'aptitude professionnelle pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur.

- brevet d'études professionnelles alimentation, option pâtisserie, glacerie,
chocolaterie, confiserie.

Peuvent se présenter à l'examen :

- les candidats qui ont suivi la préparation menant à cette mention complémentaire,
- les candidats qui ont occupé pendant trois ans au moins à la date du début des épreuves un emploi dans un domaine professionnel en rapport avec la finalité de cette mention complémentaire ».

Article 2. - L'article 5 de l'arrêté du 28 septembre 1994 susvisé est remplacé par les dispositions suivantes :

« article 5. - Sont déclarés admis à cet examen les candidats qui ont obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves.

Tout candidat ajourné à l'examen conserve, sur sa demande, les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux épreuves, dans la limite de cinq ans à compter de leur obtention.

A chaque session, le candidat peut renoncer à ce bénéfice. Dans ce cas seule la note à nouveau obtenue à l'épreuve correspondante est prise en compte pour l'obtention du diplôme ».

Article 3. - L'annexe I et le règlement d'examen figurant en annexe II de l'arrêté du 28 septembre 1994 susvisé sont abrogés et remplacés respectivement par les annexes I et II jointes au présent arrêté.

Article 4. - 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 21 OCT. 1996

P. le Ministre et par délégation
Le Directeur de l'enseignement scolaire

Bernard TOULEMOND

Nota. - Le présent arrêté et son annexe II seront publiés au Bulletin officiel de l'éducation nationale du ... vendu au prix de 15F, disponible au Centre national de documentation pédagogique 13, rue du Four 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

ANNEXE I

(modifie l'annexe I de l'arrêté du 28 septembre 1994)

Référentiel des activités professionnelles	page 4
Référentiel de certification	page 13
Savoir faire	page 14
Savoirs associés	page 27

ANALYSE D'ACTIVITE

1) LE CHAMP D'ACTIVITE

-DEFINITION:

Le Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur, titulaire de la Mention Complémentaire, réalise, présente, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées, (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...)

Il réalise, présente, notamment, des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.

Ces préparations sont réalisées en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

2) CONTEXTE PROFESSIONNEL

a) - Emplois concernés:

- Jeune ouvrier pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur,

- Ouvrier pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur.

Ces activités s'exercent dans les postes suivants:

Tourier, Entremetier, Fournier, Glacier, Chocolatier, Confiseur,
Pâtissier en restauration.

b) Types d'entreprises où se situent les emplois:

Entreprises artisanales

- Pâtisserie - Glacerie - Chocolaterie - Confiserie

- Boulangerie - Pâtisserie

- Chocolaterie - Confiserie

- Glacier - Fabricant

- Autres entreprises de l'alimentation

Hôtellerie - Restauration

Grandes distributions et Industrie

.../...

.../...

c) - Place de l'organisation de l'entreprise

Il organise ses fabrications et les exécute, conformément aux exigences de l'entreprise, dans tous les postes de travail du laboratoire.

d) - La pratique du métier nécessite:

- une bonne santé
- une hygiène corporelle rigoureuse
- le port obligatoire de la tenue vestimentaire professionnelle
- l'adaptation aux exigences de l'entreprise :
 - horaires décalés
 - mobilité
 - travail le dimanche et les jours de fête
 - commandes exceptionnelles

3) LES FONCTIONS

Il applique la réglementation en vigueur, concernant l'hygiène et la sécurité, dans les fonctions suivantes:

- 1 - Approvisionnement, stock**
- 3 - Production**
- 3 - Contrôle qualité**
- 4 - Conservation**
- 5 - Entretien**

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION**APPROVISIONNEMENT STOCK****TACHES :**

- tâche 1 : réception des marchandises et vérification de leur conformité
- tâche 2 : rangement des marchandises
- tâche 3 : surveillance du stock

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources**

consignes écrites ou orales
 bon de commande
 bon de livraison
 fiches de stock manuelles ou informatisées.

Autonomie, responsabilité

Autonomie dans l'exécution des tâches, en respectant les usages de l'entreprise et les règles d'hygiène et de conservation.

Information à la hiérarchie, en cas d'incidents.

Résultats attendus

- adéquation entre bon de livraison et réception
- rangement pertinent
- maintien de l'état qualitatif et quantitatif du stock.

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

**FONCTION
PRODUCTION****TACHES :**

- tâche 1 : MISE EN PLACE (produits, outillage, matériel)
- tâche 2 : Préparations intermédiaires, éléments de composition, de décors...

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources**

Consignes écrites et (ou) orales et fiches techniques

Plan de travail, matériels (balance, batteur ...)

Autonomie, Responsabilité

Responsabilité dans l'exécution des tâches

Résultats attendus

- Adaptation à une demande ponctuelle
- Vérification qualitative des produits
- Respect des quantités
- Utilisation rationnelle des matériels
- Respect de la fiche technique

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

**FONCTION
PRODUCTION**

TACHES :

- tâche 1 : Réalisation de mélanges traditionnels
- tâche 2 : Réalisation de mélanges et appareils adaptés à des fabrications spécialisées
- tâche 3 : Mise en oeuvre et assemblage de produits plus élaborés
- tâche 4 : Présentation et mise en valeur de produits finis commercialisés
- tâche 5 : Présentation et mise en valeur de desserts de restauration et de salon de thé (desserts à l'assiette, chariot ...)

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources**

- Consignes écrites et (ou) orales et fiche technique
- Mise en place
- Commandes exceptionnelles

Autonomie, responsabilité

Variables en fonction de l'organisation de l'entreprise (en équipe ou seul),
et la complexité de la tâche (fabrication répétitive ou à caractère exceptionnel)

Résultats attendus

- Respect des us et coutumes de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité, d'économie
- Respect des qualités gustatives
- Respect des temps impartis
- Produits conformes aux consignes habituelles ou exceptionnelles
- Aspect des produits conforme à la demande

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

**FONCTION
PRODUCTION**

TACHES :

- tâche 1 : Conduite des fermentations (étuve, pousse contrôlée ...)
- tâche 2 : Conduite des différentes cuissons (sur le feu, au four ...)
- tâche 3 : Conduite des mises au point (fondant, couverture ...)

CONDITIONS D'EXERCICEMoyens et ressources

Consignes orales et (ou) écrites et fiche technique

Consignes exceptionnelles

Matériel de fermentation et de cuisson

Matériel spécifique à la glacerie et la chocolaterie

Autonomie, responsabilité

Appréciation personnelle des cuissons, fermentation, mise au point.
Appréciation personnelle des durées de cuisson, températures, de l'aspect
et de la couleur.

Résultats attendus

- Respect des techniques conformes à la réglementation, à l'hygiène et aux exigences de l'entreprise
-
- Respect des règles d'hygiène
-
- Respect des qualités gustatives
- Produits conformes aux consignes habituelles ou exceptionnelles.

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION
CONTROLE - QUALITE**TACHES :**

- tâche 1 : Contrôle de la qualité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- tâche 2 : Contrôle de la conformité du produit
- tâche 3 : Rectifications éventuelles en cours de production et sur le produit fini

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources**

Consignes en cas de non conformité

Méthode spécifique à l'entreprise de contrôle qualité

Les matériels de contrôle

Autonomie, responsabilité

Autonomie dans l'exécution des tâches, en respectant les consignes

Résultats attendus

- Assurance de la qualité du produit.

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION**CONSERVATION****TACHES :**

- tâche 1 : Conditionnement (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- tâche 2 : Identification des produits (nom, quantité, date)
- tâche 3 : Rangement des produits.

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources**

Méthode de gestions des produits, spécifique à l'entreprise

Les matériels de conservation et de conditionnement (conservateur, chambre froide, emballages ...)

Autonomie, responsabilité

Les tâches sont effectuées sous contrôle de la hiérarchie

Résultats attendus

- **Maintien de la qualité des produits**
- **Respect des règles d'Hygiène**
- **Respect de la réglementation concernant la chaîne du froid**

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION**ENTRETIEN****TACHES :**

- tâche 1 : **Choix, dosage, utilisation des produits de nettoyage, de désinfection.**
- tâche 2 : **Nettoyage et désinfection de l'outillage, du matériel, des locaux, du poste de travail**
- tâche 3 : **Surveillance de l'état des matériels**
- tâche 4 : **Repérage des anomalies**

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources****Produits et matériels d'entretien****Programme d'entretien****Autonomie, responsabilité****Responsable dans l'exécution des tâches****Résultats attendus**

- **Le maintien des matériels et des locaux en état de propreté, avec l'utilisation rationnelle des produits**
- **L'utilisation rationnelle des matériels**
- **Le respect des règles d'hygiène et de sécurité**
- **Le traitement des anomalies repérées.**

SAVOIR - FAIRE

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

SAVOIR-FAIRE 1

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
<u>1. FONCTION APPROVISIONNEMENT STOCK</u>		
- Réceptionner les marchandises.	- les consignes, règles et réglementations.	L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession.
- Vérifier la conformité - Signer un bon de livraison.	- le bon de commande - le bon de livraison.	Conformité qualitative et quantitative entre le bon de commande, le bon de livraison, ou la facture.
- Ranger les marchandises.	-les emplacements prévus.	- Rangement dans les lieux adaptés et permettant le roulement et le respect des D.L.U. ET D.L.C. ⁽¹⁾
- Surveiller le stock.	- la fiche de stock - l'état du stock - les tableaux de rappels.	- cohérence entre les états et relevés établis - information à la hiérarchie : * en cas d'atteinte des points de rupture des stocks * en cas d'incident constaté sur la qualité des produits.

(1) D.L.U. : date limite d'utilisation
D.L.C. : date limite de consommation.

SAVOIR-FAIRE 2

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCE (on donne)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
<p><u>2 - FONCTION PRODUCTION</u></p> <p><u>Réaliser et cuire des appareils mélangés spécifiques traditionnels et les adapter pour des fabrications spécialisées:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - MELANGES TRADITIONNELS : génoise nature, au beurre, amandes, noisettes, chocolat. - MELANGES ADAPTES : biscuit vanille, cuillère, roulade, coloré, joconde, pistache, fonds de bombes. - MELANGES MERINGUES : meringués amandes noisettes, macaron-nages, succès, dacquois, progrès. - APPAREILS CREMES : cakes, madeleines et spécialités régionales. 	<ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques et consignes - livret individuel de recettes - liste des fabrications à réaliser - matériel adapté - détermination des temps de fabrication. 	<p>L' application des règles du guide de bonne pratique de la profession.</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect des techniques - respect des temps impartis - utilisation rationnelle du matériel - conformité aux exigences de qualité de production.

<p>- PATES :</p> <p><u>-Réaliser et cuire les pâtes et appareils et les adapter pour des fabrications spécialisées :</u></p> <p>* pâte levée: navettes, bouchées, babas grosses brioches à tête, spécialités régionales.</p> <p>* pâte sablée: sablés damiers, spécialités régionales.</p> <p>* pâte feuilletée: pithiviers, vol au vent, jalousies, spécialités régionales.</p> <p>* pâte à choux: croquembouches, pièces en choux, spécialités régionales.</p> <p>* pâtes liquides: crêpes sucrées et salées, spécialités régionales.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques et consignes - livret individuel de recettes - liste des fabrications à réaliser - détermination des temps de fabrication. 	<ul style="list-style-type: none"> - respect des techniques - respect des temps impartis - produits conformes aux exigences - utilisation rationnelle du matériel et cuissons conformes aux produits demandés. - suivi des fermentations (au chaud et au froid) - respect des processus d'assemblages et de montages, et netteté.
---	--	---	---

ETRE CAPABLE DE		CONDITIONS DE RESSOURCE (on donne)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
<p>- CREMES :</p> <p><u>Réaliser les crèmes et les adapter pour des fabrications spécialisées</u></p> <p>- Effectuer les cuissons nécessaires :</p> <p>Crème renversée: vanille, caramel Crème bavaroise aux oeufs Crème pâtissière: mousseline, chiboust vanille, chiboust jus de fruits. Crème au beurre: à l'anglaise, à base de meringue, au sucre cuit.</p> <p>Crème d'amandes : pistache Crème Chantilly : café, praliné, chocolat, diplomate.</p>		<p>- fiches techniques et consignes - livret individuel de recettes - liste des fabrications à réaliser - détermination des temps de fabrication.</p>	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession.</p> <p>- respect des techniques - respect des temps impartis - réalisations conformes aux exigences - respect et suivi de l'hygiène et de la conservation au froid.</p>

<p>- MOUSSES : <u>Réaliser les mousses et les adapter pour des fabrications spécialisées.</u></p> <p>Mousses: au chocolat noir, aux chocolats de couleur, aux fruits, à l'alcool.</p>	<p>- fiches techniques et consignes - livret individuel de recettes.</p>	<p>- respect des techniques - réalisations conformes aux exigences - respect et suivi de l'hygiène et de la conservation au froid - respect des temps impartis.</p>
<p>- APPAREIL A BOMBE : <u>Réaliser les appareils à bombe et les adapter pour des fabrication spécialisées</u></p> <p>- réaliser à base de sirop ou de sucre cuit - apprécier la cuisson (pochage) - réaliser les préparations à base d'appareils à bombe.</p>	<p>- fiches techniques et consignes - livret individuel de recettes.</p>	<p>- coagulation homogène du produit lors du pochage au bain-marie - texture conforme - respect des temps impartis.</p>
<p>- CREMES DIVERSES : <u>Réaliser des crèmes diverses ou spécialisées :</u></p> <p>Crème aux marrons, crème citron, crème fromage blanc.</p>	<p>- fiches techniques et consignes - livret individuel de recettes.</p>	<p>- respect des fiches techniques - respect des temps impartis.</p>

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCE (on donne)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
<p>- PETITS FOURS SECS :</p> <p><u>Réaliser et cuire les appareils :</u></p> <p>Appareils mélangés: tuiles « orange », tuiles « coco », tulipes, friands.</p> <p>Appareils crévés: cornets, cigarettes</p> <p>Appareils montés à base de blancs d'oeufs</p> <p>Appareils pâteux: macarons, duchesses, biarritz, beignets, pâtes d'amandes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques et consignes - livret individuel de recettes - détermination des temps de fabrication. 	<p>L' application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect des techniques - respect des mises en formes et régularité - conduites maîtrisées des cuissons - respect des temps impartis.
<p>- GLACES :</p> <p><u>Réaliser, équilibrer et contrôler un appareil à glace :</u></p> <p>Glaces turbinées: crèmes glacées, glaces aux fruits, sorbets aux fruits</p> <p>Produits glacés non turbinés: parfait -vanille, parfaits arômes divers, soufflés glacés</p> <p><u>Réaliser des fruits givrés.</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques et consignes - tables analytiques - liste des fabrications à réaliser - détermination des temps de fabrication - matériels de contrôle: sorbétomètre, thermomètre. 	<ul style="list-style-type: none"> - respect des techniques et méthodes - réalisations équilibrées - respect et suivi de l'hygiène - respect des temps impartis. - produits glacés conformes à la réglementation.

<p>- SAUCES ET COULIS :</p> <p><u>Réaliser les sauces et coulis :</u></p> <p>Sauces: vanille, café, chocolat, caramel</p> <p>Coulis de fruits</p> <p>Nappages: gelées, neutre, à froid, à chaud, chocolat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques et consignes - liste des fabrications à réaliser - détermination des temps de fabrication. 	<ul style="list-style-type: none"> - respect des techniques - respect des temps impartis - réalisations conformes aux exigences - respect des mises au point et des coagulations.
--	--	---

ETRE CAPABLE DE		CONDITIONS DE RESSOURCE (on donne)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
<p>- DESSERTS DE SALON DE THÉ et de RESTAURATION : <u>Fabriquer, présenter, composer des desserts de salon de thé et de restauration (à l'assiette, chariot).</u></p> <p>Riz au lait, gratins de fruits, feuilletés fourrés et glacés, oeufs à la neige, crème caramel, crème brûlée.</p>		<p>- fiches techniques et consignes - liste des fabrications à réaliser - détermination des temps de fabrication.</p>	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <p>- respect des techniques - réalisations conformes aux exigences - respect des mises au point et des coagulations - respect des temps impartis.</p>
<p>- CHOCOLATERIE <u>Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture :</u></p> <p>- mouler, démouler, coller, monter - mettre en forme, chablonner, tremper, enrober, pulvériser. - mouler en chocolat de couverture noire et de couvertures de couleurs - réaliser des petits montages et assemblages. - tremper et enrober manuellement et mécaniquement - réaliser des grandes cigarettes, des cigarettes de couleur, tulipes, éventails, rubans.</p>		<p>- fiches techniques et consignes - thèmes à appliquer - matériels adaptés: pistolet, pulvérisateur, micro-ondes... - détermination des temps de fabrication.</p>	<p>- respect des méthodes et des techniques - respect des temps impartis - propreté des collages et montages - présentation esthétiquement harmonieuse - netteté, régularité et finesse des réalisations - utilisation rationnelle du micro-ondes</p>

<p>- CONFISERIE :</p> <p><u>Réaliser des produits et fabrications spécialisées. Utiliser les appareils de contrôle des cuissons et étalonnages :</u></p> <p>- MASSES: fondants divers, pralinés, pâtes d'amandes cuites et crues.</p> <p>- BONBONS: Pâtes de fruits, fruit déguisés, glaçage de marrons</p> <p>- NOUGATINE: petites pièces.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes</p> <p>- matériels adaptés : thermomètre, réfractomètre</p> <p>- détermination des temps de fabrication.</p>	<p>- respect des techniques</p> <p>- respect des temps impartis</p> <p>- conduite des cuissons et des coagulations</p> <p>- mises au point conformes</p> <p>- produits conformes aux exigences</p> <p>- respect des cristallisations, gélifications, coagulations</p> <p>- utilisation rationnelle des matériels de contrôle.</p>
---	---	---

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCE (on donne)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
<p>- DECORS :</p> <p><u>Assembler des éléments (nougatine, fruits, sucre, chocolat, pâte d'amandes, sauces et coulis) pour décorer :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - entremets, desserts - desserts à l'assiette - coupes de salon de thé - chariot, buffet <p>- ECRITURES :</p> <p><u>Réaliser des écritures diverses et stylisées, anglaise, bâton, des lettres ornées</u></p> <p>- BORDURES :</p> <p><u>Réaliser des bordures associées au thème</u></p> <p>- MOTIFS :</p> <p><u>Réaliser des formes géométriques, et des ombrages.</u></p> <p><u>Modeler des sujets en pâte d'amandes (fleurs, fruits, animaux).</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques et consignes de décors. - thèmes de décors - matériels adaptés - temps impartis aux réalisations. 	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect des techniques - respect des tons, valeurs, ombres - respect des styles et des thèmes exigés - respect des temps impartis - créativité - netteté des assemblages - régularité des modelages.

SAVOIR FAIRE 3

ETRE CAPABLE DE		CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
<p><u>3. FONCTION CONTROLE QUALITE</u></p> <p><u>Apprécier la qualité :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - des matières premières - des produits utilisés - des fabrications. 		<ul style="list-style-type: none"> - consignes - appareils de mesure et de contrôle. 	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> - les qualités organoleptiques.

SAVOIR FAIRE 4

<p><u>4. FONCTION CONSERVATION</u></p> <p><u>Assurer le suivi des produits dans la chaîne du froid</u></p> <p><u>Communiquer et remédier aux anomalies constatées.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> - consignes - matériels de conditionnement et de conservation - appareils de mesure et de contrôle. 	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> - maintien de la qualité des produits, de la matière première au produit fini consommable - compte rendu écrit précis.
---	--	---	--

SAVOIR FAIRE 5

<p><u>5. FONCTION ENTRETIEN</u></p> <p><u>Organiser et établir un plan de nettoyage des locaux en utilisant les produits, le matériel d'entretien.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> - consignes - produits et matériels d'entretien. 	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> - maintien des locaux en état de propreté et de rangement - utilisation adaptée des produits - respect des normes d'utilisation et de sécurité.
---	--	---	--

MENTION COMPLEMENTAIRE
PÂTISSERIE-GLACERIE-CHOCOLATERIE-CONFISERIE SPECIALISEES

TECHNIQUES SPECIFIQUES A LA MENTION COMPLEMENTAIRE

TECHNIQUES	TERMINOLOGIE
TMC 1 Etaler (ganache, crème, biscuit...)	Etendre, répartir régulièrement
TMC 2 Rioler, Treiller (pâte, cornet...)	Disposer des bandes de pâte en losange ou réaliser un treillage de traits.
TMC 3 Enrouler, tourner	Envelopper dans...
TMC 4 Pocher (fruits, blancs, oeufs...)	Façon de cuire dans l'eau, au bain-marie
TMC 5 Puncher	Imbiber d'un sirop alcoolisé ou parfumé
TMC 6 Trancher (brioches, fruits....)	Couper en tranches ou en dés
TMC 7 Beurrer (pâte, crème, sauce...)	Etaler, introduire du beurre
TMC 8 Découper, tailler (fruits, chablon, présentoirs...)	Effectuer des découpes et taillages avec précision
TMC 9 Cercler, décercler	Garnir un cercle, retirer d'un cercle
TMC 10 Peigner (chocolat, biscuit, glace...)	Décorer à l'aide d'un peigne
TMC 11 Poêler (fruits...)	Cuire ou rôtir dans une poêle
TMC 12 Chablonner	Etendre une mince couche de chocolat fluide sur un fond ou dresser avec un chablon diverses compositions
TMC 13 Foncer	Manière de garnir de pâte
TMC 14 Bouler, façonner (pâte, confiserie)	Donner la forme exigée
TMC 15 Pulvériser	Projeter à l'aide d'un pulvérisateur

TMC 16 Turbiner	Amener à consistance un appareil glacé
TMC 17 Assembler, Coller	Collage et assemblages de différents éléments
TMC 18 Caraméliser	Appliquer toutes techniques de caraméli - sation
TMC 19 Déglacer	Récupération et concentration des sucres de cuisson
TMC 20 Canneler, inciser	Tailler un fruit dans un but décoratif
TMC 21 Détailler à la guitare	Découper à l'aide de guitare
TMC 22 Chemiser	Habiller les parois d'un moule, cercle... permettant le remplissage de textures différentes
TMC 23 Emonder	Retirer la peau de fruits secs
TMC 24 Clarifier, Décanter	Retirer les matières impures d'un liquide
TMC 25 Blanchir	Rendre mousseux un appareil composé de jaunes et de sucre, ou plonger des fruits dans l'eau bouillante pour en retirer la peau.
TMC 26 Concasser	Hacher grossièrement
TMC 27 Décuire	Adjonction d'un produit adapté, dans un sucre cuit, afin d'obtenir un état de cuisson inférieur au précédent
TMC 28 Empreindre	Réaliser une décoration à appliquer par empreinte.

SAVOIRS ASSOCIES

**MENTION COMPLEMENTAIRE
PATISSERIE-GLACERIE-CHOCOLATERIE-CONFISERIE
SPECIALISEES

TECHNOLOGIE GENERALE**

CONNAISSANCES

LIMITE DE CONNAISSANCES

I .LA CULTURE TECHNOLOGIQUE

1.1. Education sensorielle

- **Enoncer les critères de qualité organoleptique d'un produit intermédiaire ou fini.**

II. LES REGLES D'HYGIENE DANS LA PROFESSION

2.1. Hygiène concernant le matériel.

- **Indiquer les matériaux et le matériel autorisés ou interdits.**

2.2. Hygiène concernant les denrées.

- **Enoncer les règles d'entreposage.**

2.3. Hygiène concernant les locaux

- **Enoncer les règles spécifiques à la profession. (voir règlement sanitaire départemental).**

III. LES PRODUITS DE BASE

Les Eaux

- L' eau potable
- Les eaux de source
- Les eaux minérales

- **Enoncer les qualités organoleptiques d'une eau.**
- **Enumérer les différentes eaux, en fonction de leur composition minérale.**

LA FARINE.

- **Citer les qualités physiques de la farine**
- **Mettre en relation les qualités physiques d'une farine et son type.**

<p><u>LES AUTRES FARINES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Farines diverses - Farines composées 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer le rôle et les actions de la poudre à crème et des farines à biscuit.
<p><u>LE SACCHAROSE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation commerciale du saccharose. 	<ul style="list-style-type: none"> - Déterminer les quantités de saccharose et d' eau selon une densité donnée. - Citer les rôles ou actions du saccharose dans: <ul style="list-style-type: none"> . les pâtes . les crèmes . les glaces . la confiserie - Donner la plage des températures correspondant aux différents états de cuisson - Citer les utilisations des sirops de sucre pour chaque étape de cuisson. - Indiquer et justifier l'utilisation des différentes formes commerciales.
<p><u>LES OEUFS ET OVOPRODUITS</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer les propriétés des oeufs, jaunes, blancs, dans une recette donnée (pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie). - Donner les critères de fraîcheur d'un oeuf. - Indiquer les types d' ovoproduits et citer leurs utilisations.
<p><u>LE LAIT</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier le choix et l' utilisation des différents types de lait (pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie). - Citer les causes d' altération.
<p><u>LA CREME</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Enoncer les principales étapes de fabrication de la crème. - Justifier le choix de l' utilisation des différentes variétés de crèmes. - Citer les causes d' altération. - Expliquer la transformation de la crème fouettée.

<u>LE BEURRE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Indiquer le rôle des principales étapes de fabrication. - Justifier le choix de l' utilisation des différentes variétés(pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie). - Citer les causes d' altération et les conséquences sur les fabrications.
<u>LES MATIERES GRASSES</u> <u>LES MARGARINES</u> <u>LES HUILES</u> <u>LES MATIERES GRASSES ANIMALES</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir les matières grasses et justifier leur utilisation. - Citer les points de fusion. - Citer les conséquences sur les fabrications, dans le cas d' une mauvaise utilisation ou d' un mauvais choix.
<u>LA LEVURE BIOLOGIQUE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Décrire les qualités et les défauts. - Citer les causes d' altération et les conséquences sur les fabrications.
<u>LES POUDRES A LEVER</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Enoncer les conditions d'utilisation(dosage, mélange...) - Citer les causes d' altération et les conséquences sur les fabrications.
<u>LES FRUITS.</u> <ul style="list-style-type: none"> - les fruits en l' état (frais, secs) - les fruits transformés (pulpes, purées, jus). - Les fruits conservés (séchés, surgelés, appertisés, lyophilisés). - Les produits à base de fruits (gelées, confitures, compotes, pâtes de fruits...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les pays ou régions de culture. - A partir de la composition ou définition légale, donner ou comparer les produits et justifier leurs utilisations dans les fabrications.

<u>LE CACAO ET LES DERIVES DU CACAO</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les variétés de fèves, leurs origines, et caractériser leurs qualités gustatives respectives. - Citer les différentes sortes de poudre de cacao.
<u>LES CHOCOLATS DE COUVERTURE.</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Donner l' incidence des facteurs physiques (température, hygrométrie...) sur la fluidité d'un chocolat de couverture.

IV. LES PRODUITS SECONDAIRES

IV. LES PRODUITS SECONDAIRES	
<u>LES AUTRES MATIERES SUCRANTES</u> <ul style="list-style-type: none"> - Sirop de glucose - Dextrose (glucose) - Fructose - Sucre Inverti - Miel 	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier les utilisations dans: <ul style="list-style-type: none"> . les sirops de sucre . les préparations glacées . les préparations de pâtisserie
<u>LES MATIERES AROMATISANTES ALIMENTAIRES.</u> <ul style="list-style-type: none"> - Les matières aromatisantes naturelles. - Les matières aromatisantes artificielles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Différencier les matières aromatisantes naturelles et de synthèse. - Citer les procédés d' extraction des huiles essentielles: donner quelques exemples d'utilisation. - Citer les procédés d' extraction des extraits: donner quelques exemples d'utilisation. - Expliquer ce qui caractérise les eaux distillées ou hydrolats. - Expliquer les procédés d' obtention des concentrés. . citer quelques exemples de fabrication
<u>LES AROMATES</u> <u>LES EPICES</u> <u>LES CONDIMENTS.</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Citer un produit appartenant à chaque groupe et donner un exemple d' utilisation.

<p><u>LES SPIRITUEUX</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - eaux de vie - liqueurs - vins - cidres 	<p>- Citer un produit classé sous l' appellation eaux de vie, liqueurs, vins, cidres.</p>
<p><u>LES ADDITIFS ALIMENTAIRES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - colorants - agents conservateurs - agents anti-oxygènes - agents émulsifiants - agents stabilisants - agents épaississants - agents gélifiants. 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer l' origine des colorants - Citer les principaux agents conservateurs naturels utilisés pour conserver les aliments. - Citer les acides autorisés en pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie. - Justifier le choix de leur utilisation dans une fabrication. - Enumérer les principaux stabilisateurs autorisés et expliquer leur rôle
<p><u>LES TECHNIQUES DE CONSERVATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - par procédé antiseptique <ul style="list-style-type: none"> . boucanage(fumage) . sel . sucre . graisse . huile . acide . alcool - par procédé physique <ul style="list-style-type: none"> . pasteurisation . stérilisation . appertisation . réfrigération . congélation, surgélation . lyophilisation . sous-vide . ionisation 	<ul style="list-style-type: none"> - Enumérer les différentes techniques pouvant être employées. - Définissez la particularité et le but d' une de ces techniques. -Enumérer les différentes techniques de congélation industrielle. - Définissez le point de congélation.

**MENTION COMPLEMENTAIRE
PATISSERIE-GLACERIE-CHOCOLATERIE-CONFISERIE
SPECIALISEES
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE**

1. DESSERTS DE SALON DE THE ET DE RESTAURATION	
<p><u>1. SAUCES ET COULIS.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - sauce vanille - sauce chocolat - sauce caramel - coulis de fruits <p><u>2. LES MOUSSES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - mousse chocolat <p><u>3. LES CREMES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - crème caramel - crème brûlée 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les composants de base - Décrire la technique de fabrication - Citer des exemples d' utilisation - Préciser les règles d' hygiène à respecter: <ul style="list-style-type: none"> . fabrication . conservation . utilisations.
<p><u>4. PREPARATIONS GLACEES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> .sorbets aux fruits .glaces aux oeufs .crèmes glacées 	<ul style="list-style-type: none"> - Décrire la technique de fabrication
<p><u>5. LES FRUITS FRAIS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - préparations (découpés, poêlés...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Décrire des techniques de préparations (taillages, cuissons...)

<p><u>6. PREPARATIONS DIVERSES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - riz au lait - gratins de fruits - feuilletés (fourrés, glacés) - oeufs à la neige (île flottante) - profiteroles 	<p>- Décrire la technique de fabrication</p>
<p><u>7. DESSERTS COMPOSES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - assiettes et coupes 	<p>- Décrire des assemblages possibles (sauces, glaces, fruits, décors)</p>
<p><u>8. DECORS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - éléments d' accompagnement (sauces, nappages, coulis, crèmes) - éléments décoratifs (pâte à cornet, chocolats, biscuits, sucres, nougatine) 	<p>- Enumérer les différents éléments utilisés pour la décoration et l' accompagnement.</p>

2. CONFISERIE - CHOCOLATERIE - GLACERIE	
<p><u>9. LES INTERIEURS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ganache - pralinés, pâtes d' amandes 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les composants - Décrire les techniques de fabrication
<p><u>10. MOULAGES</u></p>	<p>- Citer les étapes nécessaires pour obtenir un moulage lisse et brillant</p>
<p><u>11. TREMPAGE</u> <u>ENROBAGE</u> <u>CHABLONNAGE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Citer différentes techniques - Citer les conditions requises pour obtenir un produit commercialisable

<p><u>12. CONFISERIE</u></p> <ul style="list-style-type: none">-nappage-fondants-pâtes de fruits-nougatine	<ul style="list-style-type: none">- Décrire un processus de fabrication- Citer des exemples d' utilisations
<p><u>13. GLACERIE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- sorbets aux fruits- glaces aux oeufs- crèmes glacées- appareil à bombe	<ul style="list-style-type: none">- Décrire un processus de fabrication- Citer différentes utilisations : (parfaits, soufflés, mousses).

**MENTION COMPLEMENTAIRE
PATISSERIE-GLACERIE-CHOCOLATERIE-CONFISERIE
SPECIALISEES**

ARTS APPLIQUES A LA PROFESSION

<p>1. TECHNIQUES APPLICABLES EN DECORATION.</p> <p>Règles propres à l'organisation de surfaces décoratives</p>	<p>Composer des surfaces décoratives, dites "JEUX DE FONDS", par application des principes:</p> <ul style="list-style-type: none"> . du semis . des jeux de fonds à grille apparente . des jeux de fonds à grille faite de figures géométriques simples.
---	--

<p>2. LES BORDURES</p> <p>Les ornements, motifs de décor</p>	<p>Réaliser une bordure en associant, de façon répétitive ou non, des lettres, des inscriptions, des courbes, des lignes, des hachures, croisillons, des symboles, tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fleurs de Lys - palmettes - arabesques - enluminures...
---	---

<p>3. PRINCIPES D'ORGANISATION DES DECORS DANS UNE SURFACE DONNEE</p>	<p>Déterminer l'importance relative des éléments entrant dans une composition: - bordures et motif central en fonction d'un principe d'organisation donné.</p> <p>Réaliser une composition dans une surface géométrique: - par assemblage d'une bordure, d'une figure de décor et d'une inscription</p> <p>Déterminer l'importance relative des constituants d'une composition décorative en fonction des relations:</p> <ul style="list-style-type: none"> * parties décorées, parties unies * bordure, décors, fond * bordure, texte * lisibilité des inscriptions * choix des couleurs de matières d'oeuvre ou d'accompagnement
--	--

<p>4. CRITERES DE MISE EN PLACE DES INSCRIPTIONS</p>	<p>Choix des lettres, en fonction de la destination du produit</p>
---	---

<p>5. CRITERES DE MISE EN PLACE DES MOTIFS DE DECOR</p>	<p>Réaliser un motif, de manière à l'associer à la composition décorative, en fonction de cas particuliers imposés:</p> <ul style="list-style-type: none"> * le motif constitue la partie principale de la composition * le motif constitue l'élément unique, circonscrit ou non par la forme générale * l'association bordure, motif, fond est équilibrée
--	--

<p style="text-align: center;">6. OBSERVATIONS ET TRADUCTION, REPRODUCTION DES MOTIFS.</p> <p>A partir d'éléments de formes complexes</p>	<p>Simplifier un élément, motif complexe en le caractérisant par:</p> <ul style="list-style-type: none"> * sa silhouette * des formes géométriques associées * à l' aide d' éléments découpés et assemblés.
--	---

<p style="text-align: center;">7. LES VALEURS</p> <p>Les ombres propres et portées</p>	<p>Réaliser des ombres propres et portées sur un motif décoratif, un ornement.</p>
---	---

<p style="text-align: center;">8. LES LETTRES</p> <p>Les types de lettres</p>	<p>Réaliser les principaux types de lettres pouvant être utilisées:</p> <ul style="list-style-type: none"> * lettre ornée * lettre historiée * lettre noire, blanche * lettre tranchée * lettre monogramme.
--	---

<p style="text-align: center;">9. LES ELEMENTS DECORATIFS</p> <ul style="list-style-type: none"> * fleurs, feuilles, fruits * animaux * personnages 	<p>Réaliser une composition associant diverses sources documentaires.</p> <p>Associer, personnages et motifs dans une composition structurée.</p>
---	---

<p style="text-align: center;">10. LA PERSPECTIVE</p> <p>Principe</p> <p>Représentation des surfaces et volumes</p>	<p>Situer la ligne d' horizon, les points de fuite, les fuyantes</p> <p>Construire les surfaces et volumes fondamentaux en perspective(carré, cube, cercle, cylindre).</p>
--	---

<p style="text-align: center;">11. LES MATIERES</p> <p>Les colorants alimentaires</p>	<p>Réaliser un décor au pinceau à l' aide de colorants alimentaires.</p>
--	---

SCIENCES APPLIQUEES : NUTRITION - HYGIENE - REGLEMENTATION

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p>1 - LES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES - PRINCIPALES PROPRIETES</p> <p>1.1 Constituants impliqués dans la technologie pâtissière</p> <p>1.2 Principales propriétés physiques des constituants alimentaires, utilisées en pâtisserie, glacerie, chocolaterie</p> <ul style="list-style-type: none"> - état physique - solubilité - diffusion - suspension - émulsion <p>1.3 Modifications physico-chimiques résultant de l'action de l'air, de la chaleur sèche, de la chaleur humide (actions sur les protéines, les enzymes, les glucides, les lipides, les vitamines) au cours de la fabrication et de la conservation</p>	<p>- donner pour chaque ingrédient utilisé, le ou les constituant(s) essentiel(s) ainsi que les caractéristiques biochimiques</p> <p>- mettre en évidence à l'aide d'expériences simples les principaux constituants de la farine : amidon, protéines</p> <p>- mettre en évidence à l'aide d'expériences simples, les constituants de la farine, du sucre</p> <p>- mettre en relation les propriétés et les applications professionnelles</p> <p>* justifier l'utilisation d'un ingrédient en raison des propriétés d'un des constituants</p> <p>* énoncer les transformations physico-chimiques susceptibles de se produire au cours de la préparation et de la conservation des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie</p> <p>* indiquer les conséquences nutritionnelles et organoleptiques dues aux transformations</p> <p>- donner les étapes de l'hydrolyse de l'amidon et indiquer le résultat final</p>
<p>2. - ALIMENTATION RATIONNELLE</p> <p>2.1 Besoins nutritionnels et apports recommandés</p> <p>2.2 Place des différents groupes d'aliments</p> <p>2.3 Equilibre alimentaire</p> <p style="padding-left: 20px;">2.3.1 Rations alimentaires</p> <p style="padding-left: 20px;">2.3.2 Analyse critique de la valeur nutritive des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie traditionnels et des produits préparés à partir d'ingrédients ou de techniques visant à modifier leur valeur nutritive</p> <p style="padding-left: 20px;">2.3.3 Intérêt des produits céréaliers dans l'apport en fibres alimentaires</p>	<p>- indiquer les apports recommandés pour un jeune adulte</p> <p>- justifier la place de chaque groupe d'aliments en précisant leurs caractéristiques nutritionnelles et les équivalences possibles</p> <p>- préciser les quantités moyennes d'aliments à consommer et en particulier celles relatives aux produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie</p> <p>- comparer la valeur nutritive de divers produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie traditionnels et situer leur place dans une alimentation</p> <p>- comparer la valeur nutritive de produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie traditionnels à celle de produits dont la valeur nutritive a été modifiée</p> <p>- indiquer l'intérêt physiologique des fibres alimentaires</p>

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p>3 - COMPORTEMENT ALIMENTAIRE</p> <p>3.1 Evolution des modes alimentaires Influence du mode de vie, exigences du consommateur, évolution technologique des produits, évolution des modes d'approvisionnement</p> <p>3.2 Perception sensorielle des aliments 3.2.1 Propriétés organoleptiques des aliments</p> <p>3.2.2. Rôle des organes sensoriels</p> <p>3.2.3 Notion d'analyse sensorielle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - commenter à partir de tableaux, de graphiques simples l'évolution des comportements alimentaires en France - préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en particulier vis à vis des dérivés céréaliers, des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie - énoncer les critères d'appétence des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie - différencier faim et appétit - mettre en relation les propriétés organoleptiques et les organes sensoriels concernés - expliquer physiologiquement la perception des saveurs et des odeurs - citer les facteurs modifiant les perceptions - répertorier les différents stimuli : métaboliques, psychosensoriels et socio-culturels - discerner les facteurs qui concourent à mettre en valeur les produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie
<p>4- MICROBIOLOGIE APPLIQUEE</p> <p>4.1 Principaux agents microbiens utilisés en pratique professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - morphologie des levures - conditions de vie, multiplication et développement des levures <p>4.2 Principaux agents microbiens pouvant se développer en pâtisserie, glacerie, responsables d'intoxications alimentaires ou d'altérations Critères microbiologiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - décrire les micro-organismes utilisés en pratique professionnelle - décrire une expérience de fermentation et mettre en relation les conditions expérimentales et les techniques professionnelles - donner l'incidence de la variation d'un facteur sur la qualité de la fermentation - nommer les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires - donner les conditions de développement des micro-organismes responsables d'altérations ou d'intoxications - citer les aliments-vecteurs les plus fréquemment impliqués dans les intoxications alimentaires - prévoir dans une situation professionnelle donnée les risques d'évolution d'une denrée ou d'un produit - indiquer les conséquences de la rupture de la chaîne du froid

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
4.3 Mesures générales prophylactiques au cours de la chaîne alimentaire (denrées, locaux, personnels, matériels à usage unique....)	- justifier les mesures générales prophylactiques relatives à :
4.4 Dispositif réglementaire : - services assurant les contrôles sanitaires et qualitatifs - mesures d'hygiène et de Santé Publique	* la surveillance sanitaire des denrées * le nettoyage et la désinfection des locaux * la mise en oeuvre des matériels * la surveillance de l'état de santé des personnels - nommer les services assurant les contrôles sanitaires et qualitatifs et indiquer leur champ d'action - préciser le but du règlement sanitaire départemental
5 - HYGIENE DES INGREDIENTS UTILISES EN PATISSERIE-GLACERIE-CHOCOLATERIE	
5.1 Problèmes d'hygiène posés par l'utilisation des denrées d'origine animale telles que : - lait, crème - oeuf - matières grasses	- justifier le risque de contamination des produits d'origine animale - énoncer les conditions de préparation, d'entreposage, d'utilisation des denrées d'origine animale - indiquer le rôle de la chaîne du froid
5.2 Problèmes d'hygiène posés par l'utilisation de denrées d'origine végétale telles que : - fruits frais, séchés surgelés... -farines, cacao... - parfums , arômes...	- préciser et justifier les conditions d'entreposage et de conservation des denrées d'origine végétale
6 - HYGIENE DU PERSONNEL	
6.1 Responsabilité du personnel dans la contamination des aliments	- énoncer les risques de contamination générés par le personnel
6.2 Tenue professionnelle	- décrire et justifier les caractéristiques de la tenue professionnelle
6.3 Hygiène corporelle	- énoncer et justifier les règles d'hygiène corporelle à prendre avant, pendant, et après l'activité professionnelle
6.4 Attitude professionnelle	- justifier les comportements au cours de l'activité
6.5 Installations sanitaires	- énumérer et justifier les installations sanitaires.

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p>7- HYGIENE DES MATÉRIELS DES EQUIPEMENTS ET DES LOCAUX</p> <p>7.1 Matériaux de revêtements des surfaces, de composition des appareils, des ustensiles, des conditionnements...</p> <p>7.2 Produits et matériels de nettoyage et de désinfection</p> <p>7.3 Entretien des locaux, des équipements, des matériels</p> <p>7.4 Installation rationnelle des locaux professionnels (laboratoire, magasin, annexes)</p>	<p>- énoncer les propriétés des matériaux selon leurs utilisations en milieu professionnel</p> <p>- justifier le choix des matériaux en fonction des règles d'hygiène et d'entretien</p> <p>- identifier sur une fiche technique de produit ou de matériel de nettoyage, les conditions d'utilisation et de mise en oeuvre</p> <p>- choisir et justifier, les procédés, les matériels, les produits adaptés à une situation</p> <p>- préciser, en la justifiant, la périodicité des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des matériels.</p> <p>- situer sur un plan, les différents secteurs des locaux professionnels et mettre en évidence les circuits (denrées, personnes)</p> <p>- justifier la conception des locaux par rapport à l'hygiène et la sécurité.</p>

**PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES EN CONNAISSANCE DE
L'ENTREPRISE PATISSERIE-GLACERIE-CHOCOLATERIE-CONFISERIE-
TRAITEUR**

Ces exigences sont regroupées selon les rubriques suivantes:

- 1 - LES ACTIVITES
- 2 - L'ASPECT COMMERCIAL DE LA PROFESSION
- 3 - L'ORGANISATION DE L'ENTREPRISE
- 4 - LA GESTION DE L'ENTREPRISE

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p>1 - ACTIVITES</p> <p>1.1 Identification du métier</p> <p>1.2 Formes d'exercice du métier</p> <p>1.3 Place de l'activité dans l'environnement économique</p>	<p>- Enoncer les activités propres à la profession</p> <p>- Différencier:</p> <ul style="list-style-type: none"> les statuts du professionnel les types d'entreprise <ul style="list-style-type: none"> ° pâtisserie-glacerie-chocolaterie- confiserie- traiteur ° boulangerie-pâtisserie ° chocolaterie-confiserie ° glacier fabricant ° glacier-salon de thé ° restaurant ° traiteur ° entreprise semi-industrielle et industrielle ° grande distribution ° laboratoire de recherche et de démonstration <p>- identifier la position de la profession dans l'environnement économique par rapport :</p> <ul style="list-style-type: none"> ° à l'alimentation de détail ° au secteur alimentaire ° à l'activité économique générale (statistiques)
<p>2 - ASPECT COMMERCIAL DE LA PROFESSION</p> <p>2.1 Formes de commercialisation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - en magasin - à consommer sur place - en livraison à domicile - en réalisation d'un service à l'extérieur 	<p>- identifier les différentes formes de commercialisation</p> <p>- Citer les différents impératifs spécifiques ,à ces formes de commercialisation.</p>

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p>3 - ORGANISATION DE L'ENTREPRISE</p> <p>3.1 L'organisation rationnelle de l'entreprise</p> <p>3.2 La convention collective de la Pâtisserie artisanale</p> <p>3.3 Les documents et études concernant la profession</p> <p>4 - LA GESTION DE L'ENTREPRISE</p> <p>4.1 La gestion des stocks</p> <p>4.2 L'étude des coûts</p>	<p>- identifier à partir d'un organigramme :</p> <ul style="list-style-type: none"> ° les fonctions ° les postes de travail ° les liaisons fonctionnelles ° les liaisons hiérarchiques <p>- citer les catégories professionnelles</p> <p>- citer les documents nationaux (<i>ex: le guide des bonnes pratiques</i>)</p> <p>- compléter une fiche de stock en quantité et en valeurs : par la méthode PEPS <i>premier entré, premier sorti</i></p> <p>- citer les éléments constitutifs : <ul style="list-style-type: none"> ° d'un coût de revient ° d'un prix de vente </p>

A N N E X E I I
REGLEMENT D'EXAMEN

(modifie l'annexe II de l'arrêté du 28 septembre 1994)

Mention complémentaire pâtisserie glacerie, chocolaterie confiserie spécialisées		Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités (*) formation professionnelle continue dans un établissement public		Autres candidats	
		Epreuves	Coef.	Forme	Durée
EP1 -Pratique professionnelle, technologie, arts appliqués	12	CCF	-	ponctuelle pratique et écrite	6 à 7 h.
EP2 - Sciences appliquées	2	Ponctuelle Écrite	1 h	Ponctuelle Écrite	1 h
EP3 -Connaissance de l'entreprise	1	Ponctuelle Écrite	1 h	Ponctuelle Écrite	1 h

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, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur (BOEN n° 23 du 8 juin 1995)