

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

5 - REFERENTIELS

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Création ou adaptation de recettes de produits glacés Création et adaptation des tables analytiques Elaboration du bon d'économat des productions Chiffre financier de chaque production	Maîtriser l'équilibre des formules en vue d'élaborer tout type de produits de glacerie (glaces, sorbets, produits glacés, crèmes glacées, barres glacées,...) dans le respect de la réglementation en vigueur - Créer et adapter pour chaque produits bruts (fruits, alcools,...) et à chaque livraison, ses tables analytiques - Equilibrer les formules et recettes en réalisant la table analytique correspondante au produit glacé à élaborer	Etude technique - écrit Regroupe la réalisation de tables analytiques sur des productions imposées, l'élaboration du bon d'économat et l'étude de prix de ces mêmes productions	- les formules sont équilibrées : association et dosages réalistes - la réglementation en matière de composition des appellations des produits lacés est respectée
	Etablir le bon d'économat de chaque recette, de chaque production - Définir et évaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la production courante ou exceptionnelle du laboratoire		- exhaustivité du bon d'économat : la totalité des composants sont présents, en quantité réaliste
	Réaliser l'étude de prix de chaque production - Chiffrer chaque production glacée en valorisant la matière d'œuvre utilisée, l'utilisation des matériels et les temps de fabrication de l'équipe de production		- la totalité des postes sont valorisés - exactitude des calculs - réalisme du prix de production au regard du produit, des quantités

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>Fabrication de tous types de produits de glacerie en maîtrisant les développements physiques, biologiques et chimiques et dans le respect de la législation en vigueur</p> <p>Fabrication de produits de pâtisserie et de chocolaterie en accompagnement ou en support des produits glaciers</p>	<p>Mettre en œuvre les procédés de fabrication des produits de glacerie conformément aux tables analytiques, dans le respect des règles d'hygiène alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mélanger les ingrédients en veillant à la parfaite homogénéité du produit ainsi qu'à la finesse de l'émulsion - Procéder à la pasteurisation (haute ou basse) du mélange afin d'obtenir un « Mix » propre au fabricant et/ou à l'entreprise - Veiller à la maturation du Mix - Glacer le produit à l'aide de turbines ou freezers pour obtenir une consistance souple et légère du produit glacé, dans le respect de la réglementation liée au foisonnement <p>Réaliser des bombes glacées « classiques » et être force de proposition auprès du chef d'entreprise pour créer des bombes glacées innovantes en termes de texture, mélange de goûts, de couleurs...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chemiser les moules à bombes avec de la glace et laisser prendre la glace - Innover dans les intérieurs des bombes glacées en fabriquant et travaillant (fouet, batteur mélangeur) des appareils légers (parfait, mousse,...) - Aromatiser l'appareil à bombe en variant les parfums à volonté, en les superposant, sans mélange - Décorer la bombe glacée (crème fraîche et chocolat, fruits, glaçage, pâte à cornet,...) en veillant à la chaleur ambiante sur le lieu de décoration <p>Maîtriser la conception, le montage, l'assemblage, la décoration des produits glacés (formage) en fonction des critères gustatifs et esthétiques de la clientèle (entremets, montage des pièces glacées, produits de fête, coupes glacées, fruits givrés...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travailler le sucre d'art - détailler, assembler, décorer dans le principe de base d'harmonisation des couleurs, des proportions et volumes - Etre force de proposition auprès du chef d'entreprise en proposant des techniques de formage innovantes 	<p>Pratique professionnelle – Mise en situation</p> <p>Le candidat doit fabriquer les productions données d'un buffet sur un thème imposé.</p> <p>Le buffet comprend la fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> • D'entremets glacés, • De desserts glacés, • De petits fours secs et moelleux • D'un travail de chocolat et/ou de sucre • D'une sculpture sur glace vive à partir d'un bloc de 0,50X0,50X0,25m sur le thème <p>Le candidat est assisté d'un commis qu'il devra encadrer et à qui il confiera des tâches d'approvisionnement du poste de travail, de nettoyage ainsi qu'une tâche ou fabrication indiquée dans le sujet d'examen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - homogénéité du mélange - finesse de l'émulsion - souplesse et légèreté de la préparation - utilisation optimale des machines - respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire <ul style="list-style-type: none"> - régularité du chemisage - qualité d'association des goûts, des textures classiques et innovants - esthétique du produit fini : netteté, régularité, etc - respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire <ul style="list-style-type: none"> - maîtrise de la cristallisation - le travail du sucre d'art est maîtrisé - netteté, régularité des découpes - solidité des assemblages, pertinences des techniques employées - les présentoirs alimentaires sont de qualité aussi bien gustativement qu'esthétiquement - respect du thème imposé et pertinence dans sa mise en œuvre
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>- Créer des présentoirs en produits alimentaires ou non alimentaires pour présenter et mettre en valeur les produits du buffet ou de la vitrine</p> <p>- Adapter et présenter ses réalisations de glacerie en fonction du thème fourni par le donneur d'ordre</p> <p>- Décorer les bacs de glace par un travail du sucre coloré, du chocolat,...</p> <p>Fabriquer des desserts glacés innovants</p> <p>- Créer des entremets glacés innovants pouvant combiner pâtisserie et glacerie</p> <p>- Réaliser un dessert glacé identique en goût au dessert pâtissier (crème brûlée, moelleux au chocolat,...) ou en accompagnement d'un produit salé (glace à l'alcool, salée, etc.)</p> <p>Confectionner les différents composants entrant dans le montage de produits glacés (meringue, petits fours secs, nougatine, coulis, crêpe,...)</p> <p>- Fabriquer les biscuits et meringues entrant dans la préparation des produits glacés (vacherin, omelette norvégienne)</p> <p>- Fabriquer la génoise (buche glacée)</p> <p>- Confectionner les coulis et cuire les sucres</p> <p>- Mettre au point les couvertures en sucres et/ou en chocolats</p> <p>- Préparer les fruits semi-confits</p> <p>Fabriquer des produits de pâtisserie accompagnant les réalisations glacées (tuiles aux amandes, macarons, cigarettes, feuilletés au gruyère, mini pizzas,...)</p> <p>Réaliser des produits de chocolaterie et de nougatine en tant que support des réalisations glacées</p> <p>Sculpter sur glace vive dans le respect des normes de sécurité</p> <p>- Concevoir une sculpture en trois dimensions selon un thème donné par le donneur d'ordre ou en inspiration libre prenant en compte l'environnement ainsi que la durée de la prestation afin de conserver l'esthétique du produit en dépit de sa fonte</p>	<p>Evaluation des acquis en entreprise (sur toute la durée de la formation) au moyen d'un :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Book Le candidat réalise un book dans lequel il illustre ses compétences à travers des réalisations effectuées en entreprise et commentées. Le candidat sera également évalué à partir de deux • Tableaux d'Appréciation des Compétences (TAC I et II). Ces tableaux sont remplis conjointement par le maître d'apprentissage et le formateur en présence du jeune en entreprise. Ils évaluent les compétences acquises en situation de travail 	<p>- créativité des décors, respect du thème</p> <p>- créativité des desserts glacés : équilibre des goûts, des textures</p> <p>- esthétique, présentation visuelle des innovations</p> <p>- compatibilité des associations salées et sucrées</p> <p>- homogénéité des appareils de pâtisserie</p> <p>- régularité, consistance des pâtes</p> <p>- équilibre des mélanges de garnissage sucrés ou salés</p> <p>- précision, régularité des garnissages</p> <p>- maîtrise de la cristallisation</p> <p>- netteté des montages de chocolat et de pâtisserie</p> <p>- qualité gustative, consistance des productions</p> <p>- esthétique des productions (netteté, harmonie des couleurs, des volumes)</p> <p>- esthétique et présence de détails de la sculpture</p> <p>- durabilité de la sculpture</p> <p>- respect des règles de sécurité et port des protections lors de la fabrication</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<ul style="list-style-type: none"> - Sculpter et de polir à la tronçonneuse, au burin,... dans le respect des règles de sécurité - Animer une manifestation par la sculpture, en démonstration publique 		
<p>Contrôle technique de la production du laboratoire de glacerie</p>	<p>Veiller à la qualité des produits en termes organoleptique (qualité gustative, saveur) et sanitaire de la réception à la commercialisation et à la livraison</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place au sein du laboratoire, une procédure de contrôle de la production - Appliquer les mesures correctives - Vérifier la qualité des produits finis avant livraison au magasin ou à l'extérieur <p>Contrôler la maintenance technique du matériel et des locaux</p> <p>Appliquer et faire appliquer au sein du laboratoire, les règles d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires et du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiller à la sécurité individuelle et collective de son équipe au sein du laboratoire - Contrôler l'utilisation des équipements d'hygiène (vestiaires, douches, lave-mains...) - Contrôler la propreté des tenues de travail - Veiller à la mise en place et à l'application du document unique - S'assurer de la mise en œuvre de la démarche HACCP et la marche en avant, en référence au guide des bonnes pratiques en matière d'hygiène - Contrôler l'état sanitaire, les températures, les conditions de transport, les dates de péremption à réception - Organiser le stockage par catégorie de produits en fonction de leurs risques sanitaires 	<p>Epreuve de technologie professionnelle – écrit</p> <p>validera les compétences du candidat en technologie, hygiène et sécurité et la réglementation propres à l'activité de glacier.</p> <p>Cette épreuve est constituée d'une série de questions sur les matières premières, les appellations en glacerie, le fonctionnement et les caractéristiques des matériels et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires à appliquer en glacerie</p> <p>Résolution d'un problème de production - oral</p> <p>A partir d'une situation présentant le contexte de l'entreprise dans lequel survient un problème de production, le candidat devra : analyser la difficulté rencontrée, proposer une résolution pour l'immédiat et des propositions pour le moyen et long terme</p>	<ul style="list-style-type: none"> - efficacité de la procédure de contrôle mise en place - pertinence des mesures correctives proposées - la qualité des produits est contrôlée à tous les stades de la production - la procédure de maintenance technique du matériel et des locaux est prévue, organisée et respecter - les règles d'hygiène et de sécurité sont intégrées et mise en œuvre par l'ensemble des collaborateurs dans l'exercice de leur activité - l'hygiène et la sécurité des matières premières sont assurées à tous les stades de vie du produit - efficacité de la procédure mise en œuvre permettant la traçabilité des matières premières

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler le maintien de la chaîne du froid dans le respect de la réglementation en termes de transport, d'entreposage, de distribution et de restauration collective - Assurer le respect des guides de bonnes pratiques par son équipe <p>Assurer la traçabilité des composants des produits glaciers</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place des fiches produits identifiant la nature et l'origine des composants, identifiant les produits contenant des matières potentiellement allergène (fruits à coques) - Respecter les règles d'étiquetage en veillant à mettre en œuvre la réglementation en vigueur (article R 112-1 et suivants du Code de la Consommation) - Appliquer et veiller à l'application du Code des pratiques loyales des glaces alimentaires (Euroglaces) afin d'assurer la loyauté commerciale des échanges intracommunautaires 		<ul style="list-style-type: none"> - transparence dans la composition des produits - les fiches recette sont formalisées et transmises aux équipes de vente pour renseigner le public - respect des règles d'étiquetage
<p>Organisation et gestion du laboratoire de glacerie</p>	<p>Innover et créer des produits de glacerie en vue de leur commercialisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adapter sa production à la demande de la clientèle et au marché - Prévoir l'impact de l'innovation sur la gamme de produits et sur l'image de marque de la glacerie (création de douceurs glacées pour un public français et anglophone, création de cônes aromatisés, investissement dans des machines novatrices françaises ou étrangères, référencement des matières premières exotiques ou rares...) <p>Concevoir, proposer et mettre en place des outils de commercialisation et de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rédiger les fiches recettes ou argumentaires pour le personnel de vente en magasin - Etre force de proposition auprès du chef d'entreprise dans l'organisation de manifestations événementielles en français, en anglais (journées portes ouvertes, ateliers de dégustation, ateliers de glacerie, participation à des salons gastronomiques, animation sculpture sur glace...) 	<p>Etude de cas - écrit</p> <p>Le candidat est chargé par le chef d'entreprise d'étudier la faisabilité d'un projet, d'un lancement de produit, d'une manifestation ... et ses conséquences sur l'entreprise. Il mobilisera pour ce faire l'ensemble de ses compétences en matière de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - innovation et commercialisation - gestion des coûts de production - organisation du travail - animation d'équipe <p>Anglais professionnel - oral</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La satisfaction du client est mesurée - La production est adaptée à la demande client et au marché - L'impact de l'innovation sur la gamme de produits et l'image de marque de la glacerie est pris en compte et mesuré <ul style="list-style-type: none"> - clarté des fiches recettes réalisées pour le personnel de vente - les propositions d'animation commerciale sont adaptées, chiffrées et argumentées auprès du chef d'entreprise - pertinence, adéquation et efficacité des outils de commercialisation et de communication proposés

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>- créer des outils de fidélisation (carte de fidélité, promotion : 5 litres achetés le 6^{ème} offert ...) ou d'animation des ventes (newsletter, mail d'information nouveauté, idée d'associations, etc.)</p> <p>Organiser le travail et animer les équipes de production</p> <ul style="list-style-type: none"> - planifier et répartir les tâches du laboratoire dans le respect des objectifs visés - Définir le planning de travail hebdomadaire ou mensuel des personnels du laboratoire en fonction de la charge de travail, de leurs compétences et en respect du droit du travail - Encadrer au quotidien une équipe de salariés et d'apprentis - mobiliser les hommes sur des objectifs de production et contrôler les résultats - Identifier les motivations et freins des collaborateurs dans l'exercice de leur activité professionnelle et y apporter des réponses adaptées <p>Chiffrer les coûts de production dans une perspective d'optimisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluer les temps dédiés aux produits, prestations de leur préparation à leur planification en passant par la gestion des impondérables - Organiser, planifier les approvisionnements au regard de l'activité de la glacerie - Optimiser les temps d'utilisation des matériels, les temps hommes nécessaires à la fabrication d'un produit, la réalisation d'une prestation 	<p>A partir d'un texte à caractère professionnel tiré au sort, le candidat devra montrer sa capacité à communiquer en anglais sur son métier, sur les matériels et les techniques professionnelles</p> <p>Mémoire professionnel et sa soutenance</p> <p>Le candidat choisit un thème professionnel qui peut être une technique, un produit, l'aménagement du laboratoire... qu'il développe et pour lequel il explorera les impacts de son thème d'un point de vue réglementaire et/ou juridique.</p> <p>Son dossier sera soutenu à l'oral</p>	<ul style="list-style-type: none"> - les moyens nécessaires à la réalisation de produits de glacerie sont anticipés, organisés et planifiés - les plannings et tâches sont rationalisés - la nature et la durée des compétences à mobiliser sont correctes au regard des réalisations - les objectifs fixés sont expliqués et cohérents - les entretiens de régulation, de bilan sont organisés et conduits avec efficacité - les coûts de production sont correctement chiffrés et intègrent l'ensemble des opérations, des éléments entrant dans la fabrication des produits de glacerie - les coûts de production sont optimisés - absence de rupture de stocks - la politique d'achat est pilotée - les temps improductifs sont minimisés
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle