

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 1: Créer et pérenniser une boulangerie artisanale			
A1 Création de la boulangerie artisanale	C.1 Réaliser une étude de marché pour analyser l'environnement local afin de détecter les facteurs clés de succès à maîtriser dans le cadre d'un projet de création (ou de reprise) d'une boulangerie artisanale	Mise en situation professionnelle reconstituée écrite et orale (projet de création d'entreprise)	CR.1 L'étude de marché est réalisée avec méthode et permet de dresser un diagnostic externe (micro et macro environnement). Les facteurs clés de succès du projet d'ouverture ou de reprise sont identifiés.
	C.2 Définir précisément la clientèle potentielle locale pour déterminer le positionnement de l'entreprise de boulangerie artisanale vis-à-vis de ses concurrents afin de construire la stratégie marketing et ses objectifs	A l'écrit, le, la candidat.e rédige un Business plan étendu comprenant :	CR.2 La démarche pour identifier une cible précise de clientèle est pertinente et chiffrée. Le profil de la clientèle potentielle est détaillé et permet de construire une stratégie marketing et les objectifs.
	C.3 Analyser les impacts fiscaux, sociaux et patrimoniaux des différents statuts juridiques possibles pour choisir le montage le plus approprié afin de respecter les conditions et réglementations applicables à l'activité de boulangerie et les objectifs	- L'étude de marché	CR.3 Le choix du statut juridique prend en compte l'ensemble des contraintes liées au projet de création de boulangerie (nombre d'associés, patrimoine privé à protéger, sortie des revenus, perspectives d'avenir, respect des réglementations...)
	C 4 Évaluer les besoins initiaux de l'entreprise de boulangerie artisanale en prenant en compte les investissements nécessaires à la création et le besoin en fonds de roulement pour calculer le coût total du projet au démarrage afin de déterminer son montage financier	- Le diagnostic externe	CR 4 L'évaluation du coût total du projet est justifiée et intègre de manière exhaustive l'ensemble des investissements nécessaires à la création (fonds de commerce, droit au bail, travaux, mobilier, équipements...) et le besoin en TVA et trésorerie de départ. Les calculs sont justes.
	C 5 Définir les ressources financières en recensant les apports et en choisissant les financements adaptés pour couvrir le coût du projet de création afin de garantir l'équilibre	- La cible visée et le positionnement de la boulangerie	CR 5 Les différents modes de financement (apports, crédit, crédit bail, financement participatif...) sont connus. Le choix des ressources financières est justifié en
		- Le montage juridique	
		- Le plan de financement	

	et la cohérence du plan de financement initial de la boulangerie artisanale	initial	fonction des catégories d'investissement et cohérent au regard du projet. Le plan de financement est équilibré.
A2 Pérennisation de la boulangerie artisanale	C.6 Élaborer les stratégies marketing, financière et commerciale du projet en s'appuyant sur l'étude de marché et le positionnement choisi pour rédiger un business plan respectueux des contraintes légales et réglementaires afin de garantir le développement et la viabilité de la boulangerie	- Les comptes d'exploitation prévisionnels et plans de trésorerie (sur 3 ans)	CR.6 Le business plan est crédible, en adéquation avec la réalité économique du secteur visé et le positionnement choisi. Il comprend :
	C.7 Évaluer les besoins en compétences spécifiques aux métiers de la boulangerie et au projet de développement défini dans le business plan pour recruter et gérer les salariés dans le respect du droit du travail, de la RSE et de la convention collective de la boulangerie	- Le plan de recrutement	-la présentation, du marché et de la stratégie marketing -la présentation du créateur du projet, de l'équipe et de la structure -les prévisions financières à 3 ans
	C8 Créer des tableaux de bord en sélectionnant les indicateurs clés de performance adaptés à la boulangerie pour suivre l'activité avec régularité afin de mettre en œuvre les actions correctives nécessaires à la pérennisation de la boulangerie le plus rapidement possible dans le respect des réglementations et de la RSE	- Les outils de pilotage	CR.7. Le plan de recrutement est en cohérence avec le business plan. Les compétences nécessaires identifiées permettent le développement de la boulangerie et sa pérennité.
		A l'oral, le, la candidat.e soutient le dossier élaboré devant un jury d'experts	CR8 Les indicateurs spécifiques choisis permettent un pilotage précis de l'activité de la boulangerie (pourcentages de la masse salariale, des matières premières, des frais généraux...). Les actions correctives sont proposées dans le cadre de la RSE et respectent les réglementations.

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
BLOC 2: Exploiter une boulangerie artisanale et commercialiser des produits de boulangerie biologiques dans le respect de la législation			
Exploitation d'une boulangerie artisanale A1 Gestion des stocks et des approvisionnements	C1.1 Évaluer les besoins en matières premières issues de l'Agriculture Biologique et/ou conventionnelle en utilisant un outil de suivi des stocks pour gérer les approvisionnements afin d'assurer la production de la boulangerie au quotidien	Mise en situation professionnelle reconstituée écrite et orale avec une mise à disposition des outils numériques utilisés par le centre (étude de cas)	CR1.1 L'outil de gestion des stocks est utilisé avec maîtrise. Les besoins sont évalués avec précision (nature, quantité, qualité, prix, date, ...) et prennent en compte le niveau actuel des stocks, les stocks d'alerte, les stocks de sécurité et les objectifs de production
	C1.2 Sélectionner le(s) fournisseur (s) dans une démarche de RSE et de rentabilité en utilisant une grille critériée pour passer les commandes dans le respect de la réglementation biologique afin de couvrir les besoins de la boulangerie artisanale en matières premières	A l'écrit, le, la candidat.e rédige un dossier comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - La méthodologie de gestion des stocks et des approvisionnements - Les modalités de gestion administrative A l'oral, le, la candidat.e soutient le dossier élaboré devant un jury d'experts	CR1.2 Les critères de la grille d'évaluation des fournisseurs sont adaptés aux besoins de la boulangerie et aux obligations spécifiques imposées par la certification « Agriculture Biologique » Les fournisseurs choisis respectent les principes de responsabilité économique, écologique et sociale . Les commandes sont en adéquation avec les besoins identifiés
	C1.3 Contrôler les marchandises en réception en utilisant les documents administratifs et commerciaux pour vérifier leur qualité biologique et la conformité avec la commande		CR1.3 Le contrôle de la qualité biologique des matières premières à réception est exhaustif (certificats de garantie biologique,

	afin de détecter les anomalies		nom de l'organisme certificateur, emballages fermés...) Les non conformités qualitatives et quantitatives des produits par rapport à la commande sont identifiés et indiqués sur les documents de contrôle.
A2 Gestion administrative	C1.4 Réaliser la gestion administrative de la boulangerie en utilisant des outils adaptés pour faire l'ensemble des formalités et tâches nécessaires et obligatoires afin d'être en conformité avec la loi et les objectifs fixés		CR1.4 Les outils choisis (tableurs de production, tableurs financiers, logiciel de gestion du temps du type skello, logiciel de caisse du type Toporder...) sont maîtrisés. Ils permettent de réaliser l'ensemble des tâches administratives et commerciales de la boulangerie (gestion du personnel, des caisses, des commandes, des achats, calcul des prix de revient etc)
	C1.5. Formaliser les procédures de contrôle en matière d'hygiène, de santé, de mise en sécurité et de certification « agriculture biologique » pour mettre en place une démarche qualité dans le respect des réglementations afin de prévenir les risques		CR1.5 L'ensemble des procédures sont connus et formalisées : <ul style="list-style-type: none"> - procédures d'enregistrement, de traçabilité - procédures d'utilisation des matériels et équipements - protocoles de nettoyage et de désinfection - DUER (document unique d'évaluation des risques) - HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) - Plan de maîtrise sanitaire Elles respectent les réglementations en vigueur, le Guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie et les principes de l'agriculture

<p>A3 Gestion équipe</p>	<p>C1.6 Répartir les tâches en fonction des objectifs de vente et des caractéristiques de l'équipe pour organiser les activités de production et de commercialisation, en utilisant des outils de planification, afin d'optimiser la productivité dans le respect des délais, des normes d'hygiène et de sécurité du travail</p>	<p>Mise en situation professionnelle orale reconstituée sur la base d'un jeu de rôle.</p> <p>Le, la candidat.e tient le rôle du responsable de la boulangerie, il organise le travail et anime l'équipe</p>	<p>biologique</p> <p>CR1.6 Les outils de planification des activités (organigrammes, plannings) prennent en compte les objectifs de vente et les caractéristiques de l'équipe. L'organisation mise en place optimise la productivité de la boulangerie La législation en vigueur est respectée.</p>
	<p>C1.7 Animer l'équipe en utilisant son leadership et les outils du management pour motiver et fédérer les collaborateurs autour du projet de boulangerie artisanale dans une perspective de cohésion sociale et de productivité en respectant la RSE et la QVT</p>		<p>CR1.7 La capacité de communication et d'écoute active est démontrée. Le, la candidat.e fait preuve d'empathie et d'assertivité. Les outils du management (réunions, entretiens individuels, challenges, primes...) utilisés sont adaptés au contexte de la boulangerie artisanale. Ils respectent les principes de la RSE et de la QVT.</p>
<p>Commercialisation des produits de boulangerie</p> <p>A4. Mise en valeur de l'offre</p>	<p>C2.1.Élaborer une fiche technique par produit (composition, allergènes à déclaration obligatoire) pour mettre en avant sur le lieu de vente les spécificités des produits (diététiques et organoleptiques notamment) afin de les valoriser auprès de la clientèle</p>	<p>Mise en situation professionnelle individuelle reconstituée écrite.</p> <p>A partir d'informations communiquées par le centre, le, la candidat.e rédige un dossier comprenant:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ensemble des fiches techniques pour chacun des produits de la 	<p>CR2.1 La fiche technique est exhaustive Les spécificités des produits (diététiques et organoleptiques notamment) sont mises en évidence</p>
	<p>C2.2 Définir les messages et supports de communication traditionnels et numériques pour bâtir un plan de communication commerciale externe adapté à la clientèle cible afin de développer la notoriété et l'attractivité de la boulangerie artisanale</p>		<p>CR2.2 Le choix des supports de communication et les messages sont appropriés au contexte local et au positionnement de la boulangerie . Le plan de communication intègre les réseaux sociaux (Facebook, Instagram...),les outils numériques</p>

		<p>gamme</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le plan de communication commerciale externe 	<p>(site internet, emailing, publicité numérique...) et les outils traditionnels (flyer, affiches ...)</p>
	<p>C2.3 Agencer l'espace de vente en utilisant les techniques du merchandising pour mettre en valeur les produits dans le respect des réglementations en vigueur afin de stimuler l'achat d'impulsion et d'augmenter les ventes additionnelles</p>	<p>Mise en situation professionnelle pratique reconstituée individuelle effectuée au centre de formation</p> <p>À partir des éléments mis à disposition par le centre, le, la candidat.e organise un espace de vente reconstitué.</p>	<p>CR2.3L'agencement de l'espace de vente contribue au confort d'achat des clients</p> <p>La réglementation, les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées.</p> <p>Les principes du merchandising (organisation, séduction, gestion) sont mis en œuvre de façon pertinente. Ils valorisent les produits à l'étalage par une disposition adaptée</p>
<p>A5. Vente de produits de boulangerie</p>	<p>C2.4Calculer le coût de revient complet des produits à partir des fiches techniques pour fixer les prix de vente de l'assortiment en cohérence avec le marché et le positionnement de la boulangerie artisanale afin d'assurer la rentabilité économique de l'entreprise</p>	<p>Mise en situation professionnelle individuelle reconstituée écrite et orale.</p> <p>A partir d'informations communiquées par le centre :</p> <p>A l'écrit, le, la candidat.e</p> <ul style="list-style-type: none"> • fixe les prix de vente • sélectionne un logiciel de caisse. 	<p>CR2.4 La fixation des prix de vente prend en compte :</p> <p>Les prix de vente fixés prennent en compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'ensemble des couts nécessaires à la fabrication et à la commercialisation des produits • La concurrence locale et Les spécificités du marché • Le positionnement de la boulangerie artisanale • La marge de la boulangerie
	<p>C2.5 Communiquer à l'oral en français avec les clients en utilisant le vocabulaire professionnel adapté au secteur de la boulangerie artisanale pour les accueillir et les conseiller afin de prendre les commandes et conclure les ventes.</p>	<p>A l'oral, sur la base d'un</p>	<p>CR2.5 Le vocabulaire professionnel utilisé respecte le champ lexical de la boulangerie</p> <p>La langue française est maîtrisée. La démarche de vente conseil est pertinente.</p>

		jeu de rôle , le, la candidat.e prend en charge un.e client.e depuis l'accueil jusqu'à la conclusion de la vente.	
	C2.6 Choisir un logiciel de caisse adapté à la boulangerie et à la réglementation en vigueur pour gérer les encaissements et enregistrer les paiements associés aux ventes de la boulangerie artisanale afin de gérer l'activité et assurer un service de vente rapide		CR2.6 Le logiciel ou le système de caisse choisi est conforme à la réglementation (certification de conformité délivrée par un organisme accrédité ou attestation individuelle de l'éditeur) et correspond aux exigences de la boulangerie

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
BLOC 3: Préparer et réaliser la production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques			
A1. Préparation de la production	C1 Analyser les informations (commandes ponctuelles, historique des ventes, prévisions météo....) en prenant appui sur des outils de gestion pour déterminer la nature et la quantité des produits de boulangerie à réaliser afin d'organiser la production	Mise en situation professionnelle pratique reconstituée individuelle, effectuée au centre de formation	CR1 Les objectifs de production fixés sont SMART(spécifiques, mesurables, atteignables, réalistes et temporellement définis). Ils sont en adéquation avec les commandes, l'historique des ventes et les prévisions météo.
	C2 Proposer de nouvelles gammes de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques en adaptant les recettes de base pour diversifier la production afin de satisfaire les tendances de consommation et les attentes de la clientèle (qualité artisanale, plaisir sensoriel, apports nutritionnels...)	Le jury composé d'experts vérifie et évalue, à partir d'une grille préétablie, la production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques du, de la candidat(e) :	CR2 Les recettes sont détaillées et permettent la mise en production. Elles intègrent les attentes des consommateurs et la diversité des approches traditionnelles (françaises, européennes, mondiales). Elles sont singulières.
	C3 Planifier les étapes de la fabrication à l'aide d'un organigramme et en utilisant les fiches techniques des recettes élaborées pour organiser la production afin de mettre en place le poste de travail en fonction des objectifs fixés.	Le, la candidat.e : <ul style="list-style-type: none"> - Fixe les objectifs de productions - Propose de nouvelles gammes de 	CR3 L'organigramme détaille l'ensemble des étapes de la production et les délais de réalisation. Il prend en compte les fiches techniques et les objectifs de production.
	C4 Calculer, à l'aide d'un tableur de production, les quantités de matières premières nécessaires pour installer son poste de travail conformément aux exigences de la fabrication de produits de l'agriculture		CR4 Le tableur de production est utilisé avec maîtrise La quantification des matières premières est juste et exhaustive. L'organisation du poste de travail est

	<p>biologique et aux objectifs définis afin de réaliser sa production dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité.</p>	<p>produits</p> <ul style="list-style-type: none"> - Élabore un organigramme de production - Prépare son poste de travail 	<p>rationnelle et fonctionnelle. Elle permet de séparer la fabrication des produits biologiques de la fabrication des produits conventionnels. Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de sécurité au travail sont respectés.</p>
<p>A2. Production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques</p>	<p>C5 Entretenir des levains en déterminant farines, hydratation, température, temps de fermentation et pH à mettre en œuvre pour assurer leur conformité sur le plan quantitatif et qualitatif afin de réaliser une fermentation optimale de l'ensemble des produits biologiques et/ou conventionnels de boulangerie à produire</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réalise l'ensemble des étapes de la production jusqu'au stockage des produits finis - Applique les procédures d'hygiène et la démarche qualité 	<p>CR5 Le planning de rafraichis et le choix des farines et de l'hydratation sont définis et pertinents. Quantités, qualité (pH, acidité), température, arôme et texture sont contrôlés et conformes. Pour les produits biologiques, le levain est réalisé à partir de farine biologique</p>
	<p>C6 Choisir les techniques de pétrissage mécanique ou manuel avec méthode et précision en utilisant les matériels et outillages adéquats pour réaliser dans le temps imparti des pâtes afin d'obtenir des préparations conformes aux fiches techniques</p>		<p>CR6 L'utilisation des matériels et outillages est adaptée en fonction de la technique de pétrissage choisie. Les techniques sont maîtrisées et conformes aux pratiques professionnelles.</p>
	<p>C7 Exécuter les techniques de conduite des pâtes en adoptant la gestuelle et les matériels adéquats pour ajuster la rhéologie, diviser, mettre en forme et préparer les pâtes boulangères dans le respect des standards et du temps imparti</p>		<p>CR7 Les techniques de conduite des pâtes (division, pesage, tournage, boulage, façonnage, plaquage, dorure) sont exécutées avec méthode. Les étapes de tournage, boulage et détente sont maîtrisées et permettent un ajustement pertinent de la rhéologie des pâtes en cours de fabrication. Les façonnages permettent d'obtenir des pains de forme et de poids réguliers et conforme à la fiche technique du produit. La vitesse de travail est cohérente avec une exécution de production en</p>

	<p>C8 Choisir les méthodes de fermentation en fonction des paramètres d'influence pour conduire les fermentations des pâtes boulangères dans le respect des recettes et des principes de la QVT en utilisant les levains « maison » afin d'optimiser la prise de volume des pains ainsi que leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles.</p> <p>C9 Adapter les paramètres de cuisson (température, vapeur, durée) aux spécificités des produits et aux contraintes organisationnelles pour réaliser les cuissons des pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques afin d'obtenir une texture, des arômes et un visuel optimaux</p> <p>C10 Organiser le stockage des produits finis biologiques et conventionnels depuis le défournement jusqu'à leur refroidissement en préparant une zone et le matériel nécessaires pour éviter toute contamination accidentelle et assurer leur parfait ressuyage en vue de leur conditionnement et/ou de leur mise en rayon selon les règles du GBPH (guide des bonnes pratiques d'hygiène) et HACCP.</p>		<p>entreprise artisanale</p> <p>CR8 Les méthodes de fermentation sont connues (en direct, en pousse lente, en différée). Le choix de la méthode prend en compte l'ensemble des paramètres d'influence (hydratation, pH, température, durée du processus de fabrication, qualité des farines...) et respecte les fiches techniques. Elle intègre les principes de la QVT (minimisation du travail de nuit et optimisation des critères de QVT)</p> <p>CR9 Les paramètres de cuisson prennent en compte les spécificités des produits. Les températures sont gérées en fonction de la fabrication, de la quantité, du matériel de cuisson. Le temps imparti est respecté. Les cuissons des produits biologiques sont effectuées par séries complètes, séparées physiquement ou dans le temps des cuissons des produits conventionnels Le résultat obtenu est esthétique et goûteux</p> <p>CR10 La zone et le matériel de stockage sont agencés rationnellement. La zone de stockage des produits biologiques est clairement identifiée et séparée de celle des produits conventionnels. Les temps de ressuyage sont respectés pour chaque produit. Les produits sont présentés et/ou conditionnés sur des supports et/ou des emballages adéquats.</p>
--	---	--	---

			<p>Les produits conditionnés en emballages fermés sont étiquetés selon les normes en vigueur (DDM, numéro de lot, valeurs nutritionnelles, ingrédients et allergènes). Les normes d'hygiène et de sécurité sont respectées.</p>
<p>A3. Application des règles d'hygiène et de la démarche qualité</p>	<p>C11 Appliquer les procédures de nettoyage pour entretenir le poste de travail et des locaux tout au long et après la production en respectant les règles d'hygiène afin de maintenir l'outil de travail en état.</p>		<p>CR11 Les locaux, équipements et matériels sont entretenus en application des règles d'hygiène tout au long de la journée et après chaque production</p>
	<p>C12 Appliquer les procédures de la démarche qualité en reportant les points de contrôle sur un document de suivi pour garantir la conformité des produits (texture, esthétique, qualités nutritionnelles et organoleptiques...) aux standards de la boulangerie artisanale et à la réglementation biologique afin de satisfaire la clientèle.</p>		<p>CR12 Les procédures sont respectées.</p> <p>Le document de suivi qualité détaille chaque point de contrôle et permet de détecter d'éventuelles anomalies. Il intègre les obligations spécifiques de la certification « Agriculture Biologique ». Les actions correctives proposées si nécessaire sont pertinentes.</p>