

5 - REFERENTIELS

INTITULE DE LA CERTIFICATION PROFESSIONNELLE : (BM) Brevet de Maîtrise « Pâtissier – chocolatier – confiseur – glacier – traiteur » (niveau 5)

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 COMPÉTENCES <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 1. GÉRER LA PRODUCTION DU LABORATOIRE			
A1.1 – Définition des moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur - Gestion des équipements et matériels - Organisation des achats de matières d'œuvre - Optimisation de l'usage des matières premières	C1.1 - Définir les ingrédients et équipements nécessaires à la production en évaluant les besoins du laboratoire pour planifier des achats à long et moyen terme, et journaliers	ME1.1 : Technologie - Ecrit Le candidat répond à des questions de technologie portant sur : <ul style="list-style-type: none"> - les fabrications - les règles d'hygiène - les matières premières ME1.2 : Mise en situation professionnelle réelle/et ou fictive en tant que chef de laboratoire Sous le regard de leur formateur ou tuteur, les candidats au BM vont superviser à tour des rôles de leurs pairs, ou des élèves en BTM ou CAP en étant chef de laboratoire, en	Lors de l'examen de technologie (écrit) : Le candidat répond aux questions avec précision et exactitude. Lors de la mise en situation professionnelle : - La matière d'œuvre est identifiée et son usage optimisé au regard des productions de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacierie, traiteur créées

		respectant les prérogatives inhérentes à la fiche de poste.	
	C1.2 - Sélectionner les matières premières, les produits de saison dans un souci de préservation de l'environnement, notamment par le recours au principe du circuit-court, afin de réaliser des produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier les stocks - Echanger avec les fournisseurs pour la matière d'œuvre et les consommables - Vérifier l'application des règles d'hygiène et salubrité - Vérifier les mesures liées à la sécurité - Appliquer la règle précisée dans la fiche de laboratoire 	<p>Lors de l'examen de technologie (écrit) :</p> <p>Le candidat répond aux questions avec précision et exactitude.</p> <p>Lors de la mise en situation professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le candidat utilise des fruits adaptés à la saison, des produits issus de l'agriculture biologique, produit du terroir et fait appel au commerce de proximité limitant les émissions de gaz à effet de serre dues à leur transport.
	C1.3 - Rationnaliser les quantités à utiliser par production en s'assurant que les équipes du laboratoire suivent scrupuleusement les indications mentionnées aux fiches recettes (process) afin d'optimiser les achats de matières premières dans un souci d'économie et de respect de l'environnement	<p>ME1.3 : Etude de prix</p> <p>- Ecrit</p> <p>Le candidat réalise une facture, produit par produit, d'une partie de sa production (journalière et commande particulière) où il présente sa méthode de calcul de prix de vente, coût d'achat des matières premières.</p> <p>Le centre d'examen fournira les paramètres de calcul (charges directes et indirectes)</p> <p>Le candidat chiffrera informatiquement son bon d'économat dans un délai de 6 à 8 semaines lors de la remise du sujet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Diversité et qualité des sources et méthodes d'approvisionnement - Qualité et cohérence de la politique d'achat (référencement, fréquence, volume, prix ...) dans un souci de respect des règles d'hygiène et de sécurité
	C1.4 – Superviser l'utilisation des outils et protocoles de fabrication par les personnels en contrôlant leur mise à disposition pour réaliser la production		<ul style="list-style-type: none"> - Efficacité des outils et protocoles mis en place pour permettre l'autocontrôle
A1.2 – Définition de la politique de gestion des stocks de matières premières, de produits	C1.5 - Choisir les fournisseurs pour la matière d'œuvre et consommables en s'assurant qu'ils respectent les critères		<ul style="list-style-type: none"> - Les critères de choix (qualité, coût, service, quantité, etc.) des

<p>intermédiaires et finis de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choix des fournisseurs - Définition des stocks 	<p>préalablement définis par le chef d'entreprise afin d'assurer la qualité des produits à la vente</p> <p>C1.6 - Définir le stock nécessaire à l'activité de l'entreprise au regard des productions journalières et particulières estimées à réaliser en assurant le suivi des stocks selon leur nature tout en conservant la traçabilité des produits en entreprise afin de contrôler la quantité de la marchandise à stocker</p>		<p>fournisseurs sont définis et communiqués au chef de laboratoire pour réaliser l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des produits et productions en terme organoleptique (gustatif) est assurée à tous les stades de la réception, à la transformation et jusqu'au produit fini - Les méthodes de suivi des stocks sont appropriées (suivi de denrées périssables, non périssables...) et maîtrisées (par papier et/ou informatiquement)
<p>A1.3 - Planification de l'activité de l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation de la production - Planification des produits horaires, journaliers et saisonniers - Gestion des impondérables 	<p>C1.7 – Adapter l'organisation du travail des équipes, par la concertation, en anticipant les productions horaires, journalières et saisonnières et en planifiant l'activité pour optimiser à la fois l'utilisation du laboratoire et l'approvisionnement du magasin</p> <p>C1.8 - <i>en cas d'impondérables</i> Procéder à une réorganisation immédiate de l'activité en donnant les directives à suivre au chef du laboratoire et/ou au chef des ventes afin de limiter les dommages pour l'entreprise et régler la situation</p>		<ul style="list-style-type: none"> - L'occupation du laboratoire est optimisée - Les productions « horaires » sont anticipées et planifiées (viennoiserie du dimanche matin, goûter de sortie d'école...) - les productions saisonnières sont anticipées et correctement gérées en parallèle des productions courantes - Maîtrise de la rotation des produits (durée de vie plus longue ...) - Contrôle de l'indication des dates de fabrication par les équipes

			<ul style="list-style-type: none"> - Qualité de l'enchaînement des tâches entre la boutique et le laboratoire - qualité de gestion des impondérables - les informations importantes (état des denrées périssables, stocks ...) ont été remontées au responsable.
BLOC 2. CONCEVOIR LA PRODUCTION DU LABORATOIRE			
<p>A2.1 - Création de la gamme de produits de pâtisserie en mariant les classiques et les innovations</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application des techniques de composition d'appareils - Association des goûts et textures - Adaptation de la cuisson - Création originale et innovante 	<p>C2.1 - Réaliser des prestations « journalières », « particulières » et/ou des prestations extérieures haut de gamme en appliquant des techniques modernes de composition et de réalisation d'appareils de produits de pâtisserie, en adaptant la cuisson dans un souci de conservation des textures et saveurs préalablement associés, et en créant des présentations originales mettant en valeur les productions afin de créer une gamme innovante à la vente de produits de pâtisserie</p>	<p>ME1. Pratique professionnelle - Mise en situation réelle</p> <p>Le candidat, assisté d'un commis, réalise une <u>production journalière</u> comprenant des réalisations de viennoiseries/feuilletage, de traiteur, de glacerie (hormis la glace vive) et d'un entremet déclinés en petites pièces.</p> <p>Il devra également réaliser une <u>commande particulière</u> comprenant une pièce de vitrine déclinée en petits sujets et un croquebouche.</p> <p>Ainsi que sa <u>spécialité</u> de confiserie, de sucre ou de chocolat avec sa mise en valeur.</p> <p>- Oral</p> <p>Le candidat argumente sa réalisation en présence du jury.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les classiques sont revisités, personnalisés et adaptés au regard des contraintes et des souhaits de l'entreprise - Les appareils créés sont innovants (revisite des pâtes, crèmes, biscuits, etc.), esthétiques et gustatifs (épices et chocolat, etc.): les parfums sont compatibles - Les techniques d'inclusion sont maîtrisées et créatives - Pertinence des choix de cuisson - Les décors et présentations sont esthétiques, originales et au service des produits - Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées
<p>A2.2 - Réalisation de pièce de prestige, pièce de vitrine pour tout type d'événement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dessin de la pièce à réaliser - Adaptation de la production aux contraintes du projet - Utilisation des techniques usuelles artistiques 	<p>C2.2 - Réaliser des pièces de prestige, pièces de vitrine, en dessinant préalablement le projet associé à l'événement, en adaptant la production aux contraintes sous-jacentes du projet, en utilisant les techniques usuelles artistiques de la profession afin de répondre à la demande de la clientèle quel que soit le type d'événement</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les contraintes du projet sont prises en compte (spécificités de l'événement pour lequel le projet est demandé : visuel, forme, sensation gustative, ...). - La production est adaptée aux contraintes de transport

			<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques usuelles artistiques de la profession sont révélées (sucre d'art, pastillage, nougatine, chocolat, etc.) - La pièce de vitrine est esthétique, qualitative et ses déclinaisons parfaitement réalisées et conformes
<p>A2.3 – Création de la gamme de produits de viennoiserie et de feuilletés originale et innovante en termes de diversité, de saveur et d'aspect</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exécution parfaite des produits - Adaptation des garnitures - Respect des étapes de fabrication - Respect des modalités de cuisson 	<p>C2.3 - Réaliser des viennoiseries et feuilletés classiques et créatifs parfaitement exécutés à chaque production en choisissant une technique innovante, en matière de fabrication de produits, de choix d'équipements et de matières premières, d'adaptation des garnitures, respectant les étapes de fabrication et les modalités de cuisson, pour révéler la qualité gustative et l'esthétique du produit</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de fermentation boulangère utilisées sont efficaces - Les produits feuilletés créés sont créatifs et qualitatifs - La méthode de fabrication utilisée est innovante et le choix de son utilisation est argumentée - Les produits sont brillants, gonflés - Les feuilletés sont correctement levés, la pâte est mise en valeur - Les produits sont réguliers, identiques en tout point : forme, poids, taille et visuel
<p>A2.4 - Création des produits de chocolat et de confiserie innovants</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de mélanges équilibrés - Limitation des colorants - Réalisation de gabarits - Enrobage - Tempérage - Finition parfaite 	<p>C2.4 - Créer des produits de chocolaterie et de confiserie à partir d'une recette inédite en composant des mélanges innovants, équilibrés tout en limitant l'usage des colorants, en proposant des gabarits soignés et intérieurs spécifiques, en veillant à la cuisson, au travail du sucre et en prenant soin des finitions, afin de sublimer le produit lors de sa commercialisation</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les textures, équilibres, masses et mélanges sont maîtrisés, adaptés et innovants (Ex : ganaches, fondant, pâte d'amande, praliné, gianduja...) - La cuisson ainsi que le travail du sucre sont maîtrisés - <i>Le cas échéant</i>, les gabarits et moules proposés et/ou créés pour des produits de chocolat sont « personnalisés » - Le tempérage du chocolat de couverture est adapté et maîtrisé en fonction de la composition du

			<p>chocolat, de son origine, (netteté, brillance, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enrobages réalisés manuels et mécaniques sont maîtrisés - Les créations sont valorisées (coloration du chocolat, sculpture, travailler à la feuille d'or...) - La réglementation sur l'utilisation des colorants est respectée
<p>A2.5 – Création des produits de glacerie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasteurisation, maturation, turbinage, surgélation - Equilibrage des recettes et formules - Association de goûts - Caractère innovant de la forme du produit glacé - Respect des normes sanitaire, d'appellation, de composition, de conservation en vigueur 	<p>C2.5 - Confectionner des produits de glacerie dans le respect des normes en vigueur en équilibrant les recettes ou les formules, en créant, des associations innovantes de goûts tout en considérant les interactions possibles des divers composants en vue d'accompagner les produits glacés</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les tables analytiques sont correctement interprétées (glaces, crèmes glacées, sorbets, entremets glacés) - Les recettes et formules sont équilibrées - Qualité des Mix réalisés - Les procédés de fabrication des produits glacés sont maîtrisés - Les normes en vigueur sont connues et respectées (normes sanitaire, d'appellation, de composition, de conservation) - Les accompagnements des produits glacés participent à la sublimation des produits (bonbonnières de nougatine, de chocolat, garnies de produits glacés...)
<p>A2.6 – Réalisation d'une prestation traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déclinaison des produits salés en petites pièces - Correspondance du visuel des produits salés et supports de présentation au thème de l'événement - Association des textures, goûts, parfums 	<p>C2.6 - Créer une gamme de produits traiteur salés et/ou sucrés, <i>et le cas échéant sa déclinaison en petites pièces ou minis-froids</i>, en adaptant les supports de présentation et le visuel des produits à la circonstance et à la demande du commanditaire, en associant les textures et les goûts tout en respectant la méthode de cuisson spécifique aux produits traiteurs salés, en créant des sauces innovantes en vue d'accompagner les mets afin de sublimer la palette des arômes lors de la dégustation des produits par le client</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Variété et diversité de l'offre traiteur sucré et salé (croquebouches, verrines, toast, pains surprises, canapés, cuillères garnies, mignardises...) - Conformité des produits au regard de la demande du commanditaire (thème, saveur, sans gluten, ...)

<ul style="list-style-type: none"> - Respect des méthodes de cuisson de produits salés - Création de sauces d'accompagnement 			<ul style="list-style-type: none"> - Le thème est respecté sur l'ensemble de la prestation - Les associations terre-mer, sucré-salé, de condiments et d'épices sont gustativement pertinentes et au service des arômes - Les sauces créées sont innovantes et subliment les mets salés - La gamme de produits traiteur proposée est conforme au volume commandé ainsi qu'au thème - Les textures et goûts sont identiques quelle que soit la taille des pièces réalisées - Les techniques de cuisson traiteur sont maîtrisées (cuisson sous vide, vapeur, mijoté, revenu, ...) - Qualité de la logistique mise en œuvre (cocktail dînatoire haut de gamme, vin d'honneur, ...)
<p>A2.7 - Définition pour le laboratoire d'un processus (démarche) permettant une production de qualité en termes organoleptique (qualité gustative, saveur) et d'esthétique, en respect des normes environnementales dans le process de fabrication</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôle de la qualité de la production - Evaluation de la satisfaction des clients 	<p>C2.7 - Actualiser la gamme des produits en évaluant la satisfaction de la clientèle au regard de l'état des ventes par type de produit afin d'adapter la qualité et les gammes de produits aux évolutions des comportements d'achats et des goûts, besoins diététiques et physiologiques des clients</p> <p>C2.8 - Vérifier la qualité des produits finis avant livraison au magasin ou à l'extérieur en suivant la procédure de contrôle de la production afin de garantir sa conformité au regard du cahier de commandes et des attendus du client</p>		<ul style="list-style-type: none"> - L'évaluation de la satisfaction est réalisée - Le contrôle qualitatif et quantitatif de la production est réalisé

BLOC 3. CREER ET GÉRER UNE ENTREPRISE DE PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE-CONFISERIE-GLACERIE-TRAITEUR

<p>A3.1 : Création et promotion de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conduite d'un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activité - Construction du schéma financier de l'entreprise (business model) - Promotion du projet entrepreneurial - Elaboration de l'argumentaire de présentation de l'entreprise - Présentation du projet à des financeurs (banquiers, investisseurs, clients...) 	<p>C3.1. Construire un projet entrepreneurial en pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur en élaborant un <i>business model</i> et en identifiant les leviers d'aide financiers et administratifs, afin d'ancrer son projet de création, de reprise ou de développement dans la réalité fiscale, sociale et juridique du secteur de la pâtisserie.</p>	<p>ME3.1 : Dossier « Fonction entrepreneuriale » - Ecrit</p> <p>A partir d'un dossier constitué de textes d'actualité à caractère économique et/ou réglementaire et/ou social (le statut d'auto-entrepreneur, les zones franches, le statut de conjoint-collaborateur...), le candidat analysera l'ensemble de ces documents, avant d'en mesurer l'impact éventuel sur son secteur d'activité, sa branche et son entreprise. Son point de vue devra être argumenté et illustré.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les critères de viabilité du projet sont identifiés. - Les impacts financiers et patrimoniaux des choix sont énoncés et arbitrés. - La présentation du projet est complète et fédère les acteurs (équipe, partenaires...). - Identification et mobilisation des relais, aides et soutiens intervenant dans la création/développement d'entreprises de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
	<p>C3.2. Promouvoir le projet de création/reprise d'entreprise en construisant un argumentaire, une présentation, un <i>storytelling</i>, afin de présenter le projet à des financeurs</p>	<p>ME3.2 : Analyse de la « Fonction entrepreneuriale » - Oral</p> <p>Le candidat analysera sa production écrite et apportera tout élément complémentaire ou rectificatif, en lien avec le thème et lui paraissant pertinent pour son secteur d'activité.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat identifie les éléments clefs sur l'entreprise et les prestations à mettre en valeur. - L'argumentaire est clair et synthétique. - Il est de nature à susciter l'adhésion de financeurs. - L'argumentaire utilisé dans la présentation du projet est adapté au contexte et registre des interlocuteurs et illustré d'exemples.
<p>A3.2 : Supervision du respect de la réglementation d'activité en termes de technologie, d'hygiène et de sécurité au sein de l'entreprise par les équipes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation d'une veille juridique et technologique en matière de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur - Application des règles d'hygiène et de sécurité dans l'entreprise et lors de la 	<p>C3.3 - Assurer la veille juridique et technologique propre à l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur, et à son activité, dans l'objectif d'inscrire l'activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et d'informer le personnel à l'occasion de toute évolution juridique ou normative</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat identifie des sources fiables et multiples. - Le système de veille et la régularité de son suivi sont pertinents. - Les conséquences d'une évolution juridique ou réglementaire sur le secteur de l'alimentaire sont anticipés

manipulation de certains matériels et équipements en laboratoire de production - Rédaction du document unique - Identification des risques et des actions préventives	C3.4 - Veiller au bon fonctionnement des équipements et matériels de l'entreprise en réalisant des tests de fonctionnement selon le planning d'intervention établi afin de réaliser l'entretien, la maintenance technique du matériel et des locaux et <i>le cas échéant</i> solliciter une intervention extérieure de réparation des appareils.	ME3.3 : Cas pratique : fiche d'organisation du laboratoire - Ecrit Le candidat réalise une fiche de laboratoire sur les conditions de fonctionnement et d'entretien des matériels, les conditions d'hygiène du personnel, les conditions de stockage des produits alimentaires. Le candidat présente les besoins d'entretien des matériels et équipements de production, cuisson, réfrigération pour garantir leur fonctionnement optimal. Il précise les risques de contamination des denrées alimentaires et propose des contrôles à la réception des produits et du stockage. Il indique les règles de bonnes pratiques d'hygiène à respecter pour les équipes en Pâtisserie et à la réception des produits pour toute personne (livreur, représentant, client ...) susceptible d'introduire des contaminants dans le laboratoire.	- Les besoins d'entretien des matériels et équipements de production, cuisson, réfrigération (électricité, froid, gaz) sont identifiés
	C3.5 – Veiller au respect du plan de nettoyage et de désinfection du laboratoire et de la boutique en communiquant le plan de nettoyage pour assurer l'hygiène des locaux de l'entreprise.		- La marche en avant est qualitative et correctement mise en œuvre - Proposition d'une formation du personnel quant à l'utilisation ou dosage des produits de nettoyage et désinfection
	C3.6 - Vérifier la bonne application des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire en effectuant des enregistrements d'historiques des températures et en prévoyant des analyses bactériologiques réalisées par des laboratoires extérieurs, afin de conformer le fonctionnement du laboratoire au regard de la réglementation en vigueur		- Les règles d'hygiène sont mises en œuvre et respectées au sein de l'entreprise (laboratoire et boutique) et lors des fabrications, de la réception de la marchandise à la vente du produit fini - Les procédures de contrôles sont réalisées
	C3.7 - Rédiger le document unique d'évaluation des risques en fonction de l'évolution de l'entreprise, en y incluant les risques identifiés et les actions préventives pour chaque production et pour chaque équipe, afin de mettre en place les actions et mesures de sécurité nécessaires à la protection individuelle et collective des personnes		- Les principaux risques liés à la production sont listés. - Le document respecte la réglementation en vigueur et fait mention des évolutions réglementaires. - Il prévoit le port impératif d'équipements de protection individuelle adaptés, la précaution à avoir lors de l'utilisation de certains matériels, équipements et produits présentant un risque d'accidents - Une formation continue à la sécurité du travail et aux bonnes

			<p>pratiques et gestes professionnels est incluse.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les mesures favorisant le confort des salariés dans leur poste de travail sont présentées (type d'éclairage au sein de l'entreprise, prévention des TMS et de la pénibilité des tâches, ..)
	<p>C3.8. Rédiger les procédures de mise en application des mesures de sécurité, en respectant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité du travail, afin de préserver la réalisation de l'activité en toute sécurité</p>		<p>Les procédures sont complètes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les dispositions applicables au laboratoire et au magasin de vente de la production (accès, hygiène, secours et évacuation) - les mesures spécifiques prises pour prévenir les risques - les risques propres de l'entreprise encourus par ses collaborateurs
	<p>C3.9 - Assurer la mise en place de moyens de prévention pour la sécurité des personnes, des biens et de l'environnement en évaluant les risques du laboratoire et du magasin afin d'anticiper les risques pour l'entreprise</p>		
<p>A3.3 : Gestion d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur sur le plan financier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboration d'un dossier financier de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur à destination des partenaires extérieurs (banquier, société de cautionnement mutuel...) - Construction d'un plan de financement - Elaboration de la stratégie de l'entreprise - Pilotage au quotidien la rentabilité de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur - Mesure continue de la santé de l'entreprise - Calcul du seuil de rentabilité 	<p>C3.10 - Elaborer un plan de financement à destination du banquier, en diversifiant les sources de financements et en justifiant chacun des postes et la stratégie de l'entreprise au moyen des comptes de résultats et des bilans sur les derniers exercices, afin de mener un projet intra-entrepreneurial viable</p>	<p>ME3.4 : Etude de cas « Gestion »</p> <p>- Ecrit</p> <p>Sous la forme d'une étude de cas, le candidat analysera la situation financière d'une entreprise à partir de ses documents comptables et définira si le projet de reprise/création ou le projet porté par le dirigeant est viable, et sous quelle(s) condition(s).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le plan de financement est réaliste et conforme aux moyennes du secteur de la pâtisserie - Le candidat analyse la santé financière de l'entreprise et démontre sa rentabilité au regard de son projet, de ses objectifs. - Il justifie et/ou explique la stratégie de l'entreprise en développant des arguments basés sur les comptes de résultats et des bilans sur les derniers exercices. - Le candidat mesure le seuil de rentabilité à partir du prix de vente unitaire et du coût de revient. - Les délais fournisseurs négociés sont pertinents
	<p>C3.11 - Evaluer de façon continue la santé de l'entreprise, en se référant aux moyennes professionnelles du secteur, en établissant pour chaque production, le seuil de rentabilité pour l'entreprise, en contrôlant la valeur des stocks et sa rotation, en négociant les délais fournisseurs, et en apportant les correctifs nécessaires, afin de s'assurer la viabilité de</p>		

	l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur		<ul style="list-style-type: none"> - La valeur des stocks et leurs rotations sont contrôlées - Les correctifs apportés suite aux résultats des contrôles effectués sont pertinents
BLOC 4. COMMERCIALISER LES PRODUITS DE L'ENTREPRISE DE PATISSERIE-CHOCOLATERIE-CONFISERIE-GLACERIE-TRAITEUR			
<p>A4.1 : Définition de l'offre commerciale de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construction de l'offre commerciale de l'entreprise - Proposition d'une offre de prestations différenciée (mise en valeur des compétences et des savoir-faire particuliers de l'entreprise) - Définition du positionnement de l'offre commerciale de l'entreprise - Définition des objectifs de vente 	<p>C4.1 - Concevoir une offre commerciale lisible sur le segment des prestations de l'entreprise en développant une gamme de services spécifiques différenciant les compétences et les savoir-faire particuliers de l'entreprise au regard de la concurrence locale, régionale, dans l'objectif d'une diffusion à des particuliers et des professionnels</p>	<p>ME4.1 Etude de cas « Commercialisation » :</p> <p>- Ecrit</p> <p>A partir d'une étude de cas exposant la situation commerciale, la concurrence et le marché d'une entreprise, le candidat analyse la situation commerciale de ladite entreprise et formule une stratégie commerciale, tarifaire et de communication réaliste, et en lien avec les ambitions de son dirigeant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'offre commerciale est complète : <ul style="list-style-type: none"> ✓ un résumé des besoins du prospect ✓ une description des prestations et services proposés, ✓ le détail des engagements de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur, ✓ les tarifs, ✓ une description de l'entreprise et de ses réalisations. - La plus-value de l'entreprise en termes de compétences et des savoir-faire particuliers sont identifiés. - La segmentation est cohérente entre produits/services et le public cible. - L'offre proposée est lisible et facilement identifiable par le client. - L'offre retenue est efficace commercialement et financièrement. - Le positionnement commercial de l'entreprise est clair.

	C4.2 - Définir les objectifs de vente à court, moyen et long terme, en fonction de la marge à réaliser, de la péremption des produits, et la nature/durée des promotions, afin de mettre en œuvre une politique commerciale cohérente		<ul style="list-style-type: none"> - Les objectifs sont réalisables. - Il sont en adéquation avec la politique commerciale. - Les objectifs permettent des actions commerciales efficaces (augmentation du trafic, du CA). - Les opérations commerciales sont connues par l'ensemble des équipes de vente
<p>A4.2 : Définition de la politique tarifaire applicable aux fabrications et aux prestations de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calcul du taux de marge - Définition du taux de remise tarifaire - Définition des modalités et des facilités de paiement 	C4.3 - Mettre en œuvre les actions de la politique tarifaire en ayant préalablement défini le taux de marge par nature de prestation, le taux de remise tarifaire applicable selon les produits, prestations demandées et quantité commandée et par l'encadrement des modalités ou facilités de paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels afin d'adapter les prix aux différents marchés de l'entreprise	<p>ME4.2 Etude de cas « Commercialisation » :</p> <p>- Oral</p> <p>D'après un cas donné par le jury, et après un temps de préparation à l'écrit, le candidat développe à l'oral un argumentaire de commercialisation de prestations de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat identifie tous les coûts nécessaires à la réalisation des prestations et services. - La structure des coûts est construite en s'appuyant sur les coûts réels. - Les tarifs sont adaptables aux besoins du client tout en respectant le taux de marge. - La politique tarifaire est en adéquation avec les prestations proposées et les marchés et est connue par l'ensemble des équipes de vente
<p>A4.3 : Conseil à la vente de produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des attentes du client - Conseil sur un produit adapté à un événement particulier - Négociation commerciale - Rédaction d'une proposition commerciale à destination d'un prospect 	C4.4 - Conduire une négociation commerciale avec un client, un prescripteur en <i>business to business</i> , y compris en langue étrangère, en conseillant le client à l'aide de fiches commerciales pour répondre aux clients sur les caractéristiques des prestations et services proposés par l'entreprise, et notamment l'origine du ou des produit(s) en fonction de la réglementation, et les variantes possibles	<p>ME4.3 – Présentation de l'activité de pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur en Langue vivante</p> <p>- Oral</p> <p>Le candidat tirera au sort un texte court en langues étrangères d'ordre économique ou en lien avec son activité de pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur. Il se présentera, présentera son projet professionnel et s'exprimera sur le texte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les fiches commerciales présentent la composition, l'origine des produits - Le candidat fixe un objectif avant de commencer la négociation. - Le candidat reformule les besoins du prospect identifiés. - Il mesure la marge de négociation du client. - Le candidat démontre une force de proposition. - L'argumentation de vente est pertinente. - Il vise le compromis et ne fait pas de concession sans contrepartie.

	<p>C4.5 - Construire une proposition commerciale en incluant une gamme de prestations et de services adaptée aux besoins du client analysés, tout en étant force de proposition notamment en cas de nécessité de réorienter la demande selon la faisabilité de la production particulière à réaliser, afin de répondre au mieux au prospect.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat inclut les besoins préalablement identifiés du client dans la proposition commerciale. - La proposition comprend une description de l'entreprise et de ses prestations et services. - La provenance des produits est indiquée et valorisée - La proposition financière est ferme, tout en étant de nature à être acceptée par le client. - Elle exprime les modalités et les facilités de paiement.
<p>A4.4 : Supervision de la mise en place des produits à la vente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse du plan d'implantation de l'espace de vente - Organisation de la vente en boutique - Respect de la réglementation sur l'affichage des produits auprès des consommateurs 	<p>C4.6 - Définir le plan d'implantation de la vitrine en organisant les produits selon leur natures, couleurs, dates de péremption et en respectant la réglementation en vigueur concernant l'affichage et l'étiquetage des produits afin d'organiser la vente des produits</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le personnel de vente est informé par le chef du laboratoire des horaires de production, de la spécialité du jour, ... - L'étal, la vitrine retiennent le regard du client - La rotation des produits est organisée et permet d'écouler les produits à dates courtes de consommation - La législation en vigueur en matière d'affichage et d'étiquetage est connue et correctement appliquée - La composition des produits est clairement énoncée (fruits à coques, gluten, ...)
<p>A4.5 : Conception des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels (prospection, notoriété, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promotion des savoir-faire particuliers de l'entreprise - Définition du plan d'actions marketing 	<p>C4.7 - Définir la stratégie de communication externe de l'entreprise en sélectionnant les actions marketing pertinentes à la mise en valeur des réalisations de l'entreprise, à des fins de prospection et de communication à destination des clients</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les actions marketing conduites (participation à des salons et autres manifestations, mailing, ...) en France et à l'étranger sont pertinentes au regard du positionnement et de la stratégie commerciale de l'entreprise

	C4.8 – Adapter les outils de communication à l’usage du personnel présentant aux clients les réalisations en analysant leur retour sur investissement afin d’améliorer la visibilité de l’offre commerciale de l’entreprise		- Les outils commerciaux (book, ...) sont cohérents au regard des produits réalisés et du marché local. - L’efficacité des actions marketing est démontrée
BLOC 5. GÉRER LES RESSOURCES HUMAINES D’UNE ENTREPRISE DE PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE-CONFISERIE-GLACERIE-TRAITEUR			
A5.1 : Recrutement de salariés et apprentis d’une entreprise de pâtisserie <ul style="list-style-type: none"> - Préparation du recrutement (embauche d’un collaborateur, d’un jeune en contrat d’apprentissage) - Conduite d’entretiens de recrutement - Elaboration des documents relatifs au recrutement 	C5.1 - Rédiger une offre d’emploi, une définition de poste, en CDI, en CDD ou en intérim, en ayant préalablement défini les besoins en compétences de l’entreprise, la liste des tâches et la fiche de poste du nouvel embauché, afin de participer au recrutement	ME5.1 - Etude de cas « GRH » – Ecrit Sous la forme d’un cas décrivant l’organisation RH d’une entreprise, le candidat analysera l’efficacité de la structure et préconisera des axes d’amélioration, qu’il chiffrera et déclinera en solutions opérationnelles.	- Le besoin en recrutement et le nombre de salarié à recruter est expliqué au regard de la charge de travail à absorber par l’entreprise - L’offre d’emploi est complète : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Présentation de l’entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur, ✓ Description du poste proposé : liste des tâches, conditions de travail, ... ✓ Description du profil recherché
	C5.2 - Mener des entretiens de recrutement des potentiels collaborateurs, tout en coopérant le cas échéant avec les services compétents pour le recrutement des apprentis, en évaluant leurs profils au regard des contraintes du poste à pourvoir dans l’objectif de recruter les profils adaptés à l’entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur		- Le poste à pourvoir est précisément décrit. - Les questions posées au candidat sont précises et portent sur son parcours, ses compétences et sa projection au sein du poste à pourvoir. - L’entretien se déroule dans le respect du droit du travail. - Les profils recrutés correspondent aux attendus du poste (adéquation des profils avec les prestations de l’entreprise)
	C5.3 - Rédiger un contrat de travail, en s’assurant que tous les éléments légaux y figurent dans le respect de la convention collective et des principes du droit du travail afin de contractualiser la collaboration		- Le contrat de travail est conforme aux dispositions spécifiques de la convention

			collective de l'alimentation, et au droit social : <ul style="list-style-type: none"> ✓ date de début de la collaboration, ✓ durée de la période d'essai, ✓ intitulé exact du poste, ✓ missions, ✓ lieu d'exécution, ✓ durée du temps de travail, ✓ rémunération.
A5.2 : Supervision de l'organisation du travail au sein de l'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur <ul style="list-style-type: none"> - Gestion simultanée des équipes de production et des équipes de vente - Amélioration de l'organisation du travail au sein de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur 	C5.4 - Superviser les plannings d'activité des salariés, en fonction des compétences à mettre en œuvre, en constituant les équipes de production et les équipes de vente puis en leur distribuant les tâches afin de favoriser la réalisation par les différentes équipes des objectifs fixés de production et de commercialisation	ME5.2 - Mise en situation professionnelle « Fonction maître d'apprentissage » - Oral Le candidat tirera au sort une situation d'alternance qui peut être d'ordre général ou problématique.	- La constitution des équipes est pertinente au regard de l'activité à réaliser - Les plannings d'activité élaborés sont efficaces et respectent les droits des salariés (temps de travail, congés, etc.)
	C5.5 - Analyser l'organisation du travail du laboratoire de production et de l'espace de vente en se référant aux évaluations des salariés et aux résultats d'activité de l'entreprise afin d'améliorer l'efficacité des salariés		- Les consignes données en termes d'organisation du travail sont claires - Les objectifs fixés en termes d'activité sont cohérents avec les capacités de l'entreprise
A5.3 : Organisation du développement des compétences des salariés d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur <ul style="list-style-type: none"> - Analyse des besoins en formation - Développement des compétences des salariés et des apprentis - Suivi des apprentis - Mise en œuvre d'une politique de rémunération - Réalisation des entretiens professionnels 	C5.6 - Elaborer le plan de formation de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur, en analysant les besoins en formation et projets professionnels des salariés, tout en intégrant les innovations techniques, réglementaires du secteur d'activité de l'entreprise, afin d'organiser la montée en compétence des salariés.		- Le candidat recense et analyse les données de l'entreprise sur les succès, les difficultés et les points à améliorer. - Il identifie les innovations techniques et réglementaires du secteur d'activité de l'entreprise. - Le plan de formation est adapté aux besoins actuels et futurs de l'entreprise.
	C5.7 - Assurer le suivi des apprenants en organisant les séquences d'évaluation du jeune dans l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur et les communiquer à l'autorité compétente, afin d'ajuster la		- La séquence est correctement analysée, tant dans la maîtrise du geste professionnel que sur la motivation du jeune.

	<p>progression des acquis par l'apprenant en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme préparé</p>	<p>Il analysera la situation décrite et formulera des réponses ou solutions à cette dernière et ce, dans le cadre strict de son rôle de maître d'apprentissage/tuteur en entreprise, et de l'exécution de ce contrat de travail particulier.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La pédagogie est adaptée et de qualité : le séquençage des apports est pensé, la progression pédagogique est articulée dans le temps - Le cadre légal du contrat d'alternance est respecté.
	<p>C5.8 - Mettre en place les actions d'une politique de rémunération (salaire, prime, intéressement), en accord avec les accords de branche, afin d'organiser une stratégie RH cohérente dans l'entreprise</p>		<ul style="list-style-type: none"> - La stratégie RH est cohérente au regard du projet de l'entreprise. - La politique rémunération menée respecte les accords de branche
	<p>C5.9 - Conduire les entretiens (<i>entretiens professionnels entretiens d'évaluation, de fixation d'objectifs, de régulation, ...</i>) et les bilans de fin de prestation avec les salariés, en favorisant l'échange, l'analyse réflexive et en mesurant les écarts entre la situation professionnelle actuelle du salarié et la situation attendue par l'entreprise afin de réguler une situation professionnelle</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat prépare un guide d'entretien. - Les entretiens sont réalisés dans les temps conformément aux dispositions légales. - Au cours de l'entretien, les interactions avec les salariés sont analysées et le relationnel développé est pertinent - Il récapitule la situation du salarié : poste occupé, activités, ... - Il prend en compte les volontés du salarié en termes de perspectives professionnelles, projet, formation, évolution du poste etc. - La régulation individuelle et/ou collective est effectuée à bon escient, <i>le cas échéant</i> - Les consignes données en termes d'objectifs sont clairs, <i>le cas échéant</i>

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

Conditions de validation de la certification : La certification totale est obtenue par tout candidat ayant validé l'ensemble des blocs de la certification