

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	<i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
<b>A1 Création et pérennisation de la boulangerie artisanale</b>			
<i>A1.1 Dans le cadre de la création ou de la reprise d'une boulangerie artisanale, le, la boulanger.ère spécialisée en panification au levain naturel et produits biologiques concrétise son projet au sein d'un business plan dans lequel sont expliquées et chiffrées l'ensemble des étapes permettant de convaincre un partenaire financier institutionnel et/ou un ou plusieurs associé·e·s</i>	<i>C.1 .1 Réaliser une étude de marché en prenant appui sur des méthodes adaptées (recherche documentaire, études qualitatives et/ ou quantitatives) 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</i>	<p>Modalités d'évaluation 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7 et 1.8</p> <p>Mise en situation professionnelle individuelle reconstituée écrite</p> <p>A partir de recherches personnelles, le,la candidat·e rédige un business plan sur son projet personnel de création d'entreprise</p> <p>Le dossier comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'étude de marché</li> <li>- Le diagnostic externe</li> </ul>	<p>CR.1.1 Les méthodes d'étude de marché mises en œuvre permettent de recueillir des informations fiables, récentes et pertinentes. L'analyse est objective et permet de dresser un diagnostic externe structuré (micro et macro environnement) et synthétique.</p> <p>Les facteurs clés de succès du projet d'ouverture ou de reprise sont identifiés.</p>
	<i>C.1.2 Définir la clientèle cible (persona) en prenant appui sur une démarche de segmentation pour choisir le positionnement de l'entreprise de boulangerie artisanale vis-à-vis de ses concurrents afin de construire la stratégie marketing et ses objectifs</i>	<p>CR.1.2 La démarche de segmentation est maîtrisée, elle permet d'identifier des groupes de clients distincts et homogènes.</p> <p>La persona décrit de façon concrète le profil, le rôle, le comportement et les variables psychologiques du segment cible.</p> <p>Le positionnement prend en compte les attentes de la cible et la concurrence. Il est crédible, attractif et différenciant.</p>	

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	C.1.3 Analyser les impacts fiscaux, sociaux et patrimoniaux des différents statuts juridiques envisageables au regard des spécificités du projet entrepreneurial pour choisir le montage le plus approprié afin de respecter les conditions et réglementations applicables à l'activité de boulangerie et les objectifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cible visée et le positionnement de la boulangerie</li> <li>- Le montage juridique</li> <li>- Le plan de financement initial</li> <li>- Les comptes d'exploitation prévisionnels et plans de trésorerie (sur 3 ans)</li> <li>- La stratégie de développement</li> <li>- Le plan de recrutement</li> <li>- Les outils de pilotage</li> </ul>	CR.1.3 L'ensemble des contraintes liées au projet entrepreneurial (nombre d'associés, patrimoine privé à protéger, sortie des revenus, perspectives d'avenir, respect des réglementations...) sont identifiées. Les impacts fiscaux, sociaux et patrimoniaux des différents statuts juridiques (EI, EURL, SARL...) sur le projet sont repérés avec justesse. Le choix du statut juridique prend en compte la situation du porteur de projet, ses souhaits, la nature et l'importance du projet.
	C1.4 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 déterminer les ressources financières nécessaires à la réalisation du projet d'entrepreneuriat afin de garantir l'équilibre et la pérennité de la boulangerie artisanale		<p>Mise en situation professionnelle reconstituée orale individuelle (30 minutes) :</p> <p>Le, la candidat.e , en prenant appui sur le dossier rédigé, justifie les éléments de son Business Plan devant un jury d'experts indépendants</p>

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
A1.2 Dans le cadre de sa mission de pérennisation de la boulangerie artisanale, il, elle définit pour l'entreprise une stratégie de développement, détermine les moyens humains à mobiliser dans une démarche inclusive et conçoit les outils de suivi de sa future activité.	C1.5 Calculer 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	qui évalue les compétences du candidat à partir d'une grille d'évaluation	CR1.5 Les prix de vente fixés prennent en compte : <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ensemble des coûts nécessaires à la fabrication et à la commercialisation des produits</li> <li>• La concurrence locale et Les spécificités du marché</li> <li>• Le positionnement de la boulangerie artisanale</li> </ul> La marge brute de l'ensemble de l'assortiment est maîtrisée.
	C1.6 Élaborer les stratégies marketing, financière et de communication du projet en s'appuyant sur l'étude de marché et le positionnement choisi pour garantir le développement et la viabilité de la boulangerie artisanale dans le respect des contraintes légales et réglementaires		CR1.6 La gamme de produits et les prix proposés sont conformes au positionnement choisi et prennent en considération les résultats de l'étude de marche Les prévisions financières à 3 ans reposent sur une évaluation réaliste du chiffre d'affaires et des coûts. Elles permettent de vérifier la faisabilité et la viabilité du projet de création d'entreprise La stratégie de communication est adaptée au secteur, à la clientèle cible et intègre la diversité des publics cibles. Le plan de communication est omnicanal (réseau sociaux, site internet, e mailing, publicité numérique, flyer, affiche...) Les stratégies sont cohérentes entre elles et permettent d'atteindre les objectifs fixés

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	C1.7 Concevoir un plan de recrutement spécifique au projet de boulangerie artisanale défini dans le business plan pour recruter, en intégrant les principes d'inclusion et de RSE, le personnel nécessaire à la bonne marche et au développement de la boulangerie artisanale		CR1.7. Le plan de recrutement détaille les besoins en compétences argumentés en fonction des contraintes du projet (local, budget, positionnement, spécificités) Les fiches de poste sont inclusives et les plateformes de diffusion choisies privilégient l'inclusion. Le plan de recrutement est en cohérence avec le business plan et ses prévisions de développement. Il respecte le droit du travail et la convention collective de la boulangerie.
	C1.8 Créer des tableaux de bord de suivi de l'activité en sélectionnant les indicateurs clés de performance adaptés à la boulangerie artisanale pour évaluer périodiquement la santé et la rentabilité de l'entreprise au regard des objectifs prévus dans le Business Plan.		CR1.8 Les indicateurs choisis sont pertinents et spécifiques au secteur de la boulangerie artisanale (ratio masse salariale/CA, marge brute... ) Les tableaux de bord sont simples et synthétiques. Ils privilégient une représentation graphique de l'information. Ils permettent efficacement : <ul style="list-style-type: none"> <li>• de mettre en évidence des écarts performances réalisées par rapport aux objectifs par nature (pains, pâtisseries, viennoiseries, et snacking) et d'observer les variations</li> <li>• de suivre les indicateurs de rentabilité de la boulangerie : marges, coûts fixes, masse salariale, excédent brut et résultat d'exploitation</li> </ul>

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p><b>A2 Exploitation d'une boulangerie artisanale et commercialisation des produits de boulangerie biologiques dans le respect de la législation et des principes de l'éco-responsabilité</b></p> <p><i>Dans le cadre de la création ou de la reprise d'une boulangerie artisanale, le, la boulanger.ère spécialisé-e en panification au levain naturel et produits biologiques exploite au quotidien son commerce.</i></p>			
<p><i>A2.1 Il, elle est en charge de l'approvisionnement des matières premières et de la garantie de la qualité annoncée dans sa communication dans le respect de la réglementation et des certifications retenues par</i></p>	<p>C2.1 Gérer les approvisionnements en utilisant un outil de gestion des stocks pour évaluer les besoins en matières premières issues de l'agriculture biologique afin de limiter le surstockage et le gaspillage.</p>	<p>MODALITÉS D'ÉVALUATION : 2.1, 2.2, 2.3 2.4 , 2.7 , 2.8 et 2.9, 2.10</p> <p>Mise en situation professionnelle reconstituée écrite individuelle</p> <p>Durée : 4 heures</p>	<p>CR2.1 L'outil de gestion des stocks est utilisé avec maîtrise.</p> <p>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</p>

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<i>l'entreprise (biologiques., vegan, IGP, AOP...)</i>	C2.2 Sélectionner les fournisseurs de matières premières et de consommables dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) en utilisant une grille critériée pour acheter de manière durable et dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique afin de travailler de manière plus respectueuse et plus responsable.	<p>A partir d'une étude de cas comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-un plan d'affaire fictif de création de boulangerie</li> <li>- un exemple de tableur de production pré-rempli partiellement</li> <li>- des documents annexes (DUER, PMS, Fiche de poste, recettes, bilan, compte d'exploitation...)</li> </ul> <p>Le, la candidat·e :</p>	<p>CR2.2 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 » Ils intègrent les critères de RSE en adéquation avec les obligations d'une boulangerie.</p> <p>La grille est efficace et permet une sélection objective.</p> <p>Les commandes d'achats optimisent les besoins identifiés et privilégient les produits qui ont une incidence environnementale moindre (circuits courts, réduction des déchets d'emballage, emballages compostables...) au meilleur coût.</p>

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	C2.3 Formaliser le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) et les procédures de contrôle (depuis les étapes d'approvisionnement et de stockage des aliments, jusqu'au conditionnement) en déterminant les sources de dangers éventuels et les obligations au regard des normes et règles à respecter pour vérifier la conformité des produits livrés et respecter la stratégie de traçabilité de la boulangerie artisanale biologique dans le respect de la RSE.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-calcule la quantité de matières nécessaires pour une journée de production.</li> <li>-propose un modèle de grille d'évaluation des fournisseurs</li> <li>- rédige une synthèse des procédures mises en œuvre dans le cas de la réception d'une commande</li> <li>- identifie et complète des documents (obligatoires ou non) relatifs à l'hygiène (PMS), la traçabilité</li> <li>- complète de façon détaillée (recettes à l'appui) la gamme proposée dans l'étude de cas</li> </ul>	<p>CR2.3 Le PMS et les procédures de contrôle sont conformes aux exigences réglementaires en termes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité, des aliments biologiques spécifiques à la boulangerie.</p> <p>Elles intègrent également :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-les mesures de préservation de l'environnement (économies d'énergie, limitation de la consommation d'eau et du rejet de produits polluants...)</li> </ul> <p>Les procédures sont complètes et permettent une traçabilité du produit tout au long des étapes d'approvisionnement, de stockage, de transformation et de distribution</p>
A2.2 <i>Le, la boulanger.ère spécialisé-e en panification au levain naturel et produits biologiques est responsable de la commercialisation de ses produits. Il, elle est en contact avec les clients et effectue la vente de produits de boulangerie, viennoiserie et prend en compte les tendances</i>	C2.4 Rédiger des recettes adaptées au positionnement de l'entreprise pour proposer une gamme de produits personnalisée en phase avec le marché de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques en intégrant les tendances de consommation et les attentes de la clientèle (qualité artisanale, plaisir sensoriel, apports nutritionnels...).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- commente les techniques de vente listées, fait des propositions en phase avec les solutions et applications disponibles sur le marché.</li> </ul>	CR2.4 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 et en phase avec le marché local ou microlocal (spécialités de pays...)

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<i>de marché pour faire évoluer son offre et réduire son impact environnemental.</i>	C2.5 Mettre en avant sur le lieu de vente les produits de boulangerie biologique et leurs spécificités (diététiques et organoleptiques notamment) en respectant les obligations légales en termes d'accès et d'information du consommateur et à l'aide des techniques de merchandising pour valoriser les pains, biscuits et viennoiseries auprès de la clientèle et attirer une clientèle plus large.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- calcule et analyse l'ensemble des ratios essentiels à la gestion de la boulangerie</li> <li>- propose une organisation et une planification du travail de l'équipe</li> <li>-identifie l'ensemble des obligations sociales légales liées à l'emploi d'un salarié depuis son embauche jusqu'à son départ de l'entreprise.</li> <li>-complète un extrait de DUER contextualisé dans le secteur de la boulangerie artisanale</li> </ul>	<p>CR2.5 Les obligations légales en termes d'informations des consommateurs sont connues et correctement mises en œuvre, les techniques de merchandising utilisées sont adaptées à la boulangerie artisanale et prennent en compte les personnes en situation de handicap. (hauteur des produits pour les Personnes à Mobilité Réduite, méthode Facile A Lire et à Comprendre pour les personnes présentant un handicap cognitif...)</p> <p>L'information est claire et compréhensible. Les produits sont mis en avant et valorisés par plusieurs techniques performantes.</p>
	C2.6 Communiquer à l'oral avec les clients en utilisant les techniques de ventes et le vocabulaire adapté au secteur de la boulangerie pour les accueillir et les conseiller afin de vendre et fidéliser la clientèle.	<p>MODALITÉS D'ÉVALUATION : 2.5 et 2.6</p> <p>Mise en situation professionnelle pratique reconstituée</p>	<p>CR2.6 Le vocabulaire professionnel utilisé respecte le champ lexical de la boulangerie</p> <p>La posture est professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-tenue adaptée,</li> <li>-discours adapté aux besoins et spécificités de chaque client (personnes âgées, situation de handicap, diversité culturelle...)</li> <li>-attitude accueillante et agréable</li> </ul> <p>La démarche de vente conseil est pertinente, les arguments sont adaptés au contexte et respectueux des intérêts des deux parties.</p>



RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	C2.7 Développer de nouveaux services facilitant l'achat du client en sélectionnant les techniques et outils adaptés au point de vente et au public cible (paiement via smartphone, click-and-collect, programme de fidélité, abonnement à un service de distribution anti-gaspillage...) pour augmenter le chiffre d'affaires et améliorer l'expérience client dans une démarche écoresponsable.	<p>Le, la candidat.e a à sa disposition 9 produits (pains, viennoiseries, biscuits) ainsi qu'un espace dédié et du matériel informatique (traitement de texte, imprimante, caisse). Il a les recettes et caractéristiques des produits.</p> <p>Le, la candidat.e utilise l'espace et les produits à sa disposition pour simuler un point de vente (marché / boutique) qui sera évalué par un jury indépendant.</p>	CR.2.7 Les outils et techniques retenus privilégient le recours au numérique (internet, réseaux sociaux, applications mobiles...) et sont adaptés aux spécificités de la boulangerie artisanale. Les services proposés fluidifient le parcours du client sur chaque étape de la relation (prise de commande à distance, paiement dématérialisé, retrait rapide, fidélisation...) et permettent de réduire le gaspillage
A2.3 Il, elle réalise la gestion quotidienne comptable, administrative et opérationnelle de son commerce	C2.8 Analyser les tableaux de bord de suivi de gestion pour identifier les activités rentables et celles qui doivent être améliorées afin de définir les actions à mettre en place permettant d'optimiser et de développer le point de vente	<p>À partir d'un jeu de rôle de 20 minutes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un membre du jury endosse le rôle de client.e</li> <li>- le, la candidat.e endosse le rôle du, de la vendeur.euse.. Il, elle</li> </ul>	CR2.8 Les ratios essentiels liés à la masse salariale et aux coûts matières sont calculés avec justesse. L'analyse des marges brutes de chaque produit et la marge pondérée de l'assortiment permet d'évaluer leur rentabilité.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	C2.9 Organiser son travail et celui des équipes en répartissant les tâches en fonction des contraintes à respecter (objectifs de vente, délais, ...) à l'aide d'outils spécialisés pour optimiser la productivité dans le respect du droit du travail des normes de sécurité et de QVT (Qualité de vie au travail).	accueille, questionne, conseille le, la client-e et conclut la vente. - le jury d'experts indépendants évalue la prestation du, de la candidat-e à partir d'une grille d'évaluation	CR2.9 Les outils de planification des activités (organigrammes, plannings) prennent en compte les objectifs de vente et les caractéristiques de l'équipe (situation de handicap, obligations familiales...). L'organisation mise en place optimise la productivité de la boulangerie et intègre les principes de la QVT (avec notamment la minimisation du travail de nuit ) La législation en vigueur est respectée. Les notions de pénibilité et de sécurité ont été prises en considération dans l'organisation
	C2.10 Respecter les obligations spécifiques au secteur de la boulangerie et à la gestion des employés en utilisant ses connaissances en droit social pour réaliser la gestion sociale de l'entreprise afin d'être en conformité avec la loi et les objectifs stratégiques de la société		CR2.10 La gestion du personnel est rigoureuse et les obligations sont identifiées et complétées avec exhaustivité (contrats avec les salariés, fiche de paie, registre du personnel, gestion des absences).  Le Document Unique d'Évaluation des Risques (DUER) est cohérent.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>A3 Préparation et production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques</b> <i>Dans le cadre de son activité professionnelle, le , la boulanger-ère spécialisée en panification au levain naturel et produits biologiques organise et réalise sa production.</i>			
A3.1 <i>Préparation de la production : il, elle organise sa production pour répondre aux demandes, avoir le stock de matières premières nécessaires, organiser les rafraîchis des levains et définir les phases de production</i>	C3.1 Planifier les étapes de la fabrication à l'aide d'un organigramme et en utilisant les fiches techniques des recettes pour organiser la production afin de mettre en place le poste de travail en fonction des objectifs fixés.	MODALITÉS D'ÉVALUATION 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9  Mise en situation professionnelle pratique reconstituée individuelle, Le, la candidat.e a à sa disposition :	CR3.1 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.
	C3.2 Préparer son poste de travail en choisissant le matériel, en déterminant et en calculant les quantités de matières nécessaires pour réaliser la production de pains et de viennoiseries dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité.	-une commande de pains, biscuits et viennoiserie -un poste de travail individuel complet comprenant un tour, un pétrin, un batteur, le petit outillage courant (balance coupe pâte rouleau...), ainsi que l'accès à des chambres froides, chambres de fermentation, four ventilé et four à	CR3.2 Le tableur de production est utilisé avec maîtrise. La quantification des matières premières est juste et exhaustive et permet d'éviter le gaspillage. L'organisation du poste de travail est rationnelle et fonctionnelle. Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de santé et sécurité au travail sont respectés.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS  <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES  <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION  <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	C3.3 Entretenir des levains en déterminant farines, hydratation, température, temps de fermentation, ensemencement 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 de boulangerie à produire.	soles. -un ensemble large d'ingrédients biologiques (farines , graines, huiles, beurre, graines, cacao... et de manière générale, tout type d'ingrédients utilisés dans la filière.  Le, la candidat-e détermine et fabrique une gamme de produits biologiques : pains au levain (à minima 5 variétés de pains utilisant obligatoirement les deux techniques de pousse lente et différée), biscuits (à minima 2 variétés de biscuits) et viennoiseries (à minima 2 variétés de viennoiseries)	CR3.3 Le planning de rafraîchis et la formulation des levains (choix des farines, de l'hydratation et de l'ensemencement) sont définis et pertinents. Quantités, qualité (pH, acidité), température, arôme et texture sont contrôlés et conformes.
<b>A2. Production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques : il, elle confectionne et conditionne les produits en adaptant si nécessaire son procédé (fermentations, variabilité des matières premières...).</b> Il, elle respecte les règles d'hygiène et entretient son poste de travail.	C3.4 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	Il, elle : - Prend en compte les objectifs et élabore l'organigramme de sa production - Prépare, organise puis range son poste de travail tout au long de sa production - Réalise l'ensemble des étapes de la production depuis la gestion des levains jusqu'au stockage des produits finis	CR3.4 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.
	C3.5 Exécuter les techniques de conduite des pâtes en adoptant la gestuelle et les matériels adéquats pour ajuster la rhéologie des pâtes, diviser, mettre en forme et préparer les pâtes boulangères dans le respect des standards et du temps imparti		CR3.5 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 entreprise artisanale

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	C3.6 Choisir les méthodes de fermentation en fonction des paramètres d'influence pour conduire les fermentations des pâtes boulangères dans le respect des recettes en utilisant les levains « maison » afin d'optimiser la prise de volume des pains ainsi que leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles.	- Applique les procédures d'hygiène et la démarche qualité  Un jury d'experts indépendants observe les pratiques du, de la candidat·e, questionne sur l'organisation, les choix de production etc.. et évalue les différents critères à partir d'une grille d'évaluation	CR3.6 Les méthodes de fermentation sont connues (en direct, en pousse lente, en différée). Le choix de la ou des méthodes 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.
	C3.7 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.		CR3.7 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. Le résultat obtenu est esthétique et goûteux.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	C3.8 Organiser le stockage des produits finis biologiques 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.		CR3.8 La zone et le matériel de stockage sont agencés rationnellement. Les temps de ressuyage sont respectés pour chaque produit. Les produits sont présentés et/ou conditionnés sur des supports et/ou des emballages adéquats. 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.
	C3.9 Appliquer les procédures de nettoyage en respectant les bonnes pratiques environnementales 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		CR3.9 Les locaux, équipements et matériels sont entretenus en application des règles d'hygiène tout au long du process de production. Les procédures de nettoyage respectent les bonnes pratiques environnementales: limitation de la consommation d'eau, recours aux écoproduits, tri sélectif des déchets.