

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'éducation nationale

Arrêté du 21 février 2014

portant création de la spécialité « Glacier-fabricant » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance.

NORMEN E 1404650 A

Le ministre de l'éducation nationale,

Vu le code de l'éducation et notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25-1 ;

Vu l'arrêté du 16 décembre 1992 portant création du certificat d'aptitude professionnelle « Glacier-fabricant » ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2003 modifié par un arrêté du 8 janvier 2010 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « Alimentation » en date du 15 janvier 2014,

Arrête :

Article 1^{er}

Il est créé la spécialité « Glacier-fabricant » de certificat d'aptitude professionnelle dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Article 2

Le référentiel des activités professionnelles et le référentiel de certification de la spécialité « Glacier-fabricant » de certificat d'aptitude professionnelle sont définis respectivement en **annexe Ia** et **annexe Ib** au présent arrêté.

Article 3

La préparation à cette spécialité de certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de seize semaines définie en **annexe II** au présent arrêté.

Article 4

Cette spécialité de certificat d'aptitude professionnelle est organisée en cinq unités obligatoires et une unité facultative qui correspondent à des épreuves évaluées selon les modalités fixées par le règlement d'examen figurant en **annexe IIIb** au présent arrêté.

Les unités constitutives du diplôme et la définition des épreuves sont fixées respectivement en **annexe IIIa** et en **annexe IV** au présent arrêté.

Article 5

Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen sous la forme globale ou progressive, conformément aux dispositions de l'article D. 337-10 du code de l'éducation.

Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit. Il précise également s'il souhaite se présenter à l'épreuve facultative.

Article 6

Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 16 décembre 1992, portant création du certificat d'aptitude professionnelle Glacier-fabricant et les unités de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté sont fixées en **annexe V** au présent arrêté.

Toute note obtenue aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 16 décembre 1992, précité, est, à la demande du candidat, et pour sa durée de validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Article 7

La première session d'examen de la spécialité « Glacier-fabricant » de certificat d'aptitude professionnelle, régie par les dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2016.

Article 8

La dernière session d'examen de la spécialité de certificat d'aptitude professionnelle « Glacier-fabricant » organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 16 décembre 1992 aura lieu en 2015. A l'issue de cette dernière session, l'arrêté du 16 décembre 1992 est abrogé.

Article 9

Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 21 février 2014.

Pour le ministre et par délégation
Le directeur général de l'enseignement scolaire
J.-P. DELAHAYE

Certificat d'aptitude professionnelle GLACIER FABRICANT

Sommaire

Annexe I

I a Référentiel des activités professionnelles

Tableaux de détails des activités

Fonction 1 : Approvisionnement

Fonction 2 : Production

Fonction 3 : Qualité, hygiène et sécurité

Fonction 4 : Commercialisation et communication

Mise en relation du référentiel des activités professionnelles et du référentiel de certification

I b Référentiel de certification

Compétences et savoir-faire :

C1 : Organiser

C2 : Réaliser

C3 : Contrôler

C4 : Communiquer

Savoirs associés

Mise en relation des compétences et des savoirs associés

Annexe II

Période de formation en milieu professionnel

Annexe III

III a Unités constitutives du diplôme

III b Règlement d'examen

Annexe IV

Définition des épreuves

Annexe V

Tableau de correspondance des épreuves et unités

Annexe I

Référentiel des activités professionnelles & Référentiel de certification

I a Référentiel des activités professionnelles

1.1 DEFINITION

Le titulaire du CAP GLACIER FABRICANT élabore et commercialise une gamme très diversifiée de produits : glaces, crèmes glacées, sorbets, spécialités glacées, entremets glacés...

Il assure des préparations de base, compose des desserts à l'assiette, des décors (travail de la pâtisserie, du sucre, du chocolat, sculpture sur glace...)

Il travaille dans le respect des normes d'hygiène (paquet hygiène), de sécurité, du code des pratiques loyales des glaces alimentaires et du guide des appellations.

1.2 CONTEXTE PROFESSIONNEL

1.2.1) Emplois concernés :

Le titulaire du CAP GLACIER FABRICANT peut accéder aux emplois d'ouvrier glacier.

1.2.2) Secteur d'activité économique :

Le titulaire du CAP GLACIER-FABRICANT exerce en priorité dans des entreprises de type artisanal, plus ou moins automatisées. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes (glacerie, chocolaterie, pâtisserie, restauration, traiteur...).

1.3 ENVIRONNEMENT TECHNIQUE DU METIER

Métier exigeant, rigoureux, précis, imaginatif, le glacier-fabricant se distingue par un sens artistique développé et une grande habileté manuelle. La maîtrise des nouvelles technologies, de savoirs techniques complexes (connaissance des matières premières, du matériel de fabrication, réglementation...), est également requise. Le respect de normes d'hygiène est indispensable dans ce secteur où l'innovation et l'imagination sont primordiales.

Le titulaire du CAP GLACIER-FABRICANT exerce son activité de fabrication essentiellement dans un environnement technique réglementé (laboratoire) et commercial (boutique, salon, magasin mobile, etc.).

Il peut être amené à travailler en horaires décalés (saisons, périodes événementielles et calendaires, etc.).

Il exerce son activité dans un environnement professionnel réfrigéré qui exige des aptitudes, un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

1.4. DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Les différentes fonctions de l'activité en glacerie sont :

- **L'approvisionnement** : réception et stockage des marchandises.
- **L'organisation et la production** : planification, mise en place du matériel et choix des produits, fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions.
- **La communication** : à l'interne (hiérarchie, personnels de production et de vente).
- **La démarche qualité** : organoleptique, marchande et loyale, environnementale, sanitaire (respect des bonnes pratiques d'hygiène, de la réglementation en vigueur, de traçabilité, ...), de santé et sécurité au travail.

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION 1 : APPROVISIONNEMENT	
Tâches :	<ul style="list-style-type: none">- Réceptionner les produits livrés- Vérifier quantitativement et qualitativement les livraisons- Détecter les anomalies ou défauts- Déconditionner- Stocker (conditionnement, rangement, classement, rotation)- Participer au suivi des stocks et éventuellement aux commandes
- CONDITIONS D'EXERCICE :	
Moyens et ressources :	<ul style="list-style-type: none">- Bons de commande- Bons de livraison- Consignes et/ ou cahier des charges- Fiches de stock- Locaux, équipements et matériels de rangement et de stockage- Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH Glacier) élaboré à partir du paquet hygiène*- Outil informatique
Autonomie, responsabilité :	<ul style="list-style-type: none">- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie- Information à la hiérarchie en cas d'incidents
Résultats attendus :	<ul style="list-style-type: none">- Adéquation quantitative et qualitative entre le bon de commande, le bon de livraison et les produits livrés- Détection des anomalies et/ou des défauts- Classement des étiquetages en vue de la traçabilité des produits- Rangement et stockage des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes et/ou du cahier des charges- Signalement des stocks minimum en prévision d'une commande- Respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail

* paquet hygiène ; règlements 852 et 853-2004 et applicables au 1^{er} janvier 2006.

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION 2 : ORGANISATION ET PRODUCTION
<p>Tâches :</p> <ul style="list-style-type: none">- Prendre connaissance des informations relatives à la production- Choisir les produits et calculer des quantités (dosage, pesage)- Utiliser des fiches recettes et/ou tables analytiques- Organiser la mise en place du poste de travail, nettoyer et désinfecter- Préparer le conditionnement et les étiquetages- Réaliser des tâches inhérentes aux productions- Stocker les produits semi-élaborés et les produits finis- Signaler les anomalies
<p>CONDITIONS D'EXERCICE</p> <p>Moyens et ressources :</p> <ul style="list-style-type: none">- Planning de production- Fiches techniques et tables analytiques- Locaux, équipements et matériels de production en conformité- Matières premières et conditionnement- Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH Glacier) élaboré à partir du paquet hygiène- Outils informatique et d'impression
<p>Autonomie, responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none">- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie- Information à la hiérarchie en cas d'incidents
<p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none">- Respect du plan d'organisation des tâches, des fiches techniques et des tables analytiques- Respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail- Utilisation rationnelle des produits et des matériels- Réaction rapide et adaptée à la situation en cas d'anomalie- Respect des techniques de production, de traitement et de stockage propres à l'entreprise- Production conforme à la commande

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION 3 : COMMUNICATION
<p>Tâches :</p> <ul style="list-style-type: none">- Participer à la communication interne de l'entreprise- Rendre compte à la hiérarchie sur l'approvisionnement, la production, les rotations de stock, la mise en vente ou la distribution,- Informer et être à l'écoute du personnel de vente sur les produits commercialisés (spécificités en terme de composition et de consommation)
<p>CONDITIONS D'EXERCICE</p> <p>Moyens et ressources :</p> <ul style="list-style-type: none">- Organigramme de l'entreprise- Textes règlementaires en vigueur dont le Code des pratiques loyales des glaces alimentaires- Documents internes mis à disposition relatifs à l'approvisionnement, à la production et à la mise en vente- Outil informatique
<p>Autonomie, responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none">- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie- Information à la hiérarchie en cas d'incidents
<p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none">- Travail en équipe, respect et courtoisie- Maîtrise du vocabulaire professionnel- Argumentation précise orale ou écrite- Contribution à l'image de l'entreprise et de la profession

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION 4 : DEMARCHE QUALITÉ
<p>Tâches :</p> <ul style="list-style-type: none">- Contrôler la conformité des matières premières et du matériel tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage- Analyser les qualités organoleptiques du produit- Contrôler les quantités et la conformité des produits finis- Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels à chaque utilisation- Réaliser les opérations d'entretien et de rangement- Appliquer les consignes de santé et de sécurité au travail- Gérer les déchets
<p>CONDITIONS D'EXERCICE</p> <p>Moyens et ressources :</p> <ul style="list-style-type: none">- Fiches techniques et tables analytiques- Consignes de santé et sécurité au travail- Protocoles, matériels et produits de nettoyage et de désinfection- Production en cours ou produit fini- Réglementation en vigueur : « Code des pratiques loyales des glaces alimentaires »- Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH Glacier) élaboré à partir du paquet hygiène- Fiches HACCP- Document Unique- EPI (équipements de protection individuelle)
<p>Autonomie, responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none">- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie- Information à la hiérarchie et/ou aux différents acteurs de la prévention en cas d'incidents
<p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none">- Produit conforme à la commande- Maintien de la régularité et de la qualité organoleptique des produits- Conformité sanitaire des produits dans le respect de la réglementation en vigueur- Respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail- Utilisation rationnelle et appropriée des matériels et des produits d'entretien- Respect des règles de gestion des déchets

**Mise en relation du référentiel des activités professionnelles
et du référentiel de certification**

Mise en relation du **référentiel des activités professionnelles** et du **référentiel de certification**

FONCTION 1 →	APPROVISIONNEMENT	
Tâches principales	Capacités	Compétences terminales
<ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner les produits livrés - Vérifier quantitativement et qualitativement les livraisons - Détecter les anomalies ou défauts - Déconditionner - Stocker (conditionnement, rangement, classement, rotation) - Participer au suivi des stocks et éventuellement aux commandes 	C1	C1.1 Réceptionner les matières premières
		C1.2 Stocker les matières premières
		C1.3 Participer à la prévision des besoins

FONCTION 2→	ORGANISATION ET PRODUCTION	
Tâches principales	Capacités	Compétences terminales
<ul style="list-style-type: none"> - Prendre connaissance des informations relatives à la production - Choisir les produits et calculer des quantités (dosage, pesage) - Utiliser des fiches recettes et/ou tables analytiques - Organiser la mise en place du poste de travail nettoyer et désinfecter - Préparer le conditionnement et les étiquetages - Réaliser les tâches inhérentes aux productions - Stocker les produits semi-élaborés et les produits finis - Signaler les anomalies 	C1	C1.4 Planifier l'exécution d'une fabrication
		C1.5 Organiser son poste de travail pour une production donnée
	C2	C2.1 Préparer les matières premières à transformer
		C2.2 Réaliser les mix à turbiner
		C2.3 Réaliser les produits non turbinés
		C2.4 Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier
		C2.5 Stocker et gérer les produits finis et semi-finis
		C2.8 Valoriser la production

FONCTION 3→	COMMUNICATION	
Tâches principales	Capacités	Compétences terminales
<ul style="list-style-type: none"> - Participer à la communication interne de l'entreprise - Rendre compte à la hiérarchie sur l'approvisionnement, la production, les rotations de stock, la mise en vente ou la distribution, - Informer et être à l'écoute du personnel de vente sur les produits commercialisés (spécificités en terme de composition et de consommation) 	C4	C4.1 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)
		C 4.2 Travailler en équipe

FONCTION 4→	DEMARCHE QUALITE	
Tâches principales	Capacités	Compétences terminales
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la conformité des matières premières et du matériel tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage - Analyser les qualités organoleptiques des produits - Contrôler les quantités et la conformité des produits finis - Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels à chaque utilisation - Réaliser les opérations d'entretien et de rangement - Appliquer les consignes de santé et de sécurité au travail - Gérer les déchets 	C1	C1.6 Participer à la démarche qualité
	C2	C2.6 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité
		C2.7 Agir en respectant l'environnement
	C3	C3.1 Contrôler les matières premières
		C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières
		C3.3 Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation
		C3.4 Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux
		C3.5 Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire
C3.6 Détecter les anomalies		

I b Référentiel de certification

Compétences et savoir faire

COMPETENCES

Pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle Glacier Fabricant, le candidat doit être capable de :

CAPACITES	COMPETENCES		
C1 - ORGANISER	C1.1 Réceptionner les matières premières	C1.1.1 contrôler la livraison C1.1.2 déconditionner C1.1.3 reconditionner	
	C1.2 Stocker les matières premières	C1.2.1 répartir par nature C1.2.2 ranger dans les lieux appropriés C1.2.3 suivre la rotation des stocks	
	C1.3 Participer à la prévision des besoins		
	C1.4 Planifier l'exécution d'une fabrication	C1.4.1 consulter le planning de production C1.4.2 calculer les quantités C1.4.3 choisir : les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien	
	C1.5 Organiser son poste de travail pour une production donnée	C1.5.1 sélectionner outillage(s), matériel(s) nécessaires C1.5.2 : ordonnancer outillage(s), matériel(s) nécessaires	
	C1.6 Participer à la démarche qualité	C1.6.1 identifier les risques et les mesures de prévention à son (ses) postes de travail C1.6.2 identifier les descripteurs (analyse sensorielle) C1.6.3 suivre les méthodologies C1.6.4 prendre en compte l'équilibre alimentaire et nutritionnel	
	C2 - RÉALISER	C2.1 Préparer les matières premières à transformer	C2.1.1 transformer les matières premières C2.1.2 conditionner les produits intermédiaires et finis obtenus
		C2.2 Réaliser les mix à turbiner	C2.2.1 interpréter les tables analytiques des sorbets C2.2.2 calculer une recette de sorbet C2.2.3 respecter l'ordre logique d'incorporation des ingrédients
		C2.3 Réaliser les produits non turbinés	C2.3.1 respecter la composition des produits non turbinés C2.3.2 respecter les étapes de fabrication des produits non turbinés
		C2.4 Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier	C2.4.1 respecter les étapes de fabrication des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier C2.4.2 réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie adaptés au produit glacé
		C2.5 Stocker et gérer les produits finis et semi-finis	C2.5.1 Respecter les températures appropriées en fonction des produits finis et semi-finis obtenus C2.5.2 Etiqueter les produits

	<p>C2.6 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité</p>	<p>C2.6.1 nettoyer, désinfecter le poste de travail, les outillages, les équipements, les matériels, les locaux (avant, pendant, après la production)</p>
	<p>C2.7 Agir en respectant l'environnement</p>	<p>C2.6.2 respecter les recommandations de santé et de sécurité au travail</p>
		<p>C2.6.3 mettre en œuvre les mesures de protection individuelle ou collective</p>
		<p>C2.7.1 appliquer les règles de tri sélectif</p>
		<p>C2.7.2 utiliser de manière raisonnée les produits d'entretien</p>
		<p>C2.7.3 utiliser de manière raisonnée les fluides (eau) et les énergies (gaz, électricité)</p>
	<p>C2.8 Valoriser la production</p>	<p>C2.8.1 réaliser les décors</p>
		<p>C2.8.2 conditionner les productions</p>
		<p>C2.8.3 réaliser des opérations liées à la vente (conseils à la prise de commande, argumentations, choix des parfums,...)</p>
<p>C3 - CONTRÔLER</p>	<p>C3.1 Contrôler les matières premières</p>	<p>C3.1.1 contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif)</p>
		<p>C3.1.2 vérifier et enregistrer les températures, l'état du conditionnement, les dates limites</p>
		<p>C3.1.3 vérifier et enregistrer les conditions de conservation</p>
	<p>C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières</p>	<p>C3.2.1 vérifier et compléter les étiquetages</p>
		<p>C3.2.2 conserver, classer les documents d'enregistrement et d'étiquetage</p>
	<p>C3.3 Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation</p>	<p>C3.3.1 contrôler les différentes étapes de fabrication</p>
		<p>C3.3.2 contrôler les paramètres de fabrication (pourcentage Brix, température, durée de maturation foisonnement...)</p>
		<p>C3.3.3 contrôler les caractéristiques organoleptiques des productions</p>
		<p>C3.3.4 contrôler la conformité de la production (nature, poids, volume et quantité demandée)</p>
		<p>C3.3.5 contrôler les températures des produits stockés et en vitrine</p>
	<p>C3.4 Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux</p>	<p>C3.4.1 contrôler le nettoyage et la désinfection du poste de travail, des matériels et des locaux (autocontrôle)</p>
		<p>C3.4.2 enregistrer les résultats des contrôles</p>
		<p>C3.4.3 contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité</p>
<p>C3.5 Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire</p>	<p>C3.5.1 porter une tenue professionnelle adaptée et complète</p>	
	<p>C3.5.2 vérifier régulièrement son hygiène corporelle et sa tenue</p>	

	C3.6 Détecter les anomalies	C3.6.1 repérer les produits non conformes C3.6.2 signaler les non conformités
C4 COMMUNIQUER	C4.1 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle) C 4.2 Travailler en équipe	C4.1.1 utiliser un langage approprié C4.1.2 rendre compte à la hiérarchie C 4.1.3 informer le personnel de vente C 4.2.1 adopter une attitude et un comportement appropriés C 4.2.2 entretenir de bonnes relations avec autrui

C1 – ORGANISER

SAVOIR –FAIRE	CONDITIONS DE REALISATION (on donne)	CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
C1.1 Réceptionner les matières premières C1.1.1 contrôler la livraison C1.1.2 déconditionner C1.1.3 reconditionner	<ul style="list-style-type: none"> - Local adapté - Double du bon de commande - Outils de déconditionnement sécurisés et thermomètre - Matériels de reconditionnement (bac hermétique, film alimentaire,...) - Etiquettes ou autres supports de traçabilité - Compacteur, tri sélectif - GBPH glacier (guide des bonnes pratiques d'hygiène) 	<ul style="list-style-type: none"> - Aménagement de son activité de travail - Conformité avec le bon de commande - Déconditionnement dans les zones adaptées et par lot - Reconditionnement adapté - Respect de la traçabilité du produit - Identification précise des produits par nature et par date - Respect des règles de recyclage des emballages
C1.2 Stocker les matières premières C1.2.1 répartir par nature C1.2.2 ranger dans les lieux appropriés C1.2.3 suivre la rotation des stocks	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux de stockage adaptés (sec, positif et négatif) - GBPH glacier - Fiches de relevé des températures - Fiches de stock - Tenue adaptée 	<ul style="list-style-type: none"> - rangement et stockage dans les lieux appropriés - respect des consignes - respect des règles de rotation des stocks - respect de la chaîne du froid et des températures de stockage - Suivi adapté
C1.3 Participer à la prévision des besoins	<ul style="list-style-type: none"> - Fiches de stock - Stock minimum 	<ul style="list-style-type: none"> - Besoins identifiés en nature et en quantité - Transmission rapide des informations
C1.4 Planifier l'exécution d'une production C1.4.1 consulter le planning de production C1.4.2 calculer les quantités C1.4.3 choisir : les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> - Temps imparti - Documents de travail manuels et/ou informatisés (commande, fiches techniques, de production...) - Outils de calcul... - Consignes de production - GBPH glacier 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation rationnelle, présentant les étapes de fabrication dans un ordre logique, en respectant le temps imparti pour chaque fabrication - Cohérence entre les fabrications et les zones de travail - Mode de calcul approprié, résultat cohérent, respect des équivalences,... - Choix raisonné des matériels, des produits, des outillages et des matières premières
C1.5 Organiser son poste de travail pour une production donnée C1.5.1 sélectionner outillage(s), matériel(s) nécessaires C1.5.2 ordonnancer outillage(s), matériel(s) nécessaires	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle et locaux adaptés à l'activité - Produits et matériels de nettoyage et de désinfection - Fiches de production - Matières premières - Moyens de production (matériel (s) et outillage (s), de conditionnement, de surgélation, de stockage - GBPH en glacerie 	<ul style="list-style-type: none"> - Installation du poste de travail conforme à la production et aux bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail - Adéquation quantitative et qualitative des matières premières pour une production donnée
C1.6 Participer à la démarche qualité C1.6.1 identifier les risques et les mesures	<ul style="list-style-type: none"> - Guide des bonnes pratiques d'hygiène en glacerie et/ou méthode HACCP en référence au paquet hygiène 	Respect des bonnes pratiques d'hygiène : Main d'œuvre : <ul style="list-style-type: none"> - Lavage simple des mains avec un savon doux

<p>de prévention à son (ses) postes de travail C1.6.2 identifier les descripteurs (analyse sensorielle) C1.6.3 suivre les méthodologies C1.6.4 prendre en compte les équilibres alimentaire et nutritionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Résultats des analyses et commentaires des contrôles sanitaires - Protocoles de nettoyage, désinfection - Outils de contrôle (thermomètre, lamelles...) - Equipements et matériels à disposition favorisant l'ergonomie et la maîtrise des nuisances - Manuels d'utilisation et d'entretien des matériels - Document Unique, fiche d'entreprise - EPI (Equipements de Protection Individuelle) - Produits de nettoyage et de désinfection agréés - Réglementation en vigueur - Grille simple d'analyse sensorielle avec descripteurs - PNNS (plan national nutrition santé) 	<ul style="list-style-type: none"> - Lavage hygiénique des mains avec un savon germicide - Brossage des dents - Utilisation des EPI (gants à usage unique, masque en cas d'infection voire masque FFP2 en présence de matières pulvérulentes. <p>Matière d'œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suivi de la traçabilité <p>Matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation et entretien conforme aux bonnes pratiques professionnelles en vigueur (GBPH glacier) <p>Milieu :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation raisonnée des énergies, des fluides et des produits d'entretien - Gestion des déchets <p>Méthode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect du principe de la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace - Respect du suivi de la méthodologie de l'analyse sensorielle (par exemple articulée autour des cinq sens) - Choix du descripteur adapté - Prise en compte des besoins et des équilibres nutritionnels
--	---	--

C2 – REALISER		
SAVOIR –FAIRE	CONDITIONS DE REALISATION (on donne)	CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
C2.1 Préparer les matières premières à transformer C2.1.1 transformer les matières premières C2.1.2 Conditionner les produits intermédiaires et finis obtenus	<ul style="list-style-type: none"> - Matières premières, - Contenants, - Moyens de pesée et de mesure, - Étiquettes, - Outils et équipements nécessaires - Guide des appellations - Guide de bonnes pratiques d'hygiène Glacier - Guide du glacier - Paquet hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - Produits préparés conformes au code des pratiques loyales des glaces alimentaires - Contenants propres, - Étiquettes convenablement rédigées
C2.2 Réaliser les mix à turbiner C2.2.1 interpréter les tables analytiques des sorbets C2.2.2 calculer une recette de sorbet C2.2.3 respecter l'ordre logique d'incorporation des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - Moyens de calcul (fiches analytiques vierges, calculatrice, ordinateur), - Valeur Brix des fruits, - Valeur extrait sec et taux sucrant des glaces et sorbets - Fiches techniques des matières premières - Guide de bonnes pratiques d'hygiène Glacier - Code des pratiques loyales des glaces alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité au Code des pratiques loyales des glaces alimentaires - Etablissement d'une table analytique d'un sorbet, - Analyse et interprétation d'une recette donnée de sorbet - Réalisation conforme
C2.3 Réaliser les produits non turbinés C2.3.1 respecter la composition des produits non turbinés C2.3.2 respecter les étapes de fabrication des produits non turbinés	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche recette - Ingrédients - Moyens de pesée et de mesure, - Matériel et outillage nécessaires - Contenants, films, étiquettes - Guide de bonnes pratiques d'hygiène Glacier - Guide des appellations 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la recette, - Respect des étapes de fabrication (pesage à stockage), - Respect des règles d'hygiène, - Respect de la présentation demandée - Réalisation conforme
C2.4 Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier C2.4.1 respecter les étapes de fabrication des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche recette - Ingrédients - Moyens de pesée et de mesure, - Matériel et outillage nécessaires - Contenants, films, étiquettes 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la recette, - Respect du pesage et des étapes de fabrication, - Respect des cuissons, - Respect des règles d'hygiène, - Régularité du dressage - Harmonies des présentations et des décorations (formes, dimensions,

<p>C2.4.2 réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie adaptés au produit glacé</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guides de bonnes pratiques d'hygiène glacier, pâtissier, chocolatier – confiseur - Guide des appellations 	<p>couleurs...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect du protocole de fabrication
<p>C2.5 Stocker et gérer les produits finis et semi-finis C2.5.1 respecter les températures appropriées en fonction des produits finis et semi-finis obtenus C2.5.2 étiqueter les produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquettes, imprimantes - Fiches de stocks - Bons de sortie - Moyens de contrôle de température - Contenants - Guide de bonnes pratiques d'hygiène glacier - Guide du glacier 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur - Différents documents de gestion des stocks et de contrôle des températures - Rotation des stocks dans l'ordre des - Dates de fabrication (premier entré / premier sorti) - Lieux de stockage appropriés
<p>C2.6 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité C2.6.1 nettoyer, désinfecter le poste de travail, les outillages, les équipements, les matériels, les locaux (avant, pendant, après la production) C2.6.2 respecter les recommandations de santé et de sécurité au travail C2.6.3 mettre en œuvre les mesures de protection individuelle ou collective</p>	<ul style="list-style-type: none"> - GBPH - Produits matériels et équipements de nettoyage et de désinfection - Document unique - Protocoles, consignes - Réglementation en vigueur - Equipements de protection individuelle et collective - Fiches techniques des produits 	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiènes corporelle et vestimentaire irréprochables - Tenue professionnelle adaptée et conforme - Utilisation adéquate et raisonnée des produits, matériels et équipements - Respect du GBPH, de la réglementation en vigueur, des protocoles et des consignes - Utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective
<p>C2.7 Agir en respectant l'environnement C2.7.1 appliquer les règles de tri sélectif C2.7.2 utiliser de manière raisonnée les produits d'entretien C.2.7.3 utiliser de manière raisonnée les fluides (eau) et les énergies (gaz, électricité)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Protocoles, consignes - Réglementation en vigueur - Règles de tri sélectif - Produits d'entretien, fluides, énergies 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation raisonnée et adaptée des produits d'entretien, - Utilisation rationnelle des fluides et des énergies - Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets
<p>C2.8 Valoriser la production C2.8.1 réaliser les décors C2.8.2 conditionner les productions C2.8.3 réaliser des opérations liées à la vente (conseils à la prise de commande, argumentations, choix des parfums ...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eléments de décor et de finition (fournis et/ou à réaliser) - Conditionnements - Carte des parfums et des desserts glacés 	<ul style="list-style-type: none"> - Eléments de décor et de finition variés et respectant les règles d'hygiène - Aspect du produit fini (régularité, netteté, finesse, personnalisation et cohérence avec le thème...) - Conseils pertinents

C3 – CONTRÔLER		
SAVOIR –FAIRE	CONDITIONS DE REALISATION (on donne)	CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
<p>C3.1 Contrôler les matières premières C3.1.1 contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif) C3.1.2 vérifier et enregistrer les températures, l'état du conditionnement, les dates limites C3.1.3 vérifier et enregistrer les conditions de conservation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie (manutention et éclairage) - Bons de commande, de livraison, de réception et/ou factures - Fiche de contrôle à réception - Consignes et/ou cahier des charges - Fiches de stock manuelles et/ou informatisées - Matériels de contrôle (balance, thermomètre, lecteur code-barres, ...) - Matériels et outils de rangement et de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> - Adéquation entre la commande et les matières premières livrées (vérification qualitative et quantitative) - Vérification de l'intégrité des produits - Respect de la traçabilité - Respect de la chaîne du froid - Respect des DLC, DLUO, DCR
<p>C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières C3.2.1 vérifier et compléter les étiquetages C3.2.2 conserver, classer les documents d'enregistrement et d'étiquetage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Étiquettes ou autres supports de traçabilité - Classeur ou autres supports d'archivage 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquetage conforme et respectant la traçabilité du produit
<p>C3.3 Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation C3.3.1 contrôler les différentes étapes de fabrication C3.3.2 contrôler les paramètres de fabrication (pourcentage Brix, température, durée de maturation foisonnement...) C3.3.3 contrôler les caractéristiques organoleptiques des productions C3.3.4 contrôler la conformité de la production (nature, poids, quantité demandée) C3.3.5 contrôler les températures des produits stockés et en vitrine</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Supports des relevés des températures - Matériels de contrôle (sondes de températures...) - Protocoles d'utilisation des matériels (fiches matériels, ...) - Fiches techniques - Protocoles de fabrication - Grilles simples d'analyses sensorielles avec descripteurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des températures de stockage - Produit fini conforme aux exigences de l'entreprise y compris organoleptiques <p>Maîtrise, en fonction des productions et des matériels à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des mesures et des pesées • des mélanges • des cuissons et pasteurisations, maturations et turbinages • de la surgélation • du stockage

<p>C3.4 Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux C3.4.1 contrôler le nettoyage et la désinfection du poste de travail, des matériels et des locaux (autocontrôle) C3.4.2 enregistrer les résultats des contrôles C3.4.3 contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Protocoles d'utilisation des matériels, de nettoyage et désinfection - Matériels adaptés - Support de relevé des températures - Fiches techniques - Organisation du travail et/ou organigramme de travail - Matières d'œuvre - Test de propreté d'utilisation simple (lamelles) 	<ul style="list-style-type: none"> - Protocoles de nettoyage désinfection respectés - Matériels en état de fonctionnement - Enregistrement des résultats réalisés - Rigueur d'utilisation du test et interprétation du test - Conformité du contrôle - Contrôle des résultats d'analyse
<p>C3.5 Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire C3.5.1 Porter une tenue professionnelle adaptée et complète C3.5.2 vérifier régulièrement son hygiène corporelle et sa tenue</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue de travail - Protocole du lavage des mains - Règlement intérieur 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la tenue professionnelle - Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaires
<p>C3.6 Détecter les anomalies C3.6.1 repérer les produits non conformes C3.6.2 signaler les non conformités</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Indicateurs des températures - Supports d'enregistrement 	<ul style="list-style-type: none"> - Repérage qualitatif et quantitatif des anomalies - Signalement systématique des non conformités

C4 – COMMUNIQUER

SAVOIR –FAIRE	CONDITIONS DE REALISATION (on donne)	
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE (on exige)
<p>C4.1 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle) C4.1.1 utiliser un langage approprié C4.1.2 rendre compte à la hiérarchie C 4.1.3 informer le personnel de vente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organigramme de l'entreprise - Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique,...) - Outils de communication - Documents manuels et/ou informatiques - Lexique professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise du vocabulaire professionnel - Respect : <ul style="list-style-type: none"> • des règles de communication verbales et non verbales • attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe) - Utilisation appropriée des outils de communication - Argumentation précise orale ou écrite (en terme de conservation, de composition et de consommation)
<p>C 4.2 Travailler en équipe C 4.2.1 adopter une attitude et un comportement appropriés C 4.2.2 entretenir de bonnes relations avec autrui</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Supports d'information manuels et/ou informatiques - Fiches de documentation (produit, historique, Provenance, étiquette...) - Fiche d'argumentation - Outils de communication - SST 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect : <ul style="list-style-type: none"> • des règles de communication verbales et non verbales • attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe) - Utilisation appropriée des outils de communication - Argumentation commerciale d'une production - Informer à bon escient le responsable en cas d'anomalies ou d'accidents

SAVOIRS ASSOCIES

Les savoirs associés se répartissent ainsi :

- Savoir associé 1 – la culture professionnelle
- Savoir associé 2 – les matières premières
- Savoir associé 3 – la technologie de fabrication
- Savoir associé 4 – les sciences appliquées à l'alimentation
- Savoir associé 5 – les sciences appliquées à l'hygiène et prévention
- Savoir associé 6 – les sciences appliquées aux équipements
- Savoir associé 7 – les arts appliqués au métier de glacier
- Savoir associé 8 – la communication
- Savoir associé 9 – l'entreprise et son environnement économique, juridique et social

SAVOIR ASSOCIE 1 : LA CULTURE PROFESSIONNELLE

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S1.1 L'historique du métier de glacier</p> <p>L'évolution de la glace, des produits glaciers et du métier de glacier</p>	<p>Situer les grandes étapes de l'histoire de la glace, des produits glaciers et du métier de glacier</p>
<p>S1.2 Le vocabulaire professionnel</p>	<p>Définir les principaux termes professionnels employés dans un laboratoire de glacerie. Associer les termes professionnels aux matériels et outillages, aux gestuelles et aux techniques</p>
<p>S1.3 Les locaux et les matériels</p> <p>S1.3.1 - Les locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les réserves - Les locaux de production <p>S1.3.2- Les matériels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le petit matériel (ustensiles de première nécessité, les contenants, les accessoires de table de travail, les appareils de mesure...) - L'équipement principal (pasteurisateur, homogénéisateur, maturateur, turbine, freezer, mélangeur de fruits, pompe à marbrer, softs, surgélateur, meuble de stockage positif, meuble de stockage négatif...) - L'équipement secondaire (bateur mélangeur, presse-agrumes, centrifugeuse, machine à chantilly, mixeur girafe, four de pâtisserie, étuve, tour réfrigéré, table à roulettes, échelle, table négative, gondole...) - Le matériel de sculpture sur glace 	<p>Citer les différentes zones de travail dans un laboratoire de glacerie, et préciser leurs fonctions principales.</p> <p>Identifier les principaux matériels utilisés en glacerie, et préciser leurs fonctions</p> <p>Identifier les dispositifs d'hygiène et de sécurité</p> <p>Préciser leurs précautions d'emploi</p>
<p>S1.4 – Le personnel et les postes de travail</p>	<p>Citer les éléments de la tenue professionnelle, Préciser les différents postes de travail.</p> <p>Définir la hiérarchie du personnel.</p>

SAVOIR ASSOCIE 2 : LES MATIERES PREMIERES

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
S2.1 - L'eau	Associer l'eau à des applications en glacerie
S2.2 - Les produits laitiers S2.2.1 - le lait et les autres laits (brebis, chèvre...) S2.2.2. - les dérivés du lait (poudres, laits fermentés, protéines de lait, yaourts, fromages...) S2.2.3. - la crème et les autres crèmes (brebis, chèvre...)	Citer l'origine des produits laitiers. Citer la composition du lait, de la crème, des poudres de lait. Citer les principales formes de commercialisation des produits laitiers. Justifier les conditions de stockage et de conservation des produits laitiers. Indiquer les rôles des produits laitiers et citer leurs applications en glacerie. Indiquer les rôles de la crème (agent de saveurs, de liaison, de foisonnement) et citer des applications en glacerie
S2.3 - Les alternatives végétales (amande, riz, soja)	Identifier une alternative végétale.
S2.4 - Les matières grasses S2.4.1 - le beurre S2.4.2- les matières grasses végétales (huiles, margarines...).	Citer l'origine, la composition et les principales formes d'utilisation du beurre (beurre liquide, concentré...) Citer les rôles du beurre dans les différentes préparations Citer les matières grasses végétales, leurs origines et leurs principales utilisations en glacerie Justifier les conditions de stockage et de conservation des matières grasses
S2.5 – Les œufs, les ovoproduits	Citer l'origine et la composition de l'œuf Citer les principales formes de commercialisation des ovoproduits (pasteurisés, déshydratés, concentrés, surgelés) Différencier les œufs coquille et les ovoproduits et en préciser les avantages et les inconvénients identifier les conditions de stockage et de conservation des œufs et des ovoproduits. Indiquer les rôles du jaune d'œuf, du blanc d'œuf et de l'œuf entier (agent de coloration, de liaison, de foisonnement, d'émulsion, de saveurs) et citer des applications en glacerie et en pâtisserie Prendre en compte les équivalences (volume et poids) entre un œuf coquille et un ovoproduit.
S2.6 – Les sucres et les édulcorants S2.6.1 - le saccharose S2.6.2 - les autres sucres et les édulcorants	Citer les origines du saccharose et des autres sucres (sirop de glucose, dextrose, fructose, sucre inverti, sucres du miel...) Citer les rôles et les applications en glacerie du saccharose Citer les principales formes de commercialisation du saccharose (sucre semoule, morceaux, cristal, glace, casson, roux, candi..) et les critères de choix pour une production donnée Identifier les conditions de stockage et de conservation des produits sucrés Citer les principaux édulcorants (y compris les polyols) pouvant être utilisés en glacerie.

<p>S2.7 - Les fruits et les légumes</p>	<p>Identifier les principaux fruits (doux, acides, secs) et légumes. Citer les techniques de transformation (compote, marmelade, confiture, coulis, purée, jus..) et de conservation (séchés, confits, semi confits, macérés à l'alcool ou au vin, appertisés, surgelés...) des fruits et des légumes Citer leurs usages dans les différentes préparations en glacerie.</p>
<p>S2.8 - Le cacao et le chocolat</p>	<p>Citer l'origine du cacao et ses dérivés (pâte de cacao, beurre de cacao, cacao en poudre, chocolats noir, au lait et blanc) Indiquer les rôles du cacao sec et du beurre de cacao et leurs principales applications en glacerie Citer les principales formes de commercialisation du chocolat et les critères de choix en glacerie Identifier les conditions de stockage et de conservation de ces produits</p>
<p>S2.9 - Les arômes S2.9.1 - les arômes naturels S2.9.2 - les arômes de synthèse (identiques à la nature, et artificiels) S2.9.3 – les plantes aromatiques, les fleurs, les épices</p>	<p>Indiquer la différence entre un arôme naturel et un arôme de synthèse Citer l'origine et les formes commerciales de la vanille, du café, des plantes aromatiques, des fleurs et des épices. Indiquer les conditions de stockage et de conservation.</p>
<p>S2.10 – Les additifs alimentaires (stabilisants, émulsifiants, colorants, acidifiants, épaississants, gélifiants, poudres à lever)</p>	<p>Citer les principaux additifs utilisés en glacerie. Identifier les conditions de stockage et de conservation. Indiquer les rôles des principaux additifs alimentaires, et citer des applications en glacerie et en pâtisserie.</p>
<p>S2.11 - Les produits alcoolisés</p>	<p>Citer et différencier les principaux spiritueux et autres alcools utilisés en glacerie (eau-de-vie, liqueur, vin, bière). Indiquer l'influence des spiritueux et autres alcools sur des produits glaciers</p>
<p>S2.12 - Les produits amylacés</p>	<p>Citer les origines de la farine et des autres produits amylacés (céréales, amidons modifiés...) Citer les utilisations de ces produits amylacés en biscuiterie pour l'accompagnement de produits glaciers</p>
<p>S2.13 - Le sel</p>	<p>Indiquer les utilisations du sel en glacerie</p>
<p>S2.14 – les fibres alimentaires</p>	<p>Indiquer les utilisations des fibres alimentaires en glacerie</p>

SAVOIR ASSOCIE 3 : LA TECHNOLOGIE DE FABRICATION

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S3.1 La technologie des glaces, des crèmes glacées, des sorbets</p> <p>S3.1.1 - la table analytique : formulation S3.1.2 – les calculs et l'équilibre d'un mix S3.1.3 – les fonctions et les influences des différents composants S3.1.4 – l'ordre logique d'incorporation des ingrédients S3.1.5 – les différentes étapes de fabrication S3.1.6 – les critères de qualité du produit</p>	<p>Interpréter une table analytique pour glaces et/ou crème glacées, Calculer une table analytique pour l'obtention d'un sorbet équilibré Utiliser le code des pratiques loyales des glaces alimentaires, Respecter les différentes étapes de fabrication, leur chronologie, les précautions à prendre à chaque étape, Citer les caractéristiques de qualité ou de non qualité d'un sorbet, d'une glace ou d'une crème glacée, Proposer des actions correctives en cas de non conformité</p>
<p>S3.2 La technologie des produits glacés non turbinés</p> <p>S3.2.1 - la pâte à bombe, l'appareil à bombe S3.2.2 - le parfait glacé S3.2.3 - les mousses glacées S3.2.4 - les nougats glacés S3.2.5 - les soufflés glacés S3.2.6 - les semi froids S3.2.7 - les cassates S3.2.8 - les granités S3.2.9 - les sabayons</p>	<p>Indiquer les ingrédients et les étapes de fabrication entrant dans le montage des préparations glacées non turbinées en consultant le guide des appellations.</p>
<p>S3.3 La technologie des produits de pâtisserie, confiserie et chocolaterie</p> <p>S3.3.1 - les crémeux S3.3.2 - les crèmes brûlées S3.3.3 - les ganaches S3.3.4 - les caramels moelleux S3.3.5 - les glaçages S3.3.6 - les nougatines S3.3.7 - les biscuits et la génoise S3.3.8 - les meringues et appareils meringués S3.3.9 - la pâte à choux S3.3.10 - les pâtes friables S3.3.11 - les petits fours secs et moelleux S3.3.12 - les pâtes à cornet, à gaufre et à crêpe S3.3.13 - les sauces d'accompagnement, S3.3.14 - les crèmes chantilly</p>	<p><i>A partir de fiches techniques,</i></p> <p>Lister les principaux ingrédients des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie</p>
<p>S3.4 Les différentes compositions glacées</p> <p>S3.4.1 - les coupes glacées S3.4.2 - les vacherins glacés S3.4.3 - les entremets glacés et événementiels (fêtes des mères, fêtes des pères, Saint-Valentin, fêtes diverses...) S3.4.4 - les bûches glacées S3.4.5 - les profiteroles glacées S3.4.6 - les charlottes glacées S3.4.7 - les omelettes norvégiennes S3.4.8 - les spécialités régionales S3.4.9 - les verrines glacées S3.4.10 - les pièces montées glacées</p>	<p>Indiquer les ingrédients et les différentes étapes de fabrication des compositions glacées Identifier les techniques de montage et de décoration, en tenant compte de l'assemblage des couleurs et/ou des saveurs.</p>

SAVOIR ASSOCIE 4 : LES SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES (savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S4.1 - Les constituants alimentaires</p> <p>S4.1.1. Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'eau - les glucides - les protides - les lipides - les éléments minéraux - les vitamines <p>S4.1.2- Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en glacerie</p> <ul style="list-style-type: none"> - les changements d'état de l'eau - les transformations dues à la concentration en sucre (solubilité, cristallisation, saturation, sursaturation, variation du point de congélation) - la diffusion, la suspension, l'émulsion, le foisonnement - l'action des lipides sur la texture - les différentes actions de la chaleur (milieu aqueux ou ambiance sèche) sur : <ul style="list-style-type: none"> ⇒ les glucides : caramélisation, carbonisation, formation d'empois d'amidon, gélification ⇒ les protéines : coagulation, hydrolyse, gélification ⇒ les lipides : fusion, décomposition - l'action mécanique sur les protéines - l'action de l'alcool sur les protéines - l'action de l'air sur les vitamines, les lipides 	<p>A partir d'étiquetages de produits utilisés dans la profession :</p> <p>Identifier les différents constituants alimentaires. Indiquer les principaux rôles dans l'organisme et différencier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les glucides simples et complexes - les protides d'origine animale et végétale, - les lipides d'origine animale et végétale, - les vitamines hydrosolubles (vit. C) et liposolubles (vit. D), - le calcium, le magnésium <p>Citer les principaux aliments qui en contiennent.</p> <p>A partir de protocoles de fabrication :</p> <p>Citer les trois changements d'état de l'eau : fusion, vaporisation, solidification</p> <p>Définir la densité d'un sirop et donner le principe de sa mesure (réfractomètre)</p> <p>Associer les transformations physico-chimiques aux techniques de fabrication</p> <p>Indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles sur les produits fabriqués</p> <p>Justifier les précautions prises dans la pratique professionnelle</p> <p>A partir de protocoles de fabrication :</p> <p>Associer les transformations physico-chimiques aux techniques de fabrication</p> <p>Indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles sur les produits fabriqués</p> <p>Justifier les précautions prises dans la pratique professionnelle</p>
<p>S4.2 - L'équilibre alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - les groupes d'aliments - les menus d'une journée - les conséquences d'une alimentation déséquilibrée 	<p>Classer en groupes une liste d'aliments à partir de leur principal constituant</p> <p>A partir des recommandations nationales relatives à la nutrition et la santé :</p> <p>Contrôler l'équilibre des menus d'une journée</p> <p>Corriger des menus déséquilibrés</p> <p>Citer les principales conséquences sur la santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'un excès d'aliments lipidiques - d'un excès de produits sucrés - d'une carence en fruits et légumes - d'une carence en calcium <p>A partir de documents professionnels</p> <p>Comparer les caractéristiques nutritionnelles de différents produits de glacerie</p>
<p>S.4.3 – L'étude organoleptique des produits de glacerie</p>	<p>A partir de schémas simples :</p> <p>Commenter le mécanisme de la perception du goût et de l'odorat</p>

<ul style="list-style-type: none"> - la perception sensorielle - les rôles des organes sensoriels dans la perception des saveurs, odeurs, textures, couleurs - les principaux descripteurs de la qualité organoleptique 	<p>Citer les facteurs susceptibles de faire varier la perception sensorielle d'un individu Citer les sens utilisés Mettre en relation sens, organes des sens et propriétés organoleptiques des produits glaciers</p> <p><i>A partir de situations professionnelles</i> Associer les principaux descripteurs utilisés pour apprécier les qualités organoleptiques des produits de glacerie Définir la notion de qualité organoleptique d'un produit glacier</p>
--	---

SAVOIR ASSOCIE 5 : LES SCIENCES APPLIQUEES A L'HYGIENE ET PREVENTION

CONNAISSANCES (savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S5.1 – Les micro-organismes alimentaires</p> <p>Micro-organismes utiles, flore d'altération et flore pathogène</p> <p>Contamination et prolifération</p> <p>Intoxications alimentaires</p> <p>S5.2 - L'hygiène du personnel</p> <p>Hygiènes corporelle et vestimentaire</p> <p>Mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel manipulant des denrées alimentaires</p> <p>S5.3 – L'hygiène des locaux et des matériels</p> <p>Produits de nettoyage, produits de désinfection</p>	<p><i>A partir d'exemples d'aliments obtenus par fermentation et d'aliments altérés,</i> Citer des exemples de micro-organismes utiles (levures, moisissures, bactéries lactiques) Caractériser les fermentations lactiques et alcooliques Indiquer des exemples de micro-organismes pathogènes de la flore d'altération (Salmonelles, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Clostridium perfringens</i>, VHA : virus de l'hépatite A).</p> <p>Différencier contamination et prolifération Enoncer les conditions favorisant la multiplication des bactéries Caractériser les phénomènes de sporulation et de germination et les conditions associées Enoncer les avantages et les limites des températures en froid positif et négatif sur la prolifération des micro-organismes</p> <p><i>A partir de situations décrivant une intoxication alimentaire pour chaque micro-organisme cité précédemment,</i> Donner la signification du sigle TIAC Indiquer : <ul style="list-style-type: none"> - Le réservoir principal - L'origine probable de la contamination - Les principaux aliments vecteurs - Les symptômes de l'intoxication - Les mesures de prévention adaptées dans la pratique professionnelle </p> <p><i>En référence à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène,</i></p> <p>A partir d'un protocole donné, justifier les étapes du lavage des mains Justifier l'intérêt d'une bonne hygiène buccodentaire (brossage des dents en fin de phase de travail) Indiquer le rôle des différents éléments de la tenue professionnelle</p> <p>Indiquer la fréquence des visites médicales obligatoires Préciser la notion de « porteur sain » Indiquer les obligations de l'employeur, du salarié et du médecin dans la surveillance de l'état de santé du personnel destiné à manipuler des denrées alimentaires</p> <p><i>A partir d'étiquettes de produits et de plans de nettoyage et de désinfection,</i></p> <p>Différencier produits de nettoyage et produits de</p>

<p>Plans de nettoyage et de désinfection</p>	<p>désinfection Classer les produits en fonction de leur mode d'action Indiquer la signification des termes bactéricide, fongicide, virucide</p>
<p>Entretien des matériels de glacerie</p>	<p>Interpréter un plan de nettoyage et de désinfection Justifier les étapes des protocoles d'entretien Indiquer les paramètres d'efficacité d'un produit de nettoyage et de désinfection (dosage, temps d'action, température, action mécanique) Indiquer les autocontrôles à réaliser Enoncer les mesures de sécurité liées à l'utilisation et au stockage des produits de nettoyage et de désinfection</p>
<p>Matériels de nettoyage – désinfection (lave batterie, nettoyeur haute pression, centrale de nettoyage – désinfection, ...)</p>	<p>Indiquer les précautions à prendre lors de l'entretien de matériels spécifiques à la glacerie</p> <p>Indiquer les précautions à prendre lors de l'utilisation des matériels de nettoyage et de désinfection</p>
<p>Lutte contre la prolifération des nuisibles</p>	<p>Citer les risques liés à la présence d'insectes et de rongeurs Indiquer les moyens de prévention et de lutte contre les nuisibles</p>
<p>S5.4 – L'hygiène des méthodes</p>	<p><i>A partir du GBPH GLACIER FABRICANT et de la méthode de la marche en avant,</i></p>
<p>S5.4.1 Réception et stockage des matières premières</p>	<p>Lister les contrôles à effectuer lors de la réception Indiquer et justifier les conditions de stockage des différents types de produits tout en respectant la réglementation en vigueur</p>
<p>Contrôles réception, Stockage dans des conditions adaptées</p>	<p>Enoncer le principe de la chaîne du froid et les risques en cas de rupture</p>
<p>Respect des DLC, DLUO, DCR</p>	<p>Différencier les mentions DLC, DLUO et DCR</p>
<p>S 5.4.2 Respect des bonnes pratiques de fabrication</p>	<p>Indiquer les moyens techniques utilisés pour contrôler la chaîne du froid (relevés et enregistrements des températures des productions, des chambres froides positives et négatives) Définir le sigle HACCP et l'objectif de la méthode</p>
<p>Maîtrise des risques selon la méthode HACCP*</p>	<p>Respecter les températures réglementaires lors du stockage et de l'exposition des produits finis</p>
<p>Stockage et exposition des produits finis</p>	<p>Respecter les températures réglementaires lors du stockage et de l'exposition des produits finis</p>

* Hazard Analysis Critical Control Point (analyse des dangers - points critiques pour la maîtrise)

SAVOIR ASSOCIE 6 : LES SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS

CONNAISSANCES (savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S6.1 – Les appareils producteurs de chaleur et de froid</p> <p>Appareils producteurs de chaleur (brûleurs, plaques à induction, micro-ondes, appareils électriques...)</p> <p>Appareils producteurs de froid (appareils en froid positif et négatif)</p> <p>S6.2 – L'alimentation en eau</p> <p>Eau potable</p> <p>Eau dure et eau adoucie</p> <p>S6.3 – L'aménagement et équipements généraux des locaux professionnels</p> <p>Evacuation des matières usées</p> <p>Eaux usées Déchets</p> <p>Matériels de climatisation et d'extraction</p>	<p><i>A partir d'exemple d'appareils et de schémas</i></p> <p>Indiquer le principe de fonctionnement d'un brûleur, d'une plaque à induction, d'un micro-onde, d'un appareil électrique Citer les risques liés au non-respect des règles de sécurité (électrisation, asphyxie, explosion et incendie)</p> <p><i>A partir des appareils producteurs de froid utilisés en glacerie et de schémas</i></p> <p>Citer la fonction de ces différents appareils, Annoter le schéma d'un appareil producteur de froid et indiquer le principe de la production de froid mécanique Respecter les consignes de dégivrage et d'entretien courant des appareils</p> <p><i>A partir de schémas</i></p> <p>Indiquer les caractéristiques d'une eau potable</p> <p>Citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure utilisée en milieu professionnel Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau</p> <p>Indiquer le principe de la collecte des eaux usées Indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets en milieu professionnel Justifier l'importance du tri sélectif</p> <p>Indiquer les avantages de ces appareils</p>

SAVOIR ASSOCIE 7 : LES ARTS APPLIQUES AU METIER

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 7.1 Les moyens d'expression et de communication graphiques : <i>il conviendra, par les moyens propres aux arts appliqués, de participer au développement des compétences professionnelles des apprenants.</i></p> <p>Outils traditionnels et outils numériques : crayons, craies, feutres, peintures, logiciel de retouches d'images, de mise en pages, appareil photographique...</p> <p>Moyens de représentation : croquis à main levée, esquisses rapides (rough), dessin d'observation et dessin perspectif, photomontages, infographies, photographies, modelage, taille, maquette...</p> <p>Constituants plastiques : répertoire graphique, formel et coloré ; valeurs, couleurs, matières et textures</p> <p>Conventions typographiques</p> <p>Principes d'organisation : compositions, rythmes, combinaisons de surfaces et de volumes</p> <p>S7.2 Les décors</p> <p>Principes décoratifs Eléments décoratifs utilisés pour finaliser, valoriser, présenter les produits</p> <p>S7.3 Les ouvertures culturelle et sensorielle :</p> <p>Développement de la culture artistique Approches diversifiées Vocabulaire spécifique</p>	<p><i>En fonction d'un cahier des charges, d'une base iconographique et d'une thématique en lien avec les produits de glacerie</i></p> <p>Utiliser les outils traditionnels ou numériques proposés et les adapter à la réalisation attendue.</p> <p>Interpréter de façon lisible et expressive un modèle réel ou figuré par le dessin et /ou le volume en appliquant les notions de proportions, d'échelle, de pleins/de vides...</p> <p>Identifier un vocabulaire plastique simple Traduire plastiquement les effets de lumière Connaître et utiliser de façon adéquate les harmonies et contrastes colorés Simplifier et styliser une forme Représenter en perspective des volumes simples</p> <p>Utiliser des règles de typographie et de mise en page de base</p> <p>Reconnaître et exploiter les principes fondamentaux de composition Organiser spatialement des volumes entre eux</p> <p>Se documenter sur les différents éléments de décor, sur les nouvelles techniques ; les agencer pour concevoir un décor en adéquation avec un contexte</p> <p>- ouvrir sur le design culinaire, sur d'autres références ou d'autres champs de la création artistique, en créant des liens exploitables en production professionnelle</p> <p>- décrire les qualités sensorielles d'un produit de glacerie grâce à un vocabulaire approprié</p>

SAVOIR ASSOCIE 8 : LA COMMUNICATION

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S8.1 – La communication professionnelle</p> <p>Schéma élémentaire de communication et les éléments de la communication Niveaux de communication : relations entre signes verbaux et non verbaux Attitudes et techniques facteurs d'une bonne communication avec autrui</p> <p>Facteurs d'échecs ou d'obstacles à la communication Communication « orale » et « écrite » :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● la prise de messages, ● la communication téléphonique, ● la recherche d'information professionnelle <p>S8.2 – Les relations professionnelles</p> <p>Comportement professionnel Relations professionnelles avec la direction, le personnel</p>	<p><i>A partir de situations professionnelles,</i></p> <p>Définir les mécanismes de base de la communication Citer les éléments de la communication (émetteur, récepteur, canal, code, ...) Citer au moins trois attitudes et techniques contribuant à une bonne communication avec autrui (l'écoute active, l'attention, la reformulation, la disponibilité, la présentation, l'attitude, le regard, le sourire, les gestes et postures, le langage) Différencier le comportement verbal et le comportement non verbal</p> <p>Identifier les facteurs d'échec ou d'obstacles à la communication Définir les caractéristiques d'un message (concision, clarté, lisibilité...) Citer les outils de la communication (téléphone, interphone, courrier électronique,) Utiliser l'outil internet à des fins professionnelles</p> <p>Caractériser le comportement professionnel (propreté corporelle et vestimentaire, langage professionnel, règles de politesse, respect....) Identifier les fonctions et les services de l'organigramme de l'entreprise</p>

SAVOIR ASSOCIE 9 : L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S9.1. LE CONTEXTE PROFESSIONNEL :</p> <p>S9.1.1 Un secteur professionnel, une diversité de métiers</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le secteur professionnel - métier - L'environnement du métier <p>S9.1.2 La diversité des entreprises</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'entreprise <p>L'activité principale de l'entreprise Les activités secondaires La classification des entreprises suivant leurs activités</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différents types d'entreprise et les formes juridiques <p>S9.1.3 L'environnement institutionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'état et les collectivités territoriales - Les organisations professionnelles patronales et syndicales - Les chambres consulaires - L'inspection du travail <p>S9.1.4 L'environnement juridique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les sources du droit national et européen : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume... - Le contrat - La formation du contrat 	<p><i>A partir de documents professionnels</i></p> <p>Définir la notion de secteur professionnel Distinguer différents secteurs professionnels Situer la glacerie dans son secteur professionnel</p> <p>Définir la notion de métier Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel de la glacerie Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés</p> <p>Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice, contraintes inhérentes à la spécificité du métier</p> <p>Définir l'entreprise et repérer les activités d'une entreprise du secteur professionnel Définir la notion d'activité principale et secondaire Repérer des exemples d'activités secondaires Classer les entreprises en fonction de leur activité principale</p> <p>Repérer le statut de l'entreprise et dégager les principales caractéristiques d'un glacier-fabricant</p> <p>Identifier le rôle de chaque partenaire et dégager quelques relations ou liens de l'entreprise avec le partenaire.</p> <p><i>A partir de documents règlementaires et juridiques liés au métier de la glacerie</i></p> <p>Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national et européen</p> <p>Informé sur les directives européennes Définir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Les obligations contractuelles - La responsabilité civile (contractuelle et délictuelle) et pénale 	<p>Comparer différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations</p> <p>Différencier les différents domaines de la responsabilité Identifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle</p>
<p>S9.2 LA VIE DE L'ENTREPRISE</p> <p>L'organisation de l'entreprise de glacerie</p> <p>-La structure de l'entreprise : fonctions et services</p>	<p>A partir d'organigrammes</p> <p>Observer et caractériser la structure d'entreprises représentatives du secteur professionnel Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans l'entreprise Se situer dans l'entreprise et repérer les principaux liens hiérarchiques et fonctionnels avec les autres personnels.</p>
<p>S9.3. L'ORGANISATION DE L'ACTIVITE</p> <p>S9.3.1 L'approvisionnement et la réception des produits</p> <p>S9.3.2 Le stockage des produits</p> <p>Le stockage des produits</p> <p>S9.3.3 La démarche qualité</p> <p>La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente</p>	<p>Identifier des documents d'approvisionnement : bon de commande, bon de livraison, bon de réception, facture Repérer les mentions obligatoires de la facture Définir et calculer des réductions commerciales et financières Identifier des éléments de contrôle à la réception des produits</p> <p>Compléter des documents de mise à jour des stocks : bon d'entrée, bon de sortie, fiche de stock Caractériser les méthodes de valorisation des stocks : premier entrée, premier sorti,</p> <p>Identifier des actions mises en œuvre dans l'entreprise de glacerie dans le cadre de la démarche qualité Repérer les références qualité appliquées au secteur professionnel</p>
<p>S9.5 L'ENTREPRISE, CREATRICE DE RICHESSES</p> <p>S9.5.1 Les coûts, le prix de vente</p> <p>Les coûts, la marge de l'entreprise, le prix de vente</p> <p>S9.5.2 Le résultat</p> <p>Le chiffre d'affaires et le résultat</p>	<p>Caractériser les déterminants du prix de vente</p> <p>Repérer le chiffre d'affaires et ses composantes (volume et prix) Dégager le résultat à partir des charges et produits Caractériser le résultat en terme de performance de l'entreprise</p>

Mise en relation des compétences et des savoirs associés

MISE EN RELATION DES COMPÉTENCES ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS

			SAVOIRS								
			S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9
C1 ORGANISER	C1.1	Réceptionner les matières premières		X			X				X
	C1.2	Stocker les matières premières		X			X	X			X
	C1.3	Participer à la prévision des besoins		X	X		X		X		X
	C1.4	Planifier l'exécution d'une fabrication		X	X		X				
	C1.5	Organiser son poste de travail pour une production donnée	X	X	X		X		X		
	C1.6	Participer à la démarche qualité		X	X	X	X	X	X	X	X
C2 RÉALISER	C2.1	Préparer les matières premières à transformer		X	X		X				
	C2.2	Réaliser les mix à turbiner		X	X	X	X	X			
	C2.3	Réaliser les produits non turbinés		X	X	X	X	X			
	C2.4	Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier		X	X	X	X	X	X		
	C2.5	Stocker et gérer les produits finis et semi-finis		X	X	X	X	X			
	C2.6	Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité		X	X	X	X	X			
	C2.7	Agir en respectant l'environnement		X	X	X	X	X			
	C2.8	Valoriser la production		X	X	X	X		X	X	X
C3 CONTRÔLER	C3.1	Contrôler les matières premières		X			X				X
	C3.2	Assurer la traçabilité des matières premières		X		X	X				X
	C3.3	Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation	X	X	X	X	X	X			X
	C3.4	Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux	X				X	X			X
	C3.5	Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire	X				X			X	
	C3.6	Détecter les anomalies	X	X	X	X	X	X		X	X
C4 COMMUNIQUER	C4.1	Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C4.2	Travailler en équipe	X	X	X		X			X	X

S1	la culture professionnelle
S2	les matières premières
S3	la technologie de fabrication
S4	les sciences appliquées à l'alimentation
S5	les sciences appliquées à l'hygiène et prévention
S6	les sciences appliquées aux équipements
S7	les arts appliqués au métier de glacier
S8	la communication
S9	l'entreprise et son environnement économique, juridique et social

Annexe II

Période de formation en milieu professionnel

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

1. Objectifs :

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Ces compétences sont mises en œuvre dans les activités définies par le référentiel des activités professionnelles.

Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Elles se déroulent dans des laboratoires de glacerie et/ou des laboratoires de pâtisserie équipés du matériel produisant de la glace.

2. Durée et modalités :

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire :

La durée de la période de formation en milieu professionnel est de seize semaines sur un cycle de deux ans. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation.

Le choix des dates des périodes de formation en milieu professionnel est laissé à l'initiative de l'établissement, en concertation avec les milieux professionnels, pour tenir compte des conditions locales.

Les lieux choisis et les activités confiées à l'élève pendant les différentes séquences de formation en milieu professionnel doivent permettre de répondre aux exigences des objectifs définis ci-dessus (cf. 1.).

Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'a pu effectuer ses périodes de formation en milieu professionnel pour la partie prévue en deuxième année, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.

La recherche de l'entreprise d'accueil est assurée par l'équipe pédagogique de l'établissement en fonction des objectifs de formation (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000, B.O. n° 25 du 29 juin 2000).

La période de formation en milieu professionnel doit faire l'objet d'une convention entre le chef d'entreprise accueillant les élèves et le chef d'établissement où ils sont scolarisés. La convention est établie conformément à la convention type définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 - B.O. n° 38 du 24 octobre 1996, modifiée par la note DESCO A7 n° 0259 du 13 juillet 2001. La convention comprend une annexe pédagogique ainsi qu'un livret de formation précisant les modalités et le contenu des formations en milieu professionnel.

Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. Il reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la formation. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage :

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code du travail.

Le document de liaison établi par le centre de formation d'apprentis en concertation avec les représentants locaux du secteur professionnel concerné précise les modalités et le contenu des formations en milieu professionnel. Les activités confiées à l'apprenti doivent respecter les objectifs définis ci-dessus (cf. 1).

2.3. Candidats relevant de la voie de la formation continue :

La durée de la période de formation en milieu professionnel est de seize semaines.

Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur du diplôme préparé.

ANNEXE III a

Unités constitutives du diplôme

UNITÉS CONSTITUTIVES

UP1 – Epreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

			SAVOIRS								
			S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9
C1 ORGANISER	C1.1	Réceptionner les matières premières	X	X			X				X
	C1.2	Stocker les matières premières	X	X			X	X			X
	C1.3	Participer à la prévision des besoins		X	X		X				X
	C1.6	Participer à la démarche qualité		X	X	X	X	X		X	X
C3 CONTRÔLER	C3.1	Contrôler les matières premières		X			X				X
	C3.2	Assurer la traçabilité des matières premières		X		X	X				X
	C3.6	Détecter les anomalies		X	X	X	X	X		X	X
C4 COMMUNIQUER	C4.1	Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)	X	X	X	X	X	X		X	X
	C4.2	Travailler en équipe	X	X	X		X			X	X

S1	la culture professionnelle
S2	les matières premières
S3	la technologie de fabrication
S4	les sciences appliquées à l'alimentation
S5	les sciences appliquées à l'hygiène et prévention
S6	les sciences appliquées aux équipements
S7	les arts appliqués au métier de glacier
S8	la communication
S9	l'entreprise et son environnement économique, juridique et social

UNITÉS CONSTITUTIVES

UP2 – Production et valorisation des desserts glacés

			SAVOIRS								
			S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9
C1 ORGANISER	C1.4	Planifier l'exécution d'une fabrication		X	X		X		X		
	C1.5	Organiser son poste de travail pour une production donnée	X	X	X		X		X		
	C1.6	Participer à la démarche qualité		X	X	X	X	X	X	X	
C2 RÉALISER	C2.1	Préparer les matières premières à transformer		X	X		X				
	C2.2	Réaliser les mix à turbiner		X	X	X	X	X			
	C2.3	Réaliser les produits non turbinés		X	X	X	X	X			
	C2.4	Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier		X	X	X	X	X	X		
	C2.5	Stocker et gérer les produits finis et semi-finis		X	X	X	X	X			
	C2.6	Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité		X	X	X	X	X			
	C2.7	Agir en respectant l'environnement		X	X	X	X	X			
	C2.8	Valoriser la production		X	X	X	X		X	X	
C3 CONTRÔLER	C3.3	Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation	X	X	X	X	X	X			
	C3.4	Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux	X				X	X			
	C3.5	Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire	X				X			X	
	C3.6	Détecter les anomalies		X	X	X	X	X		X	
C4 COMMUNIQUER	C4.1	Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)		X	X				X	X	

S1	la culture professionnelle
S2	les matières premières
S3	la technologie de fabrication
S4	les sciences appliquées à l'alimentation
S5	les sciences appliquées à l'hygiène et prévention
S6	les sciences appliquées aux équipements
S7	les arts appliqués au métier de glacier
S8	la communication
S9	l'entreprise et son environnement économique, juridique et social

ANNEXE III b
Règlement d'examen

**Annexe III b
RÈGLEMENT D'EXAMEN**

Certificat d'aptitude professionnelle Glacier-fabricant			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance, - candidats individuels	
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
Unités professionnelles						
EP 1 – Epreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	UP1	3	CCF (*)		Ponctuel écrit	2 h
EP2 – Production et valorisation des desserts glacés	UP2	11(1)	CCF		Ponctuel écrit et pratique	10h30 (2)
Unités d'enseignement général						
EG1 – Français et histoire-géographie-éducation civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 – Mathématiques-sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		ponctuel écrit	2 h
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		ponctuel	
Épreuve facultative (3) : Langue vivante	UF		ponctuel oral	20 mn	ponctuel oral	20 mn

(*) Contrôle en cours de formation

(1) dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement (PSE)

(2) dont 1 h pour la PSE

(3) Seuls les points au dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme

ANNEXE IV

Définition des épreuves

EP1	Epreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	2 heures	Coefficient : 3
------------	---	-----------------	------------------------

1 Finalités de l'épreuve :

Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier que le candidat est capable de mobiliser ses compétences et ses connaissances dans les domaines de la technologie, des sciences appliquées, de l'environnement économique, juridique et social.

2 Contenu de l'épreuve

Les questions spécifiques à ces trois domaines seront axées autour d'une même situation professionnelle.

L'épreuve prend appui sur tout ou partie des compétences suivantes :

C1.1 : Réceptionner les matières premières
C1.2 : Stocker les matières premières
C1.3 : Participer à la prévision des besoins
C1.6 : Participer à la démarche qualité

C.3.1 : Contrôler les matières premières
C.3.2 : Assurer la traçabilité des matières premières
C.3.6 : Détecter les anomalies

C4.1 : Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)
C4.2 : Travailler en équipe

Et tout ou partie des savoirs associés suivants :

- La culture professionnelle : S1.1 à S1.4
- Les matières premières : S2
- La technologie de fabrication : S3 (à l'exception de S3.1.1 et S3.1.2)
- Les sciences appliquées à l'alimentation : S4
- Les sciences appliquées à l'hygiène et prévention : S5.1 S5.2
- Les sciences appliquées aux équipements : S6
- La communication : S8
- L'environnement économique, juridique et social : S9

3 Déroulement de l'épreuve

L'épreuve écrite évalue, à partir d'une mise en situation professionnelle s'appuyant sur un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, résultats d'autocontrôle, protocole, étiquette, extraits d'article de presse et de réglementation...), tout ou partie des compétences et savoirs associés définis ci-dessus en technologie (20 points), en sciences appliquées (20 points) et en environnement économique, juridique et social (20 points).

4 Critères d'évaluation

L'évaluation porte principalement sur :

- L'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et /ou d'une documentation fournie,
- L'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs associés,
- La pertinence des réponses apportées aux questions posées.

5 Modes d'évaluation

Epreuve ponctuelle écrite : 2 heures

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, contenu, déroulement, critères)

Le sujet est organisé en trois domaines (technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement économique, juridique et social) à traiter dans une durée indicative de 40mn pour chacun d'entre eux.

La commission d'évaluation est composée des enseignants chargés des enseignements concernés. En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve.

Contrôle en cours de formation (CCF)

Une seule situation d'évaluation écrite est organisée dans l'établissement de formation en fin de parcours de formation.

Cette évaluation est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée pour l'épreuve ponctuelle (finalités, contenu, déroulement, critères, commission d'évaluation). Elle est organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

À l'issue de la situation d'évaluation, une proposition de note est établie par l'équipe pédagogique.

La note définitive est arrêtée par le jury.

EP2	PRODUCTION ET VALORISATION DES DESSERTS GLACÉS	10h30 (dont 1 h pour la PSE) Coefficient : 11 (dont 1 pour PSE)
------------	---	--

1 Finalités de l'épreuve :

A partir d'une commande s'appuyant sur un thème commun à l'ensemble des parties de l'épreuve (arts appliqués et pratique professionnelle), le candidat doit :

- proposer, par des moyens propres aux arts appliqués, une réalisation graphique autour d'un produit glacé ;
- calculer la table analytique du sorbet ;
- préparer son poste de travail ;
- réaliser des produits glacés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- réaliser des bases de pâtisserie entrant dans la composition des desserts glacés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- présenter et valoriser les produits fabriqués.

2 Contenus de l'épreuve :

L'épreuve porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- | |
|--|
| <p>C1.4 Planifier l'exécution d'une fabrication
 C1.5 Organiser son poste de travail pour une production donnée
 C1.6 Participer à la démarche qualité</p> <p>C2.1 Préparer les matières premières à transformer
 C2.2 Réaliser les mix à turbiner
 C2.3 Réaliser les produits non turbinés
 C2.4 Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier
 C2.5 Stocker et gérer les produits finis et semi-finis
 C2.6 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité
 C2.7 Agir en respectant l'environnement
 C2.8 Valoriser la production</p> <p>C3.3 Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation
 C3.4 Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux
 C3.5 Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire
 C3.6 Détecter les anomalies</p> <p>C4.1 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)</p> |
|--|

Et tout ou partie des savoirs associés suivants :

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ La culture professionnelle : S1.2 ; S1.3 ➤ Les matières premières : S2 ➤ La technologie de fabrication : S3 ➤ Les sciences appliquées à l'alimentation : S4.3 ➤ Les sciences appliquées à l'hygiène et prévention : S5.3 ; S5.4 ➤ Les sciences appliquées aux équipements : S6 ➤ Les arts appliqués au métier : S7 ➤ La communication : S8 |
|---|

3 Critères d'évaluation :

- la maîtrise du calcul d'une table analytique pour l'obtention d'un sorbet équilibré ;
- la lisibilité, l'expressivité et l'adéquation de la proposition graphique au regard du thème donné ;
- la préparation et le maintien du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'ergonomie ;
- la fabrication de produits glacés et des bases de pâtisserie répondant à des critères organoleptiques et esthétiques en vue d'une commercialisation dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ;
- le comportement professionnel et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail

4 Déroulement de l'épreuve :

L'épreuve écrite et pratique comporte trois parties :

- une *partie écrite* de calcul de la table analytique du sorbet (10 points), 30 minutes
- une *partie arts appliqués* (30 points) 45 minutes
- une *partie pratique* de fabrication des produits glacés et de bases de pâtisserie (160 points), 8heures 15 minutes.

En fonction du sujet, le candidat doit produire :

- Une glace et un sorbet
- Un produit non turbiné
- Un entremets glacé
- Un dessert glacé individuel
- Une base de pâtisserie, confiserie, chocolaterie

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve.

5 Modes d'évaluation

Durée 9h30	Epreuve ponctuelle : graphique, écrite et pratique	200 points
----------------------	---	-------------------

L'évaluation des candidats se fait sur la base d'une épreuve ponctuelle graphique, écrite et pratique. L'épreuve comporte trois phases liées par une thématique commune :

- Une phase calcul de la table analytique du sorbet de 30 minutes (1^{er} jour le matin)
- Une phase arts appliqués d'une durée de 45 minutes (1^{er} jour l'après-midi)
- Une phase pratique d'une durée de 8h15 répartie comme suit :
 - 1^{er} jour : 3 h 30 le matin et 2h00 l'après-midi
 - 2^{ème} jour : 2h45 le matin

Description

- **Phase calcul de la table analytique du sorbet** : 30 minutes
A partir d'une commande accompagnée d'une table analytique, le candidat doit :
 - Calculer la recette du sorbet
 - Reporter les résultats sur la table analytique
 -

L'extrait sec du fruit sera indiqué au candidat au début de l'épreuve

- **Phase graphique** : 45 minutes

Après avoir fait une analyse des répertoires graphiques, formels, colorés, texturés, stylistique et/ou symbolique des visuels fournis et des documents de références, le candidat sélectionnera tout ou partie des éléments pour les composer au regard d'un thème commun défini.

La proposition graphique se situera dans le cadre du design culinaire ou du design de communication : identité visuelle, affiche, PLV...

Le candidat mettra en œuvre les moyens plastiques les plus adaptés afin de proposer une interprétation en cohérence avec le domaine de la glacerie.

Indicateurs d'évaluation au regard du cahier des charges, du thème proposé et du sujet :

- L'observation est sélective et porteuse de sens
- Les relevés graphiques sont justes
- La sélection est organisée, explicite et pertinente par rapport au thème défini
- La production graphique est en adéquation formelle, colorée, texturée, stylistique et symbolique, avec le thème défini
- Les choix plastiques (formes, couleurs, valeurs, textures, formats..) sont justifiés
- Le vocabulaire technique est approprié.

- **Phase pratique** : 8h15

En fonction de la commande, le candidat doit en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, produire :

1- Une glace et un sorbet sélectionnés dans la liste suivante :

- Glaces au lait
- Crèmes glacées
- Glaces aux œufs
- Glaces aux fruits
- Sorbets aux fruits
- Sorbets plein fruit

2- Un produit non turbiné sélectionné dans la liste suivante :

- Pâtes à bombe
- Parfaits glacés
- Mousses glacées
- Soufflés glacés
- Nougats glacés

3- Un dessert glacé sélectionné dans la liste suivante et à partir d'une fiche technique fournie :

- Entremets glacés
- Vacherins
- Omelette norvégienne
- Soufflés glacés
- Charlottes glacées
- Bûches glacées

4- Un dessert glacé individuel sélectionné dans la liste suivante et à partir d'une fiche technique fournie :

- Coupes glacées
- Desserts à l'assiette
- Fruits givrés
- Profiteroles glacées
- Petits gâteaux glacés

5- Des bases de pâtisserie, confiserie, chocolaterie sélectionnées dans la liste suivante :

- Biscuit aux amandes
- Biscuit cuillère
- Génoise
- Pâtes sablées
- Appareils meringués
- Petits fours
- Nougatine
- Décors simples de chocolat
- Sauces et/ou coulis

6- Des décors et des finitions des productions

*Les glaces, les sorbets et les produits non turbinés seront produits et transformés le premier jour.
Les productions seront stockées systématiquement 12 heures minimum à – 18°C, suite à la première journée.*

Tableau récapitulatif du barème appliqué en forme ponctuelle de l'épreuve :

UP2 PRODUCTION ET VALORISATION DES DESSERTS GLACÉS	Points
Phase calcul table analytique	10
Phase arts appliqués	30
Phase pratique	
- Production	120
- Valorisation de la production	20
- Hygiène et sécurité	20
Total	200

Contrôle en cours de formation	200 points
---------------------------------------	-------------------

La situation d'évaluation pratique répond aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et est conçue conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment.

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base du contrôle en cours de formation (C.C.F.) à l'occasion de trois situations distinctes :

- Une situation d'évaluation en entreprise,
- Deux situations d'évaluation dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.

L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 200 points

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

1^{ère} situation : évaluation en milieu professionnel (50 points)

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en terme de savoir-faire et de savoir-être, et fait l'objet d'une évaluation en fin de période de formation, lors du dernier semestre.

• **Contenu de la situation d'évaluation**

L'évaluation réalisée en milieu professionnel s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur les critères établis par le référentiel de certification conformément à ceux définis pour l'épreuve.

Ces critères sont explicités dans un document servant de support à l'évaluation. Le document est transmis au responsable de la formation en entreprise par l'établissement de formation. Il doit être validé sur le plan académique (conseiller de l'enseignement technologique, inspecteur éducation nationale).

- **Critères d'évaluation**

L'évaluation en entreprise est complémentaire des évaluations en établissement de formation. Elle permet d'évaluer le candidat sur la base du référentiel de certification.

L'évaluation se déroule au sein de l'entreprise. L'évaluation de la période est conduite conjointement par le formateur en entreprise (tuteur ou maître d'apprentissage) et le formateur du domaine professionnel.

L'évaluation porte sur :

- La maîtrise des techniques de fabrication des produits de glacerie en entreprise dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (20 points)
- Les attitudes, le comportement et la communication professionnels en entreprise (savoir être) (30 points)

2^{ème} situation : évaluation en établissement de formation (65 points)

Elle se déroule à mi-parcours de la formation. Elle est organisée par le responsable de la formation dans le cadre habituel des cours.

- **Contenu de la situation d'évaluation**

L'évaluation comporte deux phases :

Phase de calcul de table analytique du sorbet : 30 minutes

A partir d'une commande accompagnée d'une table analytique, le candidat doit :

- Calculer la recette du sorbet
- Reporter les résultats sur la table analytique

L'extrait sec du fruit est indiqué au candidat au début de l'épreuve

Phase pratique : 4 heures maximum

En fonction de la commande, le candidat doit produire :

1- **Une glace et un sorbet** sélectionnés dans la liste suivante :

- Glaces au lait
- Crèmes glacées
- Glaces aux œufs
- Glaces aux fruits
- Sorbets aux fruits
- Sorbets plein fruit

2- **Des bases de pâtisserie, confiserie, chocolaterie** sélectionnées dans la liste suivante :

- Biscuit aux amandes
- Biscuit cuillère
- Génoise
- Pâtes sablées
- Appareils meringués
- Petits fours
- Nougatine
- Décors simples de chocolat
- Sauces et coulis

- **Critères d'évaluation**

L'évaluation porte sur :

- Le calcul d'une table analytique (10 points)

- La réalisation de produits glacés et autres produits de base de pâtisserie, confiserie, chocolaterie (55 points)

Le candidat est informé à l'avance de la date de l'évaluation

3^{ème} situation : évaluation en établissement de formation (85 points)

Elle se déroule en fin de parcours de formation. Elle est organisée par le responsable de la formation dans le cadre habituel des cours.

- **Contenu de la situation d'évaluation**

L'évaluation comporte deux phases liées par une thématique commune :

Phase graphique : 45 minutes

Après avoir fait une analyse des répertoires graphiques, formels, colorés, texturés, stylistique et/ou symbolique des visuels fournis et des documents de références, le candidat sélectionnera tout ou partie des éléments pour les composer au regard d'un thème commun défini.

La proposition graphique se situera dans le cadre du design culinaire ou du design de communication : identité visuelle, affiche, PLV (publicité sur le lieu de vente)...

Le candidat mettra en œuvre les moyens plastiques les plus adaptés afin de proposer une interprétation en cohérence avec le domaine de la glacerie.

Indicateurs d'évaluation au regard du cahier des charges, du thème proposé et du sujet :

- L'observation est sélective et porteuse des sens.
- Les relevés graphiques sont justes.
- La sélection est organisée, explicite et pertinente par rapport au thème défini
- La production graphique est en adéquation formelle, colorée, texturée, stylistique et symbolique, avec le thème défini.
- Les choix plastiques (formes, couleurs, valeurs, textures, formats..) sont justifiés
- Le vocabulaire technique est approprié.

Phase pratique :

La glace et le sorbet seront réalisés par le candidat préalablement à la situation d'évaluation. En fonction de la commande, il doit produire :

1- **Un produit non turbiné** sélectionné dans la liste suivante :

- Pâtes à bombe
- Parfaits glacés
- Mousses glacées
- Soufflés glacés
- Nougats glacés

2- **Un dessert glacé** sélectionné dans la liste suivante et à partir d'une fiche technique fournie :

- Entremets glacés
- Vacherins
- Omelette norvégienne
- Soufflés glacés
- Charlottes glacées
- Bûches glacées

3- **Un dessert glacé individuel** sélectionné dans la liste suivante et à partir d'une fiche technique fournie :

- Coupes glacées
- Desserts à l'assiette
- Fruits givrés
- Profiteroles glacées
- Petits gâteaux glacés

4- **Des décors et des finitions des productions**

- **Critères d'évaluation**

L'évaluation porte sur :

- Les arts appliqués (30 points)
- La réalisation de productions glacées (55 points)

Le candidat est informé à l'avance de la date de l'évaluation.

Prévention Santé Environnement

coef 1

1 - Objectifs de l'épreuve :

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les compétences du candidat à :

- Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème et/ou l'approche par le risque
- Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques
- Proposer des mesures de prévention adaptées
- Agir de façon efficace face à une situation d'urgence

L'évaluation porte notamment sur :

- Règles d'hygiène
- Règles d'ergonomie
- Organisation et optimisation du poste de travail
- PRAP (prévention des risques liés à l'activité physique)

En ce qui concerne l'évaluation d'un risque professionnel, elle pourra porter sur un risque dont l'étude n'est pas obligatoire. Dans ce cas, le candidat disposera de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

2 - Modalités d'évaluation :

a) Contrôle en cours de formation (noté sur 20)

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d'évaluation. Chaque situation est notée sur 10 points.

- première situation d'évaluation : écrite – 1 heure

Elle permet en fin de première année de formation l'évaluation par sondage des compétences des modules 1, 2 et 3, santé, consommation et parcours professionnel. Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. A partir d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne, le candidat doit notamment appliquer une démarche d'analyse.

- deuxième situation d'évaluation :

Elle permet au cours de la deuxième année de formation l'évaluation par sondage des compétences du module 4, environnement professionnel. Elle est constituée de deux parties :

- une évaluation écrite d'une durée de 1 heure portant sur l'ensemble du module à l'exception des situations d'urgences. Elle prend appui sur une situation professionnelle accompagnée d'une documentation. Elle permet d'évaluer l'application de la démarche d'approche par le risque et les connaissances relatives à l'environnement professionnel.
- une évaluation pratique prenant en compte les résultats obtenus lors de la formation de base au secourisme ou du recyclage SST.

Pour les candidats en situation de handicap, une adaptation de cette évaluation pratique doit être proposée sous forme orale ou écrite.

L'évaluation écrite est notée sur 8 points, l'évaluation pratique sur 2 points.

b) Epreuve ponctuelle (notée sur 20) 1 heure

Le sujet se compose de deux parties indépendantes, correspondant l'une aux modules 1 à 3, l'autre au module 4. Chaque partie comporte plusieurs questions sur chacun des modules.

Première partie : Le sujet sur 10 points comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. A partir d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne, le candidat doit notamment appliquer une démarche d'analyse.

Deuxième partie : Le sujet comporte lui-même deux parties :

- l'une notée sur 8 points prend appui sur une situation professionnelle accompagnée d'une documentation. Elle permet d'évaluer l'application de la démarche d'approche par le risque et les connaissances relatives à l'environnement professionnel.
- l'autre notée sur 2 points permet d'expliquer la conduite à tenir dans une situation d'urgence.

En ce qui concerne l'évaluation d'un risque professionnel, elle pourra porter sur un risque dont l'étude n'est pas obligatoire. Dans ce cas, le candidat disposera de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

EG1 Français et Histoire- Géographie et Education civique

Coefficient 3

Objectifs

L'épreuve de français et d'histoire – géographie - éducation civique permet d'apprécier :

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

Modes d'évaluation :

ÉVALUATION PAR CONTROLE EN COURS DE FORMATION :

L'épreuve de français et d'histoire – géographie- éducation civique* est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire – géographie- éducation civique.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation, évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note, sur 20, est établie. La note définitive est délivrée par le jury

A - Première situation d'évaluation

- Première partie (français)

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d'un texte fictionnel une production qui, soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée, etc.).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture, etc., cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

- Deuxième partie (histoire-géographie- éducation civique)

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique relative à la situation historique ou géographique proposée.

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, à dominante histoire ou géographie. Si la dominante du dossier de la situation 1 est l'histoire, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement. Un de ces documents peut comporter une dimension civique en lien avec le programme d'éducation civique.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit, par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

B) Deuxième situation d'évaluation

- Première partie (français)

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension, puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ une heure trente minutes.

- Deuxième partie (histoire-géographie- éducation civique)

Se référer à la deuxième partie de la situation n° 1. Seule la dominante change (histoire ou géographie- éducation civique).

ÉVALUATION PAR EPREUVE PONCTUELLE – 2 HEURES +15 MINUTES:

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie- éducation civique), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

1) Première partie (français)

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours, soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes), soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

2) Deuxième partie (histoire – géographie - éducation civique)

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...). Un de ces documents peut comporter une dimension civique en lien avec le programme d'éducation civique.

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En l'absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

EG2 Mathématiques – Sciences physiques et chimiques

Coefficient 2

Modes d'évaluation :

Évaluation par contrôle en cours de formation :

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation, l'une en mathématiques, l'autre en sciences physiques et chimiques, chacune fractionnée dans le temps en deux séquences. Elles se déroulent quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du référentiel.

Pour les candidats préparant un baccalauréat professionnel en trois ans, les premières séquences sont organisées avant la fin du deuxième semestre de la formation et les deuxièmes au plus tard à la fin du troisième semestre de la formation.

Pour les autres candidats les premières séquences doivent être organisées avant la fin de la première moitié de la formation et les deuxièmes au cours de la seconde moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

- La situation d'évaluation en mathématiques (notée sur 20)

Cette évaluation en mathématiques d'une durée totale d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10.

L'évaluation est conçue comme un sondage probant sur des compétences du référentiel. Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités et connaissances mentionnées dans le référentiel.

Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec les sciences physiques et chimiques, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

- La situation d'évaluation en sciences physiques et chimiques (notée sur 20)

Cette situation d'évaluation en sciences physiques ou chimiques d'une durée d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10

Elles s'appuient sur une ou deux activités expérimentales composées d'une ou plusieurs expériences (dont certaines peuvent être assistées par ordinateur).

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du référentiel. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

L'évaluation porte nécessairement sur les capacités expérimentales du candidat observées durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation. Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité adaptées ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. L'examineur élabore une grille de compétences qui lui permet d'évaluer les connaissances et capacités du candidat lors de ses manipulations. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Evaluation par épreuve ponctuelle :

L'épreuve d'une durée de deux heures, notée sur 20 points, comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre les sciences physiques et chimiques.

- Partie Mathématiques (notée sur 10 points) : 1 heure

- Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités et connaissances mentionnées dans le référentiel de CAP.
- Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

- Partie Sciences physiques et chimiques (notée sur 10 points) : 1 heure

Le sujet doit porter sur des champs différents de la Physique et de la Chimie. Il se compose de deux parties :

- Première partie

Un exercice restitue une expérience ou un protocole opératoire, à partir d'un texte court et éventuellement d'un schéma. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple à :

- montrer ses connaissances ;
- relever des observations pertinentes ;
- organiser les observations fournies, en déduire une interprétation et, plus généralement, exploiter les résultats.

- Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles. Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre. Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

—Instructions complémentaires pour l'ensemble des types d'épreuves (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

- Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.
- Si des questionnaires à choix multiple (QCM) sont proposés, les modalités de notation doivent en être précisées. En particulier, il ne sera pas enlevé de point pour les réponses fausses.
- La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies. Ce point doit être précisé en tête des sujets.

Calculatrices et formulaires

- L'emploi des calculatrices est autorisé, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur. Il est ainsi précisé qu'il appartient aux responsables de l'élaboration des sujets de décider si l'usage des calculatrices est autorisé ou non. Ce point doit être précisé en tête des sujets.
- Il n'est pas prévu de formulaire officiel. En revanche, les concepteurs de sujets peuvent inclure certaines formules dans le corps du sujet ou en annexe, en fonction de la nature des questions.

—Remarques sur la correction et la notation

- Les concepteurs de sujets veilleront, dans leurs propositions, à mettre en évidence les objectifs et les capacités ou compétences visées.

- Les consignes de correction devront permettre aux correcteurs de prendre réellement et largement en compte, dans l'appréciation des copies la démarche critique, la cohérence globale des réponses.
- Les examinateurs et les correcteurs ne manifesteront pas d'exigences de formulation démesurées, et prêteront une attention particulière aux démarches engagées, aux tentatives pertinentes, aux résultats partiels.

EG3 Education physique et sportive

Coefficient 1

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles et la note de service n° 09-141 du 8 octobre 2009 relative à l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

Epreuve facultative de langue vivante

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

L'épreuve comporte un entretien se rapportant soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image), soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.

Annexe V

Tableau de correspondance des épreuves et unités

Annexe V

Tableau de correspondance des épreuves et unités

Certificat d'aptitude professionnelle glacier-fabricant Défini par l'arrêté du 16 décembre 1992 Dernière session 2015		Certificat d'aptitude professionnelle glacier-fabricant Défini par le présent arrêté Première session 2016	
Unités professionnelles			
EP1 – Pratique professionnelle	UP1	EP2 : Production et valorisation des desserts glacés	UP2
EP2 + EP3 – Technologie, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements + Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	UP2 ET UP3	UP1 Epreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	UP1
Unités d'enseignement général			
EG1 : Français et Histoire-Géographie	UG1	EG1 : Français et Histoire-Géographie - Éducation civique	UG1
EG2 : Mathématiques-Sciences	UG2	EG2 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2
EG3 : Éducation physique et sportive	UG3	EG3 : Éducation physique et sportive	UG3
EF : Langue vivante étrangère	UF	EF : Langue vivante étrangère	UF