

Cycle métier chocolaterie

CATEGORIE : C

Vue d'ensemble

Domaine(s) d'activité professionnel dans lequel(s) est utilisé la certification :

- Spécifique : ■ **Commerce, vente et grande distribution - Commerce alimentaire et métiers de bouche**

La certification concerne plus particulièrement les secteurs de la fabrication industrielle de biscuiterie, pâtisserie, confiserie et chocolaterie. Elle peut concerner les publics opérationnels, leurs encadrants ainsi que les professionnels de la qualité et de la recherche/développement.

Code(s) NAF : **10.82Z**

Code(s) NSF : **221**

Code(s) ROME : **D1104**

Formacode : **21554**

Date de création de la certification : **15/03/1979**

Mots clés : **fabrication**, **Production**, **AGROALIMENTAIRE**, **Projet**

Identification

Identifiant : **3156**

Version du : **28/11/2017**

Références

Consensus, reconnaissance ou recommandation :

Formalisé :

- **Etude d'opportunité-diagnostic certification 2016**
- **Enquête 2015 (audit auprès des entreprises utilisatrices de la certification)**

Non formalisé :

- **La Certification est née de la volonté des syndicats du Chocolat, des Biscuits et Gâteaux et de la Confiserie de doter les entreprises de leurs secteurs d'un cycle de formation orienté métier pour la formation de leur personnel en production, leurs encadrants et leurs techniciens qualité, recherche et développement.**

Descriptif

Objectifs de l'habilitation/certification

De nombreux acteurs interviennent sur la chaîne de production.

Ce cycle a pour objectif de permettre aux stagiaires d'acquérir les connaissances et les bonnes pratiques professionnelles qui leur permettront de :

- choisir, caractériser et utiliser des matières premières,
- fabriquer le produit,
- réaliser l'autocontrôle du produit semi-fini et garantir sa conservation,
- conduire un projet d'amélioration au sein de la production.

Lien avec les certifications professionnelles ou les CQP enregistrés au RNCP

- néant

Descriptif général des compétences constituant la certification

COMPETENCES DE CHOIX, CARACTERISATION ET UTILISATION DES MATIERES PREMIERES

Citer les conditions d'altération des matières premières et des produits
Appréhender les caractéristiques des fruits oléagineux (noisettes, amandes, etc.)

Comprendre le rôle du sucre, des sirops de glucose, des fruits oléagineux, des produits cacao, du chocolat et des différents ingrédients (produits laitiers, matières grasses) dans les tablettes, bonbons de chocolat et les produits de chocolaterie

Maîtriser les aspects réglementaires des matières premières (chocolat, cacao...)

COMPETENCES DE FABRICATION DES TABLETTES, BONBONS DE CHOCOLAT ET PRODUITS DE CHOCOLATERIE

Décrire les procédés de fabrication et le rôle des différentes étapes

Identifier les produits et composants du chocolat, des pralinés, des ganaches et des bonbons de chocolat

Caractériser les fourrages gras, les ganaches et les pâtes à tartiner

Préparer différents types d'intérieurs confiseurs (pâte d'amandes, pralinés, ganaches etc.)

Comprendre et relier la température d'ébullition à la concentration du produit fabriqué

Construire la courbe concentration en fonction de la température

Décrire les procédés de fabrication et le rôle des différentes étapes

Apprécier le rôle de la rhéologie (viscosité, limite d'écoulement), la vitesse de cristallisation, les types de cristaux de cacao pour fabriquer le produit

Expliciter les facteurs responsables de la rhéologie du chocolat et ses critères d'évaluation

Se familiariser avec les techniques d'enrobage

Appréhender les techniques de moulage des chocolats pleins et fourrés

Mettre en œuvre du chocolat : tempérage, moulage ou enrobage, cristallisation

Décrire le fonctionnement des machines de moulages, d'enrobage et de refroidissement

Conduire les machines de tempérage, de moulage, d'enrobage et de refroidissement

COMPETENCES D'AUTO-CONTROLE DU PRODUIT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Citer les conditions d'altération des matières premières et des produits

Caractériser les défauts et leur origine sur les produits finis ou semi-finis

Appliquer les critères de qualité, la conservation et l'Humidité Relative d'Equilibre

COMPETENCES DE CONDUITE DE PROJET D'AMELIORATION AU SEIN DE LA PRODUCTION

Connaitre les principes de l'amélioration continue (PDCA)

Expliciter les caractéristiques d'un projet (sujet, problématique, équipe, plan d'action, démarche méthodologique)

Restituer les méthodes de conduite de projet (étapes, outils)

Piloter des groupes projets d'amélioration continue (changement de

Public visé par la certification

- personnels de production (opérateurs, conducteurs de ligne, responsables d'équipe)
- les techniciens et responsables des services qualité, recherche et développement et maintenance

matière première, création d'un nouveau produit) : constituer son groupe projet, définir le projet, exposer la problématique, le contexte
Définir les indicateurs de suivi et de résultats de projet
Planifier le projet QQQCP
Utiliser les outils d'amélioration continue
Suivre le projet à l'aide d'outils (SWOT)
Formuler une critique constructive (méthode DESK) : décrire les faits, les conséquences, chercher une solution ensemble, finir sur une conclusion positive)
Elaborer les actions correctives
Appliquer la méthode générale de résolution de problème (identification, description et analyse, recherche de causes, recherche de solution, mise en œuvre des actions)
Analyser un dysfonctionnement et évaluer son importance (gravité, fréquence)
Formuler des propositions d'amélioration aux acteurs concernés
Connaitre les règles de présentation écrite d'un projet
Rédiger et présenter un compte rendu technique/rapport professionnel
Connaitre les règles de communication
Maîtriser les techniques de parole en public
Préparer une communication professionnelle : élaborer une présentation (ppt, etc)
S'exprimer en public
Animer la présentation

Modalités générales

Apports théoriques, démonstration et pratique via des mises en situation quasi-professionnelles en laboratoire

Le Cycle Métier se découpe en 2 modules de 20 jours non consécutifs :

Module 1 : 8 jours = 6 jours de formation métier théoriques + 2 jours sur la gestion de projet

Module 2 : 12 jours = 8 jours de formation métier (4 de théorie et 4 de pratique) + 2 jours sur la gestion de projet + 1 jour de Jury blanc + 1 jour de Jury final

Les 20 jours de formation s'étalant sur 10 mois, en alternance.

Liens avec le développement durable

Aucun

Valeur ajoutée pour la mobilité professionnelle et l'emploi

Pour l'individu

Formation "univers métier" dispensée par des professionnels qualifiés et expérimentés (ingénieur en génie biologique, maître confiseur et chocolatier, ingénieur en agroalimentaire, etc.) qui permet de :
Structurer et donner un sens aux actions et à sa place dans la chaîne de production,
Analyser et optimiser le fonctionnement des processus de fabrication,
Maîtriser et proposer des actions d'amélioration.
L'équilibre apport théorique et démonstration et pratique dans un laboratoire de développement d'excellence Drouven situé à Aix La Chapelle (installations comparables à celles de l'industrie)

Pour l'entité utilisatrice

La meilleure connaissance des matières premières, des processus de fabrication ainsi que du contrôle des produits semi-finis à finis permet de garantir aux entités utilisatrice une prise de recul, une vision plus large de la chaîne de production, de la prise d'initiative en amélioration continue, une polyvalence pour les stagiaires certifiés. Les retours des entreprises utilisatrices de la certification est que leurs salariés sont plus autonomes car comprennent mieux leur place et les interactions dans la chaîne de fabrication, ce qui favorise la prise de décision. La pratique sur des installations comparables à celles de l'industrie garantit l'opérationnalité des

permet de garantir l'opérationnalité des stagiaires certifiés. <http://www.df-drouven.de/fr/>

stagiaires formés pour l'entité utilisatrice.

Evaluation / certification

Pré-requis

Savoir lire, écrire, compter

1 à 2 ans d'expérience pratique

Compétences évaluées

Toutes les compétences

Niveaux délivrés le cas échéant (hors nomenclature des niveaux de formation de 1969)

Néant

Centre(s) de passage/certification

- Locaux de l'Alliance 7 <http://www.alliance7.com/>
- Locaux d'un dimanche à Paris <http://www.un-dimanche-a-paris.com/>

La validité est Permanente

Possibilité de certification partielle : non

Matérialisation officielle de la certification :
Certificat

Plus d'informations

Statistiques

Existence depuis 1983

13 stagiaires en 2015, 16 stagiaires en 2016, 13 stagiaires en 2017 à ce jour

Autres sources d'information

Site A7 (site A7S en construction) <http://www.alliance7.com/>

Modules proposés dans le catalogue TPE PME d'Opcalim