

CHOCOLATIER-CONFISEUR (BTM) NUMERO DOSSIER
REFERENTIELS D'ACTIVITES, DE COMPETENCES ET D'EVALUATION
CMA FRANCE

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°1 : Organiser la production, la gestion des achats et des stocks d'une chocolaterie-confiserie			
A1.1 – Prévision et sélection des moyens nécessaires <ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte des commandes des clients - Prise en compte des variations de consommation selon les périodes de l'année (fêtes, été) 	C1.1 – Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation des produits de chocolaterie-confiserie en prenant en compte les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité afin d'être en adéquation avec les variations et modification de consommation.	Cas pratique : Réalisation d'un bon d'économat : le candidat réalise à l'écrit un bon d'économat fictif sur un sujet donné avec un projet de commandes auprès d'un prestataire. Ce bon de	Le bon d'économat contient toutes les informations nécessaires : Les variations et modifications de consommation selon les périodes de l'année sont maîtrisées. Suivant les fabrications demandées les commandes des matières premières correspondent aux recettes.

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
 CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

<p>A1.2 – Organisation des achats</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse de ses besoins en approvisionnement - Analyse du prix des matières premières - Prise en compte du respect de l'environnement chez ses fournisseurs (local, circuit-court) - Réalisation d'un bon d'achat 	<p>C1.2 – Organiser les achats de la chocolaterie-confiserie en définissant les besoins en approvisionnement, en suivant le prix des matières premières, en prenant en compte leur respect des normes environnementales afin de réaliser un bon d'achat.</p>	<p>commande détaillé prendra en compte les matières premières nécessaires pour réaliser des fabrications proposées mais aussi les pièces commerciales, de vitrine etc ...</p>	<p>Le bon d'économat contient toutes les informations nécessaires :</p> <p>Le candidat a su différencier les prix entre les matières premières nobles et autres.</p> <p>La matière première nécessaire en fonction de la fabrication (qualité de la matière en fonction du produit) a été prise en compte.</p> <p>Tous les éléments à indiquer dans un bon d'achat sont présents :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'identité de l'émetteur est précisée - La liste exhaustive des produits commandés (nom du produit, Prix HT à l'unité, nombre de produits, taux de TVA) - Les conditions générales de vente (CGV) - Etc...
<p>A1.3 – Gestion des stocks</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réception et vérification de la conformité des produits lors des livraisons 	<p>C1.3 - Organiser et gérer les stocks et approvisionnement en réceptionnant les produits, en vérifiant leur conformité lors de la livraison, en utilisant les outils/logiciels adéquats et en assurant leur conditionnement dans le respect des règles d'hygiène.</p>	<p>Cas pratique : fiche d'organisation du laboratoire : le candidat réalise une fiche de laboratoire sur les conditions d'hygiène du personnel, du</p>	<p>Les éléments suivants liés à la conservation sont maîtrisés par le candidat :</p> <p>Les éléments d'hygiène obligatoires sont précisés (état de</p>

**Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France**

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la présence des fiches techniques des fournisseurs lors de la livraison - Utilisation des outils/logiciels de stockage - Mise en œuvre des règles d'hygiène et de conditionnement (emballage hermétique, température de conservation...) 		<p>stockage et des produits alimentaires. Il précise les risques de contamination des denrées alimentaires et propose des contrôles à la réception des produits et du stockage.</p> <p>Questionnaire sur la gestion des stocks : le candidat répond à des questions liées à la gestion des stocks afin de garantir la conservation des produits.</p>	<p>santé du personnel, lavage des mains, tenue professionnelle ...).</p> <p>Un plan de nettoyage et de désinfection est prévu (élimination des souillures visibles au détergent, des souillures invisibles avec un désinfectant).</p> <p>Les principes du bionettoyage sont connus et maîtrisés.</p> <p>Les risques de contamination des denrées alimentaires (altération, cause de l'altération, effets de l'altération) et les risques pour le consommateur sont connus.</p> <p>Les températures de conservation sont connues et expliquées en fonction des types de produit.</p> <p>Conservation / température / temps en fonction des produits sont maîtrisés.</p> <p>La durée de vie des matières premières est connue.</p> <p>Les procédés et les conditions particulières (conservation après ouverture, mise sous vide ...) sont connues et expliquées.</p>
--	--	---	---

Pour obtenir la certification BTM Chocolatier-confiseur (niveau 4) le candidat doit acquérir l'ensemble des 5 blocs de compétences et les modalités d'évaluation inhérentes à chaque bloc de compétence.

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

- **Mémoire** (objectifs, présentation de la méthode adaptée pour rechercher et traiter l'information, capacité de synthèse de l'information recueillie et pertinence de l'analyse réalisée, lisibilité et qualité de la présentation) **et soutenance de mémoire** (présentation, questions et échanges entre le candidat et les membres du jury)
- **Book** : le book est un recueil de travaux réalisés en entreprise. C'est un outil adapté au travail en laboratoire, fournissant tous les éléments nécessaires aux différentes réalisations qui seront transmis à tout salarié de l'entreprise.
- **Etudes de cas** : Le candidat est évalué sur la gestion, la communication, la lecture de tableaux comptables, le management et l'animation d'équipe, le calcul de coûts, les tableaux d'amortissement.
- **Résolution de problème** (identification du problème, analyse de la situation, recherche et choix de la solution adaptée, mise en œuvre de la solution retenue adaptée) devant un jury (30 minutes de préparation et 30 minutes de soutenance orale)
- **Tableau d'appréciation des compétences (TAC 1 et 2)** : noté par le maître d'apprentissage en concertation avec le formateur, il évalue la maîtrise des compétences professionnelles visées par la certification en milieu professionnel.

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°2 : Gérer les coûts de production-fabrication d'une chocolaterie-confiserie			
A2.1 – Estimation du temps de fabrication des produits - Observation des temps de fabrication sur divers produits	C2.1 - Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits en observant les temps de fabrication récurrents afin de calculer une moyenne des temps d'occupation homme/matériel/équipement selon la recette à réaliser.	Cas pratique (s) : le candidat réalise une Etude de prix de revient d'une production.	Lors de l'étude de prix : L'estimation des temps de fabrication est justifiée. La durée de travail des équipes du laboratoire nécessaire à la

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

<ul style="list-style-type: none"> - Calcul d'une moyenne temps d'occupation homme/matériel/équipement 		<p>Pour ce faire, il est transmis au candidat un sujet de pratique factice, d'après une fiche de recette de base et d'une mercuriale (liste de matières premières avec les prix correspondants) communiqués.</p> <p>Le candidat doit alors :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recalculer les informations nécessaires à la réalisation de la recette (les ingrédients nécessaires) pour la confection de la commande - Estimer le prix de revient de la production à réaliser en incluant le coût de la matière première et de la main d'œuvre, ainsi que le temps nécessaire à la réalisation de la production - Etablir un devis à un client factice pour la commande passée 	<p>réalisation de la recette est déterminée.</p> <p>Les aléas de la recette sont supposés et la perte inhérente est exprimée en pourcentage.</p> <p>Les prix des quantités selon les recettes à produire sont estimés. La matière d'œuvre (ou matière première) à utiliser est chiffrée.</p>
<p>A2.2 – Estimation du coût de production</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre du calcul de coûts - Calcul du coût d'achat des matières premières (prix d'achat des matières premières, frais d'approvisionnement) - Calcul des charges/frais de fabrication (salaires des agents de fabrication, maintenance des machines de production, amortissement du matériel) - Calcul du coût de revient (coût de production vendue, frais de distribution) 	<p>C2.2 - Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette en évaluant l'impact des différentes gammes de produits afin de valoriser le coût de la production.</p>		<p>Le calcul du coût de revient dans l'Etude de prix tient compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du prix de la mercuriale - de l'amortissement des matériels - de la consommation d'énergie - de la main d'œuvre <p>Les chiffrages réalisés sont exacts.</p>

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 15/10//2021

<p>A2.3 – Proposition d'un prix de vente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation d'une étude de prix - Proposition d'un prix de vente en adéquation avec les produits 	<p>C.2.3 - Proposer à la direction de la chocolaterie-confiserie un prix de vente à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire.</p>		<p>Le prix de vente proposé est réaliste au regard du temps passé pour la fabrication, des coûts de revient de la production et de la qualité attendue par le client.</p> <p>Le devis factice contient tous les éléments obligatoires (date, nom, numéro au Répertoire des métiers de l'artisan, date et début ...).</p>
---	---	--	--

Pour obtenir la certification BTM Chocolatier-confiseur (niveau 4) le candidat doit acquérir l'ensemble des 5 blocs de compétences et les modalités d'évaluation inhérentes à chaque bloc de compétence.

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

- **Mémoire** (objectifs, présentation de la méthode adaptée pour rechercher et traiter l'information, capacité de synthèse de l'information recueillie et pertinence de l'analyse réalisée, lisibilité et qualité de la présentation) **et soutenance de mémoire** (présentation, questions et échanges entre le candidat et les membres du jury)
- **Book** : le book est un recueil de travaux réalisés en entreprise. C'est un outil adapté au travail en laboratoire, fournissant tous les éléments nécessaires aux différentes réalisations qui seront transmis à tout salarié de l'entreprise.
- **Etudes de cas** : Le candidat est évalué sur la gestion, la communication, la lecture de tableaux comptables, le management et l'animation d'équipe, le calcul de coûts, les tableaux d'amortissement.
- **Résolution de problème** (identification du problème, analyse de la situation, recherche et choix de la solution adaptée, mise en œuvre de la solution retenue adaptée) devant un jury (30 minutes de préparation et 30 minutes de soutenance orale)
- **Tableau d'appréciation des compétences (TAC 1 et 2)** : noté par le maître d'apprentissage en concertation avec le formateur, il évalue la maîtrise des compétences professionnelles visées par la certification en milieu professionnel.

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 15/10//2021

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°3 : Mobiliser et gérer les équipes de production au quotidien			
A3.1 Planification de la production <ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte des commandes de la clientèle, des produits en stocks et de la saisonnalité - Réalisation d'un plan de charge (ressources humaines, recrutement saisonnier ...) 	C3.1 - Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité pour réaliser un plan de charge révélant les besoins en ressources humaines et les nécessaire recrutement saisonnier à réaliser le cas échéant.	Cas pratique : sur la planification de la production. Le candidat en ayant un choix de sujet donné sur une situation fictive de production devra réaliser la planification d'une production en présentant une solution adaptée, réaliste et justifiée.	La planification de la production est définie en fonction des délais et des priorités : Les besoins de consommation par famille de produits sont estimés. Le traitement de l'état des commandes et des stocks est préparé. Les commandes de produits sont anticipées. Le plan de production proposé tient compte des matières, de la commande de matériel, de l'achat d'équipement, des ressources humaines et de leurs compétences techniques. Lorsqu'il est chef d'équipe le candidat est allé chercher les matières premières en fonction des travaux de l'équipe.

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

<p>A3.2 Organisation de l'activité de production du laboratoire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de fiches technique - Répartition des tâches entre ses collaborateurs - Prise en comptes de leurs niveaux de compétences - Définition de leurs objectifs de production 	<p>C3.2 - Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du laboratoire en transmettant les consignes de travail et en répartissant les tâches entre les collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visés par sa direction afin de fixer les priorités de production de chacun.</p>	<p>Mise en situation professionnelle réelle/et ou fictive en tant que chef de laboratoire : les candidats à la certification vont superviser à tour de rôle leurs pairs ou des élèves en 1^{ère} année de BTM ou CAP, en étant chef de laboratoire, en respectant les prérogatives inhérentes à la fiche de poste, ils devront :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier l'application des règles d'hygiène et salubrité 	<p>Les consignes et les tâches liées à l'hygiène et à l'organisation de la production sont respectées :</p> <p>Les températures du frigo sont relevées et inscrites sur un tableau par le chef de laboratoire le matin, midi, soir.</p> <p>Les matières premières nécessaires aux travaux sont sorties.</p> <p>Les matières premières sont rangées au frigo et ou au surgel quand cela est nécessaire (pulpes, beurre ...)</p> <p>Le plonge, le four, la lumière, les matières premières sont vérifiés à chaque interours.</p> <p>Les plaques, planches, frigo (intérieur), marbre, échelles, grilles, fondoir, étude, congel, surgel, micro-ondes sont constamment vérifiées.</p> <p>Les matières premières sont filmées, rangées et datées.</p> <p>Les lavettes sont nettoyées et rincées après avoir été plongées dans de l'eau froid avec des pastilles de javel.</p>
--	--	--	--

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 15/10//2021

		<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier les mesures liées à la sécurité - Appliquer la règle précisée dans la fiche de laboratoire - Etablir un compte-rendu de la journée/semaine à leur formateur. 	<p>Les chocolats sont bien débarrassés de l'étuve.</p> <p>Les poubelles sont débarrassées, le sol est lavé, brossé et raclé.</p>
<p>A3.3 Encadrement des équipes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suivi de son équipe - Participation au développement des compétences des salariés et apprentis - Délègue progressivement des responsabilités de production - Participation à l'atteinte des résultats fixés - Vérification du respect des règles de sécurité et des pratiques et du respect de l'hygiène de son équipe 	<p>C3.3 - Encadrer au quotidien une équipe, dont les apprentis, en suivant la réalisation de leurs tâches, leur respect des règles de sécurité et d'hygiène en identifiant leurs motivations et/ou leurs freins, et le cas échéant en leur apportant une aide méthodologique, techniques et/ou savoirs du métier pour atteindre les objectifs fixés.</p>		<p>Lors de la mise en situation professionnelle tout au long de la formation le candidat adopte une posture de management :</p> <p>Les propos tenus envers le commis sont clairs et audibles.</p> <p>Le candidat au BTM se met au niveau de l'apprenti.</p> <p>Le type de management opérationnel employé est argumenté.</p> <p>Des liens avec les autres parties de l'étude de cas sont réalisés (ex : par apport aux innovations évoquées, répartition des tâches au sein du laboratoire) - L'équipe est présentée (attribution, mission, à l'aide d'un organigramme correctif, en respectant les normes d'usage AFNOR NF.Z12.001 (ex. organigramme)</p> <p>Les attentes fixées sont correctement expliquées.</p>

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 15/10//2021

			<p>Les éléments de motivation individuels et collectifs sont précisés.</p> <p>Les avis des salariés sont recueillis.</p> <p>Les propositions d'animation (techniques, outils, ...) des équipes sont adaptées aux profils des collaborateurs, et efficaces.</p>
<p>A3.4 Echanges avec les équipes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoute de ses collaborateurs - Identification de ses freins et motivations - Mobilisation de ses collaborateurs sur des objectifs de production - Identifie puis assure la gestion des imprévus - Prise de sanctions disciplinaires si besoin - Echanges avec une équipe multiculturelle 	<p>C3.4 - Echanger avec les équipes au moyen des techniques de communication en les maintenant motivés sur des objectifs de production ou en les appuyant sur une éventuelle gestion des imprévus, en les sanctionnant si besoin afin de contribuer à la démarche d'amélioration continue à entreprendre au niveau du laboratoire et de l'espace de vente.</p>	<p>Anglais oral : le candidat est amené à échanger à l'oral sur une discussion technique portant sur des situations professionnelles qu'il pourrait rencontrer avec ses formateurs.</p>	<p>Les échanges réalisés à l'oral dans un anglais professionnel avec son formateur/ses pairs sont fluides :</p> <p>Le candidat comprend les phrases et expressions en relation avec un domaine de pertinence immédiate (professionnel).</p> <p>La communication sur des tâches simples et habituelles est correctement réalisée.</p> <p>Les aspects de son environnement de travail, des tâches à effectuer sont décrites avec des termes simples.</p> <p>Les performances de ses collaborateurs de travail sont évaluées.</p>

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

		<p>Anglais écrit : le candidat est amené à répondre à des questions à l'écrit suite à la lecture d'une fiche technique ou d'un cas pratique en anglais. Il doit comprendre un problème pouvant subvenir dans son quotidien professionnel et y répondre. Il peut également être amené à être noté sur une lettre de motivation ou un CV en Anglais</p>	<p>Le niveau d'anglais permet de se livrer à une communication de base sur le travail, le respect de la discipline, la ponctualité à expliquer les règles inhérentes à l'atelier et à décrire des actions à réaliser.</p> <p>L'anglais professionnel écrit de base est maîtrisé :</p> <p>Le contexte et la situation d'énonciation sont identifiés (qui parle, d'où et à qui).</p> <p>Les réseaux de sens sont identifiés (sa structure d'ensemble ainsi que l'enchaînement logique des éléments qui le composent, sa cohérence globale).</p> <p>Les stratégies de communication sont identifiées (le document dans sa visée, sa portée, l'intention de son auteur ..)</p> <p>Le vocabulaire technique spécifique au métier est compris et utilisé.</p>
--	--	--	--

Pour obtenir la certification BTM Chocolatier-confiseur (niveau 4) le candidat doit acquérir l'ensemble des 5 blocs de compétences et les modalités d'évaluation inhérentes à chaque bloc de compétence.

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

- **Mémoire** (objectifs, présentation de la méthode adaptée pour rechercher et traiter l'information, capacité de synthèse de l'information recueillie et pertinence de l'analyse réalisée, lisibilité et qualité de la présentation) **et soutenance de mémoire** (présentation, questions et échanges entre le candidat et les membres du jury)
- **Book** : le book est un recueil de travaux réalisés en entreprise. C'est un outil adapté au travail en laboratoire, fournissant tous les éléments nécessaires aux différentes réalisations qui seront transmis à tout salarié de l'entreprise.
- **Etudes de cas** : Le candidat est évalué sur la gestion, la communication, la lecture de tableaux comptables, le management et l'animation d'équipe, le calcul de coûts, les tableaux d'amortissement.
- **Résolution de problème** (identification du problème, analyse de la situation, recherche et choix de la solution adaptée, mise en œuvre de la solution retenue adaptée) devant un jury (30 minutes de préparation et 30 minutes de soutenance orale)
- **Tableau d'appréciation des compétences (TAC 1 et 2)** : noté par le maître d'apprentissage en concertation avec le formateur, il évalue la maîtrise des compétences professionnelles visées par la certification en milieu professionnel.

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°4 : Réaliser une production de chocolaterie-confiserie			
A4.1 – Choix des matières premières de fabrication <ul style="list-style-type: none"> - Identification des différentes qualités de produits conservables - Contrôle de la qualité des produits - Analyse du rapport qualité-prix entre les différents fournisseurs. 	C4.1 - Maîtriser le choix des matières premières en contrôlant la qualité des produits et en analysant le coût des différents fournisseurs pour optimiser le rapport qualité-prix de la fabrication souhaitée.		Lors des examens écrit et pratique : Les différentes qualités des produits conservables et matières premières sont identifiées. La qualité de la matière est contrôlée.

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

			Il y a une pertinence entre le choix des matières premières et la réalisation de la recette et du prix de vente.
<p>A4.2 – Réalisation de masses de bases</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choix de la recette en fonction des matériels - Réalisation de la cuisson en respectant la température et la durée - Surveillance du refroidissement - Choix du moment adéquat pour la finition du produit : mixage et broyage - Planification du moment de fabrication des masses de base - Mélange des produits en fonction de la recette - Stockage de produit de base 	<p>C4.2 - Réaliser ses propres masses de base en respectant la température et la durée en fonction de la recette, en surveillant le refroidissement, en réalisant la finition du produit, en stockant de manière adaptée le produit de base afin d'assurer la garanti de la qualité du produit (fraîcheur, saveur, meilleure conservation).</p>	<p>Examen écrit : Le candidat doit répondre de façon argumentée à de nombreuses questions portant sur la réalisation de recettes (ou de tableaux de recettes à compléter) ou techniques en chocolaterie-confiserie, sur de la réglementation (ex : directive de l'UE), des règles d'hygiène à respecter ...</p>	<p>Lors des examens écrit et pratique :</p> <p>Les proportions sont respectées.</p> <p>Les températures et les durées de cuisson sont respectées en fonction de la recette.</p> <p>Le refroidissement est surveillé avec vigilance.</p> <p>Le produit obtenu a la saveur souhaitée.</p> <p>Le broyage est réalisé avec finesse.</p> <p>Le produit de base est stocké de manière adaptée.</p> <p>La réglementation en matière d'hygiène est strictement respectée.</p>
<p>A4.3 – Réalisation d'une conservation et/ou stockage d'un produit</p>	<p>C4.3 – Réaliser une conservation et/ou un stockage d'un produit en prenant en compte les facteurs de la dégradation, la protection et l'isolation, en contrôlant la</p>		<p>Lors des examens écrit et pratique :</p>

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

<ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte des facteurs de la dégradation des produits fragiles et périssables - Mise en œuvre de la protection et l'isolation du produit pour éviter le dessèchement - Contrôle de la rotation des stocks - Choix du matériel de stockage et de travail (aluminium, inox) adapté à la conservation - Réalisation de la pasteurisation des ganaches et des glaces à l'aide d'un pasteurisateur automatique ou manuellement en prenant les précautions d'hygiène indispensables - Organisation du stockage en fonction du travail à effectuer et de la durée de conservation souhaitée 	<p>rotation des stocks et en réalisant la pasteurisation afin de stabiliser le produit fini ou semi-fini et garantir sa qualité.</p>		<p>La texture du produit est de qualité.</p> <p>La durée de conservation est adéquate.</p> <p>Le produit obtenu a la saveur souhaitée.</p> <p>La réglementation en vigueur est respectée (notamment pour la glace).</p> <p>Les règles d'hygrométrie et de température (17°) sont maîtrisées tout au long du processus.</p> <p>Des adjuvants et stabilisateurs facilitant la conservation sont utilisés si nécessaire.</p>
<p>A4.4 – Réalisation des cuissons courantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choix des matériels adaptés à la cuisson 	<p>C4.4 – Superviser la réalisation de cuissons courantes et/ou spécifiques en s'appuyant sur les recettes et techniques adéquates, en veillant aux réactions chimiques de certains adjuvants et en contrôlant</p>		<p>Lors des examens écrit et pratique :</p> <p>Les recettes de base sont maîtrisées.</p>

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation d'un contrôle permanent de la cuisson à l'aide du thermomètre - Veille au respect par soi et ses collègues des règles et normes de sécurité (position des instruments, stabilité...) - Mélange de l'eau au sucre et mise en ébullition - Graissage, acidulage, écumage et nettoyage des sucres - Ajout de colorant si nécessaire 	<p>l'application des règles de sécurité de son équipe afin que la cuisson se déroule dans les meilleures conditions.</p>	<p>Examen pratique : le candidat doit avec les denrées nécessaires, le matériel (ex : amidonnier, pistolet chocolat électrique, compresseur, candissoire (30 x 40 cm) et l'assistance si nécessaire d'un apprenti en formation : réaliser une production.</p>	<p>La recette, la température et le rythme de cuisson sont respectés.</p> <p>Les produits et réactions chimiques de certains adjuvants sont connues.</p> <p>Les différentes techniques de cuisson sont maîtrisées.</p> <p>Les nouveaux calculs de cuisson par calcul d'extraits sec et l'utilisation des matériels adaptés (réfractomètre) sont maîtrisés.</p> <p>La texture du produit (plasticité) obtenue est celle souhaitée.</p> <p>La coloration obtenue est appropriée.</p>
<p>A4.5 – Transformation des masses de base en produits semi-finis ou finis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veille aux réactions des produits - Respect des étapes et à l'évolution du mélange - Mise en œuvre des techniques de coulage en fonction des bonbons désirés 	<p>C4.5 – Transformer les masses de base en produits semi-finis ou finis en respectant les étapes du mélange, en mettant en œuvre les techniques de coulage et en veillant au tempérage et au refroidissement par cristallisation afin d'optimiser la qualité de texture et la saveur du produit.</p>		<p>Lors des examens écrit et pratique :</p> <p>Le dosage et la température de l'émulsion sont adéquats.</p> <p>Les durées d'émulsion sont conformes aux dosages prévus par les recettes.</p> <p>La texture est onctueuse.</p> <p>Le produit semi-fini est stabilisé.</p>

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

<ul style="list-style-type: none"> - Veille au tempérage - Réalisation du refroidissement par cristallisation 			<p>Le produit fini est homogène.</p> <p>La réglementation en matière d'hygiène est respectée.</p> <p>La législation sur les arômes est respectée.</p> <p>Les caractéristiques d'évolution des produits comme l'aspartam ou les matières allégées sont connues.</p>
<p>A4.6 – Mise en valeur des produits et optimisation de leur présentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de petites ou de grandes pièces commerciales ou artistiques en utilisant des techniques telles que : sculpture, peinture, découpage, assemblage - Mise en œuvre du coulage après refroidissement pour les chocolats moulés - Chablonage : pralinés, ganaches, pâtes d'amande, candis (facultatif) - Réalisation de l'émulsion (ganaches émulsionnées) 	<p>C4.6 - Assurer la mise en valeur des produits en utilisant les matériels dédiés, les techniques de finition appropriée, en respectant les principes esthétiques et en réalisant un emballage afin d'optimiser leur présentation (qualité visuelle, attrait et suscite le désir de consommer).</p>		<p>Lors des examens écrit et pratique :</p> <p>Le candidat fait preuve de dextérité dans l'exécution des travaux de finition.</p> <p>Le candidat est capable de maintenir une régularité du geste et du rythme de travail, lié aux finitions.</p> <p>L'aspect général du produit est de qualité.</p> <p>Netteté et simplicité du produit.</p> <p>Le produit est esthétique : architecture et couleur/brillant.</p> <p>La création réalisée est originale.</p>

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 15/10//2021

<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de pré-enrobage, enrobage ou obturation - Réalisation de la décoration, des finitions manuelles ou mécaniques - Réalisation de l'emballage 			
--	--	--	--

Pour obtenir la certification BTM Chocolatier-confiseur (niveau 4) le candidat doit acquérir l'ensemble des 5 blocs de compétences et les modalités d'évaluation inhérentes à chaque bloc de compétence.

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

- **Mémoire** (objectifs, présentation de la méthode adaptée pour rechercher et traiter l'information, capacité de synthèse de l'information recueillie et pertinence de l'analyse réalisée, lisibilité et qualité de la présentation) **et soutenance de mémoire** (présentation, questions et échanges entre le candidat et les membres du jury)
- **Book** : le book est un recueil de travaux réalisés en entreprise. C'est un outil adapté au travail en laboratoire, fournissant tous les éléments nécessaires aux différentes réalisations qui seront transmis à tout salarié de l'entreprise.
- **Etudes de cas** : Le candidat est évalué sur la gestion, la communication, la lecture de tableaux comptables, le management et l'animation d'équipe, le calcul de coûts, les tableaux d'amortissement.
- **Résolution de problème** (identification du problème, analyse de la situation, recherche et choix de la solution adaptée, mise en œuvre de la solution retenue adaptée) devant un jury (30 minutes de préparation et 30 minutes de soutenance orale)
- **Tableau d'appréciation des compétences (TAC 1 et 2)** : noté par le maître d'apprentissage en concertation avec le formateur, il évalue la maîtrise des compétences professionnelles visées par la certification en milieu professionnel.

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 15/10//2021

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°5 : Participer au développement de la commercialisation des produits du laboratoire de chocolaterie-confiserie			
A5.1 – Proposition de nouvelles recettes et gammes de produits <ul style="list-style-type: none"> - Analyse des goûts, des tendances et de la concurrence - Proposition de nouveautés 	C5.1 – Proposer une diversification de recettes et de gammes de produits à mettre à la vente en étudiant la faisabilité d'un projet émanant de l'écoute des goûts et des tendances d'achat de la clientèle afin de se démarquer de la concurrence.	Cas pratique : Réalisation d'un Dessin professionnel sur des pièces ou bonbons sous la supervision du formateur et/ou professeur d'arts plastiques. <u>Ex</u> : dessiner un bonbon, une pièce de vitrine <u>Ex</u> : dessiner les présentoirs, les bonbonnières, le montage commercial (schéma éclaté du produit et du montage fini) <u>Ex</u> : présentation selon un thème précis et explication sur le buffet	Le dessin technique est de qualité : Le dessin est soigné et respect les cirières artistiques. Le dessin proposé est original. Le cahier des charges est respecté. Le volume est juste. Les ombres sur le dessin sont correctement traduites. L'interprétation et l'association des formes est de qualité. Rendu des volumes et qualité des dégradés. Equilibre et esthétique de l'ensemble.

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 15/10//2021

			<p>Les notions de présentation sont respectées.</p> <p>Les visuels sont de qualité.</p> <p>La présentation commerciale est attrayante.</p>
<p>A5.2 – Mise en valeur du produit mis en vente (merchandising)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rédaction des fiches commerciales destinées à la vente (Composition et étiquetage) - Appui des équipes de vente sur la description des produits vendus - Rédaction des fiches techniques sur les fournisseurs - Proposition d'un emballage adapté/présentoir - Réglementation sur les allergènes, les temps et conditions de conservation des produits 	<p>C5.2 – Participer à la mise en valeur des produits mis en vente en rédigeant les fiches commerciales destinées au personnel de vente, en proposant des emballages adaptés, un présentoir, en décrivant les particularités et qualité des productions, en renseignant sur les fournisseurs, les allergènes, les temps et conservation des produits afin de renseigner et développer sa clientèle.</p>	<p>Mise en situation professionnelle : Evaluation d'un buffet, des fiches techniques et des étiquettes de présentation du buffet : le candidat met en valeur des produits sur un buffet et les présente à l'oral en échangeant avec ses formateurs/pairs/visiteurs sur ses créations.</p>	<p>La fiche technique, les étiquettes de présentation du buffet sont attractives :</p> <p>Les produits des chocolaterie-confiserie sont mis en valeur.</p> <p>Les chocolats et confiseries sont exposés sous un éclairage franc. La température de l'endroit où ils sont présentés est constant afin de les préserver.</p> <p>Les décors, les emballages et le présentoir dans son ensemble respecte le thème (ex : Noel, Saint Valentin ...).</p> <p>L'étiquette réalisée si elle contient des allergènes les mentionne.</p> <p>Le ballotin comprend les renseignements suivants : adresse du fabricant, conseils de conservation et date limite de consommation.</p>

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 15/10//2021

			Prise en compte de la réglementation lors de la création d'étiquettes des produits (direction de répression des fraudes et de la commercialisation, chambre des métiers, réglementation européenne ...).
<p>A5.3 – Contribution à la communication sur les réseaux sociaux et autres canaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appui à la réalisation de flyers, articles dans des journaux locaux ... - Réalisation de photographies/vidéos mettant en valeur le produit - Partage de ses réalisations sur les canaux ou réseaux sociaux adaptés 	<p>C5.3 – Proposer des moyens et outils de communication en utilisant notamment les réseaux sociaux permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique.</p>	<p>Mise en situation professionnelle réelle : le candidat au BTM participe à l'organisation d'un événement au niveau l'Ecole ou de portes ouvertes au sein du centre de formation lors duquel il expose des créations.</p> <p>Mise en situation professionnelle réelle : le candidat au BTM durant sa formation est amené à tenir un blog personnel (Facebook, twitter, Instagram...) mettant en valeur ses créations en formation et/ou en entreprise.</p>	<p>Les outils de communication sont utilisés à la mise en valeur de l'événement :</p> <p>Participation à l'organisation de l'événement.</p> <p>Echanges sur les créations avec les autres élèves.</p> <p>Faire des films ou photos sur les créations.</p> <p>Thèmes selon la saisonnalité (pièce artistique selon la saisonnalité ...).</p>
<p>A5.4 – Mise en valeur de l'entreprise et de ses produits</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conseils auprès de la clientèle 	<p>C5.4 – Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini afin de garantir la satisfaction du consommateur final.</p>	<p>Mise en situation professionnelle : Evaluation d'un buffet, des fiches techniques et des étiquettes de présentation du</p>	<p>La présentation du buffet et les échanges du candidat avec les observateurs sont clairs, précis, concis :</p>

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

<ul style="list-style-type: none"> - Explication sur les produits réalisés (teneur, goût, esthétique ...) - Animation d'un espace de vente/salon/journées portes ouvertes - Animation auprès d'une commande spécifique (mariage, réception, séminaire, collectivité territoriale, événements divers) 	<p>C5.5 - Dynamiser les ventes en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits pour faciliter l'acte d'achat de la clientèle.</p>	<p>buffet : le candidat met en valeur des produits sur un buffet et les présente à l'oral en échangeant avec ses formateurs/pairs/visiteurs sur ses créations.</p>	<p>Les échanges avec les observateurs sont clairs et concis.</p> <p>Le candidat manipule les produits avec des gants et a une connaissance parfaite de ses produits afin de les conseiller.</p> <p>L'écoute des attendus, et une reformulation si besoin est réalisée.</p> <p>Les matières premières utilisées et leurs caractéristiques sont connues.</p> <p>Le candidat répond aux objections éventuelles.</p> <p>Des propositions d'alternatives (ex : en cas d'allergie quelconque il trouve une alternative immédiatement...) sont faites le cas échéant.</p> <p>Le candidat s'appuie sur son book pour les créations.</p>
---	---	--	---

Pour obtenir la certification BTM Chocolatier-confiseur (niveau 4) le candidat doit acquérir l'ensemble des 5 blocs de compétences et les modalités d'évaluation inhérentes à chaque bloc de compétence.

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

- **Mémoire** (objectifs, présentation de la méthode adaptée pour rechercher et traiter l'information, capacité de synthèse de l'information recueillie et pertinence de l'analyse réalisée, lisibilité et qualité de la présentation) **et soutenance de mémoire** (présentation, questions et échanges entre le candidat et les membres du jury)
- **Book** : le book est un recueil de travaux réalisés en entreprise. C'est un outil adapté au travail en laboratoire, fournissant tous les éléments nécessaires aux différentes réalisations qui seront transmis à tout salarié de l'entreprise.

Chocolatier-Confiseur (BTM) NUMERO DOSSIER - RNCP
CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

- **Etudes de cas** : Le candidat est évalué sur la gestion, la communication, la lecture de tableaux comptables, le management et l'animation d'équipe, le calcul de coûts, les tableaux d'amortissement.
- **Résolution de problème** (identification du problème, analyse de la situation, recherche et choix de la solution adaptée, mise en œuvre de la solution retenue adaptée) devant un jury (30 minutes de préparation et 30 minutes de soutenance orale)
- **Tableau d'appréciation des compétences (TAC 1 et 2)** : noté par le maître d'apprentissage en concertation avec le formateur, il évalue la maîtrise des compétences professionnelles visées par la certification en milieu professionnel.