L'utilisation du masculin dans le présent référentiel a pour seul but d'alléger le texte et s'applique sans discrimination aux personnes des deux sexes ou non genrées.

REFERENTIEL D'ACTIVITES *Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés*	**REFERENTIEL DE COMPETENCES** *Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités*	**REFERENTIEL D'EVALUATION** *Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis*	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	**CRITÈRES D'ÉVALUATION**
A1 Proposition d'une gamme d'arts sucrés respectueuse des nouvelles tendances ➢ Recherche d'information sur les tendances mondiales actuelles ➢ Choix des nouvelles tendances adaptées à la France ➢ Schématisation de la proposition	**1-** Mettre en place une veille nationale et internationale en s'appuyant sur des sources diversifiées bibliographie, webographie, salons professionnels..., pour identifier les évolutions du secteur de l'alimentaire (modes de vie, comportements alimentaires, nouveaux goûts…) **2-** Imaginer une nouvelle gamme d'arts sucrés en suivant les résultats de la veille et les nouvelles tendances pour satisfaire aux nouveaux besoins de la clientèle en boutique et en restauration. **3-** Dessiner un visuel impactant de la nouvelle gamme créée, en utilisant des outils numériques (Paint..) ou manuel, pour illustrer les idées proposées, vérifier l'esthétique et sa possible mise en ligne sur les réseaux sociaux (Instagram...).	**Mise en situation professionnelle individuelle écrite reconstituée** A la suite de recherches personnelles, le candidat crée une gamme innovante d'arts sucrés et décrit sa proposition dans un dossier comprenant : ✓ Une gamme de 5 produits d'arts sucrés, intégrant les nouvelles tendances alimentaires et durables (ingrédients, textures, goût, esthétique) ✓ Les visuels de ses propositions ✓ Les recettes et les fiches techniques associées, en français et en anglais. La proposition sera argumentée avec des sources identifiées.	**CR1** Les sources utilisées sont fiables, actualisées et diversifiées : SIRHA (Salon international de la restauration de l'hôtellerie et de l'alimentation), Salon du chocolat, Europain, le Journal du Pâtissier, Thuriès magazine, Gault & Millau, Confédération Nationale des artisans pâtissiers, Chambre de Commerce et Chambre des métiers et de l'Artisanat, Centre technique des métiers de la Pâtisserie) … -La méthode de veille est structurée et la collecte de données est large et suffisante. -Les évolutions du secteur identifiées sont réalistes. Elles sont applicables à une proposition de recette d'arts sucrés français. **CR2** La proposition décrit avec clarté une gamme de produits innovants sucrés répondant aux nouveaux usages de consommation de la clientèle en boutique ou au restaurant : végétal, végan, diététique, utilisation d'aliments de saisons issus de circuit court… -Les choix sont justifiés et reprennent avec discernement les résultats de la veille. **CR3** Le visuel est facile à lire et à comprendre. -Il comprend la totalité des éléments constitutifs du produit. Les techniques des outils numériques ou du dessin manuel sont maîtrisées. -Le visuel réalisé attire l'attention (Vision personnelle, pâtisserie signature, création d'une interprétation sophistiquée d'un grand classique…). -Il est instagrammable.

Institut Français de Formation en Pâtisserie – Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier – 43200 YSSINGEAUX - France
FORMATEUR : 83 43 03161 43 – TVA : FR8550061633 – SIRET : 500 616 313 00010 – NAF : 8559 A

A2 Rédaction des fiches techniques de la nouvelle gamme d'arts sucrés exploitables par tous et notamment par les personnes en situation de handicap ➢ Choix des associations de saveurs et d'ingrédients ➢ Formulation de la nouvelle recette respectant les principes de responsabilité sociale et environnementale	**4-** Définir les mélanges, parfums, textures et finitions en fonction des qualités organoleptiques des ingrédients pour rédiger une recette durable, et obtenir sa parfaite exécution. **5-** Calculer les coûts de la recette (prix d'achat des matières premières, temps passé, coûts associés…) en utilisant un tableur (Excel,…) pour élaborer des fiches techniques en français et en anglais, lisibles par tous afin de réaliser la recette dans une perspective de rentabilité et dans le respect des règles sociales et environnementales.	**Mise en situation professionnelle individuelle orale reconstituée** Le candidat réalise ses 5 créations et présente au jury d'experts ✓ La méthodologie employée ✓ Les recettes choisies ✓ Ses difficultés et les solutions trouvées ✓ Les fiches techniques et les modifications réalisées lors de l'élaboration des recettes (en français et en anglais)	**CR4** La composition du produit est réaliste, les principes organoleptiques et les proportions sont respectés avec exactitude, les textures sont variées, les associations de saveurs sont harmonieuses. -L'équilibre des saveurs et des couleurs est démontré. -Le choix des ingrédients intègre des objectifs de durabilité. **CR5** Les calculs sont justes. -Les fonctionnalités du tableur Excel sont utilisées avec maitrise. Les formules sont exactes. -La recette est complète et lisible par tous. -Les fiches techniques sont détaillées et la mise en production est possible. -Les fiches techniques sont rédigées et présentées oralement en français et en anglais. ✓ L'anglais utilisé dans la fiche technique est clair, le vocabulaire professionnel est précis et maitrisé ✓ La communication avec le jury est fluide et spontanée ✓ Les questions sont comprises et les réponses adaptées -Les formats et écritures des recettes et fiches techniques sont adaptés aux personnes en situation de handicap. -Les engagements RSE sont respectés.

Institut Français de Formation en Pâtisserie – Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier – 43200 YSSINGEAUX - France
FORMATEUR : 83 43 03161 43 – TVA : FR8550061633 – SIRET : 500 616 313 00010 – NAF : 8559 A

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
A3 Organisation de la production quotidienne de l'activité de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, viennoiserie dans une démarche durable ➢ Détermination des produits à réaliser ➢ Choix des matières premières et du matériel en fonction des recettes choisies ➢ Planification de la production (en prenant en compte les contrats spécifiques et les situations de handicap)	**6-** Quantifier la production du jour en analysant les commandes et le prévisionnel du chiffre d'affaires pour déterminer les produits et les étapes de fabrication nécessaires à sa réalisation. **7-** Réaliser un organigramme de production à l'aide d'un outil de type Excel ou GANTT, après avoir déterminé les produits et les recettes à réaliser pour planifier les étapes de la fabrication du jour en prenant en considération les situations particulières (handicap, temps partiels…) et dans une démarche «anti gaspi ».	**Mise en situation professionnelle individuelle pratique reconstituée** Le certificateur fournit au candidat un cahier des charges comprenant une liste de produits d'arts sucrés à réaliser (pâtisserie, chocolat, confiserie, glacerie, viennoiserie). Le cahier des charges intègre les tendances actuelles de consommation et d'esthétique. Le candidat fabrique la totalité des produits détaillés dans le cahier des charges, devant un jury d'expert qui évalue en continu les réalisations sans intervenir.	**CR6.** L'analyse des commandes et du prévisionnel du chiffre d'affaires habituel est exacte. -Le prévisionnel de production est réaliste et cohérent avec les objectifs de ventes. Il est réalisé en évitant le gaspillage au maximum. **CR7**. L'outil de planification choisi est adapté au public auquel il est destiné. Il est simple et facile à lire et à comprendre par tous (multiculturalités, handicap). -Les fonctionnalités de l'outil (Excel ou Gantt) sont maitrisées. -Le chemin critique est réaliste et optimise la production, l'utilisation du matériel, des matières premières et les délais impératifs de la recette. -Il intègre les contraintes du jour (absences du personnel, manque de matière première, matériel défectueux...). -Il réfère à l'ensemble des éléments de la fiche technique de façon exhaustive. -Une marge de sécurité est intégrée et réaliste. -La planification intègre, sans discrimination les situations particulières de certains collaborateurs.
A4 Mise en place des postes de travail individuels adaptés aux personnes en situation de handicap ➢ Nettoyage et désinfection ➢ Installation du matériel et des matières premières nécessaires, prenant compte des personnes en situation de handicap	**8-** Aménager le poste de travail avec le matériel et les matières premières nécessaires à la production, en optimisant l'espace et en vérifiant son accessibilité aux personnes en situation de handicap pour réaliser une production efficace en toute sécurité (alimentaire, physique).		**CR8.** Le poste de travail est : -Propre et désinfecté (dans le respect des normes d'hygiène) -Installé en fonction des impératifs de la production prévue, de la recette et des ingrédients nécessaires à sa réalisation. -Fonctionnel et utilisable par les personnes en situation de handicap. -Les règles d'hygiène et de sécurité sont conformes aux règlementations en vigueur : HACCP[1], GBPHP[2].

[1] HACCP = Hasard Analysis Critical Control Point
[2] GBPHP = Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène en Pâtisserie

Institut Français de Formation en Pâtisserie – Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier – 43200 YSSINGEAUX - France
FORMATEUR : 83 43 03161 43 – TVA : FR8550061633 – SIRET : 500 616 313 00010 – NAF : 8559 A

A5 Fabrication de la gamme d'arts sucrés dans une démarche éco-responsable ➢ Mesure des ingrédients nécessaires à la production ➢ Assemblage des matières premières ➢ Cuisson des crèmes, pâtes et biscuits et turbinage des glaces ➢ Conservation des produits en attente de finition ➢ Contrôle de la qualité des éléments constitutifs des produits fabriqués	**9-** Mettre en œuvre les techniques de fabrication adaptées à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et viennoiserie : pétrir, foncer, façonner…etc, en respectant les fiches techniques pour réaliser la production du jour, satisfaisant aux standards de haute qualité en évitant au maximum le gaspillage. **10-** Stocker, après étiquetage, la production réalisée dans le respect des règles de conservation de l'HACCP et du GBPHP pour les conserver selon leur état et leur nature	Le jury d'évaluation est collégial et constitué de d'experts métier (pâtissier, chef pâtissier, chef de partie...) indépendants. L'évaluation, est en continue et porte sur la totalité des compétences du Bloc 2.	**CR9.** Les techniques choisies sont adaptées aux pâtisseries à réaliser : - Le pétrissage est parfaitement réalisé en fonction des pâtes (élasticité, friabilité, homogénéité, …) - Le façonnage respecte les process et standards établis. - Le fonçage des tartes est net - Les mélanges sont équilibrés et homogènes. - Les cuissons sont conduites avec rigueur et exactitude : les temps et températures de cuisson sont justes. - La texture, le développement, la coloration correspondent aux exigences des produits à réaliser. - Les instructions des fiches techniques sont respectées dans leur totalité. - Les standards de haute qualité de la pâtisserie française sont respectés : les textures sont sans défaut (croustillants, biscuits, crémeux, mousses, enrobage…), les goûts sont justes. -Les points de contrôle mis en place sont fréquents et efficaces. Ils portent sur les points délicats de la fabrication et le respect des réglementations. **CR10** Les produits réalisés sont stockés conformément aux réglementations (Conditionnement, enceintes de stockage, étiquetage) et respectent les règles de l'HACCP, GBPHP. Les températures de conservation des produits sont conformes aux arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013.

Institut Français de Formation en Pâtisserie – Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier – 43200 YSSINGEAUX - France
FORMATEUR : 83 43 03161 43 – TVA : FR8550061633 – SIRET : 500 616 313 00010 – NAF : 8559 A

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
A6 Gestion des stocks	**11**- Comparer les besoins en production hebdomadaire et les stocks disponibles en utilisant un logiciel de stock, pour élaborer un plan d'approvisionnement durable des matières premières afin d'éviter les ruptures et les pertes.	**Mise en situation professionnelle individuelle écrite reconstituée** Le certificateur fournit aux candidats un contexte fictif d'une activité de pâtisserie ou d'un restaurant avec des annexes sou la forme d'une étude de cas. <u>Le candidat étudie et analyse les données qui lui ont été fournies et :</u> ✓ Calcule un prévisionnel de production et préconise un plan d'approvisionnement en fonction des éléments de stock ✓ Propose une répartition de rôles et responsabilités de chacun en fonction des éléments donnés	**CR11** Les besoins en matières premières sont déterminés avec précision et justesse et dans un objectif de durabilité. Ils correspondent au prévisionnel de ventes. -Les ratios de gestion des stocks et des approvisionnements sont justes (valorisation du stock, besoin en fonds de roulement, taux de rotation et temps d'écoulement). -La préconisation d'approvisionnement est rationnelle et justifiée.
A7 Management d'une équipe inclusive ➢ Fixation des objectifs et des responsabilités des collaborateurs en fonction des compétences et des situations particulières (handicap, contrats spécifiques…) ➢ Construction d'un esprit d'équipe inclusif, prenant en compte les situations de diversité, notamment le multiculturalisme	**12-** Organiser les activités du laboratoire en fonction des compétences et disponibilités du personnel pour programmer la fabrication dans le respect de la QVT (Qualité de Vie au Travail) et des contraintes de chacun (contrat temps partiel, alternance, handicap...) **13-** Déterminer les outils et méthodes inclusives de dynamisation d'une équipe de production en pâtisserie (délégation de responsabilité, mise en place de challenge, valorisation du travail, programme de formation, briefing et debriefing systématique…) pour animer les collaborateurs et favoriser la cohésion de groupe.		**CR12** La répartition des rôles et responsabilités prend en compte en toute objectivité et sans discrimination les compétences des collaborateurs et les contraintes du contrat de travail de chacun. -La répartition de la charge de travail est efficace et équitable **CR13** Les outils de dynamisation des équipes choisis sont efficaces et adaptés aux particularités et impératifs du métier, (briefing-débriefing, challenge, formation….) de l'établissement et aux contraintes des participants (situation de handicap, contrat de travail à temps partiel, multiculturalité…). -Les méthodes choisies favorisent l'engagement des personnes en situation de handicap.

Institut Français de Formation en Pâtisserie – Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier – 43200 YSSINGEAUX - France
FORMATEUR : 83 43 03161 43 – TVA : FR8550061633 – SIRET : 500 616 313 00010 – NAF : 8559 A

➢ Gestion des périodes de rush ➢ Recadrage et gestion des conflits	**14-** Communiquer, en français et en anglais, de façon persuasive et assertive avec les collaborateurs sur les points sensibles de la journée, en adaptant son discours et sa posture en fonction du public concerné et de ses caractéristiques (handicap, multiculturalité…), afin d'anticiper notamment des situations de stress et de tension. **15-** Evaluer les tensions au sein de l'équipe en utilisant les techniques d'écoute et de recadrage pour prévenir ou désamorcer un conflit existant ou latent, en prenant en considération les points de vue et contraintes de chacun.	**Mise en situation professionnelle individuelle orale simulée, en français et en anglais** Sur la base d'un jeu de rôle simulant une réunion d'équipe dans lequel le candidat, joue le rôle du chef pâtissier et les autres candidats jouent le rôle des collaborateurs. Un jury (collégial) évaluateur observateur évalue la prestation du candidat au moyen d'une grille d'évaluation fournie par le certificateur. Il évalue la capacité du candidat à : ✓ Motiver l'équipe par le choix de ses méthodes et/ou outils, ✓ Communiquer de façon compréhensible par tous ✓ Faire participer la totalité des collaborateurs pendant la réunion, y compris les collaborateurs en situation de handicap ✓ Gérer son stress ✓ Appréhender et traiter les situations de conflits	**CR14** La communication est bienveillante et convaincante. La compréhension et l'adhésion de la gestion des points sensibles des collaborateurs impliqués sont vérifiées de façon systématique. Le langage français et anglais est clair et détaillé. Il est compréhensible par tous. L'argumentation est professionnelle, précise et motivée. -Les pics d'activité sont expliqués de façon claire et simple, compréhensible par tous. Les déclencheurs de stress sont identifiés au maximum. -Des méthodes pour anticiper et vivre les périodes de rush sans stress sont conseillées avec bienveillance. -La posture est professionnelle et rassurante. **CR15** Les principes d'écoute active sont utilisés avec maitrise (questionnement, reformulation, pas de jugement…). -Les sources de tensions sont identifiées et confirmées (rivalité, susceptibilité, surcroit de travail, absences de consignes…). -La communication avec les collaborateurs concernés est bienveillante et positive. -Les solutions d'accompagnement proposées pour la résolution du conflit ou des sources de mal être sont réalistes, adaptées au public concerné et à ses contraintes.

Institut Français de Formation en Pâtisserie – Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier – 43200 YSSINGEAUX - France
FORMATEUR : 83 43 03161 43 – TVA : FR8550061633 – SIRET : 500 616 313 00010 – NAF : 8559 A

A8 Mise en œuvre de la démarche qualité au sein d'un laboratoire de pâtisserie ➢ Optimisation des zones travail en prenant en compte les personnes en situation de handicap ➢ Définition des protocoles en matière d'hygiène (nettoyage, désinfection) ➢ Conception d'un plan de maîtrise sanitaire	**16-** Standardiser les processus de production en mettant en place des outils et des moyens adaptés aux équipes (fiches techniques, plan de formations régulier, affichage des consignes…), pour mettre en œuvre la démarche qualité permettant de fabriquer en toute sécurité physique et sanitaire.	**Mise en situation professionnelle individuelle écrite reconstituée** Sur la base d'une étude de cas, le candidat élabore : ✓ Un process qualité à respecter au travers d'un PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) ✓ Des annexes facilitatrices pour l'exécution du PMS (fiches techniques normées, formations recommandées, modèles d'affichage des consignes pour tous, liste des produits recommandés pour le nettoyage…) ✓ Un plan des locaux identifiant des zones de travail et le système de marche en avant, adapté aux personnes en situation de handicap	**CR16** L'organisation des zones est efficiente (zone froides, chaudes, réserve sèche, zone de nettoyage et de lavage, zone réservée aux déchets). Les zones sont accessibles aux personnes en situation de handicap. -La règlementation européenne 852/2004 est respectée. -Le PMS décrit précisément les BPH (Bonnes pratiques d'Hygiène) et leurs prérequis, ainsi que les procédures de gestion de la traçabilité alimentaire. Il est adapté à l'établissement (boutique, restaurant…). -La démarche qualité et sécurisée est démontrée.

Institut Français de Formation en Pâtisserie – Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier – 43200 YSSINGEAUX - France
FORMATEUR : 83 43 03161 43 – TVA : FR8550061633 – SIRET : 500 616 313 00010 – NAF : 8559 A

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	**CRITÈRES D'ÉVALUATION**
A9 Etude et validation du projet de création ou de reprise de la pâtisserie ➢ Analyse de l'environnement et des opportunités d'implantation ➢ Détermination du positionnement de l'entreprise dans son environnement concurrentiel ➢ Choix de la forme juridique adaptée au projet de création de la pâtisserie	**17-** Réaliser une étude de marché du secteur envisagé à l'aide d'outils méthodologiques (Diagnostic externe, mapping concurrentiel, , facteur clef de succès…) afin de détecter les opportunités et construire le projet d'implantation ou de reprise de la pâtisserie. 18- Définir le persona du client idéal, le positionnement de l'entreprise et l'offre associée, en fonction de l'environnement concurrentiel et des opportunités de l'étude de marché, afin de délimiter la stratégie marketing/communication online et offline à mettre en œuvre. 19- Analyser les différents statuts juridiques au regard du projet entrepreneurial en identifiant leur impact sur le plan fiscal, social et patrimonial pour choisir le montage juridique le plus approprié dans le respect des règlementations applicables à l'activité de pâtisserie.	**Mises en situation professionnelles individuelle écrite et orale reconstituées** Le candidat rédige un dossier présentant : ✓ La méthodologie utilisée pour faire son étude de marché (méthodologie de recherche, de collecte, analyse et interprétation), les conclusions de l'étude et ses préconisations ✓ La description des différents persona et la méthodologie employée ✓ Le choix du statut juridique, les contraintes associées et leurs impacts Le candidat utilise l'ensemble des éléments précédents pour rédiger un business plan complet comprenant :	**CR17** L'étude de marché est réalisée avec méthode, elle démontre une compréhension approfondie du secteur Le diagnostic externe est structuré et justifié (micro et macro-environnement). -L'analyse concurrentielle est exacte et les axes du mapping pertinents. -Les segments de marché cible sont précis et chiffrés. -La potentialité commerciale est argumentée. -Les risques sont évalués avec objectivité. -L'opportunité du projet d'implantation ou de reprise est démontrée. **CR18** La démarche pour identifier et définir les différents persona est inclusive. Les sources utilisées sont faibles et actualisées -Le persona décrit représente avec justesse le cœur de cible de la future clientèle. -Le triangle et/ou mapping de positionnement est justifiée. -La proposition de l'offre produits /services de la future pâtisserie est adaptée aux attentes et aux freins du ou des persona. -Le choix des supports et canaux de communications sont adaptés au parcours d'achat du persona et au positionnement choisi.
A10 Elaboration du plan de développement de la pâtisserie dans une démarche de RSE	20- Rédiger un business plan prévisionnel complet du projet de création ou de reprise de la pâtisserie sur 3 ans en s'appuyant sur les résultats de l'étude de marché, les spécificités		**CR19** Le choix du statut juridique prend en compte l'ensemble des contraintes liées au projet : implications fiscales, aspects sociaux, analyse patrimoniale, conformité réglementaire.

Institut Français de Formation en Pâtisserie – Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier – 43200 YSSINGEAUX - France
FORMATEUR : 83 43 03161 43 – TVA : FR8550061633 – SIRET : 500 616 313 00010 – NAF : 8559 A

➢ Formalisation des méthodes et actions marketing/communication physique et numérique, à mettre en place pour le lancement et le développement de la pâtisserie ➢ Evaluation des compétences nécessaires au développement de la pâtisserie ➢ Calcul du plan financier complet	du persona, le positionnement choisi , les obligations légales et règlementaires, et la mise en place d'une démarche responsable pour vérifier la faisabilité du projet et garantir la soutenabilité financière auprès des différentes parties prenantes.	-Une synthèse du projet et ses propositions de stratégies : ✓ Marketing, communication ✓ Merchandising, ✓ Recrutement ✓ Financières démontrant la faisabilité du projet ✓ Les outils de pilotage de l'activité Le candidat, présente, argumente et justifie ses choix et préconisations oralement, à l'aide de supports synthétiques devant un jury d'experts Un temps de questions/réponses suit la présentation du candidat	**CR20** Le business plan intègre et détaille avec justesse et objectivité : -Une synthèse du projet d'implantation ou de reprise d'une pâtisserie inscrite dans une démarche de RSE (recyclage, éco conception, approvisionnements durables, économie de fonctionnalité, inclusion, éthique…) -Une stratégie de marketing/communication omnicanale planifiée et chiffrée (tactiques de promotion en ligne, présence sur les réseaux sociaux, distribution de flyer, organisation d'événements, affichage…) -Un merchandising efficace, adapté aux personnes en situation de handicap et stimulant l'achat d'impulsion (optimisation des surfaces d'expositions et du sens de circulation, présentations soignées, informations produits…) -La proposition d'information des clients est conforme à la réglementation et au droit des consommateurs -Une projection financière sur 3 ans réaliste et fondée sur les éléments de l'étude du marché, de la zone de chalandise, du positionnement choisi et de l'offre décidée. La faisabilité et la soutenabilité financière du projet sur le long terme sont analysées et évaluées et tiennent compte des investissements initiaux, des coûts d'exploitation, des revenus prévus et des marges bénéficiaires. -Le business plan intègre les obligations légales et réglementaires spécifiques au métier. La faisabilité et la pérennité du projet sont démontrées.

Institut Français de Formation en Pâtisserie – Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier – 43200 YSSINGEAUX - France
FORMATEUR : 83 43 03161 43 – TVA : FR8550061633 – SIRET : 500 616 313 00010 – NAF : 8559 A

A11 Pérennisation d'une activité de pâtisserie respectueuse de l'environnement et des valeurs sociales et sociétales ➢ Organisation du local et du merchandising nécessaire à la vente ➢ Recrutement inclusif des ressources humaines ➢ Gestion des obligations administratives et fiscales ➢ Pilotage de l'activité de pâtisserie française	**21-** Organiser le recrutement inclusif des futurs salariés, l'espace du local et la mise en place de l'offre en tenant compte des personnes en situation de handicap et de la règlementation pour satisfaire la clientèle et réaliser le chiffre d'affaires prévisionnel du plan financier. **22-** Mettre en place des outils de suivi de l'activité et de ses obligations dans son quotidien, en planifiant les obligations légales et en définissant les indicateurs clefs de la performance (financiers, sociaux, environnementaux) adaptés au secteur pour piloter l'activité de la pâtisserie et assurer une pérennité responsable et respectueuse des enjeux humains		**CR21** Le processus de recrutement préconisé favorise la diversité et l'égalité des chances pour tous les candidats y compris ceux en situation de handicap. -Le local est conçu et aménagé en tenant compte des réglementations en vigueur (ERP, hygiène, accessibilité). -L'aménagement (zone, froide, zone chaude, réserve...) est adapté aux choix du mobilier choisi pour le magasin, le laboratoire, les équipements spécifiques à la chocolaterie, glacerie, etc. -La circulation est facile et prend en compte les situations de handicap. -L'information au sein de la pâtisserie est lisible et compréhensible par tous. **CR22** Les obligations administratives et fiscales du point de vente sont connues et planifiées à l'aide d'un tableur Excel avec rigueur et exactitude. -Les indicateurs clés de performance sont adaptés au secteur et au métier. Ils tiennent compte des aspects financiers, sociaux, environnementaux…Ils pilotent efficacement l'activité de pâtisserie -Les outils de suivi mis en place (tableau de bord, logiciels de gestion comptable, système de gestion des stocks, CRM…) sont appropriés.et prennent en compte la démarche RSE préconisée -Les écarts sont mis en exergue et les actions d'ajustement à mener sont identifiées.

Institut Français de Formation en Pâtisserie – Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier – 43200 YSSINGEAUX - France
FORMATEUR : 83 43 03161 43 – TVA : FR8550061633 – SIRET : 500 616 313 00010 – NAF : 8559 A