

PROFIL DE CERTIFICATION EXPÉRIMENTAL

ARTISAN BOULANGER-PÂTISSIER / BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE

Enseignement secondaire ordinaire de plein exercice

Approuvé par le Gouvernement en date du ... / ... / ...



Éducation et formation
tout au long de la vie



Avec le soutien du Fonds social européen



Guide de lecture

Le décret du 24 juin 2018 instituant un enseignement expérimental aux 2^e et 3^e degrés de l'enseignement secondaire qualifiant en ce qui concerne la certification par unités d'acquis d'apprentissage (CPU), article 1^{er}, alinéa 4, permet au Gouvernement, préalablement à la procédure prévue aux articles 7 et 11 de l'accord de coopération du 29 octobre 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le service francophone des métiers et des qualifications, en abrégé «SFMQ» (SFMQ), et à l'article 39 du décret du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, d'approuver, pour une durée n'excédant pas trois années scolaires à partir du 1^{er} septembre 2019, la mise en œuvre de nouveaux profils de certification, dans le cadre de l'organisation de la CPU en 4-5-6.

Le profil de certification du/de la « Artisan Boulanger-Pâtissier/Artisane Boulangère-Pâtissière » est un des profils expérimentaux mis en place durant les années scolaires 2019 à 2022.

Entrée en matière

Ce guide de lecture a pour objectif de faciliter la compréhension des profils de certification rédigés dans le cadre du dispositif de la Certification par Unités (CPU)¹. Il n'a pas l'ambition d'un guide méthodologique qui donnerait les conseils de mise en œuvre du profil. Ce travail revient aux différents réseaux d'enseignement qui proposeront les programmes et outils pédagogiques ainsi que les formations et les accompagnements utiles.

Le profil de certification est un document qui dit tout ce qu'il faut savoir d'une option de base groupée (OBG) dans l'enseignement ordinaire. Toute formation organisée dans le régime de la CPU doit s'appuyer sur un profil de certification.

Le profil de certification est conçu comme un document de travail pour l'équipe éducative parce que les enseignants devront se répartir les apprentissages nécessaires aux acquis des jeunes en formation tant pour les professeurs des cours de l'OBG que pour les professeurs de la formation commune. En effet, le profil de certification entend établir des articulations manifestes avec les cours de formation commune qu'ils soient organisés dans la formation commune ou dans la formation optionnelle.

¹ **Certification par unités d'acquis d'apprentissage (C.P.U.)** : dispositif organisant la certification des savoirs, aptitudes et compétences professionnels en unités d'acquis d'apprentissage. Complément d'informations sur le site de la CPU www.cpu.cfwb.be

Modalités de lecture

Dans la première partie, le lecteur trouvera une vision globale du parcours d'apprentissage et notamment des informations administratives sur la dénomination et les composantes de l'OBG (durée de formation, durée des stages, positionnement par rapport au Cadre Francophone de Certification (CFC)², dénomination du ou des certificat(s) de qualification, ...). Une fiche métier a été rédigée en fonction des attendus du métier.

La deuxième partie développe les contenus de la formation structurés en UAA déclinée en savoirs, aptitudes et compétences.

La troisième partie reprend des éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice des compétences professionnelles. **Cette partie doit être retravaillée par des groupes de travail vu l'arrivée de nouveaux référentiels et le passage de la CPU en 4-5-6. Mais elle peut servir de base pour établir des liens entre la formation commune et l'OBG.**

La quatrième partie reprend les intitulés des attestations de validation et intègre des situations d'évaluation représentatives des UAA et des grilles d'évaluation.

La cinquième partie concerne le profil d'équipement conçu comme une référence permettant aux écoles de se doter de l'équipement indispensable à la formation (pour rappel les CTA et les centres de compétences sont des partenaires à ne pas négliger).

Les annexes contiennent un glossaire et le CFC.

A propos des références du profil de certification, quelques explications utiles :

- Les stages sont obligatoires pour les options de base groupées et les formations organisées dans le régime de la CPU : le profil de certification propose une fourchette très souple entre un seuil minimum (sous lequel la formation n'est pas valide) et maximum, dans le respect de la législation³. Les lois concernant l'enseignement ordinaire⁴ proposent aussi une typologie des formes de stages. Ces dispositions permettront à chaque établissement d'intégrer cette forme d'apprentissage dans leur organisation spécifique.

² **Cadre Francophone des Certifications (CFC)** : instrument de classification des certifications en fonction d'un ensemble de critères correspondant à des niveaux d'acquis d'apprentissage déterminés. Le CFC s'applique en Fédération Wallonie-Bruxelles et a été défini en cohérence avec la Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS) et le Cadre Européen des Certifications (CEC)

³ Voir détails dans : Décret du 05 décembre 2013 modifiant les grilles horaires dans la section de qualification de l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice et organisant les stages dans l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice et dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3 et de forme 4.

⁴ Voir détails dans : Loi du 19 juillet 1971 relative à la structure générale et à l'organisation de l'enseignement secondaire / Décret du 3 mars 2004 organisant l'enseignement spécialisé / Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 15 mai 2014 fixant les modalités d'organisation des stages dans l'enseignement secondaire ordinaire et dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 4

- Le positionnement de la certification par rapport au CFC qui comporte huit niveaux doit être pris comme une information utile pour situer l'OBG ou la formation par rapport à d'autres OBG.

A propos du parcours d'apprentissage, quelques explications utiles

- **L'estimation temporelle** donne des indications sur les durées des apprentissages. Le temps imparti à chaque unité doit permettre de mettre en place les apprentissages nécessaires aux acquis (y compris les périodes de stages), mais aussi les temps de remédiation et les évaluations formatives proposées aux jeunes en vue de les préparer à l'épreuve de fin d'unité. Elle table sur une année de **30 semaines** qui peut être prise comme une convention de comptage pour des répartitions équilibrées dans les grilles horaires et sur l'année. En réalité, le total des durées est toujours compris entre **25 et 27 semaines**. Les semaines restantes (de 3 à 5) sont à disposition des établissements pour les « **semaines-projets** » (**voir le parcours d'apprentissage et le guide de mise en œuvre de la CPU**).
- L'estimation temporelle prévoit généralement une durée supérieure à la moyenne pour la première unité. En effet, cette première unité doit assurer plusieurs fonctions :
 - à travers les premières activités, donner au jeune (en provenance d'origines diverses comme le système scolaire l'autorise) une vision globale de son futur métier pour l'y accrocher. L'entrée dans l'apprentissage doit mettre le jeune en contact avec les activités clés (AC) du cœur du métier, dans le respect de la complexité des apprentissages. Cette première expérimentation conduira peut-être certains jeunes à envisager une réorientation. A cet effet, dans l'enseignement ordinaire, la date prévue pour un changement d'orientation en quatrième année a été fixée au 15 janvier de l'année scolaire⁵ et en cinquième année, au 15 novembre de l'année scolaire ;
 - en raison des parcours scolaires différents qui donnent des profils de jeunes très variés, proposer des activités qui permettent de dépister les atouts et faiblesses du jeune par rapport au métier, pour organiser ensuite les apprentissages. C'est une voie pour l'individualisation des apprentissages, la gestion des remises à niveau sur les prérequis et des arrivées tardives ;
 - installer durablement les premières compétences.

⁵ Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 20, §3.

TABLE DES MATIÈRES

Première partie.....	7
Références du profil de certification	8
Parcours d'apprentissage	9
Fiche métier	10
Correspondance Activités-Clés (AC) – Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA)	12
Deuxième partie	16
Unités d'Acquis d'Apprentissage	17
UAA1	17
Réaliser des pains et produits de base de boulangerie, de la réception des marchandises à la ventilation des produits finis	17
UAA2	24
Réaliser des produits de pâtisserie à base de pâtes et de crèmes, de la réception des marchandises à la conservation des produits	24
UAA3	33
Réaliser un assortiment de produits salés proposé à la vente en restauration boulangère.....	33
UAA 4	44
Réaliser des produits de fine boulangerie, des tartes, des gaufres de la commande des marchandises à la préparation à la vente.....	44
UAA5	53
Gérer en équipe la réalisation et la présentation d'un assortiment de produits élémentaires de chocolaterie - confiserie - glacerie et de desserts au beurre	53
UAA7	70
Développer un projet de création/reprise d'une boulangerie-pâtisserie artisanale	70
Références	77
Troisième partie.....	78

Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier	79
Quatrième partie	80
Profil d'évaluation (PE)	81
Cinquième partie	102
Profil d'équipement.....	103
Annexes	106
Glossaire CPU.....	107
Cadre francophone des certifications	111

Première partie

Références du profil de certification

Intitulé de l'option de base groupée concernée

Artisan boulanger-pâtissier/Artisane boulangère-pâtissière

Code de l'option

4313

Durée en année(s) scolaire(s) sur laquelle est organisée l'option groupée

3 années

Nombre minimum et nombre maximum de semaines de stage sur 3 années au service des apprentissages de la formation concernée

Nombre minimum de semaines de stage : 8 semaines

Nombre maximum de semaines de stage : 19 semaines

Certificat de qualification délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le ou les profils de formation concernés

CQ Artisan boulanger-pâtissier/Artisane boulangère-pâtissière

Positionnement provisoire de la certification par rapport au cadre francophone des certifications (CFC)

Niveau 4

Parcours d'apprentissage

Le parcours d'apprentissage définit l'ordre de déroulement des Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA) et donne une **estimation temporelle** pour chaque unité

	Ordre de déroulement des UAA	Intitulé	Nombre de semaines	Validations
1 ^{re} année	UAA 1	Réaliser des pains et produits de base de boulangerie, de la réception des marchandises à la ventilation des produits finis	25 Concomitantes sur l'année	4TQ
	UAA 2	Réaliser des produits de pâtisserie à base de pâtes et de crèmes, de la réception des marchandises à la conservation des produits		4TQ
2 ^e année	UAA 3	Réaliser un assortiment de produits salés proposé à la vente en restauration boulangère	10	5TQ
	UAA 4	Réaliser des produits de fine boulangerie, des tartes, des gaufres de la commande des marchandises à la préparation à la vente	10	5 TQ
	UAA 6	Réaliser des entremets, des gâteaux individuels, des produits originaux et des produits diététiques accompagnés de conseils personnalisés	20 Flottante sur 2 ans (5 en 5 ^{eme})	
3 ^e année	UAA5	Gérer en équipe la réalisation et la présentation d'un assortiment de produits élémentaires de chocolaterie-confiserie-glacierie et des desserts au beurre	10	6TQ
	UAA 6	Réaliser des entremets, des gâteaux individuels, des produits originaux et des produits diététiques accompagnés de conseils personnalisés	20 Flottante sur 2 ans (15 en 6 ^{eme})	6TQ
1 ^{re} 2 ^e 3 ^e années	UAA 7	Développer un projet de création/reprise d'une boulangerie-pâtisserie artisanale	Flottante sur 3 ans	6TQ

+ Semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours pédagogiques.
La liberté de chaque établissement est totale quant à l'utilisation des « semaines-projets » pourvu qu'un lien réel soit établi avec la formation ou le projet d'établissement.

Fiche métier

La boulangerie-pâtisserie occupe une place de choix au sein de l'artisanat alimentaire et figure parmi les commerces de détail de proximité les plus fréquentés.

L'artisan boulanger-pâtissier/artisane boulangère-pâtissière s'occupe de sa production de A à Z. Grâce à ses multiples compétences, il-elle fabrique des produits de boulangerie et de pâtisserie, il-elle entretient également une relation étroite avec sa clientèle.

Si son activité s'inscrit dans la tradition des grands classiques, il-elle peut aussi, en fonction de son imagination et des goûts de sa clientèle, développer de nouvelles recettes, proposer des créations inédites en glacerie, chocolaterie et confiserie. Grâce à sa créativité culinaire, il-elle peut étendre sa production aux créations salées afin de proposer une pause en-cas dans un espace de dégustation.

Chef-fe d'entreprise, il-elle dirige sa propre structure. Outre le fait d'être créatif-ve pour se différencier, il-elle doit pouvoir :

- ✓ réaliser la gestion administrative de son entreprise,
- ✓ réaliser la gestion comptable de son commerce,
- ✓ respecter les législations en vigueur (HACCP, BPH, guide sectoriel d'autocontrôle, SFP Économie, code et RGPT- législation du travail, SFP Santé, ...),
- ✓ assurer la gestion des ressources humaines, engager et encadrer son personnel /diriger l'équipe/transmettre les techniques du métier,
- ✓ assurer la gestion du temps, faire preuve d'organisation dans sa production,
- ✓ faire preuve de qualités relationnelles, avoir le sens de la communication, s'exprimer dans une seconde langue,
- ✓ négocier avec les fournisseurs/sélectionner les matières premières/acheter du matériel,
- ✓ organiser, agencer, gérer les espaces de vente et de dégustation/consommation,
- ✓ promouvoir les produits et les disposer dans le lieu de vente,
- ✓ développer des aptitudes à la vente, être en mesure de conseiller les clients (composition des produits, allergènes, information sur la valeur alimentaire des produits, traçabilité, durée et condition de conservation, remise à t°, ...),
- ✓ gérer la visibilité de l'entreprise et développer son activité (média, outils numériques, ...) proposer des produits attractifs d'épicerie en lien avec son activité,
- ✓ faire preuve de technicité, d'habileté, de rigueur (précision, minutie, patience) pour la fabrication des différents produits à toutes les étapes,
- ✓ faire preuve de créativité, de sens artistique (recherche constante d'association de goût, de texture, de couleur, de forme, ...),
- ✓

Le travail de l'artisan boulanger-pâtissier/artisane boulangère-pâtissière est physiquement exigeant, le rythme de travail est soutenu.

L'activité est physique et demande de la résistance à la fatigue et de l'endurance (horaires décalés).

Il-elle devra prévenir les risques d'accidents professionnels, les facteurs de stress et appliquer et faire appliquer les règles de sécurité en ce qui concerne les :

- ✓ ports de charges,
- ✓ gestes et postures (long moment en position debout),
- ✓ brûlures,
- ✓ déshydratation (chaleur du four),
- ✓ variations de températures,
- ✓ chutes (dépôt de poussière de farine).

Il-elle portera une tenue professionnelle spécifique, appliquera et veillera à l'application des règles d'hygiène.

Ce qui fait la différence :

- ✓ la créativité : créer de nouveaux produits pour diversifier la production ;
- ✓ l'engagement : choisir des matières premières chez des fournisseurs en circuit court/ achat raisonné et choisir le type de fermentation (levain/levure) /effet santé ;
- ✓ l'esprit d'entreprendre : développer l'entreprise, gérer la production, gérer la vente et la visibilité de l'entreprise, s'exprimer dans une seconde langue ;
- ✓ l'organisation et la gestion de projet : attirer de nouveaux clients et renforcer sa notoriété ;
- ✓ la capacité à développer ses propres solutions : mettre son entreprise aux normes européennes contrôlées par l'AFSCA ;
- ✓ l'identification de ses affinités/ses projets de vie : favoriser le développement durable ;
- ✓ la mise en place d'une campagne de promotion, E-commerce,

Correspondance Activités-Clés (AC) – Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA)

ACTIVITÉS-CLÉS		COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	UAA							
			UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6	UAA7	
AC1 - Réaliser des produits de boulangerie (fabriquer, conditionner et stocker)	1	Réaliser des pains et des produits de base de boulangerie	X							
	2	Réaliser des pains spéciaux	X							
	3	Réaliser des produits de fine boulangerie, des tartes, des gaufres				X				
	4	Conditionner et stocker les produits	X			X				
AC2 - Réaliser des produits de restauration boulangère (fabriquer, conditionner et stocker)	5	Réaliser des produits salés de boulangerie			X					
	6	Réaliser des produits salés de pâtisserie			X					
	7	Conditionner et stocker les produits			X					
AC3 - Réaliser des productions de pâtisserie sucrée (fabriquer, conditionner et stocker)	8	Réaliser des produits de base de pâtisserie sucrée		X						
	9	Réaliser des crèmes		X						
	10	Réaliser des compositions							X	
	11	Réaliser des desserts au beurre						X		
	12	Conditionner et stocker les produits		X				X		

ACTIVITÉS-CLÉS		COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	UAA						
			UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6	UAA7
AC4 - Réaliser des produits élémentaires de chocolaterie, de confiserie et de glacerie (fabriquer, conditionner et stocker)	13	Réaliser des produits élémentaires de chocolaterie					X		
	14	Réaliser des produits élémentaires de confiserie					X		
	15	Réaliser des produits élémentaires de glacerie					X		
	16	Conditionner, emballer et stocker les produits					X		
AC5 - Assurer la sécurité alimentaire	17	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène	X	X	X	X	X	X	X
	18	Mettre en place des procédures d'autocontrôle, de traçabilité et de notification obligatoire	X	X	X	X	X	X	X
	19	Mettre en place un système HACCP			X		X		X
AC6 - Agencer et gérer un espace de vente/de dégustation	20	Dresser et gérer un comptoir			X	X	X	X	
	21	Dresser et gérer un présentoir			X	X	X	X	
	22	Gérer un espace de dégustation/restauration boulangère					X	X	
AC7 - Réaliser des produits originaux et des produits répondant à des demandes spécifiques du consommateur	23	Réaliser des produits diététiques, des produits sans allergènes, des produits d'une commande spécifiques, ...							X
	24	Réaliser des produits personnalisés /originaux					X	X	
	25	Conditionner, étiqueter et stocker les produits					X	X	

ACTIVITÉS-CLÉS		COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	UAA						
			UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6	UAA7
AC8 - Acheter, vendre et conseiller	26	Acheter les matières premières nécessaires aux fabrications			X	X			X
	27	Acheter les produits finis/semi-finis destinés à la vente			X	X			X
	28	Vendre les produits en B2C-B2B			X		X		X
	29	Conseiller le client			X		X	X	
AC9 - Reprendre ou créer une entreprise	30	Évaluer un projet de boulangerie							X
	31	Effectuer les démarches nécessaires pour s'installer sur un plan administratif et juridique							X
	32	S'inscrire dans une démarche de développement durable (économie circulaire, économie sociale, économie collaborative et du partage)						X	X
	33	Déterminer et développer son « concept store »							X
	34	Aménager un atelier, un magasin							X
AC10 - Gérer un atelier de boulangerie-pâtisserie	35	Réceptionner les marchandises	X	X	X				X
	36	Gérer les stocks (FIFO-FEFO)	X	X	X				X
	37	Gérer le processus achat/vente	X	X	X	X			X
	38	Gérer les documents fiscaux							X
	39	Gérer les ressources énergétiques et les déchets	X	X	X	X	X	X	X

ACTIVITÉS-CLÉS		COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	UAA						
			UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6	UAA7
AC11 - Gérer le personnel	40	Assurer le bien-être au travail (ergonomie, sécurité)	X	X	X	X	X	X	X
	41	Établir les différents plannings/horaires de travail					X	X	X
	42	Gérer les documents sociaux							X
	43	Établir un plan de formation du personnel							X
AC12 - Communiquer en français et dans une seconde langue	44	Accueillir et échanger (clients/fournisseurs/personnel)			X		X	X	X
	45	Passer une commande			X	X		X	X
	46	Prendre une commande			X			X	X
	47	Utiliser les techniques et les outils de communication	X	X	X	X	X	X	X

Deuxième partie

Unités d'Acquis d'Apprentissage

UAA1	Réaliser des pains et produits de base de boulangerie, de la réception des marchandises à la ventilation des produits finis
-------------	--

Activités-Clés	AC1 Réaliser des produits de boulangerie (fabriquer, conditionner et stocker) AC5 Assurer la sécurité alimentaire AC10 Gérer un atelier de boulangerie-pâtisserie AC11 Gérer le personnel AC12 Communiquer en français et dans une seconde langue
-----------------------	--

COMPETENCE DE L'UAA1
Réceptionner les marchandises, réaliser des pains et répartir la production

1.1 EFFECTUER LE CONTRÔLE DE PRODUITS LIVRÉS	
SAVOIRS	APTITUDES
❖ Le bon de commande	✓ Interpréter un bon de commande
❖ Les documents de livraison (le bon de livraison, la facture, ...)	✓ Vérifier l'adéquation entre le bon de commande, le bon de livraison, la facture
❖ Le registre des entrées	✓ Vérifier et classer les factures (montants par rapport au devis)
❖ Les techniques de mesures ❖ Les unités de mesures ❖ Le matériel de mesures (balance, thermomètres, ...) ❖ Date de Durabilité Minimum (DDM), Date Limite de Consommation (DLC)	✓ Contrôler la quantité et la conformité des produits livrés
❖ Le formulaire d'enregistrement (suivi à la réception des produits, ...) ❖ La traçabilité (notions, AFSCA, ...) ❖ Les documents de traçabilité ❖ Le classement des documents de traçabilité	✓ Compléter et classer les formulaires d'enregistrement des produits
❖ La fiche de stock ❖ Les logiciels de gestion de stock	✓ Compléter les fiches de stock (papier ou numérique) ✓ Utiliser un logiciel de gestion de stock

❖ La fiche de contrôle fournisseurs	✓ Vérifier la fiche de contrôle fournisseurs
❖ Les outils de communication ❖ Les techniques de communication (orale, écrite)	✓ Utiliser les outils de communication afin de gérer les réclamations en cas de problème de livraison
1.2 GARANTIR LA QUALITÉ ET LA GESTION DES PRODUITS ENTRANTS	
❖ Les réglementations européennes contrôlées par l'AFSCA ❖ Selon les produits : - les techniques et les matériaux de : ○ conditionnement/emballage ○ conservation - les températures et la durée maximale de conservation	✓ Respecter les règles d'entreposage des matières premières (réception, contrôle) ✓ Éviter la contamination croisée lors de l'entreposage des matières premières ✓ Garder les produits à la température prescrite
❖ Le principe FIFO ❖ Le principe FEFO	✓ Appliquer les principes de rotation des stocks
❖ Les produits (identification, classification, température d'entreposage)	✓ Identifier les produits, le conditionnement et les lieux de stockage ✓ Déballer/Décartonner ✓ Recycler les emballages
1.3 VÉRIFIER LES LIEUX DE STOCKAGE	
❖ Les locaux de stockage et leurs caractéristiques	✓ Identifier les différents locaux de stockage
❖ La procédure de vérification/de surveillance des locaux de stockage : les formulaires d'enregistrement et de contrôle de maintien de la chaîne du froid (chambre froide, cellule, comptoir, surgélateur)	✓ Appliquer les mesures de surveillance prévues : - prise des températures - transcription des températures
❖ La check-list d'hygiène dans l'espace de stockage (formulaire d'enregistrement nettoyage)	✓ Effectuer le contrôle du nettoyage et compléter/enregistrer le formulaire
1.4 PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL POUR LA RÉALISATION DU JOUR	
❖ Les fiches techniques de fabrication pour les types de pain : - pain blanc/gris - pain complet/intégral - pain multi-céréales - pain de seigle - pain au lait - produits croquants - pains spéciaux	✓ Sélectionner la fiche technique de fabrication

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité) ❖ Le plan de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier le petit matériel nécessaire en fonction de la fiche technique de fabrication ✓ Sélectionner le petit matériel en fonction de la tâche
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'agencement des postes de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer les postes de travail de l'atelier en fonction de la production
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les mesures correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier la propreté visuelle du plan de travail et de l'outillage ✓ Réagir en cas d'anomalies
1.5 SÉLECTIONNER LES MATIÈRES PREMIÈRES	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières et les ajouts (description, composition, caractéristiques, fraîcheur, poids, dangers microbiologiques) : <ul style="list-style-type: none"> - les farines - les céréales - les céréales anciennes - l'eau - les levures/les levains - le sel - les ajouts (céréales, graines, fruits secs, adjuvants, ...) - les décors (céréales, graines, fruits secs, ...) - ... ❖ La provenance des matières premières 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner les matières premières en fonction de la fiche technique de fabrication ✓ Vérifier l'état de la marchandise (température, conditionnement, date de péremption)
1.6 QUANTIFIER ET PRÉPARER LES MATIÈRES PREMIÈRES NÉCESSAIRES	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La fiche de production ❖ Les fiches techniques de fabrication ❖ L'organigramme de planification d'une fabrication technique ❖ Le matériel de mesures ❖ Les notions de poids et de volume ❖ Le coefficient de proportionnalité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adapter les quantités de marchandises ✓ Planifier une fabrication technique
1.7 RÉALISER LES MÉLANGES FERMENTANTS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les principes de fermentation : <ul style="list-style-type: none"> - la fermentation directe - le poolish - les levains - l'autolyse 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner les matières premières pour préparer le levain chef ou un autre ferment

❖ Les différents appareillages numériques et leur mode de fonctionnement	✓ Paramétrer l'outil numérique
❖ La formule de calcul de la température de l'eau de coulage ❖ Les risques d'échauffement de la pâte	✓ Calculer la température de l'eau de coulage en appliquant la formule
❖ Les étapes de fabrication des mélanges fermentants	✓ Réaliser les mélanges fermentants
❖ Le rafraîchissement du levain	✓ Rafraîchir le levain
1.8. PÉTRIR LA PÂTE	
❖ Les types et les caractéristiques des pétrins/batteurs (fiches techniques)	✓ Déterminer le pétrin à utiliser en fonction du mélange, de la quantité et du type de pâte ✓ Paramétrer la vitesse et le temps en fonction du matériel
❖ Les techniques manuelle et mécanique de pétrissage ❖ Les facteurs favorisant le développement de la pâte	✓ Pétrir la pâte ✓ Appliquer les techniques d'incorporation ✓ Respecter la chronologie d'incorporation ✓ Vérifier la consistance de la pâte (vue/toucher)
❖ Les différents types de défauts de la pâte et les remédiations	✓ Identifier d'éventuels défauts apparents/remédier aux défauts constatés
1.9 POINTER	
❖ Les températures de fermentation ❖ Les taux d'humidité ❖ Les caractéristiques physiques de la pâte obtenue en fin de pétrissage selon le type de fermentation choisi (levain, poolish, ...)	✓ Vérifier la température et l'humidité de l'enceinte de fermentation ✓ Sélectionner le moment de pointage ✓ Respecter le temps de pointage
1.10 RÉALISER LES PÂTONS/BLOCS DE PÂTES	
❖ Les caractéristiques et le fonctionnement de : - la diviseuse hydraulique - la peseuse volumétrique - la diviseuse bouleuse - la bouleuse verticale, pyramide, ronde - l'allongeuse à baguette	✓ Paramétrer les machines (allongeuse, bouleuse, ...) ✓ Façonner mécaniquement
❖ La législation des pains relative : - au poids - à la forme - à l'appellation	✓ Réaliser les pâtons

❖ Les appellations des produits	
❖ Les caractéristiques des produits (croquant, baguette, pistolet, ...)	
❖ Les techniques de grignage/lamage	✓ Grigner/lamer les produits : paramétrer les machines (lameuse, grigneuse)
❖ Les décors spécifiques au pain (graines, tampons, sujets, ...)	✓ Mettre en forme ✓ Décorer les produits
1.11 RÉALISER L'APPRÊT DES PRODUITS	
❖ Le processus de fermentation	✓ Adapter le matériel au type de fermentation
❖ Les caractéristiques de fermentation	✓ Sélectionner le matériel (armoire/chambre de fermentation)
❖ La fermentation directe	✓ Paramétrer et contrôler les paramètres de l'armoire/la chambre de fermentation
❖ L'armoire/la chambre de fermentation	✓ Évaluer le point de fermentation du produit
❖ L'armoire/la chambre de fermentation contrôlée/différée	
❖ Les paramètres de levage : température, hygrométrie, temps	
❖ L'importance de la vérification de l'apprêt	✓ Vérifier l'apprêt (toucher, vue)
1.12 CUIRE LES PÂTONS	
❖ Les différents fours (rotatif, à sole, air pulsé, four à recyclage d'air, four à bois, ...) : fonctionnement, réglementation, caractéristiques	✓ Choisir le type de four en fonction du produit à cuire
❖ Les différents accessoires des fours (tapis, chariot, servante, enfourneuse) : fonctionnement, caractéristiques, utilisations	
❖ Les paramètres de cuisson : vapeur, temps, température, taux d'humidité	✓ Paramétrer la température, l'injection de vapeur, le temps de cuisson
❖ L'influence d'une cuisson mal gérée (acrylamide, moisissure, ...)	
❖ Les techniques d'enfournement selon le type de four et les accessoires	✓ En fonction du type de produits :
❖ Les caractéristiques d'un produit cuit (vue, toucher, odorat, ouïe)	- enfourner - vérifier la cuisson - ajuster les paramètres de cuisson
❖ Les techniques de défournement selon le type de four et d'accessoires	✓ Sélectionner et appliquer la technique de défournement appropriée (choix/utilisation des accessoires)
❖ Les techniques de démoulage (les produits moulés/en platines)	✓ Démouler les produits en moules/en platines

1.13 REFROIDIR LES PRODUITS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le processus de refroidissement (temps, humidité, température) ❖ La technique de ressuage ❖ Les conditions optimales de ressuage ❖ Le matériel d'entreposage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Refroidir des produits ✓ Entreposer les produits finis
1.14 RÉPARTIR LA PRODUCTION EN FONCTION DE LA DESTINATION DES PRODUITS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel d'entreposage des produits en vue de la ventilation 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ventiler les produits conformément à la procédure et suivant leur destination (commande, magasin, ...)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types de trancheuse à pain ❖ Les types d'emballage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Paramétrer la trancheuse à pain (semi-automatique ou automatique) ✓ Trancher le pain ✓ Adapter l'emballage au produit
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de conditionnement ❖ Les méthodes de congélation ❖ Les règles d'étiquetage ❖ Les modalités de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conditionner ✓ Étiqueter ✓ Stocker ✓ Congeler
1.15 ASSURER LE NETTOYAGE ET LE RANGEMENT SELON LE PLAN DE NETTOYAGE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types de déchets ❖ Le tri des déchets ❖ L'entreposage des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles de respect de l'environnement
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le gaspillage ❖ La valorisation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limiter, trier et évacuer les déchets en appliquant la réglementation concernant le tri des déchets
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les fiches de produits de nettoyage et de désinfection ❖ Les caractéristiques des produits de nettoyage et de désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le plan de nettoyage et de désinfection mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection (types, caractéristiques, législation) ❖ Les tests de contrôle du nettoyage ❖ L'utilisation rationnelle des produits d'entretien, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nettoyer le poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ✓ Désinfecter le poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ✓ Respecter les conditions d'utilisation des produits (dosage, température, temps d'action, rinçage) ✓ Contrôler le niveau de propreté du poste de travail
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles de rangement du matériel et des produits de nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles de rangement :

	<ul style="list-style-type: none"> - produits d'entretien et de désinfection - matériel de nettoyage et de désinfection
❖ Le plan de lutte contre les nuisibles (notions de base)	✓ Contrôler la présence des nuisibles
1.16 APPLIQUER LES BPH LIÉES À LA TACHE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les 3 dangers : biologique, physique, chimique ❖ La multiplication des micro-organismes ❖ Les contaminations croisées ❖ La marche en avant ❖ La règle des 5 M (Milieu, Matériel, Matières premières, Main d'œuvre, Méthode de travail) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les BPH lors : <ul style="list-style-type: none"> - de la réception des marchandises - de la préparation du poste de travail - de la fabrication des produits - du stockage - du nettoyage
1.17 APPLIQUER LES RÈGLES DE SÉCURITÉ, D'ERGONOMIE ET LES TECHNIQUES DE MANUTENTION	
❖ Les notions de secourisme (brûlures, chutes, ...)	✓ Appliquer les gestes de premiers secours
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ❖ Les postures de travail ❖ Le port des charges ❖ Les troubles musculo-squelettiques ❖ Les risques professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ✓ Évaluer les risques professionnels
1.18 UTILISER LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL	
❖ Le vocabulaire professionnel	✓ S'exprimer en utilisant le vocabulaire technique adapté à la situation

UAA2	Réaliser des produits de pâtisserie à base de pâtes et de crèmes, de la réception des marchandises à la conservation des produits
-------------	--

Activités-clés	AC3 Réaliser des productions de pâtisserie sucrée (fabriquer, conditionner et stocker) AC5 Assurer la sécurité alimentaire AC10 Gérer un atelier de boulangerie-pâtisserie AC11 Gérer le personnel AC12 Communiquer en français et dans une seconde langue
-----------------------	---

COMPETENCE DE L'UAA2
Après avoir contrôlé les marchandises, réaliser des produits de pâtisserie à base de pâtes et de crèmes, les conditionner et les conserver.

2.1 EFFECTUER LE CONTRÔLE DE PRODUITS LIVRÉS	
SAVOIRS	APTITUDES
❖ Le bon de commande	✓ Interpréter un bon de commande
❖ Les documents de livraison (le bon de livraison, la facture, ...)	✓ Vérifier l'adéquation entre le bon de commande, le bon de livraison, la facture
❖ Le registre des entrées	✓ Vérifier et classer les factures (montants par rapport au devis)
❖ Les techniques de mesures ❖ Les unités de mesures ❖ Le matériel de mesures (balances, thermomètres, ...) ❖ Date de Durabilité Minimum (DDM) et Date Limite de Consommation (DLC)	✓ Contrôler la quantité et la conformité des produits livrés (dates de péremption des produits entreposés)
❖ Le formulaire d'enregistrement (suivi à la réception des produits, ...) ❖ La traçabilité (notions, AFSCA, ...) ❖ Les documents de traçabilité ❖ Le classement des documents de traçabilité	✓ Compléter et classer les formulaires d'enregistrement des produits
❖ La fiche de stock ❖ Les logiciels de gestion de stock	✓ Compléter les fiches de stock (papier ou numérique) ✓ Utiliser un logiciel de gestion des stocks
❖ La fiche de contrôle fournisseurs	✓ Vérifier la fiche de contrôle fournisseurs

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les outils de communication ❖ Les techniques de communication (orale, écrite) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser les outils de communication pour transmettre les réclamations en cas de problème
2.2 GARANTIR LA QUALITÉ ET LA GESTION DES PRODUITS ENTRANTS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les réglementations européennes contrôlées par l'AFSCA ❖ Selon les produits : <ul style="list-style-type: none"> - les techniques et les matériaux de : <ul style="list-style-type: none"> ○ conditionnement/emballage ○ conservation - les températures et la durée maximale de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Respecter les règles d'entreposage des matières premières (réception, contrôle) ✓ Éviter la contamination croisée lors de l'entreposage des matières premières ✓ Garder les produits à la température prescrite
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le principe FIFO ❖ Le principe FEFO 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les principes de rotation des stocks
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les produits (identification, classification, température d'entreposage) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les produits et le conditionnement
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les conditions de stockage ❖ Les types d'emballages et leurs caractéristiques ❖ La conformité des conditionnements ❖ Les mesures correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déballer/décartonner ✓ Recycler les emballages
2.3 VÉRIFIER LES LIEUX DE STOCKAGE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les locaux de stockage et leurs caractéristiques 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les différents locaux de stockage
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La procédure de vérification/surveillance des locaux de stockage ❖ Les formulaires d'enregistrement et de contrôle de maintien de la chaîne du froid (chambre froide, cellule, comptoir, surgélateur) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les mesures de surveillance prévues : <ul style="list-style-type: none"> - prise des températures - transcription des températures
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La check-list d'hygiène dans l'espace de stockage (formulaire d'enregistrement nettoyage) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Effectuer le contrôle du nettoyage et compléter/enregistrer le formulaire
2.4 PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL POUR LA RÉALISATION DU JOUR	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication pour les types de pâtes : <ul style="list-style-type: none"> - pâte brisée - pâte grasse : croûte - pâte tendre poussée/crémée - pâte feuilletée - pâte à choux - pâte à biscuit/battue - pâte à meringue 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner la fiche technique de fabrication

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication pour les types de crèmes : <ul style="list-style-type: none"> - crème pâtissière - crème fraîche - crème au beurre - crème anglaise 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité) ❖ Le plan de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner le petit matériel en fonction de la tâche
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'agencement des postes de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer les postes de travail de l'atelier en fonction de la production ✓ Vérifier la propreté visuelle du plan de travail et de l'outillage
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les mesures correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réagir en cas d'anomalies
2.5 QUANTIFIER ET PRÉPARER LES MATIÈRES PREMIÈRES NÉCESSAIRES	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La fiche de production ❖ L'organigramme de planification des productions ❖ Les fiches techniques de fabrication ❖ Le matériel de mesures ❖ Les notions de poids et de volume ❖ Le coefficient de proportionnalité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Planifier les productions ✓ Adapter les quantités de marchandises
2.6 RÉUNIR LES MATIÈRES PREMIÈRES ET AUXILIAIRES POUR LES RÉALISATIONS DU JOUR	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières de base (caractéristiques physiques, catégories, composition, poids, étiquetage, dangers microbiologiques, ...) : <ul style="list-style-type: none"> - farines - matières grasses - eau - sel - sucres 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner les matières premières de base, à risques et auxiliaires nécessaires en fonction de la fiche technique de fabrication ✓ Vérifier l'état de la marchandise (température, conditionnement, date de péremption)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières à risques (caractéristiques, identification, classification, conditions de stockage) : <ul style="list-style-type: none"> - les œufs et les produits à base d'œufs - les œufs pasteurisés (ovoproduits) - le lait cru - la crème fraîche pasteurisée - le beurre 	

<ul style="list-style-type: none"> - les margarines - les purées de fruits surgelées - les fruits secs - ... 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières auxiliaires (caractéristiques, identification, classification, les conditions de stockage) : <ul style="list-style-type: none"> - les arômes, les extraits - les pâtes : pistache, praliné - les liqueurs - les alcools - le cacao, le chocolat - les colorants - les épices - la maïzena, la fécule, la poudre à crème, ... - ... 	
2.7 SÉLECTIONNER LE MATÉRIEL	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les caractéristiques du matériel spécifique à chaque type de pâte (montage, fonctionnement, sécurité) ❖ Les caractéristiques du matériel spécifique à chaque type de crème (montage, fonctionnement, sécurité) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier l'état du matériel : <ul style="list-style-type: none"> - propreté - fonctionnement ✓ Sélectionner le matériel en fonction de la préparation et de la quantité à préparer : <ul style="list-style-type: none"> - type de pâte - type de crème
2.8 PÉTRIR LES PÂTES TENDRES, FEUILLETÉES/BATTRE LES BISCUITS, LA MERINGUE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les caractéristiques du matériel spécifique au pétrissage des pâtes de pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Choisir le pétrin ou le batteur approprié au produit à réaliser
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le maniement du matériel spécifique au mélange des pâtes de pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Paramétrer la vitesse, le temps et la température en fonction du matériel et de la préparation

2.9 MÉLANGER

- | | |
|---|---|
| ❖ Les caractéristiques des mélanges | ✓ Mélanger les produits en respectant l'ordre et le moment d'incorporation (techniques appropriées) |
| ❖ Les facteurs favorisant le développement de la pâte | |
| ❖ Les techniques de détrempe et d'enchâssement de la matière grasse (pâte feuilletée) | ✓ Incorporer (technique de la détrempe et de l'enchâssement de la matière grasse pour la réalisation de la pâte feuilletée) |

2.10 TOURER LA PÂTE FEUILLETÉE

- | | |
|-----------------------------|---|
| ❖ Les techniques de tourage | ✓ Adapter la technique du tourage au produit à réaliser |
|-----------------------------|---|

2.11 METTRE EN FORME

- | | |
|--|---|
| ❖ L'influence de la température et des temps de repos sur la mise en forme | ✓ Déterminer les temps et les conditions de repos |
| ❖ Les différents types de moule pour les biscuits | ✓ Choisir et chemiser le moule |
| ❖ Le matériel de dressage : poche, douilles et dresseuse | ✓ Choisir et préparer la poche à douilles |
| ❖ Le réglage numérique de la dresseuse | ✓ Paramétrer le réglage de la dresseuse |

2.12 DRESSER/MOULER

- | | |
|--|---|
| ❖ Les techniques de dressage des :
- meringues
- biscuits
- pâtes | ✓ Appliquer la technique de dressage pour :
- les meringues
- les biscuits
- les pâtes |
| ❖ Les techniques de moulage pour :
- les pâtes
- les biscuits | |

2.13 DÉCOUPER

- | | |
|---------------------------------------|---|
| ❖ Les techniques de découpe des pâtes | ✓ Appliquer les techniques de découpe des pâtes |
|---------------------------------------|---|

2.14 DÉTERMINER LE TYPE DE FOUR À UTILISER

- | | |
|---|--|
| ❖ Les types de four et leurs caractéristiques | ✓ Choisir le type de four en fonction du produit à cuire |
| ❖ Les accessoires des fours et leur utilisation | |

2.15 CUIRE LES PÂTES, LES BISCUITS, LES MERINGUES	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les paramètres de cuisson : vapeur, temps, température, taux d'humidité ❖ Les effets de la chaleur et du taux d'humidité sur les produits (pâtes, biscuits, meringue) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Paramétrer la température, l'injection de vapeur, le temps de cuisson ✓ Adapter le paramétrage en fonction du produit
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques d'enfournement selon le type de four et les accessoires ❖ Les paramètres (température, taux d'humidité) ❖ Le traitement des produits surgelés ❖ Les techniques de décongélation 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enfournement selon le type de produit : <ul style="list-style-type: none"> - sélectionner la technique d'enfournement appropriée - appliquer les techniques d'enfournement - contrôler les paramètres (température, taux d'humidité, temps) en fonction du produit - cuire les pâtes et les meringues
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de défournement selon le type de four et accessoires) ❖ Les techniques de démoulage (les produits moulés, en platines) ❖ Les techniques de ressuage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner et appliquer la technique de défournement appropriée (choix/utilisation des accessoires) ✓ Démouler les produits ✓ Surveiller le ressuage
2.16 RÉALISER LES CRÈMES PÂTISSIÈRES	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents types de crème pâtissière 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Choisir le type de crème pâtissière en fonction du produit final
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de réalisation des crèmes pâtissières ❖ Les techniques de cuisson de la crème pâtissière 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Élaborer la crème pâtissière en respectant la fiche technique de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de refroidissement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Refroidir la crème pâtissière ✓ Appliquer les méthodes de conservation de la crème pâtissière
2. 17 RÉALISER LES CRÈMES FRAÎCHES	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents types de crème chantilly 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Choisir le type de crème fraîche en fonction du produit final
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de réalisation de la crème chantilly 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser la crème chantilly
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de conservation de la crème chantilly 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les méthodes de conservation de la crème chantilly
2.18 RÉALISER LES CRÈMES AU BEURRE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents types de crèmes au beurre 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Choisir le type de crème au beurre en fonction du produit final
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de réalisation de la crème au beurre 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser la crème au beurre : à froid – à chaud
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de conservation de la crème au beurre 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les méthodes de conservation de la crème au beurre

2.19 RÉALISER LA CRÈME ANGLAISE	
❖ Les différents types de crèmes anglaises	✓ Choisir le type de crème anglaise en fonction du produit final
❖ Les techniques de réalisation de la crème anglaise	✓ Réaliser la crème anglaise
❖ Les techniques de conservation de la crème anglaise	✓ Appliquer les méthodes de conservation de la crème anglaise
2.20 ASSEMBLER LES PRODUITS DE PÂTISSERIE	
❖ Les techniques d'assemblage des pâtes, des biscuits, des crèmes	✓ Appliquer les différents types d'assemblage selon le produit final à réaliser
❖ Les techniques de masquage	✓ Appliquer les techniques de masquage
2.21 DÉCORER LES PRODUITS DE PÂTISSERIE	
❖ Les fruits (variétés, saisons) ❖ Les techniques de découpage des fruits ❖ Les techniques de préparation des fruits	✓ Réaliser un décor à base de fruits
❖ Les techniques de réalisation des meringues	✓ Réaliser un décor à base de meringue
❖ Les techniques de réalisation d'un cornet ❖ Les techniques d'écriture au cornet	✓ Appliquer les techniques d'écriture au cornet
❖ Les techniques de tempérage du chocolat ❖ Le matériel spécifique au travail du chocolat	✓ Appliquer les techniques de tempérage du chocolat
❖ Les techniques de modelage du massepain ❖ Les techniques de moulage du massepain ❖ Les ébauchoirs (types, utilisation) ❖ Les techniques de coloration du massepain	✓ Appliquer les techniques de : - modelage du massepain - moulage du massepain - coloration du massepain
2.22 CONDITIONNER LES PRODUITS	
❖ Les méthodes de conditionnement	✓ Conditionner
2.23 STOCKER LES PRODUITS	
❖ Les méthodes de congélation ❖ Les règles d'étiquetage ❖ Les modalités de stockage	✓ Étiqueter ✓ Stocker ✓ Congeler

2.24 ASSURER LE NETTOYAGE ET LE RANGEMENT SELON LE PLAN DE NETTOYAGE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types de déchets ❖ Le tri des déchets ❖ L'entreposage des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles de respect de l'environnement
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le gaspillage ❖ La valorisation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limiter, trier et évacuer les déchets en appliquant la réglementation concernant le tri des déchets
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les fiches de produits de nettoyage et de désinfection ❖ Les caractéristiques des produits de nettoyage et de désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le plan de nettoyage et de désinfection mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection (types, caractéristiques, législation) ❖ Les tests de contrôle du nettoyage ❖ L'utilisation rationnelle des produits d'entretien, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nettoyer le poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ✓ Désinfecter le poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ✓ Respecter les conditions d'utilisation des produits (dosage, température, temps d'action, rinçage) ✓ Contrôler le niveau de propreté du poste de travail
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles de rangement du matériel et des produits de nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles de rangement : <ul style="list-style-type: none"> - des produits d'entretien et de désinfection - du matériel de nettoyage et de désinfection
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de lutte contre les nuisibles 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contrôler la présence des nuisibles
2.25 ASSURER LE NETTOYAGE ET LE RANGEMENT SELON LE PLAN DE NETTOYAGE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les 3 dangers : biologiques, physiques, chimiques ❖ La multiplication des micro-organismes ❖ Les contaminations croisées ❖ La marche en avant ❖ La règle des 5 M (Milieu, Matériel, Matières premières, Main d'œuvre, Méthode de travail) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les BPH lors : <ul style="list-style-type: none"> - de la réception des marchandises - de la préparation du poste de travail - de la fabrication des produits - du stockage - du nettoyage
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La réglementation et les mentions légales (types de produit, date de durabilité, numéro de la production ou du lot spécifique) : <ul style="list-style-type: none"> - aux œufs en coquille et aux produits à base d'œufs - au lait cru (les autorisations et les approbations pour l'utilisation du lait cru, les risques liés à l'utilisation du lait cru) ❖ Le stockage des œufs/des produits à base d'œufs et de lait cru 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les BPH concernant les œufs en coquille et les produits à base d'œufs et de lait cru lors : <ul style="list-style-type: none"> - de la réception - de la préparation du poste de travail - de la fabrication des produits - du stockage

Contrôler

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le traitement des œufs, des produits à base d'œufs, de lait cru ❖ L'entreposage intermédiaire des œufs et des produits à base d'œufs 	
2.26 APPLIQUER LES RÈGLES DE SÉCURITÉ, D'ERGONOMIE ET LES TECHNIQUES DE MANUTENTION	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de secourisme (brûlures, chutes, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les gestes de premiers secours
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ❖ Les postures de travail ❖ Le port des charges ❖ Les troubles musculo-squelettiques ❖ Les risques professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ✓ Évaluer les risques professionnels
2.27 UTILISER LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ S'exprimer en utilisant le vocabulaire technique adapté à la situation

UAA3	Réaliser un assortiment de produits salés proposé à la vente en restauration boulangère
-------------	--

Activités-clés	AC2 Réaliser des produits de restauration boulangère (fabriquer, conditionner, stocker) AC5 Assurer la sécurité alimentaire AC6 Agencer et gérer un espace de vente/de dégustation AC8 Acheter, vendre et conseiller AC10 Gérer un atelier de boulangerie-pâtisserie AC11 S'autogérer et gérer le personnel AC12 Communiquer en français et dans une seconde langue
-----------------------	--

COMPETENCE DE L'UAA3
Réaliser des produits salés de restauration boulangère en vue d'une consommation directe ou indirecte depuis la commande des marchandises jusqu'à la vente des produits consommés ou non sur place. Accueillir et conseiller les clients en français et en seconde langue.

3.1 ORGANISER LES ESPACES DE VENTE ET DE DÉGUSTATION	
SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le flux de circulation ❖ Les espaces de vente : <ul style="list-style-type: none"> - sur le web - le drive et le web-store 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Organiser les espaces de vente physiques et virtuels
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La mise en valeur des produits : <ul style="list-style-type: none"> - les vitrines - les comptoirs - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Valoriser l'offre des produits exposés
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La communication visuelle : <ul style="list-style-type: none"> - les montages photos de produits - les vidéos du fournil - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Communiquer visuellement en tenant compte des nouvelles technologies

<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'espace de dégustation et ses annexes : <ul style="list-style-type: none"> - les sanitaires - le vestiaire - l'office - ... ❖ Les accès à l'espace de dégustation et aux annexes <ul style="list-style-type: none"> - la mobilité réduite - ... ❖ Le mobilier d'un espace de dégustation et de ses annexes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer un espace de dégustation, ses annexes, son mobilier et ses accès
3.2 GÉRER LES OPÉRATIONS DE COMMANDE AVEC LES FOURNISSEURS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de prospection de fournisseurs (foires, showroom, catalogues, sites, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner des fournisseurs
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La demande de prix (à un fournisseur) ❖ L'appel d'offres (à plusieurs fournisseurs) ❖ Le cahier des charges : promotions, conditions de vente, conditions de livraison, droit de retour, réductions commerciales (remise, rabais, ristourne) pour l'équipement de : <ul style="list-style-type: none"> - l'atelier (matériel de production et de stockage) - le magasin (dressage, présentation) - l'espace de dégustation - la livraison - les annexes (vestiaires, sanitaires, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Demander une offre détaillée
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les critères de sélection : <ul style="list-style-type: none"> - le prix (en fonction de la capacité, le matériau, la puissance, ...) - les délais (livraison, paiement) - les conditions de vente - la condition d'installation - le droit de retour - le service après-vente - la garantie (neuf et/ou occasion) - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analyser des offres
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bon de commande (papier/en ligne) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rédiger les bons/les bulletins de commande

❖ Le bordereau de commande (à entête du fournisseur joint à un catalogue, faciliter la passation de la commande)	
❖ Les modes de communication (choix, utilisation, ...) : bon de commande (les conditions de vente, les conditions d'achat)	✓ Passer les commandes
❖ Les logiciels de gestion de stocks	✓ Utiliser un logiciel de gestion de stocks
3.3 EFFECTUER LE PAIEMENT DU MATÉRIEL	
❖ Le respect du cahier des charges ❖ Les outils de communication ❖ Les modes de communication	✓ Effectuer la réception définitive de l'installation
❖ La réclamation	✓ Gérer les réclamations en cas de problèmes
❖ Le contrôle de la concordance de la facture fournisseur avec : - le devis - les réductions commerciales - les délais de paiements - les marchandises (quantité, unités d'achat, ...) - les taux de TVA - les notes de crédit et de débit	✓ Contrôler la facture
❖ Les documents relatifs au paiement des factures ❖ Les règlements bancaires ❖ La date d'échéance ❖ Les taux et les pénalités de retard ❖ Les taux d'escompte pour règlement anticipé ❖ Les modes de classement des documents de commandes et de paiement des marchandises	✓ Payer les factures
3.4 PRÉPARER LA VENTE	
❖ La procédure de calcul du prix de vente des produits : - à consommer sur place (espace de dégustation) - à emporter ❖ Les formules mathématiques (le coefficient de proportionnalité, le pourcentage, ...) ❖ Les abaques ❖ Notion d'Excel (formules simples)	✓ Calculer le prix de vente des produits

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le merchandising : <ul style="list-style-type: none"> - les signaux de restauration - la communication efficace - les formules de prix (ex : 3 formules/3 prix) - Wifi - ... ❖ Les fiches produits : composition, valeur alimentaire et nutritive ❖ Les modalités de consommation 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Communiquer sur les possibilités de consommation et de service
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les obligations légales concernant l’affichage du prix des produits ❖ Les obligations légales (allergène, traçabilité, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Afficher les prix
3.5 RÉALISER UN PROJET « ESPACES DE CONSOMMATION »	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les exigences spécifiques aux espaces de consommation : <ul style="list-style-type: none"> - le champ d’application - la vente des produits - la structure interne et l’hygiène dans la salle de consommation - la manipulation des déchets et du matériel utilisé - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Respecter les exigences spécifiques aux espaces de consommation
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel spécifique à l’espace de consommation : <ul style="list-style-type: none"> - les vitrines réfrigérées, comptoirs, ... - les tables, chaises, mange-debout, ... - la vaisselle - lesposables (usage unique,posables bio): serviettes, sets, gobelets, ... - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer un espace de consommation
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L’offre de service : <ul style="list-style-type: none"> - des mets : salés et sucrés - des boissons froides et chaudes - Wifi - ... - - - 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proposer une offre de service aux clients dans l’espace de consommation

3.6 VENDRE LES PRODUITS SALÉS

<ul style="list-style-type: none"> ❖ La vente à emporter (take out) ❖ Les modules de commande en ligne/plateforme de commande adaptable en magasin et sur internet ❖ Les applications « coupe file » (réserver un produit, payer à l'avance pour ensuite retirer sa commande en boutique) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rechercher des partenariats pour : <ul style="list-style-type: none"> - développer les modes de distribution (livraison /paiement via smartphone (click & collect) - intégrer un module de commande en ligne/plateforme commande
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La vente en direct (take in) ❖ Les différentes phases de la vente ❖ Les techniques de vente : <ul style="list-style-type: none"> - les techniques d'accueil - les règles de savoir vivre et de déontologie - les types de clients - la posture et l'attitude du vendeur (communication verbale et non verbale) - la vente suggestive - le suivi des commandes/réservations 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accueillir le client ✓ Personnaliser l'accueil ✓ Appliquer les règles de déontologie et de savoir vivre ✓ Prendre une commande
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les conseils concernant : <ul style="list-style-type: none"> - le choix du produit - le mode de conservation - la remise à température - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conseiller le client ✓ Promouvoir le produit sous forme de petites dégustations
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types de vente : consommation directe/à emporter ❖ Le concept des produits prédécoupés ❖ La présentation/l'emballage du produit : emballé/consommé sur place 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Choisir la présentation/ l'emballage selon le type de vente et les produits (packaging individuel, mini format, ...) ✓ Emballer
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents moyens de paiement (espèce, chèques repas, terminaux de paiement, caisse automatique monnayeur, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Encaisser
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de vente 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prendre congé du client

3.7 GARANTIR LA QUALITÉ ET LA GESTION DES PRODUITS ENTRANTS

<ul style="list-style-type: none"> ❖ La réglementation relative à la sécurité alimentaire pour les denrées d'origine animale : <ul style="list-style-type: none"> - la viande fraîche - le hachis ou la préparation à base de viande - les œufs - le poisson ❖ La traçabilité des produits salés ❖ La gestion des stocks et des invendus (produits frais) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Assurer la sécurité alimentaire des produits d'origine animale
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les sources de dangers microbiologiques liées aux matières premières d'origine animale ❖ Les caractéristiques des matières premières pour la réalisation de produits salés : <ul style="list-style-type: none"> - la législation en vigueur - les critères de fraîcheur 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier l'état de la marchandise

3.8 PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL POUR LA RÉALISATION DU JOUR

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication pour la réalisation de : <ul style="list-style-type: none"> - sandwiches/tartines (pains traditions, spéciaux et garnitures originales, ...) - croque-monsieur - quiches - pizzas - crêpes farcies - ciabatta - bagels - friands feuilletés - spécialités régionales , ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner la fiche technique de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurités) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier le petit matériel nécessaire en fonction de la fiche technique de fabrication ✓ Sélectionner le petit matériel en fonction de la tâche
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'agencement des postes de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer les postes de travail de l'atelier en fonction de la production
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les mesures correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier la propreté visuelle du plan de travail et de l'outillage ✓ Réagir en cas d'anomalies

3.9 RÉUNIR LES MATIÈRES PREMIÈRES ET AUXILIAIRES POUR LES RÉALISATIONS DU JOUR	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières pour la garniture des productions salées (description, composition, caractéristiques, origine, fraîcheur, AOC, classification, ...) : <ul style="list-style-type: none"> - les viandes, les charcuteries - les poissons, les crustacés, les fruits de mer - les condiments - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner les matières premières ✓ Vérifier l'état de la marchandise
3.10 QUANTIFIER LES MATIÈRES PREMIÈRES NÉCESSAIRES	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La fiche de production ❖ Les fiches techniques de fabrication ❖ Le matériel de mesures (poids, volume) ❖ Les notions de poids et de volume ❖ Le coefficient de proportionnalité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adapter les quantités de marchandises
3.11 FABRIQUER LES PÂTES	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'organigramme de planification des productions ❖ Les pâtes pour les produits salés (caractéristiques, composition, ...) : <ul style="list-style-type: none"> - pâte à pain - pâte à pizza - pâte à chou - pâte feuilletée - pâte brisée - pâte tendre poussée crémée/battue - pâte à crêpes, ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Planifier les productions ✓ Préparer les pâtes en fonction de la fiche technique de fabrication
3.12 RÉALISER LES COMPOSITIONS POUR LES PIZZAS, LES QUICHES, LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les recettes classiques des pizzas : <ul style="list-style-type: none"> - le coulis de tomate - les garnitures pour les pizzas ❖ Les recettes classiques des quiches : <ul style="list-style-type: none"> - les appareils à quiches - les garnitures pour les quiches ❖ Les recettes des spécialités régionales : les marinades 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Préparer les garnitures en fonction de la fiche technique de fabrication ✓ Réaliser les coulis de tomates ✓ Réaliser l'appareil à quiches ✓ Préparer les garnitures de quiches ✓ Préparer les marinades pour les spécialités régionales

3.13 ASSEMBLER LES PÂTES ET LES GARNITURES, CUIRE ET CONSERVER	
❖ Les techniques d'assemblage	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Garnir les pizzas ✓ Garnir les quiches
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel de cuisson spécifique aux pizzas ❖ Le matériel de cuisson spécifique aux quiches ❖ Les techniques de cuisson spécifiques aux produits (pizzas/quiches) ❖ Les points de cuisson ❖ La surveillance des points critiques ❖ Les dangers microbiologiques /chimiques liés aux températures de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adapter les techniques de cuisson en fonction des produits mis à la vente
❖ Les méthodes de conditionnement des produits garnis	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner le conditionnement approprié
❖ Les règles d'étiquetage des produits garnis	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Étiqueter des produits garnis
❖ Les méthodes de conservation des produits garnis	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conserver des produits garnis
❖ Les modalités de stockage des produits garnis	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Stocker des produits garnis
3.14 ASSEMBLER LES PÂTES ET LES FARCES, CUIRE ET CONSERVER	
❖ Les différents produits farcis et les spécialités régionales	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les techniques de réalisation appropriées pour la farce à pain et pâte à la viande
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques d'assemblage des produits farcis ❖ Les grammages 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les techniques d'assemblage spécifiques au produit et les techniques de finition adéquates
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel de cuisson spécifique aux produits farcis ❖ Les techniques de cuisson spécifiques aux produits farcis 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adapter/appliquer les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits
❖ Les méthodes de conditionnement spécifiques aux produits farcis	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner le conditionnement approprié, conditionner
❖ Les règles d'étiquetage spécifiques aux produits farcis	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Étiqueter des produits farcis
❖ Les méthodes de conservation spécifiques aux produits farcis	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conserver des produits farcis
❖ Les modalités de stockage spécifiques aux produits farcis	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Stocker des produits farcis
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des <ul style="list-style-type: none"> - supports de base en pain (moelleux, peu croûté, croustillant) - bases de garniture : base neutre, fromagère 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fabriquer des supports de base en pâte levée ✓ Fabriquer des garnitures de base
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des petits fours à base de pâte feuilletée : <ul style="list-style-type: none"> - petits fours salés simples 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fabriquer des produits froids et chauds de snacking :

<ul style="list-style-type: none"> - petits fours salés fourrés - petits feuilletés farcis - mini-bouchées - petits friands - mini feuilletés, mini croissants, ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Petits fours salés en pâte : <ul style="list-style-type: none"> - feuilletée - brisée - briochée - à choux • Pains surprises • En-cas salés
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des petits fours à base de pâte brisée : <ul style="list-style-type: none"> - mini-quiches - mini-flamiches - barquettes, ... 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des petits fours à base de pâte à brioche : <ul style="list-style-type: none"> - navettes - mini sandwiches (garnis de mousse de jambon, poisson, ...) - ... 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des pains surprises à base de pâtes à pain diverses 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des petits fours à base de pâte à choux : <ul style="list-style-type: none"> - petits choux farcis (crabe, crevettes, ...) - carolines (jambon, fromage) - ... 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des en-cas salés : description, mode de remise à température, conseils, ... : <ul style="list-style-type: none"> - sandwiches/tartines (pains tradition, spéciaux et garnitures originales, ...) - quiches - tartelettes - pizzas - crêpes farcies - ciabattas - bagels - friands feuilletés - spécialités régionales, ... 	

3.15 PRÉSENTER LES PRODUITS

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les comptoirs (caractéristiques, fonctionnement, entretien, ...) ❖ Les présentoirs (caractéristiques, fonctionnement, entretien, ...) ❖ Les stratégies commerciales (promotions, mise en valeur des produits, tenue professionnelle, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dresser et gérer un comptoir ✓ Dresser et gérer un présentoir
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention ❖ Les points critiques de contrôle ❖ Les mesures correctives liées aux points critiques de contrôle et aux points d'attention 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives nécessaires

3.16 STOCKER LES PRODUITS

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de congélation ❖ Les règles d'étiquetage pour la congélation ❖ Les modalités de stockage des produits congelés 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Étiqueter des produits congelés ✓ Stocker les produits congelés ✓ Congeler les produits
---	---

3.17 ASSURER LE NETTOYAGE ET LE RANGEMENT SELON LE PLAN DE NETTOYAGE

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types de déchets ❖ Le tri des déchets ❖ L'entreposage des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles de respect de l'environnement
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le gaspillage ❖ La valorisation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limiter, trier et évacuer les déchets en appliquant la réglementation concernant le tri des déchets
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les fiches de produits de nettoyage et de désinfection ❖ Les caractéristiques des produits de nettoyage et de désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Élaborer et appliquer le plan de nettoyage et de désinfection mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection (types, caractéristiques, législation) ❖ Les tests de contrôle du nettoyage ❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nettoyer le poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ✓ Désinfecter le poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ✓ Respecter les conditions d'utilisation des produits (dosage, température, temps d'action, rinçage) ✓ Contrôler le niveau de propreté du poste de travail
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de lutte contre les nuisibles (notions de base) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contrôler la présence des nuisibles

3.18 APPLIQUER LES BPH LIÉES À LA TACHE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les 3 dangers : biologiques, physiques, chimiques ❖ La multiplication des micro-organismes ❖ Les contaminations croisées ❖ La marche en avant ❖ La règle des 5 M (Milieu, Matériel, Matières premières, Main d'œuvre, Méthode de travail) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les BPH lors : <ul style="list-style-type: none"> - de la réception des marchandises - de la préparation du poste de travail - de la fabrication des produits - du stockage - du nettoyage
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan HACCP ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et les PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mettre en place un système HACCP
3.19 APPLIQUER LES RÈGLES DE SÉCURITÉ, D'ERGONOMIE ET LES TECHNIQUES DE MANUTENTION	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de secourisme (brûlures, chutes, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les gestes de premiers secours
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ❖ Les postures de travail ❖ Le port des charges ❖ Les troubles musculo-squelettiques 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les risques professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Évaluer les risques professionnels
3.20 UTILISER LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ S'exprimer en utilisant le vocabulaire technique adapté à la situation ✓ S'exprimer dans une seconde langue

UAA 4	Réaliser des produits de fine boulangerie, des tartes, des gaufres de la commande des marchandises à la préparation à la vente
--------------	---

Activités-Clés	AC1 Réaliser des produits de boulangerie (fabriquer, conditionner et stocker) AC5 Assurer la sécurité alimentaire AC6 Agencer et gérer un espace de vente/de dégustation AC8 Acheter, vendre et conseiller AC10 Gérer un atelier de boulangerie-pâtisserie AC11 Gérer le personnel AC12 Communiquer en français et dans une seconde langue
-----------------------	---

COMPETENCE DE L'UAA4
Commander les matières premières et fabriquer des produits de fine boulangerie, des tartes et des gaufres. Préparer les produits à la vente, dresser et gérer un comptoir, un présentoir. Calculer et afficher les prix de vente. Étiqueter les produits en français et en seconde langue.

4.1 GÉRER LES OPÉRATIONS DE COMMANDE AVEC LES FOURNISSEURS	
SAVOIRS	APTITUDES
❖ Les techniques de prospection de fournisseurs (foires, showroom, catalogues, sites, ...)	✓ Sélectionner des fournisseurs
❖ La demande de prix (à un fournisseur) ❖ L'appel d'offres (à plusieurs fournisseurs) ❖ Le cahier des charges : promotions, conditions de vente, conditions de livraison, droit de retour, réductions commerciales (remise, rabais, ristourne) pour : <ul style="list-style-type: none"> - les matières premières et auxiliaires - les produits d'entretien - les consommables - les emballages 	✓ Demander une offre détaillée

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les critères de sélection : <ul style="list-style-type: none"> - conditions de vente (délais de livraison, de paiement, ...) - droit de retour des marchandises - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analyser des offres
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les formules mathématiques (coefficient de proportionnalité, pourcentage) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer les quantités de marchandises à commander
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bon de commande (papier/en ligne) ❖ Le bulletin de commande (à entête du fournisseur joint à un catalogue, faciliter la passation de la commande) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rédiger les bons/les bulletins de commande
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les modes de communication (en face à face, au téléphone, numérique, ...) ❖ Les supports de communication (choix, utilisation, ...) : <ul style="list-style-type: none"> - messages vocaux enregistrés (les téléphones/les répondeurs téléphoniques, ...) - messages écrits (SMS, mailing, en ligne,...) ❖ Les logiciels de gestion de stocks 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Passer les commandes ✓ Utiliser un logiciel de gestion de stocks
4.2 EFFECTUER LE PAIEMENT DES MARCHANDISES	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le contrôle de la concordance de la facture fournisseur avec : <ul style="list-style-type: none"> - le devis - les réductions commerciales - les délais de paiements - les marchandises (quantité, unités d'achat, ...) - les taux de TVA - les notes de crédit et de débit 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contrôler la facture
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les documents relatifs au paiement des factures ❖ Les règlements bancaires ❖ La date d'échéance ❖ Les taux et les pénalités de retard ❖ Les taux d'escompte pour règlement anticipé ❖ Les modes de classement des documents de commande et de paiement des marchandises 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Payer les factures

4.3 PRÉPARER À LA VENTE

<ul style="list-style-type: none"> ❖ La procédure de calcul du prix de vente ❖ Les formules mathématiques (le coefficient de proportionnalité, le pourcentage, ...) ❖ Les abaques ❖ Notion d'Excel (formules simples) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de vente
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les obligations légales concernant l'affichage du prix des produits (SPF Économie) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Afficher les prix
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les dénominations de vente : <ul style="list-style-type: none"> - le nom du produit - les indications concernant l'état physique et/ou le procédé de fabrication du produit (frais, surgelé, ...) ❖ Les mentions obligatoires des produits pré-emballés/emballages de fantaisie (liste des ingrédients, quantité des ingrédients, date de durabilité, poids net, données du fabricant, instructions de conservation) ❖ Les mentions complémentaires (colorants, édulcorants, sucre, réglisse) ❖ L'étiquetage nutritionnel ❖ Les allergènes ❖ Les allégations nutritionnelles et de santé (sans graisse, sans sucre, sans sodium, sans sel, diminué en sel, riche en fibre, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Étiqueter les produits
<h3>4.4 PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL POUR LA RÉALISATION DU JOUR</h3>	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication pour la réalisation de fine boulangerie : <ul style="list-style-type: none"> - la brioche - le craquelin - le cramique - la cougnolle/le cougnou - la gosette - la couque/le sandwiche - les baulus - le nœud - la boule de Berlin 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner la fiche technique de fabrication

<ul style="list-style-type: none"> - la pâte levée feuilletée : croissant, pain chocolat, ... - les tartes (flan, riz, fruits, sucre, spécialités régionales...) - les gaufres - ... 	
❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurités)	✓ Identifier le petit matériel nécessaire en fonction de la fiche technique de fabrication
❖ L'agencement des postes de travail	✓ Agencer les postes de travail de l'atelier en fonction de la production et vérifier la propreté visuelle du plan de travail et de l'outillage
❖ Les mesures correctives	✓ Réagir en cas d'anomalies
4.5 RÉUNIR LES MATIÈRES PREMIÈRES ET AUXILIAIRES POUR LES RÉALISATIONS DU JOUR	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières de base ❖ Les matières auxiliaires (description, composition, caractéristiques, fraîcheur, poids, dangers microbiologiques, catégories, température, conditionnement, date de péremption) : <ul style="list-style-type: none"> - les fruits frais - les fruits secs - les fruits séchés - les pulpes de fruits - les fruits cristallisés - les fruits confits - les compotes - les confitures - les fruits au sirop - les extraits - les corins, ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner les matières premières en fonction de la fiche technique de fabrication ✓ Sélectionner les matières auxiliaires en fonction de la fiche technique de fabrication ✓ Vérifier l'état de la marchandise
4.6 QUANTIFIER LES MATIÈRES PREMIÈRES ET AUXILIAIRES NÉCESSAIRES	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La fiche de production ❖ Les fiches techniques de fabrication ❖ L'organigramme de planification des productions ❖ Le matériel de mesures (poids, volume) ❖ Les notions de poids et de volume ❖ Le coefficient de proportionnalité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adapter les quantités de marchandises ✓ Planifier les productions

4.7 RÉALISER LES MÉLANGES FERMENTANTS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les principes de fermentation : <ul style="list-style-type: none"> - directe - poolish - levains 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner les matières premières pour préparer le levain chef ou un autre ferment
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents appareillages numériques et leur mode de fonctionnement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Paramétrer l'outil numérique
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La formule pour le calcul de la température de l'eau de coulage ❖ Les risques d'échauffement de la pâte 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer la température de l'eau de coulage en appliquant la formule
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les étapes de fabrication des mélanges fermentants 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser les mélanges fermentants
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le rafraîchissement du levain 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rafraîchir le levain
4.8 PÉTRIR LA PÂTE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types et caractéristiques des pétrins/batteurs (fiches techniques) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déterminer le pétrin à utiliser en fonction du mélange, de la quantité et du type de pâte ✓ Paramétrer la vitesse et le temps en fonction du matériel
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de pétrissage manuel et mécanique ❖ Les facteurs favorisant le développement de la pâte 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pétrir la pâte ✓ Appliquer les techniques d'incorporation ✓ Respecter la chronologie d'incorporation ✓ Vérifier la constance de la pâte (vue/toucher)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents types de défauts de la pâte et les remédiations 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les éventuels défauts apparents/remédier aux défauts constatés
4.9 POINTER	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les températures liées à la fermentation ❖ Les taux d'humidité ❖ Les caractéristiques physiques de la pâte obtenue en fin de pétrissage selon le type de fermentation choisi (levain, poolish, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier la température et l'humidité de l'enceinte de fermentation ✓ Sélectionner le moment de pointage ✓ Respecter le temps de pointage
4.10 RÉALISER LES BLOC DE PÂTES	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les caractéristique et le fonctionnement de : <ul style="list-style-type: none"> - la diviseuse hydraulique - la peseuse volumétrique - la diviseuse bouleuse ❖ la bouleuse verticale, pyramide, ronde 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Paramétrer les machines (allongeuse, bouleuse, ...) ✓ Façonner mécaniquement

<ul style="list-style-type: none"> ❖ La législation des pains relative : <ul style="list-style-type: none"> - au poids - à la forme - à l'appellation ❖ Les appellations et les caractéristiques des produits 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation en vigueur
4.11 FAÇONNER LES PÂTONS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La législation en matière de formes, appellations des produits de fine boulangerie ❖ L'appellation des produits (tartes, viennoiseries, gaufres) et leurs caractéristiques 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser manuellement les formes attendues : <ul style="list-style-type: none"> - façonner les produits selon leurs spécificités - utiliser le laminoir et le rouleau à tarte ✓ utiliser le gaufrier
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de grignage/lamage ❖ Les décors spécifiques aux produits de fine boulangerie (graines, tampons, sujets, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Grigner/lamer les produits : paramétrer les machines (lameuse, grigneuse) ✓ Mettre en forme ✓ Décorer les produits
4.12 AJOUTER LES INGRÉDIENTS SPÉCIAUX	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les produits : appellations, caractéristiques ❖ La fiche produit fournisseur type 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner les ingrédients requis
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques d'ajouts 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les techniques d'ajouts
4.13 RÉALISER L'APPRÊT DES PRODUITS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le processus de fermentation ❖ Les caractéristiques de fermentation ❖ La fermentation directe ❖ L'armoire/la chambre de fermentation ❖ L'armoire/la chambre de fermentation contrôlée/différée ❖ Les paramètres de levage : température, hygrométrie, temps 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adapter le matériel au type de fermentation ✓ Sélectionner le matériel (armoire/chambre de fermentation) ✓ Paramétrer et contrôler les paramètres de l'armoire/la chambre de fermentation ✓ Évaluer le point de fermentation du produit
4.14 CUIRE LES PÂTONS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents fours (rotatif, à sole, air pulsé, four à recyclage d'air, four à bois, ...) : fonctionnement, réglementation, caractéristiques ❖ Les différents accessoires des fours (tapis, chariot, servante, enfourneuse) : fonctionnement, caractéristiques, utilisations ❖ Les différents types de fers à gaufres et leurs accessoires : fonctionnement, caractéristiques, utilisations 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Choisir le four en fonction du produit à cuire, adapter le fer à gaufres au type de produit

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les paramètres de cuisson : vapeur, temps, température, taux d'humidité ❖ L'influence d'une cuisson mal gérée (acrylamide, moisissure, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Paramétrer la température, l'injection de vapeur, le temps de cuisson
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques d'enfournement selon le type de four et les accessoires ❖ Les caractéristiques d'un produit cuit (vue, toucher, odorat, ouïe) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ En fonction du type de produits : <ul style="list-style-type: none"> - enfourner - vérifier la cuisson - ajuster les paramètres de cuisson
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de défournement selon le type de four et les accessoires 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner et appliquer la technique de défournement appropriée (choix/utilisation des accessoires)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de démoulage (les produits moulés, en platines) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Démouler les produits en moule ou en platines
4.15 REFROIDIR LES PRODUITS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le processus de refroidissement (temps, humidité, température) ❖ La technique de ressuage ❖ Les conditions optimales de ressuage ❖ Le matériel d'entreposage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Refroidir des produits ✓ Entreposer les produits finis
4.16 RÉPARTIR LA PRODUCTION EN FONCTION DE LA DESTINATION DES PRODUITS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel d'entreposage des produits en vue de la ventilation de ceux-ci 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ventiler les produits conformément à la procédure et suivant leur destination (commande, magasin, ...)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types de trancheuse à pain ❖ Les types d'emballage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Paramétrer la trancheuse à pain (semi-automatique ou automatique) ✓ Trancher le pain ✓ Adapter l'emballage au produit
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de conditionnement ❖ Les méthodes de congélation ❖ Les règles d'étiquetage ❖ Les modalités de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conditionner ✓ Étiqueter ✓ Stocker
4.17 ASSURER LE NETTOYAGE ET LE RANGEMENT SELON LE PLAN DE NETTOYAGE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types de déchets ❖ Le tri des déchets ❖ L'entreposage des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles de respect de l'environnement
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le gaspillage ❖ La valorisation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limiter, trier et évacuer les déchets en appliquant la réglementation concernant le tri des déchets

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les fiches de produits de nettoyage et de désinfection ❖ Les caractéristiques des produits de nettoyage et de désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le plan de nettoyage et de désinfection mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection (types, caractéristiques, législation) ❖ Les tests de contrôle du nettoyage ❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nettoyer le poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ✓ Désinfecter le poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ✓ Respecter les conditions d'utilisation des produits (dosage, température, temps d'action, rinçage) ✓ Contrôler le niveau de propreté du poste de travail
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles de rangement du matériel et des produits de nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles de rangement : <ul style="list-style-type: none"> - produits d'entretien et de désinfection - matériel de nettoyage et de désinfection
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de lutte contre les nuisibles (notions de base) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contrôler la présence des nuisibles
4.18 APPLIQUER LES BPH LIÉES À LA TÂCHE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les 3 dangers : biologique, physique, chimique ❖ La multiplication des micro-organismes ❖ Les contaminations croisées ❖ La marche en avant ❖ La règle des 5 M (Milieu, Matériel, Matières premières, Main d'œuvre, Méthode de travail) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les BPH lors : <ul style="list-style-type: none"> - de la réception des marchandises - de la préparation du poste de travail - de la fabrication des produits - du stockage - du nettoyage
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan HACCP ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et les PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mettre en place un système HACCP
4.19 APPLIQUER LES RÈGLES DE SÉCURITÉ, D'ERGONOMIE ET LES TECHNIQUES DE MANUTENTION	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de secourisme (brûlures, chutes, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les gestes de premiers secours
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ❖ Les postures de travail ❖ Le port des charges 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ✓ Évaluer les risques professionnels

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les troubles musculo-squelettiques ❖ Les risques professionnels 	
4.20 UTILISER LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ S'exprimer en utilisant le vocabulaire technique adapté à la situation ✓ S'exprimer dans une seconde langue

UAA5	Gérer en équipe la réalisation et la présentation d'un assortiment de produits élémentaires de chocolaterie - confiserie - glacerie et de desserts au beurre
-------------	---

Activités-Clés	AC3 Réaliser des productions de pâtisserie (fabriquer, conditionner et stocker) AC4 Réaliser des produits élémentaires de chocolaterie, de confiserie et de glacerie (fabriquer, conditionner et stocker) AC5 Assurer la sécurité alimentaire AC6 Agencer et gérer un espace de vente/de dégustation AC 7 Réaliser des produits originaux et des produits répondant à des demandes spécifiques du consommateur AC 8 Acheter, vendre et conseiller AC10 Gérer un atelier de boulangerie-pâtisserie AC11 Gérer le personnel AC12 Communiquer en français et dans une seconde langue
-----------------------	--

COMPETENCE DE L'UAA5
En équipe, préparer, présenter et vendre un assortiment de mignardises sucrées composé de produits de chocolaterie, de confiserie, de desserts au beurre. Préparer, dresser et vendre des entremets glacés.

5.1 GÉRER UNE ÉQUIPE	
SAVOIRS	APTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles pour constituer une équipe efficace ❖ Le schéma de l'effet dynamique (le processus objectif, le processus subjectif) : <ul style="list-style-type: none"> - identification des compétences des collaborateurs - organisation du travail en équipe - climat de travail - transmettre les savoirs (avoir conscience de son rôle de formateur, faire preuve de patience, s'exprimer avec clarté et précision,...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Distribuer les tâches et les rôles aux collaborateurs selon les compétences de chacun

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le rôle des collaborateurs et les résultats attendus <ul style="list-style-type: none"> - Quoi ? Objectifs à atteindre - Qui ? Intérêts, ressources, habiletés particulières de chacun - Comment ? Moyens utilisés - Quand ? Échéancier, calendrier, fréquence, le lieu et la durée des rencontres, débriefing 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Clarifier l'objectif de la tâche avant le début de la production ✓ Vérifier la clarté de la communication
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La planification du travail : <ul style="list-style-type: none"> - le partage des tâches : l'équitabilité, la rigueur, la flexibilité, l'adaptabilité, ... - la compréhension des tâches 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ S'accorder sur le partage des tâches
5.2 PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL POUR LA RÉALISATION DU JOUR	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des produits en chocolat : <ul style="list-style-type: none"> - les mendiants - les orangettes - les bâtons de chocolat, les tablettes - les truffes - les pralines (moulage simple, transparence, décorées et enrobées) - les creux - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner les fiches techniques de fabrication des produits de : <ul style="list-style-type: none"> - chocolaterie, - confiserie, - produits de glacerie et entremets glacés - desserts au beurre -
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des confiseries : <ul style="list-style-type: none"> - le fondant - le nougat - les pâtes de fruits - la nougatine - les marshmallows - le massepain - ... 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des produits de glacerie et des entremets glacés : <ul style="list-style-type: none"> - les différents entremets glacés - les profiteroles glacées - le nougat glacé - l'omelette norvégienne, ... 	

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les produits de glacerie : <ul style="list-style-type: none"> - les glaces - les crèmes glacées - les sorbets - les mousses - les parfaits - les granités - les soufflés, 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des desserts au beurre : <ul style="list-style-type: none"> - Les biscuits en pâte sablée : <ul style="list-style-type: none"> ○ S, ponts, rosaces ○ langues de chat ○ palets de dame ○ palets fourrés ○ miroirs ○ sablés aux amandes ○ frangipanes, - Les biscuits en pâte grasse : <ul style="list-style-type: none"> ○ ronds glacés ○ amandines ○ petits beurre ○ demi-lune ○ pains d'amande ○ galette ○ gaufrettes, - Les cookies - Les brownies 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier le petit matériel nécessaire en fonction de la fiche technique de fabrication ✓ Sélectionner le petit matériel en fonction de la tâche
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'agencement des postes de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer les postes de travail de l'atelier en fonction de la production
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les mesures correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier la propreté visuelle du plan de travail et de l'outillage ✓ Réagir en cas d'anomalies

5.3 RÉUNIR LES MATIÈRES PREMIÈRES POUR LES RÉALISATIONS DU JOUR

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières spécifiques à la chocolaterie (origine, fabrication, caractéristiques, composition, conservation) : <ul style="list-style-type: none"> - chocolat de couverture - chocolat de couverture masse blanche - cacao en poudre - beurre de cacao - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner les matières premières ✓ Vérifier l'état de la marchandise
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières spécifiques à la confiserie (origine, composition, conservation) : <ul style="list-style-type: none"> - les sucres - les miels - le glucose (sucre inverti) - la crème de tartre - le carbonate de calcium - les gélifiants - les colorants - ... 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières spécifiques à la glacerie et aux entremets glacés (composition, conservation) : <ul style="list-style-type: none"> - la purée de fruits - les pâtes (à pistache, pralinée, d'amandes, ...) - les poudres de lait - ... 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières spécifiques aux desserts au beurre (composition, conservation) : <ul style="list-style-type: none"> - les farines - le beurre - les sucres - les œufs - ... 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le calcul du prix de revient des matières premières ❖ Le calcul du prix de vente du produit 	

5.4 RÉUNIR LES MATIÈRES PREMIÈRES	
❖ Le diagramme de fabrication	✓ Schématiser les étapes de la réalisation des produits
❖ Les sources de dangers microbiologiques liées aux matières premières ❖ Les caractéristiques des matières premières : - la législation en vigueur - les critères de fraîcheur des produits	✓ Vérifier l'état de fraîcheur des matières et leur qualité à toutes les étapes de la fabrication
5.5 RÉUNIR LE MATÉRIEL POUR LA RÉALISATION DU JOUR	
❖ Le matériel spécifique : table en inox, marbre, micro-ondes, tempéreuse, turbine à glace, pasteurisateur, ... : caractéristiques, fonctionnement, règles d'hygiène	✓ Sélectionner le matériel nécessaire ✓ Vérifier la propreté et le bon fonctionnement du matériel
5.6 QUANTIFIER LES MATIÈRES PREMIÈRES NÉCESSAIRES	
❖ La fiche de production ❖ L'organigramme de planification des productions ❖ Le matériel de mesures (poids, volume) ❖ Les notions de poids et de volume ❖ Le coefficient de proportionnalité	✓ Adapter les quantités de marchandises fixées par la fiche de production : peser, mesurer ✓ Planifier les productions
5.7 FABRIQUER DES PRODUITS DE BASE DE CHOCOLATERIE	
❖ Le tempérage du chocolat ❖ Les techniques de moulage, dressage et enrobage ❖ Les différentes masses et les différents intérieurs utilisés en chocolaterie ❖ Les techniques de décors en chocolaterie	✓ Fabriquer des produits de chocolaterie
❖ Les conditions de stockage spécifiques à la chocolaterie	✓ Stocker les produits finis
❖ Le matériel de présentation spécifique à la chocolaterie	✓ Présenter les produits
❖ Les matériaux d'emballage spécifiques à la chocolaterie	✓ Emballer les produits
❖ Les types de pâte à tartiner	✓ Fabriquer de la pâte à tartiner
5.8 FABRIQUER DES PRODUITS DE BASE DE CONFISERIE	
❖ Les techniques de base de la confiserie	✓ Fabriquer des confiseries
❖ Les conditions de stockage spécifiques à la confiserie	✓ Stocker les confiseries
❖ Le matériel de présentation spécifique à la confiserie	✓ Présenter les confiseries

❖ Les matériaux d'emballage spécifiques à la confiserie	✓ Emballer les confiseries
❖ Les types de confiture	✓ Fabriquer de la confiture
5.9 FABRIQUER DES PRODUITS GLACÉS	
❖ Les techniques de préparation des produits glacés	✓ Fabriquer de la glace et des entremets glacés
❖ Les températures des enceintes frigorifiques ❖ Le contrôle des températures légales de conservation	✓ Conserver les produits
❖ Les coulis, les gelées, les ganaches et les sauces d'accompagnement	✓ Préparer des coulis, des gelées, des ganaches et des sauces d'accompagnement
❖ Les boissons glacées et les milkshakes ❖ Les coupes de glaces et ou de sorbets	✓ Réaliser différents produits pour l'espace de dégustation : - les boissons glacées et milkshakes - les coupes de glaces et ou sorbets
❖ Les techniques de décoration des produits glacés	✓ Réaliser des créations originales en glace pour des événements particuliers
❖ La législation spécifique aux produits glacés	✓ Contrôler la qualité des produits (critères de qualité des produits à toutes les étapes de la fabrication) ✓ Entreposer les produits finis
❖ Le matériel de présentation pour les produits glacés	✓ Présenter les produits dans un comptoir ✓ Présenter des glaces pour la vente en salon de dégustation
❖ Le matériel de transport spécifique aux produits glacés	✓ Préparer le produit pour une livraison
5.10 FABRIQUER DES DESSERTS AU BEURRE	
❖ Les différentes techniques de fabrication des pâtes sablées et grasses pour la réalisation de petits biscuits ❖ Le matériel et les accessoires de dressage	✓ Fabriquer des desserts au beurre
❖ Les conditions de stockage des desserts au beurre	✓ Stocker les desserts au beurre
❖ Le matériel et les accessoires de présentation des desserts au beurre	✓ Présenter les desserts au beurre
❖ Les matériaux d'emballage des desserts au beurre	✓ Emballer les desserts au beurre

5.11 VENDRE DES CHOCOLATS, DES CONFISERIES ET DES GLACES

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différentes phases de la vente ❖ Les techniques de vente : <ul style="list-style-type: none"> - les techniques d'accueil - les règles de savoir-vivre et de déontologie - les types de clients - la posture et l'attitude du vendeur (communication verbale et non verbale) - la vente suggestive - le suivi des commandes/réservations 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accueillir le client en français et en seconde langue ✓ Personnaliser l'accueil ✓ Appliquer les règles de déontologie et de savoir-vivre ✓ Prendre une commande
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les conseils concernant : <ul style="list-style-type: none"> - le choix du produit - le mode de conservation - la remise à température 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conseiller le client ✓ Promouvoir le produit sous forme de petites dégustations
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types de vente : consommation directe/à emporter ❖ Le concept des produits prédécoupés ❖ La présentation/l'emballage du produit : emballé/consommé sur place 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Choisir la présentation/ l'emballage selon le type de vente et les produits (packaging individuel, mini format, ...) ✓ Emballer
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'étiquetage des produits pré-emballés ❖ La législation relative à l'étiquetage des produits pré-emballés 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Étiqueter les produits pré-emballés
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents moyens de paiement (espèce, chèques repas, terminaux de paiement, caisse automatique monnayeur, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Encaisser

5.12 ASSURER LE NETTOYAGE ET LE RANGEMENT SELON LE PLAN DE NETTOYAGE

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types de déchets ❖ Le tri des déchets ❖ L'entreposage des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles de respect de l'environnement
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le gaspillage ❖ La valorisation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limiter, trier et évacuer les déchets en appliquant la réglementation concernant le tri des déchets
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les fiches de produits de nettoyage et de désinfection ❖ Les caractéristiques des produits de nettoyage et de désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le plan de nettoyage et de désinfection mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nettoyer le poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection (types, caractéristiques, législation) ❖ Les tests de contrôle du nettoyage ❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Désinfecter le poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ✓ Respecter les conditions d'utilisation des produits (dosage, température, temps d'action, rinçage) ✓ Contrôler le niveau de propreté du poste de travail
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de lutte contre les nuisibles 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contrôler la présence des nuisibles
5.13 APPLIQUER LES BPH LIÉES À LA TACHE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les 3 dangers : biologiques, physiques, chimiques ❖ La multiplication des micro-organismes ❖ Les contaminations croisées ❖ La marche en avant ❖ La règle des 5 M (Milieu, Matériel, Matières premières, Main d'œuvre, Méthode de travail) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les BPH lors : <ul style="list-style-type: none"> - de la réception des marchandises - de la préparation du poste de travail - de la fabrication des produits - du stockage - du nettoyage
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan HACCP ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et les PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place un système HACCP
5.14 APPLIQUER LES RÈGLES DE SÉCURITÉ, D'ERGONOMIE ET LES TECHNIQUES DE MANUTENTION	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de secourisme (brûlures, chutes, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les gestes de premiers secours
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ❖ Les postures de travail ❖ Le port des charges ❖ Les troubles musculo-squelettiques ❖ Les risques professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ✓ Évaluer les risques professionnels
5.15 UTILISER LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ S'exprimer en utilisant le vocabulaire technique adapté à la situation ✓ S'exprimer en seconde langue

UAA6	Réaliser des entremets, des gâteaux individuels, des produits originaux et des produits diététiques accompagnés de conseils personnalisés
-------------	--

Activités-clés	AC5 Assurer la sécurité alimentaire AC6 Agencer et gérer un espace de vente/de dégustation AC7 Réaliser des produits originaux et des produits répondant à des demandes spécifiques du consommateur AC8 Acheter, vendre et conseiller AC9 Reprendre ou créer une entreprise AC10 Gérer un atelier de boulangerie-pâtisserie AC11 Gérer le personnel AC12 Communiquer en français et dans une seconde langue
-----------------------	--

COMPETENCE DE L'UAA6
Réaliser des entremets, des gâteaux individuels, des produits originaux et des produits diététiques accompagnés de conseils personnalisés

6.1 PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL POUR LA RÉALISATION D'ENTREMETS ET DE GÂTEAUX INDIVIDUELS	
SAVOIRS	APTITUDES
❖ Les fiches techniques de fabrication pour les compositions : <ul style="list-style-type: none"> - mousses - bavarois - inserts - javanais - misérable - gâteaux masqués : merveilleux, moka, ... - ... 	✓ Sélectionner la fiche technique de fabrication des compositions
❖ Les fiches techniques de fabrication pour les types de pâtes : <ul style="list-style-type: none"> - pâte brisée - pâte grasse : croûte - pâte tendre poussée/crémée - pâte feuilletée 	✓ Sélectionner la fiche technique de fabrication des pâtes

<ul style="list-style-type: none"> - pâte à choux - pâte à biscuit/ battue - pâte à meringue - biscuits spécifiques aux compositions : joconde, dacquoise, cuillère, sans farine, ... - ... 	
❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité)	✓ Identifier et sélectionner le petit matériel nécessaire en fonction de la fiche technique de fabrication
❖ L'agencement des postes de travail	✓ Agencer les postes de travail de l'atelier en fonction de la production
❖ Les mesures correctives	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier la propreté visuelle du plan de travail ✓ Réagir en cas d'anomalies
6.2 RÉUNIR LES MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA RÉALISATION D'ENTREMETS ET DE GÂTEAUX INDIVIDUELS	
❖ Les matières premières spécifiques à la réalisation d'entremets et de gâteaux individuels : origine, composition, conservation	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner les matières premières ✓ Vérifier l'état de la marchandise
6.3 SÉLECTIONNER LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE À LA RÉALISATION D'ENTREMETS ET DE GÂTEAUX INDIVIDUELS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel de préparation : fonctionnement, caractéristiques, règles de sécurité ❖ Le matériel de conditionnement et de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique de fabrication et de la quantité à préparer ✓ Vérifier le bon fonctionnement du matériel ✓ Sélectionner le matériel de conditionnement/de stockage ✓ Vérifier la propreté du matériel
6.4 QUANTIFIER LES MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA RÉALISATION D'ENTREMETS ET DE GÂTEAUX INDIVIDUELS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches de production ❖ L'organigramme de planification des productions ❖ Le matériel de pesage et de mesures ❖ Les notions de poids et de mesures ❖ Le coefficient de proportionnalité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adapter les quantités en fonction de la production ✓ Planifier les productions
6.5 RÉALISER DES ENTREMETS ET DES GÂTEAUX INDIVIDUELS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de réalisation des : <ul style="list-style-type: none"> - mousses - bavarois - inserts 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser des entremets ✓ Réaliser des gâteaux individuels

<ul style="list-style-type: none"> - javanais - misérable - gâteaux masqués : merveilleux, moka, ... 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques pour les types de pâtes : <ul style="list-style-type: none"> - pâte brisée - pâte grasse : croûte - pâte tendre poussée/crémée - pâte feuilletée - pâte à choux - pâte à biscuit/ battue - pâte à meringue - ... ❖ Les techniques pour les biscuits spécifiques aux compositions : joconde, dacquoise, cuillère, sans farine, ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser les biscuits spécifiques pour la réalisation des compositions
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de conditionnement spécifiques aux entremets et gâteaux individuels ❖ Les techniques de conservation spécifiques aux entremets et gâteaux individuels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conditionner les entremets et gâteaux individuels ✓ Conserver les entremets et gâteaux individuels
6.6 RÉALISER LES OPÉRATIONS DE FINITION DES ENTREMETS ET DES GÂTEAUX INDIVIDUELS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les caractéristiques de la ganache ❖ Les techniques de réalisation d'une ganache 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser une ganache ✓ Respecter les températures adéquates
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les caractéristiques d'un nappage ❖ Les techniques de réalisation, température du nappage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser un nappage ✓ Respecter les températures adéquates
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les caractéristiques du glaçage ❖ Les techniques de réalisation, température d'un glaçage ❖ Les caractéristiques du fondant 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser un fondant ✓ Respecter les températures adéquates
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de finition au pistolet 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pistoler les entremets et les gâteaux individuels
6.7 DÉCORER DES ENTREMETS ET DES GÂTEAUX INDIVIDUELS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents décors des entremets et des gâteaux individuels : massepain, sucre, chocolat, fruits, décors imprimante 3D, ... ❖ Le matériel spécifique aux décors : cornet, ébauchoir, imprimante, imprimante 3D, moule silicone, ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Choisir un décor adapté aux entremets et aux gâteaux individuels

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fruits (variétés, saison) ❖ Les techniques de découpage des fruits ❖ Les techniques de préparation des fruits 	✓ Réaliser un décor à base de fruits
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de décors à base de meringue 	✓ Réaliser un décor à base de meringue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de réalisation d'un cornet ❖ Les techniques d'écriture au cornet 	✓ Écrire au cornet
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de modelage du massepain ❖ Les ébauchoirs (types, utilisation) 	✓ Modeler du massepain
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La technique du pastillage 	✓ Appliquer les techniques du pastillage
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La technique de la pâte à sucre 	✓ Appliquer la technique de la pâte à sucre
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La technique de décors en chocolat 	✓ Réaliser un décor à base de chocolat/sucre
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La technique de décors en sucre 	✓ Réaliser un décor en sucre
6.8 RÉALISER DES PRODUITS ORIGINAUX DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les évènements : fête du personnel, inauguration de nouveaux locaux, départ à la retraite, promotion d'un collaborateur, ... 	✓ Personnaliser le produit en adéquation avec l'évènement
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les nouveaux produits pour une ouverture de marché ou pour les dépassements des objectifs 	✓ Concevoir un produit original
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des produits originaux : <ul style="list-style-type: none"> - la viennoiserie de luxe : couques fourrées, bicolores, ... - les tartes fines : tartes meringuées, ... - les éclairs revisités - les gâteaux « longue conservation » - les macarons - ... ❖ Les techniques de réalisation des produits originaux et de pâtisserie : <ul style="list-style-type: none"> - la viennoiserie de luxe : couques fourrées, bicolores, ... - les tartes fines : tartes meringuées, ... - les éclairs revisités - ... 	✓ Réaliser les produits originaux de boulangerie et de pâtisserie

6.9 RÉALISER DES PRODUITS DE BOULANGERIE PRÉCUIITS ET CRUS CONGELÉS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types, les caractéristiques, les matières premières des : <ul style="list-style-type: none"> - produits précuits - produits crus congelés 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Créer les fiches techniques de fabrication pour une production de : <ul style="list-style-type: none"> - produits précuits - produits crus congelés
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication des produits de base ❖ Les techniques de fabrication des produits précuits et crus congelés : <ul style="list-style-type: none"> - la pousse contrôlée - la pré-cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser des produits de boulangerie pâtisserie
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les conditionnements des produits précuits et crus congelés ❖ La conservation des produits précuits et crus congelés : <ul style="list-style-type: none"> - la cellule de refroidissement - la cellule de congélation/surgélation 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conditionner les produits précuits et crus congelés ✓ Conserver les produits précuits et crus congelés
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La cuisson des produits précuits et crus congelés 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuire les produits/finaliser la cuisson
6.10 CONCEVOIR DES PRODUITS DIÉTÉTIQUES DE BOULANGERIE ACCOMPAGNÉS DE CONSEILS PERSONNALISÉS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les macronutriments (protéines, lipides, glucides) ❖ Les micronutriments (vitamines, éléments minéraux, oligoéléments) ❖ Les fibres ❖ Les apports nutritifs du pain (glucides complexes, des protéines végétales et des fibres) ❖ Les apports en vitamines (en particulier celles du groupe B) du pain ❖ Les apports en éléments minéraux (sodium, magnésium, potassium, phosphore, calcium, fer, zinc) du pain 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proposer des produits de boulangerie spécifiques : <ul style="list-style-type: none"> - riches en vitamines - riches en éléments minéraux - ...
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les produits de boulangerie liés aux besoins spécifiques pour : <ul style="list-style-type: none"> - les diabétiques : sirop d'agave et sucre de fruits, farines plus complètes (la farine de lentilles, ...) - la maladie cœliaque (intolérances au gluten) : sans blé, ni orge, ni seigle - l'intolérance au lactose ou allergie au lait : produits dé lactosés, produits de substitution (à base de soja, lait végétaux, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Concevoir des produits en adéquation avec des besoins spécifiques (diabète, maladie cœliaque, intolérance au lactose ou allergie au lait, ...)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La transparence et l'engagement dans le respect du développement durable : <ul style="list-style-type: none"> - la composition du produit - l'origine des ingrédients (raisonnée, biologique ou industrielle) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Communiquer sur le produit

<ul style="list-style-type: none"> - les types de fabrication, de transformation (moulin, meunerie, sucrerie,...) - les conditions d'élevage des animaux : œufs (batterie, au sol, plein air, bio) , beurre, lait, crème fraîche (bien-être animal,...) - les informations nutritionnelles - les additifs - les innovations alimentaires 	
❖ Les techniques de réalisation de produits de boulangerie	✓ Réaliser des produits diététiques de boulangerie
6.11 PROPOSER DES PRODUITS ATTRACTIFS D'ÉPICERIE	
❖ Le business plan : <ul style="list-style-type: none"> - étude de marché - investisseur individuel/institutionnel/public ou privé - financement participatif - attractivité du prix de vente en fonction des charges (compétitif/pas d'emballage) 	✓ Connaître et s'informer sur les tendances et les attentes du consommateur
❖ La distribution en circuit court	✓ Connaître la législation de la distribution en circuit court de la vente des produits du terroir/producteurs locaux ✓ Passer un accord de partenariat avec des producteurs
❖ La campagne marketing : <ul style="list-style-type: none"> - nom attractif - lien entre le nom et l'emballage - vitrine évolutive (tournée rue : achats impulsifs) - scénarisation de l'offre - vitrophanie - menu-board (dynamique, digitaux) - signalétique 	✓ Cibler une campagne de marketing en lien avec le business plan
❖ Les nouvelles formes de commercialisation : <ul style="list-style-type: none"> - site Web - vente en ligne - livraison à domicile/lieu de travail 	✓ Adopter de nouvelles formes de commercialisation

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les produits d'épicerie sèche durable, sans emballage : <ul style="list-style-type: none"> - cohérence : chaîne courte, matériel et distributeur (hygiène et entretien) - réalisme : producteur locaux, Day by Day (acheter juste le nécessaire) - tendances : à contre-courant du (sur)emballage et du gaspillage : la vrac attitude 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Imaginer un espace adapté en tenant compte de la gamme des produits
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les emballage/contenants : <ul style="list-style-type: none"> - sachet à pain, corbeille à pain, huche à pain en tissus - accessoires réutilisables, - bocaux - contenants 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Imaginer un espace adapté en tenant compte de l'emballage/des contenants
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'emplacement : <ul style="list-style-type: none"> - accessibilité - visibilité - clientèle cible 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Imaginer un espace adapté en tenant compte de l'emplacement
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents produits trouvant une place dans un département d'épicerie fine situé dans une boulangerie : <ul style="list-style-type: none"> - les tartinables : confiture/marmelade, pâtes à tartiner, miel, crème, - sirop de Liège, caramel, beurre de cacahuètes, fromages frais, ... - les produits dédiés au petit déjeuner : céréales/mix de céréales, muesli, fruits secs, ... - les produits secs : grissini, pain azyme, toast, croûtons, biscottes, ... - les garnitures pour sandwiches et toasts : confits, pesto, tapenades, chutneys, rillettes, - les indispensables aux salades : épices, huiles aromatiques, vinaigres spéciaux, ... - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner des produits d'épicerie fine par rapport aux tendances de consommation et aux attentes du consommateur
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différentes boissons trouvant une place dans un département d'épicerie fine situé dans une boulangerie : <ul style="list-style-type: none"> - cafés de différentes variétés et de différentes origines - thés de différentes variétés et de différentes origines - tisanes de différentes variétés - jus 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner des boissons à proposer avec les produits d'épicerie fine par rapport aux tendances de consommation et aux attentes du consommateur

<ul style="list-style-type: none"> - lait/laits végétaux - boissons chocolatées 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents accessoires de préparation des boissons qui pourraient trouver une place dans un département d'épicerie fine situé dans une boulangerie : <ul style="list-style-type: none"> - cafetière, cafetière italienne, percolateur, cafetière à piston, ... - théière, infuseur, ... - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner des accessoires par rapport aux tendances de consommation et aux attentes du consommateur
6.12 S'INFORMER DES CONDITIONS DE LIVRAISON	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La législation relative au : <ul style="list-style-type: none"> - transport de pain et de pâtisserie sèche - transport de produits à base de crème pâtissière et de crème fraîche - transport de produits finis surgelés ❖ Les directives pour le vendeur ambulant, vendeur occasionnel ❖ La vente en distributeurs automatiques 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ S'informer sur la législation relative : <ul style="list-style-type: none"> - au transport de l'atelier vers le magasin - au transport de l'atelier vers des points de dépôts - au commerce ambulant - à la livraison à domicile/bureau
6.13 ASSURER LE NETTOYAGE ET LE RANGEMENT SELON LE PLAN DE NETTOYAGE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types de déchets ❖ Le tri des déchets ❖ L'entreposage des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles de respect de l'environnement
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le gaspillage ❖ La valorisation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limiter, trier et évacuer les déchets en appliquant la réglementation concernant le tri des déchets
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les fiches de produits de nettoyage et de désinfection ❖ Les caractéristiques des produits de nettoyage et de désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Élaborer et appliquer le plan de nettoyage et de désinfection mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection (types, caractéristiques, législation) ❖ Les tests de contrôle du nettoyage ❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nettoyer le poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ✓ Désinfecter le poste de travail (y compris les équipements et les accessoires) ✓ Respecter les conditions d'utilisation des produits (dosage, température, temps d'action, rinçage) ✓ Contrôler le niveau de propreté du poste de travail
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de lutte contre les nuisibles 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contrôler la présence des nuisibles

UAA7	Développer un projet de création/reprise d'une boulangerie-pâtisserie artisanale
-------------	---

Activités-Clés	AC5 Assurer la sécurité alimentaire AC9 Reprendre ou créer une entreprise AC10 Gérer un atelier de boulangerie-pâtisserie AC11 Gérer du personnel AC12 Communiquer en français et dans une seconde langue
-----------------------	--

<p>COMPETENCE DE L'UAA7</p> <p>Développer un projet de création, de reprise d'une boulangerie-pâtisserie artisanale par la réalisation d'un dossier/boîte à outils. Lire, rédiger, comprendre, interpréter les documents (administratifs, fiscaux, sociaux, commerciaux, comptables) et mettre en place toutes les stratégies pour pérenniser l'activité professionnelle.</p>

7.1 EVALUER SES QUALITÉS ENTREPRENEURIALES	
Savoirs	Aptitudes
❖ Les motivations, qualités/atouts (diplôme, formation, expérience professionnelle) et faiblesses / défauts personnels	✓ Comparer son profil personnel et le profil de boulanger
❖ Les qualités entrepreneuriales : motivations, qualités, attitudes (esprit d'innovation et de création)	✓ Clarifier, affiner son projet personnel (création, reprise, produits/services)
❖ Les facteurs de réussite de son projet	✓ Développer l'esprit entrepreneurial
❖ Les facteurs limitants de son projet	
❖ Les besoins de formation	✓ Identifier les besoins de formation
7.2 EVALUER LES POSSIBILITÉS DE CRÉATION/REPRISE D'UNE BOULANGERIE-PÂTISSERIE ARTISANALE	
❖ Les activités professionnelles liées à son projet	✓ Décrire les activités professionnelles liées à son projet
❖ Les sources d'informations relatives aux activités et institutions professionnelles, à la création d'entreprise. Ex : Banque Carrefour Entreprise (BCE), les chambres de commerce, ...	✓ Rechercher différentes sources documentaires (numérisées ou autres) ✓ Identifier les conditions d'exercice du métier - le contexte économique, le contexte social et les ressources nécessaires à la réalisation du projet
7.3 ANALYSER LE MARCHÉ ET L'ENVIRONNEMENT COMMERCIAL	
❖ Les institutions de référence : la fédération nationale des boulangers-pâtisseries de Belgique, les banques, ...	✓ Rechercher différentes sources d'informations relatives au marché, à l'environnement commercial

❖ Les salons professionnels	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les facteurs influençant la dynamique commerciale d'une zone de chalandise ❖ L'analyse qualitative du produit, de la clientèle potentielle, du marché, de la concurrence ❖ Les sociétés de consultance, étude de marché, ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Situer le projet d'activité dans un environnement géographique, socio-économique et concurrentiel en interprétant les données disponibles (enquêtes, études de marché)
7.4 LISTER LES CHARGES FINANCIÈRES LIÉES À LA CRÉATION/REPRISE D'UNE BOULANGERIE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les éléments constitutifs d'un fonds de commerce (l'immeuble, immobilisations, clientèle, stock de matériel/marchandises, trésorerie minimale, ...) ❖ Le plan d'investissement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lister les charges à effectuer pour démarrer/ reprendre une activité
7.5 CHOISIR UNE STRATÉGIE COMMERCIALE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le prix de revient ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de revient
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le prix de vente ❖ La TVA et son mécanisme ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de vente TVAC
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différentes stratégies commerciales : marketing mix («les 4 P», «les 5 C») ❖ Les principes légaux et réglementaires de la loi relative aux pratiques du marché et à la protection du consommateur : <ul style="list-style-type: none"> - l'information concernant : l'indication des prix, l'indication de la qualité, la protection du consommateur - les pratiques publicitaires - les clauses abusives - la fermeture hebdomadaire - l'étiquetage - les périodes de soldes - ... ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication (newsletter, intranet, affiches, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Illustrer les différents concepts de stratégie commerciale par des exemples adaptés au projet d'activité ✓ Sélectionner les concepts de stratégie commerciale les plus appropriés à son projet d'activité ✓ Identifier l'impact des réglementations spécifiques à son projet d'activité

7.6 EFFECTUER LES DÉMARCHES NÉCESSAIRES À L'OUVERTURE DE L'ACTIVITÉ

- ❖ Les démarches nécessaires à la création d'entreprise (individuelle/société) et les organismes correspondants :
 - ouverture d'un compte bancaire spécifique à l'activité professionnelle (banque)
 - n° d'identification d'entreprise, le n° d'établissement (Guichet d'entreprise)
 - constitution de la société, enregistrement de l'acte, parution au moniteur, introduction des données dans la Banque Carrefour des Entreprises (notaire, tribunal de commerce, bureau d'enregistrement du SPF Finances), n° de T.V.A. (guichet d'entreprise, bureau local de contrôle T.V.A.)
 - affiliation à une caisse d'assurances sociales
 - affiliation à l'ONSS, un secrétariat social
 - affiliation à une mutualité
 - demande d'enregistrement, d'autorisation, et/ou d'agrément (AFSCA)

- ✓ Exploiter les différentes sources (numérisées ou autres) d'informations relatives aux démarches nécessaires à la création d'entreprise
- ✓ Identifier l'ordre chronologique des démarches à réaliser
- ✓ Identifier les frais inhérents aux différentes démarches

7.7 COLLECTER LES INFORMATIONS UTILES À L'ÉLABORATION D'UN PLAN FINANCIER

- ❖ Le plan d'investissement
- ❖ Le plan financier (aspects légaux et champs d'application, responsabilité)
- ❖ Le compte de résultat prévisionnel : chiffre d'affaires, marge brute, frais professionnels, le plan d'amortissement
- ❖ Le plan d'amortissement (linéaire)
- ❖ Les différentes sources d'aide à l'élaboration des différents documents (guichet d'entreprise, offices de création d'entreprise, banques)

- ✓ Rechercher différentes sources d'aide à l'élaboration d'un plan financier
- ✓ Estimer les ventes générées par son activité
- ✓ Identifier les éléments utiles au plan de trésorerie
- ✓ Identifier les éléments de calcul du seuil de rentabilité

7.8 DÉTERMINER LES SOURCES DE FINANCEMENT

- ❖ Les sources de financement personnel (épargne), privé, public (subsidés, aides)
- ❖ Les formes de crédit : à moyen et à long terme (crédit d'investissement, leasing, crédit hypothécaire, prêt personnel à tempérament)
- ❖ Les incitants fiscaux (dispense de versements anticipés) alloués par les pouvoirs publics des différents niveaux de pouvoir

- ✓ Rechercher différentes sources documentaires (numérisées ou autres) relatives au financement (banques, établissements de crédit, fonds de participation, institutions de micro-crédit)
- ✓ Identifier les sources de financement public et privé
- ✓ Identifier les formes de crédit

7.9 DÉTERMINER LES DÉMARCHES ADMINISTRATIVES PRÉALABLES À L'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ ENVISAGÉE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les contraintes réglementaires à l'exercice de l'activité ❖ Les démarches administratives préalables à l'exercice de l'activité ❖ Les incitants publics à la création et au développement de la boulangerie-pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les règles et procédures d'installation et d'accès à la profession ✓ Identifier les contraintes et les démarches à réaliser (nature et modalités) en lien avec le choix de l'activité
7.10 CHOISIR LA FORME JURIDIQUE ET LE STATUT LES PLUS ADAPTÉS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les formes juridiques ❖ Les principales formes de société ❖ Les différents statuts 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les caractéristiques de différentes formes juridiques ✓ Comparer les principaux avantages et inconvénients (patrimoniaux, comptables, fiscaux, sociaux) des différentes formes juridiques ✓ Identifier la forme juridique et le statut les plus adaptés à son projet ✓ Identifier les organismes référents et les procédures à respecter
7.11 APPROUVER UN PLAN FINANCIER	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan d'investissement : frais d'établissement et de lancement, immeuble - construction, installations - machines - outillages, mobilier - matériel roulant, stock ❖ Le plan de financement : capitaux propres, fonds empruntés ❖ Le compte de résultat prévisionnel : chiffre d'affaires, marge brute, frais professionnels, le plan d'amortissement ❖ Le plan de trésorerie : recettes, dépenses 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compléter un plan financier à partir d'un plan de référence ✓ Lire et interpréter : <ul style="list-style-type: none"> - un plan d'investissement - un plan de financement - un compte de résultats prévisionnel - un tableau de trésorerie
7.12 COMPARER LES IMPLICATIONS DES RÉGIMES MATRIMONIAUX ET DU RÉGIME FISCAL	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les composants principaux des régimes matrimoniaux et de la cohabitation légale ❖ Les spécificités des régimes fiscaux (IPP, ISOC) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comparer les avantages et inconvénients de différents régimes matrimoniaux et de la cohabitation légale ✓ Etablir le lien entre régime fiscal et forme juridique

7.13 DÉTERMINER LA BASE MINIMALE DE DROITS SOCIAUX, LES RISQUES COUVERTS, LES LIMITES DE COUVERTURE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les droits et devoirs liés au statut du travailleur indépendant ❖ L'identification de la situation sociale de l'aidant, du conjoint-aidant, des gérants, ... ❖ La faillite ❖ Le concordat 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Décrire les caractéristiques principales des droits, devoirs et risques liés aux différents statuts sociaux ✓ S'informer sur les conditions de réorganisation judiciaire et les raisons de l'excusabilité, ...
7.14 IDENTIFIER LES CONSÉQUENCES DES TYPES DU CONTRAT SUR LE PROJET	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les composants principaux des contrats commerciaux (bail commercial, franchise, gérance, ...) : <ul style="list-style-type: none"> - le champ d'application et définition des dispositions légales, - les droits et les obligations des parties prenantes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comparer avantages et inconvénients des différentes formes de contrats commerciaux ✓ Identifier l'intérêt d'un contrat de franchise ou d'une gérance ✓ Identifier les conséquences du type de contrat commercial sur le projet d'entreprise : durée, enregistrement, renouvellement, indexation
7.15 SOUSCRIRE LES CONTRATS D'ASSURANCE	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les assurances obligatoires : accidents du travail pour le personnel occupé, RC auto, assurance objective ❖ Les assurances utiles : assurance incendie, assurance RC (exploitation et administrateur), assurance vie et groupe, assurance revenu garanti, assurances sociales complémentaires ❖ Les composants principaux d'un contrat d'assurance (risques et couvertures) ❖ Les responsabilités : morale, légale, civile 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rechercher différentes sources (numérisées ou autres) d'informations relatives aux assurances ✓ Identifier les différentes démarches à effectuer, les organismes correspondants ✓ Comparer les différentes propositions (coûts, conditions) ✓ Sélectionner les assurances obligatoires et facultatives les plus adaptées au projet d'entreprise
7.16 RECRUTER DU PERSONNEL	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La gestion prévisionnelle des emplois et des compétences ❖ La description de fonction d'un poste de travail ❖ Le mode de recrutement (cadre juridique de l'embauche), les supports d'offres d'emploi (internet) ❖ Les organismes publics et privés d'aide au recrutement ❖ Les questionnaires-types d'entretien à l'embauche ❖ Les politiques à l'emploi et types de contrat de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les besoins prévisibles de personnel ✓ Décrire les emplois à pourvoir ✓ Choisir des modes de recrutements et des supports d'offres d'emploi ✓ Rédiger des annonces, suivre la diffusion ✓ Préparer les entretiens d'embauche ✓ Mener un entretien d'embauche

7.17 CHOISIR UN CONTRAT DE TRAVAIL	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lois sur le travail : réglementation du travail, droit et code du travail, bien-être au travail, médecine du travail, statut du personnel à engager, commissions paritaires et conventions collectives, rémunérations (obligation de rémunération, égalité homme/femme) ❖ Les différentes formes et types de contrat de travail : portée, durée, obligations réciproques, responsabilités ❖ Les conséquences d'un choix de contrat ❖ Les incitants à l'embauche 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les obligations du chef d'entreprise à l'égard du personnel en matière de responsabilité civile ✓ Comparer des contrats de travail
7.18 APPLIQUER LES RÈGLEMENTATIONS RELATIVES AU PERSONNEL DE L'ENTREPRISE EN PARTENARIAT AVEC UN SECRÉTARIAT SOCIAL	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les opérations relatives aux salaires : cotisations patronales et coût salarial, chèques-repas, frais de transport, pécule de vacances ❖ Les secrétariats sociaux ❖ Les documents du secrétariat social (feuille de prestations, attestation de vacances, attestation d'occupation) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner un secrétariat social ✓ Répertorier les documents à fournir au secrétariat social ✓ Compléter les documents à fournir au secrétariat social ✓ Décoder les éléments du calcul effectué par le secrétariat social ✓ Formuler des questions et remarques utiles au secrétariat social
7.19 GÉRER LES OPÉRATIONS RELATIVES AUX STOCKS	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La gestion économique des stocks ❖ L'impact du coût des stocks dans la comptabilité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier le rôle des stocks, les inconvénients des stocks, la gestion économique des stocks ✓ Estimer le niveau optimal des stocks ✓ Procéder à des inventaires réguliers ✓ Définir un plan de stockage ✓ Déterminer la méthode d'évaluation la plus adaptée
7.20 APPROUVER LA COMPTABILITÉ (MODE MANUEL ET ENCODAGE INFORMATIQUE)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La pratique des livres comptables (journaux, livre de caisse) ❖ Le chiffre d'affaires, le cash-flow ❖ Les postes du bilan et les masses bilantaires (Plan Comptable Minimum Normalisé / PCMN) ❖ Les rubriques du compte de résultats 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les factures d'entrées, de sorties, les pièces financières ✓ Classer les factures d'entrées, de sorties, les pièces financières ✓ Vérifier les factures d'entrées, de sorties, les pièces financières ✓ Compléter les livres ad hoc (comptabilité forfaitaire) ✓ Enregistrer les opérations de base (comptabilité en partie double) ✓ Déterminer et analyser le résultat ✓ Analyser le bilan (fonds de roulement)

7.21 COMPLÉTER SA DÉCLARATION TVA

- ❖ Les principes et obligations TVA
- ❖ Les différents régimes de taxation (régime normal, régime du forfait, du cocontractant)
- ❖ Les déclarations mensuelles et trimestrielles

- ✓ Décrire le mécanisme général de TVA (l'assujetti et ses obligations)
- ✓ Identifier les composants d'un document de déclaration TVA
- ✓ Collecter les éléments nécessaires à l'encodage de la déclaration TVA
- ✓ Encoder et envoyer la déclaration TVA par voie électronique
- ✓ Vérifier le décompte final avec le service comptable
- ✓ Formuler des questions et des remarques utiles au service comptable

7.22 PARTICIPER À UNE DÉCLARATION D'IMPÔTS RÉALISÉE PAR UN SERVICE COMPTABLE

- ❖ Les principes fiscaux généraux (IPP et ISOC)
- ❖ Les différents revenus
- ❖ La déductibilité des frais : déductibilité des frais généraux, limitation fiscale, frais professionnels réels, précomptes
- ❖ Les versements anticipés
- ❖ Les barèmes IPP (principes de calcul)
- ❖ La déclaration IPP

- ✓ Collecter les informations nécessaires à la rédaction de la déclaration fiscale (IPP, ISOC)
- ✓ Identifier le type de revenus, la déductibilité des frais, les précomptes et versements anticipés
- ✓ Distinguer les opérations privées et professionnelles
- ✓ Appliquer les obligations liées aux réglementations fiscales
- ✓ Identifier les avantages fiscaux liés à son statut (IPP, ISOC)
- ✓ Tenir le livre des inventaires
- ✓ Transmettre tous les documents utiles au service comptable
- ✓ Vérifier le projet de déclaration d'impôts réalisé par le service comptable
- ✓ Formuler des questions et remarques utiles au service comptable (planification, politique de versements anticipés, voie d'imposition la plus faible, base imposable et progressivité, bénéfice fiscal)

Références

Le guide d'autocontrôle pour les boulangers-pâtisseries « G-26 » de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) est l'outil de référence en ce qui concerne les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire à mettre en place tout au long du cursus.

Le guide est rédigé en vertu de l'application de l'article 9 de l'Arrêté Royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (Moniteur Belge du 12 décembre 2003). L'autocontrôle comprend également l'obligation d'être en accord avec la législation concernant l'hygiène.

Ce guide se veut être une traduction des règles d'hygiène générale mentionnées dans l'Arrêté Royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale et dans les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Une vue d'ensemble de la législation d'application peut être retrouvée dans l'Annexe 3 – Règlementation en matière d'étiquetage de denrées alimentaires préemballées et Annexe 4 - Règlementation de ce guide.

www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/.../g026/.../G-026_V2_FR_18-06-2013.pdf

Troisième partie

Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier

L'enseignement qualifiant est composé d'une formation optionnelle, mais aussi d'une formation commune.

C'est en invitant les professeurs de cours de formation commune à parcourir les unités d'acquis d'apprentissage et à se concerter avec leurs collègues des cours techniques et pratiques qu'on obtiendra une mise en valeur légitime de ces cours en leur adjoignant du sens.

La séparation des matières, si elle est indispensable pour construire des savoirs, n'est cependant pas représentative des réalités rencontrées.

L'ensemble des cours de la formation commune et de la formation optionnelle vise les objectifs établis par le décret « Missions ».

Les compétences relatives aux cours de formation générale et nécessaires dans les cours techniques et pratiques sont, assez souvent, supposées acquises **bien plus tôt** dans la formation. Il n'empêche qu'il sera utile de les **réactiver** ici, encourageant ainsi une formation en spirale.

De plus, on voit souvent les programmes insister sur la mise en situation qui doit renvoyer vers une situation problème significative illustrée par des contextes qui donnent du sens. Il serait aberrant de ne pas se servir des contextes professionnels pour mettre les programmes en œuvre. L'équipe éducative trouvera ici des occasions pour susciter l'intérêt des élèves.

Par exemple, les cours de **Formation historique, géographique, sociale et économique** trouveront de nombreuses opportunités d'exercer l'esprit critique, les compétences économiques et géographiques.

Le cours de **Français** peut rappeler savoirs, compétences et aptitudes qui permettent la précision des rapports. On trouvera de nombreuses autres opportunités de créer des situations porteuses de sens en lien avec la communication. Le cours doit permettre au futur, « artisan boulanger-pâtissier » au minimum, de comprendre son métier, de dialoguer avec son client, avec ses collègues ; il doit lui permettre de rédiger de manière exacte et compréhensible des rapports ; il doit également lui permettre de lire les différentes notices ou demandes.

Les langues étrangères sont incontournables dans le métier de l'artisan. Le(s) professeur(s) pourra/pourront trouver, dans le profil, de nombreuses possibilités pour lier les langues au métier.

Quatrième partie

Profil d'évaluation (PE)

Vous retrouverez ci-dessous un tableau récapitulatif qui reprend le **nombre d'attestations** de validation à délivrer.

Il y aura lieu de décerner **sept attestations** de validation au total pour l'obtention du certificat de qualification "Artisan boulanger-pâtissier/ Artisane boulangère-pâtissière »

UAA 1	1 Attestation	Réaliser des pains et produits de base de boulangerie, de la réception des marchandises à la ventilation des produits finis
UAA 2	1 Attestation	Réaliser des produits de pâtisserie à base de pâtes et de crèmes, de la réception des marchandises à la conservation des produits
UAA 3	1 Attestation	Réaliser un assortiment de produits salés proposé à la vente en restauration boulangère
UAA 4	1 Attestation	Réaliser des produits de fine boulangerie, des tartes et des gaufres, de la commande des marchandises à la préparation de la vente
UAA 5	1 Attestation	Gérer en équipe la réalisation et la présentation d'un assortiment de produits élémentaires de chocolaterie - confiserie - glacerie et de desserts au beurre
UAA 6	1 Attestation	Réaliser des entremets, des gâteaux individuels, des produits originaux et des produits diététiques accompagnés de conseils personnalisés
UAA 7	1 Attestation	Développer un projet de création/reprise d'une boulangerie-pâtisserie artisanale

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA1

UAA1 - Réaliser des pains et produits de base de boulangerie, de la réception des marchandises à la ventilation des produits finis

ÉLÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **TÂCHES**

Sur base de fiches techniques de fabrication :

- réceptionner les marchandises
- stocker les marchandises entrantes
- réaliser un levain chef
- fabriquer du pain et des produits de base de boulangerie
- répartir la production en fonction de la finalité des produits
- stocker les produits finis
- assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage
- calculer les prix de revient

✓ **MISE EN SITUATION**

- Situation réelle « pratique »

✓ **COMPLEXITÉ**

Réaliser un assortiment de produits de base de boulangerie reprenant l'usage de tous les agents fermentants⁶ composé de :

- pain au levain sur base de 3 kg de farine : 5 variétés
- pain complet sur base de 3 kg de farine : 4 variétés
- 10 baguettes blanches tradition française réalisées mécaniquement
- 30 produits croquants (15 pistolets et 15 picolos) réalisés manuellement et/ou mécaniquement

⁶ Levain dur ; levain liquide ; poolish ; pâte fermentée

✓ **AUTONOMIE**

- En toute autonomie d'exécution
- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

✓ **TEMPS DE RÉALISATION**

- À déterminer par l'établissement scolaire

✓ **CONDITIONS DE RÉALISATION/ À FOURNIR À L'APPRENANT**

- Équipements, matériels, machines
- Matières premières et auxiliaires
- Fiches techniques de fabrication/plan organisationnel
- Documents de commande et de contrôle de marchandises
- Ordinateur et logiciel

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées		
	1.2 Les règles d'ergonomie et de sécurité sont appliquées		
	1.3 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.4 Les législations spécifiques sont respectées		
	1.5 L'attitude est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 La procédure de réception des marchandises est correcte		
	2.2 La production est conforme au niveau de la qualité et de la quantité		
	2.3 Le conditionnement et le stockage des produits finis sont conformes		
	2.4 Le calcul du prix de revient est cohérent		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 La chronologie des étapes est respectée		
	3.2 La planification du travail est respectée		
	3.3 Les techniques de fabrication spécifiques aux produits sont appliquées		
Qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA2

UAA2 - Réaliser des produits de pâtisserie à base de pâtes et de crèmes, de la réception des marchandises à la conservation des produits

ÉLÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **TÂCHES**

Sur base de fiches techniques de fabrication :

- réceptionner les marchandises
- stocker les marchandises entrantes
- fabriquer des produits de pâtisserie à base de pâtes de base
- fabriquer des crèmes
- conserver les crèmes
- stocker les produits finis
- assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage
- calculer les prix de vente des différents produits

✓ **MISE EN SITUATION**

- Situation réelle « pratique »

✓ **COMPLEXITÉ**

Réaliser un assortiment de pâtisserie composé de :

- 8 éclairs et 8 choux (375 ml de pâte à choux)
- 8 gâteaux individuels en une pâte ou biscuit au choix et garnis d'une crème au beurre (à chaud ou à froid)
- 8 glacés (feuilletage : 500 g de farine)
- 8 merveilles
- 1 Saint-Honoré pour 8 personnes

✓ **AUTONOMIE**

- En toute autonomie d'exécution
- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

✓ **TEMPS DE RÉALISATION**

- À déterminer par l'établissement scolaire

✓ **CONDITIONS DE RÉALISATION/ À FOURNIR À L'APPRENANT**

- Équipements, matériels, machines
- Matières premières et auxiliaires
- Fiches techniques de fabrication/plan organisationnel
- Documents de commande et de contrôle de marchandises
- Ordinateur et logiciel

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées		
	1.2 Les règles d'ergonomie et de sécurité sont appliquées		
	1.3 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.4 La législation spécifique au secteur est respectée		
	1.5 L'attitude est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 La procédure de réception des marchandises est correcte		
	2.2 Le contrôle des marchandises est exécuté		
	2.3 La production est conforme au niveau de la qualité et de la quantité		
	2.4 Le conditionnement et le stockage des produits finis sont conformes		
	2.5 Le calcul du prix de revient et du prix de vente est correct		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 La chronologie des étapes est respectée		
	3.2 La planification du travail est respectée		
	3.3 Les techniques de fabrication spécifiques aux produits sont appliquées		
Qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA3

UAA3 - Réaliser un assortiment de produits salés proposé à la vente en restauration boulangère

ÉLÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **TÂCHES**

Sur base de fiches techniques de fabrication :

- commander les marchandises
- planifier les productions
- préparer à la vente (prix de vente, étiquetage)
- fabriquer des produits salés de restauration boulangère
- conserver les produits
- présenter les produits pour la vente
- assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage
- calculer les prix de vente des produits
- accueillir et servir le client dans la seconde langue

✓ **MISE EN SITUATION**

- Situation réelle « pratique »

✓ **COMPLEXITÉ**

Réaliser un assortiment de produits salés de restauration boulangère composé d' :

- un plateau mixte de produits salés composé de quiches, de produits en pâte à choux, de biscuits salés, de pains saucisses ou bouchées provençales pour une réception
- un assortiment pour un comptoir :
 - 4 ciabattas garnies
 - 4 focaccias
 - 4 pizzas
 - 1 pain surprise
- accueillir et servir 3 clients dont au moins un dans la seconde langue

- ✓ **AUTONOMIE**
 - En toute autonomie d'exécution
 - Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

- ✓ **TEMPS DE RÉALISATION**
 - À déterminer par l'établissement scolaire

- ✓ **CONDITIONS DE RÉALISATION/À FOURNIR À L'APPRENANT**
 - Équipements, matériels, machines
 - Matières premières et auxiliaires
 - Fiches techniques de fabrication
 - Documents de commande et de contrôle de marchandises
 - Ordinateur et logiciel

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées		
	1.2 Les règles d'ergonomie et de sécurité sont appliquées		
	1.3 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.5 L'attitude est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 La procédure de commande des marchandises est correcte		
	2.2. Les produits sont présentés/emballés selon le type de vente		
	2.3 La production est conforme au niveau de la qualité et de la quantité		
	2.4 Le conditionnement et le stockage des produits finis sont conformes		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 La chronologie des étapes est respectée		
	3.2 La planification du travail est pertinente et respectée		
	3.3 Les techniques de fabrication spécifiques aux produits sont appliquées		
Qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA4

UAA4 – Réaliser des produits de fine boulangerie, des tartes, des gaufres de la commande des marchandises à la préparation à la vente

ÉLÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **TÂCHES**

Sur base d'une fiche technique de fabrication :

- commander les marchandises
- planifier les productions
- préparer à la vente (prix de vente, étiquetage dans les 2 langues)
- gérer et dresser un comptoir/présentoir
- fabriquer des produits de fine boulangerie
- fabriquer des tartes
- stocker les produits finis
- assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage

✓ **MISE EN SITUATION**

- Situation réelle « pratique »

✓ **COMPLEXITÉ**

Réaliser un assortiment de boulangerie composé de :

- 3 variétés de viennoiseries (pains au chocolat, couques aux raisins, croissants) sur base d'1,5 kg de farine
- 3 variétés de tartes (riz, sucre et fruits)
- 2 cramiques et 2 craquelins sur base d'1,2 kg de farine
- 20 gaufres

✓ **AUTONOMIE**

- En toute autonomie d'exécution
- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

✓ **TEMPS DE RÉALISATION**

- À déterminer par l'établissement scolaire

✓ **CONDITIONS DE RÉALISATION/À FOURNIR À L'APPRENANT**

- Équipements, matériels, machines
- Matières premières et auxiliaires
- Fiches techniques de fabrication
- Documents de commande et de contrôle de marchandises
- Ordinateur et logiciel (commande)

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées		
	1.2 Les règles d'ergonomie et de sécurité sont appliquées		
	1.3 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.5 L'attitude est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 La procédure de commande des marchandises est correcte		
	2.2 Les produits sont préparés à la vente (comptoir/présentoir)		
	2.3 L'étiquetage et l'affichage sont conformes à la réglementation du Service Public Fédéral		
	2.3 La production est conforme au niveau de la qualité et de la quantité		
	2.4 Le conditionnement et le stockage des produits finis sont conformes		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 La chronologie des étapes est respectée		
	3.2 La planification du travail est pertinente et respectée		
	3.3 Les techniques de fabrication spécifiques aux produits sont appliquées		
Qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA5

UAA5 - Gérer en équipe la réalisation et la présentation d'un assortiment de produits élémentaires de chocolaterie - confiserie - glacerie et des desserts au beurre

ÉLÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **TÂCHES**

Sur base de fiches techniques de fabrication :

- planifier les productions
- distribuer les tâches et rôles aux collaborateurs
- fabriquer un assortiment de produits de chocolaterie et de confiserie
- fabriquer des produits glacés
- fabriquer des desserts au beurre
- calculer les prix de vente des produits
- présenter les produits
- conditionner/emballer les produits
- stocker les produits finis
- assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage

✓ **MISE EN SITUATION**

- Situation réelle « pratique »

✓ **COMPLEXITÉ**

Réaliser et conditionner pour la vente un assortiment de boulangerie composé d'un/de :

- 1 plateau mixte « café gourmand » de mignardises sucrées pour 12 personnes : chocolats, confiseries, desserts au beurre
- 3 pots de pâte à tartiner
- 3 pots de confiture
- 2 x 3 sujets en massepain imposés
- 4 desserts glacés individuels

✓ **AUTONOMIE**

- En toute autonomie d'exécution
- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

✓ **TEMPS DE RÉALISATION**

- À déterminer par l'établissement scolaire

✓ **CONDITIONS DE RÉALISATION/ À FOURNIR À L'APPRENANT**

- Équipements, matériels, machines
- Matières premières et auxiliaires
- Fiches techniques de fabrication
- Ordinateur et logiciel

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées		
	1.2 Les règles d'ergonomie et de sécurité sont appliquées		
	1.3 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.5 L'attitude est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 Les produits sont préparés à la vente		
	2.2 La production est conforme au niveau de la qualité et de la quantité		
	2.3 Le conditionnement et le stockage des produits finis sont conformes		
	2.5 La présentation est soignée		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 La chronologie des étapes est respectée		
	3.2 La planification du travail est pertinente et respectée		
	3.3 Les techniques de fabrication spécifiques aux produits sont appliquées		
Qualité de la communication	4.1 Les tâches et les rôles sont distribués aux collaborateurs		
	4.2 La communication est professionnelle		

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA6

UUA6 – Réaliser des entremets, des gâteaux individuels, des produits originaux et des produits diététiques accompagnés de conseils personnalisés

ÉLÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ TÂCHES

Sur base de fiches techniques de fabrication :

- passer les commandes de marchandises pour la réalisation des préparations du jour
- planifier les productions
- fabriquer des entremets selon un thème donné
- fabriquer des gâteaux individuels personnalisés en fonction de l'événement (commande spéciale)
- préparer une fiche d'accompagnement de la commande spéciale (composition/conseils)
- fabriquer et présenter un assortiment de viennoiseries fines, de brioches de luxe
- fabriquer des produits diététiques
- préparer des fiches de conseils clients
- calculer les prix de vente
- préparer les produits à la vente
- assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage
- proposer des produits d'épicerie trouvant une place dans un département d'épicerie fine situé dans une boulangerie

✓ MISE EN SITUATION

- Situation réelle « pratique »

✓ COMPLEXITÉ

Réaliser :

- 3 entremets de 8 personnes (thème à respecter)
- 8 gâteaux individuels pour une commande spéciale « sans ... » accompagnée de sa fiche composition/conseils
- 6 gâteaux type longue conservation (type cake)
- 1 boîte de 12 macarons avec étiquetage
- 3 x 10 pièces de viennoiseries fines

- 3 x 10 brioches de luxe
- 2 x 4 pains « nutrition »
- 4 pains « fantaisie »

- ✓ **AUTONOMIE**
 - En toute autonomie d'exécution
 - Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

- ✓ **TEMPS DE RÉALISATION**
 - À déterminer par l'établissement scolaire

- ✓ **CONDITIONS DE RÉALISATION/À FOURNIR À L'APPRENANT**
 - Équipements, matériels, machines
 - Matières premières et auxiliaires
 - Fiches techniques de fabrication
 - Ordinateur et logiciel

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées		
	1.2 Les règles d'ergonomie et de sécurité sont appliquées		
	1.3 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.5 L'attitude est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 Les produits sont préparés à la vente		
	2.2 Les conseils aux clients sont personnalisés		
	2.3 La production est conforme au niveau de la qualité et de la quantité		
	2.4 Le conditionnement et le stockage des produits finis sont conformes		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 La chronologie des étapes est respectée		
	3.2 La planification du travail est pertinente et respectée		
	3.3 Les techniques de fabrication spécifiques aux produits sont appliquées		
Qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		
	4.2 Les fiches de conseils aux clients sont rédigées en lien avec les produits		

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA7

UAA7 – Développer un projet de création/reprise d'une boulangerie-pâtisserie artisanale

ÉLÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **TÂCHES**

A partir d'une situation choisie, validée par le(s) enseignants(s), l'apprenant développera ses capacités entrepreneuriales, à travers un projet de création/reprise d'une boulangerie-pâtisserie artisanale.

Pour cela, il devra constituer un dossier comprenant :

- la présentation du projet (localisation, concept, plan, ...)
- l'ensemble de ses démarches administratives (courriel, ...)
- ses choix de stratégies commerciales adaptées à son projet (gamme de produits, prix de vente, marketing, ...)
- son choix du statut social le plus adapté et son implication au niveau fiscal (régimes TVA, IPP ou ISOC)
- son plan financier complété à partir d'un document de référence
- l'argumentation de viabilité économique de son projet
- l'estimation des besoins en main-d'œuvre

L'apprenant présentera et défendra oralement son dossier

✓ **MISE EN SITUATION**

- Situation fictive choisie par l'apprenant et validée par le(s) enseignant(s)
- Epreuve individuelle

✓ **COMPLEXITÉ**

- Respect du cahier des charges

✓ **AUTONOMIE**

- Autonomie de décision

- ✓ **TEMPS DE RÉALISATION**
 - Dossier à réaliser au minimum en 2 ans à partir de la 5^e année

- ✓ **CONDITIONS DE RÉALISATION/À FOURNIR À L'APPRENANT**
 - Échéancier pour la réalisation du travail
 - Cahier des charges (contenu, consignes rédactionnelles du dossier, ...)
 - Plan financier de référence (estimation des ventes, des charges, du bénéfice, ...)
 - Ressources numériques

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Conformité de la production attendue	1.1 Les consignes sont respectées (échéancier, consignes de présentation, ...)		
	1.2 Le dossier contient tous les éléments du cahier des charges		
	1.3 Tous les éléments sont développés de façon cohérente		
	1.4 La viabilité économique du projet est justifiée		
	1.5 Le choix des différents statuts est justifié		
	1.6 L'argumentation orale est pertinente		
Qualité de la communication	2.1 La communication est professionnelle		

Cinquième partie

Profil d'équipement

L'infrastructure

- Equipement sanitaire (vestiaires, toilettes, lavabos, ...)
- Ateliers de fabrication artisanale* basés sur le travail manuel et l'utilisation d'outils/appareils peu ou pas automatisés, répondant aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur
- Equipement de préparation, fabrication de produits
- Endroit de stockage des matières premières, des emballages
- Endroit de stockage
- Endroit pour la vaisselle, zone humide/zone sèche et zone sale/zone propre
- Local documentation : normes IFS, BRC, RGPT, guides sectoriels de bonnes pratiques d'hygiène et d'HACCP, documents utilisés en entreprise artisanale (fiches techniques, documents de contrôle et de traçabilité, bons de commande et de livraison, factures, fiches/fichiers de stock, ...)
- Magasin pédagogique
- Zone de réception
- Les ateliers de fabrication de boulangerie et pâtisserie se situent dans un environnement artisanal* et permettent la réalisation des tâches suivantes :
 - préparation du matériel de fabrication
 - acheminement des matières premières et des emballages
 - préparation de matières premières de manière manuelle ou à l'aide d'une machine
 - transformation de produits
 - contrôles de conformité des produits par rapport aux normes prescrites
 - conservation et de conditionnement des produits de manière manuelle ou à l'aide de machine sous vide
 - stockage des produits
 - zone de tri et d'évacuation des déchets

**Contrairement à l'environnement de fabrication industrielle doté d'une ligne de production industrielle* c.-à-d. d'un ensemble de machines intégrées permettant de réaliser les différentes étapes d'un processus continu de fabrication et de conditionnement (cf. Grappe-00 des métiers de la production de denrées alimentaires). Certification Par Unités — Agent(e) de fabrication du secteur alimentaire — 02/06/2017 Page 31 sur 39 2.*

Le matériel

- Equipement du magasin pédagogique (comptoir frigo, présentoir, caisse enregistreuse, ...)
- Matériel et produits de nettoyage et désinfection
- Matériel de lutte contre les nuisibles
- Documents professionnels : documents de contrôle et de traçabilité, bons de commande et de livraison, factures, fiches / fichiers de stock ...
- Outil informatique pour lecture et encodage
- Conteneur pour tri sélectif (évacuation des déchets), poubelles pour les déchets à risques spécifiques

Remarque : l'ensemble de l'équipement repris ci-dessous est mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement et/ou dans tout autre lieu d'apprentissage (extra-muros) équipé en conséquence, en outre, tant les infrastructures que le matériel devront répondre aux normes de sécurité en vigueur.

Un atelier de boulangerie comprenant au minimum

1 INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS

- un pétrin à axe oblique
- un pétrin conventionnel
- un pétrin rapide
- un batteur mélangeur
- une diviseuse bouleuse
- un laminoir
- un four à pains + chambre pousse avec chariot à tapis
- un four pour pâtisseries
- une bouleuse ou une allongeuse à baguettes (bouleuse - allongeuse combinée)
- un lave-vaisselle
- une armoire à pousse contrôlée
- un frigo
- un congélateur + une cellule de refroidissement rapide (congélateur choc)
- une chambre froide
- une turbine à glace
- des plans de travail
- des éviers
- des armoires
- des étagères
- des rayonnages
- des plaques de cuisson
- deux tempéreuses chocolat
- du matériel de cuisson (gaz, électrique ou induction)
- un petit compresseur + un aérogaphe + un pistolet
- deux plaques électriques
- un four à micro-ondes

2 MATERIEL / OUTILLAGE

- des bannetons
- des balances
- des bassines à mélanger
- des bouteilles à puncher
- des cadres inox à pâtisserie
- des petits ronds individuels pour gâteaux 1 personne (H 5 cm)
- des casseroles
- des cercles
- un chalumeau
- des chinois
- des ciseaux
- des cônes à pâtisserie
- des cornes
- des coupes pâte
- un choix de couteaux
- des darioles
- des couverts
- des découpoirs/emporte-pièces
- un dérouleur
- une roulette multiple
- des douilles
- des ébauchoirs
- une écumoire
- un choix d'élastomoules
- des emportes pièces
- des entonnoirs
- des étamines
- des fouets
- des filets à baguettes
- des gants
- des gouttières pour bûches
- du matériel pour le nettoyage
- des grilles
- une guitare
- des louches
- des lèches-plats
- une mandoline
- des mannes pour pains
- des mesures thermo-graduées
- des moules
- un mixeur
- des palettes
- des passoirs
- des paniers
- un peigne
- un pèse-sirop
- des pinceaux
- des plaques de cuisson
- des poches

Annexes

Glossaire

Acquis d'apprentissage (A.A.)⁷ : énoncé de ce que l'apprenant sait, comprend, est capable de réaliser au terme d'un processus d'apprentissage ; les acquis d'apprentissage sont définis en termes de savoirs, d'aptitudes et de compétences, au sens de la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2008 établissant le cadre européen des certifications pour l'éducation et la formation tout au long de la vie.

Savoirs⁸ : résultat de l'assimilation d'informations grâce à l'éducation et à la formation. Le savoir est un ensemble de faits, de principes, de théories et de pratiques liés à un domaine de travail ou d'étude. Le cadre européen des certifications fait référence à des savoirs théoriques ou factuels.

Aptitudes⁹ : capacité d'appliquer un savoir et d'utiliser un savoir-faire pour réaliser des tâches et résoudre des problèmes. Le cadre européen des certifications fait référence à des aptitudes cognitives (utilisation de la pensée logique, intuitive et créative) ou pratiques (fondées sur la dextérité ainsi que sur l'utilisation de méthodes, de matériels, d'outils et d'instruments).

Compétences¹⁰ : Capacité avérée d'utiliser des savoirs, des aptitudes et des dispositions personnelles, sociales ou méthodologiques dans des situations de travail ou d'études et pour le développement professionnel ou personnel. Le cadre européen des certifications fait référence aux compétences en termes de prise de responsabilités et d'autonomie.

Activités-clés (A.C.)¹¹ : activités indispensables pour remplir les missions qui sont confiées au travailleur dans le cadre de son métier.

Attestation de validation d'une unité d'acquis d'apprentissage¹² : document officiel délivré, après chacune des épreuves de qualification destinées à valider les acquis d'apprentissage de l'unité concernée, par le Jury de qualification ou s'il échet par sa délégation composée de membres du personnel enseignant qui ont assuré spécifiquement les apprentissages de l'Unité d'acquis d'apprentissage concernée et quand cela est possible, d'un ou plusieurs membres extérieurs à l'établissement.

⁷ Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 8°.

⁸ Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.63.

⁹ Ibid, p.60.

¹⁰ Ibid, p.61.

¹¹ Ibid, p.60.

¹² Décret organisant la certification par unités d'acquis d'apprentissage (CPU) dans l'enseignement secondaire qualifiant et modifiant diverses dispositions relatives à l'enseignement secondaire, 12 juil. 2012, chap. 1^{er}, art. 2, §2. +

Cadre Francophone des Certifications (CFC)¹³ : instrument de classification des certifications en fonction d'un ensemble de critères correspondant à des niveaux d'acquis d'apprentissage déterminés. Le CFC s'applique en Fédération WallonieBruxelles et a été défini en cohérence avec la Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS) et le Cadre européen des Certifications (CEC).

Certification par unités d'acquis d'apprentissage (C.P.U.)¹⁴: dispositif organisant la certification des savoirs, aptitudes et compétences professionnels en unités d'acquis d'apprentissage.

Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 21ter, §3.

Compétence¹⁵ : aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.

Compétence professionnelle¹⁶ : Pratique professionnelle que la réalisation d'une activité clé implique. Les compétences professionnelles sont les opérations qui décrivent les composantes de l'activité clé.

Dossier d'apprentissage.²⁹ : document communiqué à l'élève en début de formation qui :

- a) énonce les objectifs de la formation commune et de la formation qualifiante;
- b) reprend les unités d'acquis d'apprentissage à valider;
- c) définit les modalités et la périodicité des épreuves de qualification;
- d) détaille l'évolution graduelle des acquis d'apprentissage maîtrisés et restant à acquérir par l'élève ainsi que, le cas échéant, les remédiations proposées; cette partie du document est mise à jour régulièrement sous la responsabilité du Conseil de classe.

Une copie de ce document fait partie du dossier scolaire de l'élève.

Points ECVET¹⁷ (tels que prévus par la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 établissant le système européen de crédit d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels « European Credit for vocational education and training ») : représentation numérique

¹³ Décret portant assentiment à l'Accord de coopération conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé «C.F.C», 15 mai 2015, Titre Ier, art.1, 7° + Titre II, art.2, §3.

¹⁴ Décret organisant la certification par unités d'acquis d'apprentissage (CPU) dans l'enseignement secondaire qualifiant et modifiant diverses dispositions relatives à l'enseignement secondaire, 12 juil. 2012, chap. 1^{er}, art. 1^{er}, 1°.

¹⁵ Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, chap. 1^{er}, art. 5, 1°.

¹⁶ Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.61. ²⁹ Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 2, 17°.

¹⁷ Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 11°.

du poids global des acquis d'apprentissage exigés pour la délivrance d'un certificat de qualification et du poids relatif de chacune des unités par rapport à la certification.

Profil de certification (P.C.)¹⁸ : document de référence définissant le lien entre une option de base groupée ou une formation et un ou des profil(s) de formation élaboré(s) par le Service francophone des métiers et des qualifications (S.F.M.Q.) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement.

Profil d'équipement¹⁹ : profil qui détermine l'équipement et l'infrastructure suffisant à la mise en œuvre du profil de formation. L'équipement peut être localisé soit dans l'école soit chez un partenaire et, notamment, dans un Centre de compétence, un Centre de référence, un Centre de technologies avancées, une entreprise.

Profil de formation (P.F.)²⁰ : le document qui définit les unités d'acquis d'apprentissage associées aux activités clés du métier, qui comprend également un profil d'évaluation et un profil d'équipement.

Profil métier (P.M.)²¹ : profil qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences.

- **Référentiel métier²²** : définition de l'intitulé du métier et de ses appellations synonymes, de la position du métier par rapport aux métiers proches et la déclinaison de leurs fonctions et conditions d'exercices.
- **Référentiel des compétences professionnelles²³** : référentiel qui liste les activités clés du métier ciblé et les compétences professionnelles associées.

Profil d'évaluation²⁴ : profil qui détermine des seuils de maîtrise minimums exigés en vue de la délivrance d'une attestation de compétence ou en vue de servir de référence à l'élaboration des épreuves certificatives.

- **Critères²⁵** : qualité que l'on attend d'un objet évalué.

¹⁸ *Ibid.*, art. 5, 14°.

¹⁹ *Ibid.*, art. 5, 13°.

²⁰ Décret portant assentiment à l'accord de coopération entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le service francophone des métiers et des qualifications, en abrégé « SFMQ », 10 déc. 2015, art. 1, 7°.

²¹ Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.62.

²² Décret portant assentiment à l'accord de coopération entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le service francophone des métiers et des qualifications, en abrégé « SFMQ », 10 déc. 2015, art. 1, 4°.

²³ Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.62.

²⁴ Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 10°.

²⁵ Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.61.

- **Indicateurs**²⁶ : manifestation observable d'un critère. Indication qui permet de répondre à la question : « A quoi vais-je voir que le critère est respecté ? » ou « Que va exactement observer l'évaluateur ? ».

Rapport de compétences²⁷ : document établi par le Conseil de classe qui dresse le bilan des compétences acquises et des compétences restant à acquérir ou à perfectionner et formule des suggestions utiles pour une poursuite optimale de la scolarité. Ce rapport est délivré :

- a) au terme de la cinquième année ainsi que, pour les options de base groupées organisées sur trois ans, de la sixième année;
- b) au terme de la sixième, de la septième année ou de l'année complémentaire au troisième degré de la section de qualification (C3D) si l'élève n'a pas obtenu une des certifications finales;
- c) au cours de la sixième ou de la septième année lorsque l'élève quitte l'établissement avant la fin de l'année scolaire ;
- d) dans l'enseignement spécialisé, selon les modalités à déterminer par le gouvernement.

Unités d'Acquis d'Apprentissage (U.A.A.)²⁸ : ensemble cohérent d'acquis d'apprentissage qui peut être évalué et validé.

²⁶ *Ibid.*, p.61.

²⁷ Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 2, 19°

²⁸ Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 9°.

Cadre francophone des certifications

Descripteurs définissant les niveaux du cadre francophone des certifications (CFC)⁴³

Chacun des huit niveaux est défini par un ensemble de descripteurs indiquant quels sont les acquis de l'éducation et de la formation attendus d'une certification de ce niveau, quel que soit le système de certification.		Savoirs, aptitudes	Contexte, autonomie et responsabilité
Niveau 1	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 1	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux non référencés à un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser des tâches simples et répétitives dans le cadre de la reproduction de processus simples	Agir sous encadrement direct dans un contexte structuré et défini relevant d'un environnement de travail et/ou d'un domaine d'étude non spécifique
Niveau 2	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 2	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux de base d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches sans devoir choisir les méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus simples et standards.	Agir sous supervision dans des situations connues et définies liées à un domaine de travail ou d'étude spécifique, avec un degré de responsabilité limité à l'exécution des tâches.

⁴³ Décret portant assentiment à l'Accord de coopération, conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé « C.F.C », 15 mai 2015

Niveau 3	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 3	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches impliquant de choisir des méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus complexes.	Agir avec un degré d'autonomie et de responsabilité limité aux choix posés et mis en œuvre dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre restreint de facteurs varient.
Niveau 4	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 4	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de rechercher et de sélectionner des informations adéquates en vue de mobiliser et d'intégrer des connaissances / des méthodes / des pratiques dans le cadre de la résolution de problèmes concrets dont les indices sont manifestes et dont les solutions possibles sont en nombre fini et limité.	Agir avec une marge d'initiative restreinte dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre important de facteurs prévisibles sont susceptibles de changer, et avec une responsabilité complète de son travail.

Niveau 5	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 5	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant d'analyser, de compléter d'articuler des informations sur base des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité en vue de les réorganiser et de construire des solutions adaptées dans le cadre de la résolution de problèmes abstraits, dont les indices ne sont pas manifestes et dont les solutions possibles sont multiples.	Agir avec une marge d'initiative étendue dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles, avec une responsabilité complète de son travail.
Niveau 6	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 6	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux approfondis d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner de la compréhension et de l'utilisation critique des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité ainsi que des différentes dimensions et contraintes de la situation en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions pertinentes (ou nouvelles) dans le cadre de la résolution de problèmes ou de situations complexes	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles.

Niveau 7	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 7	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux hautement spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner d'une maîtrise et d'une réflexion critique en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions innovantes dans le cadre du développement de savoirs, de projets (ou de procédures).	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations inédites d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.
Niveau 8	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 8	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux les plus avancés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique ou à l'interface de plusieurs domaines permettant de témoigner d'une expertise reconnue en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue d'étendre et de redéfinir de manière singulière et significative les savoirs (et procédures) existants dans le cadre de la recherche et/ou de l'innovation.	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations les plus avancées, à la pointe d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.