



**ÉCOLE
DES MÉTIERS**
DIJON MÉTROPOLE

L'excellence par l'alternance



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

DIRECTION GÉNÉRALE
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

Service des enseignements et des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

Arrêté du 9 avril 2009 portant rénovation de la mention
complémentaire
pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

NORMEN E 0908343 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

VU le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-139 à D.337-160;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative «alimentation » du 12 janvier 2009,

ARRÊTÉ

Article 1er – La définition et les conditions de délivrance de la mention complémentaire *pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées* sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Article 2 - Le référentiel d'activités professionnelles, le référentiel de certification et les unités constitutives de la mention complémentaire *pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées* sont définis à l'annexe I du présent arrêté.

Article 3 - L'accès en formation à la mention complémentaire *pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées* est ouvert aux candidats titulaires du CAP pâtissier, du CAP glacier fabricant, du CAP chocolatier confiseur, du BEP alimentation, option pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie et aux candidats remplissant les conditions définies à l'article D. 337-144 du code de l'éducation.

Article 4 - La durée de la période de formation en milieu professionnel est de 16 semaines. Ses objectifs et modalités sont définis à l'annexe II du présent arrêté.

Article 5 - Le règlement d'examen est fixé à l'annexe III du présent arrêté.

Article 6 - La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée à l'annexe IV du présent arrêté.

Article 7 - La mention complémentaire *pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées* est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté conformément aux dispositions des articles D.337-147 à D. 337-153 du code de l'éducation.

Article 8 - Les correspondances entre les épreuves de l'examen défini par l'arrêté du 28 septembre 1994 modifié et les épreuves et unités de l'examen défini par le présent arrêté sont fixées à l'annexe V du présent arrêté.

Les notes égales ou supérieures à dix sur vingt obtenues aux épreuves de l'examen passé suivant les dispositions de l'arrêté du 28 septembre 1994 modifié précité et dont le candidat demande le bénéfice, sont reportées, pendant leur durée de validité, dans les conditions prévues à l'alinéa précédent dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté, conformément à l'article D.337-150 du code de l'éducation et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

Article 9 - La première session d'examen de la mention complémentaire *pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées* organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2010.

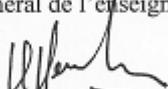
La dernière session d'examen de la mention complémentaire *pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées* organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 28 septembre 1994 modifié précité aura lieu en 2009.

A l'issue de cette session, l'arrêté du 28 septembre 1994 modifié est abrogé.

Article 10 - Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 09 avril 2009.

Pour le ministre et par délégation,
Le directeur général de l'enseignement scolaire



Jean-Louis NEMBRINI

Journal officiel du 30 avril 2009.

Nota Le présent arrêté et ses annexes III, IV et V sont consultables en ligne au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale du 14 mai 2009 sur le site <http://www.education.gouv.fr>.

L'intégralité du diplôme est disponible au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du four 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

Elle est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr/outils-doc/>

ANNEXE I

1) LE CHAMP D'ACTIVITÉ

Le pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, titulaire de la mention complémentaire, réalise, présente, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées, (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...)

Il réalise, présente, notamment, des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.

Ces préparations sont réalisées en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

2) LE CONTEXTE PROFESSIONNEL

a) Emplois concernés

- Jeune ouvrier pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur,
- Ouvrier pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur.

Ces activités s'exercent dans les postes suivants: tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur, pâtissier en restauration.

b) Types d'entreprises où se situent les emplois

Entreprises artisanales :

- Pâtisserie - Glacerie - Chocolaterie - Confiserie
- Boulangerie - Pâtisserie
- Chocolaterie - Confiserie
- Glacier - Fabricant
- Autres entreprises de l'alimentation

Hôtellerie – Restauration

Grandes distributions et industrie

c) Place de l'organisation de l'entreprise

Il organise ses fabrications et les exécute, conformément aux exigences de l'entreprise, dans tous les postes de travail du laboratoire.

d)- La pratique du métier nécessite :

- une bonne santé
- une hygiène corporelle rigoureuse
- le port obligatoire de la tenue vestimentaire professionnelle
- l'adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête, commandes exceptionnelles

3) LES FONCTIONS

Il applique la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité dans les fonctions suivantes :

- 1) approvisionnement des stocks
- 2) production
- 3) contrôle qualité
- 4) conservation
- 5) entretien

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

FONCTION : APPROVISIONNEMENT - STOCK

TÂCHES :

- tâche 1 : réception des marchandises et vérification de leur conformité
- tâche 2 : rangement des marchandises
- tâche 3 : surveillance du stock

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources

Consignes écrites ou orales
Bon de commande
Bon de livraison
Fiches de stock manuelles ou informatisées.

Autonomie, responsabilité

Autonomie dans l'exécution des tâches, en respectant les usages de l'entreprise et les règles d'hygiène et de conservation.

Information à la hiérarchie en cas d'incidents.

Résultats attendus

- adéquation entre bon de livraison et réception
- rangement pertinent
- maintien de l'état qualitatif et quantitatif du stock.

FONCTION : PRODUCTION

TÂCHES :

- tâche 1 : Mise en place (produits, outillage, matériel)
- tâche 2 : Préparations intermédiaires, éléments de composition, de décors...

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources

Consignes écrites et (ou) orales et fiches techniques
Plan de travail, matériels (balance, batteur ...)

Autonomie, Responsabilité

Responsabilité dans l'exécution des tâches

Résultats attendus

- adaptation à une demande ponctuelle
- vérification qualitative des produits
- respect des quantités
- utilisation rationnelle des matériels
- respect de la fiche technique

FONCTION : PRODUCTION

TÂCHES :

- tâche 1 : Réalisation de mélanges traditionnels
- tâche 2 : Réalisation de mélanges et appareils adaptés à des fabrications spécialisées
- tâche 3 : Mise en œuvre et assemblage de produits plus élaborés
- tâche 4 : Présentation et mise en valeur de produits finis commercialisés
- tâche 5 : Présentation et mise en valeur de desserts de restauration et de salon de thé (desserts à l'assiette, chariot...)

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources

Consignes écrites et (ou) orales et fiche technique
Mise en place
Commandes exceptionnelles

Autonomie, responsabilité

Variables en fonction de l'organisation de l'entreprise (en équipe ou seul), et la complexité de la tâche (fabrication répétitive ou à caractère exceptionnel)

Résultats attendus

- respect des us et coutumes de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité, d'économie
- respect des qualités gustatives
- respect des temps impartis
- produits conformes aux consignes habituelles ou exceptionnelles
- aspect des produits conforme à la demande

FONCTION : PRODUCTION

TÂCHES :

- tâche 1 : Conduite des fermentations (étuve, pousse contrôlée...)
- tâche 2 : Conduite des différentes cuissons (sur le feu, au four...)
- tâche 3 : Conduite des mises au point (fondant couverture...)

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources

Consignes orales et (ou) écrites et fiche technique
Consignes exceptionnelles
Matériel de fermentation et de cuisson
Matériel spécifique à la glacerie et la chocolaterie

Autonomie, responsabilité

Appréciation personnelle des cuissons, fermentation, mise au point. Appréciation personnelle des durées de cuisson, températures, de l'aspect et de la couleur.

Résultats attendus

- respect des techniques conformes à la réglementation, à l'hygiène et aux exigences de l'entreprise
- respect des règles d'hygiène
- respect des qualités gustatives
- produits conformes aux consignes habituelles ou exceptionnelles.

FONCTION : CONTRÔLE - QUALITÉ

TÂCHES :

- tâche 1 : Contrôle de la qualité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- tâche 2: Contrôle de la conformité du produit
- tâche 3: Rectifications éventuelles en cours de production et sur le produit fin

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources

Consignes en cas de non conformité
Méthode spécifique à l'entreprise de contrôle qualité
Les matériels de contrôle

Autonomie, responsabilité

Autonomie dans l'exécution des tâches, en respectant les consignes

Résultats attendus

Assurance de la qualité du produit.

FONCTION : CONSERVATION

TÂCHES :

- tâche 1: Conditionnement (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- tâche 2: Identification des produits nom, quantité, date)
- tâche 3: Rangement des produits.

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources

Méthode de gestion des produits spécifiques à l'entreprise

Matériels de conservation et de conditionnement (conservateur, chambre froide, emballages ...)

Autonomie, responsabilité

Les tâches sont effectuées sous contrôle de la hiérarchie

Résultats attendus

- maintien de la qualité des produits
- respect des règles d'hygiène
- respect de la réglementation concernant la chaîne du froid

FONCTION : ENTRETIEN

TÂCHES :

- tâche 1: Choix, dosage, utilisation des produits de nettoyage, de désinfection.
- tâche 2: Nettoyage et désinfection de l'outillage, du matériel, des locaux, du poste de travail
- tâche 3: Surveillance de l'état des matériels
- tâche 4: Repérage des anomalies

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources

Produits et matériels d'entretien

Programme d'entretien

Autonomie, responsabilité

Responsable dans l'exécution des tâches

Résultats attendus

- maintien des matériels et des locaux en état de propreté, avec l'utilisation rationnelle des produits
- utilisation rationnelle des matériels
- respect des règles d'hygiène et de sécurité
- traitement des anomalies repérées.

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

C1 – APPROVISIONNER		
ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
C1.1 : Réceptionner les marchandises	Les consignes, règles, réglementations	L'application de règles du guide de bonnes pratiques
C1.2 : Vérifier la conformité C1.3 : Signer un bon de livraison	Le bon de commande Le bon de livraison	Conformité qualitative et quantitative entre le bon de commande, le bon de livraison ou la facture
C1.4 : Ranger les marchandises	Les emplacements prévus	Rangement dans les lieux adaptés et permettant le roulement et le respect des DLU. et DLC (1)
C1.5 : Surveiller le stock	La fiche de stock L'état du stock Les tableaux de rappels	- Cohérence entre les états et relevés établis - Information à la hiérarchie : * en cas d'atteinte des points de rupture de stock * en cas d'incident constaté sur la qualité des produits

(1) DLU : date limite d'utilisation
DLC : date limite de consommation.

C2 – PRODUIRE		
ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>C2.1 Réaliser et cuire des appareils mélangés spécifiques traditionnels et les adapter pour des fabrications spécialisées:</p> <p>- <u>Mélanges traditionnels</u> : génoise nature, au beurre, amandes, noisettes, chocolat.</p> <p>- <u>Mélanges adaptés</u> : biscuit vanille, cuillère, roulade, coloré, joconde, pistache, fonds de bombes.</p> <p>- <u>Mélanges meringués</u> : meringués amandes noisettes, macaron-nages, succès, dacquois, progrès.</p> <p>- <u>Appareils crèmes</u> : cakes, madeleines et spécialités régionales.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes</p> <p>- liste des fabrications à réaliser</p> <p>- matériel adapté</p> <p>- détermination des temps de fabrication.</p>	<p>L'application des règles du guide de bonne pratique de la profession.</p> <p>- respect des techniques</p> <p>- respect des temps impartis</p> <p>- utilisation rationnelle du matériel</p> <p>- conformité aux exigences de qualité de production.</p>
<p><u>Pâtes</u></p> <p>C2.2 Réaliser et cuire les pâtes et appareils et les adapter pour des fabrications spécialisées :</p> <p>* pâte levée: navettes, bouchées, babas, grosses brioches à tête, spécialités régionales.</p> <p>* pâte sablée: sablés damiers, spécialités régionales.</p> <p>* pâte feuilletée: pithiviers, vol au vent, jalousies, spécialités régionales.</p> <p>* pâte à choux: croquembouches, pièces en choux, spécialités régionales.</p> <p>* pâtes liquides: crêpes sucrées et salées, spécialités régionales.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes</p> <p>- liste des fabrications à réaliser</p> <p>- détermination des temps de fabrication.</p>	<p>- respect des techniques</p> <p>- respect des temps impartis</p> <p>- produits conformes aux exigences</p> <p>- utilisation rationnelle du matériel et cuissons conformes aux produits demandés.</p> <p>- suivi des fermentations (au chaud et au froid)</p> <p>- respect des processus d'assemblages et de montages, et nettoyage.</p>

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>- <u>Crèmes</u></p> <p>C2.3 Réaliser les crèmes et les adapter pour des fabrications spécialisées</p> <p>- Effectuer les cuissons nécessaires : Crème renversée: vanille, caramel Crème bavaroise aux œufs Crème pâtissière: mousseline, chiboust vanille, chiboust jus de fruits. Crème au beurre: à l'anglaise, à base de meringue, au sucre cuit.</p> <p>Crème d'amandes : pistache Crème Chantilly : café, praliné, chocolat, diplomate.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes</p> <p>- liste des fabrications à réaliser</p> <p>- détermination des temps de fabrication.</p>	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession.</p> <p>- respect des techniques</p> <p>- respect des temps impartis</p> <p>- réalisations conformes aux exigences</p> <p>- respect et suivi de l'hygiène et de la conservation au froid.</p>
<p>- <u>Mousses</u></p> <p>C2.4 Réaliser les mousses et les adapter pour des fabrications spécialisées.</p> <p>Mousses: au chocolat noir, aux chocolats de couleur, aux fruits, à l'alcool.</p>	<p>-fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes.</p>	<p>- respect des techniques</p> <p>- réalisations conformes aux exigences</p> <p>- respect et suivi de l'hygiène et de la conservation au froid</p> <p>- respect des temps impartis.</p>
<p>- <u>Appareils à bombe</u></p> <p>C2.5 Réaliser les appareils à bombe et les adapter pour des fabrications spécialisées</p> <p>- Réaliser à base de sirop ou de sucre cuit</p> <p>- Apprécier la cuisson (pochage)</p> <p>- Réaliser les préparations à base d'appareils à bombe.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes.</p>	<p>- coagulation homogène du produit lors du pochage au bain-marie</p> <p>- texture conforme</p> <p>- respect des temps impartis.</p>
<p>- <u>Crèmes diverses</u> :</p> <p>C2.6 Réaliser des crèmes diverses ou spécialisées :</p> <p>Crème aux marrons, crème citron, crème fromage blanc.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes.</p>	<p>- respect des fiches techniques</p> <p>- respect des temps impartis.</p>

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>- <u>Petits fours secs</u></p> <p>C2.7 Réaliser et cuire les appareils :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appareils mélangés: tuiles « orange », tuiles « coco », tulipes, friands. - Appareils crévés: cornets, cigarettes - Appareils montés à base de blancs d'œufs - Appareils pâteux: macarons, duchesses, Biarritz, beignets, pâtes d'amandes. 	<ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques et consignes - livret individuel de recettes - détermination des temps de fabrication. 	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect des techniques - respect des mises en forme et régularité - conduites maîtrisées des cuissons - respect des temps impartis.
<p>- <u>Glaces :</u></p> <p>C2.8 Réaliser, équilibrer et contrôler un appareil à glace :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glaces turbinées: crèmes glacées, glaces aux fruits, sorbets aux fruits --Produits glacés non turbinés: parfait -vanille, parfaits arômes divers, soufflés glacés <p>C2.9 Réaliser des fruits givrés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques et consignes - tables analytiques - liste des fabrications à réaliser - détermination des temps de fabrication - matériels de contrôle: sorbétomètre, thermomètre. 	<ul style="list-style-type: none"> - respect des techniques et méthodes - réalisations équilibrées - respect et suivi de l'hygiène - respect des temps impartis. - produits glacés conformes à la réglementation
<p>- <u>Sauces et coulis :</u></p> <p>C2.10 Réaliser les sauces et coulis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sauces: vanille, café, chocolat, caramel - Coulis de fruits - Nappages: gelées, neutre, à froid, à chaud, chocolat. 	<ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques et consignes - liste des fabrications à réaliser - détermination des temps de fabrication. 	<ul style="list-style-type: none"> - respect des techniques - respect des temps impartis - réalisations conformes aux exigences - respect des mises au point et des coagulations.

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>- <u>Desserts de salon de thé et de restauration</u> :</p> <p>C2.11 Fabriquer, présenter, composer des desserts de salon de thé et de restauration (à l'assiette, chariot).</p> <p>Riz au lait, gratins de fruits, feuilletés fourrés et glacés, œufs à la neige, crème caramel, crème brûlée.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- liste des fabrications à réaliser</p> <p>- détermination des temps de fabrication.</p>	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <p>- respect des techniques</p> <p>- réalisations conformes aux exigences</p> <p>- respect des mises au point et des coagulations</p> <p>- respect des temps impartis.</p>
<p>- <u>Chocolaterie</u> :</p> <p>C2.12 Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture :</p> <p>- Mouler, démouler, coller, monter</p> <p>- Mettre en forme, chablonner, tremper, enrober, pulvériser.</p> <p>- Mouler en chocolat de couverture noire et de couvertures de couleurs</p> <p>- Réaliser des petits montages et assemblages.</p> <p>- Tremper et enrober manuellement et mécaniquement</p> <p>- Réaliser des grandes cigarettes, des cigarettes de couleur, tulipes, éventails, rubans.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- thèmes à appliquer</p> <p>- matériels adaptés: pistolet, pulvérisateur, micro-ondes...</p> <p>- détermination des temps de fabrication.</p>	<p>- respect des méthodes et des techniques</p> <p>- respect des temps impartis</p> <p>- propreté des collages et montages</p> <p>- présentation esthétiquement harmonieuse</p> <p>- netteté, régularité et finesse des réalisations</p> <p>- utilisation rationnelle du micro-onde.</p>
<p>- <u>Confiserie</u> :</p> <p>C2.13 Réaliser des produits et fabrications spécialisées. Utiliser les appareils de contrôle des cuissons et étalonnages :</p> <p>- <u>Masses</u>: fondants divers, pralinés, pâtes d'amandes cuites et crues.</p> <p>- <u>Bonbons</u>: Pâtes de fruits, fruits déguisés, glaçage de marrons</p> <p>- <u>Nougatine</u>: petites pièces.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes</p> <p>- matériels adaptés : thermomètre, réfractomètre</p> <p>- détermination des temps de fabrication.</p>	<p>- respect des techniques</p> <p>- respect des temps impartis</p> <p>- conduite des cuissons et des coagulations</p> <p>- mises au point conformes</p> <p>- produits conformes aux exigences</p> <p>- respect des cristallisations, gélifications, coagulations</p> <p>- utilisation rationnelle des matériels de contrôle.</p>

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>- <u>Décors</u> :</p> <p>C2.14 Assembler des éléments (nougatine, fruits, sucre, chocolat, pâte d'amandes, sauces et coulis) pour décorer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - entremets, desserts - desserts à l'assiette - coupes de salon de thé -chariot, buffet 	<p>- fiches techniques et consignes de décors.</p>	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect des techniques - respect des tons, valeurs, ombres
<p>- <u>Écritures</u> :</p> <p>C2.15 Réaliser des écritures diverses et stylisées, anglaise, bâton, des lettres ornées</p> <p>- <u>Bordures</u> :</p> <p>C2.16 Réaliser des bordures associées au thème</p> <p>- <u>Motifs</u> :</p> <p>C2.17 Réaliser des formes géométriques et des ombrages.</p> <p>C2.18 Modeler des sujets en pâte d'amandes (fleurs, fruits, animaux).</p>	<p>- thèmes de décors</p> <p>- matériels adaptés</p> <p>- temps impartis aux réalisations.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - respect des styles et des thèmes exigés - respect des temps impartis - créativité - netteté des assemblages - régularité des modelages.

C3 – CONTRÔLER		
ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>C.3 : Contrôler la qualité :</p> <p>C3.1 - des matières premières C3.2 - des produits utilisés C3.3 - des fabrications.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - consignes - appareils de mesure et de contrôle. 	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> - les qualités organoleptiques.

C4 – CONSERVER		
ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>C4.1 Assurer le suivi des produits dans la chaîne du froid</p> <p>C4.2 Communiquer et remédier aux anomalies constatées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - consignes - matériels de conditionnement et de conservation - appareils de mesure et de contrôle. 	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> - maintien de la qualité des produits, de la matière première au produit fini consommable - compte rendu écrit précis.

C5 – ENTRETENIR		
ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<ul style="list-style-type: none"> - Organiser et établir un plan de nettoyage des locaux en utilisant les produits, le matériel d'entretien. 	<ul style="list-style-type: none"> - consignes - produits et matériels d'entretien. 	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> - maintien des locaux en état de propreté et de rangement - utilisation adaptée des produits - respect des normes d'utilisation et de sécurité.

SAVOIRS ASSOCIÉS

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
S1 - LA CULTURE TECHNOLOGIQUE	
- Éducation sensorielle	- Énoncer les critères de qualité organoleptique d'un produit intermédiaire ou fini.
S2 - LES RÈGLES D'HYGIENE DANS LA PROFESSION	
S2.1 Hygiène concernant le matériel.	- Indiquer les matériaux et le matériel autorisés ou interdits.
S2.2 Hygiène concernant les denrées.	- Énoncer les règles d'entreposage.
S2.3 Hygiène concernant les locaux	- Énoncer les règles spécifiques à la profession, (voir règlement sanitaire départemental).
S3 - LES PRODUITS DE BASE	
S3.1 Les eaux - l'eau potable - les eaux de source - les eaux minérales	- Énoncer les qualités organoleptiques d'une eau. - Énumérer les différentes eaux, en fonction de leur composition minérale.
S3.2 La farine. S3.2.1 Les autres farines : - farines diverses - farines composées	- Citer les qualités physiques de la farine - Mettre en relation les qualités physiques d'une farine et son type. - Citer le rôle et les actions de la poudre à crème et des farines à biscuit
S3.3 Le saccharose - Présentation commerciale du saccharose	- Déterminer les quantités de saccharose et d'eau selon une densité donnée. - Citer les rôles ou actions du saccharose dans: les pâtes, les crèmes, les glaces, la confiserie. - Donner la plage des températures correspondant aux différents états de cuisson - Citer les utilisations des sirops de sucre pour chaque étape de cuisson. - Indiquer et justifier l'utilisation des différentes formes commerciales.

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
S3 - LES PRODUITS DE BASE (suite)	
S3.4 Les œufs et les ovo produits	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer les propriétés des œufs, jaunes, blancs, dans une recette donnée (pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie). - Donner les critères de fraîcheur d'un œuf. - Indiquer les types d'ovo produits et citer leurs utilisations.
S3.5 Le lait	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier le choix et l'utilisation des différents types de lait (pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie). - Citer les causes d'altération
S3.6 La crème	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncer les principales étapes de fabrication de la crème. - Justifier le choix de l'utilisation des différentes variétés de crèmes. - Citer les causes d'altération. - Expliquer la transformation de la crème fouettée.
S3.7 Le beurre	<ul style="list-style-type: none"> - Indiquer le rôle des principales étapes de fabrication. - Justifier le choix de l'utilisation des différentes variétés (pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie). - Citer les causes d'altération et les conséquences sur les fabrications.
S3.8 Les matières grasses Les margarines Les huiles Les matières grasses animales	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir les matières grasses et justifier leur utilisation. - Citer les points de fusion. - Citer les conséquences sur les fabrications, dans le cas d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais choix.
S3.9 La levure biologique	<ul style="list-style-type: none"> - Décrire les qualités et les défauts. - Citer les causes d'altération et les conséquences sur les fabrications.
S3.10 Les fruits - les fruits en l'état (frais, secs) - les fruits transformés (pulpes, purées, jus). - les fruits conservés (séchés, surgelés, appertisés, lyophilisés). - les produits à base de fruits (gelées, confitures, compotes, pâtes de fruits...)	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les pays ou régions de culture. - A partir de la composition ou définition légale, donner ou comparer les produits et justifier leurs utilisations dans les fabrications.
S3.11 Le cacao et les dérivés du cacao	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les variétés de fèves, leurs origines, et caractériser leurs qualités gustatives respectives. - Citer les différentes sortes de poudre de cacao.
S3.12 Les chocolats de couverture	<ul style="list-style-type: none"> - Donner l' incidence des facteurs physiques (température, hygrométrie...) sur la fluidité d'un chocolat de couverture

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
S4 - LES PRODUITS SECONDAIRES	
S4.1 Les autres matières sucrantes <ul style="list-style-type: none"> - sirop de glucose - dextrose (glucose) - fructose - sucre Inverti - miel 	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier les utilisations dans: <ul style="list-style-type: none"> . les sirops de sucre . les préparations glacées . les préparations de pâtisserie
S4.2 Les matières aromatisantes alimentaires. <ul style="list-style-type: none"> - les matières aromatisantes naturelles - les matières aromatisantes artificielles 	<ul style="list-style-type: none"> - Différencier les matières aromatisantes naturelles et de synthèse. - Citer les procédés d'extraction des huiles essentielles: donner quelques exemples d'utilisation. - Citer les procédés d'extraction des extraits: donner quelques exemples d'utilisation. - Expliquer ce qui caractérise les eaux distillées ou hydrolats. - Expliquer les procédés d'obtention des concentrés. - Citer quelques exemples de fabrication
S4.3 Les aromates <ul style="list-style-type: none"> Les épices Les condiments. 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer un produit appartenant à chaque groupe et donner un exemple d'utilisation.
S4.4 Les spiritueux : <ul style="list-style-type: none"> - eaux de vie - liqueurs - vins - cidres 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer un produit classé sous l'appellation eaux de vie, liqueurs, vins, cidres.
S4.5 Les additifs alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> - colorants - agents conservateurs - agents anti-oxygènes - agents émulsifiants - agents stabilisants - agents épaississants - agents gélifiants. - agents levants 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer l'origine des colorants - Citer les principaux agents conservateurs naturels utilisés pour conserver les aliments. - Citer les acides autorisés en pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie. - Justifier le choix de leur utilisation dans une fabrication. - Énumérer les principaux stabilisateurs autorisés et expliquer leur rôle - Énoncer les conditions d'utilisation (dosage, mélange...) - Citer les causes d'altération et les conséquences sur les fabrications
S4.6 Les techniques de conservation <ul style="list-style-type: none"> - par procédé antiseptique <ul style="list-style-type: none"> . boucanage (fumage) . sel . sucre . graisse . huile . acide . alcool - par procédé physique <ul style="list-style-type: none"> . pasteurisation . stérilisation . appertisation . réfrigération . congélation, surgélation . lyophilisation . sous- vide . ionisation 	<ul style="list-style-type: none"> - Énumérer les différentes techniques pouvant être employées. - Définir la particularité et le but d'une de ces techniques. - Énumérer les différentes techniques de congélation industrielle. - Définir le point de congélation.

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
S5 - TECHNOLOGIE GÉNÉRALE	
S5 1 Desserts de salon de thé et de restauration S5.1.1 Sauces et coulis. - sauce vanille - sauce chocolat - sauce caramel - coulis de fruits S5.1.2 Les mousses - mousse chocolat S5.1.3 Les crèmes - crème caramel - crème brûlée	- Citer les composants de base - Décrire la technique de fabrication - Citer des exemples d'utilisation - Préciser les règles d'hygiène à respecter - fabrication - conservation - utilisations
S5.1.4 Préparations glacées - sorbets aux fruits - glaces aux œufs - crèmes glacées	- Décrire la technique de fabrication
S5.1.5 Les fruits frais - préparations (découpés, poêlés...)	- Décrire des techniques de préparations (taillages, cuissons...)
S5.1.6 Préparations diverses - riz au lait - gratins de fruits - feuilletés (fourrés, glacés) - œufs à la neige (île flottante) - profiteroles	- Décrire la technique de fabrication
S5.1.7 Desserts composés - assiettes et coupes	- Décrire des assemblages possibles (sauces, glaces, fruits, décors)
S5.1.8 Décors - éléments d'accompagnement (sauces, nappages, coulis, crèmes) - éléments décoratifs (pâte à cornet, chocolats, biscuits, sucres, nougatine)	- Énumérer les différents éléments utilisés pour la décoration et l'accompagnement.

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
S5 - TECHNOLOGIE GÉNÉRALE (suite)	
S5.2 Confiserie, chocolaterie, glacerie	
S5.2.1 Les intérieurs <ul style="list-style-type: none"> - ganache - pralinés, pâtes d'amandes 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les composants - Décrire les techniques de fabrication
S5.2.2 Moulages	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les étapes nécessaires pour obtenir un moulage lisse et brillant
S5.2.3 Trempage Enrobage Chablonnage	<ul style="list-style-type: none"> - Citer différentes techniques - Citer les conditions requises pour obtenir un produit commercialisable
S5.2.4 Confiserie <ul style="list-style-type: none"> - nappage - fondants - pâtes de fruits - - nougatine 	<ul style="list-style-type: none"> - Décrire un processus de fabrication - Citer des exemples d'utilisations
S5.2.5 Glacerie <ul style="list-style-type: none"> - sorbets aux fruits - glaces aux œufs - crèmes glacées - appareil à bombe 	<ul style="list-style-type: none"> - Décrire un processus de fabrication - Citer différentes utilisations (parfaits, soufflés, mousses)

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
S 6 - ARTS APPLIQUÉS A LA PROFESSION	
<p>S6. 1 Techniques applicables en décoration. Règles propres à l'organisation de surfaces décoratives</p>	<p>Composer des surfaces décoratives, dites "Jeux de fonds", par application des principes:</p> <ul style="list-style-type: none"> . du semis . des jeux de fonds à grille apparente . des jeux de fonds à grille faite de figures géométriques simples.
<p>S6. 2 Les bordures Les ornements, motifs de décor</p>	<p>Réaliser une bordure en associant, de façon répétitive ou non, des lettres, des inscriptions, des courbes, des lignes, des hachures, croisillons, des symboles, tels que</p> <ul style="list-style-type: none"> - fleurs de Lys - palmettes - arabesques - enluminures
<p>S6. 3 Principes d'organisation des décors dans une surface donnée</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Déterminer l'importance relative des éléments entrant dans une composition: - bordures et motif central en fonction d'un principe d'organisation donné. - Réaliser une composition dans une surface géométrique: - par assemblage d'une bordure, d'une figure de décor et d'une inscription - Déterminer l'importance relative des constituants d'une composition décorative en fonction des relations: <ul style="list-style-type: none"> * parties décorées, parties unies * bordure, décors, fond * bordure, texte * lisibilité des inscriptions * choix des couleurs de matières d'œuvre ou d'accompagnement
<p>S6. 4 Critères de mise en place des inscriptions</p>	<p>Choix des lettres, en fonction de la destination du produit</p>
<p>S6. 5 Critères de mise en place des motifs de décor</p>	<p>Réaliser un motif, de manière à l'associer à la composition décorative, en fonction de cas particuliers imposés:</p> <ul style="list-style-type: none"> * le motif constitue la partie principale de la composition - le motif constitue l'élément unique, circonscrit ou non par la forme générale - l'association bordure, motif, fond est équilibrée
<p>S6. 6 Observation et traduction, reproduction des motifs. A partir d'éléments de formes complexes</p>	<p>Simplifier un élément, motif complexe en le caractérisant par:</p> <ul style="list-style-type: none"> * sa silhouette * des formes géométriques associées * à l'aide d'éléments découpés et assemblés

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
S 6 - ARTS APPLIQUÉS A LA PROFESSION (suite)	
<p>S6. 7 Les valeurs Les ombres propres et portées</p>	<p>Réaliser des ombres propres et portées sur un motif décoratif, un ornement.</p>
<p>S6. 8 Les lettres Les types de lettres</p>	<p>Réaliser les principaux types de lettres pouvant être utilisées: * lettre ornée * lettre historiée * lettre noire, blanche * lettre tranchée * lettre monogramme</p>
<p>S6. 9 Les éléments décoratifs * fleurs, feuilles, fruits * animaux * personnages</p>	<p>- Réaliser une composition associant diverses sources documentaires. - Associer, personnages et motifs dans une composition structurée.</p>
<p>S6. 10 La perspective Principe Représentation des surfaces et volumes</p>	<p>Situer la ligne d'horizon, les points de fuite, les fuyantes Construire les surfaces et volumes fondamentaux en perspective (carré, cube, cercle, cylindre).</p>
<p>S6. 11 Les matières Les colorants alimentaires</p>	<p>Réaliser un décor au pinceau à l'aide de colorants alimentaires.</p>

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
S7 – SCIENCES APPLIQUÉES Nutrition – Hygiène - Réglementation	
<p>S7.1 Les constituants alimentaires, principales propriétés</p> <p>S7.1.1 Constituants impliqués dans la technologie pâtissière</p> <p>S7.1.2 Principales propriétés physiques des constituants alimentaires. utilisées en pâtisserie, glacerie, chocolaterie</p> <ul style="list-style-type: none"> - état physique - solubilité - diffusion - suspension - émulsion <p>S7.1.3 Modifications physico-chimiques résultant de l'action de l'air, de la chaleur sèche, de la chaleur humide (actions sur les protéines, les enzymes, les glucides, les lipides, les vitamines) au cours de la fabrication et de la conservation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Donner pour chaque ingrédient utilisé, le ou les constituant(s) essentiel(s) ainsi que les caractéristiques biochimiques - Mettre en évidence à l'aide d'expériences simples les principaux constituants de la farine : amidon, protéines - Mettre en évidence à l'aide d'expériences simples, les constituants de la farine, du sucre - Mettre en relation les propriétés et les applications professionnelles - Justifier l'utilisation d'un ingrédient en raison des propriétés d'un des constituants - Énoncer les transformations physico-chimiques susceptibles de se produire au cours de la préparation et de la conservation des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie - Indiquer les conséquences nutritionnelles et organoleptiques dues aux transformations <p>Donner les étapes de l'hydrolyse de l'amidon et indiquer le résultat final</p>
<p>S7.2 Alimentation rationnelle</p> <p>S7.2 1 Besoins nutritionnels et apports recommandés</p> <p>S7.2 2 Place des différents groupes d'aliments</p> <p>S7.2 3 Equilibre alimentaire</p> <p style="padding-left: 20px;">S7.2.31 Rations alimentaires</p> <p style="padding-left: 20px;">S7.2.32 Analyse critique de la valeur nutritive des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie traditionnels et des produits préparés à partir d'ingrédients ou de techniques visant à modifier leur valeur nutritive</p> <p style="padding-left: 20px;">S7.2.33 Intérêt des produits céréaliers dans l'apport en fibres alimentaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Indiquer les apports recommandés pour un jeune adulte - Justifier la place de chaque groupe d'aliments en précisant leurs caractéristiques nutritionnelles et les équivalences possibles - Préciser les quantités moyennes d'aliments à consommer et en particulier celles relatives aux produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie - Comparer la valeur nutritive de divers produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie traditionnels et situer leur place dans une alimentation - Comparer la valeur nutritive de produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie traditionnels à celle de produits dont la valeur nutritive a été modifiée - Indiquer l'intérêt physiologique des fibres alimentaires
<p>S7.3 Comportement alimentaire</p> <p>S7.3.1 Évolution des modes alimentaires Influence du mode de vie, exigences du consommateur, évolution technologique des produits, évolution des modes d'approvisionnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Commenter à partir de tableaux, de graphiques simples l'évolution des comportements alimentaires en France - Préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en particulier vis à vis des dérivés céréaliers, des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
S7 – SCIENCES APPLIQUÉES Nutrition – Hygiène – Réglementation (suite)	
<p>S7. 3.2 Perception sensorielle des aliments</p> <p>S7.3.21 Propriétés organoleptiques des aliments</p> <p>S7.3.22. Rôle des organes sensoriels</p> <p>S7.3.23 Notion d'analyse sensorielle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncer les critères d'appétence des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie - Différencier faim et appétit - Mettre en relation les propriétés organoleptiques et les organes sensoriels concernés - Expliquer physiologiquement la perception des saveurs et des odeurs - Citer les facteurs modifiant les perceptions - Répertorier les différents stimuli : métaboliques, psycho-sensoriels et socio- culturels - Discerner les facteurs qui concourent à mettre en valeur les produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie - Décrire les micro-organismes utilisés en pratique Professionnelle
<p>S7.4 Microbiologie appliquée</p> <p>S7.4.1 Principaux agents microbiens utilisés en pratique professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - morphologie des levures - conditions de vie, multiplication et développement des levures <p>S7.4.2 Principaux agents microbiens pouvant se développer en pâtisserie, glacerie, responsables d'intoxications alimentaires ou d'altérations</p> <p>Critères microbiologiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Décrire une expérience de fermentation et mettre en relation les conditions expérimentales et les techniques professionnelles - Donner l'incidence de la variation d'un facteur sur la qualité de la fermentation - Nommer les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires - Donner les conditions de développement des micro-organismes responsables d'altérations ou d'intoxications - Citer les aliments- vecteurs les plus fréquemment impliqués dans les intoxications alimentaires - Prévoir dans une situation professionnelle donnée les risques d'évolution d'une denrée ou d'un produit - Indiquer tes conséquences de la rupture de la chaîne du froid
<p>S7.4.3 Mesures générales prophylactiques au cours de la chaîne alimentaire (denrées, locaux, personnels, matériels à usage unique....)</p> <p>S7. 4.4 Dispositif réglementaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - services assurant les contrôles sanitaires et qualitatifs - mesures d'hygiène et de Santé Publique 	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier les mesures générales prophylactiques relatives à : <ul style="list-style-type: none"> * la surveillance sanitaire des denrées * le nettoyage et la désinfection des locaux * la mise en œuvre des matériels * la surveillance de l'état de santé des personnels - Nommer les services assurant les contrôles sanitaires et qualitatifs et indiquer leur champ d'action - Préciser le but du règlement sanitaire départemental

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
S7 – SCIENCES APPLIQUÉES Nutrition – Hygiène – Réglementation (suite)	
<p>S7.5 Hygiène des ingrédients utilisés en pâtisserie, glacerie, chocolaterie</p> <p>S7.5 1 Problèmes d'hygiène posés par l'utilisation des denrées d'origine animale telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lait, crème - œuf - matières grasses <p>S7.5 2 Problèmes d'hygiène posés par l'utilisation de denrées d'origine végétale telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fruits frais, séchés surgelés... - farines, cacao... - parfums, arômes... 	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier le risque de contamination des produits d'origine animale - Énoncer les conditions de préparation, d'entreposage, d'utilisation des denrées d'origine animale - Indiquer le rôle de la chaîne du froid - Préciser et justifier les conditions d'entreposage et de conservation des denrées d'origine végétale
<p>S7.6 Hygiène du personnel</p> <p>S7.6 1 Responsabilité du personnel dans la contamination des aliments</p> <p>S7.6 2 Tenue professionnelle</p> <p>S7.6 3 Hygiène corporelle</p> <p>S7.6 4 Attitude professionnelle</p> <p>S7.6 5 Installations sanitaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncer les risques de contamination générés par le personnel - Décrire et justifier les caractéristiques de la tenue professionnelle - Énoncer et justifier les règles d'hygiène corporelle à prendre avant, pendant, et après l'activité professionnelle - Justifier les comportements au cours de l'activité - Énumérer et justifier les installations sanitaires
<p>S7.7 Hygiène des matériels, des équipements et des locaux</p> <p>S7.7 1 Matériaux de revêtements des surfaces, de composition des appareils, des ustensiles, des conditionnements...</p> <p>S7.7 2 Produits et matériels de nettoyage et de désinfection</p> <p>S7.7 3 Entretien des locaux, des équipements, des matériels</p> <p>S7.7 4 Installation rationnelle des locaux professionnels (laboratoire, magasin, annexes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncer les propriétés des matériaux selon leurs utilisations en milieu professionnel - Justifier le choix des matériaux en fonction des règles d'hygiène et d'entretien - Identifier sur une fiche technique de produit ou de matériel de nettoyage, les conditions d'utilisation et de mise en œuvre - Choisir et justifier, les procédés, les matériels, les produits adaptés à une situation - Préciser, en la justifiant, la périodicité des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des matériels. -- Situer sur un plan, les différents secteurs des locaux professionnels et mettre en évidence les circuits (denrées, personnes) - Justifier la conception des locaux par rapport à l'hygiène et la sécurité

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
S8 - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE TRAITEUR	
<p>S8.1 Activités</p> <p>S8.1 1 Identification du métier</p> <p>S8.1 2 Formes d'exercice du métier</p> <p>S8.1 3 Place de l'activité dans l'environnement économique</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncer les activités propres à la profession - Différencier : <ul style="list-style-type: none"> - les statuts du professionnel - les types d'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> ° pâtisserie- glacerie- chocolaterie- confiserie- traiteur ° boulangerie-pâtisserie ° chocolaterie- confiserie ° glacier fabricant ° glacier- salon de thé ° restaurant ° traiteur ° entreprise semi- industrielle et industrielle ° grande distribution ° laboratoire de recherche et de démonstration - Identifier la position de la profession dans l'environnement économique par rapport : <ul style="list-style-type: none"> ° à l'alimentation de détail ° au secteur alimentaire ° à l'activité économique générale (statistiques)
<p>S8.2 Aspects commercial de la profession</p> <p>S8.2 1 Formes de commercialisation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - en magasin - à consommer sur place - en livraison à domicile - en réalisation d'un service à l'extérieur 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les différentes formes de commercialisation - Citer les différents impératifs spécifiques, à ces formes de commercialisation.
<p>S8.3 Organisation de l'entreprise</p> <p>S8.3 1 L'organisation rationnelle de l'entreprise</p> <p>S8.3 2 La convention collective de la pâtisserie artisanale</p> <p>S8.3 3 Les documents et études concernant la profession</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier à partir d'un organigramme : <ul style="list-style-type: none"> ° les fonctions ° les postes de travail ° les liaisons fonctionnelles ° les liaisons hiérarchiques - Citer les catégories professionnelles - Citer les documents nationaux (<i>ex: le guide des bonnes pratiques</i>)
<p>S8.4 La gestion de l'entreprise</p> <p>S8.4 1 La gestion des stocks</p> <p>S8.4 2 L'étude des coûts</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Compléter une fiche de stock en quantité et en valeurs par la méthode PEPS (<i>premier entré, premier sorti</i>) - Citer les éléments constitutifs : <ul style="list-style-type: none"> ° d'un coût de revient ° d'un prix de vente

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

Compétences professionnelles		U 1	U 2	U 3
C1 Approvisionner				
C1.1	Réceptionner des marchandises			
C1.2	Vérifier la conformité			
C1.3	Signer un bon de livraison			
C1.4	Ranger les marchandises			
C1.5	Surveiller le stock			
C2 Produire				
C2.1	Réaliser et cuire des appareils mélangés spécifiques traditionnels et les adapter pour les fabrications spécialisées			
C2.2	Réaliser et cuire les pâtes et appareils et les adapter pour les fabrications spécialisées			
C2.3	Réaliser les crèmes et les adapter pour les fabrications spécialisées			
C2.4	Réaliser les mousses et les adapter pour les fabrications spécialisées			
C2.5	Réaliser les appareils à bombe et les adapter pour les fabrications spécialisées			
C2.6	Réaliser des crèmes diverses ou spécialisées			
C2.7	Réaliser et cuire les appareils			
C2.8	Réaliser, équilibrer et contrôler un appareil à glace			
C2.9	Réaliser des fruits givrés			
C2.10	Réaliser les sauces et coulis			
C2.11	Fabriquer, présenter, composer des desserts de salon de thé et de restauration (à l'assiette, chariot)			
C2.12	Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture			
C2.13	Réaliser des produits et fabrications spécialisées Utiliser les appareils de contrôle des cuissons et étalonnages			
C2.14	Assembler des éléments (nougatine, fruits, sucre, chocolat, pâte d'amandes, sauce et coulis pour décorer)			
C2.15	Réaliser des écritures divers et stylisées (anglaise, bâton, lettres ornées)			
C2.16	Réaliser des bordures associées au thème			
C2.17	Réaliser des formes géométriques et des ombrages			
C2.18	Modeler des sujets en pâte d'amandes (fleurs, fruits, animaux)			
C3 Contrôler				
C3.1	Apprécier la qualité des matières premières			
C3.2	Apprécier la qualité des produits utilisés			
C3.3	Apprécier la qualité des fabrications			
C4 Conserver				
C4.1	Assurer le suivi des produits dans la chaîne de froid			
C4.2	Communiquer et remédier aux anomalies constatées			
C5 Entretien				
C5	Organiser et établir un plan de nettoyage des locaux en utilisant les produits, le matériel d'entretien			

S	Savoirs Associés	U 1	U 2	U 3
S1	La culture technologique			
S11	Education sensorielle			
S2	Les règles d'hygiène dans la profession			
S2.1	Hygiène concernant le matériel			
S2.2	Hygiène concernant les denrées			
S2.3	Hygiène concernant les locaux			
S3	Les produits de bases			
S3.1	Les eaux			
S3.2	La farine			
S3.21	Les farines diverses			
S3.22	Les farines composées			
S3.3	Le saccharose			
S3.4	Les œufs et ovo produits			
S3.5	Le lait			
S3.6	La crème			
S3.7	Le beurre			
S3.8	Les matières grasses (margarines, huiles, matières grasses animales)			
S3.9	La levure biologique			
S3.10	Les fruits			
S3.11	Le cacao et les dérivés du cacao			
S3.12	Les chocolats de couverture			
S4	Les produits secondaires			
S4.1	Les autres matières sucrantes			
S4.2	Les matières aromatisantes alimentaires			
S4.3	Les aromates, les épices, les condiments			
S4.4	Les spiritueux			
S4.5	Les additifs alimentaires			
S4.6	Les techniques de conservation			
S5	Technologie générale			
S5.1	Desserts de salon de thé et de restauration			
S5.2	Confiserie- chocolaterie- glacerie			
S6	Arts appliqués à la profession			
S6.1	Techniques applicables en décoration			
S6.2	Les bordures			
S6.3	Principes d'organisation des décors dans une surface donnée			
S6.4	Critères de mise en place des inscriptions			
S6.5	Critères de mise en place des motifs de décor			
S6.6	Observations et traduction, reproduction des motifs			
S6.7	Les valeurs			
S6.8	Les lettres			
S6.9	Les éléments décoratifs			
S6.10	La perspective			
S6.11	Les matières			
S7	Les Sciences appliqués			
S7.1	Les constituants alimentaires- principales propriétés			
S7.2	Alimentation rationnelle			
S7.3	Comportement alimentaire			
S7.4	Microbiologie appliquée			
S7.5	Hygiène des ingrédients utilisés en pâtisserie- glacerie- chocolaterie			
S7.6	Hygiène du personnel			
S.7.7	Hygiène des matériels des équipements et des locaux			
S8	Connaissance de l'entreprise			
S8.1	Les activités			
S8.2	L'aspect commercial de la profession			
S8.3	L'organisation de l'entreprise			
S8.4	La gestion de l'entreprise			

ANNEXE II

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

OBJECTIFS :

Les périodes de formation en milieu professionnel doivent permettre au candidat d'apprendre à mobiliser ses acquis en activité réelle, à collecter l'information qui lui est nécessaire pour agir et à rendre compte en situant son activité en relation avec son entreprise d'accueil.

Elles se déroulent dans des entreprises de pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie, de boulangerie pâtisserie, de chocolaterie confiserie, de glacier fabricant, dans d'autres entreprises de l'alimentation et également dans des entreprises de l'hôtellerie restauration, de la grande distribution et de l'industrie.

La répartition de la formation (calendrier, choix des entreprises et des services...) est définie en étroite concertation avec les entreprises concernées pour tenir compte des conditions locales.

Chaque période de formation en milieu professionnel fait l'objet d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et le candidat. Ce bilan indique l'inventaire, l'évaluation des tâches et activités confiées et les performances réalisées pour chacune des compétences prévues.

ORGANISATION :

Toute l'équipe pédagogique est concernée par la période de formation en milieu professionnel et, sous la responsabilité pédagogique des enseignants, les élèves peuvent contribuer à la recherche de la (ou des) entreprise(s) d'accueil (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000 relative à l'encadrement des périodes en entreprise. BO n° 25 du 29 juin 2000).

1- Voie scolaire

La durée de la formation en milieu professionnel est de **16 semaines**, pouvant être fractionnées.

L'organisation de la période de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention type définie par la note de service n°96-241 du 15 octobre 1996 modifiée par la note de service DGESCO A2-3 n° 2008-176 du 24 décembre 2008 (BO n° 2 du 8 janvier 2009).

Au terme des périodes de formation, le candidat constitue un livret de formation comprenant d'une part, un rapport de stage, d'autre part, des attestations de stage.

Dans son rapport, l'élève développe :

- la présentation de l'entreprise d'accueil (économique, humaine, technique),
- les activités assumées,
- les compétences et l'analyse de ses acquis.

Le livret est visé par le(s) tuteur(s) en entreprise. Ce visa atteste que les activités développées dans le livret et les compétences travaillées correspondent à celles confiées au cours de la formation en entreprise.

Les compétences mises en œuvre lors des interventions font apparaître les contraintes liées à la production, au respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail, à l'intégration dans le milieu professionnel.

Les attestations de stage permettent de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel (durée, secteur d'activité, ...). Un candidat qui n'aura pas présenté ces pièces ne pourra pas faire valider l'épreuve E3.

Le candidat constitue un livret de formation (dossier) conformément à la définition de l'épreuve E3.

Le recteur fixe la date à laquelle il doit être remis au service chargé de l'organisation de l'examen.

2- Voie de l'apprentissage

La durée de la formation en milieu professionnel est incluse dans la formation en entreprise telle qu'elle est prévue par le contrat d'apprentissage.

Afin d'assurer une cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs des différentes périodes de formation et plus particulièrement de leur importance dans la réalisation du rapport de stage.

Au terme des périodes de formation, l'apprenti constitue un livret de formation conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires (cf. supra).

3- Voie de la formation professionnelle continue

a) candidat en situation de première formation ou de reconversion

La durée de la formation en milieu professionnel s'ajoute aux durées de formation dispensées dans le cadre de la formation continue.

Le stagiaire peut avoir la qualité de salarié d'un autre secteur professionnel. Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier (divers types de contrat d'insertion, de qualification, d'adaptation...), le stage obligatoire est inclus dans la période de formation dispensée en milieu professionnel si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs de la formation en entreprise.

Au terme de sa formation, le candidat constitue un livret de formation conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires (cf. supra).

b) candidat en situation de perfectionnement

Le certificat de stage est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans des activités relevant du secteur de la pâtisserie en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

Le candidat rédige un rapport sur ses activités dans le même esprit qui préside à l'élaboration du livret de formation pour les autres candidats.

Les modalités de constitution et de remise de ce dossier sont identiques à celles des candidats scolaires, apprentis et issus de la formation professionnelle continue visés au a).

4- Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle

Ce candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats de la formation professionnelle continue en situation de perfectionnement (cf. supra, chapitre 3 b)

5- Candidat positionné

Pour le candidat en situation de positionnement*, cette durée ne peut être inférieure à :

- 10 semaines pour les candidats issus de la voie scolaire
- 6 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue

* positionnement prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 09 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel, et brevet de technicien supérieur

ANNEXE III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

RÈGLEMENT D'EXAMEN

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISÉES			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités*, formation professionnelle continue dans un établissement public		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E 1 : Pratique professionnelle ; arts appliqués	U 1	10	CCF		ponctuel pratique et écrit	4 h.30
E 2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U 2	4	ponctuel écrit	1 h. 30	ponctuel écrit	1 h. 30
E 3 : Évaluation des activités en milieu professionnel	U 3	3	CCF		ponctuel oral	30 min. .

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur (BOEN du 8/6/95).

ANNEXE IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

E1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE, ARTS APPLIQUÉS

U 1
coefficient 10

● **Objectifs et contenu de l'épreuve**

Cette épreuve vise à s'assurer que le candidat est capable :

- d'organiser et de conduire une production à partir d'une commande comprenant des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie et de confiserie,
- de présenter sa production en rapport avec un thème imposé,
- de faire état de ses connaissances technologiques,
- de réaliser un dessin sur un thème imposé.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1, C2, C3, C4 et C5 ainsi que sur les savoirs S1, S2, S3, S4, S5, S6 et S7.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

● **Critères d'évaluation**

Le candidat est évalué sur :

- la réalisation d'une fiche technique,
- l'organisation de son poste de travail,
- la réalisation de ses productions,
- la gestion des matières premières,
- le respect de la commande et du thème,
- le respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail,
- la qualité de la présentation de sa production en rapport avec le dessin réalisé,
- la qualité gustative des fabrications réalisées.

● **Modes d'évaluation**

a) Épreuve ponctuelle pratique d'une durée de 4 heures 30.

L'épreuve comprend 2 **phases** :

- **une phase écrite** de dessin appliqué à la profession d'une durée de **30 minutes (40 points)**

Le candidat doit être capable de réaliser un dessin appliqué à la profession en rapport avec le thème imposé par le sujet.

L'évaluation porte sur le respect du thème, la cohérence de l'ensemble (surfaces, volumes, couleurs, styles,...), l'originalité, la créativité.

- **une phase pratique** d'une durée de **4 heures (160 points)**

À partir de produits de pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie fournis par le centre d'examen et d'une commande d'une fabrication traditionnelle ou d'une spécialité, le candidat doit être capable de :

- réaliser un dessert traditionnel ou de spécialité,
- réaliser un dessert en coupe ou à l'assiette,
- réaliser des éléments de décors,
- présenter sa production.

L'évaluation porte sur :

- la fabrication des desserts,
- le respect de la fiche technique,
- la composition de la présentation,
- les éléments de décors,
- l'originalité, la créativité,
- la dégustation
- le comportement professionnel

b) Contrôle en cours de formation.

Deux situations d'évaluations sont réalisées dans le cadre de travaux pratiques pour évaluer les acquis lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis, juge le moment opportun. Dans ce contexte, les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs. L'une de ces évaluations est réalisée en centre de formation, l'autre en entreprise.

1^{ère} situation en centre de formation (120 points)

Elle est organisée au cours du dernier trimestre de l'année de formation dans le cadre habituel des cours de travaux pratiques. Cette situation comporte deux phases :

- **une phase écrite** de dessin appliqué à la profession (40 points)

Le candidat doit être capable de réaliser un dessin applicable à la profession.

L'évaluation porte sur :

- le respect du sujet proposé,
- la cohérence de l'ensemble (surfaces, volumes, couleurs, styles),
- l'originalité, la créativité.

- **une phase pratique** (80 points)

A partir de produits de pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie fournis par l'établissement et/ou fabriqués par le candidat, celui-ci doit être capable de réaliser et de présenter un dessert sur assiette et un dessert en coupe.

L'évaluation tient compte des techniques de :

- fabrication des desserts,
- respect de la fiche technique,
- composition de la présentation,
- les éléments du décor,
- l'originalité, la créativité,
- la qualité gustative des fabrications.

La commission d'évaluation est composée de l'enseignant intervenant dans la classe et d'un professionnel. En cas d'indisponibilité de ce dernier, un enseignant de la spécialité de l'établissement est associé.

La proposition de note est établie conjointement par les membres de la commission et transmise au jury final qui arrête la note définitive.

2^{ème} situation en entreprise (80 points)

Elle s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur les critères établis par le référentiel de certification.

L'évaluation porte sur :

- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail,
- le comportement professionnel en entreprise.

En présence du candidat et en fin de PFMP en entreprise, le professeur lors de la visite en entreprise confronte avec le maître de stage la qualité des acquis issus des situations professionnelles vécues par le candidat au sein de l'entreprise et dont les compétences à valider ont été préalablement définies.

Les propositions de notes sont établies conjointement par l'équipe pédagogique et les professionnels associés.

E2 – ÉTUDES D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLES

U 2
coefficient 4

● Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve a pour objectif de vérifier, à partir de situations professionnelles, les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements et les connaissances technologiques.

Elle prend appui sur les compétences C11, C15, C3, C4, C5 et sur les savoirs associés de S1, S2, S3, S4, S7.

● Critères d'évaluation

L'évaluation porte principalement sur :

- l'exactitude des connaissances scientifiques et techniques,
- l'aptitude du candidat à mobiliser ces connaissances et à exploiter une documentation,
- la rigueur et la pertinence du raisonnement,
- la clarté de l'expression écrite.

● Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite d'une durée d'1 heure 30.

À partir de différents aspects d'une ou de plusieurs situations professionnelles, l'épreuve comporte des questions relatives :

- d'une part, aux sciences appliquées (durée indicative 1 heure ; **40 points**)
- d'autre part, aux connaissances de technologie professionnelle (durée indicative 30 minutes ; **40 points**)

Les situations professionnelles peuvent être illustrées à l'aide d'une documentation (exemples : extraits de textes réglementaires, plans de locaux, fiches techniques de produits, de matériels, protocole, résultats d'analyses microbiologiques, ...) et/ou de tout autre support professionnel (extrait de presse...).

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel et d'un professeur de spécialité.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée conformément à la réglementation en vigueur.

E3 – ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL

U 3
coefficient 3

● Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve a pour but d'évaluer les compétences relatives à la pratique en milieu professionnel et notamment sur les tâches se rapportant aux fonctions approvisionnement - stockage, production, contrôle qualité, conservation et entretien.

Elle doit permettre de vérifier l'acquisition par le candidat de tout ou partie des compétences C1, C2, C3, C4 et C5 mises en œuvre au sein de l'entreprise ainsi que des savoirs associés : S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7 et S8.

Elle prend appui sur un dossier (livret de formation) élaboré par le candidat, à l'aide d'outils informatiques, visant à évaluer son aptitude à analyser, gérer des situations complexes et à proposer des solutions.

Ce dossier de 4 pages maximum comprend :

- un tableau chronologique des périodes de formation en entreprise et les attestations correspondantes,
- la présentation d'une des entreprises d'accueil (au choix du candidat),
- 2 fiches de situations professionnelles, l'une sur le thème de l'approvisionnement, l'autre sur le thème de la production et de son organisation.

● Critères d'évaluation

L'évaluation du candidat porte sur :

- la lisibilité et la structure du dossier,
- la description des situations présentées, des contraintes et des résultats obtenus,
- le recours au vocabulaire professionnel adapté,
- l'aptitude à analyser,
- la qualité de l'exposé,
- pour chaque thème, la maîtrise des connaissances économiques et/ou juridiques et/ou de gestion.

En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le dossier est incomplet, le candidat peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée.

● Modes d'évaluation

a) Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 30 minutes maximum.

Au vu du dossier élaboré par le candidat pendant sa formation,

L'évaluation se déroule en deux temps :

- une partie d'exposé oral par le candidat (durée préconisée 5 minutes) ;
- une partie d'entretien avec le jury constitué d'un enseignant de spécialité professionnelle et un enseignant d'économie gestion (durée préconisée 15 minutes).

b) Contrôle en cours de formation

Au vu du dossier élaboré par le candidat pendant sa formation, il est conduit à :

- décrire deux activités professionnelles différentes intégrant en outre des aspects juridiques et/ou économiques ou/et de gestion (sous la forme de fiches descriptives d'activité présentant le thème choisi, la problématique, les propositions apportées par le candidat, son niveau de responsabilités et d'investissement, les résultats obtenus par rapport à ceux attendus ou visés)
- faire part de problèmes ou de contraintes rencontrés et à en tirer un bilan personnel succinct.

La situation d'évaluation se déroule au cours du dernier trimestre de l'année de formation.

Au terme de l'entretien, le professeur de spécialité et le professeur d'économie-gestion déterminent conjointement la note et l'appréciation proposées au jury qui arrête la note finale.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée conformément à la réglementation en vigueur.

ANNEXE V

CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

<p>M.C. PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES (arrêté du 21 octobre 1999) dernière session 2009</p>	<p>M.C. PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES (définie par le présent arrêté) 1^{ère} session 2010</p>
<p>E P1 : Pratique professionnelle, technologie, arts appliqués</p>	<p>E 1 : Pratique professionnelle, arts appliqués</p>
<p>E P2 : Sciences appliquées</p>	<p>E 2 : Étude d'une(ou de) situations professionnelles</p>
<p>E P3 : Connaissance de l'entreprise</p>	<p>E 3 : Évaluation des activités en milieu professionnel</p>

Commentaire :

À la demande du candidat et pour la durée de validité restante,

- la note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP 1 (arrêté du 21 octobre 1999) est reportée à l'épreuve E 1 (présent arrêté) ;
- la note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP 2 (arrêté du 21 octobre 1999) est reportée à l'épreuve E 2 (présent arrêté) ;
- la note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP 3 (arrêté du 21 octobre 1999) est reportée sur l'épreuve E 3 (présent arrêté).