

# MC Pâtisserie de boutique



## PRÉAMBULE

*Ce guide repère est destiné à aider les formateurs et enseignants. Il explicite le référentiel et s'adresse aux équipes pédagogiques, aux responsables d'unités pédagogiques et aux inspecteurs chargés de la mise en œuvre de la formation de ce diplôme.*

*Ce guide contribue à mettre en exergue des points clés de la formation à dispenser et ouvre des pistes de réflexion pédagogique et ne se veut aucunement un modèle à reproduire.*

## Table des matières

<b>1. Propos introductifs</b> .....	3
1.1 Mot de l'Inspecteur général .....	3
1.2 Une rénovation souhaitée par la profession .....	4
1.3 Présentation du diplôme rénové, secteurs concernés et types d'entreprises .....	5
1.4 Tableau de bord : observatoire 2022.....	6
1.5 L'intention de spécialisation aux pâtisseries de boutique. ....	6
<b>2. Le référentiel des activités professionnelles</b> .....	7
2.1 Présentation des pôles, déclinaison en activités et tâches .....	7
<b>3. Les intentions du référentiel</b> .....	8
3.1 Généralités .....	8
3.2 La déclinaison vers les objectifs de formation.....	9
3.3 Liaison avec le Bloc 2.....	10
<b>4. L'organisation pédagogique de la formation</b> .....	11
4.1 L'approche pédagogique spiralaire : une évolution nécessaire.....	11
4.2 Le projet pédagogique.....	11
4.3 Modalités pédagogiques : la scénarisation pédagogique.....	13
4.4 Transversalité avec les sciences appliquées .....	25
4.5 L'expression des arts dans le domaine de la pâtisserie présente plusieurs avantages et intérêts.....	26
.....	26
4.6 Le numérique au service des apprentissages.....	27
<b>5. L'alternance pédagogique</b> .....	28
L'entreprise comme lieu de formation et de certification .....	28
<b>6. Le suivi des acquis de l'apprenant</b> .....	29
6.1 La trace de l'activité de l'apprenant.....	29
6.2 Les avantages du portfolio .....	30
6.3 La mise en œuvre du portfolio .....	31
6.4 Le contrôle en cours de formation dans le cadre du suivi des acquis de l'apprenant .....	32
<b>7. L'évaluation certificative</b> .....	33
7.1 Définition des épreuves.....	33
7.2 EP1 Sujets 0 .....	37
7.3 Grille d'évaluation EP1 .....	43
7.5 Grille d'évaluation EP2.....	44
7.6 Critères d'évaluation EP2 .....	45
<b>ANNEXE 1 Document d'aide au positionnement : descripteurs</b> .....	45
<b>ANNEXE 2 Approche réflexive - portfolio</b> .....	49

# 1. Propos introductifs

## 1.1 Mot de l'Inspecteur général

La rénovation d'un diplôme est une dynamique collective de réflexion sur des métiers et leurs évolutions. Il s'agissait pour les professionnels de la pâtisserie d'actualiser en profondeur le diplôme actuel et les conditions d'examen pour être en adéquation avec les évolutions des pratiques professionnelles dans les pâtisseries (boutique), mais aussi de repositionner la Mention complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie, spécialisées, notamment par rapport au nouveau CAP Pâtissier rénové et la Mention complémentaire Pâtisserie boulangère, elle aussi rénovée parallèlement à la nouvelle MC Pâtisserie de boutique. Dès 2025, ces diplômes deviendront des « Certificats de spécialisation » selon le Décret n°2023-824 paru le 25 août 2023,

Je tiens à remercier à nouveau tous les membres du groupe de rénovation de la nouvelle Mention complémentaire Pâtisserie de boutique, ainsi que les nombreux professionnels que nous avons rencontrés pour bien appréhender leurs besoins qu'ils soient des professionnels de terrain ou les représentants nationaux des métiers de la pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie. Nous sommes parvenus à écrire un référentiel qui répond aux intentions initiales (voir l'étude d'opportunité) et qui a su tenir compte des points de vue de tous les professionnels associés dans l'expression de leurs attentes et de leur intérêt pour ce nouveau diplôme.

Les membres du groupe de rénovation sont engagés bien au-delà de l'écriture du référentiel notamment par la réflexion menée pour la formation et l'accompagnement indispensable à sa mise en œuvre. Ce guide témoigne de la dynamique et de la volonté commune de préparer les futurs diplômés et donc une partie des pâtissiers de demain.

Ce guide d'accompagnement précise les intentions du référentiel, et cherche à le rendre opérationnel en termes de formation des apprenants. Il s'agit donc de guider les formateurs et enseignants sur le plan pédagogique et didactique en privilégiant le développement des compétences professionnelles dans un contexte professionnel spécifique dans la continuité du CAP. Cela passe par des pistes de travail et de mise en œuvre, des modalités d'organisation, d'évaluation et des projections vers la certification. Ce guide d'accompagnement a vocation à évoluer. Il pourra être enrichi par des praticiens voulant apporter leur contribution pour une bonne préparation des futurs pâtissiers de boutique.

Gageons que comme les professionnels avec qui nous avons travaillé ce nouveau référentiel et ce guide, les élèves et apprentis trouveront leur vocation dans ce métier d'engagement et de passion. Nous comptons sur vous qui formez et préparez les futurs candidats pour leur apporter cette volonté de qualité et d'exigence en développant les compétences professionnelles et la culture indispensables pour rester à l'écoute des grandes évolutions des consommateurs et du métier qu'ils ont choisi.

Nous souhaitons à tous de bons moments de partage avec les élèves et apprentis qui seront, demain, des professionnels reconnus pour leur savoir-faire et leur talent.

**Dominique Catoir, Igésr du groupe économie et gestion**

## 1.2 Une rénovation souhaitée par la profession

La rédaction de la Mention Complémentaire Pâtisserie de Boutique est désormais achevée. Je tiens à exprimer ma gratitude envers les participants qui ont constitué ce groupe de travail composé de professionnels et d'enseignants en pâtisserie, collaborant pendant plusieurs mois. Mes remerciements s'étendent également aux compétences et à l'écoute des cadres de l'éducation nationale, qui nous ont accompagnés et guidés, veillant à ce que le contenu soit bénéfique tant pour les apprentis suivant la formation que pour les entreprises bénéficiant d'un personnel bien formé.



TCARON

Je suis reconnaissant envers chacun d'entre vous pour votre dévouement et votre disponibilité tout au long de ces journées de travail dédiées à l'avancement de notre profession.

Une formation doit avoir un objectif clair, dépassant le simple contenu pédagogique et l'apprentissage suivi de la validation des compétences. En effet, la formation et le diplôme doivent permettre à l'apprenti qui aura suivi cette étape de s'intégrer dans une entreprise avec un bagage solide, ou bien d'utiliser cette expérience comme un tremplin vers des perspectives plus ambitieuses, selon ses aspirations, ses capacités et ses désirs.

Dans notre référentiel, nous avons revisité les bases fondamentales de notre métier, souvent négligées ou peu approfondies lors du CAP. Cela confère une véritable signification à cette formation, complétant de manière approfondie les compétences requises et incitant l'apprenant à pratiquer de manière répétitive pour s'approprier les gestes. L'expérience viendra ensuite, et n'oublions pas que tous les professionnels que nous sommes ont tous parcouru ce chemin.

Dans nos métiers qualifiés de "manuels", ce n'est pas seulement la main qui est en action. Bien que celle-ci doive s'exercer pour se perfectionner, l'esprit doit être bien formé et alimenté pour comprendre parfaitement les ingrédients, les mélanges, les interactions, pour analyser les éventuels échecs et les appréhender. L'époque où nos générations travaillaient par mimétisme doit évoluer vers une meilleure compréhension de tous ces mécanismes. Et même si nous n'avons pas encore tout compris, j'exprime le souhait que nos apprenants de demain, grâce au contenu de ce référentiel, deviennent les acteurs éclairés de leur formation, animés par la curiosité et le bonheur d'apprendre et de comprendre.

**Laurent LE DANIEL**  
**Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier confiseur 1997**  
**Président de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries**

## 1.3 Présentation du diplôme rénové, secteurs concernés et types d'entreprises

### Secteurs d'activités et types d'entreprises

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » peut exercer ses fonctions dans :

- des pâtisseries et des boulangeries-pâtisseries artisanales,
- des établissements spécialisés de type salon de thé,
- des entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels,
- des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration disposant d'un laboratoire de pâtisserie,
- des laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.

### Types d'emplois accessibles

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » occupe un poste d'ouvrier spécialisé en pâtisserie.

Il ou elle peut ensuite se spécialiser dans une autre mention complémentaire. Il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle ou après avoir obtenu un BTM.

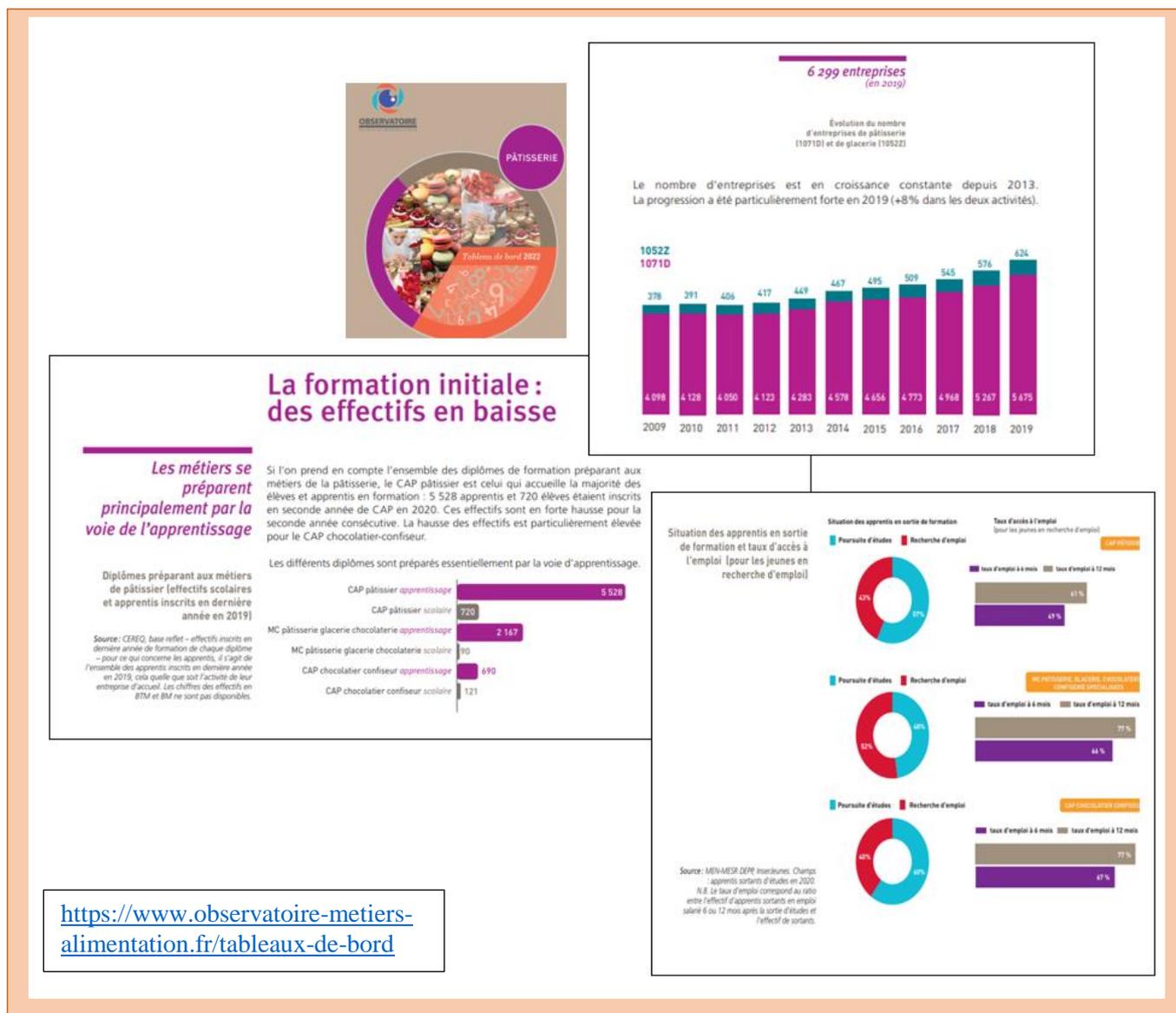
### Place dans l'entreprise

Il ou elle exerce son activité sous l'autorité du responsable de laboratoire ou du chef d'entreprise.

Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment en situation de handicap.

Il ou elle peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

## 1.4 Tableau de bord : observatoire 2022



## 1.5 L'intention de spécialisation aux pâtisseries de boutique.

Lors de la conception du référentiel de la mention complémentaire (du certificat de spécialisation), il nous a semblé essentiel de pouvoir aborder des notions ouvrant des possibles en termes de formation aux élèves et apprentis souhaitant y accéder.

Outre l'approfondissement des compétences abordées lors de la formation au CAP Pâtissier (entremets, petits gâteaux, petits fours, gâteaux de voyage, pâte de fruits et guimauve), nous avons souhaité donner accès à d'autres domaines, non explorés, mais très présents dans l'environnement métier du pâtissier.

Il s'agit notamment, sur la tâche, « **transformation des fruits frais** », d'aborder la fabrication de produits glacés à travers les sorbets aux fruits. Nous avons également souhaité intégrer à la fabrication des entremets celles en lien avec les fabrications glacées non turbinées.

Pour autant, nous mettons l'accent sur le fait que ces productions ont vocation à élargir les connaissances et compétences des apprenants sur des domaines non explorés jusqu'alors, mais il n'est pas question d'en faire des spécialistes de la glacerie.

Les notions de « glaces, crèmes glacées, granités » ne seront pas abordées sur cette certification, nous ne souhaitons pas que les tables analytiques soient enseignées dans l'objectif de permettre à tout apprenant qui le souhaiterait de poursuivre son parcours sur un CAP glacier/fabricant voire BTM.

Autre production nouvelle sur cette spécialisation, la production de croquembouches. L'objectif est ici de permettre une acquisition des techniques de calibrage, dressage de choux spécifiques au montage de

croquembouches simples de forme conique, voire cylindrique. Dans le cadre de ces productions, la fabrication et le travail de la nougatine y seront associés. Autre possibilité, le travail du pastillage, dans son élaboration, les mises en forme multiples servant à mettre en valeur le croquembouche pourront être abordés, mais ne seront pas évalués lors de l'examen.

Autre activité sur laquelle nous voulons porter votre attention, nous permettons dans le référentiel l'approche de la cuisson du sucre ainsi que l'élaboration de décors simples réalisés avec cet ingrédient. Il n'est en aucun cas question de former les élèves à l'élaboration de fleurs, feuilles et autres formes en sucre tiré et soufflé, mais seulement à permettre, par du moulage simple, le travail de maîtrise de la cuisson du sucre afin d'apporter une connaissance supplémentaire pour permettre de développer une compétence simple, pouvant être approfondie par la suite à travers la préparation au BTM pour exemple.

Dans un souci d'éducation à l'utilisation raisonnée des matières d'œuvre à travers les différentes fabrications, nous avons souhaité qu'en fin d'épreuve, les élèves/apprentis présentent le surplus non utilisé afin d'évaluer leur capacité à exploiter l'ensemble de ses productions dans ses réalisations.

## 2. Le référentiel des activités professionnelles

### 2.1 Présentation des pôles, déclinaison en activités et tâches

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles
<p><b>Pôle 1</b></p> <p><b>Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>	<p><b>Bloc n° 1</b></p> <p><b>Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les pâtes et appareils</li> <li>• Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées</li> <li>• Transformer les fruits frais et secs</li> <li>• Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils</li> <li>• Assembler les éléments réalisés pour la production</li> <li>• Mettre en valeur la production</li> </ul>	<p><b>UP 1</b></p> <p><b>Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches</b></p>
<p><b>Pôle 2</b></p> <p><b>Optimisation de la production en pâtisserie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications</li> <li>• Optimisation et suivi de la production</li> </ul>	<p><b>Bloc n°2</b></p> <p><b>Optimiser la production en pâtisserie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges</li> <li>• Gérer les techniques selon la fabrication</li> <li>• Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente</li> <li>• Planifier sa production</li> <li>• Suivre et analyser la production</li> <li>• Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources</li> </ul>	<p><b>UP 2</b></p> <p><b>Optimisation de la production en pâtisserie</b></p>

## 3. Les intentions du référentiel

### 3.1 Généralités

Le référentiel d'un diplôme correspond au cahier des charges de la formation qu'il faudra dispenser pour atteindre les objectifs professionnels du diplôme afin de l'obtenir (certification).

Les compétences professionnelles sont au cœur du processus de certification et par conséquent du processus de formation. Elles sont l'aiguillon de la formation et donc la garantie de la qualité de celle-ci.

Les activités professionnelles décrites dans le **référentiel des activités professionnelles (RAP)** sont les prescriptions professionnelles du métier, c'est-à-dire les passages obligés pour acquérir les compétences professionnelles. Le RAP définit le champ des activités professionnelles du métier correspondant au diplôme, ainsi que les domaines d'activités, les activités et les tâches à partir des situations de travail. Il précise les conditions d'exercice et les résultats attendus.

Pour que ces activités professionnelles puissent être menées de manière professionnelle, il faudra parvenir à l'atteinte des résultats attendus en mobilisant des ressources (physiques et intellectuelles) correspondant à des situations professionnelles réelles ou simulées. Pour évaluer le degré d'atteinte des objectifs fixés et donc des compétences professionnelles visées, on se fondera sur ces résultats attendus en tant que critères d'évaluation. **Le référentiel d'évaluation** identifie les compétences professionnelles mises en œuvre pour réaliser les activités professionnelles. Il répertorie les savoirs associés et précise les résultats attendus (critères d'évaluation). Le processus d'élaboration du référentiel est un calque intéressant pour élaborer le processus de formation. En effet, en partant de situations professionnelles variées, proches du réel, voire réelles (la stratégie de formation), les élèves/apprentis devront répondre aux objectifs fixés (objectifs précis et clairs, en termes de compétences) en mobilisant des moyens matériels, mais aussi des ressources intellectuelles tels que les savoirs associés répertoriés et précisés dans le référentiel (voir les limites des savoirs).

C'est ainsi que l'écriture du référentiel en blocs de compétences améliore cette approche par compétences en simplifiant la lecture en termes de processus.

La [loi de mars 2014 relative à la formation professionnelle](#) a institué le compte personnel de formation permettant aux salariés et demandeurs d'emploi de bénéficier de formations lorsque celles-ci sont inscrites au registre national des certifications professionnelles (RNCP). La Mention complémentaire Pâtisserie de boutique est inscrite au RNCP. Pour être accessible via le compte personnel de formation, il est nécessaire qu'elle soit organisée en blocs de compétences indépendants permettant aux salariés ou demandeurs d'emploi de mobiliser leurs heures de CPF pour la préparation d'un bloc dans une approche progressive de préparation au diplôme ou dans un souci d'acquisition des compétences spécifiques au bloc. Cette possibilité est réservée à la formation continue.

Un diplôme professionnel est donc constitué de blocs de compétences. Les blocs de compétences se définissent comme un ensemble homogène et cohérent de compétences. Un bloc de compétences correspond à une unité du diplôme et une seule.

La didactique professionnelle<sup>1</sup>, initiée en France par Pierre Pastré dans les années 1990, inscrit ses recherches dans l'analyse de l'activité des personnes en situation de travail afin de détecter les conditions d'apparition et de développement des compétences professionnelles dans ces situations. C'est donc en toute logique que la démarche didactique préconisée pour les enseignements professionnels s'inspire de cette approche.

Ainsi, pour la didactique liée aux métiers de la pâtisserie, si les 2 grands blocs de compétences structurent le référentiel, il n'en demeure pas moins que les situations d'apprentissage proposées aux apprenants doivent privilégier un décroisement des blocs, pour appréhender les réalités d'apprentissage au plus près des réalités professionnelles.

Pour donner davantage de sens à la compétence et en donner une conscience aux apprenants, il importe d'utiliser individuellement et collectivement les activités réalisées lors des périodes en entreprises et de concevoir des situations professionnelles proches de la réalité, capables de traverser un ensemble de compétences et de savoirs des différents blocs et donc des enseignements.

---

<sup>1</sup> Didactique professionnelle : analyser le travail en vue de comprendre et d'agir sur les processus qui relèvent de la transmission et de l'acquisition des compétences, en vue de les améliorer dans une perspective de développement professionnel.

### 3.2 La déclinaison vers les objectifs de formation

(Exemple d'une activité professionnelle Bloc 1 – pôle 1)

Pôle 1 - Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Réalisation de pâtes et appareils	Réaliser des pâtes et appareils	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser des pâtes par sablage et par crémage</li> <li>- Réaliser un feuilletage rapide</li> <li>- Réaliser une pâte à baba</li> <li>- Réaliser une pâte à choux</li> <li>- Réaliser les appareils, appareils meringués et pâtes battues</li> <li>- Mettre en œuvre pâtes et appareils en vue de la cuisson</li> </ul>
	Préparation de crèmes, dérivés de crèmes et fabrications glacées non turbinées	Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer des crèmes et leurs dérivés</li> <li>- Réaliser des fabrications glacées non turbinées</li> <li>- Aromatiser une crème</li> </ul>
	Transformation des fruits frais et secs	Transformer les fruits frais et secs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décontaminer par torréfaction ou cuisson les fruits secs</li> <li>- Réaliser les préparations préliminaires des fruits frais</li> <li>- Transformer les fruits</li> </ul>
	Cuisson des pâtes, des crèmes et des appareils	Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mener différents types de cuisson dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>

Activité Professionnelle 1 - Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité				
Compétence globale : Réaliser des pâtes et appareils				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réalisation de pâtes et appareils	Réaliser une pâte à choux	La consistance et l'homogénéité de la pâte sont adaptées à la production demandée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les étapes de fabrication d'une pâte à choux :               <ul style="list-style-type: none"> <li>-&gt;panade</li> <li>-&gt;hydratation</li> </ul> </li> <li>• Les techniques de mélange :               <ul style="list-style-type: none"> <li>-&gt;simple</li> <li>-&gt;avec blancs d'œuf montés</li> <li>-&gt;avec œufs foisonnés</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-&gt;Réalisation de pâtes à choux pour :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○pièces individuelles et petits fours</li> <li>○entremets (paris-brest, saint-honoré)</li> </ul> </li> <li>-&gt;Réalisation d'appareils et pâtes battues pour :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○fours moelleux</li> <li>○biscuits</li> <li>○gâteaux de voyage</li> <li>○madeleines</li> <li>○génoises</li> </ul> </li> </ul>

### 3.3 Liaison avec le Bloc 2

**Table 1 - Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches**

Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Réalisation de pâtes et appareils	Réaliser des pâtes et appareils	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser des pâtes par sablage et par crémage</li> <li>Réaliser un feuilletage rapide</li> <li>Réaliser une pâte à bûche</li> <li>Réaliser une pâte à choux</li> <li>Réaliser les appareils, appareils meringués et pâtes battues</li> <li>Mettre en œuvre pâtes et appareils en vue de la cuisson</li> </ul>
	Préparation de crèmes, dérivés de crèmes et fabrications glacées non turbinées	Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparer des crèmes et leurs dérivés</li> <li>Réaliser des fabrications glacées non turbinées</li> <li>Aromatiser une crème</li> </ul>
	Transformation des fruits frais et secs	Transformer les fruits frais et secs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Décontaminer par torréfaction ou cuisson les fruits secs</li> <li>Réaliser les préparations préliminaires des fruits frais</li> <li>Transformer les fruits</li> </ul>
	Cuisson des pâtes, des crèmes et des appareils	Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mener différents types de cuisson dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>

**Activité Professionnelle 1 - Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité**

**Compétence globale : Réaliser des pâtes et appareils**

Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réalisation de pâtes et appareils	Réaliser une pâte à choux	La consistance et l'homogénéité de la pâte sont adaptées à la production demandée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les étapes de fabrication d'une pâte à choux :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-panade</li> <li>-hydratation</li> </ul> </li> <li>Les techniques de mélange :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-simple</li> <li>-avec blancs d'œuf montés</li> <li>-avec œufs foisonnés</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation de pâtes à choux pour :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o pièces individuelles et petits fours</li> <li>o entremets (paris-brest, saint-honoré)</li> </ul> </li> <li>Réalisation d'appareils et pâtes battues pour :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o fours moelleux</li> <li>o biscuits</li> <li>o gâteaux de voyage</li> <li>o madeleines</li> <li>o gâteaux</li> </ul> </li> </ul>

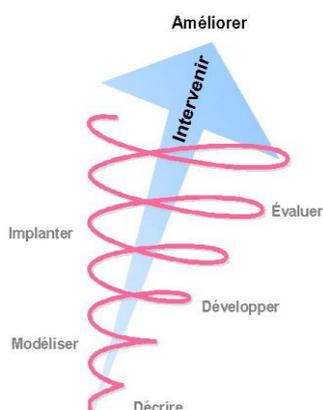
**Activité Professionnelle 1 - Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvres selon les fabrications**

**Compétence globale : Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges**

Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Sélection des matières premières en fonction des fabrications	<p>Choisir les matières premières pour respecter un cahier des charges :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-&gt; les œufs et ovoproduits</li> <li>-&gt; les produits laitiers</li> <li>-&gt; les farines et ses dérivés</li> <li>-&gt; les matières aromatisantes (chocolat, café, vanille, fruits secs, alcools)</li> <li>-&gt; les épices</li> <li>-&gt; les fruits</li> </ul>	<p>Le choix des matières premières est adapté au cahier des charges. Les substituts aux ingrédients sélectionnés permettent d'assurer la sécurité alimentaire des consommateurs, dans le respect de la réglementation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'origine et la qualité des matières premières :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-&gt; signes d'identification de la qualité et de l'origine</li> <li>-&gt; circuits courts</li> <li>-&gt; saisonnalité</li> <li>-&gt; origine animale et/ou végétale des produits</li> </ul> </li> <li>Les régimes et tendances alimentaires :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-&gt; allergènes</li> <li>-&gt; produits de substitution</li> <li>-&gt; valeur nutritionnelle</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglementation sur l'information du consommateur sur les denrées alimentaires</li> <li>Différence entre allergie et intolérance (lactose, gluten, fruits à coque)</li> </ul>
	Adapter les quantités et le choix des matières sucrantes en prenant en compte les caractéristiques technologiques et les recommandations nutritionnelles	<p>Les caractéristiques technologiques et physico-chimiques des matières sucrantes sont adaptées à la commande. Les préparations sont conformes visuellement et gustativement. Le choix des matières sucrantes est en adéquation avec les recommandations nutritionnelles et la réglementation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les matières sucrantes</li> <li>L'équilibre du goût sucré par l'ajout éventuel de produits de substitution</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Origine, propriétés et utilisation des produits sucrants :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o saccharose : solubilisation, cristallisation, fermentation, coloration</li> <li>o sucre inverti : anticristallisant pour les sorbets, colorant, fermentescible, hygroscopique</li> <li>o miel</li> <li>o sirops de glucose : fonctionnalités selon le dextrose équivalent</li> <li>o polyols : intérêt pour la conservation</li> <li>o édulcorants de synthèse</li> </ul> </li> </ul>

## 4. L'organisation pédagogique de la formation

### 4.1 L'approche pédagogique spiralaire : une évolution nécessaire



Cette approche repose sur le principe de la répétition et de l'approfondissement progressif des concepts, offrant ainsi à l'apprenant une compréhension plus profonde et durable du contenu.

L'approche pédagogique spiralaire se distingue fondamentalement de l'approche linéaire traditionnelle, où les matières sont enseignées de manière séquentielle, avec peu de révisions ou d'approfondissements ultérieurs. Au contraire, dans une approche spiralaire, les concepts sont introduits de manière progressive et récurrente tout au long du parcours éducatif de l'apprenant. Cela signifie que celui-ci est exposé à un concept donné à plusieurs reprises, à des niveaux de complexité croissante, ce qui renforce sa compréhension au fil du temps.

L'un des avantages les plus évidents de cette approche est qu'elle favorise une meilleure appropriation des connaissances. Au lieu d'enseigner un concept une seule fois et de l'oublier, l'apprenant a l'occasion de le revoir et de le renforcer à plusieurs reprises au fil de l'année. Cela contribue à construire des bases solides et à favoriser la compréhension de l'apprenant. De plus, l'approche spiralaire encourage l'apprentissage continu en mettant l'accent sur la connexion entre les nouveaux concepts et ceux déjà acquis.

Un autre aspect positif de cette approche concerne la prise en compte de la diversité des « profils d'apprenants ». En effet, certains d'entre eux peuvent avoir besoin de plus de temps pour assimiler un concept, tandis que d'autres peuvent le comprendre plus rapidement. L'approche spiralaire permet ainsi aux enseignants/formateurs de s'adapter aux besoins individuels des apprenants en leur offrant des opportunités de travail et d'approfondissement selon leur rythme d'apprentissage.

Par ailleurs, l'approche spiralaire favorise le développement de compétences transversales telles que la résolution de problèmes, la pensée critique et la créativité. En réactivant et en approfondissant constamment les concepts, les apprenants sont encouragés à réfléchir de manière plus analytique et à faire des liens entre différentes idées, ce qui renforce leur capacité à résoudre des problèmes complexes.

Cependant, mettre en œuvre une approche spiralaire peut représenter un défi pour les enseignants/formateurs. Cela nécessite une planification minutieuse, une coordination entre les enseignants et une évaluation continue pour s'assurer que les activités sont correctement intégrées. Une approche globale des savoirs associés à la pratique est nécessaire afin de permettre une progression et d'atteindre les compétences visées dans le référentiel de ce diplôme.

En conclusion, l'approche spiralaire offre aux apprenants une compréhension plus profonde et durable des concepts, favorise l'appropriation des connaissances, encourage le développement de compétences transversales et s'adapte aux besoins individuels des apprenants.

### 4.2 Le projet pédagogique

Les équipes pédagogiques élaborent conjointement le parcours de formation de la mention complémentaire puis construisent les situations d'apprentissage permettant de travailler et d'évaluer l'ensemble des compétences du référentiel. L'approche des blocs de compétences doit se faire de façon conjointe (lecture horizontale, à partir des schémas précédents) dans une logique d'acquisition des compétences professionnelles. En effet, les deux blocs de compétences sont liés entre eux.

#### Positionnement des enseignements

Ce travail collaboratif amène les équipes pédagogiques à :

- cibler les compétences du référentiel et leurs savoirs associés en lien avec leur enseignement,
- associer les modalités pédagogiques adaptées : travaux pratiques, ateliers expérimentaux.

Le calendrier de l'alternance est établi.

## Élaboration du calendrier de formation

Les équipes pédagogiques établissent un calendrier de formation. Il s'agit de :

- cibler les compétences à travailler,
- intégrer les temps de formation en centre et en milieu professionnel,
- programmer les moments pédagogiques spécifiques inhérents à l'activité de l'établissement, aux manifestations locales, nationales et calendaires (salons professionnels, concours métiers...), aux projets éventuels de l'équipe pédagogique.

## Planification des apprentissages et de l'évaluation

Les apprentissages sont répartis sur l'année ; en conséquence, il convient :

- d'établir une progression des niveaux de compétence visés : prévision de la progressivité dans le niveau de maîtrise attendue pour chaque compétence,
- de programmer les temps et moyens d'évaluations formatives et/ou certificatives en respectant la réglementation d'examen : contrôle en cours de formation ou préparation des évaluations ponctuelles,
- de répartir les apprentissages entre les deux lieux de formation : centre de formation et milieu professionnel et les différentes modalités pédagogiques.

## Programmation des séances pédagogiques

Les équipes pédagogiques programment les séances pédagogiques pour l'année. Il s'agit :

- d'identifier les activités et les tâches à proposer selon les compétences ciblées en veillant à l'équilibre nécessaire entre situation d'apprentissage et réalité professionnelle,
- de concevoir des séances pédagogiques en lien avec les modalités pédagogiques préconisées : atelier expérimental, travaux pratiques et les différents enseignements (blocs 1 et 2),
- de cibler les savoirs associés à aborder en lien avec les compétences travaillées.

Toutes les compétences et tous les savoirs associés du référentiel doivent être abordés. L'apprenant doit être placé en situation d'analyse, de méthode et d'organisation pour réaliser les tâches demandées en lien avec les situations professionnelles proposées. Les mises en situation visent à faciliter l'acquisition des méthodologies fondamentales et à renforcer le niveau d'autonomie attendu pour un titulaire de mention complémentaire.

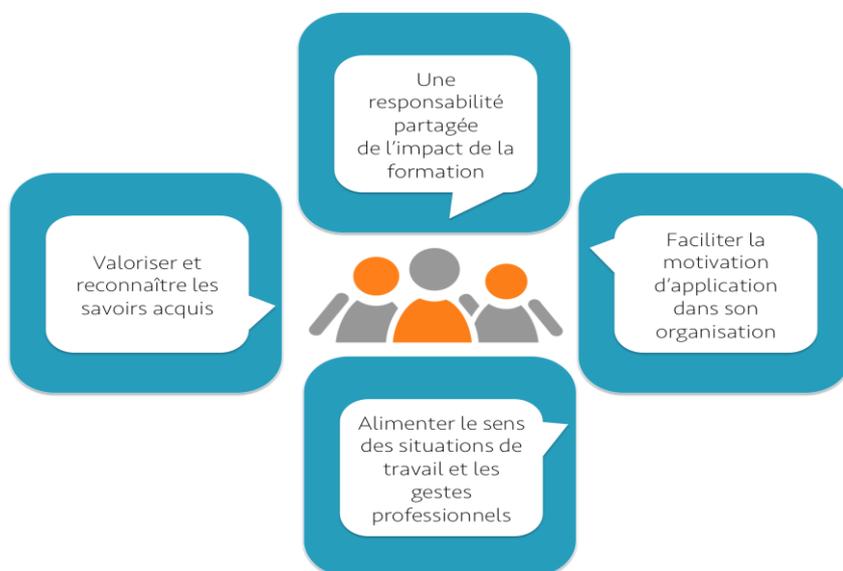
## La personnalisation du parcours de professionnalisation de l'apprenant

La mention complémentaire doit permettre d'offrir un parcours personnalisé à l'apprenant afin qu'il puisse continuer de cheminer vers son projet, au cours de l'année, et ainsi se professionnaliser.

Le champ des possibles lui est ouvert en termes de périodes de formation en milieu professionnel :

- **se spécialiser en effectuant ses stages au sein d'une seule entreprise ;**
- **approfondir la découverte d'un même secteur d'activité à travers différentes entreprises ;**
- **découvrir différents secteurs d'activités.**

Au regard des épreuves certificatives, **nous préconisons** que l'apprenant effectue ses deux dernières périodes de formation en milieu professionnel, soit huit semaines, au sein de la même entreprise.



## 4.3 Modalités pédagogiques : la scénarisation pédagogique

### Approche par scénarios pédagogiques



PodEduc - Bac Pro AGORA (education.gouv.fr)

La création de scénarios pédagogiques en formation professionnelle présente plusieurs intérêts importants.

1. Apprentissage concret : Les scénarios pédagogiques permettent de mettre les apprenants dans des situations réalistes et concrètes liées à leur domaine professionnel. Cela favorise l'apprentissage actif et pratique, en permettant aux apprenants d'appliquer leurs connaissances et compétences dans des contextes pertinents.

2. Engagement des apprenants : Les scénarios pédagogiques permettent de capter l'attention des apprenants en les impliquant activement dans des problèmes et des défis à résoudre. Cela les motive à s'investir davantage dans leur apprentissage, car ils se sentent directement concernés par les situations proposées.
3. Transfert des compétences : Les scénarios pédagogiques favorisent le transfert des compétences acquises en formation vers des situations réelles en milieu professionnel. En simulant des situations professionnelles spécifiques, les apprenants peuvent mieux comprendre comment appliquer leurs connaissances et compétences dans des contextes pratiques.
4. Prise de décision et résolution de problèmes : Les scénarios pédagogiques permettent aux apprenants de développer leurs capacités de prise de décision et de résolution de problèmes. En confrontant les apprenants à des dilemmes et des situations complexes, ils sont encouragés à réfléchir de manière critique, à analyser les problèmes et à trouver des solutions appropriées.
5. Collaboration et communication : Les scénarios pédagogiques offrent l'opportunité de favoriser la collaboration entre les apprenants. En travaillant sur des scénarios en groupe, ils peuvent partager leurs idées, discuter des différentes approches et collaborer pour atteindre des objectifs communs. Cela renforce également leurs compétences en communication, en travail d'équipe et en gestion des relations professionnelles.
6. Adaptabilité : Les scénarios pédagogiques peuvent être conçus de manière à s'adapter aux besoins et aux caractéristiques des apprenants. Ils peuvent être personnalisés en fonction du niveau de compétence, du domaine professionnel ou des intérêts spécifiques des apprenants, ce qui permet de rendre l'apprentissage plus pertinent et significatif pour chacun.

En somme, les scénarios pédagogiques en formation professionnelle offrent une approche d'apprentissage engageante, concrète et pratique. Ils permettent aux apprenants de développer des compétences transférables, de renforcer leur engagement, leur réflexion critique et leur collaboration, tout en les préparant de manière efficace à affronter les défis du monde professionnel.

**\*Présentation du scénario :** Celui-ci s'appuie sur une entreprise existante dans le secteur d'activité de la fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie. Valrhona, Barry-Callebaut ainsi que Weiss (sans exhaustivité) peuvent prétendre appuyer ce type d'approche pédagogique afin de contextualiser les missions à remplir.

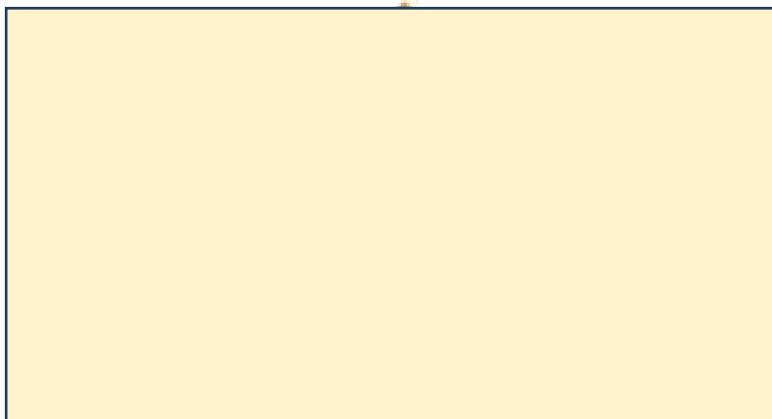
L'histoire du  
Chocolat



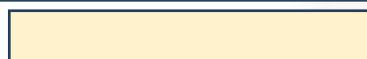
Une gamme complète  
de produits



Un partenaire de choix



A la découverte



**Classe** : MC Pâtisserie de boutique

## \* CONTEXTE PROFESSIONNEL

« **Chaque jour, aux côtés de nos producteurs, partenaires et clients, nous imaginons le meilleur du chocolat** » (Clémentine X)

Fort de sa célébrité et habillée d'une reconnaissance au niveau international, la célèbre marque de chocolat, un siècle d'expérience, est sans cesse en évolution pour satisfaire au mieux les exigences de ses clients professionnels dans l'exercice difficile de leur art.

Située à Tain l'Hermitage au cœur de la vallée du Rhône, cette entreprise regroupe 3 entités : l'école, le musée « la cité du chocolat » et sa boutique. La réputation de la marque est orientée autour de ses 3 piliers principaux : le **SOURCING**, la **TRANSFORMATION** et la **TRANSMISSION** avec pour objectif la création d'une « *filière cacao juste et durable* ».

« **Chez \*Valrhona, nous avons la conviction que, main dans la main avec l'ensemble des acteurs du chocolat, nous pouvons co-construire un modèle durable au bénéfice de tous : producteurs, collaborateurs, artisans et amateurs de chocolat tout en respectant et préservant la planète** » (Clémentine X, Directrice Générale Valrhona).

C'est dans cette dynamique d'engagement, de passion, et de créativité que vous avez souhaité développer vos compétences et avez postulé dans cette entreprise après l'obtention de votre CAP Pâtissier et/ou Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier. Votre candidature a été retenue : vous complétez ainsi l'équipe de 30 pâtissiers et travaillez à l'école \*VALRHONA sur le site de Tain l'Hermitage. Vous êtes sous la responsabilité du chef d'orchestre de la création chez \*VALRHONA, le talentueux pâtissier **Frédéric X** et créateur de la célèbre école en 1989.



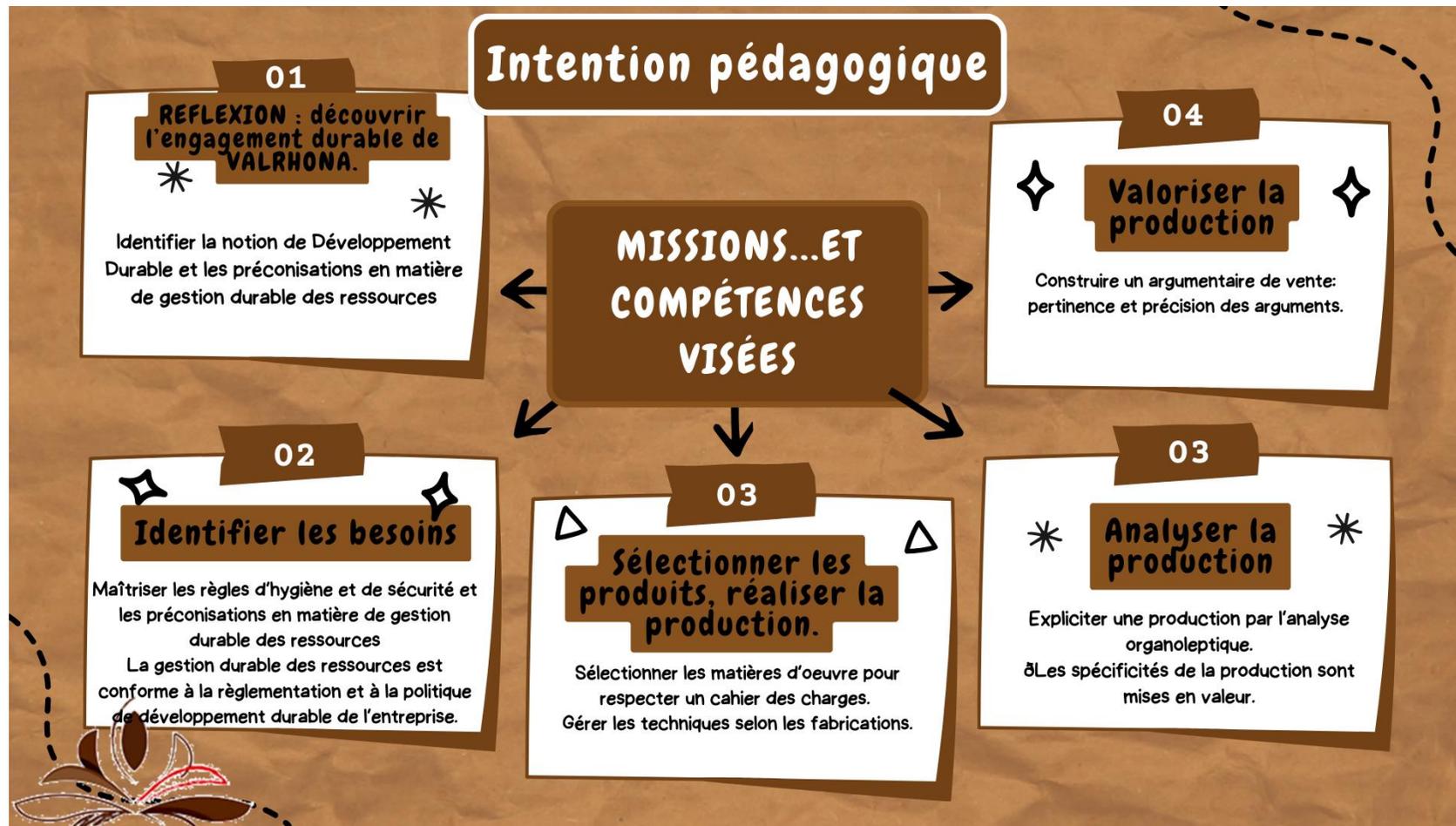
\*VALRHONA Site Officiel | Chocolat d'exception depuis 1922.

## Situation professionnelle

Frédéric BAU souhaite vous associer au jeune chef pâtissier exécutif Régis NOISETTE. En effet, ce dernier propose une formation « *la pâtisserie selon \*VALRHONA\** » à l'école de Tain l'Hermitage du 22 au 24 mai prochain.

Frédéric BAU vous demande de l'assister dans la mise en œuvre de sa nouvelle gamme de pâtisseries, dans la recherche de nouvelles associations gustatives et la création de nouvelles recettes.

Pour mener à bien cet objectif principal, plusieurs missions vous seront alors confiées parmi lesquelles la prévision des besoins, la réalisation de tests au laboratoire, des contrôles de conformité, ainsi que la valorisation et commercialisation des produits dans la boutique attenante à l'école.



Depuis quelques années, la marque \*VALRHONA est en perpétuel mouvement avec la volonté grandissante de rajeunir son image et s'adapter aux nouvelles mœurs...

Mme Clémentine X, Directrice Générale \*Valrhona souhaiterait communiquer sur l'importance de la démarche éco-responsable de la grande marque chocolatée. « *En effet, l'univers de la gastronomie se heurte à des difficultés spécifiques en matière de durabilité. La nourriture est l'un des grands plaisirs de la vie. Mais aujourd'hui, nous traversons une période de crise – pour le climat, la biodiversité, la santé publique – dans laquelle notre système alimentaire a une responsabilité significative. En tant que chefs, vous avez la capacité de créer une nouvelle gastronomie, en influençant ce que mangent les gens. Ce pouvoir peut être utilisé pour agir en faveur de notre planète, notre alimentation et notre avenir.* »

« *ENSEMBLE, faisons en sorte que les pâtisseries ne soient pas seulement bonnes, mais nous veulent également du bien !* »

=> **MISSION 1 : découvrir l'engagement durable de \*VALRHONA.**

TEMPS  
1

[Notre mission - Chocolat \\*VALRHONA](#)

Rapport de mission 2022 :



❖ **ACTIVITE 1 :**

A partir du site VALRHONA et de son rapport de mission :

⇒ **Repérer 3 actions** qui font de \*VALRHONA un fabricant responsable.

- 1 - .....
- 2 - .....
- 3 - .....

❖ **ACTIVITE 2 :**

A partir de cette découverte :

⇒ **Proposer** une définition du **Développement Durable.**

.....  
.....  
.....

Qu'ai-je retenu ? **NUAGE DE MOTS :**

Flashez ce QR code pour accéder au



**CORRECTION :**

Le Développement Durable, c'est : .....

Mme Clémentine X, Directrice Générale Valrhona souhaiterait changer sa gamme de produits d'entretien sur l'ensemble du site de Tain l'Hermitage. En effet, les produits actuellement utilisés n'étant plus en phase avec la politique commerciale de l'entreprise, Mme A vous sollicite dans la recherche et la mise en œuvre de nouveaux protocoles de nettoyage, tout en restant conforme avec la mission de la marque \*VALRHONA.

**TEMPS**  
**2**

> **MISSION 2 : définir les besoins selon la politique commerciale de l'entreprise**



**MISSION 2 : Compétence globale : Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources.**

- ⇒ Effectuer des choix appropriés et adaptés de produits d'entretien en fonction du contexte professionnel et vérifier les opérations de nettoyage.
- ⇒ La gestion durable des ressources est conforme à la réglementation et à la politique de développement durable de l'entreprise.

**Pôle 2 : Optimisation et suivi de la production**

**Compétence globale : Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources**

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus ou critères d'évaluation</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	L'état des locaux et matériels est contrôlé tout au long de l'activité. Les procédures et protocoles liés au guide de bonnes pratiques d'hygiène sont respectés.	Le guide des bonnes pratiques Les règles liées aux risques de contamination Les produits de nettoyage et désinfection Le plan de maîtrise sanitaire	Les mesures d'hygiène et de sécurité indispensables à une production de qualité et les documents d'enregistrement
	Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources	La gestion durable des ressources est conforme à la réglementation et à la politique de développement durable de l'entreprise.	Le développement durable : la gestion des matières premières, des déchets, des invendus, les gestes écoresponsables	La démarche écoresponsable



## Travail en Co-intervention avec les Sciences Appliquées

### ❖ ACTIVITE : identifier les produits adaptés selon les besoins.

A partir de la mobilisation de vos connaissances et des ressources 1 et 2, Mme X vous demande de répondre aux différentes tâches suivantes :

- 1) **Sélectionner** deux produits adaptés à chaque protocole dans le respect du GBPH.
- 2) **Justifier** votre choix de produits en lien avec la mission de \*VALRHONA.

## RESSOURCES :

### 1 – Rappel des acquis

[Lien d'accès - RAPPEL des acquis - Bionettoyage](#)

### 2 – CATALOGUES fournisseur

[Catalogues produits d'entretien en boulangerie-pâtisserie](#)

[Catalogue ceetal - Boulangerie-pâtisserie](#)

[Catalogue COMODIS](#)

### PRODUITS SELECTIONNES EN LIEN AVEC LA MISSION \*VALRHONA

Sélectionner 2 produits pour le lavage des mains et justifier votre choix :

- ⇒ .....
- ⇒ .....

Sélectionner 2 produits pour le bionettoyage des surfaces et justifier votre choix :

- ⇒ .....
- ⇒ .....

Sélectionner 2 produits pour le nettoyage des sols et justifier votre choix :

- ⇒ .....
- ⇒ .....

Mr NOISETTE souhaite vous faire participer à la **prévision des besoins** pour le futur évènement qui débute le 22 mai prochain. Cet évènement est une formation destinée à des professionnels, partenaires de l'école du grand chocolat !

Vous aurez pour mission la création de 2 pâtisseries - éclairs et religieuses - destinées à être présentées à la clientèle lors de la formation prévue.

TEMPS

3

⇒ **MISSION 3 : En route avec le chef !**



**MISSION 3 : Sélectionner les produits, réaliser et analyser la production.**

**Act. 1 : Compétence globale visée :** Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter le cahier des charges.

- ⇒ Sélectionner un produit adapté à la réalisation.
- ⇒ Justifier le choix en fonction du résultat attendu.

**Act. 2 : Compétences globales visées :** Préparer les bases, monter et réaliser les finitions dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité / Optimiser la production en pâtisserie

- ⇒ Gérer les techniques selon la fabrication.
- ⇒ Choix et valorisation des techniques selon les fabrications.
- ⇒ Suivre et analyser la production.

**Act 3 : Compétences globales visées :**

- ⇒ Expliciter une production par l'analyse organoleptique : l'analyse organoleptique permet d'apprécier la qualité de la production.
- ⇒ Identifier les défauts et apporter si possible une action corrective.
- ⇒ Les spécificités de la production sont mises en valeur

**Pôle 1 : Production d'entremets, petits gâteaux...**

**Pôle 2 : Optimisation et suivi de la production**



## Ateliers expérimentaux menés au laboratoire de pâtisserie

### RESSOURCES :



#### 1 - AUDIO

[Enregistrement de la part de Mr NOISETTE](#)

#### 2- CATALOGUE

[Gamme Laboratoire | Chocolat Valrhona](#)

### ❖ ACTIVITE 1 : Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter le cahier des charges.

A partir de la mobilisation de vos compétences et des **RESSOURCES 1 et 2**, Mr NOISETTE vous confie les deux tâches suivantes :

- 1) **Sélectionner** un produit chocolaté pour garnir vos éclairs et religieuses parmi la gamme des produits \*VALRHONA.
- 2) **Justifier** votre choix.

**ANNEXE 1** : Mon choix de produits VALRHONA

	Sélection de produits	Justification du choix des produits
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

A partir de votre sélection de matières d'œuvre et de votre carnet de recettes personnel, Mr NOISETTE vous demande de réaliser la commande. Il insiste sur l'analyse sensorielle à mener suite à la réalisation des fabrications afin de sélectionner les produits adaptés à confectionner lors de l'évènement du 22 mai prochain.

❖ **ACTIVITE 2 : réaliser la commande et analyser la production.**

Par groupe de 3 élèves :

- 1) **Réaliser** 6 éclairs et 6 religieuses avec les garnitures sélectionnées ci-dessus.
- 2) **Réaliser** l'analyse sensorielle à l'issue de votre production (voir **ANNEXE 2**).
- 3) **Rédiger** une synthèse des différentes analyses sensorielles menées par les groupes (voir **ANNEXE 3**).



**ANNEXES :**

**1 - ANNEXE 2 :** [Feuille d'analyse sensorielle](#)

**2- ANNEXE 3 :** [Comparatif des analyses sensorielles menées par groupe](#)



❖ **ACTIVITE 3 : sélectionner les produits adaptés à la commande**

A partir de la ressource audio ci-contre,

- 1) **Désigner** les 2 produits qui seront à la carte des réalisations de la formation du 22 mai aux côtés de Mr NOISETTE.

**RESSOURCE :**



**AUDIO**  
[Enregistrement de la part de Mr NOISETTE](#)



Produits VALRHONA sélectionnés et justification du choix :

.....

.....

.....

.....

La gamme de produits a été sélectionnée. Mr NOISETTE souhaite vous faire participer à la formation qui se déroulera fin mai à l'école de Tain l'Hermitage. Les produits réalisés seront vendus à la boutique attenante au laboratoire.

Il vous demande par conséquent de préparer un argumentaire de vente en tenant compte de la politique commerciale de l'entreprise.

### => **MISSION 4 : VALORISER les produits fabriqués**

**TEMPS**  
4



#### **MISSION 4 : Communiquer et valoriser la pâtisserie auprès du personnel de vente.**

**Activité : Compétence globale visée :** Proposer un argumentaire de vente en tenant compte de la politique commerciale de l'établissement (DD), des contraintes économiques et des exigences de la qualité de production de l'entreprise.

⇒ Construire un argumentaire de vente : pertinence et précision des arguments.

### **Pôle 2 : Optimisation et suivi de la production**

#### **Compétence globale : Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente**

<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus ou critères d'évaluation</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente	Communiquer et valoriser des informations nécessaires au personnel de vente	Les termes techniques liés au métier et aux process de fabrication sont utilisés de manière pertinente et explicités au personnel de vente. Les spécificités de la production sont mises en valeur.	La communication interne et externe Les outils numériques et autres moyens de communication Les éléments obligatoires pour l'affichage	Les modes de communication interne La communication externe selon le type d'entreprise et sa politique commerciale



## 4.4 Transversalité avec les sciences appliquées

La mise en œuvre de ces activités professionnelles appelle des liens directs entre le cœur de métier et les sciences appliquées à l'hygiène et à l'alimentation. Le formateur ou professeur intervenant sur le cœur de métier et le professeur de sciences appliquées seront amplement impliqués dans l'acquisition des savoirs nécessaires à la maîtrise de la compétence.

L'interaction des sciences appliquées et l'enseignement professionnel en pâtisserie sont deux domaines d'étude qui sont interconnectés dans le contexte de la formation professionnelle en pâtisserie.

Interaction sciences appliquées et enseignement pratique :

Les sciences appliquées, telles que la chimie, la physique et la biologie, jouent un rôle essentiel dans la compréhension des processus de cuisson, de fermentation, de réaction chimique et de transformation des ingrédients.

Les enseignants peuvent par ce biais expliquer les processus de cuisson, de mélange et de réaction chimique en utilisant des principes scientifiques pour aider les élèves à mieux comprendre et maîtriser les techniques de pâtisserie. À travers ces enseignements, le pâtissier doit comprendre les principes scientifiques derrière la préparation des pâtisseries pour obtenir des résultats cohérents et de qualité. Les enseignements du domaine professionnel en mention complémentaire incluent des cours de sciences appliquées pour aider les apprenants à approfondir des concepts.

Les connaissances scientifiques peuvent également aider les pâtissiers à résoudre des problèmes, à améliorer leurs recettes et à innover dans leur domaine.

En résumé, l'interaction entre les sciences appliquées et l'enseignement professionnel en pâtisserie permet aux apprenants de développer une compréhension approfondie des processus de pâtisserie, d'améliorer leur compétence pratique et de favoriser l'innovation.

Cela contribue à former des pâtissiers professionnels, compétents et créatifs.

Compétence globale : Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Préparation de crèmes, dérivés de crèmes et fabrications glacées non turbinées	Préparer des crèmes et leurs dérivés	La technique et la recette choisies permettent d'obtenir des crèmes à la consistance et à l'homogénéité adaptées à la production demandée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Les techniques de mélange, de cuisson et de refroidissement</li> <li>→ Le guide de bonnes pratiques d'hygiène</li> </ul>	→ Réalisation de crèmes de base et de leurs dérivés
	Réaliser des fabrications glacées non turbinées	Le dosage est équilibré. Les qualités organoleptiques et la tenue de la crème sont conformes à la production demandée. Les procédures de décontamination sont appliquées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Les traitements thermiques pour éviter les risques de contamination</li> <li>→ Les matières aromatisantes</li> </ul>	→ Réalisation de parfaits, soufflés, mousses et nougats glacés
	Aromatiser une crème			→ Origine, obtention, dosage et utilisation des épices, alcools, extraits, herbes aromatiques, pâtes d'aromatisation, huiles essentielles, pulpes ou purées de fruits

Interactions multiples entre pratique professionnelle et sciences

Compétence globale : Gérer les techniques selon la fabrication				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Gestion des techniques selon les fabrications	Gérer les refroidissements et mises en température	Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et la réglementation sont appliqués. Les refroidissements et mises en température sont adaptés à la production.	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Les techniques de refroidissement et de remise en température</li> <li>→ Les modalités de transport de marchandises élaborées et la chaîne du froid</li> <li>→ Les procédés de conservation des productions et les obligations réglementaires</li> </ul>	→ Techniques de refroidissement : froid positif, conservation et surgélation → Techniques de conservation : sous vide, par déshydratation → Déclinaison en entreprise de la démarche HACCP avec le plan de maîtrise sanitaire → Altérations possibles des fabrications (texture, microbiologie)
	Organiser les cuissons en rationalisant l'utilisation des fluides et en garantissant les qualités organoleptiques des productions	Les températures et temps de cuissons sont adaptés à la production. Le matériel et les fluides sont utilisés rationnellement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Le matériel de cuisson : plaques à induction, électriques et au gaz, fours à sol et ventilés</li> <li>→ Les cuissons spécifiques : coagulation, pasteurisation, stérilisation</li> </ul>	→ Process et paramètres (couple température / temps)
	Prendre en compte les températures et techniques afin d'optimiser la texture des mélanges	La qualité organoleptique des mélanges est conforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Les émulsions alimentaires et le foisonnement</li> </ul>	→ Incidences des mélanges sur le résultat (mousses, crèmes, ganaches)

#### 4.5 L'expression des arts dans le domaine de la pâtisserie présente plusieurs avantages et intérêts

Les arts appliqués permettent aux pâtissiers de créer des desserts visuellement impressionnants. La pâtisserie devient une forme d'art, où la présentation est aussi importante que le goût.

Les pâtissiers peuvent exprimer leur créativité en concevant des gâteaux, des entremets, des croquebouches et des décors comestibles mettant en valeur leurs productions.

Les desserts artistiques suscitent souvent des réactions enthousiastes de la part des clients. Cela peut renforcer la satisfaction du client et favoriser le bouche-à-oreille positif. Ceux-ci sont plus enclins à partager des photos de desserts visuellement attrayants sur les médias sociaux, ce qui peut contribuer à la promotion de l'entreprise.

L'expression des arts dans le domaine de la pâtisserie offre une variété d'avantages, notamment la possibilité de créer des desserts esthétiquement plaisants, de se démarquer sur le marché, d'attirer un public diversifié. Cela ajoute une dimension artistique et créative à la pratique de la pâtisserie, qui peut être à la fois gratifiante sur le plan professionnel et personnel.

Ainsi, l'enseignement des arts appliqués reste un incontournable du métier de pâtissier.



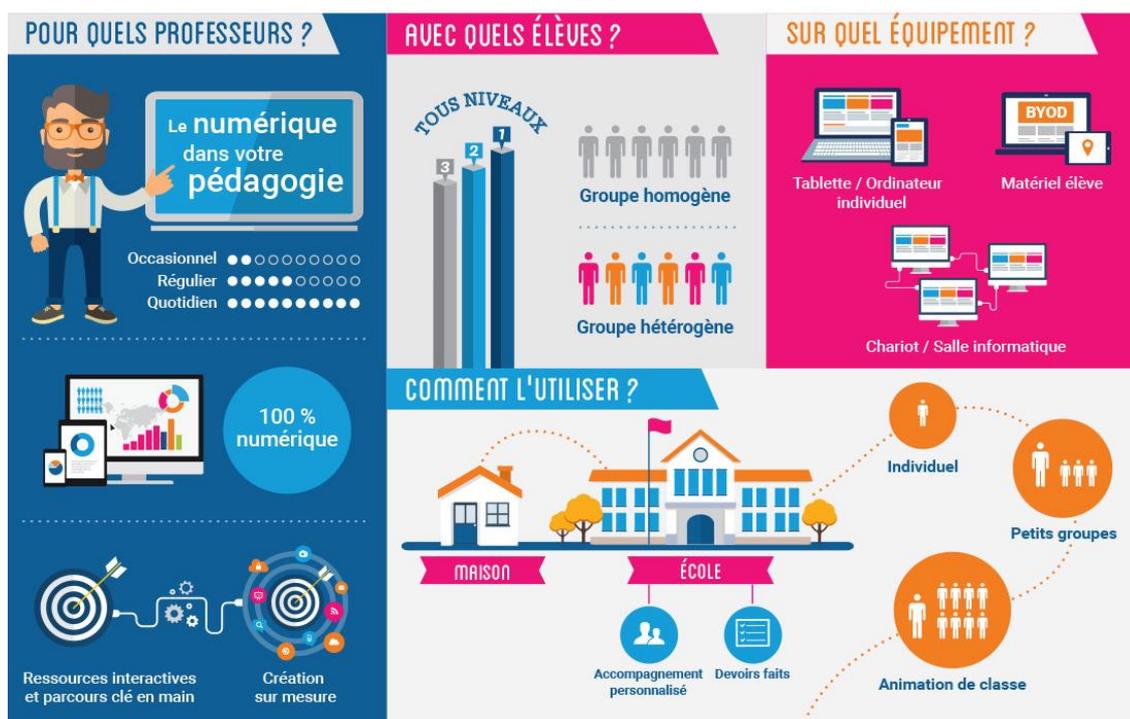
## 4.6 Le numérique au service des apprentissages

Le numérique au service des apprentissages représente l'utilisation des technologies de l'information et de la communication pour améliorer et faciliter le processus d'acquisition de connaissances et de compétences. Cette approche est de plus en plus répandue dans l'éducation à tous les niveaux, elle offre de nombreux avantages et opportunités. Voici quelques-unes des façons dont le numérique peut être mis au service des apprentissages :

1. Accès à l'information : Les outils numériques offrent un accès rapide et facile à une quantité massive d'informations et de ressources en ligne. Les apprenants peuvent rechercher des informations, des vidéos éducatives, des articles, et bien plus encore pour enrichir leur compréhension d'un sujet donné.
2. Interactivité : Les applications et les logiciels éducatifs interactifs peuvent engager les apprenants de manière plus active dans le processus d'apprentissage. Ils peuvent résoudre des problèmes, participer à des simulations et collaborer en ligne.
3. Collaboration en ligne : Les plateformes de collaboration en ligne facilitent le travail en groupe et la communication entre les apprenants, même s'ils se trouvent à distance. Cela favorise le partage des idées et le développement de compétences sociales et collaboratives.
4. Évaluation et rétroaction : Les outils numériques permettent une évaluation automatisée et une rétroaction rapide, ce qui peut aider les enseignants à suivre les progrès des apprenants et à identifier les domaines où ils ont besoin d'aide.
5. Accessibilité : Les technologies d'assistance permettent aux apprenants en situation de handicap d'accéder plus facilement aux ressources et au contenu éducatif.
6. Développement de compétences numériques : En utilisant des technologies numériques dans l'apprentissage, les apprenants acquièrent également des compétences numériques essentielles pour leur future vie professionnelle.

Cependant, il est important de noter que l'intégration réussie du numérique dans l'éducation nécessite une planification soignée, une formation adéquate des enseignants et une réflexion sur la manière d'éviter les inégalités numériques. De plus, le numérique ne doit pas être considéré comme une solution unique pour tous les problèmes éducatifs, mais plutôt comme un outil complémentaire au service de l'apprentissage.

## LA SOLUTION QUI S'ADAPTE À TOUS LES BESOINS



Drane ac Lvon

## 5. L'alternance pédagogique

### L'entreprise comme lieu de formation et de certification

La co-formation entre le lycée professionnel/le CFA et l'entreprise est une approche de formation qui vise à combiner l'apprentissage théorique dispensé à l'école avec l'acquisition de compétences pratiques en milieu professionnel.

Elle permet aux élèves et apprentis de bénéficier d'une expérience concrète dans le domaine professionnel qu'ils ont choisi, en complément de leur formation en centre de formation.

L'objectif de la co-formation est de favoriser l'insertion professionnelle des apprenants en leur offrant une immersion réelle dans le monde du travail. Elle permet de renforcer leur apprentissage en les confrontant aux réalités du métier, aux exigences du marché du travail et aux attentes des employeurs.

La co-formation se déroule généralement sous la forme d'alternance, où les apprenants passent une partie de leur temps à l'école, centre de formation et une autre partie en entreprise. Ils peuvent ainsi mettre en pratique les connaissances acquises en classe et développer des compétences professionnelles spécifiques. Cette approche permet également de créer des liens étroits entre l'établissement de formation et les entreprises partenaires, favorisant ainsi la collaboration et l'échange d'expertise.

Pour les apprenants, la co-formation présente de nombreux avantages. Elle leur permet de se familiariser avec le milieu professionnel dès leur formation initiale, d'acquérir une expérience professionnelle précieuse, de développer leur réseau de contacts et d'améliorer leur employabilité une fois leur diplôme obtenu. Les employeurs bénéficient également de cette approche, car ils ont la possibilité de former des apprenants en fonction de leurs besoins spécifiques, ce qui peut favoriser le recrutement de talents adaptés à leur entreprise.

En résumé, la co-formation entre le lycée professionnel, les CFA et l'entreprise offre aux apprenants une opportunité unique de développer leurs compétences professionnelles, de se préparer activement à leur future carrière et d'améliorer leur employabilité. C'est une approche qui favorise l'intégration des jeunes sur le marché du travail et renforce le lien entre l'éducation et le monde professionnel.

Cependant, la formation en alternance va au-delà de ces objectifs et revêt également un sens particulier. Objectifs de la formation en alternance :

- **Acquisition de compétences professionnelles** : La formation en alternance permet aux apprenants de mettre en pratique des connaissances et démarches plus théoriques acquises en établissement, en les confrontant à la réalité du terrain. Ils développent ainsi des compétences techniques et opérationnelles essentielles pour exercer un métier spécifique.
- **Employabilité accrue** : En alternant entre formation en centre et expérience professionnelle, les apprenants acquièrent une polyvalence et une adaptabilité qui les rendent plus opérationnels pour les employeurs. Ils ont la possibilité de mettre en avant une expérience concrète et des compétences pratiques, ce qui facilite leur insertion sur le marché du travail.
- **Apprentissage par l'action** : La formation en alternance favorise une approche pédagogique active, basée sur l'apprentissage par l'action. Les apprenants sont confrontés à des situations réelles de travail, ce qui renforce leur capacité à résoudre des problèmes, à prendre des décisions et à développer leur autonomie. Encore faut-il, les amener à la prise de recul, à la réflexivité sur leur propre pratique, c'est l'objectif également affirmé de l'alternance par le retour indispensable en centre de formation pour approfondir cette réflexion sur les compétences à l'œuvre.
- **Évolution professionnelle** : La formation en alternance offre également des possibilités d'évolution professionnelle. Les apprenants ont la possibilité de progresser au sein de l'entreprise d'accueil, d'obtenir des promotions ou de se spécialiser dans des domaines spécifiques grâce à l'acquisition continue de compétences.

Sens de la pédagogie de l'alternance :

- **Rapprochement entre théorie et pratique** : La formation en alternance permet de combler le fossé entre la théorie enseignée en établissement et la réalité du monde professionnel. Les apprenants comprennent mieux l'application concrète des connaissances acquises et peuvent en voir immédiatement l'utilité, même si l'approche dite théorique en centre de formation se doit d'être le plus concrète possible par rapport à la réalité professionnelle.
- **Valorisation des savoir-faire et des savoir-être** : La formation en alternance reconnaît l'importance des savoir-faire techniques, mais aussi des savoir-être tels que la capacité d'adaptation, la prise d'initiative et le travail en équipe. Ces compétences transversales sont valorisées et renforcées tout au long de la formation.
- **Épanouissement personnel** : La formation en alternance offre aux apprenants la possibilité de se découvrir professionnellement et de développer leur identité professionnelle. Ils peuvent explorer différents secteurs d'activité, affiner leurs aspirations et trouver un sens à leur parcours professionnel.
- **Collaboration entre les acteurs de la formation** : La formation en alternance implique une collaboration étroite entre les établissements de formation, les entreprises et les apprenants. Cette synergie favorise l'échange de connaissances, la mise en réseau et la construction de partenariats durables.

En conclusion, la formation en alternance poursuit des objectifs clairs en termes de développement des compétences professionnelles et d'employabilité, mais elle revêt également un sens profond en rapprochant théorie et pratique, en valorisant les savoir-faire et les savoir-être, et en favorisant l'épanouissement personnel des apprenants. C'est une approche dynamique de l'apprentissage qui offre des perspectives d'évolution professionnelle et qui contribue à la construction d'une société où la formation et le travail sont étroitement liés, et ce tout au long de la vie. L'idéal de la pédagogie de l'alternance serait de ne plus avoir à différencier les apprentissages en centre et en entreprise, les objectifs en termes d'acquis étant les mêmes.

## 6. Le suivi des acquis de l'apprenant

### 6.1 La trace de l'activité de l'apprenant

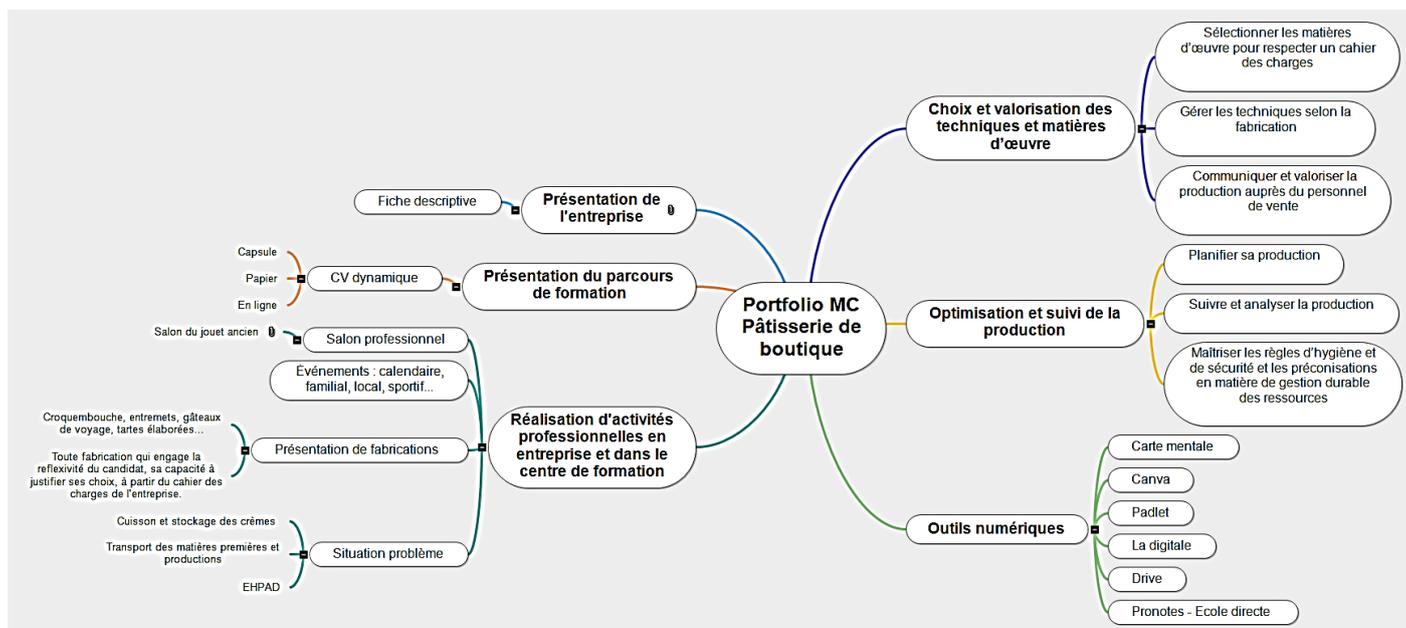
Conformément aux principes de la pédagogie de l'alternance, les compétences de l'apprenant se construisent progressivement et en complémentarité en établissement scolaire (ou centre de formation), dans le cadre de projets pédagogiques réels ou simulés et en entreprise. Chaque apprenant construit son propre parcours de formation selon son rythme et le contexte professionnel qui est le sien (polyvalent ou spécialisé) : il convient donc d'assurer **la traçabilité de son parcours** et de mettre en œuvre une **évaluation régulière au service de ses progrès**. Dans ce sens, il s'agit de :

1. **Documenter le parcours de l'apprenant** : les enseignants (ou formateurs) se doteront d'un outil de leur choix de type « **livret de compétences** », de préférence numérique et accessible à l'ensemble de l'équipe pédagogique, afin de pouvoir suivre les parcours personnalisés. Des bilans réguliers de compétences acquises (nature et niveau d'acquisition) pour chaque activité y seront reportés. L'appréciation des tuteurs sera prise en compte pour préciser le profil de compétences de l'apprenant.

L'auto-évaluation par l'apprenant lui-même, les temps d'analyse réflexive et de fixation conjointe des objectifs à venir en matière de compétences à acquérir sont à privilégier.

2. **Initier l'apprenant à la construction de son portfolio** : dans un premier temps, le support doit être appréhendé comme un outil d'apprentissage. L'apprenant regroupe dans son portfolio, de façon organisée, les travaux professionnels représentatifs de son activité, en entreprise et en centre de formation. Ils peuvent prendre toute forme (document, photographie, vidéo, enregistrement audio, ou tout type de support). À travers les choix qu'il opère, l'apprenant entre en situation d'analyse réflexive au service de ses apprentissages. Les compétences dites du XXI<sup>ème</sup> siècle y seront également valorisées ([La valorisation des compétences transversales \(soft skills\), un atout pour le manager de proximité \(ih2ef.gouv.fr\)](http://La_valorisation_des_compétences_transversales_(soft_skills),_un_atout_pour_le_manager_de_proximité_(ih2ef.gouv.fr).)).

## 6.2 Les avantages du portfolio



**Le portfolio est un outil puissant et polyvalent dans le cadre de la formation professionnelle et du suivi des apprentissages. En voici les principaux avantages pour les acteurs de la formation :**

- **Réflexion et auto-évaluation :** Le processus de création d'un portfolio encourage les apprenants à réfléchir sur leurs propres apprentissages, à identifier leurs forces et leurs faiblesses, à fixer des objectifs d'apprentissage et à évaluer leur propre progression. Cela favorise l'auto-évaluation et l'auto-régulation.
- **Personnalisation de l'apprentissage :** Le portfolio permet aux apprenants de choisir et d'inclure des exemples spécifiques de leur travail, de leurs projets et de leurs expériences d'apprentissage, ce qui favorise la personnalisation de leur parcours en fonction de leurs besoins.
- **Preuve des compétences :** Le portfolio est un moyen concret de démontrer les compétences et les connaissances acquises. Il est utile pour les apprenants devant montrer leur expertise.
- **Suivi de la progression :** Bien tenu, il permet de suivre la progression des apprenants au fil du temps. Il offre une vue d'ensemble de l'évolution des compétences et des réalisations, ce qui peut être précieux pour les enseignants, les formateurs et les apprenants eux-mêmes.
- **Évaluation authentique :** Il doit comporter des échantillons authentiques du travail des apprenants, tels que des projets, des essais, des créations artistiques, des enregistrements vidéo, etc. Cela permet une évaluation plus authentique des compétences et des connaissances.
- **Rétroaction constructive :** Les portefeuilles peuvent être partagés avec les enseignants, les tuteurs, favorisant ainsi l'explicitation constructive. Les commentaires reçus doivent aider les apprenants à s'améliorer.
- **Réflexion cognitive :** Le processus de création et de maintenance d'un portfolio encourage la réflexion sur la manière dont on apprend, ce qui peut améliorer les compétences dans les domaines de résolution de problèmes et de prise de décision.
- **Engagement actif :** Les apprenants s'engagent davantage dans leur formation lorsqu'ils jouent un rôle actif dans la sélection et la documentation de leurs travaux et de leurs réalisations.

**Ainsi, le portfolio est un outil polyvalent qui favorise la réflexion, l'auto-évaluation, la personnalisation des apprentissages et la documentation des compétences. Il peut être un atout précieux pour les apprenants, les enseignants, les formateurs et les professionnels cherchant à suivre la progression de leurs apprenants à travers leurs réalisations.**

### 6.3 La mise en œuvre du portfolio



Cette démarche suppose de mettre en place une méthodologie liée à la collecte des traces de l'activité.

C'est une routine pédagogique centrale du processus de formation à installer. Cette routine est à construire et à accompagner en mettant en place des séances communes entre l'équipe enseignante et les personnes apprenantes pour discuter et conseiller sur la rédaction/élaboration des traces à collecter.

Il doit être accompagné d'un retour régulier des enseignants lors d'entretiens formatifs.

#### Nature des travaux professionnels

<p><u>Ce que précise la définition de l'épreuve</u></p> <p>Cette épreuve prend appui sur la constitution par le candidat d'un portfolio. Chaque candidat le réalise, au fur et à mesure de sa formation, il regroupe des supports de présentation de travaux professionnels menés en établissement de formation et en entreprise. Le portfolio rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : il illustre les compétences et savoirs associés du pôle 2.</p> <p>Il peut prendre toute forme (document, photographie, vidéo, enregistrement audio, ou tout type de support). Le contexte de réalisation de ces activités est précisé. Une liste récapitulative présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li> document : fiche technique, organigramme, descriptif, article</li> <li> photographie : production, étapes d'un processus</li> <li> vidéo : production, évènement</li> <li> enregistrement audio : description d'une réalisation</li> <li> tout type de support de nature à illustrer et justifier les compétences acquises</li> </ul>
--	---

#### Trois questionnements pour trois enjeux :

Comment faire émerger la compétence ?	Comment permettre à l'évaluateur d'appréhender le contexte ?	Garder la trace des travaux ?
Mettre en place les conditions pour que l'apprenant puisse verbaliser son expérience et analyser sa pratique	L'apprenant recense les éléments éclairants (contexte, activité réalisée, consignes données, tâches effectuées, outils ou supports utilisés, contraintes et difficultés, résultats	Un support de valorisation organisé des travaux les plus représentatifs : portfolio numérique

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 :

- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications ;
- Optimisation et suivi de la production.

#### 6.4 Le contrôle en cours de formation dans le cadre du suivi des acquis de l'apprenant

**Le Contrôle en Cours de Formation (CCF) continué** est une méthode d'évaluation utilisée dans le système éducatif français, principalement dans l'enseignement professionnel et technique. Il s'agit d'une évaluation continue qui se déroule tout au long de la formation et qui vise à évaluer les compétences des élèves ou des étudiants. Le CCF présente à la fois un intérêt pédagogique et certificatif.

##### 1. Intérêt pédagogique du CCF :

- Suivi continu : Le CCF permet un suivi régulier des progrès de l'apprenant tout au long de sa formation. Cela permet aux enseignants de détecter rapidement les lacunes et de fournir un soutien approprié.
- Individualisation : Le CCF offre la possibilité d'adapter l'enseignement en fonction des besoins spécifiques de chaque élève ou étudiant. Les évaluations peuvent être adaptées pour prendre en compte les aptitudes et les difficultés de chacun.
- Apprentissage actif : Les évaluations peuvent être conçues de manière à encourager l'apprentissage actif, la résolution de problèmes et l'application des connaissances dans des situations réelles.
- Motivation : La possibilité d'obtenir des retours réguliers sur ses performances peut motiver les apprenants à s'investir davantage dans leur formation.

##### 2. Intérêt certificatif du CCF :

- Validation des compétences : Le CCF permet de valider les compétences et les connaissances acquises par les apprenants au fur et à mesure de leur formation.
- Certification progressive : Au lieu d'une évaluation finale unique, le CCF permet de valider progressivement les compétences, ce qui peut être moins stressant pour les apprenants.
- Préparation à la vie professionnelle : Dans le contexte de l'enseignement professionnel, le CCF prépare les apprenants à être opérationnels dès la fin de leur formation en validant leurs compétences de manière continue.
- Reconnaissance des acquis : Le CCF peut être utilisé pour reconnaître les acquis de l'expérience professionnelle, ce qui est particulièrement utile dans les formations en alternance.

En résumé, le CCF présente un double intérêt : il favorise l'apprentissage actif et le suivi des progrès des apprenants tout en permettant de certifier leurs compétences de manière progressive. Il s'agit d'une approche pédagogique et évaluative qui peut être particulièrement adaptée à certaines filières éducatives et professionnelles.

## 7. L'évaluation certificative

### 7.1 Définition des épreuves

#### **ANNEXE IV c - Définition des épreuves**

*Spécialité « Pâtisserie de boutique » de mention complémentaire (niveau 3)*

### **Épreuve EP1 – Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches (UP1) – Coefficient 8**

#### **1 Objectifs et contenu de l'épreuve**

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle « Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches ».

#### **2 Critères d'évaluation**

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 :

- Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

**L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité.**

#### **3 Modalités d'évaluation**

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

##### **3.1. Contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

### 3.2 Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale). Durée : 8 h 30

L'épreuve écrite et pratique s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques du pôle 1 du référentiel.

L'épreuve consiste à élaborer, à partir de matières premières, plusieurs fabrications choisies dans la liste suivante :

- entremets monté avec ou sans cercle et/ou des petits gâteaux,
- tartes élaborées et/ou tartelettes élaborées,
- croquembouches,
- petits fours,
- gâteaux de voyage,
- décors : nougatine, modelage de pâte d'amande, sucre coulé, glace royale, chocolat,
- pâtes de fruits, guimauves,
- produits glacés non turbinés à base de parfait, soufflé, mousse et nougat glacés,
- sorbets aux fruits en vrac.

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation.

L'épreuve se déroule en deux phases :

- une première phase de 4h00, le premier jour, composée de deux parties :

- une partie écrite de 45 minutes : le candidat prend connaissance de la commande. Il élabore son organigramme de travail. A partir du bon de commande, il calcule les quantités d'ingrédients nécessaires pour élaborer les recettes.
- une partie pratique de 3h15 : le candidat organise son poste de travail et commence à réaliser les fabrications demandées. Il identifie ses productions et en assure le stockage. A la fin de la production, il remet son poste de travail en état.

- une deuxième phase de 4h30, le lendemain, composée de deux parties :

- une partie pratique de 4h20 : le candidat organise son poste de travail et poursuit ses fabrications. En fin de production, il remet son poste de travail en état.
- une partie orale de 10 minutes : le candidat analyse ses fabrications, notamment à partir de la dégustation d'un échantillon des produits élaborés, et échange avec la commission sur les techniques utilisées, les choix effectués et la qualité des produits obtenus.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou d'un formateur de pâtisserie et d'un professionnel ou, à défaut, d'un deuxième professeur ou formateur. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

## Épreuve EP2 –Optimisation de la production en pâtisserie (UP2) – Coefficient 5

### 1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 « Optimiser la production en pâtisserie ».

### 2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 :

- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications ;
- Optimisation et suivi de la production.

### 3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Cette épreuve prend appui sur la constitution par le candidat d'un portfolio numérique. Chaque candidat réalise, au fur et à mesure de sa formation, un portfolio qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels menés en établissement de formation et en entreprise. Le portfolio rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : il illustre les compétences et savoirs associés du pôle 2.

Il peut prendre toute forme (document, photographie, vidéo, enregistrement audio, ou tout type de support). Le contexte de réalisation de ces activités est précisé. Une liste récapitulative présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 2 :

- Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
- Gérer les techniques selon la fabrication
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Planifier la production
- Suivre et analyser la production
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

#### 3.1 Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans le portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

#### 3.2 Forme ponctuelle (orale). Durée : 30 minutes maximum

L'épreuve se déroule en deux phases :

- un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé puis deux activités professionnelles présentées dans son portfolio qui sont choisies par la commission d'évaluation. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve, mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.

- un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées dans le cadre de la formation. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du bloc 2 « Optimisation de la production en pâtisserie ».

La commission d'évaluation est composée de deux formateurs ou professeurs, l'un en pâtisserie, l'autre en sciences appliquées, et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur de pâtisserie doit le remplacer. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définies au niveau académique. En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

### Sujet 0 type 1

Vous devez réaliser les productions de la commande suivante dont le thème est **l'anniversaire d'Anaïs**. Dans le cadre de votre emploi de pâtissier, votre employeur vous demande de réaliser dans le respect de la commande et du thème :

- 1 croquembouche pour 15 personnes,
- 10 tartelettes pommes chiboust,
- Des madeleines glacées chocolat,
- 30 macarons lisses au citron,
- 1 entremets nougat glacé de 8 parts (penser à la nougatine de la pièce montée).

**La gestion des denrées sera prise en compte tout au long du processus de fabrication, ainsi à l'issue de la préparation de la commande vous devrez présenter sur une plaque les excédents de production.**

#### **1 croquembouche pour 15 personnes,**

A partir de 0,250 kg de liquide, réaliser de la pâte à choux pour confectionner 60 à 80 choux pour un croquembouche de 15 personnes de forme conique.

Réaliser une masse maximum de 0,600 kg de nougatine pour votre croquembouche.

Réaliser à partir de 0,400 kg de lait, une crème légère au Grand-Marnier pour garnir vos choux.

Réaliser un caramel pour glacer et monter votre croquembouche à partir de 0,750 kg de sucre semoule, optimiser votre sirop de sucre par des décors simples.

Réaliser une inscription à la glace royale sur une plaquette en nougatine : « Joyeux Anniversaire Anaïs »  
Garder 6 choux garnis pour la dégustation.

#### **10 tartelettes pommes Chiboust,**

A partir de 0,300 kg de farine, réaliser une pâte sucrée pour foncer 10 tartelettes.

Effectuer une cuisson à blanc.

Réaliser à partir de 1 kg de pommes une garniture pour les fonds de tartelettes.

Réaliser une masse de 0,700 kg de crème Chiboust à la vanille, garnissez les fonds avec la méthode de votre choix.

Finition libre.

#### **Madeleines.**

Confectionner un appareil d'une masse totale de 0,400 kg.

Cuire.

Glacer au chocolat de couverture.

#### **30 macarons au citron,**

A partir de 0,100 kg de blancs d'œufs, réaliser et dresser 60 coques de macarons.

Cuire.

Réaliser la garniture à partir de 0,150 kg de jus de citron.

Réaliser et garnir.

#### **1 entremets nougat glacé de 8 parts.**

Réaliser un nougat glacé sur une masse totale de 1 kg.

Finition libre.

<u>HORAIRE</u>	<u>Réalisation 1</u> <u>Croque en bouche</u>	<u>Réalisation 2</u> <u>Tartelettes aux</u> <u>pommes</u>	<u>Réalisation 3</u> <u>Macarons et</u> <u>madeleines</u>	<u>Réalisation 4</u> <u>Nougat glacé</u>
45 mn d'organigramme				
30 MIN.	Réaliser la pâte à choux Dresser et cuire			
1 H		Réaliser la pâte sucrée, Réserver au réfrigérateur	Confectionner la crème citron Réserver au réfrigérateur	
1H30	Confectionner la Nougatine			
2 H	Réaliser les découpes en nougatine Réserver	Foncer les tartelettes Réserver		
2H30				Réaliser le nougat glacé Réserver au congélateur
3 H	Réaliser la crème pâtissière Réserver au réfrigérateur		Réaliser la crème citron Réserver au réfrigérateur	
3H15		Découper et cuire les pommes		
PAUSE entre le 1 <sup>er</sup> jour et le 2 <sup>-ème</sup>				
30 MIN.		Cuire les tartelettes Réaliser la crème chiboust	Confectionner les macarons	
1 H	Garnir les choux Réserver au réfrigérateur		Cuire les macarons	
1H30		Finition de la crème chiboust Monter les tartelettes		
2 H			Confectionner l'appareil Cuire les madeleines	
2H30	Réaliser le sucre cuit		Garnir les macarons Glacer les madeleines	
3 H	Monter le croquembouche			
3H30	Réaliser la glace royale finition et écriture			
4 H		Finition des tartelettes		Finition du nougat glacé
4H20	Présenter et remise au propre du poste de travail	Présenter et remise au propre du poste de travail	Présenter et remise au propre du poste de travail	Présenter et remise au propre du poste de travail
4H30	10 mn d'entretien avec le jury			
Rangement et nettoyage				

<b>TACHES A REALISER</b>	<b>CUISSON</b>
<b>TACHES EN LIEN AVEC LE FROID</b>	<b>FINITION</b>

## Sujet 0 type 2

Vous devez réaliser les productions de la commande suivante dont le thème est le départ à la retraite d'Hugo.

Dans le cadre de votre emploi de pâtissier, votre cheffe vous demande de confectionner dans le respect de la commande et du thème :

- **1 entremets chocolat/griottes avec un cerclage en couverture**
- **4 individuels, déclinaison de l'entremets chocolat/griottes**
- **10 religieuses et 20 carolines vanille/Framboise glacées aux fondants avec un décor en couverture,**
- **Financiers**
- **8 parfaits glacés individuels en verrines pistache**

**La gestion des denrées sera prise en compte tout au long du processus de fabrication, ainsi à l'issue de la préparation de la commande vous devrez présenter sur une plaque les excédents de production.**

- **1 entremets chocolat/griottes pour 6 personnes (cercle de 18 CM)**

À partir de 0,200 kg de blanc, réalisez une dacquoise aux amandes.

À partir de 0,300 kg de pulpe griottes réaliser un insert.

La réalisation de la mousse chocolat est laissée libre à l'initiative du candidat.

Un glaçage ainsi qu'un cerclage en couverture devront être réalisés.

Une Inscription au cornet sur plaquette en couverture pour l'entremets : « Joyeuse retraite HUGO »

- **4 individuels, déclinaison de l'entremets chocolat/griottes**

Réaliser 4 individuels identiques à l'entremets.

- **10 religieuses et 20 carolines vanille/framboises glacées au fondant avec un décor en couverture,**

À partir de 0,250 kg de liquide, réaliser la pâte à choux afin de confectionner les religieuses (le reste en chouquettes).

À partir de 0,050 kg de beurre, réalisez un craquelin.

À partir de 0,500 kg de liquide réaliser une crème diplomate vanille.

À partir de 0,200 kg de brisures de framboises, réalisez une compotée.

Finition libre, mais elle doit comporter obligatoirement du chocolat.

- **Financiers présentés sur un socle en nougatine**

À partir de 0,400 kg de masse, réalisez les financiers.

À partir de 0,500 kg de masse de nougatine aux amandes hachées.

Mener les cuissons

- **8 parfaits glacés pistache individuels en verrines,**

À partir du biscuit aux amandes.

Réaliser un parfait glacé à la pistache à partir de 0,100 kg de jaunes d'œufs.

Finition libre.

<u>HORAIRE</u>	<u>Réalisation 1</u> <u>Entremets et petits</u> <u>gâteaux</u>	<u>Réalisation 2</u> <u>Religieuses et</u> <u>carolines</u>	<u>Réalisation 3</u> <u>Financiers et socle en</u> <u>nougatine</u>	<u>Réalisation 4</u> <u>8 parfaits glacés</u>
45 mn d'organigramme				
30 MIN.	Réaliser l'insert Réserver au surgélateur Réaliser le biscuit Cuire le biscuit			
1 H		Réaliser la crème Réserver au réfrigérateur		
1H30		Réaliser la comptée de framboise Réserver au réfrigérateur		
2 H	Réaliser la mousse chocolat Monter l'entremets et les individuels Réserver au surgélateur			
2H30			Réaliser la nougatine	
3 H			Réaliser les découpes en nougatine Réserver	
3H15				Réaliser les parfaits glacés Réserver au surgélateur
PAUSE entre le 1 <sup>er</sup> jour et le 2 -ème				
30 MIN.		Réaliser la pâte à choux Dresser et cuire		
1 H	Réaliser les décors en couverture Réserver			
1H30	Réaliser le glaçage Réserver			
2 H			Réaliser l'appareil à financier Cuire	
2H30		Garnir et glacer la pâte choux		
3 H	Glacer l'entremets et les individuels	Finition Réserver		
3H30	Finition Réserver		Finition et présentation des financiers	
4 H				Finition des parfaits glacés
4H20	Présenter et remise au propre du poste de travail	Présenter et remise au propre du poste de travail	Présenter et remise au propre du poste de travail	Présenter et remise au propre du poste de travail
4H30	10 mn d'entretien avec le jury			
Rangement et nettoyage				

<b>TACHES A REALISER</b>	<b>CUISSON</b>
<b>TACHES EN LIEN AVEC LE FROID</b>	<b>FINITION</b>

Numéro de candidat :

Durée de l'épreuve 8h30

<u>HORAIRE</u>	<u>Réalisation 1</u> .....	<u>Réalisation 2</u> .....	<u>Réalisation 3</u> .....	<u>Réalisation 4</u> .....
45 mn d'organigramme				
30 MIN.				
1 H				
1H30				
2 H				
2H30				
3 H				
3H15				
PAUSE entre le 1 <sup>er</sup> jour et le 2 <sup>-ème</sup>				
30 MIN.				
1 H				
1H30				
2 H				
2H30				
3 H				
3H30				
4 H				
4H20				
4H30	10 mn d'entretien avec le jury			
Rangement et nettoyage				

# Grilles et critères d'évaluation en cours de validation



## 7.5 Grille d'évaluation EP2

Mention complémentaire pâtisserie de boutique - Epreuve EP2					
Grille d'évaluation épreuve orale - contrôle ponctuel					
Profil de compétences					
Académie de :			Session :	2025	
Établissement		Candidat			
		Nom :			
		Prénom :			
Pôle 2 Optimisation de la production en pâtisserie					
			BILAN FINAL		
			T I M	I M	B M
Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications					
Choisir les matières premières pour respecter un cahier des charges					
Adapter les quantités et le choix des matières sucrantes en prenant en compte les caractéristiques technologiques et les recommandations nutritionnelles					
Sélectionner les additifs alimentaires et les ingrédients texturants essentiels aux productions					
Gérer les refroidissements et remises en température					
Organiser les cuissons en rationalisant l'utilisation des fluides et en garantissant les qualités organoleptiques des productions					
Prendre en compte les températures et techniques afin d'optimiser la texture des mélanges					
Communiquer et valoriser les informations nécessaires au personnel de vente					
Optimisation et suivi de la production					
Etablir l'organigramme de sa production					
Adapter les process aux paramètres du laboratoire					
Expliciter une production par l'approche sensorielle - Identifier les défauts et apporter si possible une action corrective					
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité					
Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources					
Très insuffisamment maîtrisé - Insuffisamment maîtrisé - Bonne maîtrise - Très bonne maîtrise					
Appréciation finale du niveau global de compétences atteint par le candidat			Note épreuve sur 20*		
Commission d'évaluation			Signatures		
Nom - Prénom du professionnel :					
Nom - Prénom de l'enseignant/formateur de spécialité :					
Nom - Prénom de l'enseignant/formateur de sciences appliquées :					

## 7.6 Critères d'évaluation EP2

Pour fonder le positionnement sur un palier de compétences, les évaluateurs doivent disposer des travaux professionnels et d'informations complémentaires qui engagent l'apprenant dans une pratique réflexive.

<b>Les paliers de compétences</b>			
<b>Très insuffisamment maîtrisé</b>	<b>Insuffisamment maîtrisé (tout juste suffisant)</b>	<b>Bonne maîtrise</b>	<b>Très bien maîtrisé</b>
Candidat peu ou pas autonome		Candidat autonome	
Choix maladroits ou peu appropriés	Choix est correct, mais son utilisation est maladroite	Choix et utilisation pertinents/appropriés	Choix et utilisation au-delà des attendus

Seront pris en compte :

- Le contexte professionnel
- L'activité réalisée, les consignes données, les tâches effectuées, les outils et les supports utilisés
- Les contraintes, obstacles rencontrés et la gestion des contraintes
- Le résultat obtenu
- Le degré de guidance

## ANNEXE 1 Document d'aide au positionnement : descripteurs

**Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications**

	<b>Très insuffisamment maîtrisé</b>	<b>Insuffisamment maîtrisé (tout juste suffisant)</b>	<b>Bonne maîtrise</b>	<b>Très bien maîtrisé</b>
CP Opérationnelles	Candidat peu ou pas autonome		Candidat autonome	
Choisir les matières premières pour respecter un cahier des charges	Le choix des matières premières ne respecte pas le cahier des charges	Le choix des matières premières respecte une partie du cahier des charges	Le choix des matières premières respecte le cahier des charges	Le choix des matières premières respecte le cahier des charges dans une démarche de maîtrise des coûts et de responsabilité sociétale voire de revalorisation des produits non utilisés. (va au-delà des attendus)
Adapter les quantités et le choix des matières sucrantes en prenant en compte les caractéristiques technologiques et les recommandations nutritionnelles	Les quantités et le choix des matières sucrantes ne sont pas adaptés : ils ne prennent pas en compte les caractéristiques technologiques ni les recommandations nutritionnelles	Les quantités des matières sucrantes sont adaptées, mais le choix ne prend pas en compte les caractéristiques technologiques et les recommandations nutritionnelles	Les quantités et le choix des matières sucrantes sont adaptés et prennent en compte les caractéristiques technologiques et les recommandations nutritionnelles	Les quantités et le choix des matières sucrantes sont particulièrement pertinents dans la prise en compte des caractéristiques technologiques et des recommandations nutritionnelles = le candidat est force de proposition
Sélectionner les additifs alimentaires et les ingrédients texturants essentiels aux productions	La sélection des additifs alimentaires et des ingrédients texturants essentiels est peu ou pas rationnelle (ne sont pas appropriés aux productions)	La sélection des additifs alimentaires et des ingrédients texturants essentiels est rationnelle	La sélection des additifs alimentaires et des ingrédients texturants essentiels est rationnelle et respecte la qualité sanitaire des aliments ou denrées	La sélection des additifs alimentaires et des ingrédients texturants essentiels est particulièrement rationnelle dans une démarche de qualité sanitaire
Gérer les refroidissements et remises en température	Les refroidissements et les remises en températures ne sont pas adaptés à la production.	Les refroidissements et les remises en températures sont en partie adaptés à la production. Quelques lacunes subsistent.	Les refroidissements et les remises en températures sont adaptés à la production.	Les refroidissements et les remises en températures sont rigoureusement respectés et adaptés à la production, dans le respect continu du guide des bonnes pratiques d'hygiène et de la réglementation.
Organiser les cuissons en rationalisant l'utilisation des fluides et en garantissant les qualités organoleptiques des productions	Les températures et temps de cuisson ne sont pas adaptés à la production. Le matériel et les fluides ne sont pas utilisés rationnellement. Le gaspillage est manifeste.	Les températures et temps de cuisson sont en partie adaptés à la production. Le matériel et les fluides sont en partie utilisés rationnellement.	Les températures et temps de cuisson sont adaptés à la production. Les matériels et les fluides sont utilisés rationnellement. Les qualités organoleptiques des productions sont garanties.	Les températures et temps de cuisson sont adaptés à la production. Les matériels et les fluides sont utilisés rationnellement. Les qualités organoleptiques des productions sont garanties. La démarche est rigoureuse et continue.

Prendre en compte les températures et techniques afin d'optimiser la texture des mélanges	La prise en compte des températures et techniques ne permettent pas d'optimiser la texture des mélanges. Aucune maîtrise des process.	La prise en compte des températures et techniques ne permettent pas d'optimiser la texture des mélanges de façon satisfaisante. Des lacunes subsistent.	La prise en compte des températures et techniques permet d'optimiser la texture des mélanges La qualité organoleptique des mélanges est conforme.	La qualité organoleptique des mélanges apporte une valeur ajoutée. Les émulsions alimentaires et le foisonnement sont optimisés.
Communiquer et valoriser les informations nécessaires au personnel de vente	La communication des termes techniques liés au métier et aux process de fabrication ne sont pas utilisés de manière pertinente ni explicités au personnel de vente. Les spécificités de la production ne sont pas mises en valeur	La communication des termes techniques liés au métier et aux process de fabrication sont utilisés de manière approximative et manque d'explication auprès du personnel de vente. Les spécificités de la production sont en partie mises en valeur	Les termes techniques liés au métier et aux process de fabrication sont utilisés de manière pertinente et explicités au personnel de vente. Les spécificités de la production sont mises en valeur	Les termes techniques liés au métier et aux process de fabrication sont utilisés de manière pertinente et explicités au personnel de vente. Les spécificités de la production sont mises en valeur L'ensemble apporte une valeur ajoutée à l'argumentaire de vente.
<b>Optimisation et suivi de la production</b>				
Etablir l'organigramme de sa production	L'enchaînement des tâches est partiellement planifié, mais manque de logique. La démarche de maîtrise des coûts n'est pas mise en œuvre (voire n'est pas réalisable). Les pertes sont importantes.	L'enchaînement des tâches est planifié, mais l'ordonnancement manque de logique. La démarche de maîtrise des coûts est mise en œuvre de manière approximative. Les pertes sont limitées.	L'exécution des fabrications est planifiée. Les proportions des matières d'œuvre sont en adéquation avec la production et permettent de limiter les pertes.	L'exécution des fabrications est planifiée. Les proportions des matières d'œuvre sont en adéquation avec la production et permettent de limiter les pertes dans une démarche de maîtrise des coûts et de responsabilité sociétale voire de revalorisation des produits non utilisés.
<b>Suivre et analyser la production</b>				
Adapter les process aux paramètres du laboratoire	L'utilisation des matériels et des espaces de travail est inadaptée au process de production. Les matériels et procédés sont choisis de manière illogique	L'utilisation des matériels et des espaces de travail est partiellement adaptée au process de production. Les matériels et procédés ne sont toujours choisis de manière judicieuse.	L'utilisation des matériels et des espaces de travail est adaptée au process de production. Les matériels et procédés sont choisis de manière rationnelle.	L'utilisation des matériels et des espaces de travail est adaptée au process de production. Les matériels et procédés sont choisis de manière rationnelle. Les choix contribuent à optimiser les process.
Expliciter une production par l'approche sensorielle	L'approche sensorielle ne permet pas d'apprécier la qualité de la production. Le candidat manque de vocabulaire professionnel. Une action corrective ou une action préventive n'est pas proposée.	L'approche sensorielle permet d'identifier certains défauts. Les rectificatifs préconisés ne sont pas adaptés. Le vocabulaire professionnel est insuffisamment exploité.	L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité de la production. Les défauts sont identifiés et le responsable hiérarchique en est informé. Une action corrective ou une action préventive est proposée.	L'approche sensorielle permet d'anticiper et de mettre en place des actions correctives et/ou préventives. L'analyse est particulièrement pertinente et structurée. Le vocabulaire est riche et soutenu.
<b>Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources</b>				

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	L'état des locaux et matériels n'est pas contrôlé tout au long de l'activité. Les procédures et protocoles liés au guide de bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas respectés.	L'état des locaux (plan de travail, table des pesées) est contrôlé et nettoyé. Les procédures et protocoles liés au guide de bonnes pratiques ne sont pas respectés tout au long de l'activité.	L'état des locaux et matériels est contrôlé tout au long de l'activité. Les procédures et protocoles liés au guide de bonnes pratiques d'hygiène sont respectés.	Le candidat démontre un vrai respect des règles du guide de bonnes pratiques d'hygiène et du plan de maîtrise sanitaire pour une production de qualité. Utilisation de documents afin d'enregistrer les différents contrôles.
Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources	La gestion des matières premières, des déchets, des invendus n'est pas prise en compte Les préconisations en matière de gestion durable des ressources ne sont pas appliquées.	La gestion des matières premières a été prise en compte, mais l'approche sur les déchets et invendus n'est pas mise en œuvre.	Respect des préconisations en matière de gestion durable est prise en compte La gestion durable des ressources est conforme à la réglementation et à la politique de développement durable de l'entreprise.	Les gestes et comportements sont cohérents avec une approche sur une volonté de gestion sur les invendus et les déchets. Un comportement cohérent avec une véritable démarche écoresponsable

## ANNEXE 2 Approche réflexive - portfolio

Cette section vise à présenter comment l'apprenant peut s'engager dans la démarche attendue pour nourrir son portfolio, à partir d'une d'activité professionnelle réalisée en entreprise. La situation professionnelle décrite « Le salon du jouet ancien » constitue un exemple qui illustre les étayages possibles. Il ne s'agit en aucun cas d'un modèle.

Les mentions rédigées en *rouge* correspondent à *l'analyse de l'apprenant*. Il peut prendre appui sur les *résultats attendus* précisés en *vert*.

### Présentation du contexte professionnel

**Présentation de l'entreprise** : maison le Daniel

<https://www.patisserieledaniel.fr/fr/maison-le-daniel>

**Situation professionnelle** : Dans le cadre du salon du jouet ancien qui existe depuis trente ans, le comité des fêtes de Saint Aubin du Cormier demande la réalisation d'un croquembouche sur la thématique du jouet, avec une dégustation par le public. La démarche vise à mettre en valeur, à un public large, le savoir-faire d'une entreprise artisanale locale tout en valorisant les circuits courts. 800 personnes sont attendues.

**Public cible** : Enfants / Adultes / personnes âgées.

**Contraintes** : fabrication et gestion de la production sur un site extérieur dans une ambiance particulièrement animée.

[https://rennes.maville.com/actu/actudet\\_-saint-aubin-du-cormier.-le-7e-salon-du-jouet-ancien-se-tiendra-dimanche- dep-6018834\\_actu.Htm](https://rennes.maville.com/actu/actudet_-saint-aubin-du-cormier.-le-7e-salon-du-jouet-ancien-se-tiendra-dimanche- dep-6018834_actu.Htm)

### Présentation des activités

#### Activité Professionnelle 1

**Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvres selon les fabrications** :

**Compétence Globale 1 Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges:**

**Compétence opérationnelle : Choisir les matières premières adaptés à la commande :**

**Choix** : utilisation d'ovoproduits pour éviter de manipuler des œufs dans un lieu fréquenté par un public (source de contamination) + vanille (matières aromatisantes) et non alcool car fréquentation du salon par des enfants.

Résultats attendus => Le choix des matières premières est adapté au cahier des charges. Les substituts aux ingrédients sélectionnés permettent d'assurer la sécurité alimentaire des consommateurs, dans le respect de la réglementation.

**Adapter les quantités en rapport avec la commande et le choix des matières sucrantes et prendre en compte les recommandations nutritionnelles :**

**Choix** du sucre de Coco ou sucre Rapadura pour la crème mousseline : MP naturelle favorable à l'équilibre alimentaire du consommateur, indice glycémique bas, avantages nutritionnels.

=> Le choix des matières sucrantes est en adéquation avec les recommandations nutritionnelles et la réglementation.

**Sélectionner les additifs alimentaires :**

L'utilisation d'additifs alimentaires est écartée par l'entreprise car les fabrications sont fabriquées et consommées le jour même.

=> L'utilisation des additifs est rationnelle.

## Compétence Globale 2 Gérer les techniques selon la fabrication :

### Gérer les refroidissements et remises en températures :

Mise en œuvre, description et analyse de la procédure préconisée dans le guide HACCP.

=> Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et la réglementation sont appliqués. Les refroidissements et remises en température sont adaptés à la production.

### Organiser les cuissons en rationalisant l'utilisation des fluides et garantir les qualités organoleptiques des productions

Cuisson de la pâte à choux / détailler la nougatine),

=> Les températures et temps de cuissons sont adaptés à la production. Le matériel et les fluides sont utilisés rationnellement

### Prendre en compte les températures et techniques afin d'optimiser la texture des mélanges (Mélange conforme/émulsions et foisonnement pour la crème mousseline)

=> La qualité organoleptique des mélanges est conforme.

## Compétence Globale 3 Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente :

### Communiquer les informations nécessaires au personnel de vente

(Les fabrications sont mises en valeur / la composition de la crème/ les allergènes)

=> Les termes techniques liés au métier et aux process de fabrication sont utilisés de manière pertinente et explicités au personnel de vente. Les spécificités de la production sont mises en valeur.

## AP2 Optimisation et suivi de la production :

### Compétence Globale 1 Planifier sa production:

#### Etablir l'organigramme de la production :

Pâte à choux fabriquée en laboratoire et transportée sans difficulté ; crème mousseline fabriquée et utilisée sur place pour éviter de la réchauffer (crème grainée).

=> L'exécution des fabrications est planifiée. Les proportions des matières d'œuvre sont en adéquation avec la production et permettent de limiter les pertes.

### Compétence Globale 2 Suivre et analyser la production :

#### Adapter les process aux paramètres du laboratoire

(Utilisation à la fois du matériels et espaces de travail adaptée aux productions)

=> L'utilisation des matériels et des espaces de travail est adaptée au process de production. Les matériels et procédés sont choisis de manière rationnelle.

#### Expliciter une production par l'approche sensorielle

(Apprécier la qualité de la production et communiquer au responsable)

=> L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité de la production.

#### Identifier les défauts et apporter si possible une action corrective

(Crème grainer / action corrective)

=> Les défauts sont identifiés et le responsable hiérarchique en est informé.

Une action corrective ou une action préventive est proposée.

### Compétence Globale 3 Maitriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestions durable des ressources:

#### Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

(État des locaux et matériels durant l'activité entreprise et sur le salon / respect des protocoles liés au guide de bonnes pratiques d'hygiène).

=> L'état des locaux et matériels est contrôlé tout au long de l'activité. Les procédures et protocoles liés au guide de bonnes pratiques d'hygiène sont respectés.

#### Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources

(Gestion durable des ressources et conforme à la politique de l'entreprise).

=> La gestion durable des ressources est conforme à la réglementation et à la politique de développement durable de l'entreprise.