

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE, DES SPORTS ET DES JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES

#### Arrêté du 5 janvier 2024 portant création de la spécialité « Pâtisserie de boutique » de mention complémentaire et fixant ses modalités de délivrance

NOR : MENE2400419A

Le ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse,

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

Vu le décret du 25 août 2023 remplaçant l'intitulé du diplôme « mention complémentaire » par l'intitulé « certificat de spécialisation » ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'avis du conseil supérieur de l'éducation en date du 16 novembre 2023 ;

Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » en date du 5 décembre 2023,

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Il est créé la spécialité « Pâtisserie de boutique » de mention complémentaire dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

La mention complémentaire, spécialité « Pâtisserie de boutique » est classée au niveau 3 du cadre national des certifications professionnelles.

La présentation synthétique des blocs de compétences du diplôme figure en annexe I.

**Art. 1<sup>er</sup> bis.** – A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025, dans les dispositions du présent arrêté, la référence « mention complémentaire » est remplacée par la référence « certificat de spécialisation ».

**Art. 2.** – Le référentiel des activités professionnelles est défini en annexe II et le référentiel de compétences est défini en annexe III.

**Art. 3.** – Le référentiel d'évaluation est fixé en annexe IV qui comprend les parties IV *a* relative aux unités constitutives du diplôme, IV *b* relative au règlement d'examen, et IV *c* relative à la définition des épreuves sous la forme ponctuelle et sous la forme du contrôle en cours de formation.

**Art. 4.** – L'accès en formation à la spécialité « Pâtisserie de boutique » de mention complémentaire est ouvert aux titulaires des diplômes et titres homologués suivants :

- CAP pâtissier ;
- BAC PRO boulanger-pâtissier.

Il est également ouvert sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux personnes remplissant les conditions fixées à l'article D. 337-144 du code de l'éducation.

**Art. 5.** – La durée de la formation en milieu professionnel au titre de la préparation de la spécialité « Pâtisserie de boutique » de mention complémentaire est de 16 semaines. Les modalités, l'organisation et les objectifs de cette formation sont définis en annexe V.

**Art. 6.** – La spécialité « Pâtisserie de boutique » de mention complémentaire est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté, selon les conditions de délivrance prévues aux articles D. 337-147 à D. 337-153 du code de l'éducation.

**Art. 7.** – La correspondance entre, d'une part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 9 avril 2009 portant rénovation de la mention complémentaire « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées » et, d'autre part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément au présent arrêté est précisée en annexe VI.

Toute note conservée selon les règles fixées au second alinéa de l'article D. 337-150 du code de l'éducation est ainsi reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

**Art. 8.** – La première session d'examen de la spécialité « Pâtisserie de boutique » de mention complémentaire, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2025.

**Art. 9.** – La dernière session d'examen de la spécialité « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées » de mention complémentaire organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 avril 2009 cité à l'article 7 aura lieu en 2024.

A l'issue de la session 2024 qui prend fin au 31 décembre 2024, cet arrêté est abrogé.

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

Fait le 5 janvier 2024.

Pour le ministre et par délégation :

*La cheffe de service*

*de l'instruction publique et de l'action pédagogique,  
adjointe au directeur général,*

R.-M. PRADEILLES-DUVAL

*ANNEXES*

## MENTION COMPLÉMENTAIRE DE NIVEAU 3

*Spécialité « Pâtisserie de boutique »***Sommaire****ANNEXE I. – Présentation synthétique du référentiel du diplôme****ANNEXE II. – Référentiel des activités professionnelles****ANNEXE III. – Référentiel de compétences***Compétences**Savoirs associés***ANNEXE IV. – Référentiel d'évaluation**IV *a* – Unités constitutives du diplômeIV *b* – Règlement d'examenIV *c* – Définition des épreuves**ANNEXE V. – Formation en milieu professionnel****ANNEXE VI. – Tableau de correspondances entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme**

## ANNEXE I

## PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

*Spécialité « Pâtisserie de boutique » de mention complémentaire (niveau 3)***Tableau de présentation des blocs de compétences**

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles
<p><b>Pôle 1</b>  <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>  <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               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transformer les fruits frais et secs</li> <li>- Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils</li> </ul> </li> <li>- Assembler les éléments réalisés pour la production               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en valeur la production</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>UP 1</b>  <b>Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches</b></p>
<p><b>Pôle 2</b>  <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>  <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               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gérer les techniques selon la fabrication</li> </ul> </li> <li>- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planifier sa production</li> <li>- Suivre et analyser la production</li> </ul> </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>  <b>Optimisation de la production en pâtisserie</b></p>

## ANNEXE II

## RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

*Spécialité « Pâtisserie de boutique » de mention complémentaire (niveau 3)***1. Objectif et contexte de la certification**

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquebouches. Il ou elle réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il ou elle utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il ou elle organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il ou elle exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

**2. Secteurs et types d'emploi***2.1. 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 ;
- des laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.

*2.2. 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.

*2.3. 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(e) à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

**3. Contexte professionnel***3.1. Environnement socio-économique du métier*

Il se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution concernant les attentes de la clientèle et les modes de consommation dans le respect des préconisations nutritionnelles. Il permet au titulaire de mettre en valeur ses choix de production.

Il répond aux exigences en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité. Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité.

*3.2. Environnement technologique du métier*

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » :

- maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de pâtisserie de boutique ;
- exécute de manière professionnelle et autonome les productions ;
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches ;
- apporte une attention particulière aux qualités organoleptiques des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles ;
- applique les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité et notamment les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie, en particulier le port d'une tenue professionnelle ;
- montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général ;
- applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable) ;
- observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout.

Dans les cas de personnels en situation de handicap, les équipements, matériels et locaux sont adaptés.

#### 4. Description des activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- Pôle 1 : Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches ;
- Pôle 2 : Optimisation de la production en pâtisserie.

**Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » applique et respecte en permanence, dans toutes ses activités professionnelles :**

- **les règles d'hygiène applicables aux personnels ;**
- **les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire applicables aux denrées ;**
- **les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel ;**
- **les préconisations en matière de développement durable et de lutte contre le gaspillage.**

## Pôle 1 – Production d’entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches

<b>Activité professionnelle 1</b> <b>Préparations de base dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité</b>
<b>Tâches</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation de pâtes et appareils</li> <li>- Préparation de crèmes, dérivés de crèmes et fabrications glacées non turbinées</li> <li>- Transformation des fruits frais et secs</li> <li>- Cuisson des pâtes, des crèmes et des appareils</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La technique et la recette choisies permettent d’obtenir la pâte adaptée à la production demandée.</li> <li>- La consistance et l’homogénéité de la pâte sont adaptées à la production demandée.</li> <li>- Le dressage, le fonçage et le détaillage sont réguliers.</li> <li>- La technique et la recette choisies permettent d’obtenir des crèmes à la consistance et à l’homogénéité adaptées à la production demandée.</li> <li>- Le dosage est équilibré.</li> <li>- Les qualités organoleptiques et la tenue de la crème sont conformes à la production demandée.</li> <li>- Les procédures de décontamination sont appliquées.</li> <li>- Les fruits sont prêts à l’utilisation.</li> <li>- La transformation crue ou cuite des fruits est réalisée dans le respect des règles organoleptiques.</li> <li>- Les types de cuisson choisis permettent d’obtenir des pâtes et appareils conformes à la production demandée.</li> <li>- Les cuissons sont menées dans le respect des règles de sécurité.</li> </ul>
<b>Activité professionnelle 2</b> <b>Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité</b>
<b>Tâches</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Montages</li> <li>- Finitions</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La couche de biscuit est régulière et homogène.</li> <li>- La technique de chablonnage est adaptée à la production.</li> <li>- L’équilibre et la régularité du dressage et de la garniture sont conformes à la production demandée.</li> <li>- La texture de l’insert est conforme à la commande.</li> <li>- L’élaboration et la mise en œuvre du moulage sont respectées.</li> <li>- La cuisson est adaptée et la technique maîtrisée.</li> <li>- La dextérité du geste est rigoureuse.</li> <li>- Le produit fini est net et régulier, il ne présente aucune aspérité.</li> <li>- Le schéma de montage est appliqué.</li> <li>- La cuisson du caramel est uniforme.</li> <li>- La nougatine est fine, brillante et régulière.</li> <li>- Le découpage est net.</li> <li>- Le montage est régulier et harmonieux.</li> <li>- Le collage est fin et sans excès.</li> <li>- Les techniques d’application permettent d’obtenir une finition nette et régulière.</li> <li>- La coloration respecte la nature du produit.</li> <li>- La température de mise en œuvre est appropriée.</li> <li>- L’approche graphique s’accorde avec la thématique de la commande.</li> <li>- La réalisation est esthétique et harmonieuse.</li> <li>- Les couleurs sont harmonieuses et les dosages des colorants respectent la législation.</li> <li>- L’habileté du geste permet la finesse et la régularité du décor.</li> <li>- Les techniques d’utilisation de la poche à douilles et du cornet permettent d’obtenir des décors fins et réguliers.</li> <li>- La disposition est équilibrée et harmonieuse dans son ensemble.</li> </ul>

## Pôle 2 – Optimisation de la production en pâtisserie

<b>Activité professionnelle 1</b> <b>Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre</b>
<b>Tâches</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sélection des matières premières en fonction des fabrications</li> <li>- Gestion des techniques selon les fabrications</li> <li>- Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le choix des matières premières est adapté au cahier des charges.</li> <li>- Les substituts aux ingrédients sélectionnés permettent d'assurer la sécurité alimentaire des consommateurs, dans le respect de la réglementation.</li> <li>- Les caractéristiques technologiques et physico-chimiques des matières sucrantes sont adaptées à la commande.</li> <li>- Les préparations sont conformes visuellement et gustativement.</li> <li>- Le choix des matières sucrantes est en adéquation avec les recommandations nutritionnelles et la réglementation.</li> <li>- L'utilisation des additifs est rationnelle.</li> <li>- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et la réglementation sont appliqués.</li> <li>- Les refroidissements et remises en température sont adaptés à la production.</li> <li>- Les températures et temps de cuisson sont adaptés à la production.</li> <li>- Le matériel et les fluides sont utilisés rationnellement.</li> <li>- La qualité organoleptique des mélanges est conforme.</li> <li>- Les termes techniques liés au métier et aux process de fabrication sont utilisés de manière pertinente et explicités au personnel de vente.</li> <li>- Les spécificités de la production sont mises en valeur.</li> </ul>
<b>Activité professionnelle 2</b> <b>Optimisation et suivi de la production</b>
<b>Tâches</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planification de la production</li> <li>- Suivi et analyse de la production</li> <li>- Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'exécution des fabrications est planifiée.</li> <li>- Les proportions des matières d'œuvre sont en adéquation avec la production et permettent de limiter les pertes.</li> <li>- L'utilisation des matériels et des espaces de travail est adaptée au process de production.</li> <li>- Les matériels et procédés sont choisis de manière rationnelle.</li> <li>- L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité de la production.</li> <li>- Les défauts sont identifiés et le responsable hiérarchique en est informé.</li> <li>- Une action corrective ou une action préventive est proposée.</li> <li>- L'état des locaux et matériels est contrôlé tout au long de l'activité.</li> <li>- Les procédures et protocoles liés au guide de bonnes pratiques d'hygiène sont respectés.</li> <li>- La gestion durable des ressources est conforme à la réglementation et à la politique de développement durable de l'entreprise.</li> </ul>

### Conditions d'exercice pour l'ensemble des deux pôles

<b>Moyens et ressources :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Locaux, matériels, outils, équipements notamment numériques</li> <li>- Matières d'œuvre</li> <li>- Guide de bonnes pratiques d'hygiène, plan de maîtrise sanitaire</li> <li>- Document unique</li> <li>- Commandes et besoins journaliers et/ou de la période</li> <li>- Consignes</li> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Carnet de recettes personnel</li> <li>- Diagrammes de production</li> <li>- Outils de traçabilité</li> </ul>
<b>Autonomie et responsabilité :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation et réalisation de tâches pour répondre à la commande de la hiérarchie</li> <li>- Information à la hiérarchie notamment en cas d'anomalies</li> </ul>

## ANNEXE III

## RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

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

Le référentiel de compétences de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » est construit à partir du référentiel des activités professionnelles (annexe II). Il décrit les compétences professionnelles et les savoirs qui y sont associés. Il précise les conditions dans lesquelles les compétences sont mises en œuvre et les résultats attendus. Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.

**Mise en relation des activités professionnelles et des compétences**

Pôle 1 - Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches			
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 chou</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>
Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	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>
	Montages	Assembler les éléments réalisés pour la production	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chablonner les fonds et les biscuits</li> <li>- Garnir et dresser</li> <li>- Réaliser des inserts</li> <li>- Effectuer des montages en cercle, en cadre, en moule, à la palette</li> <li>- Caraméliser et monter les croquebouches</li> </ul>
	Finitions	Mettre en valeur la production	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Glacer, napper et floquer</li> <li>- Réaliser des décors à base de sucres</li> <li>- Réaliser des décors à base de chocolat</li> <li>- Réaliser des décors à base de fruits</li> <li>- Décorer à la poche et au cornet</li> <li>- Disposer harmonieusement les éléments fabriqués</li> </ul>

Pôle 2 : Optimisation de la production en pâtisserie				
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	
Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications	Sélection des matières premières en fonction des fabrications	Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choisir les matières premières pour respecter un cahier des charges</li> <li>- Adapter les quantités et le choix des matières sucrantes en prenant en compte les caractéristiques technologiques et les recommandations nutritionnelles</li> <li>- Sélectionner les additifs alimentaires et les ingrédients texturants essentiels aux productions</li> </ul>	
	Gestion des techniques selon les fabrications	Gérer les techniques selon la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gérer les refroidissements et remises en température</li> <li>- Organiser les cuissons en rationalisant l'utilisation des fluides et en garantissant les qualités organoleptiques des productions</li> <li>- Prendre en compte les températures et techniques afin d'optimiser la texture des mélanges</li> </ul>	
	Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente	Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente	Communiquer et valoriser les informations nécessaires au personnel de vente	
Optimisation et suivi de la production	Planification de la production	Planifier sa production	Etablir l'organigramme de sa production	
	Suivi et analyse de la production	Suivre et analyser la production	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter les process aux paramètres du laboratoire</li> <li>- Expliciter une production par l'approche sensorielle</li> <li>- Identifier les défauts et apporter si possible une action corrective</li> </ul>	
	Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources	Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources</li> </ul>	

**Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés**  
**Pôle 1 – Production d’entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches**

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 des pâtes par sablage et par crémage	La technique et la recette choisies permettent d'obtenir la pâte adaptée à la production demandée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques de réalisation d'une pâte :</li> <li>- sablage</li> <li>- crémage</li> <li>- feuilletage rapide et classique</li> <li>- pâte à baba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation de pâtes pour :</li> <li>- fours secs, fonds de tartes élaborées, gâteaux de voyage</li> <li>- babas, savarins (petites et grosses pièces)</li> <li>- Feuilletage rapide et classique</li> </ul>
	Réaliser un feuilletage rapide			
	Réaliser une pâte à baba			
	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 :</li> <li>- panade</li> <li>- hydratation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation de pâtes à choux pour :</li> <li>- pièces individuelles et petits fours</li> <li>- entremets (paris-brest, saint-honoré)</li> </ul>
	Réaliser les appareils, appareils meringués et pâtes battues			
Mettre en œuvre pâtes et appareils en vue de la cuisson	Le dressage, le façage et le détaillage sont réguliers.	Les principales techniques de mise en œuvre des pâtes et appareils	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en œuvre des techniques suivantes :</li> <li>- abaisser</li> <li>- foncer</li> <li>- dresser</li> <li>- étaler</li> <li>- chemiser</li> </ul>	

<b>Compétence globale : Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées</b>				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation de crèmes de base et de leurs dérivés</li> <li>Réalisation de parfais, soufflés, mousses et nougats glacés</li> </ul>
	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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Origine, obtention, dosage et utilisation des épices, alcools, extraits, herbes aromatiques, pâtes d'aromatisation, huiles essentielles, pulpes ou purées de fruits</li> </ul>
	Aromatiser une crème			
<b>Compétence globale : Transformer les fruits frais et secs</b>				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Transformation des fruits frais et secs	Décontaminer par torréfaction ou cuisson les fruits secs	Les procédures de nettoyage et de décontamination sont appliquées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les techniques de décontamination</li> </ul>	
	Réaliser les préparations préliminaires des fruits frais	Les fruits sont prêts à l'utilisation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La préparation des fruits : <ul style="list-style-type: none"> <li>techniques d'épluchage</li> <li>techniques de découpe</li> </ul> </li> <li>Techniques de valorisation des fruits : <ul style="list-style-type: none"> <li>cuisson</li> <li>déshydratation</li> <li>turbinaage</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparation de compotes, coulis, pâte de fruits, fruits déshydratés, sorbet, pralines, pâtes d'amande, décors à base de fruits</li> </ul>
	Transformer les fruits	La transformation crue ou cuite des fruits est réalisée dans le respect des règles organoleptiques.		
<b>Compétence globale : Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils</b>				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Cuisson des pâtes, des crèmes et des appareils	Mener différents types de cuisson dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Les types de cuisson choisis permettent d'obtenir des pâtes et appareils conformes à la production demandée. Les cuissons sont menées dans le respect des règles de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les techniques de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> <li>des pâtes</li> <li>des crèmes</li> <li>des appareils</li> </ul> </li> <li>Le matériel de cuisson</li> <li>L'impact des protocoles de cuisson sur la qualité sanitaire des productions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation des matériels de cuisson suivants : four, « feu » dont induction</li> </ul>

Activité Professionnelle 2 - Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité				
Compétence globale : Assembler les éléments réalisés pour la production				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Montages	Chablonner les fonds et les biscuits	La couche de biscuit est régulière et homogène. La technique de chablonnage est adaptée à la production.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les techniques de chablonnage à la palette ou au pinceau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation d'un biscuit joconde pour opéra ou tout autre biscuit appelant un chablonnage</li> </ul>
	Garnir et dresser	L'équilibre et la régularité du dressage et de la garniture sont conformes à la production demandée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les techniques de travail : <ul style="list-style-type: none"> <li>à la poche à douille</li> <li>à la palette (spatule)</li> <li>à la palette coudée</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation de toutes les productions nécessitant un travail de dressage et de garnissage</li> </ul>
	Réaliser des inserts	La texture de l'insert est conforme à la commande. L'élaboration et la mise en œuvre du moulage sont respectées. La cuisson est adaptée et la technique maîtrisée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les techniques : <ul style="list-style-type: none"> <li>de réalisation d'un insert</li> <li>de mise en forme d'un insert</li> </ul> </li> <li>La gestion du froid négatif pour assembler les éléments de pâtisserie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation de toute pièce de pâtisserie incluant un insert dans son processus d'élaboration dont inserts fruits ou en pulpe, inserts croustillants et inserts crémeux</li> </ul>
	Effectuer des montages en cercle, en cadre, en moule, à la palette	La dextérité du geste est rigoureuse. Le produit fini est net et régulier, il ne présente aucune aspérité. Le schéma de montage est appliqué.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'utilisation des différents matériels selon la forme désirée</li> <li>La proportionnalité des éléments composant le montage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation d'entremets, de pâtisseries et de tartes</li> <li>Montages en moule, cercle, cadre et à la palette</li> </ul>
	Caraméliser et monter les croquemouchoches	La cuisson du caramel est uniforme. La nougatine est fine, brillante et régulière. Le découpage est net. Le montage est régulier et harmonieux. Le collage est fin et sans excès.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La gestion des cuissons des sucres</li> <li>Les techniques de montage des croquemouchoches par collage au caramel</li> <li>Les techniques de travail de la nougatine : abaisser, détailler, mettre en forme (galber, mouler)</li> <li>Les règles de sécurité liées aux manipulations et cuissons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation de croquemouchoches coniques et cylindriques</li> </ul>

Compétence globale : Mettre en valeur la production				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Finitions	Glacer, napper et floquer	Les techniques d'application permettent d'obtenir une finition nette et régulière. La coloration respecte la nature du produit. La température de mise en œuvre est appropriée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le glaçage et le nappage : choix et rôle protecteur, gustatif et visuel</li> <li>- Les techniques de travail à la poche à douille, à la spatule, à la palette ou à la spatule coudée</li> <li>- L'utilisation du pistolet à pulvérisation</li> <li>- La gestion des températures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Confection d'éléments de finition (nappage, glaçage, velours) à base de sucres, fruits ou chocolats</li> </ul>
	Réaliser des décors à base de sucres	L'approche graphique s'accorde avec la thématique de la commande. La réalisation est esthétique et harmonieuse. Les couleurs sont harmonieuses et les dosages des colorants respectent la législation. L'habileté du geste permet la finesse et la régularité du décor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cuisson et la gestion des sucres</li> <li>- Les techniques simples de décors en sucre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation de décors en sucres : nougatine, guimauve, modelage de pâte d'amande, sucre coulé, pastillage, glace royale</li> </ul>
	Réaliser des décors à base de chocolats		<ul style="list-style-type: none"> <li>- La mise au point du chocolat et son maintien en vue de réaliser les éléments de décor</li> <li>- Les techniques simples de décors à base de chocolats</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation de moulages, décors simples et petits transferts</li> </ul>
	Réaliser des décors à base de fruits		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques de décors à base de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation de tout type de décors à base de fruits</li> </ul>
	Décorer à la poche et au cornet		L'approche graphique s'accorde avec la thématique de la commande. Les techniques d'utilisation de la poche à douilles et du cornet permettent d'obtenir des décors fins et réguliers.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques de décor à la poche et au cornet</li> </ul>
Disposer harmonieusement les éléments fabriqués		La disposition est équilibrée et harmonieuse dans son ensemble.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La disposition des éléments de décor : quantité, proportion, volume, mouvement, perspective, association de couleurs</li> </ul>	

## Pôle 2 – Optimisation de la production en pâtisserie

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>- les œufs et ovoproduits</li> <li>- les produits laitiers</li> <li>- les farines et ses dérivés</li> <li>- les matières aromatisantes (chocolat, café, vanille, fruits secs, alcools)</li> <li>- les épices</li> <li>- les fruits</li> </ul>	<p>Le choix des matières premières est adapté au cahier des charges.</p> <p>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 :</li> <li>- signes d'identification de la qualité et de l'origine</li> <li>- circuits courts et productions locales</li> <li>- saisonnalité</li> <li>- origine animale et/ou végétale des produits</li> <li>- Les régimes et tendances alimentaires :</li> <li>- allergènes</li> <li>- produits de substitution</li> <li>- valeur nutritionnelle</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>
	<p>Adapter les quantités et le choix des matières sucrantes en prenant en compte les caractéristiques technologiques et les recommandations nutritionnelles</p>	<p>Les caractéristiques technologiques et physico-chimiques des matières sucrantes sont adaptées à la commande.</p> <p>Les préparations sont conformes visuellement et gustativement.</p> <p>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 :</li> <li>- saccharose : solubilisation, cristallisation, fermentation, coloration</li> <li>- sucre inverti : anticristallisant pour les sorbets, colorant, fermentescible, hygroscopique</li> <li>- miel</li> <li>- sirops de glucose : fonctionnalités selon le dextrose équivalent</li> <li>- polyols : intérêt pour la conservation</li> <li>- édulcorants de synthèse</li> </ul>
	<p>Sélectionner les additifs alimentaires et les ingrédients texturants essentiels aux productions</p>	<p>L'utilisation des additifs est rationnelle.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La stabilité des fabrications</li> <li>- Les additifs alimentaires :</li> <li>- rôle et dosage des additifs alimentaires en pâtisserie</li> <li>- législation</li> <li>- impacts sur la santé</li> <li>- La qualité sanitaire des aliments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractéristiques et utilisation des additifs alimentaires :</li> <li>- colorants</li> <li>- édulcorants</li> <li>- exhausteurs de goût</li> <li>- épaississants</li> <li>- gélifiants</li> <li>- agents levants</li> <li>- émulsifiants</li> <li>- antiagglomérants,</li> <li>- stabilisants</li> <li>- antioxydants</li> <li>- pectines</li> </ul>

<b>Compétence globale : Gérer les techniques selon la fabrication</b>				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Gestion des techniques selon les fabrications	Gérer les refroidissements et remises en température	Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et la réglementation sont appliqués. Les refroidissements et remises 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Techniques de refroidissement : froid positif, conservation et surgélation</li> <li>Techniques de conservation : sous vide, par déshydratation</li> <li>Déclinaison en entreprise de la démarche HACCP avec le plan de maîtrise sanitaire</li> <li>Altérations possibles des fabrications (texture, microbiologie)</li> </ul>
	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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Process et paramètres (couple température / temps)</li> </ul>
	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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incidences des mélanges sur le résultat (mousses, crèmes, ganaches)</li> </ul>
<b>Compétence globale : Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente</b>				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</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 processus de fabrication sont utilisés de manière pertinente et explicites au personnel de vente. Les spécificités de la production sont mises en valeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La communication interne</li> <li>La composition et les caractéristiques du produit fini</li> <li>Les informations obligatoires pour la vente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informations obligatoires (composition, allergènes, conditions de conservation) et facultatives pour la vente</li> <li>Arguments commerciaux valorisant les choix de production et les spécificités du produit</li> </ul>

Activité Professionnelle 2 – Optimisation et suivi de la production				
Compétence globale : Planifier la production				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Planification de la production	Etablir l'organigramme de sa production	L'exécution des fabrications est planifiée. Les proportions des matières d'œuvre sont en adéquation avec la production et permettent de limiter les pertes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les diagrammes, recettes et procédés de fabrication</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organisation de la production en entreprise</li> </ul>
Compétence globale : Suivre et analyser la production				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Suivi et analyse de la production	Adapter les process aux paramètres du laboratoire	L'utilisation des matériels et des espaces de travail est adaptée au process de production. Les matériels et procédés sont choisis de manière rationnelle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La marche en avant</li> <li>Le matériel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prise en compte de la démarche qualité dans sa production</li> </ul>
	Expliciter une production par l'approche sensorielle Identifier les défauts et apporter si possible une action corrective	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'approche sensorielle d'un produit</li> <li>Les critères de qualité organoleptique et bactériologique des productions en pâtisserie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Approche sensorielle structurée</li> </ul>
Compétence globale : Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La réglementation concernant l'hygiène et la sécurité en pâtisserie et les documents d'enregistrement</li> <li>Les produits de nettoyage et de désinfection</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Règles du guide de bonnes pratiques d'hygiène et du plan de maîtrise sanitaire pour une production de qualité</li> </ul>
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le développement durable : gestes écoresponsables et gestion des matières premières, des déchets, des invendus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestes et comportements cohérents avec une démarche écoresponsable</li> </ul>

ANNEXE IV  
RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

ANNEXE IV a

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

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

Unités	Intitulés
UP 1	Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
UP 2	Optimisation de la production en pâtisserie

Chacune des deux unités professionnelles de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » est constituée d'un ensemble cohérent de compétences. La définition du contenu de ces unités a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les principales tâches professionnelles, les compétences et savoirs professionnels à maîtriser selon le contexte d'exécution.

Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE) ; et
- d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.

Unités professionnelles	Épreuves	Correspondance avec le référentiel d'activités professionnelles
UP 1 Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches	EP 1	<b>Pôle 1</b> <b>Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches</b> - 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
UP 2 Optimisation de la production en pâtisserie	EP 2	<b>Pôle 2</b> <b>Optimisation de la production en pâtisserie</b> - Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications - Optimisation et suivi de la production

## ANNEXE IV b

## RÈGLEMENT D'EXAMEN

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

Mention complémentaire de niveau 3 Spécialité « Pâtisserie de boutique »			Scolaire (établissement public et privé sous contrat) <b>Apprentissage</b> (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissement public)	Scolaire (établissement privé hors contrat) <b>Apprentissage</b> (CFA non habilité au CCF) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissement privé) <b>Enseignement à distance</b> <b>Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles</b>	
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP 1 – Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches	UP 1	8	CCF (1)	Ponctuel Écrit, oral et pratique	8 h 30
EP 2 – Optimisation de la production en pâtisserie	UP 2	5	CCF	Ponctuel Oral	30 min maximum
(1) Contrôle en Cours de Formation					

## ANNEXE IV c

## DÉFINITION DES ÉPREUVES

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

**Epreuve EP1 – Production d’entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches (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 croquembouches ».

### 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, pratique et orale 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 montés 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 4 heures, 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 3 h 15 : 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 4 h 30, le lendemain, composée de deux parties :
  - une partie pratique de 4 h 20 : 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.

## **Epreuve 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 définis 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.

## ANNEXE V

## FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

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

La formation en milieu professionnel se déroule dans une ou plusieurs entreprises définies par le référentiel des activités professionnelles et employant des professionnels qualifiés. Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves de la spécialité « Pâtisserie de boutique » de la mention complémentaire.

Les entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont les entreprises disposant d'un laboratoire de pâtisserie artisanale :

- 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 ;
- des laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.

Pour les élèves, apprentis et stagiaires en situation de handicap, les entreprises veilleront à aménager l'environnement et les conditions de travail.

Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue à la formation en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. Il prend part à la complémentarité attendue entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil dans l'acquisition et le développement des compétences. Pour chaque période, il accompagne l'élève pour appréhender, mettre en œuvre et analyser les situations de travail rencontrées.

**1. Objectifs de la formation en milieu professionnel**

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue doit participer aux activités de l'entreprise et réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

Pendant la formation en milieu professionnel, l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel et développe de nouvelles compétences.

Durant sa formation, chaque candidat réalise un portfolio numérique qui présente des travaux professionnels réalisés en entreprise et en établissement de formation et qui sert de support à l'épreuve professionnelle EP2 – Optimisation de la production en pâtisserie.

**2. Organisation dans les différentes voies***2.1. Candidats relevant de la voie scolaire***Répartition des périodes et structures d'accueil :**

La durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) est fixée à 16 semaines.

Le rythme et le choix des dates des PFMP relèvent de l'autonomie des établissements et tiennent compte des contraintes du ou des milieux professionnels d'accueil des élèves.

**Accompagnement et suivi pédagogique :**

La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. Sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent contribuer à cette recherche. L'équipe pédagogique s'assure de la complémentarité de la formation entre l'établissement de formation et l'entreprise. L'équipe pédagogique négocie avec le tuteur les tâches qui seront confiées à l'élève durant les périodes. Elle lui explicite les objectifs, et plus particulièrement les compétences, que la PFMP vise à développer. Elle assure également le suivi et l'exploitation de la PFMP.

Chaque période de PFMP donne lieu à l'élaboration d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur de l'entreprise et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique la nature des activités réalisées en lien avec les compétences visées et négociées entre l'établissement de formation et l'entreprise.

**Cadre juridique :**

Le cadre juridique est fixé dans les articles D. 124-1 à D. 124-13 du code de l'éducation et défini par la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 (BOEN du 31 mars 2016) relative à l'organisation et à l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La formation dispensée en milieu professionnel se déroule sous la responsabilité du chef d'établissement sur la base d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention-type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire précitée. L'annexe pédagogique de la convention est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) tuteur(s) et précise les modes de relation à établir entre l'entreprise et l'établissement, les types d'activités confiées à l'élève, les objectifs et le contenu de la formation. Si la PFMP se

déroule à l'étranger, la convention pourra être adaptée pour tenir compte des contraintes imposées par la législation du pays d'accueil.

Pendant les PFMP, l'élève a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié, sa présence continue est requise dans l'organisme d'accueil.

En fin de période, une attestation de PFMP est remise à l'élève par le responsable de l'entreprise. Elle permet de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel en précisant au minimum les dates et la durée effective totale de la PFMP.

### *2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage*

La formation en milieu professionnel se déroule conformément aux dispositions du code du travail, dans le cadre de l'alternance propre au contrat d'apprentissage. Les dispositions du code du travail complètent les dispositions de l'article D. 337-145 du code de l'éducation.

Cette formation s'articule avec la formation dispensée dans un centre de formation d'apprentis pour permettre l'acquisition des compétences définies dans le diplôme.

Chaque visite dans l'entreprise donne lieu à l'élaboration d'un bilan individuel établi conjointement par le maître d'apprentissage et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique la nature des activités réalisées en lien avec les compétences visées et négociées entre le centre de formation et l'entreprise. Afin d'assurer une cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs des différentes périodes au moyen d'un document de liaison, et plus particulièrement de leur importance dans les épreuves certificatives du diplôme.

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur dans le code du travail. Si les diverses activités de la formation ne peuvent être réalisées dans l'entreprise, l'article R. 6223-10 du code du travail doit être mis en œuvre (cf. accueil de l'apprenti dans d'autres entreprises que celle qui l'emploie).

Pour les apprentis, les attestations de PFMP sont remplacées par un certificat de travail de l'employeur confirmant le statut du candidat comme apprenti dans son entreprise.

### *2.3. Candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue*

#### **Candidats en situation de première formation ou de reconversion :**

La durée de la formation en milieu professionnel est de 16 semaines. Elle s'ajoute aux durées de formation dispensées dans le cadre de la formation professionnelle continue par chaque organisme de formation.

Le stagiaire peut effectuer sa préparation dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier tel qu'un contrat de professionnalisation. Dans ce cas, la durée de formation en milieu professionnel est incluse dans la période de formation dispensée en milieu professionnel où s'effectue le contrat si les activités exercées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs.

A l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel, une attestation de présence doit être renseignée par l'organisme de formation et signée par son responsable. Elle précise la période, la structure d'accueil et le nombre de semaines effectuées.

#### **Candidats en situation de perfectionnement :**

Le candidat doit avoir exercé des activités relevant du secteur professionnel de la mention complémentaire, en tant que salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou les a exercées à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen. Il s'appuie notamment sur ses activités professionnelles antérieures pour réaliser le portfolio numérique support de l'épreuve professionnelle EP2. L'attestation de formation en milieu professionnel est remplacée par un ou plusieurs certificats de travail.

#### **Candidats positionnés :**

Pour les candidats positionnés par décision du recteur, la durée minimale de la période en milieu professionnel est de :

- 8 semaines pour les candidats de la voie scolaire (articles D. 337-146 du code de l'éducation) ;
- 8 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue.

Les entreprises retenues pour la formation en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

### *2.4. Candidats en formation à distance*

La durée de la formation en milieu professionnel est définie par la situation dont relève le candidat (scolaire, apprenti, formation continue).

### *2.5. Candidats se présentant au titre de trois années d'expérience professionnelle*

Le candidat n'effectue pas de stage, mais doit justifier de trois années d'expériences professionnelles dans un emploi qualifié correspondant à la finalité de la mention complémentaire à l'examen de laquelle il s'inscrit. Il

s'appuie notamment sur ses activités professionnelles antérieures pour réaliser le portfolio numérique support de l'épreuve professionnelle EP2. Le candidat produit ses certificats de travail pour l'inscription à l'examen.

## ANNEXE VI

TABLEAU DE CORRESPONDANCES ENTRE ÉPREUVES  
OU UNITÉS DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU DIPLÔME*Spécialité « Pâtisserie de boutique » de mention complémentaire (niveau 3)*

<b>Mention complémentaire Pâtisserie-glacierie-chocolaterie-confiserie spécialisées</b> définie par l'arrêté du 9 avril 2009 modifié <b>Dernière session : 2024</b>		<b>Mention complémentaire Pâtisserie de boutique</b> définie par le présent arrêté <b>Première session : 2025</b>	
<b>Épreuves</b>	<b>Unités</b>	<b>Épreuves</b>	<b>Unités</b>
E1 – Pratique professionnelle, arts appliqués	<b>U 1</b>	E1 - Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches	<b>UP 1</b>
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	<b>U 2</b>	E2 – Optimisation de la production en pâtisserie	<b>UP 2</b>
E3 – Evaluation des activités en milieu professionnel	<b>U 3</b>		