



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Rénovation des Mentions complémentaires

**Pâtisserie de boutique
et
Techniques du tour en boulangerie et en
pâtisserie**

Séminaire national du 24 janvier 2024

Deux groupes de travail, un calendrier et une méthode pour répondre aux objectifs des deux métiers

Groupe MC Pâtisserie de boutique			Groupe MC Technique du tour en B et en P		
ABRAHAM	Eugène	Compagnon du devoir	ABRAHAM	Eugène	Compagnon du devoir
BARON	Christophe	Professeur	AUBRY	Stéphane	Formateur
BESNAULT	Thierry	Formateur	BORDET BESNAULT	Xavier Thierry	Professionnel Formateur
BOUÉ	Vincent	Professeur MOF	LALLEMENT	David	Inspecteur
BRASSARD	Mickael	Professionnel	LAMATY	Anaïs	Dgesco
CATOIR	Dominique	Igésr	LE DANIEL	Laurent	Professionnel MOF
CREPET	Denis	Professeur	HERVIAUX	Sylvain	Formateur MOF
FILLATRE	Eric	Professeur	MASSELIN	Christophe	Professeur
GRESIN	Christelle	professeure	OSMONT	Franck	Professionnel
LAMATY	Anaïs	Dgesco	VERNET	Florence	Inspectrice
LE DANIEL	Laurent	Professionnel MOF	LOUIS	Sébastien	Professeur
MATHOUX	Serge	Inspecteur	JUNGER	Pierre	Professeur
ROULAND	Véronique	Inspectrice	PIERRE	Joël	Professeur
VALLAT	Nicolas	Formateur	GERARD	Olivier	Formateur

Un groupe de travail, un calendrier et une méthode pour répondre aux objectifs des métiers

**1. Présentation des notes d'opportunité, par les professionnels, des deux MC en CPC
« Productions et services de consommation » le
vendredi 25 novembre 2022**

2. Deux groupes de travail constitués avec des professionnels et des professeurs/formateurs et inspecteurs

3. Début des travaux début mars 2023

4. Une réunion commune a été menée pour faire converger les deux MC notamment sur le bloc 2

**5. Avis favorable du CSE pour les deux MC,
le 16 novembre 2023**

**Avis conforme à l'unanimité de la CPC le 5
décembre 2023 pour les deux MC**

**6. Finalisation par les groupes des guides
d'accompagnement, repères pour la formation
et séminaire national de ce jour, pour une
mise en œuvre rentrée 2024 (et donc première
session 2025)**

L'esprit des nouveaux référentiels

9 h 30 Ouverture du séminaire par les inspecteurs généraux

9 h 45 Évolution et grandes tendances quant aux métiers couverts par les deux mentions complémentaires

Laurent Le Daniel Président de la confédération des artisans pâtissiers de France et Xavier Bordet Vice-Président de la confédération nationale de la boulangerie

10 h 15 Les grands axes et principes d'écriture des référentiels - Présentation des blocs de compétences des référentiels

MC TTBP - Bloc 1 : Réaliser des fabrications à base de pâtes

MC TTBP - Bloc 2 : Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

MC PB - Bloc 1 : Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

MC PB - Bloc 2 : Optimiser la production en pâtisserie

11 h 45 La formation des enseignants/formateurs, quelles modalités pour quelles finalités ?

Posez vos questions

MC Pâtisserie Boutique



MC Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie



L'esprit de la rénovation des deux Mentions complémentaires, les grands axes de la rénovation et ses principes

Des référentiels recentrés sur les métiers dans la suite logique des CAP Pâtissier et Boulanger, prenant en compte les évolutions professionnelles.

Écriture en blocs de compétences avec une convergence entre les deux MC dans l'écriture et la volonté de développement de compétences (voir bloc 2)

Les blocs de compétences professionnelles ont pour base les regroupements d'activités correspondant au métier visé.

Un bloc = une unité (à chaque bloc de compétences correspond une unité et une seule)

La compétence au cœur du processus de professionnalisation, de formation et de certification





RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE

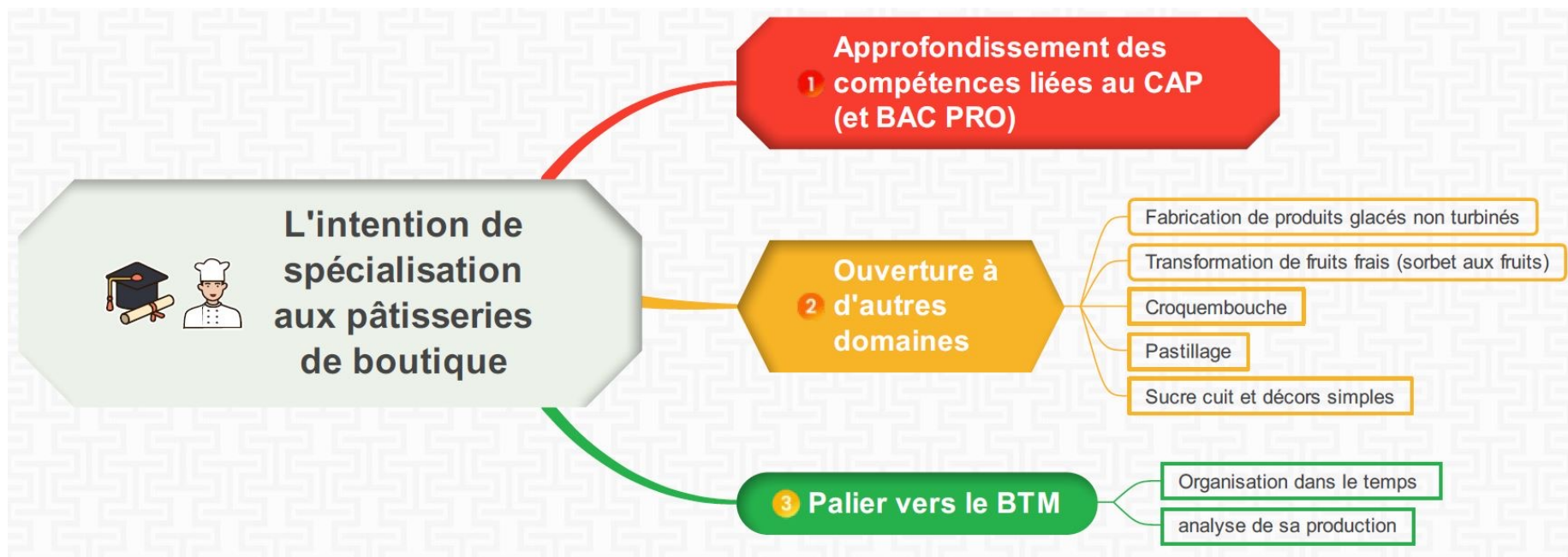


Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

Intention de la rénovation



En fin d'épreuve, les élèves/apprentis devront présenter le surplus non utilisé afin d'évaluer leur capacité à exploiter l'ensemble de ses productions dans ses réalisations.



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Mention complémentaire « Pâtisserie de boutique »

Présentation des blocs de compétences globales:

- 2 pôles et blocs correspondants complémentaires
- Le bloc 1 et support du bloc 2



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles
<p style="text-align: center;">Pôle 1</p> <p style="text-align: center;">Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p style="text-align: center;">Bloc n° 1</p> <p style="text-align: center;">Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les pâtes et appareils • Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées • Transformer les fruits frais et secs • Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils • Assembler les éléments réalisés pour la production • Mettre en valeur la production 	<p style="text-align: center;">UP 1</p> <p style="text-align: center;">Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches</p>



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles
<p style="text-align: center;">Pôle 2</p> <p style="text-align: center;">Optimisation de la production en pâtisserie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications • Optimisation et suivi de la production 	<p style="text-align: center;">Bloc n°2</p> <p style="text-align: center;">Optimiser la production en pâtisserie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 sa production • Suivre et analyser la production • Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources 	<p style="text-align: center;">UP 2</p> <p style="text-align: center;">Optimisation de la production en pâtisserie</p>

Exemple de mise en relation des activités professionnelles et des compétences

Compétence globale visée : Réaliser des pâtes et appareils

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

Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
<p>Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p>	<p>Réalisation de pâtes et appareils</p>	<p>Réaliser des pâtes et appareils</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des pâtes par sablage et par crémage - Réaliser un feuilletage rapide - Réaliser une pâte à baba - Réaliser une pâte à choux - Réaliser les appareils, appareils meringués et pâtes battues - Mettre en œuvre pâtes et appareils en vue de la cuisson

Exemple de 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 croquembouche.

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 pâte et d'appareils	Réaliser une pâte à choux	La consistance et l'homogénéité de la pâte sont adaptées à la production demandée.	Les étapes de fabrication d'une pâte à choux : - panade - hydratation	- Réalisation de pâtes à choux pour : ○ pièces individuelles et petits fours ○ entremets (paris-brest, saint-honoré)

Mention complémentaire « Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie »

Présentation des blocs de compétences globales :

- 2 pôles et blocs correspondants complémentaires
 - Le bloc 1 et support du bloc 2
-

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles
<p style="text-align: center;">Pôle 1</p> <p style="text-align: center;">Réalisation de fabrications à base de pâtes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élaboration des pâtes • Confection des produits finis • Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité 	<p style="text-align: center;">Bloc n° 1</p> <p style="text-align: center;">Réaliser des fabrications à base de pâtes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une pâte selon la technique adaptée • Gérer les phases de fermentation et de repos • Travailler une pâte selon les fabrications • Mettre en forme selon la commande • Fabriquer des crèmes et appareils • Réaliser des garnitures • Assembler • Conduire des cuissons • Mettre en valeur le produit fini • Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides 	<p style="text-align: center;">UP 1</p> <p style="text-align: center;">Réalisation de fabrications à base de pâtes</p>

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles
<p>Pôle 2</p> <p>Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes</p> <ul style="list-style-type: none">• Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre• Optimisation et suivi de la production	<p>Bloc n°2</p> <p>Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes</p> <ul style="list-style-type: none">• Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées• Gérer les techniques selon les fabrications• Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente• Planifier la production dans une démarche durable• Suivre et analyser la production	<p>UP 2</p> <p>Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes</p>

Exemple de mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Pôle 1 – Réalisation de fabrications à base de pâtes

Activité Professionnelle 1 - Élaboration des pâtes				
Compétence globale : Travailler une pâte selon les fabrications				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Tourage, laminage	Tourer	<p>Les feuilletés de beurre et de pâtes présentent une répartition homogène.</p> <p>Le tourage est adapté à la production.</p>	Les techniques de tourage	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre les techniques de tourage : tour simple, tour double • Identifier les nouvelles techniques de tourage à base de produits naturels (bicolore, striée) • Mesurer l'incidence du nombre de tours et de l'épaisseur de la pâte sur le produit fini

Exemple de mise en relation des activités professionnelles et des compétences

Compétence globale visée : Travailler une pâte selon les fabrications

Pôle 1 - Réalisation de fabrications à base de pâtes			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Élaboration des pâtes	Tourage, laminage	Travailler une pâte selon les fabrications	<ul style="list-style-type: none">- Beurrer, enchâsser- Tourer- Abaisser

La formation des enseignants/formateurs, quelles modalités pour quelles finalités ?

Formation aux nouvelles MC

- Le PNF est un premier éclairage destiné aux inspecteurs et formateurs (nos présentations et les capsules montées)
- Les guides d'accompagnement/repères pour la formation
Ces supports aident à la conception et mise en œuvre de la formation des professeurs/formateurs
- En région ou académie : des formations dédiées centralisées ou non, selon le nombre de centres de formation
- Accompagnement par les inspecteurs (concevoir des supports de formation, mettre à l'épreuve les recommandations pédagogiques et didactiques du GAP, faire un état des besoins individuels)

Formation aux évolutions du métier

- Immersion collective : voir les pratiques et innovations/tendances
- Immersion individuelle (se confronter à la réalité professionnelle par l'activité in situ, à choisir selon besoin et appétence)

Modalités possibles : une semaine ou deux, chez un ou plusieurs professionnels.

Les enjeux de formation et de certification

14 h 00 Les modalités pédagogiques pour répondre aux enjeux de formation.

Les membres des groupes de rénovation

Échanges avec la salle

15 h 30 Les modalités de certification

L'évaluation des compétences par le contrôle en cours de formation

EP 1 – Réalisation de fabrications à base de pâtes (MC TTBP)

EP 1 – Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches (MC PB)

L'évaluation des compétences par profil (les grilles d'évaluation)

EP 2 – Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes (MC TTBP)

EP 2 – Optimisation de la production en pâtisserie (MC PB)

16 h 30 Échanges, conclusion

Les modalités pédagogiques pour répondre aux enjeux de formation.

L'approche par scénario pédagogique



Méthode complémentaire de l'enseignement traditionnel qui permet aux apprenants d'appliquer leurs connaissances et compétences dans des contextes professionnels concrets et pertinents.



Ensemble d'étapes par le biais desquelles un apprenant acquiert des connaissances et compétences, renforce son engagement, sa pratique collaborative et sa réflexion critique.



Approche qui favorise le développement des compétences transférables, et s'adapte aux besoins individuels des apprenants.

EXPLOITATION

- *Synthèse individuelle ou collaborative*
- *Evaluation et suivi du niveau d'acquisition des compétences*
 - *Remédiation*

5

DIFFERENCIATION PEDAGOGIQUE

- *Modalités pédagogiques variées*
 - => *Co-intervention*
 - => *Laboratoire - AE*
 - => *Entreprise - Boutique...*
- *Supports variés*
 - => *Audios, vidéos*
 - => *Internet (Sites, tutos...)*
 - => *Fiches techniques...*

4

CANEVAS Scénario pédagogique

3

CREATION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE

- *Découpage des missions en activités*
- *Intégration des savoirs associés (SA – Eco-gestion – AA – Professionnel - ...)*

1

CREATION DU CONTEXTE PROFESSIONNEL

- *Organisation de l'entreprise (réelle ou fictive)*
- *Place de l'apprenant au cœur de l'entreprise*

2

COMPETENCES VISEES

- *Cibler les compétences à acquérir, à approfondir*
 - *Cibler les prérequis*
- => *Montée en complexité (Approche spiralaire des apprentissages)*

L'approche par scénario pédagogique: EXEMPLE

Intention pédagogique

Contexte professionnel

MISSIONS...ET
COMPÉTENCES VISÉES

01

REFLEXION : découvrir l'engagement durable de l'entreprise.

Analyse réflexive à partir de recherches effectuées sur le site internet de l'entreprise

Identifier la notion de Développement Durable et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

02

Identifier les besoins

Modalités pédagogiques: Co-intervention SA*
Pratique professionnelle / support GENIALLY

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité

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

03

**Sélectionner les produits,
réaliser la production.**

Modalités pédagogiques: au laboratoire +
Fiches techniques + Supports audios - vidéos

Sélectionner les matières d'oeuvre pour respecter un cahier des charges.
Gérer les techniques selon les fabrications.

05

Valoriser la production

Modalités pédagogiques: Co-intervention avec les enseignants Eco-gestion et pratique professionnelle / Boutique établissement

Construire un argumentaire de vente destiné au personnel de vente, pertinence et précision des arguments.

04

Analyser la production

Modalités pédagogiques: Analyse réflexive à travers les ateliers expérimentaux / Supports audio et fiches d'analyse sensorielle

Expliciter une production par l'analyse organoleptique.

Les spécificités de la production sont mises en valeur.

EXEMPLE DE SCENARIO ET ACTIVITES PEDAGOGIQUES EN MC TT BP

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Vous êtes actuellement en formation en Mention complémentaire Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie chez M. Bundy, boulanger-pâtissier à Metz (Moselle).

Son fournisseur de matières premières lui propose une nouvelle farine provenant d'un producteur régional spécialisé dans la culture raisonnée et biologique.

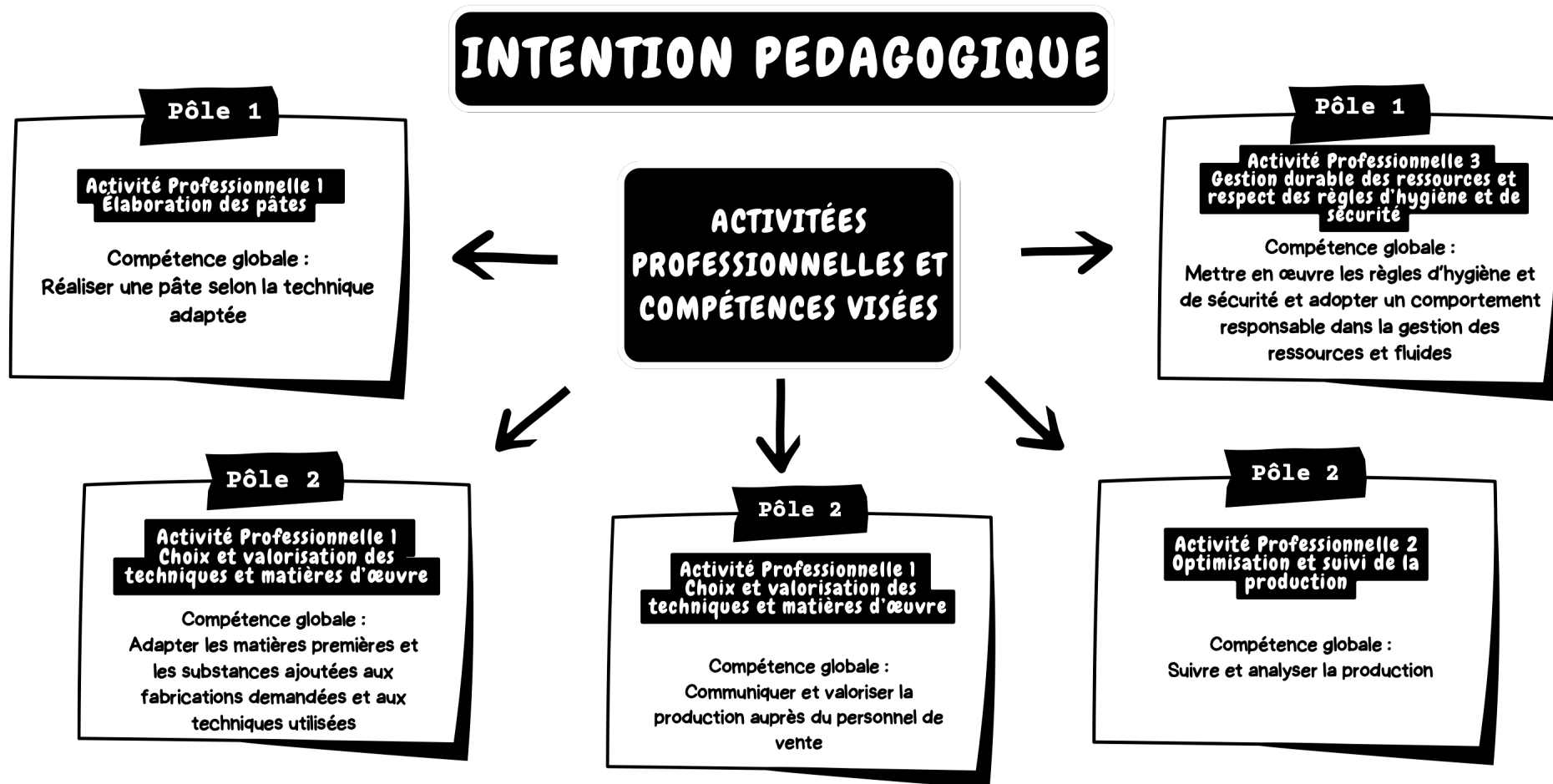
Le fournisseur offre un tarif de lancement attractif, et M.Bundy, décide donc de passer une première commande pour tester la farine dans la création d'une nouvelle gamme de produits de viennoiseries, plus respectueuse des tendances de consommation actuelles, et attirer ainsi une nouvelle clientèle dans l'entreprise.

SITUATION PROFESSIONNELLE

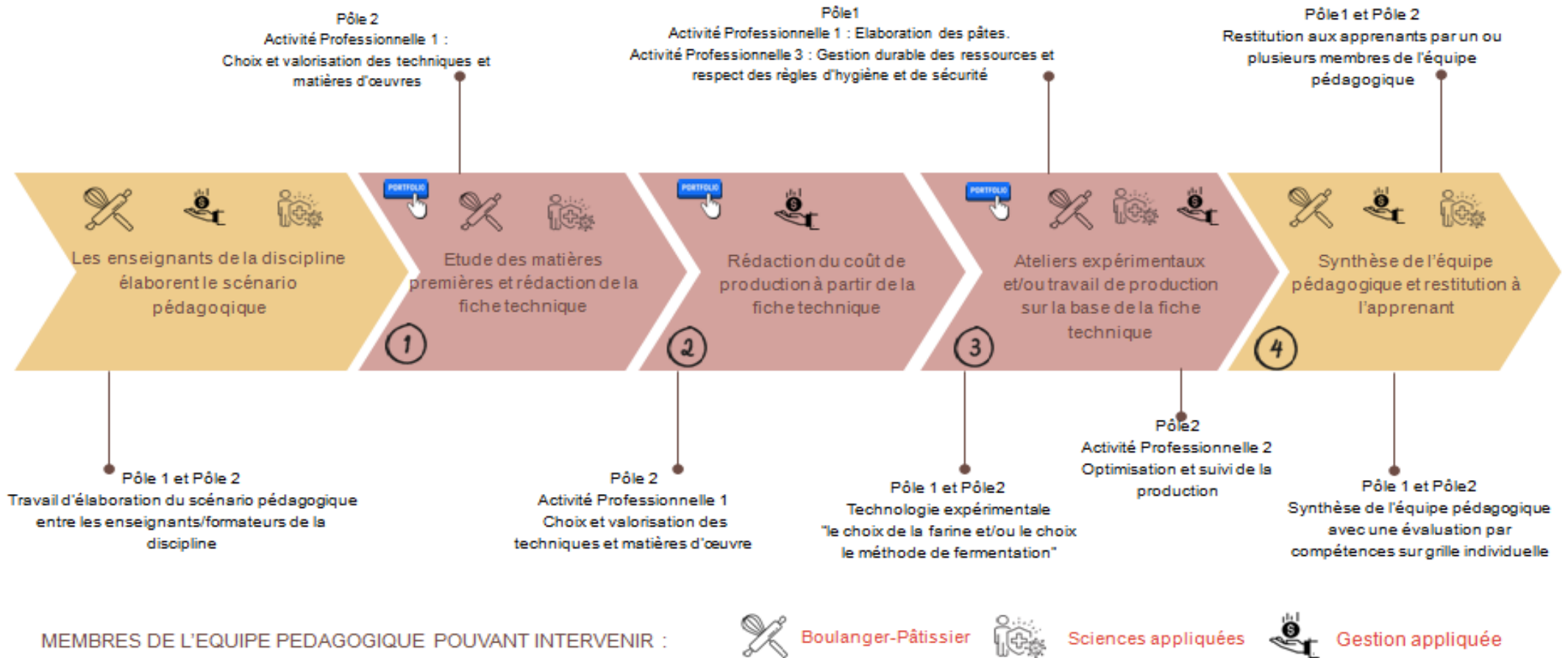
En vue d'évaluer la faisabilité de la nouvelle gamme de viennoiseries, M.Bundy vous demande de :

- Analyser les caractéristiques de cette farine pour déterminer si elle répond à vos critères de qualité ;
- Élaborer une gamme de produits de pâte levée, notamment les "pains au lait", en utilisant cette farine ;
- Établir le coût de production associé à cette pâte levée.

L'approche par scénario pédagogique: En MC TT BP



EXEMPLE DE SCENARIO ET ACTIVITÉS PEDAGOGIQUES



Activité Professionnelle 1 – Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvres

Compétence globale : Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées

L'apprenant prépare l'élaboration de sa fiche technique en étudiant les matières premières qu'il devra utiliser en lien avec les objectifs de sa situation professionnelle.

MEMBRES DE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE POUVANT INTERVENIR :



Boulangier-Pâtissier



Sciences appliquées

Supports
pédagogiques



MISE EN SITUATION 1

À partir de documents supports,
l'apprenant doit être capable de :

Définir les signes et sigles de qualités
des différentes farines.

MISE EN SITUATION 2

A partir des documents d'analyse en laboratoire de plusieurs
farines, l'apprenant doit être capable :

D'identifier la ou les farines les plus adaptées
aux produits à réaliser.

Compétence opérationnelle Résultats attendus :
: Sélectionner les farines adaptées

- Les farines sont choisies pour leurs qualités au regard des résultats attendus.
- L'assemblage des farines est adapté aux produits commandés.

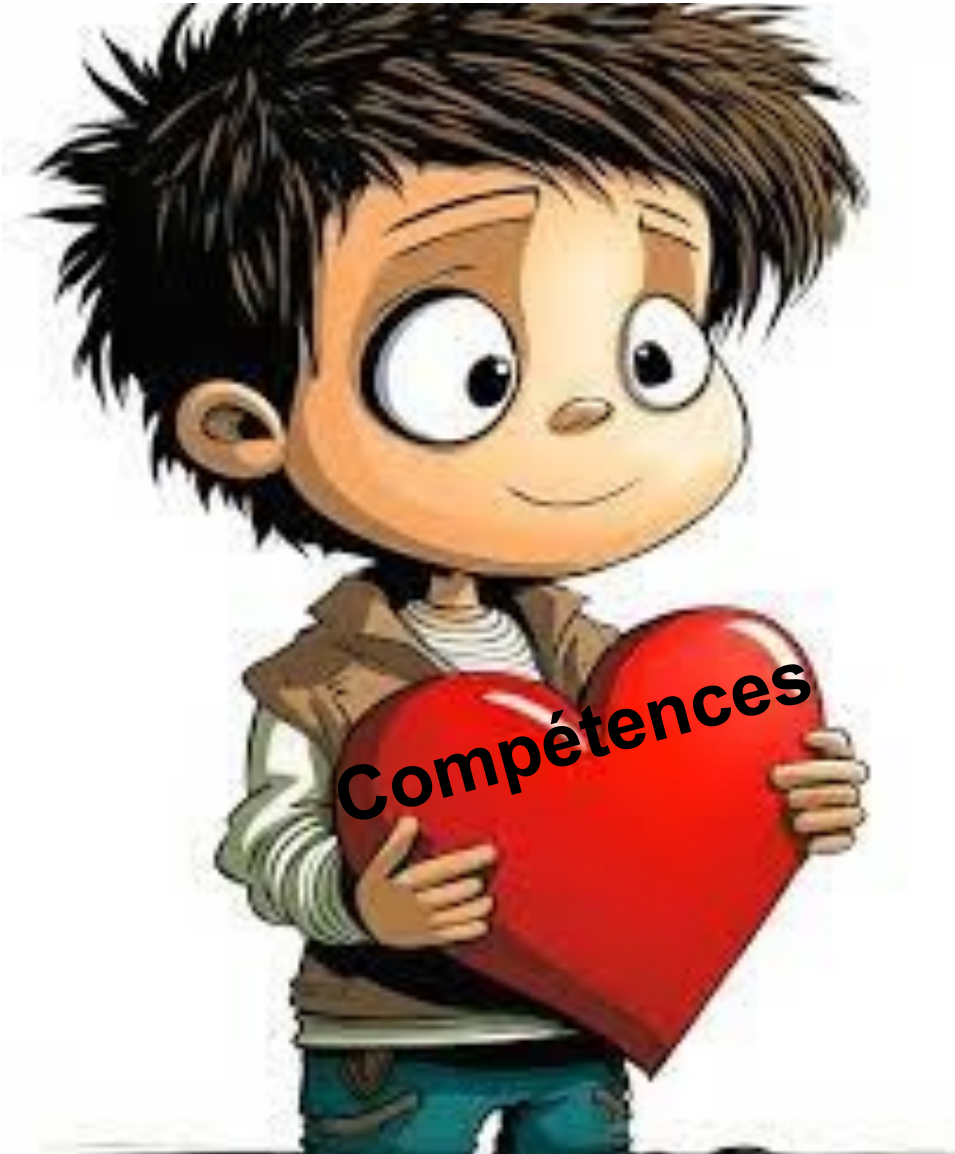
Savoirs associés
Les farines

- variétés de blé
- constituants de la farine et leurs rôles
- produits correcteurs
- qualités des farines
- éléments d'identification de la qualité des farines

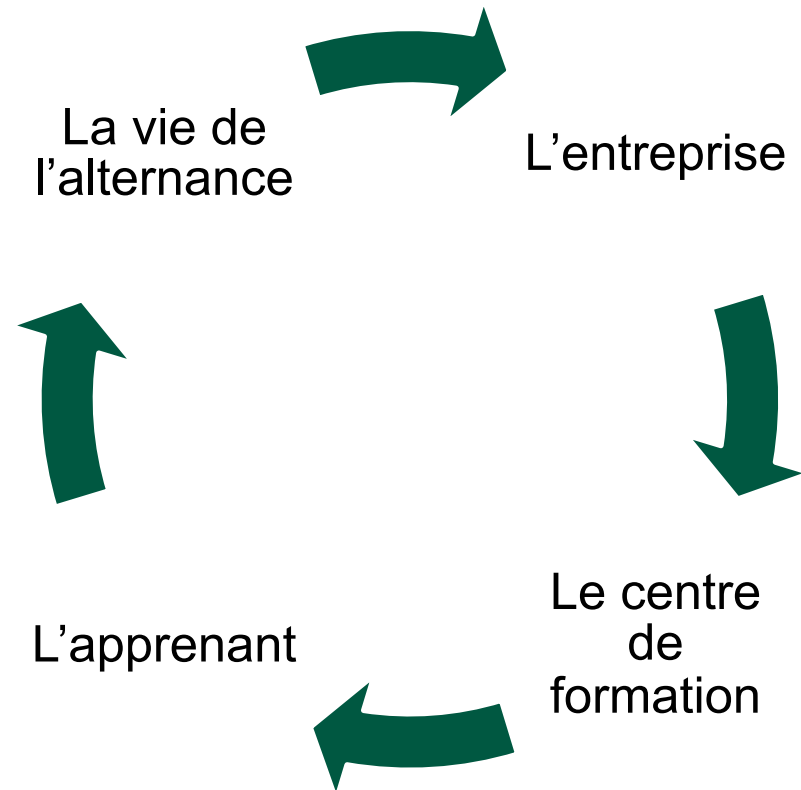
Limites de
connaissances

- Apprécier l'incidence du choix de la farine sur la pâte et les produits finis
- Justifier de la qualité des produits (critères de qualité, signes d'identification de la qualité et de l'origine)

<https://digipad.app/p/582845/473be31b18242>



la co-formation



Co-formation

« Permettre à chacun d'aller au maximum de ses possibilités »

« Permettre à chacun de s'accomplir dans et par son métier dans un esprit d'ouverture et de partage »





**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Rénovation des Mentions complémentaires

**Pâtisserie de boutique
et
Techniques du tour en boulangerie et en
pâtisserie**

Le portfolio

Séminaire national du 24 janvier 2024

Le portfolio : trace de l'activité de l'apprenant

- Construction progressive et complémentaire des compétences en entreprise et centre de formation :
 - ⇒ Trace de l'activité
 - ⇒ Évaluation régulière au service des progrès

Livret de compétences

Support numérique

Accessible à l'ensemble
des acteurs

Bilans réguliers
Auto-évaluation

Portfolio

Outil d'apprentissage

Travaux professionnels
représentatifs

Analyse réflexive



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE

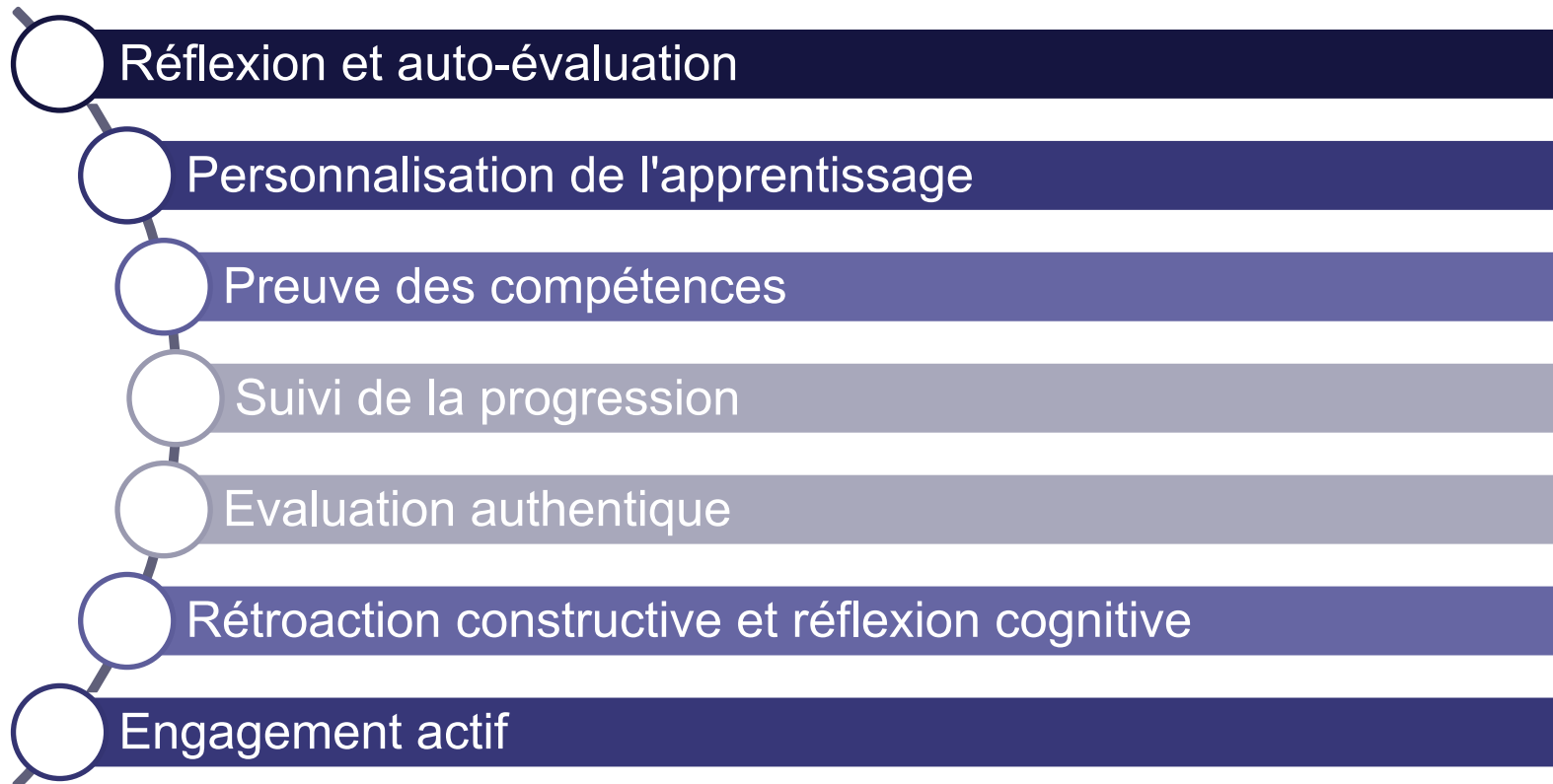


Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Le portfolio : les avantages du portfolio



Le portfolio est un outil polyvalent qui favorise la réflexion



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



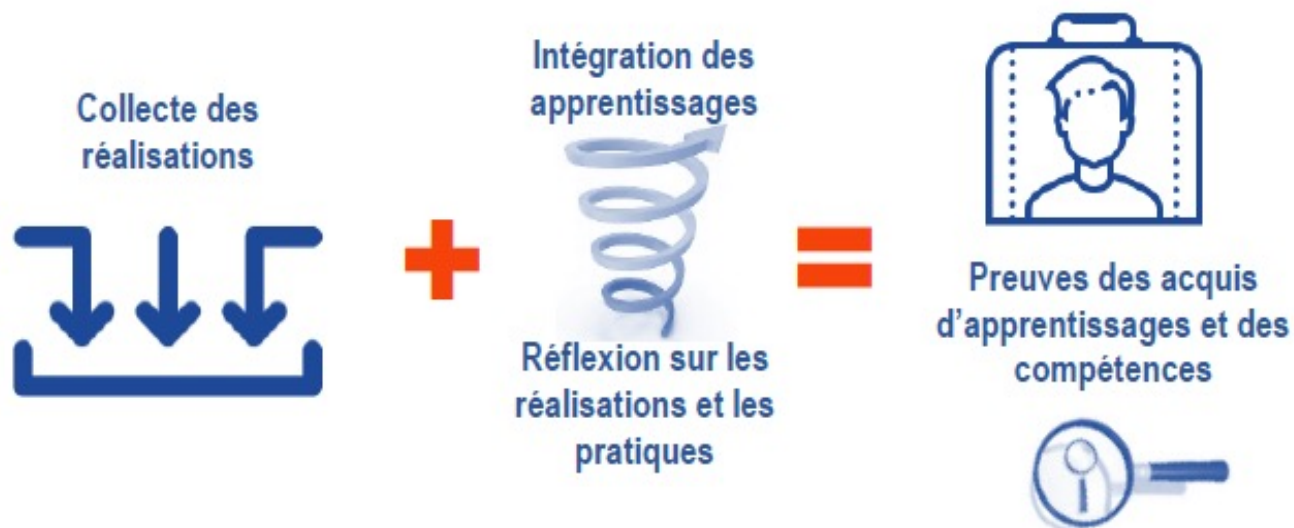
Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

La mise en œuvre du portfolio

Une démarche qui suppose la mise en place d'une **méthodologie** liée à la collecte des traces de l'activité. C'est une **routine pédagogique** centrale du processus de formation.





RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Des attendus précisés dans le référentiel

L' **EP2** 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**. 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.





**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE

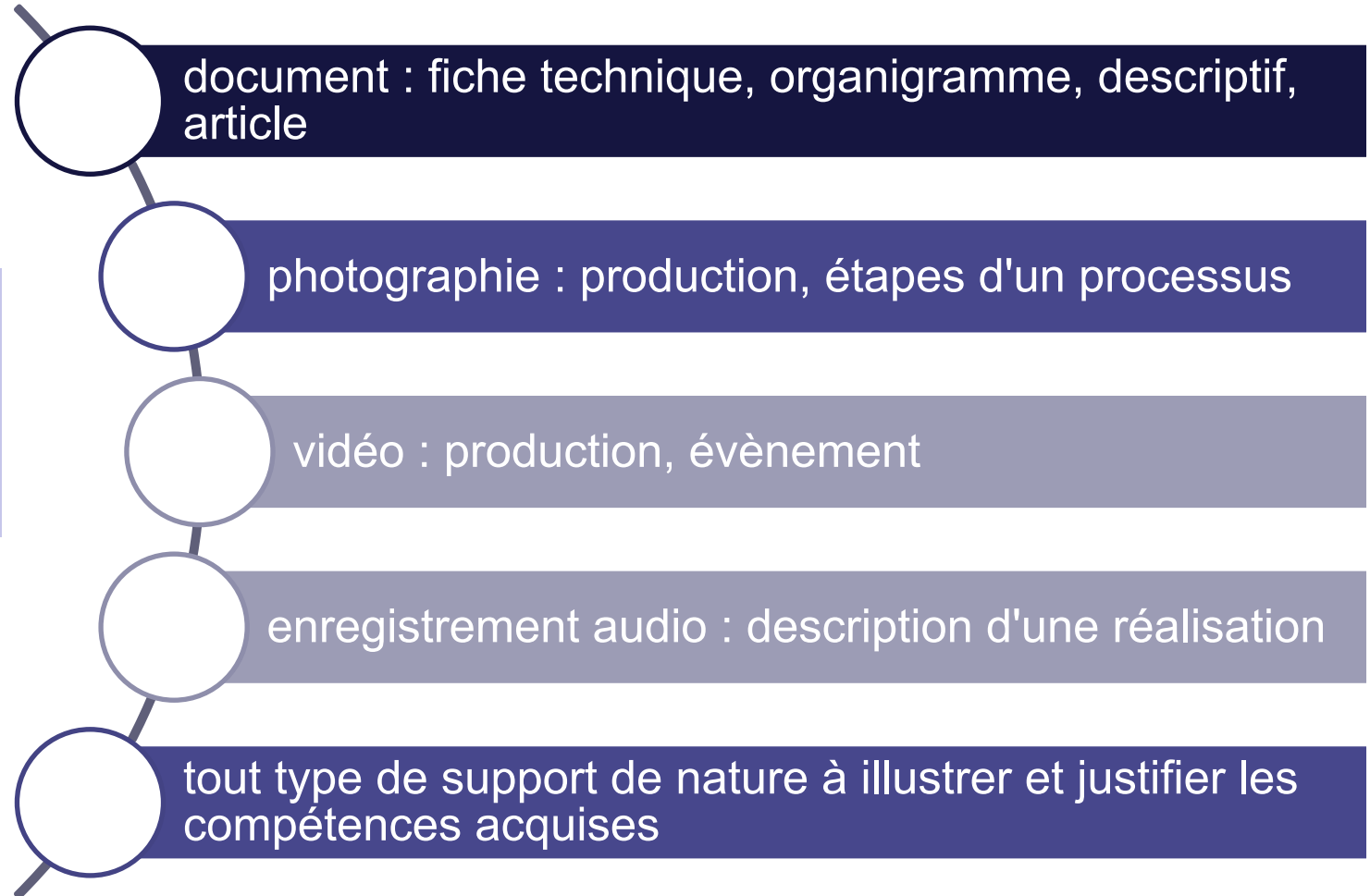


Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Nature des travaux professionnels





**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

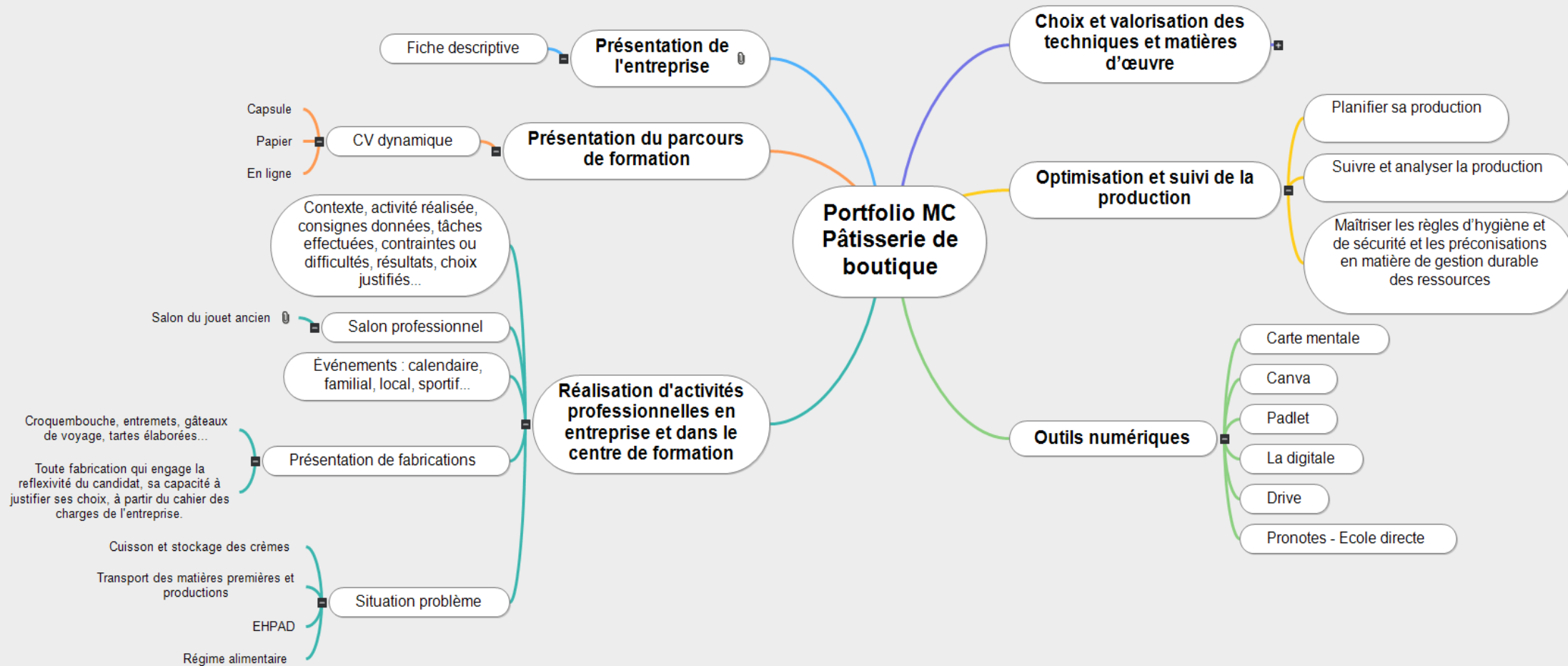
IGÉSR
INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE

**Artisan Pâtissier
de France**



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

Quelques pistes pour présenter les activités professionnelles





**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE

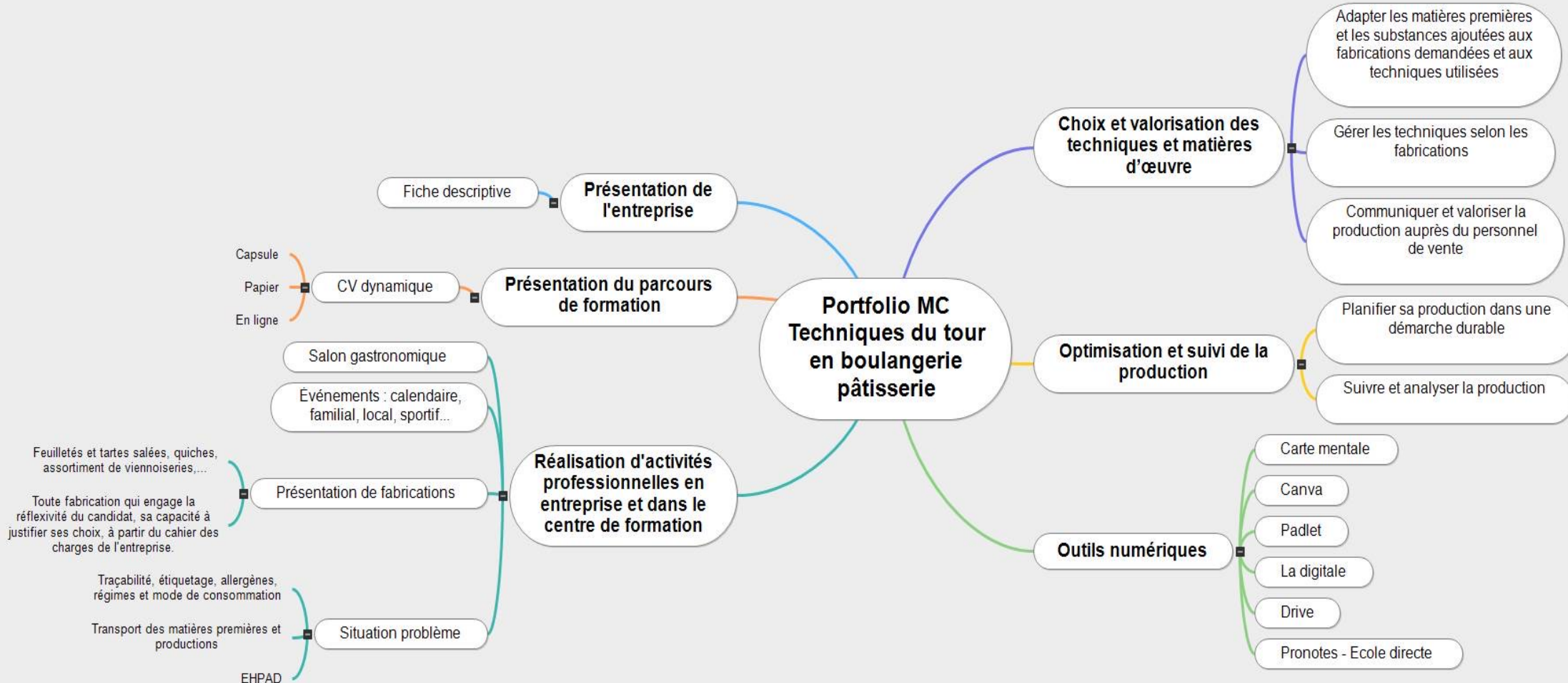


Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

Quelques pistes pour présenter les activités professionnelles





**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

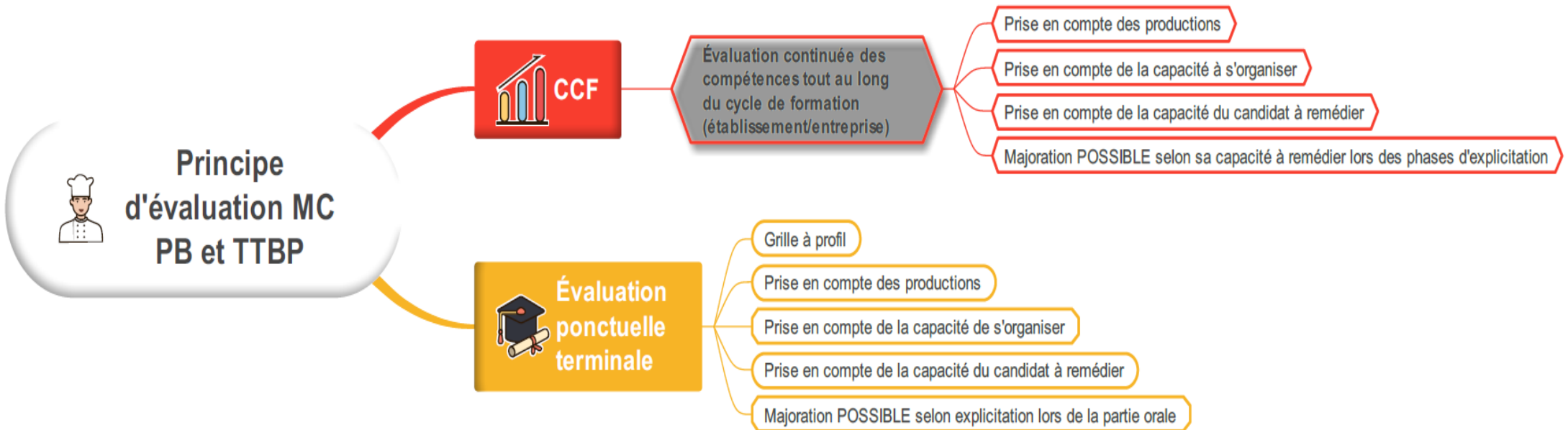
IGÉSR
INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE

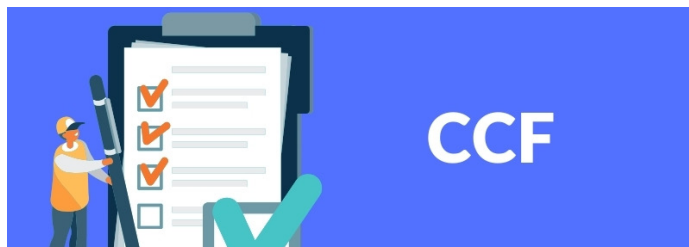
**Artisan Pâtissier
de France**



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

L'évaluation des compétences





CCF

QUI

- Les professeurs/formateurs d'enseignement professionnel
- Les tuteurs/maîtres d'apprentissage



QUOI

- Les compétences acquises
- Les savoirs associés mis en oeuvre



OÙ

- En entreprise
- Dans le centre de formation



QUAND

- Tout au long de la formation



COMMENT

- Observation/évaluation des activités
- Analyse des traces laissées (portfolio)
- Entretien



IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

INTÉRÊTS DU CCF

Pédagogiques

- ✓ Suivi régulier des progrès
- ✓ Adaptation des évaluations
- ✓ Apprentissage actif
- ✓ Motivation

Certificatifs

- ✓ Validation des compétences
- ✓ Certification progressive
- ✓ Professionnalisation tout au long de la formation
- ✓ Prise en compte de tous les acquis

PÔLE 1

EP 1 – Réalisation de fabrications à base de pâte

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

Elle consiste à élaborer, à partir de matières premières, plusieurs fabrications de la liste suivante :

- Viennoiseries
- Tartes, tartelettes, quiches
- Produits feuilletés fourrés ou secs

PÔLE 1

EP 1 – Réalisation de fabrications à base de pâte



Sujet test 1 (difficulté++)

Pâte feuilletée (650 g de farine)

- 1 galette pistache de 6 pers Ø22 cm (*à partir de 75g de beurre pour la crème d'amande*)
- 6 chaussons aux pommes (compote à réaliser par le candidat avec la tarte aux pommes)
- 4 croûtes de bouchées vides (forme libre)
- Des petits fours feuilletés au choix avec les rognures (garnitures fournies par le centre)

Pâte levée : Brioche au beurre (sur pâte fermentée, en pointage retardé)

- 8 brioches parisiennes individuelles, 50g/pc de pâte
- 8 brioches individuelles avec insert aux framboises*, 60g/pc de pâte
- 12 navettes, 60g/pc de pâte
- 1 tresse de 6 personnes, 300g de pâte

Pâte friable (200g de farine) :

- 1 quiche de 6 personnes Ø18 cm avec une garniture à base de légumes

Pâte sucrée (400g de farine) :

- 1 tarte aux pommes traditionnelle
- 6 tartelettes normande aux pommes
- Des petits fours secs avec les rognures

Sujet test 2

Pâte feuilletée (650 g de farine)

- 1 galette de 6 pers Ø22 cm (*à partir de 75g de beurre pour la crème d'amande*)
- 6 chaussons aux pommes (compote à réaliser par le candidat)
- 4 croûtes de bouchées vides (forme libre)
- Des petits fours feuilletés au choix avec les rognures (garnitures fournies par le centre)

Pâte levée : Pain au lait (en pointage retardé)

- 8 pains au lait, 60g/pc de pâte crue
- 8 brioches individuelles avec insert au chocolat, 60g/pc de pâte

Pâte Levée Feuilletée au beurre (en pointage retardé)

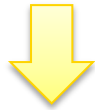
- 16 croissants, ~75g/pc de pâte crue

Pâte friable (400g de farine) :

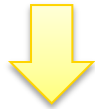
- 1 quiche de 6 personnes Ø18 cm avec une garniture à base de légumes

Epreuve Pratique

1^{er} jour



1 heure 30 minute



- Organisation du poste de travail
- Réalisation de la commande sans utiliser les fours

2^{ème} jour



6h (avec l'oral)



- Organisation du plan de travail
- Réalisation de la commande
- Remise en état de son poste
- Présentation de la commande
- Entretien avec le jury (**10 minutes**)

Une pause continue de 45 minutes devra être positionnée entre la 3^{ème} et 5^{ème} heure

Epreuve orale de 10 minutes

- le candidat analyse ses fabrications, notamment à partir de la dégustation d'un des produits élaboré,
- Il échange avec la commission sur les techniques utilisées,
- Il explicite les choix effectués et la qualité des produits obtenus.



PÔLE 1

EP 1 – Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches



Les horaires

1er jour

45 mn : organigramme
et calcul des recettes

3h15 de pratique

ANNEXE ORGANIGRAMME

Numéro de candidat :

Durée de l'épreuve 8h30

HORAIRE	Réalisation 1	Réalisation 2	Réalisation 3	Réalisation 4
	45 mn d'organigramme (4h00 le 1 ^{er} jour)			
¼ H				
1 H				
1,5 H				
2 H				
2,5 H				
3 H				
3,15 H				
PAUSE entre le 1 ^{er} jour et le 2 ^{-ème}				
¼ H				
1 H				
1,5 H				
2 H				
2,5 H				
3 H				
3,5 H				
4 H				
4,2 H				
Rangement et nettoyage				
10 mn d'entretien avec le jury (4h30 le 2 ^{-ème} jour)				

2ème jour

4h20 de pratique

10 mn d'entretien

Sujet Type 1

- 1 croquebouche pour 15 personnes,
- 10 tartelettes pommes chiboust,
- Des madeleines glacées chocolat,
- 30 macarons lisses au citron,
- 8 nougats glacés individuel



Sujet Type 2

- 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,
- Des financiers
- 8 parfaits glacés individuels en verrines pistache



EP 1 – Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

Sujet Type 1

Exemple et explication

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**, 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.

EP 1 – Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

Sujet Type 2

Exemple et explication

8 parfaits glacés individuels en verrines pistache

À partir du biscuit aux amandes.

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

Finition libre.



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Rénovation des Mentions complémentaires

**Pâtisserie de boutique
et
Technique du tour en boulangerie et en
pâtisserie**

L'EP 2

Séminaire national du 24 janvier 2024

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

MC PB

**Optimisation de la
production en
pâtisserie**

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

Optimisation et suivi de la
production

MC TT BP

**Optimisation de la
fabrication des
produits à base de
pâtes**

Choix et valorisation des
techniques et matières
d'œuvre

Optimisation et suivi de la
production



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

Les activités professionnelles présentées par le candidat doivent couvrir **obligatoirement** toutes les compétences globales du pôle 2 :

MC Pâtisserie de boutique

- 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

MC Techniques du tour en B et P

- Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées ;
- Gérer les techniques selon les fabrications ;
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente ;
- Planifier la production dans une démarche durable ;
- Suivre et analyser la production.



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR
INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE


Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Contrôle en cours de formation

Le CCF 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 = > **dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.**



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

Forme ponctuelle

- un **exposé de 10 minutes** : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé, puis **deux/des** activités professionnelles choisies par la commission d'évaluation parmi celles présentées dans son portfolio. 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 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.



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

Grilles de positionnement - descripteurs

Optimisation et suivi de la production				
Planifier sa production				
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 la perte dans une démarche de maîtrise des coûts et de responsabilité sociétale voire de revalorisation des produits non utilisés.
Suivre et analyser la production				
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 Identifier les défauts et apporter si possible une action corrective	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.
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources				
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 à été pris en compte mais l'approche sur les déchets et invendus n'est pas mise en œuvre.	Respect des préconisations en matière de gestion durable et pris 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

Module compétences générales de qualification - Épreuve EP2

Grille d'évaluation Épreuve orale - contrôle ponctuel

Profil de compétences

Numéro de : Établissement : Candidat : Année :

Titre : 2 Optimisation de la production en pâtisserie

DÉLAI FINAL

	Y 1 M	1 M	2 M	Y 2 M
Compétence 1 : Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources				
Compétence 2 : Adapter les process aux paramètres du laboratoire				
Compétence 3 : Expliciter une production par l'approche sensorielle				
Compétence 4 : Etablir l'organigramme de sa production				

Commission d'évaluation

Président : Membre :

Président : Membre :

Président : Membre :



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Artisan Pâtissier
de France



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française