

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

5 - REFERENTIELS

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Préparation, organisation et supervision de la production boulangère	<p>Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de boulangerie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Créer et rédiger les recettes des spécialités maison - Définir et évaluer les besoins en matière d'œuvre (bon d'économat), en temps et moyens humains <p>Organiser les achats</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher, identifier et choisir les fournisseurs pour les matières premières (meuniers, grossistes pour les produits d'épicerie, de charcuteries...) et consommables (barquettes, napperons, ...) - Planifier et organiser des achats à long terme, moyen terme, journaliers - Identifier et compléter les documents commerciaux (bons de commande, de livraison, les factures) <p>Planifier, Organiser et gérer les stocks</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir le stock nécessaire à l'activité de l'entreprise (farine type 45, 55, 65, beurre fin, beurre de tourage...) 	<p>Bon d'économat – étude de prix</p> <p>Sur la base du sujet de l'épreuve pratique (comprenant : le thème, le nombre de convives et éventuellement, le budget du client) et d'une mercuriale déterminée au plan national, le candidat devra établir la liste quantitative des matières premières nécessaires à la réalisation (bon d'économat), déterminer le prix de revient et établir le devis</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pertinence du choix des matières premières retenues - justesse du bon d'économat - justesse de la valorisation en euros des matières premières - estimation pertinente du temps global de la production imposée - pertinence de la répartition du travail entre lui-même et son équipe de production - cohérence du coût de production total valorisé en fonction de son salaire et des salaires des membres de l'équipe impliqués et des charges directes et indirectes liées à la production

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la quantité et la qualité de la marchandise (de la réception et tout au long du stockage) - Définir le lieu de stockage des matières premières, des produits intermédiaires, des produits finis - Assurer le suivi des stocks en variant les méthodes selon leur nature (suivi de denrées périssables, non périssables...) tout en conservant la traçabilité des produits <p>Définir pour le fournisseur un processus permettant une production de qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Créer et mettre en place une politique de production de « juste à temps » encadrant les produits horaires (croissant du dimanche matin, pains au chocolat à 16h à la sortie des écoles,...) et déterminant le nombre de fournées en fonction des conditions atmosphérique et de la fréquentation <p>Intégrer une démarche qualité de production et de préservation de l'environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Créer et mettre en place une procédure de contrôle qualité de la production - Mettre en place les mesures correctives - Vérifier la qualité des produits finis avant livraison au magasin ou à l'extérieur <p>Assurer ou faire assurer l'entretien périodique et la maintenance technique des matériels et des locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les besoins d'entretien de son matériel et des locaux en tenant compte des préconisations des fabricants et de son activité - Mettre en place un planning d'entretien des appareils de réfrigération, le pétrin, les fours... 	<p>Organisation du travail</p> <p>Sur la base d'un sujet différent de l'épreuve pratique, le candidat devra déterminer et définir l'organisation du travail de la réception de la commande jusqu'à la livraison. La commande est imposée au plan national : type de produits à fabriquer et quantité.</p> <p>La composition de l'équipe du fournisseur est fournie, avec leurs qualifications. La livraison est multi sites.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de temps improductif - Utilisation rationnelle de l'équipement en fonction des impératifs de production, de personnel, commerciaux et de distribution y compris dans des configurations multi-sites. - cohérence et intégration des contraintes logistiques (horaires...) - l'organisation du travail mise en place intègre le respect des règles sanitaires - l'organisation permet de garantir la qualité des produits fabriqués - l'utilisation des matériels est optimale - les temps d'entretien et d'éventuelles réparations sont anticipés
--	---	---	---

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiller à la sécurité individuelle et collective du personnel dans le fournil - Prévoir et contrôler l'utilisation des équipements d'hygiène (vestiaires, douches, lave-mains...) - Prévoir et contrôler la propreté des tenues de travail - Mettre en place un programme de sensibilisation du personnel au respect des normes d'hygiène et de sécurité - Etablir un plan d'évacuation des locaux et l'afficher dans l'entreprise - Veiller à la mise en place et à l'application du document unique - Mettre en œuvre la méthode HACCP et la marche en avant - Concevoir et mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection et en vérifier son efficacité <p>Définir les « process » visant à garantir l'hygiène des matières premières</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir les modalités de contrôle de l'état sanitaire, des températures, des conditions de transport, des dates de péremption à réception - Vérifier le « statut sanitaire » des fournisseurs (agrément vétérinaire...) - Définir l'organisation du stockage par catégorie de produits en fonction de leurs risques sanitaires - S'assurer du maintien de la chaîne du froid <p>Construire le processus garantissant l'hygiène des produits vendus aux consommateurs et aux collectivités</p>	<p>Etude technologique liée à l'activité – résolution de problème</p> <p>Le candidat devra résoudre, par écrit, un problème ou des problèmes propres à l'activité de boulanger qui seront définis au plan national lors de la commission de choix de sujet (Ex : le développement durable, la démarche qualité, l'entretien des équipements, l'hygiène, la sécurité...).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - planification de l'entretien des matériels - respect des règles d'hygiène par les collaborateurs (hygiène corporelle et vestimentaire) - respect de la marche en avant tout au long de la production - respect du tri des déchets - production en circuit d'approvisionnement court - constance dans la qualité des produits fabriqués - respect des règles d'étiquetage - la procédure de traçabilité existe et les documents sont justement renseignés
--	---	---

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<ul style="list-style-type: none"> - Bâtir les procédures et les formaliser pour les administrations de contrôle quant au statut sanitaire des productions et du fournil (mise en place d'analyses bactériologiques réalisées par des laboratoires extérieurs, relevé d'historiques des températures.... - Mettre en place les règles d'étiquetage <p>Mettre en place et contrôler l'organisation permettant d'assurer la traçabilité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place des fiches produits identifiant l'origine des composants des productions - Informer le client sur l'origine du ou des produit(s) en fonction de la réglementation (composition, affichage en raison des risques d'allergies : fruits à coques, farine,....) 		
<p>Création et fabrication de produits de boulangerie classiques ou innovants</p>	<p>fabriquer, cultiver et utiliser tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer un ferment naturel. - Cultiver un levain : maîtriser son activité fermentative et son acidité. - Modifier et entretenir son levain dans le temps. <p>Fabriquer tous types de pains :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ pain courant, ➤ pain de tradition française ➤ pains spéciaux, ➤ pains régionaux, ➤ pains européens <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une pâte : peser, mélanger les ingrédients, mettre à bonne consistance, pétrir (fraser et souffler). - Mettre en œuvre les techniques de pétrissage avec ou sans autolyse : pétrissage amélioré ou 	<p>Pratique professionnelle</p> <p>Sur la base d'une commande client avec un thème imposé, le candidat aura à réaliser une gamme de produits courants en boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Une production de pains de tradition française ➤ Une production de pains de campagne, spéciaux, régionaux – européens, pains courants <p>Le candidat choisira pour chaque production une des méthodes de fermentation suivantes : poolish, levain dur, levain liquide, pousse lente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rationalisation d'utilisation des matières premières en application des règles d'hygiène - maîtrise des techniques mises en œuvre lors des étapes de la fabrication et application des règles d'hygiène - respect des temps - capacité à adapter les techniques, les temps aux conditions météorologiques (humidité, température) et de

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>vitesse lente, avec pré-fermentation (méthode sur levain, pâte fermentée, poolish, levain-levure).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les techniques de fermentation, pointage retardé, pousse contrôlée, pousse lente. - Adapter le temps de pointage en fonction de l'aspect et de la consistance de la pâte, des conditions atmosphériques et de la température de la pâte. - Procéder à la finition du produit et superviser cette dernière : peser les pains avec respect de la législation, mettre en forme, détente, façonnage, apprêt (temps de levée du pâton), mise au four, ressuée. <p>Fabriquer tous types de viennoiseries classiques et innovantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ en pâte levée, ➤ en pâte levée feuilletée. <ul style="list-style-type: none"> - Adapter les techniques de fermentation du pain à la viennoiserie (levain liquide) : Pointer, tourer, détailler, façonner, incorporer la garniture (crème d'amandes, compote, crème,...), apprêt, dorer, cuire. - Maîtriser les méthodes de travail différé (pré poussé, bloqué,...) et les associer - Créer des produits de viennoiserie innovants en forme, en goût, en texture (patte d'ours, pailles superposées,...) <p>Fabriquer des produits salés ou sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée, pâte à choux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en œuvre les techniques de fabrication en pâte levée (pains surprises, fougasses, pizzas...), en pâte brisée (quiches, tourtes) et pâte feuilletée (feuilletés, petits fours salés...), pâte sucrée 	<p>N.B : les 4 méthodes devront être utilisées pour l'ensemble de la production</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ une production de viennoiseries : avec un travail sur pâte levée et pâte levée feuilletée ➤ une prestation « traiteur » avec produits salés ou sucrés plus sandwiches ou tartines. ➤ Une pièce de décoration du buffet sur le thème <p>Le candidat sera assisté d'un commis. Il devra confier une tâche, une réalisation partielle à l'apprenti (définie dans le sujet). La production réalisée par le commis ne sera pas notée, seules les capacités de maître d'apprentissage, du candidat, seront évaluées formellement. Le candidat est libre d'associer l'apprenti pour d'autres tâches s'il le souhaite.</p> <p>A la fin de l'épreuve pratique, le candidat disposera de 30</p>	<p>localisation (pression en montagne)</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect des produits, attractivité visuelle - qualité gustative des productions, texture, couleur,... - respect du thème imposé et pertinence dans sa mise en œuvre - attitude appropriée du candidat vis-à-vis de l'apprenti (délégation d'une partie du travail, reprise d'un geste, contrôle de l'apprenti...) - qualité pédagogique du candidat dans la transmission du geste <p>- maîtrise des techniques de base de la pâtisserie dans la fabrication des différents appareils</p> <ul style="list-style-type: none"> - homogénéité des garnitures - qualité gustative et visuelle des garnitures (goût équilibrée, couleur)
--	---	--

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p>(tartelettes pour mignardise, sablés, amandines...), pâte à choux (gougère, chouquette...) - Réaliser et incorporer les appareils et les garnitures dans le respect des règles d'hygiène. Fabriquer des sandwiches et tartines innovants et créatifs - Associer les goûts et les textures dans l'optique de proposer un produit innovant. - Décorer, calibrer des portions individuelles attractives pour la clientèle. Réaliser des décors en utilisant des pâtes à pains, des pâtes mortes, pâtes à sirop, pâte à écriture. - Décorer des pains à l'occasion de manifestations. - Fabriquer des pièces de présentation. - Fabriquer des pièces de décoration pour buffet ou vitrine commerciale</p>	<p>minutes maximum pour présenter à l'oral ses réalisations (15 minutes maximum) et répondre aux questions du jury (15 minutes maximum)</p> <p>Afin d'optimiser la production, le nombre de pétrissages sera limité par la commission de choix de sujets</p> <p>Projet professionnel-dossier écrit soutenu à l'oral Le candidat constitue un dossier portant sur la création ou la reprise d'entreprise de boulangerie ou lié à une problématique relevant du secteur d'activité de la boulangerie au sens large en lien avec le projet professionnel, personnel du candidat.</p>	<p>- les finitions sont soignées, nettes - harmonie des couleurs</p> <p>-qualité (pertinence) de l'analyse -exactitude et cohérence des chiffrages et des projections faites -prises en comptes des évolutions technologiques et réglementaires -efficience du projet au regard du secteur d'activité</p>
<p>Création et développement d'une entreprise de boulangerie</p>	<p>Conduire un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activités - Ancrer son projet de création, de développement dans la réalité fiscale, sociale et juridique du secteur de la boulangerie.</p>	<p>A l'écrit : A partir d'un dossier constitué de textes d'actualité à caractère économique et/ou réglementaire et/ou social (le</p>	<p>- Les critères de viabilité du projet sont identifiés</p>

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>Commercialisation des fabrications et prestations de la boulangerie en français et en langue étrangère</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Construire le projet entrepreneurial, le business model de la création et du développement de l'entreprise - Identifier et actionner les leviers d'aide (outils & structures) financiers et administratifs - Construire un argumentaire, une présentation, une « storytelling » pour défendre son projet dans le registre adapté à ses interlocuteurs (banquiers investisseurs, clients etc) <p>Définir la politique commerciale de la boulangerie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concevoir une offre lisible à destination des particuliers et des professionnels sur le segment des produits boulangers - Développer une gamme de production et services spécifiques différenciant les compétences et savoir-faire particuliers du fournil - Répondre aux appels d'offres de marché public et privé (établissement scolaire, de santé, etc. 	<p>statut d'auto-entrepreneur, les zones franches, le statut de conjoint-collaborateur,...) le candidat devra analyser l'ensemble de ces documents avant d'en mesurer l'impact éventuel sur son secteur d'activité, sa branche, son entreprise. Son point de vue, devra être argumenté et illustré</p> <p>A l'oral : 15 jours après l'écrit Le candidat porte une analyse sur sa production écrite et apporte tout élément complémentaire ou rectificatif, en lien avec le thème lui paraissant pertinent pour le secteur de l'électricité et du bâtiment</p> <p>A l'écrit : A partir d'une étude de cas, exposant la situation commerciale, la concurrence et le marché d'une entreprise, le candidat analysera la situation commerciale de l'entreprise et formulera une stratégie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les impacts financiers, patrimoniaux des choix sont énoncés et arbitrés - La présentation du projet est complète, fédère les acteurs (équipe, partenaires etc) - Identification et mobilisation des relais intervenant dans la création/développement d'entreprises du bâtiment - L'argumentaire utilisé dans la présentation du projet est adapté et illustré d'exemples <p>-Pertinence de la segmentation des produits/services</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clarté du positionnement commercial de l'entreprise
--	---	--	--

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p>Déterminer la politique tarifaire applicable aux fabrications et aux prestations de la boulangerie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir le taux de marge par nature de produit (pain courant, pain spécial, viennoiserie, pâtisserie boulangère) - Déterminer le taux de remise tarifaire applicable selon les fabrications demandées et la taille du marché - Encadrer les modalités ou facilités de paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels <p>Concevoir des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels (prospection, notoriété etc)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concevoir un book présentant aux clients les réalisations à l'usage du personnel et à destination des clients pour les activités <p>Identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reformuler les besoins, les modifications et les attentes du client. - Argumenter sur sa gamme de produit (composition, qualité nutritionnelle...) - Proposer des produits de boulangerie en association à des mets - Proposer des produits adaptés aux besoins diététiques et physiologiques des clients (sans sel, sans gluten par exemple en cas d'allergie...) - Dans le cadre d'une commande de prestation buffet, être force de proposition en exprimant une offre quantitative et variée 	<p>commerciale et de communication réaliste et en lien avec les ambitions de son dirigeant</p> <p>En contrôle continu : Après une préparation écrite, le candidat développera à l'oral un argumentaire de commercialisation de prestations boulangères et/ou de vente de produits de boulangerie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'offre proposée est lisible et facilement identifiable par le client -Cohérence de la politique tarifaire au regard des prestations proposées, des marchés -Efficacité commerciale et financière de l'offre retenue -Pertinence des outils commerciaux produits au regard des produits et du marché local -Efficacité des actions commerciales conduites (augmentation du trafic, du CA) -clarté de l'argumentation de vente -Pertinence des réponses apportées aux objections des clients -Pertinence et opérationnalité de la politique après-vente <p>- Fluidité dans la communication entre les équipes de vente et du fournil</p>
--	---	---	--

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p>Encadrer les ventes et l'après-vente de la boulangerie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conduire une négociation commerciale avec un client, un prescripteur en business to business en français et en anglais - Déterminer les objectifs de vente à moyen, court et long terme en fonction de la péremption des produits, de la marge à réaliser,... - Définir et encadrer la nature et la durée des promotions - Créer des fiches commerciales pour répondre aux clients sur la composition des produits et des variantes possibles 	<p>A l'oral : (+ langue étrangère)</p> <p>Le candidat tire au sort un texte court en anglais d'ordre économique ou en lien avec son activité de boulanger. Il doit se présenter, présenter son projet professionnel et s'exprimer sur le texte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fluidité dans la présentation orale de l'entreprise et de son savoir-faire en langue étrangère - Pertinence des réponses au regard des questions techniques et économiques posées - Précision et adaptation du vocabulaire technique et économique employé
<p>Gestion financière de l'entreprise (monosite, multisites) de boulangerie lors de la création, du rachat ou du développement de l'activité</p>	<p>Construire le dossier financier de l'entreprise de boulangerie à destination des partenaires extérieurs (banquier, société de cautionnement mutuel,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Justifier et/ou expliquer la stratégie de l'entreprise au moyen des comptes de résultats et des bilans sur les derniers exercices : conséquences des investissements effectués, des recrutements, etc. - Elaborer un plan de financement réaliste à destination du banquier, en diversifiant les sources de financements et en justifiant chacun des postes - Commenter la rentabilité, la santé financière de l'entreprise de boulangerie au regard de son projet, de ses objectifs. 	<p>A l'écrit : Etude de cas de gestion</p> <p>Sous la forme d'une étude de cas, le candidat réalise une analyse de la situation financière d'une entreprise à partir de ses documents comptables et devra définir si le projet de reprise ou le projet du dirigeant est viable et sous quelles conditions.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pertinence et justesse des chiffrages réalisés - Réalisme du plan de financement - Justesse de l'analyse de la santé financière de l'entreprise de boulangerie - Pertinence et réalisme des axes de progrès identifiés

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>Gestion des ressources humaines de l'entreprise de boulangerie dans le respect des principes de droit du travail</p>	<p>Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boulangerie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etablir pour chaque prestation le seuil de rentabilité pour l'entreprise - Contrôler la valeur des stocks et sa rotation - Négocier les délais fournisseurs - Evaluer la santé de l'entreprise de boulangerie en se référant aux moyennes professionnelles du secteur et apporter les correctifs nécessaires <p>Préparer et mener le recrutement (embauche d'un collaborateur, d'un jeune en contrat d'apprentissage)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir les besoins en compétences de l'entreprise - Rédiger une offre d'emploi, une définition de poste en CDI, en CDD, en intérim - Etablir la liste des tâches et la fiche de poste du nouvel embauché. - Contractualiser la collaboration dans le respect de la convention collective de la boulangerie <p>Développer les compétences des salariés et des apprentis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer le plan de formation de l'entreprise de boulangerie pour intégrer les innovations 	<p>A l'oral : Mise en situation d'apprentissage (alternance)</p> <p>Le candidat tire au sort une situation d'alternance qui peut être d'ordre générale ou problématique. Il analyse la situation décrite et formule des réponses ou solutions à cette dernière et ce, dans le cadre strict de son rôle de maître d'apprentissage et de l'exécution de ce contrat de travail particulier.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le suivi financier de l'activité, des contrats, est réalisé et optimisé - Pertinence des outils de suivi construits - Le suivi de la trésorerie est périodique et permet la relance client - La rentabilité de l'entreprise est conforme à la rentabilité moyenne du secteur de la boulangerie <ul style="list-style-type: none"> - Le plan de formation élaboré est adapté aux besoins actuels et futurs de l'entreprise - La situation d'apprentissage est correctement analysée tant dans la maîtrise du geste professionnel que sur la motivation du jeune - Qualité pédagogique : le séquençage des apports est pensé, la progression pédagogique articulée dans le temps
--	---	---	---

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p>techniques, réglementaires et le développement personnel des salariés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser les séquences d'évaluation du jeune dans l'entreprise de boulangerie et les communiquer au CFA - Evaluer et réajuster la progression de l'apprenant en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme préparé <p>Analyser et améliorer l'organisation du travail du laboratoire de production, de l'espace de vente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planifier et distribuer les tâches, constituer les équipes de production et les équipes de vente - Définir les plannings des équipes de production, en fonction des compétences à mettre en œuvre et dans le respect des droits du travail (temps de travail, congés, etc.) - Mettre en place une politique de rémunération (salaire, prime, intéressement), en accord avec les accords de branche <p>Animer les équipes de l'entreprise de boulangerie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conduire les entretiens professionnels (entretiens d'évaluation, de fixation d'objectif, de régulation...) et les bilans de fin de prestation pour l'activité traiteur - Analyser les comportements des salariés et gérer le volet relationnel des collaborateurs avec les clients 	<p>A l'écrit : Etude de cas de GRH</p> <p>Sous la forme d'un cas décrivant l'organisation RH d'une entreprise, le candidat analysera l'efficacité de la structure et préconisera des axes d'amélioration, qu'il chiffrera et déclinera en solutions opérationnelles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Respect du cadre légal du contrat d'apprentissage - Présence et qualité de la stratégie RH formulée au regard de l'entreprise - Efficacité des équipes constituées - Adéquation des profils avec les interventions à réaliser, les commandes à honorer - Respect du droit du travail - Les équipes constituées sont corrélées à la charge de travail (recrutement, GPEC...) - clarté des consignes données - la régulation individuelle et collective est effectuée à bon escient
--	--	---	--