

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
<p>Elaboration des recettes du pâtissier professionnel</p> <p>- Concevoir des préparations de pâtisserie aux regards des objectifs fixés (contraintes de coûts, de régimes spéciaux, ...) en faisant preuve de créativité</p> <p>- Rédiger les documents techniques se rapportant aux recettes créées</p>	Revisiter des recettes existantes et en imaginer des nouvelles en assurant une veille permanente sur les tendances pâtisseries en vogue pour en proposer des plus créatives.	<p>Mode : Projet professionnel de création de recettes pâtisseries (sucrées et salées) et soutenance orale</p> <p>Durée : 6 à 8h pour l'élaboration du projet professionnel 20 minutes de soutenance orale</p> <p>Le candidat réalise un projet de production d'une gamme de recettes sucrées et salées à partir d'un thème imposé.</p> <p>Il propose des recettes classiques, des recettes revisitées et, en fonction du thème imposé, une recette « signature » personnelle. Il propose ensuite une déclinaison d'une des recettes pour intégrer des contraintes de régime</p>	L'équilibre nutritionnel est pris en compte dans les recettes proposées. <i>Barème de notation : /10</i>
	Développer la liste des recettes utilisées, en exploitant le registre des saveurs salées pour en élargir l'éventail et la gamme des entremets.		Les régimes alimentaires particuliers sont traités dans la recette spécifique demandée en déclinaison des premières. <i>Barème de notation : /10</i>
	Créer des pâtisseries signatures en valorisant ses singularités et sa sensibilité culinaire personnelle afin de présenter une offre différente de la concurrence et reconnaissable.		Les recettes proposées sont pertinentes et originales par rapport au thème imposé dans le projet. <i>Barème de notation : /10</i>
	Elaborer des recettes basées sur des critères d'équilibre nutritionnel au regard des principes de la diététique et de l'impact de l'alimentation sucrée sur la santé (diabète et obésité).		Le candidat propose des recettes qui font le lien entre la tradition et la modernité. <i>Barème de notation : /10</i>
	Elaborer des recettes hypoallergéniques au regard des allergènes majeurs (œuf, lait, blé, ...) et des produits de substitution afin d'adresser une offre spécifique au public concerné par ces enjeux.		Les recettes sont variées en termes notamment de composition et de saveurs. <i>Barème de notation : /10</i>
	Concevoir des préparations pâtisseries répondant à des exigences alimentaires d'ordre religieux et éthique		L'évaluation des quantités de matières premières nécessaires est

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		alimentaire spécifique. Pour chacune des recettes, il identifie la nature et évalue la quantité des ingrédients à utiliser.	juste par rapport aux recettes à réaliser et notamment au nombre de convives. <i>Barème de notation : /10</i>
	Élaborer des fiches pour chaque production pâtissière en intégrant notamment les ingrédients, les recettes, les durées de cuisson afin d'assurer une réalisation respectueuse des consignes et permettant d'atteindre le résultat attendu.	Il définit l'ensemble du matériel et accessoires à mobilier pour la réalisation de ses recettes.	Les moyens matériels et les ressources humaines nécessaires sont convenablement dimensionnés au regard du projet. <i>Barème de notation : /10</i>
		Il présente l'ordonnancement des tâches à réaliser ainsi que les temps de réalisation associés.	Les temps de réalisation sont correctement évalués. <i>Barème de notation : /10</i>
		Il rédige ses fiches recettes en y intégrant notamment les ingrédients.	Les tâches sont ordonnées avec pertinence par rapport aux recettes et au délai imparti pour leurs réalisations. <i>Barème de notation : /10</i>
		Dans un second temps le candidat sera interrogé à l'oral sur sa démarche de réflexion ayant abouti aux recettes proposées en réponse au thème imposé.	Les fiches recettes sont complètes au niveau des ingrédients, des étapes à réaliser et des consignes à devoir respecter. <i>Barème de notation : /10</i>
Préparation de la production pâtissière - Mettre en place les conditions favorables à la confection de pâtisseries	Préparer et organiser les conditions favorables au maintien propre et opérationnel de la zone et du matériel de travail afin de garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité.	Mode : Mise en situation réelle de production pâtissières avec soutenance orale.	La préparation des conditions de travail permet de respecter les protocoles d'hygiène et de sécurité <i>Barème de notation : /16</i>
	Élaborer le plan de production pâtissière avec l'ordonnancement des tâches afin de garantir le respect de réalisation des productions dans un délai imparti.	Durée : 6h à 8h de réalisation et 10 minutes de soutenance orale.	Le plan de production pâtissière est pertinent par rapport aux productions pâtissières à réaliser. <i>Barème de notation : /12</i>

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>- Réaliser les techniques pâtisseries nécessaires à la confection de pâtisseries</p> <p>- Appliquer les règles et protocoles sanitaires en vigueur</p>	Vérifier systématiquement la qualité, la quantité et la disponibilité des ingrédients afin d'anticiper et gérer les imprévus.	Le candidat réalise des pâtisseries à partir de recettes imposées.	La quantité d'ingrédients utilisés est juste au regard des recettes à réaliser. <i>Barème de notation : /12</i>
	Déterminer sa cadence de travail en fonction des prestations à réaliser en liaison avec la brigade et le chef pâtissier afin d'optimiser sa production.	Il évalue les produits et ressources nécessaires par rapport aux recettes données. Il établit un plan de production.	La préparation des matières premières et des produits d'accompagnement est correctement exécutée. <i>Barème de notation : /25</i>
	Mettre en œuvre les techniques et les tours de main adéquats afin de réaliser les pâtes, crèmes et biscuits.	Il prépare chacune des pâtisseries et les dresse puis les présente au jury.	Le matériel et les accessoires sont utilisés à bon escient. <i>Barème de notation : /15</i>
	Confectionner des viennoiseries, pâtes et productions panées élaborées au regard des méthodes de fermentation.	Il est ensuite interrogé à l'oral sur :	Les spécificités liées à la fermentation des pâtes sont prises en compte. <i>Barème de notation : /25</i>
	Réaliser des confiseries et des sirops (boulé, coulé, cassé, caramel, nougatine, etc.) en jouant sur les températures de cuisson et au regard des propriétés physico-chimiques du sucre.	- les techniques employées dans ses préparations.	Les tours de main sont maîtrisés. <i>Barème de notation : /25</i>
	Assurer la fabrication des glaces et des sorbets, en tenant compte des équilibres à respecter afin de réussir la réalisation des desserts glacés.	- les protocoles de préparation, de cuisson et de dressage qu'il a mis en œuvre selon les types de pâtisseries.	Le travail du sucre (cuisson et transformation) est acquis. <i>Barème de notation : /25</i>
	Personnaliser les recettes réalisées en utilisant des garnitures et des produits d'accompagnements (fruits frais, secs, pochés, chocolat, caramel, coulis, ...) afin de multiplier les arômes et ainsi valoriser le résultat produit.	-les matériels qu'il a utilisé en fonction de leurs caractéristiques et du contexte.	Le montage des productions est exécuté avec soin. <i>Barème de notation : /25</i>
	Créer des décorations « artistiques » aux réalisations en appliquant les techniques de travail au cornet, de glaçage et de nappage afin de les valoriser dans leur présentation.		Le temps de réalisation et la cadence sont respectés. <i>Barème de notation : /25</i>
	Dresser les plats à l'assiette et les pièces pâtisseries en vitrine, en jouant sur les couleurs, les formes, les textures et les volumes et en utilisant des contenants et des accessoires		Les recettes demandées sont correctement réalisées (respect des ingrédients et des tâches à réaliser).

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	(poches à douilles, emporte- pièces, pinceaux, ...) afin de mettre en valeur les préparations		<i>Barème de notation : /25</i>
	Prévenir les facteurs de risques susceptibles d'altérer le résultat final (environnement, techniques de refroidissement et de remise en température, fonctionnement des liaisons froides et chaudes, délai) pour garantir la réussite des recettes à réaliser.		Les facteurs extérieurs pouvant altérer le rendu final sont identifiés et anticipés. <i>Barème de notation : /12</i>
			Les procédés de refroidissement et de remise en température sont connus. <i>Barème de notation : /25</i>
			Le candidat démontre sa maîtrise pour le dressage et la mise en valeur de sa production pâtissière. <i>Barème de notation : /25</i>
			Les réalisations du candidat répondent aux critères de dégustation imposés <i>Barème de notation : /300</i>
Gestion de l'activité du pâtissier professionnel - Gérer les stocks du pâtissier professionnel - Gérer l'activité du pâtissier professionnel : organiser, superviser et contrôler le travail de l'équipe	Mettre en œuvre la méthode et les principes de l'HACCP afin de prévenir des dangers éventuels liés à la manipulation des denrées alimentaires entrant dans les compositions pâtissières.	Mode : Évaluation pratique en 2 parties, écrite et orale sur : - Une situation de gestion des stocks avec débriefing -Une situation de gestion opérationnelle d'une équipe en réponse à une demande de prestation Durée : 6 à 8 heures	La démarche d'analyse d'une demande de prestations est acquise en tenant compte de l'environnement du pâtissier professionnel. <i>Barème de notation : /20</i>
	Assurer la traçabilité et la bonne conservation des matières premières et transformées en utilisant les process spécifiques de conditionnement, de congélation et d'étiquetage des produits pâtissiers afin d'être en conformité avec la réglementation.		Le devis de réponse est détaillé, pertinent (prend en compte toutes les caractéristiques) de la commande. Chaque point est argumenté. <i>Barème de notation : /20</i>

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>- Gérer et suivre l'environnement administratif du pâtissier professionnel</p>	<p>Mesurer systématiquement le niveau de sécurité alimentaire afin de garantir le respect de la réglementation en matière d'hygiène.</p>	<p>A partir d'un scénario donné, il est demandé au candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> -D'optimiser la gestion d'un stock en respectant la réglementation -D'organiser la planification du travail d'une équipe et d'identifier les points critiques afin de proposer des méthodes de contrôle -D'établir un chiffrage des coûts matières associés aux réalisations demandées dans le scénario <p>Le candidat sera ensuite interrogé à l'oral sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les conditions de manipulation et de conservation d'un stock de produits, sur les points de contrôle à mettre en place et la vigilance à observer -La conduite à tenir lors des procédures de contrôle sanitaire 	<p>Le candidat montre sa capacité à organiser et suivre la gestion de ses activités dans une démarche d'amélioration continue.</p> <p style="text-align: right;"><i>Barème de notation : /20</i></p>
	<p>Manager, le cas échéant, une brigade de pâtisserie afin d'organiser une production de qualité.</p>		<p>Le candidat montre sa capacité à gérer un stock de produits destinés à la pâtisserie (finis, semi-finis et non transformés).</p> <p style="text-align: right;"><i>Barème de notation : /20</i></p>
	<p>Rationaliser les achats et la conservation des produits selon leur degré de transformation afin d'en optimiser les coûts.</p>		<p>Les facteurs de risques de contamination alimentaire sont clairement identifiés.</p> <p style="text-align: right;"><i>Barème de notation : /12</i></p>
	<p>Gérer le stock des ingrédients (préparation des commandes, réception et contrôle des produits) pour assurer les besoins en approvisionnement en tenant compte des capacités de stockage.</p>		<p>Les règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sont connues.</p> <p style="text-align: right;"><i>Barème de notation : /12</i></p>
	<p>Gérer les relations avec les fournisseurs d'ingrédients destinés à la pâtisserie pour garantir l'approvisionnement et profiter d'offres promotionnelles.</p>		<p>Les caractéristiques des matières premières sont identifiées.</p> <p style="text-align: right;"><i>Barème de notation : /12</i></p>
	<p>Calculer les coûts des différentes productions pâtisseries pour en déterminer les prix de vente et établir des devis garantissant à la fois un prix acceptable et une rentabilité.</p>		<p>Les délais de conservation et les modes de stockage sont maîtrisés.</p> <p style="text-align: right;"><i>Barème de notation : /12</i></p>
	<p>Concevoir un book des recettes pâtisseries en valorisant les produits « vedettes » et en tenant compte des règles de communication visuelle afin d'en assurer la promotion.</p>		
	<p>Gérer son planning et utiliser les procédures et techniques de gestion de l'activité afin d'en permettre le suivi.</p>		
	<p>Assurer la tenue et le suivi des documents administratifs réglementaires pour être en mesure de répondre aux procédures de contrôle sanitaire.</p>		

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

