

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.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 1 Concevoir des produits de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, viennoiserie françaises innovants			
Conception des produits de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, viennoiserie française innovants A1 Analyse des tendances actuelles de secteur de la pâtisserie	C1.1 Mettre en place une veille en s'appuyant sur des outils spécifiques (abonnements flux RSS, Google Alertes, Netvibes...) pour connaître les évolutions du marché (modes de vie, comportements alimentaires...) afin de comprendre et anticiper les nouvelles tendances de l'offre et de la demande.	Mise en situation professionnelle pratique et écrite reconstituée Le, a candidat(e) réalise une pâtisserie innovante en fonction d'un cahier des charges imposé : il, elle élabore une fiche technique détaillée de sa proposition et réalise la pâtisserie proposée.	CR1.1 L'ensemble des veilles spécifiques au marché (commerciale, concurrentielle, économique, culturelle, sociétale, environnementale...) sont identifiées et les étapes nécessaires à la réalisation d'une veille efficace sont mises en place. Les nouvelles tendances sont mises en exergue.
	C1.2 Prendre en compte les évolutions récentes des usages des consommateurs (consommation plus écoresponsable, plus saine et plus transparente) et les tendances identifiées pour proposer des idées de pâtisseries innovantes suivant différentes ambiances ou thématiques et en fonction des saisons		CR1.2 Les idées proposées prennent en compte les nouveaux usages de consommation (consommation nomade, critères éthiques et nutritionnels, respect de la saisonnalité,...) et sont novatrices.
A2 Recherche d'idées novatrices			

A3 Schématisation de la nouvelle recette	C1.3 Créer un visuel impactant accompagné des principaux composants et d'un bref descriptif pour illustrer les idées proposées afin de mettre au point la recette de pâtisserie française		CR1.3 Le schéma est clair et permet de comprendre les principaux éléments constitutifs du produit. Le visuel réalisé attire l'attention (Vision personnelle, pâtisserie signature, création d'une interprétation sophistiquée d'un grand classique....)
A4 Mise au point de la nouvelle recette	C1.4 Définir le mélange harmonieux entre ingrédients, parfums, textures et apparence en utilisant ses connaissances produit pour mettre au point la recette visualisée en prenant en compte la consommation plus écoresponsable, plus saine afin de préparer la formulation		CR1.4 La composition du produit est réaliste, les principes organoleptiques et les proportions sont respectés, les textures sont variées, les associations de saveurs sont harmonieuses. La réalisation du produit est rationnelle.
A5 Formulation de la nouvelle recette	C1.5 Recenser tous les ingrédients et leurs quantités, les étapes de réalisation, la durée et la température de cuisson, les équipements nécessaires et les caractéristiques organoleptiques désirées pour rédiger une fiche recette afin d'obtenir sa parfaite exécution		CR1.5 La recette est complète et lisible. Toutes les informations sont présentes pour sa réalisation.
A6 Elaboration des fiches techniques	C1.6 Calculer les coûts (prix d'achat des matières premières, temps passé, coûts associés...) en utilisant un tableur (Excel,...) et la recette détaillée pour élaborer des fiches techniques afin de réaliser les pâtisseries françaises dans une perspective de rentabilité		CR1.6 Les fiches techniques sont détaillées et permettent la mise en production. Les calculs de coûts sont justes. Le tableur est utilisé avec maîtrise.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 2 Réaliser une production de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, viennoiserie de haute qualité			
Production de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, viennoiserie de haute qualité A1 Organisation de la production de la pâtisserie	C2.1 Planifier les étapes de fabrication nécessaires à l'aide d'un outil d'ordonnement et en utilisant la fiche technique pour organiser la production afin de mettre en place le poste de travail en fonction des objectifs fixés.	Mise en situation professionnelle pratique reconstituée Le, la candidat(e) réalise les produits demandés (pâtisserie, chocolat, confiserie, glacerie, viennoiserie) L'évaluation porte sur la réalisation du ou des produits et sur L'organisation de la production et la mise en place du poste de travail	CR2.1 Le tableau d'ordonnement intègre une marge de sécurité et l'ensemble des éléments de la fiche technique.
	C2.2 Choisir les matériels et matières premières nécessaires pour installer le poste de travail conformément à la production et aux bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail dans le respect du planning défini afin de réaliser la fabrication des pâtisseries, chocolateries, confiseries, glaceries, viennoiseries		CR2.2 La quantification des denrées et matériels est juste et exhaustive. Le poste de travail est installé en fonction du produit à installer et conforme aux réglementations en vigueur.
	C2.3 Mettre en œuvre les techniques de réalisation adaptées (peser, pétrir, foncer, façonner,...) en utilisant le matériel adéquat pour réaliser des mélanges homogènes afin d'obtenir des préparations (pâtes, biscuits, ganaches, mousses, meringues, compotées, bavaroises,...) conformes aux fiches techniques.		CR2.3 Le matériel est utilisé de façon pertinente et adaptée. Les mélanges sont équilibrés et homogènes.
A2 Mise en place du poste de travail			
A3 Réalisation des pâtes et biscuits, crèmes, mousses et garnitures			

A4 Cuisson des pâtes et biscuits	C2.4 Paramétrer les différents modes de cuisson au four en sélectionnant le type de four, le temps, la température pour conduire une cuisson adaptée à la réalisation afin d’obtenir une coloration uniforme et une texture optimale des produits.		CR2.4 Les températures sont gérées, la cuisson est optimale et le résultat obtenu est esthétique
A6 Réalisation des éléments de finition	C2.6 Procéder au montage en assemblant les différentes préparations pour réaliser la finition des productions (glaçages, décors en sucre ou chocolat,...) en fonction de critères techniques et esthétiques afin de produire des pâtisseries de haute qualité.		CR2.6 Montage, assemblage et décoration sont exécutés avec maîtrise et précision. Les critères esthétiques (équilibre, proportions, harmonie des couleurs et des formes) sont respectés.
A7 Conservation des produits intermédiaires et produits finis	C2.7 Etiqueter dans le respect des réglementations (hygiène, santé et sécurité) les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis pour les conserver selon leur état et leur nature afin de les stocker et de les commercialiser selon les règles du GBPH et HACCP*		CR2.7 GBPH, PMS** et HACCP sont respectés. Les étiquetages et modes de conservation sont conformes aux réglementations.

A4 Organisation des activités du laboratoire	C3.4 Répartir les tâches en fonction des objectifs de vente, des compétences de l'équipe et du matériel pour organiser les activités du laboratoire, en utilisant un planning d'ordonnancement afin d'optimiser la production dans le respect des délais, des normes d'hygiène et de sécurité du travail en respectant une marge de sécurité		CR3.4 Le planning d'ordonnancement des tâches utilisé (GANTT ou PERT) est maîtrisé. Il permet d'optimiser la gestion des compétences, du matériel et du temps. Il respecte les délais et les objectifs de vente.
A5 Mise en œuvre de la démarche qualité	C3.5 Définir des protocoles en matière d'hygiène (nettoyage et désinfection de l'environnement de travail, gestion des produits en cours d'élaboration et finis...) pour mettre en œuvre la démarche qualité afin de garantir le respect des règles d'hygiène et du développement durable		CR3.5 Les protocoles respectent les règles sanitaires et comprennent l'ensemble des documents obligatoires en cas de contrôle sanitaire. Utilisation raisonnée des produits de nettoyage et de désinfection, de l'eau et des énergies (gaz et électricité)
A6 Coordination de l'équipe de production dans les règles de RSE et QVT	C3.6 Utiliser son leadership et ses compétences en management pour coordonner l'équipe afin de piloter la production dans une perspective de cohésion sociale et de productivité en respectant la RSE et la QVT		CR3.6 La capacité de communication et d'écoute active est démontrée. Le candidat fait preuve d'empathie et d'assertivité. Les règles RSE et QVT sont prises en compte.
A7 Contrôle de la qualité de la production de la pâtisserie	C3.7 Mettre en place une procédure de contrôle de la planification et des processus de fabrication pour garantir la qualité des produits et le respect des réglementations afin de satisfaire une clientèle exigeante		CR3.7 Les points de contrôle mis en place sont fréquents et pertinents. Ils portent sur l'ensemble des réglementations à respecter (GBPH, HACCP et PMS). Les pâtisseries sorties de la production respectent les critères de qualité supérieure

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 4 Créer, développer et pérenniser une activité de pâtisserie			
A4 Création, développement et pérennisation de la pâtisserie A1 Analyse de l'environnement et des opportunités d'implantation A2 Détermination du positionnement de l'entreprise dans son environnement concurrentiel A3 Choix de la forme juridique adaptée au projet de création de la pâtisserie	C4.1 Réaliser une étude de marché pour analyser les opportunités et les menaces de l'environnement afin de détecter les facteurs clés de succès à maîtriser dans le cadre d'un projet de création (ou de reprise) d'une entreprise de pâtisserie	Mise en situation professionnelle écrite et orale reconstituée Lors de son projet de fin d'études, le, la candidate présente la création d'une entreprise de pâtisserie fictive. Le, la candidat(e) est évalué sur la stratégie d'entreprise, le marketing et la finance.	CR4.1 L'étude de marché est réalisée avec méthode et permet de dresser un diagnostic externe structuré (micro et macro environnement). Les facteurs clés de succès du projet entrepreneurial sont identifiés.
	C4.2 Définir précisément le persona de la clientèle locale pour déterminer le positionnement de l'entreprise de pâtisserie dans son environnement concurrentiel afin de définir la stratégie marketing et ses objectifs		CR4.2 La démarche pour identifier une cible précise de clientèle est pertinente. Le persona est détaillé et permet de construire une stratégie marketing
	C4.3 Analyser les différents statuts juridiques au regard du projet entrepreneurial en identifiant leur impact sur le plan fiscal, social et patrimonial pour choisir le montage juridique le plus approprié afin de respecter les conditions et réglementations applicables à l'activité de pâtisserie		CR4.3 Le choix du statut juridique prend en compte l'ensemble des contraintes liées au projet (nombre d'associés et d'investisseurs, patrimoine privé à protéger, schéma de sortie des revenus, perspectives d'avenir, respect des réglementations...)

<p>A4 Réalisation d'un business plan</p>	<p>C4.4 Formaliser les stratégies marketing, financière et commerciale du projet en s'appuyant sur les compétences CR41.2.3 pour réaliser un business plan dans le respect des contraintes légales et réglementaires afin de garantir la soutenabilité financière de la pâtisserie</p>		<p>CR4.4 Le business plan comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> -la présentation du projet, du marché et de la stratégie -la présentation du porteur du projet, de l'équipe et de la structure -les prévisions financières
<p>A5 Recrutement et Gestion des ressources humaines</p>	<p>C4.5 Evaluer les besoins en compétences spécifiques aux métiers de la pâtisserie et au projet entrepreneurial pour recruter et gérer les salariés dans le respect de la convention collective et de la réglementation afin d'atteindre les objectifs du plan d'affaires (Business Plan)</p>		<p>CR4.5 Les compétences nécessaires sont identifiées. Le plan de recrutement est en cohérence avec le projet entrepreneurial.</p>
<p>A6 Développement de la pâtisserie</p>	<p>C4.6 Utiliser les techniques de merchandising et les réseaux sociaux en suivant les tendances pour développer le trafic sur le lieu de vente et conquérir de nouveaux clients afin d'augmenter le chiffre d'affaires de la pâtisserie</p>		<p>CR4.6 L'espace de vente est réparti en zones froides et en zones chaudes. La présentation et la visibilité des produits sont soignées. Les nouveautés du merchandising sont prises en compte (vitrine panoramique, éclairage, animations visuelles, dégustation...). Les réseaux sociaux sont choisis en fonction de leur impact sur la cible visée. Les publications Instagram respectent les tendances en photographie culinaire.</p>

A7 Gestion administrative de la pâtisserie	C4.7 Utiliser avec maîtrise un logiciel de gestion spécifique au secteur pour réaliser la gestion administrative de la pâtisserie afin de calculer et suivre la rentabilité de l'entreprise		CR4.7 Le logiciel choisi permet de réaliser l'ensemble des activités administratives et commerciales de la pâtisserie (gestion des caisses, gestion des commandes, calcul des prix de revient...).
A8 Pilotage de l'activité de pâtisserie française	C4.8 Créer des tableaux de bord en sélectionnant les indicateurs clés de performance adaptés au secteur et au contexte pour piloter les activités et les moyens engagés afin de mettre en œuvre les actions correctives nécessaires à la pérennisation de l'entreprise de pâtisserie dans le respect des réglementations et de la RSE		CR4.8 Les indicateurs spécifiques choisis permettent un pilotage précis de l'activité (pourcentages de la masse salariale, des matières premières, des frais généraux...). Les actions correctives sont proposées dans le cadre de la RSE et respectent les réglementations.