

## Référentiel de certification

### Titre RNCP

### Glacier-fabricant (BTM)

Niveau 4

Article L6113-1 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. »

Pour obtenir la certification RNCP, le candidat doit acquérir l'ensemble des blocs de compétences et les modalités d'évaluation qui leur sont inhérentes.

| Blocs  | Compétences |
|--|-------------|
| 1. Concevoir et organiser la production des produits glacés                      | C1.1-C1.5   |
| 2. Réaliser des recettes de produits glacés                                      | C2.1-C2.9   |
| 3. Participer à la gestion d'un laboratoire de glacerie                          | C3.1-C3.7   |
| 4. Participer au développement commercial d'une entreprise de glaces artisanales | C4.1-C4.7   |

| REFERENTIEL D'ACTIVITES<br><i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>   | REFERENTIEL DE COMPETENCES<br><i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>   | REFERENTIEL D'ÉVALUATION<br><i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>  |   |
|--|--|---|---|
|  |  | MODALITÉS D'ÉVALUATION  | CRITÈRES D'ÉVALUATION   |
| <b>BLOC DE COMPETENCES N°1 : Concevoir et organiser la production des produits glacés</b>  |  |   |   |
| <b>A1.1 Élaboration des recettes et gestion des ingrédients de production</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Équilibrage des formules et adaptation des recettes pour les produits de glacerie</li> <li>- Réalisation des tables analytiques pour les glaces et sorbets</li> </ul> | <b>C.1.1.</b> Equilibrer les formules, en créant et en adaptant les recettes pour chaque produit, en réalisant les tables analytiques de glaces et de sorbets, afin d'élaborer un produit de glacerie dans le respect de la réglementation en vigueur. | <b>ME.1.1 Mise en situation professionnelle (C1.1 – C.1.2.)</b><br><b>Etude technique</b><br>A partir d'une situation d'entreprise de glaces artisanales, le candidat doit proposer une formule adaptée qualitativement, quantitativement, et dans le respect de la réglementation en vigueur.<br><br>Restitution écrite. | <b>C1.1 :</b> Le candidat élabore des recettes équilibrées et adaptées aux produits de glacerie : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les proportions des ingrédients respectent les principes d'équilibrage (matières grasses, sucres, solides non gras, stabilisants),</li> <li>- les recettes tiennent compte des spécificités des ingrédients (pouvoir sucrant, point de congélation),</li> <li>- les adaptations réalisées sont cohérentes avec les caractéristiques du produit final recherché.</li> </ul> Il réalise des tables analytiques précises et conformes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les calculs des composants (matières grasses, sucres, extraits secs) sont exacts et complets,</li> <li>- les données utilisées pour les calculs respectent les normes en vigueur.</li> </ul> |
|  |  |   | <b>C.1.2.</b> Définir et évaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la production courante ou exceptionnelle du laboratoire, afin d'établir le bon d'économat.   |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   |   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- le bon d'économat est conforme aux prévisions de production et évite les surplus inutiles.</li> </ul>   |
| <p><b>A1.2. Gestion des coûts de production et établissement des prix de vente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse détaillée des coûts de production (ressources humaines, matières premières)</li> <li>- Calcul du coût de production des produits glacés</li> <li>- Identification des leviers d'optimisation des coûts</li> </ul> | <p><b>C.1.3.</b> Réaliser une analyse détaillée des coûts de production, en prenant en compte les dépenses liées aux ressources humaines, aux matières premières, afin de calculer précisément le coût de production des produits glacés et d'identifier les leviers d'optimisation.</p>        | <p><b>ME.1.2 Mise en situation professionnelle (C1.3 à C1.5)</b><br/><b>Etude Prix</b><br/>Dans le cadre de la commande d'un buffet, le candidat doit élaborer un devis détaillé à adresser au client.</p> <p>Restitution écrite.</p> | <p><b>C1.3 :</b> Le candidat recense les éléments de coût nécessaires à l'analyse :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les dépenses liées aux matières premières (quantités, prix unitaires, spécificités), et les autres coûts de production (énergie, emballages, maintenance) sont pris en considération.</li> <li>- les coûts relatifs aux ressources humaines sont évalués en tenant compte des charges sociales et du temps de travail requis,</li> </ul> <p>Il calcule le coût de production des produits glacés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le coût de production est présenté pour chaque produit, en tenant compte des différentes composantes,</li> <li>- les résultats sont précis et conformes aux données de production fournies.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Détermination du prix de vente en fonction du coût de production, du coefficient de marge et du taux de TVA</li> <li>- Utilisation d'outils financiers pour garantir la rentabilité</li> </ul>   | <p><b>C.1.4.</b> Déterminer le prix de vente en intégrant le coût de production, le coefficient de marge et le taux de TVA applicable, en utilisant des outils financiers adaptés, afin d'assurer la rentabilité de l'entreprise tout en respectant les exigences fiscales et commerciales.</p> |   | <p><b>C1.4 :</b> Le candidat détermine le prix de vente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les données utilisées pour le calcul sont cohérentes avec les informations disponibles sur les ressources et les volumes,</li> <li>- les étapes de calcul permettent de vérifier la fiabilité des résultats.</li> </ul> <p>Il applique correctement le coefficient de marge et le taux de TVA pour déterminer le prix de vente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le coefficient de marge est calculé et appliqué en tenant compte des objectifs de rentabilité fixés par l'entreprise,</li> <li>- le taux de TVA applicable est choisi et intégré conformément à la réglementation en vigueur,</li> <li>- les résultats obtenus sont respectent les exigences commerciales.</li> </ul> <p>Il évalue la rentabilité et la conformité des prix de vente proposés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les prix de vente calculés garantissent une rentabilité satisfaisante en tenant compte des coûts et des marges,</li> <li>- les propositions respectent les contraintes fiscales et commerciales applicables,</li> <li>- les écarts éventuels entre le prix de vente théorique et la réalité du marché sont identifiés et justifiés.</li> <li>- les documents produits (fiches tarifaires, tableaux de suivi) sont lisibles et exploitables pour la gestion de l'entreprise.</li> </ul> |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rédaction de devis personnalisés selon les spécifications des produits et les quantités demandées</li> <li>- Intégration des conditions commerciales dans les devis</li> </ul> | <p><b>C.1.5.</b> Rédiger des devis personnalisés, en intégrant les spécifications des produits, les quantités demandées et les conditions commerciales, afin de fournir un document clair et précis qui répond aux besoins des clients et aux objectifs financiers de l'entreprise.</p> |  | <p><b>C1.5 :</b> Le candidat identifie et prend en compte les spécifications des produits et les quantités demandées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les caractéristiques des produits (variétés, formats, spécificités techniques) sont correctement recensées et intégrées dans le devis,</li> <li>- les quantités demandées sont prises en compte, et les besoins spécifiques du client sont identifiés et respectés dans les propositions.</li> </ul> <p>Il intègre les conditions commerciales adaptées dans le devis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les prix unitaires et remises éventuelles sont conformes à la politique commerciale de l'entreprise, et les conditions de paiement et de livraison sont définies et adaptées à la demande du client,</li> <li>- les taxes (TVA, autres frais) sont calculées et mentionnées.</li> </ul> <p>Il rédige un devis conforme aux normes professionnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les informations légales obligatoires (mentions légales, validité du devis) sont présentes et conformes à la réglementation,</li> <li>- le langage utilisé est professionnel et adapté à la communication client.</li> </ul> |
| <p>Pour obtenir la certification Glacier-fabricant (BTM) de niveau 4, le candidat doit acquérir les blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chaque bloc.</p>                      |   |  |   |

| REFERENTIEL D'ACTIVITES<br><i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>   | REFERENTIEL DE COMPETENCES<br><i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>   | REFERENTIEL D'ÉVALUATION<br><i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>  |   |
|--|--|---|---|
|  |  | MODALITÉS D'ÉVALUATION  | CRITÈRES D'ÉVALUATION   |
| <b>BLOC DE COMPETENCES N°2 : Réaliser des produits glacés</b>  |  |   |   |
| <b>A.2.1 Fabrication tous type de produits de glacierie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation des produits turbinés à partir d'une table analytique et utilisation des turbines adaptées.</li> <li>- Respect des étapes de fabrication et des réglementations en vigueur pour les produits turbinés.</li> </ul> | C.2.1. Fabriquer des produits de glacierie turbinés, à partir d'une table analytique, en utilisant les turbines à glaces adaptées, en respectant les étapes de la fabrication et les réglementations en vigueur, en privilégiant l'utilisation de matières premières locales et durables, afin de garantir un produit conforme au guide des bonnes pratiques de la profession. | <b>ME.2.1 Mise en situation professionnelle (C2.1 – C.2.9.)</b><br><b>Cas pratique</b><br>A partir d'un besoin d'entreprise de glaces artisanales, le candidat doit réaliser des produits de glacierie (turbinés et non turbinés), les composants de base des produits glacés, des petits fours et gâteaux de voyage, des supports alimentaires, un appareil ou un produit glacé innovants. Il devra ensuite assembler et monter des produits glacés et effectuer une décoration adaptée. Enfin, il réalisera une sculpture sur glace vive. Il devra superviser et accompagner de façon pédagogique une tâche définie réalisée par un apprenti. | <b>C2.1 :</b> Le candidat prépare les équipements nécessaires à la fabrication : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les turbines à glaces sont choisies en fonction des volumes et des caractéristiques des recettes,</li> <li>- les équipements sont nettoyés et préparés conformément aux règles d'hygiène et de sécurité,</li> <li>- les réglages des turbines sont effectués en respectant les exigences des produits à réaliser.</li> </ul> Il applique les étapes de fabrication en suivant la table analytique : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les proportions des ingrédients respectent les données de la table analytique, garantissant l'équilibre du mélange,</li> <li>- les étapes de pasteurisation, maturation et turbinage sont réalisées avec rigueur, en respectant les temps et températures requis,</li> <li>- les contrôles effectués pendant le processus (texture, température, onctuosité) sont réguliers.</li> </ul> Il privilégie l'utilisation de matières premières locales et durables : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les matières premières choisies respectent les critères de qualité, d'origine locale et de durabilité,</li> <li>- les alternatives proposées en cas de substitution sont compatibles avec les principes de durabilité et de qualité.</li> </ul> Il garantit un produit final conforme aux exigences professionnelles : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le produit final présente une texture homogène, une saveur équilibrée et un aspect visuel attractif,</li> <li>- les normes réglementaires en vigueur (étiquetage, composition) sont respectées,</li> <li>- la fabrication est conforme au guide des bonnes pratiques de la profession, assurant qualité et sécurité alimentaire.</li> </ul> |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confection des produits glacés non turbinés (mousses glacées, parfaits, appareils à bombe, etc.).</li> <li>- Respect des guides des appellations et des bonnes pratiques de la profession pour les produits non turbinés</li> </ul> | <p>C.2.2. Confectionner les produits glacés non turbinés (mousses glacées, parfaits, appareils à bombe, ...), conformément au guide des appellations des produits glacés et au guide des bonnes pratiques de la profession, en respectant les étapes de fabrication, afin d'assembler des fabrications glacées adaptées à la demande client.</p> |  | <p><b>C2.2.</b> Le candidat prépare les ingrédients et matériels nécessaires à la fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les ingrédients sont sélectionnés en respectant les critères de qualité et les spécifications des recettes,</li> <li>- le matériel utilisé (cul de poule, fouets, moules, etc.) est adapté et préparé conformément aux règles d'hygiène et de sécurité,</li> <li>- les quantités d'ingrédients sont mesurées en fonction des volumes à produire.</li> </ul> <p>Il respecte les étapes de fabrication des produits glacés non turbinés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les techniques spécifiques (montage des appareils, incorporation des ingrédients, surgélation) sont exécutées, les températures de manipulation et de conservation sont respectées pour garantir la texture et la stabilité des produits,</li> <li>- les contrôles réalisés tout au long de la fabrication (consistance, homogénéité, saveur) sont réguliers.</li> </ul> <p>Il applique les normes professionnelles et réglementaires en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la composition des produits est conforme au guide des appellations des produits glacés,</li> <li>- les pratiques utilisées respectent les consignes du guide des bonnes pratiques de la profession,</li> <li>- les produits fabriqués répondent aux exigences en matière de sécurité et de traçabilité alimentaire.</li> </ul> <p>Il réalise des fabrications glacées adaptées à la demande client :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les produits finis correspondent aux spécifications demandées par le client (formes, saveurs, portions),</li> <li>- les assemblages (bûches glacées, entremets, verrines) sont réalisés avec soin et créativité,</li> <li>- la présentation des produits est soignée, attractive et conforme aux standards de la profession.</li> </ul> |
|--|--|--|---|

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p><b>A.2.2. Fabrication des composants et accompagnements.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Élaboration des composants de base des produits glacés (biscuits, meringues, craquants, croustillants, etc.).</li> <li>- Ajustement des recettes pour réduire le gaspillage alimentaire et maintenir l'équilibre de la production glacée.</li> </ul> | <p>C.2.3. Fabriquer les composants de base des produits glacés, en respectant le processus de fabrication et l'équilibre de la production glacé, en ajustant les recettes pour réduire le gaspillage alimentaire, afin de garantir la qualité et la diversité des éléments entrant dans la composition des produits glacés.</p> |  | <p><b>C2.3.</b> Le candidat prépare et utilise les ingrédients et matériels nécessaires à la fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les ingrédients sont sélectionnés en respectant les critères de qualité et de fraîcheur,</li> <li>- les pesées et dosages des ingrédients sont précis et conformes aux besoins des recettes.</li> </ul> <p>Il fabrique les composants de base en suivant le processus de fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les étapes clés (pasteurisation, maturation, refroidissement) sont respectées,</li> <li>- les textures, consistances et saveurs des composants (bases sucrées, bases stabilisées, sirops) sont conformes aux standards professionnels,</li> <li>- les contrôles effectués (températures, homogénéité des mélanges) garantissent la qualité des préparations.</li> </ul> <p>Il ajuste les recettes pour optimiser la production et limiter le gaspillage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les quantités produites sont adaptées aux besoins réels, en tenant compte des prévisions de consommation,</li> <li>- les ajustements des recettes réduisent les pertes tout en préservant l'équilibre et la qualité des produits,</li> <li>- les surplus éventuels sont valorisés par des solutions de réutilisation (par exemple, dans d'autres préparations glacées).</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confection des petits fours et gâteaux de voyage en conformité avec les normes en vigueur.</li> </ul>  | <p>C.2.4. Fabriquer des petits fours et gâteaux de voyage accompagnant les réalisations glacées, en respectant le processus de fabrication et les normes en vigueur, afin de développer l'offre de l'entreprise de glaces artisanales.</p>  |  | <p><b>C2.4.</b> Le candidat sélectionne et prépare les ingrédients et matériels nécessaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les ingrédients requis (farines, sucres, matières grasses, fruits secs, etc.) sont déterminés, les matériels et équipements (mélangeurs, plaques de cuisson, moules, etc.) sont adaptés et préparés conformément aux règles d'hygiène et de sécurité,</li> <li>- les dosages des ingrédients respectent les recettes.</li> </ul> <p>Il fabrique les petits fours et gâteaux de voyage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les techniques de préparation (pétrissage, incorporation, façonnage) sont maîtrisées et adaptées à chaque type de produit,</li> <li>- les cuissons sont réalisées avec précision, en respectant les températures et durées adaptées à chaque préparation,</li> <li>- les contrôles effectués (texture, coloration, cuisson) garantissent la qualité des produits finis.</li> </ul> <p>Il respecte les normes professionnelles et réglementaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les pratiques de fabrication respectent les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,</li> <li>- les compositions et étiquetages sont conformes à la réglementation en vigueur (notamment allergènes et additifs),</li> </ul>   |

Glacier-fabricant (BTM) dossier RNCP n° 41078

CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF 25/02/2025

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  |   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- les procédés utilisés garantissent la traçabilité des produits.</li> </ul> <p>Il garantit la qualité et la présentation des produits finis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les petits fours et gâteaux de voyage présentent une texture et une saveur harmonieuses,</li> <li>- les formats et finitions sont soignés et attractifs, répondant aux attentes des clients,</li> <li>- les assortiments proposés s'intègrent avec les réalisations glacées et enrichissent l'offre de l'entreprise.</li> </ul>   |
| <p><b>A.2.3. Création de supports alimentaires et produits glacés innovants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conception de supports alimentaires tels que des socles en chocolaterie ou en nougatine adaptés aux produits glacés.</li> </ul> | <p>C.2.5. Réaliser des supports alimentaires (chocolaterie, nougatine, ...), en créant un socle adapté au produits glacés, en respectant le thème imposé par le client, afin de présenter et de valoriser la production glacée.</p>   |  | <p><b>C2.5.</b> Le candidat sélectionne les matériaux alimentaires et prépare les outils nécessaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les matières premières (chocolat, sucre, amandes, etc.) sont choisies en fonction de leur qualité et de leur aptitude à la fabrication des supports,</li> <li>- les matériels et équipements (moules, ustensiles de cuisson, etc.) sont préparés conformément aux exigences des techniques utilisées,</li> <li>- les quantités d'ingrédients sont ajustées en fonction de la taille et des spécificités du support à réaliser.</li> </ul> <p>Il fabrique les supports alimentaires en suivant un processus précis et adapté :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les techniques utilisées (tempérage, cuisson du sucre, moulage, façonnage) et les étapes de fabrication sont exécutées et garantissent la stabilité et la solidité du support pour recevoir les produits glacés,</li> <li>- les contrôles effectués (texture, homogénéité, solidité) assurent la qualité et la fonctionnalité du socle.</li> </ul> <p>Il respecte le thème imposé et les attentes du client :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les formes, couleurs et décorations du support sont en cohérence avec le thème imposé,</li> <li>- les finitions (ajouts d'éléments décoratifs, reliefs) sont soignées et harmonieuses,</li> <li>- le support final est esthétiquement attractif, original et conforme aux standards professionnels.</li> </ul> |
|  | <p>C.2.6. Créer un appareil ou un produit glacé innovants, en s'appuyant sur les tendances de marché et les demandes clients (saveurs végétales, réductions en sucre, produits sans allergènes, ...), afin d'offrir des créations</p> |  | <p><b>C2.6.</b> Le candidat analyse les tendances et attentes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les recherches sur les tendances et besoins clients (saveurs, régimes spécifiques) sont documentées,</li> <li>- les choix d'innovation sont cohérents avec les attentes identifiées.</li> </ul> <p>Il conçoit une recette innovante conforme aux exigences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la recette intègre des éléments différenciants (saveurs, profils nutritionnels) en respectant la réglementation,</li> <li>- l'équilibre des ingrédients garantit la qualité technique du produit.</li> </ul> <p>Il fabrique un produit innovant de qualité :</p>  |

Glacier-fabricant (BTM) dossier RNCP n° 41078

CMA France

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF 25/02/2025

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contribution à l'attractivité et à l'originalité gustative de l'offre glacée.</li> </ul>  | <p>attractives et gustativement originales.</p>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- le processus de fabrication est conforme aux standards professionnels,</li> <li>- le produit final est attractif, innovant et gustativement réussi.</li> </ul>   |
| <p><b>A.2.4 Assemblage, décoration et sculpture pour valorisation des produits glacés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assemblage et montage des produits glacés en respectant l'équilibre gustatif et visuel du produit final.</li> </ul> | <p>C.2.7. Assembler et monter des produits glacés, en respectant l'équilibre gustatif et visuel du produit final, afin de répondre au besoin client.</p>  |  | <p><b>C2.7.</b> Le candidat prépare les éléments nécessaires à l'assemblage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les composants glacés et supports sont sélectionnés en fonction de leur qualité et de leur adéquation avec le produit final,</li> <li>- les outils et matériels nécessaires (spatules, moules, supports) sont adaptés et préparés conformément aux exigences d'hygiène.</li> </ul> <p>Il réalise un montage respectant les équilibres gustatif et visuel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les saveurs des éléments assemblés s'harmonisent pour offrir un équilibre gustatif,</li> <li>- l'agencement des composants garantit une présentation adaptée à la demande,</li> <li>- les textures et proportions sont ajustées au besoin.</li> </ul> <p>Il personnalise et finalise le produit selon les attentes du client :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les finitions (décors, glaçages, ajouts de détails) sont soignées et adaptées à la demande,</li> <li>- la présentation reflète les standards professionnels et répond aux attentes exprimées par le client.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décoration des produits glacés avec des éléments alimentaires tels que le sucre, le chocolat ou d'autres ingrédients, en harmonisant les couleurs et les volumes.</li> </ul>                                      | <p>C.2.8. Décorer des produits glacés, en travaillant le sucre, le chocolat, et d'autres éléments décoratifs alimentaires, tout en harmonisant couleurs et volumes, afin de valoriser l'esthétique des produits et d'attirer l'attention sur les vitrines ou buffets.</p> |  | <p><b>C2.8.</b> Le candidat prépare les matériaux et outils nécessaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les éléments décoratifs (sucre, chocolat, fruits, etc.) sont sélectionnés pour leur qualité et leur adaptabilité,</li> <li>- les outils et matériels (moules, spatules, poches à douille) sont adaptés et préparés selon les exigences d'hygiène.</li> </ul> <p>Il réalise des décorations harmonieuses et soignées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les techniques utilisées (modelage, coulage, texturation) sont appropriées aux matériaux,</li> <li>- les couleurs, textures et volumes des décorations s'harmonisent pour créer un ensemble visuellement équilibré,</li> <li>- les décorations sont solides et adaptées aux contraintes des vitrines ou buffets (températures, durée d'exposition).</li> <li>- les décorations mettent en valeur l'esthétique des produits glacés et attirent l'attention,</li> <li>- les compositions finales sont originales, élégantes et conformes aux standards professionnels,</li> </ul>   |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation de sculptures sur glace vive en créant des œuvres tridimensionnelles adaptées à un thème ou à un environnement donné.</li> </ul>              | <p>C.2.9. Réaliser des sculptures sur glace vive, en concevant des œuvres tridimensionnelles adaptées à un thème ou à un environnement donné, et en utilisant des outils spécialisés tout en respectant les normes de sécurité, de mettre en valeur une production glacée et d'offrir une expérience visuelle.</p> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- les décorations s'intègrent dans un thème ou une ambiance cohérente, répondant aux attentes de la clientèle.</li> </ul> <p><b>C2.9.</b> Le candidat prépare la conception artistique de la sculpture :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un croquis ou dessin précis est réalisé en cohérence avec le thème ou l'environnement demandé,</li> <li>- les proportions, volumes et détails sont clairement définis dans la conception, facilitant l'exécution,</li> <li>- les choix esthétiques (formes, lignes) garantissent une harmonie visuelle adaptée au projet.</li> </ul> <p>Il prépare les matériaux et outils nécessaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les blocs de glace sont sélectionnés pour leur qualité, transparence et dimensions adaptées, les outils spécialisés (scies, ciseaux, gouges, matériel électrique ou à batterie, tronçonneuse, meuleuse, burins, ponceuses) sont vérifiés et préparés pour un usage efficace et sécurisé (utilisation de lunettes et gants),</li> <li>- l'environnement de travail est organisé pour préserver la glace et garantir des conditions optimales.</li> </ul> <p>Il réalise une sculpture tridimensionnelle selon le croquis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les volumes et proportions respectent le croquis initial, offrant une interprétation fidèle et esthétique,</li> <li>- les techniques de taille, façonnage et finition sont maîtrisées, avec des détails précis et un rendu soigné,</li> <li>- les ajustements réalisés sur la glace maintiennent l'équilibre et l'harmonie de l'œuvre.</li> </ul> <p>Il respecte les normes de sécurité et valorise la sculpture :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les outils sont manipulés en respectant les règles de sécurité individuelle et collective,</li> <li>- la sculpture est stable, durable et adaptée à son environnement d'exposition,</li> <li>- l'œuvre finale attire l'attention par sa créativité et met en valeur les produits glacés associés.</li> </ul> |
| <p>Pour obtenir la certification Glacier-fabricant (BTM) de niveau 4, le candidat doit acquérir les blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chaque bloc.</p> |  |  |   |

| REFERENTIEL D'ACTIVITES<br><i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>  | REFERENTIEL DE COMPETENCES<br><i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>   | REFERENTIEL D'ÉVALUATION<br><i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>  |   |
|---|--|---|---|
|   |  | MODALITÉS D'ÉVALUATION  | CRITÈRES D'ÉVALUATION   |
| <b>BLOC DE COMPETENCES N°3 : Participer à la gestion d'un laboratoire de glacerie</b>   |  |   |   |
| <b>A.3.1. Contrôle de la production et gestion des écarts de qualité</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition des protocoles de contrôle adaptés aux processus de fabrication.</li> <li>- Surveillance de la conformité des produits aux normes organoleptiques et sanitaires.</li> <li>- Identification des écarts par rapport aux standards de qualité et réglementations.</li> <li>- Mise en œuvre des mesures correctives pour assurer la conformité et maintenir les exigences de qualité.</li> </ul> | <b>C.3.1.</b> Mettre en œuvre une procédure de contrôle de la production, en définissant des protocoles précis au sein du laboratoire et en réalisant des vérifications systématiques à chaque étape de fabrication, afin de garantir la qualité organoleptique et sanitaire des produits. | <b>ME.3.1. Mise en situation professionnelle (C3.1 à C3.4.-C3.7) Technologie</b><br>À partir d'un contexte professionnel en glacerie artisanale, le candidat devra mettre en place une procédure de contrôle de la production (règles d'hygiène et de sécurité, législation en vigueur sur les glaces (code loyal des glaces)) et appliquer les mesures correctives. Il devra argumenter ses choix de matières premières en s'appuyant notamment sur les notions de traçabilité, et justifier du stockage et de la conservation des produits. Enfin, il analysera un document unique en lien avec les risques professionnels spécifiques à la production de glaces et proposera des mesures adaptées pour garantir la conformité réglementaire. | <b>C.3.1.</b> Le candidat définit et met en œuvre des protocoles adaptés : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les protocoles intègrent le Guide des bonnes pratiques (HACCP) et respectent la marche en avant,</li> <li>- les points critiques de contrôle (CCP) sont identifiés à chaque étape de production.</li> </ul> Il applique la loi des 5M pour garantir un contrôle complet : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les matières premières, méthodes, matériels, main-d'œuvre et milieu sont vérifiés systématiquement,</li> <li>- les contrôles assurent la traçabilité et la conformité sanitaire des processus.</li> </ul> Il réalise des vérifications systématiques pendant la fabrication : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les étapes critiques (températures, durées, texture) sont surveillées et documentées,</li> <li>- les anomalies sont corrigées immédiatement et enregistrées.</li> </ul> |
|   |  | <b>C.3.2.</b> Appliquer et superviser les mesures correctives, en identifiant les écarts aux normes de qualité et en ajustant les processus de production, afin de maintenir une conformité constante aux exigences sanitaires et réglementaires.   | <b>ME.3.2. Mise en situation professionnelle (C 3.5 à –C.3.7.) Résolution de problèmes</b><br>Face à diverses problématiques du laboratoire (non-respect des règles   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  |   | d'hygiène, coupure de courant, gestion commerciale, conflit ou absence de salariés, ...), le candidat doit identifier les solutions adaptées. Il devra également analyser un document unique, repérer les risques professionnels liés aux situations rencontrées et proposer des actions correctives adaptées. En cas de dysfonctionnement d'un équipement, il devra identifier l'origine du problème et définir une solution adaptée, qu'il s'agisse d'une maintenance préventive ou curative, ou d'une réorganisation temporaire du travail. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- les données et résultats des corrections sont documentés pour assurer la traçabilité.</li> <li>- les ajustements réalisés permettent de respecter les normes en vigueur,</li> <li>- les pratiques supervisées garantissent la qualité organoleptique et la sécurité des produits.</li> </ul>   |
| <p><b>A.3.2. Gestion de la traçabilité, du stockage et du transport des produits alimentaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Élaboration de fiches produits mentionnant la nature, l'origine et les allergènes potentiels des composants.</li> <li>- Organisation du stockage des produits en fonction des catégories et des risques sanitaires.</li> <li>- Contrôle des températures et maintien de la chaîne du froid durant le stockage et le transport.</li> </ul> | <p><b>C.3.3.</b> Assurer la traçabilité des composants des produits glaciers, en élaborant des fiches produits détaillées mentionnant la nature, l'origine et les allergènes potentiels, et en respectant les règles d'étiquetage en vigueur, afin de garantir la transparence et la sécurité alimentaire.</p>  |  | <p><b>C.3.3.</b> Le candidat collecte et documente les informations de traçabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les fiches produits mentionnent la nature, l'origine, les allergènes et les dates de péremption à réception des matières premières,</li> <li>- la durée de vie limitée des produits glacés est indiquée.</li> </ul> <p>Il élabore des fiches conformes à la réglementation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les étiquettes respectent les règles d'étiquetage (composition, allergènes, dates limites, conseils de conservation),</li> <li>- les informations sont complètes et accessibles.</li> </ul> <p>Il met en place un système de traçabilité fiable :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les lots de production sont identifiés et retracés,</li> <li>- les pratiques garantissent une réponse rapide en cas de non-conformité ou de retrait.</li> <li>- les informations fournies renforcent la confiance des clients,</li> <li>- les procédures respectent les normes de sécurité alimentaire.</li> </ul> |
|  | <p><b>C.3.4.</b> Organiser le stockage et le transport des produits alimentaires, en catégorisant les produits selon leurs risques sanitaires, en contrôlant les températures et en respectant la chaîne du froid, en respectant la réglementation applicable au circuit de distribution, afin de préserver</p> |  | <p><b>C.3.4.</b> Le candidat catégorise et organise les produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les produits sont classés par niveau de risque (allergènes, périssabilité) et stockés dans des zones adaptées,</li> <li>- les conditions spécifiques de stockage sont respectées (isolations pour éviter la contamination croisée).</li> </ul> <p>Il contrôle et respecte les exigences liées à la chaîne du froid :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les températures de stockage et de transport sont vérifiées et maintenues dans les plages réglementaires,</li> </ul>  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | la qualité et la sécurité des produits de glacierie.   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- les registres de contrôle de la chaîne du froid sont tenus à jour et conformes aux exigences réglementaires.</li> </ul> <p>Il garantit la qualité et la sécurité des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les conditions de stockage et transport préservent l'intégrité organoleptique et sanitaire des produits,</li> <li>- les pratiques mises en œuvre assurent une distribution conforme aux attentes des clients et aux réglementations en vigueur.</li> </ul>   |
| <p><b>A.3.3. Maintenance des équipements et sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation des vérifications régulières des matériels et des locaux.</li> <li>- Suivi des interventions de maintenance et des réparations nécessaires pour garantir la continuité des opérations.</li> </ul><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Participation à la formation de l'équipe aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.</li> <li>- Sensibilisation aux bonnes pratiques et aux</li> </ul> | <p><b>C.3.5.</b> Contrôler la maintenance technique des matériels et des locaux, en organisant des vérifications régulières et en veillant à la mise en œuvre des réparations nécessaires, afin de garantir la continuité et la sécurité des opérations de production.</p> |  | <p><b>C.3.5.</b> Le candidat organise des contrôles réguliers des matériels et locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les vérifications sont planifiées et effectuées conformément au DUERP, en identifiant les risques pour la sécurité et la continuité des opérations,</li> <li>- les inspections permettent de prévenir les défaillances techniques et de garantir un environnement de travail sécurisé.</li> </ul> <p>Il gère les contrats obligatoires de maintenance :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les contrats avec les prestataires habilités (réfrigération, extincteurs, équipements spécifiques) sont à jour,</li> <li>- les vérifications réglementaires sont réalisées dans les délais et conformes aux obligations légales.</li> </ul> <p>Il supervise la mise en œuvre des réparations nécessaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les réparations sont organisées et suivies pour garantir le bon fonctionnement des équipements et des locaux,</li> <li>- les actions correctives assurent une traçabilité et limitent les interruptions de production, tout en respectant les normes de sécurité.</li> </ul> |
|  | <p><b>C.3.6.</b> Participer à la formation et à la sensibilisation de l'équipe aux règles d'hygiène et de sécurité, en réalisant des actions pédagogiques sur les bonnes</p>   |  | <p><b>C.3.6.</b> Le candidat organise des actions pédagogiques adaptées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les explications sont claires et adaptées au niveau des collaborateurs, favorisant leur compréhension et leur adhésion.</li> </ul> <p>Il veille à la mise en place et à l'application du Document unique :</p>  |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <p>protocoles en vigueur pour renforcer la sécurité collective.</p>  | <p>pratiques et les protocoles en vigueur, afin de renforcer la sécurité collective et la conformité réglementaire.</p>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- le Document unique est actualisé régulièrement en intégrant les analyses des dangers identifiés dans l'entreprise et les mesures de prévention mises en œuvre,</li> <li>- les actions de sensibilisation incluent une présentation des éléments clés du Document unique et des consignes spécifiques à respecter.</li> </ul> <p>Il supervise l'application des mesures de prévention et de sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les collaborateurs appliquent les protocoles définis, et leur comportement est conforme aux règles d'hygiène et de sécurité,</li> <li>- les retours et observations du terrain sont recueillis pour améliorer continuellement les pratiques et garantir la sécurité collective.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participation à la mise en place et à l'application du document unique</li> </ul>   | <p><b>C.3.7.</b> Participer à la mise en place et à l'application du document unique, en relevant les critères de risques et en établissant des actions adaptées, afin de garantir la sécurité au sein de l'entreprise.</p> |  | <p><b>C.3.7.</b> Le candidat identifie les critères de risques dans l'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les dangers potentiels (sécurité, hygiène, ergonomie, environnement) sont recensés de manière exhaustive,</li> <li>- les situations de travail à risque sont observées et analysées.</li> </ul> <p>Il élabore et propose des actions adaptées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les mesures de prévention et de protection sont définies en fonction des risques identifiés,</li> <li>- les actions proposées sont réalistes et conformes aux exigences réglementaires.</li> </ul> <p>Il participe à l'application et à la mise à jour du document unique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le Document unique est mis à jour régulièrement pour refléter l'évolution des risques et des actions correctives,</li> <li>- les collaborateurs sont informés et impliqués dans la mise en œuvre des mesures prévues, renforçant la sécurité collective.</li> </ul> |
| <p>Pour obtenir la certification Glacier-fabricant (BTM) de niveau 4, le candidat doit acquérir les blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chaque bloc.</p> |   |  |   |

| REFERENTIEL D'ACTIVITES | REFERENTIEL DE COMPETENCES | REFERENTIEL D'EVALUATION<br><i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i> |
|-------------------------|----------------------------|--|
|-------------------------|----------------------------|--|

| <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>   | <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>   | <b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>   | <b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>   |
|---|--|---|--|
| <b>BLOC DE COMPETENCES N°4 : Participer au développement commercial d'une entreprise de glaces artisanales</b>  |  |   |  |
| <p><b>A.4.1. Adaptation de la production, communication commerciale et interaction en contexte international</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse des attentes des clients et des évolutions du secteur pour ajuster les recettes et les volumes de fabrication.</li> <li>- Organisation d'événements promotionnels, notamment dégustations, salons ou ateliers spécialisés.</li> </ul> | <p><b>C.4.1.</b> Analyser les tendances du marché, en étudiant les besoins de la clientèle et en évaluant les spécificités du territoire, afin d'adapter le produit et sa commercialisation aux besoins de la clientèle, tout en valorisant l'identité de l'entreprise.</p> <p><b>C.4.2.</b> Concevoir des outils de communication et de fidélisation, en rédigeant des fiches recettes et argumentaires pour le personnel de vente, en organisant des événements (dégustations, salons, ateliers de sculpture sur glace) et en créant des outils promotionnels adaptés, afin de dynamiser les ventes et fidéliser la clientèle.</p> | <p><b>ME.4.1. Etude de cas (C.4.1-C.4.2 – C.4.4. à C.4.7.)</b><br/><b>Commercialisation</b><br/>Le candidat est évalué à travers une étude de cas portant sur des situations concrètes liées à la commercialisation, l'innovation, l'animation d'équipe et la gestion des coûts.</p> <p><b>ME.4.2. Mise en situation professionnelle (C.4.3.)</b><br/><b>Anglais</b><br/>Le candidat devra se présenter, puis présenter l'entreprise.</p> <p>A partir d'un support professionnel tiré au sort, le candidat devra lire le texte attribué, puis traduire quelques phrases sélectionnées.</p> <p>Il échangera ensuite avec le jury en utilisant les termes techniques adaptés au domaine de la glacerie.</p> | <p><b>C.4.1.</b> Le candidat réalise une analyse des tendances et des besoins :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les besoins de la clientèle cible sont identifiés avec précision à partir d'enquêtes, d'études ou d'observations,</li> <li>- les spécificités du territoire (pratiques locales, saisonnalité, concurrence) sont intégrées dans l'analyse.</li> </ul> <p>Il valorise l'identité de l'entreprise dans les propositions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les solutions mises en avant renforcent l'image de l'entreprise et ses valeurs (qualité artisanale, innovation, durabilité),</li> <li>- les recommandations intègrent des éléments différenciants pour se démarquer sur le marché local ou ciblé,</li> <li>- les analyses sont présentées de manière claire, avec des arguments solides et cohérents.</li> <li>- les ajustements des produits tiennent compte des attentes identifiées tout en respectant l'identité de l'entreprise,</li> </ul> <p><b>C.4.2.</b> Le candidat conçoit des outils adaptés et valorisants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les fiches recettes et argumentaires sont adaptées pour le personnel de vente,</li> <li>- les supports promotionnels (flyers, affiches, publications digitales) sont attractifs et alignés avec l'image de l'entreprise.</li> </ul> <p>Il organise des actions de fidélisation efficaces :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les événements (dégustations, salons, ateliers) sont adaptés aux attentes des clients et contribuent à renforcer leur engagement.</li> </ul> <p>Il dynamise les ventes et fidélise la clientèle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les outils et actions développés augmentent la visibilité des produits et incitent à la récurrence des achats,</li> <li>- l'efficacité des actions est mesurée et analysée pour optimiser leur impact futur.</li> </ul> |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation d'un vocabulaire technique en anglais pour faciliter les échanges professionnels dans un cadre international.</li> </ul>   | <p><b>C.4.3</b> Echanger professionnellement en anglais, en utilisant un vocabulaire technique adapté, afin de garantir une communication claire et efficace dans un contexte international.</p>  |  | <p><b>C.4.3.</b> Le candidat se présente et présente l'entreprise avec clarté et professionnalisme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la présentation est structurée, fluide et utilise un vocabulaire adapté au contexte professionnel,</li> <li>- les informations transmises sur son parcours et l'entreprise sont précises, pertinentes et bien organisées.</li> </ul> <p>Il utilise le vocabulaire technique adapté :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le vocabulaire utilisé est spécifique au domaine de la glacerie, incluant des termes techniques liés aux ingrédients, procédés et équipements,</li> <li>- les formules professionnelles sont employées de manière appropriée.</li> <li>- les réponses sont claires, structurées et utilisent des termes techniques spécifiques au domaine de la glacerie.</li> </ul>   |
| <p><b>A.4.2. Recrutement et animation des équipes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planification et répartition des tâches en fonction des objectifs de production et des compétences des collaborateurs.</li> <li>- Accompagnement des collaborateurs dans l'exercice de l'activité professionnelle</li> </ul> | <p><b>C.4.4.</b> Encadrer et fédérer au quotidien une équipe de salariés et d'apprentis en tenant compte de la diversité, en suivant la réalisation de leurs tâches, et le cas échéant en leur apportant une aide via des recrutements adaptés, et en encourageant les efforts de chacun pour contrôler l'atteinte des objectifs fixés.</p> <p><b>C.4.5.</b> Accompagner les collaborateurs dans l'exercice de leur activité professionnelle en identifiant les motivations, les freins et les conflits rencontrés, en planifiant des entretiens individuels selon les problématiques rencontrées et en tenant compte du bien-être au travail pour prévenir</p> |  | <p><b>C.4.4.</b> Le candidat planifie et organise le travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les plannings hebdomadaires ou mensuels tiennent compte de la charge de travail, des compétences des personnels et respectent le code du travail,</li> <li>- les ajustements nécessaires sont réalisés pour répondre aux imprévus et situation de handicap de l'équipe de salariés.</li> </ul> <p>Il encadre et fédère l'équipe :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les objectifs sont clairs et suivis régulièrement, et les tâches sont réparties de manière équitable,</li> <li>- la diversité de l'équipe est valorisée, et les efforts individuels et collectifs sont encouragés.</li> </ul> <p>Il gère les ressources humaines et évalue les résultats :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les besoins en personnel sont identifiés et les recrutements adaptés,</li> <li>- les résultats de l'équipe sont analysés, avec des retours constructifs et des actions correctives proposées si nécessaire.</li> </ul> <p><b>C.4.5.</b> Le candidat soutient les collaborateurs dans leur activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les motivations, freins et conflits sont identifiés et traités avec des solutions adaptées,</li> <li>- des entretiens individuels sont planifiés en fonction des problématiques rencontrées, en intégrant les perspectives d'évolution professionnelle.</li> </ul> <p>Il favorise le bien-être et la prévention des risques psycho-sociaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les actions mises en place visent à réduire les tensions, améliorer la communication et prévenir les conflits,</li> </ul> <p>Il valorise l'implication des collaborateurs :</p> |



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'utilisation des matériels et des temps de travail est optimisée pour améliorer la productivité et réduire les coûts,</li> <li>- les actions mises en œuvre contribuent à une organisation globale plus fluide et efficace de la production.</li> </ul> <p>Il identifie des leviers d'optimisation des coûts :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les solutions présentées tiennent compte des impacts sur la qualité des produits et sur l'organisation du laboratoire,</li> <li>• les analyses mettent en évidence des marges de progression réalistes et adaptées aux contraintes de l'activité.</li> </ul> |
| <p>Pour obtenir la certification Glacier-fabricant (BTM) de niveau 4, le candidat doit acquérir les blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chaque bloc.</p> |  |  |  |

Pour obtenir la certification, le candidat doit valider les 4 blocs de compétences et un mémoire portant sur des problématiques professionnelles.