

## RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

### SOMMAIRE DES COMPÉTENCES

#### **C1 ORGANISER**

- C1.1** – Approvisionner les postes de travail.
- C1.2** – Organiser sa production.
- C1.3** – Surveiller l'état du stock.

#### **C2 RÉALISER**

- C2.1** – A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production :
  - les produits de panification.
  - Les produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson.
  - Les garnitures et crèmes.
  - Les décors boulangers.
- C2.2** – Assurer les cuissons.
- C2.3** – Appliquer le processus d'un plan de nettoyage.
- C2.4** – Appliquer des mesures pour limiter les risques professionnels.

#### **C3 CONTRÔLER**

- C3.1** – Contrôler la qualité des matières premières.
- C3.2** – Contrôler les phases de sa production.
- C3.3** – Contrôler les produits finis.

#### **C4 COMMUNIQUER**

- C4.1** – Transmettre les besoins sur l'état du stock
- C4.2** – Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits.
- C4.3** – Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente.
- C4.4** – Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

<b>C1 : ORGANISER</b>		
<b>SAVOIR FAIRE (Être capable de)</b>	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)</b>	<b>LIMITES D'EXIGENCES (On exige)</b>
<p><b>C1.1 Approvisionner les postes de travail :</b></p> <p>Quantifier les matières premières. Assurer la conformité des matières premières</p>	<p>Les fiches techniques de la commande Les matières premières. Les matériels de pesage et de dosage.</p>	<p>Conformité de l'approvisionnement avec les fiches techniques.</p>
<p><b>C1.2 Organiser sa production :</b></p> <p>Établir sa fiche technique. Planifier l'ensemble de ses fabrications Choisir et préparer les matériels.</p>	<p>Le cahier de recettes La commande. Les impératifs commerciaux. Les matériels.</p>	<p>Méthode de panification adaptée aux produits commandés. Exactitude des recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantités, chronologie des tâches.</li> <li>- Enchaînement efficace des tâches</li> <li>- Choix approprié des matériels</li> </ul>
<p><b>C1.3 Surveiller l'état du stock</b></p>	<p>Fiches de stock</p>	<p>Maintenance du stock</p>

<b>C2 : RÉALISER</b>		
<b>SAVOIR FAIRE (Être capable de)</b>	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)</b>	<b>LIMITES D'EXIGENCES (On exige)</b>
<p><b>C2.1 A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production comprenant :</b></p> <p><b>Les produits de panification :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pain de tradition française.</li> <li>- pain courant français.</li> <li>- autres pains : <ul style="list-style-type: none"> <li>- à base de farines diverses</li> <li>- enrichis</li> <li>- aromatiques.</li> <li>- régionaux</li> <li>- européens</li> </ul> </li> </ul> <p>.</p> <p><b>Les produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pâte levée.</li> <li>- pâte feuilletée</li> <li>- pâte levée-feuilletée.</li> </ul> <p><b>Les garnitures et crèmes.</b></p> <p><b>Les décors boulangers :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pains décorés</li> <li>- sujets en pâte morte et/ou en pâte levée.</li> </ul>	<p>La commande. Les impératifs commerciaux. Les matériels.</p> <p>La commande. Les impératifs commerciaux. Les matériels. Guide de bonne pratique d'hygiène en pâtisserie ou consignes spécifiques</p> <p>Thèmes de décors</p>	<p>Produits conformes : - à la réglementation. - aux impératifs commerciaux - à la commande : - aux fiches recettes</p> <p>Maîtrise pour l'ensemble de sa production</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des pétrissages</li> <li>- des fermentations</li> <li>- des techniques de façonnage</li> <li>- complet, son, de seigle, au seigle, méteil.</li> <li>- mie, viennois, brioché.</li> <li>- pain aux noix, lard ou jambon fruits secs et/ou séchés, aux herbes, aux olives, fromage.</li> <li>- Südbrot, lodève, brié,</li> <li>- Petits pains suédois, buns au sésame, ciabatta..</li> </ul> <p>Produits conformes à la commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- petites et/ou grosses pièces de formes variées.</li> <li>- techniques de mises en formes maîtrisées: : boulage, façonnage, tressage...</li> <li>- utilisation précise des ciseaux, couteaux ...</li> </ul> <p>Respect des procédés de fabrication des crèmes pâtisseries, crème d'amande, frangipane et garnitures diverses.</p> <p>Maîtrise des méthodes de décors : modelage, tressage, façonnage, assemblage, écriture, cornet.</p>
<p><b>C2.2 Assurer les cuissons</b></p>	<p>Les matériels adaptés Les guides de bonne pratique</p>	<p>Les produits de panification, de viennoiserie, de décors ,et les garnitures sont cuits conformément aux impératifs commerciaux et aux règles d'hygiène.</p>
<p><b>C2.3 Appliquer le processus d'un plan de nettoyage.</b></p>	<p>Plan de nettoyage.</p>	<p>Maintien des équipements et des matériels en état de propreté.</p>
<p><b>C2.4 Appliquer des mesures pour limiter les risques professionnels</b></p>	<p>Les règles de prévention des risques professionnels.</p>	<p>Respect des principes de prévention (sécurité matérielle, sécurité des personnes)</p>

<b>C3 : CONTRÔLER</b>		
<b>SAVOIR FAIRE (Être capable de)</b>	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)</b>	<b>LIMITES D'EXIGENCES (On exige)</b>
<b>C3.1 Contrôler la qualité des matières premières :</b>  - qualité sanitaire - qualité technologique	Le stock	Conformité des matières premières
<b>C3.2 Contrôler les phases de sa production</b>	Sa fiche technique	Conformité du processus de fabrication
<b>C3.3 Contrôler les produits finis</b>	Les impératifs commerciaux La fiche recette	Conformité des produits : - Qualité sanitaire - Qualité technologique - Aspect artistique - Aspect commercial des produits

<b>C4 : COMMUNIQUER</b>		
<b>SAVOIR FAIRE (Être capable de)</b>	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)</b>	<b>LIMITES D'EXIGENCES (On exige)</b>
<b>C4.1 Transmettre les besoins sur l'état du stock.</b>	Le stock, la commande	Transmission exacte des besoins aux responsables
<b>C4.2 Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits</b>	La commande et les fiches recettes	Définition judicieuse des caractéristiques des produits : - qualité organoleptiques - conservation
<b>C4.3 Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente</b>	Les impératifs commerciaux	Prise en compte des remarques
<b>C4.4 Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise</b>	Des situations professionnelles commerciales	L'exactitude des connaissances relatives à l'environnement du métier et de l'entreprise