

## **RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**

**I - COMPÉTENCES ET SAVOIR-FAIRE**

## SAVOIR-FAIRE

### C1 ORGANISER, PRÉPARER

- C 1.1 Participer à la prévision des besoins
- C 1.2 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- C 1.3 Identifier les matières premières pour la production
- C 1.4 Préparer les matières premières pour la production
- C 1.5 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- C 1.6 Organiser son poste de travail pour une production donnée
- C 1.7 Identifier les matériels et les produits d'entretien
- C 1.8 Préparer les matériels et les produits d'entretien

### C2 RÉALISER

- C 2.1 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- C 2.2 Réaliser des produits de chocolaterie
- C 2.3 Confectionner des confiseries
- C 2.4 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- C 2.5 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- C 2.6 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux

### C3 CONTRÔLER, APPRÉCIER

- C 3.1 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- C 3.2 Contrôler l'état des stocks des matières premières
- C 3.3 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- C 3.4 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
- C 3.5 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage

### C4 COMMUNIQUER

- C 4.1 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise
- C 4.2 Renseigner les documents internes
- C 4.3 Informer le client et le public
- C 4.4 Rendre compte auprès de sa hiérarchie

<b>C1 ORGANISER, PRÉPARER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (Être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (On donne)	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b> (On exige)
<b>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</b> (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p><b>C 1.1 – Participer à la prévision des besoins</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❑ en matières premières</li> <li>❑ en produits semi-élaborés</li> <li>❑ en petits matériels, fournitures</li> <li>❑ en produits d'entretien</li> </ul> <p><b>C 1.2 – Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières</b></p> <p><b>C 1.3 – Identifier les matières premières pour la production</b></p> <p><b>C 1.4 – Préparer les matières premières pour la production</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Planning de production</li> <li>● Fiches de stock manuelles ou informatisées</li> <li>● Fiches d'inventaires périodiques, manuelles ou informatisées</li> <li>● Locaux et tenue adaptés à l'activité</li> <li>● Chariot</li> <li>● Matériel de pesée</li> <li>● Étagères</li> <li>● Casiers</li> <li>● Matériel de déstockage (ciseaux, cutter, thermomètre...)</li> <li>● Étiqueteuse, étiquettes</li> <li>● Fiches techniques, manuelles ou informatisées</li> <li>● Emballages</li> <li>● Bons de sortie</li> <li>● Matériels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analyse d'une fiche de stock en quantité</li> <li>● Choix adapté des matériels</li> <li>● Respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des consignes</li> <li>- du temps imparti</li> <li>- des règles ergonomiques</li> <li>- des températures</li> <li>- de l'hygrométrie</li> <li>- de la luminosité</li> </ul> </li> <li>● Identification correcte des matières premières</li> <li>● Respect en quantité et en qualité</li> </ul>

<b>C1 ORGANISER, PRÉPARER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (Être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (On donne)	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b> (On exige)
<b>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</b> (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<b>C 1.5 – Sélectionner les matériels et les outillages adaptés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fiches techniques</li> <li>● Matériels (tempéreuse, broyeuse, mixeur, enrobeuse...)</li> <li>● Outillage (thermomètre, réfractomètre, densimètre, spatules, palettes, cornes...)</li> <li>● Conditionnements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Choix adaptés des matériels, de l'outillage et du conditionnement</li> </ul>
<b>C 1.6 – Organiser son poste de travail pour une production donnée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tenue professionnelle et locaux adaptés à l'activité</li> <li>● Plan de travail</li> <li>● Équipements</li> <li>● Matériels</li> <li>● Petits matériels</li> <li>● Matières premières</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Installation rationnelle du poste de travail</li> </ul>
<b>C 1.7 – Identifier les matériels et les produits d'entretien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fiches de nettoyage et process</li> <li>● Matériels (balais, brosses, aspirateur à eau...)</li> <li>● Produits divers</li> <li>● Accessoires divers (détergents appropriés, désinfectants...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identification précise des produits d'entretien</li> </ul>
<b>C 1.8 – Préparer les matériels et les produits d'entretien</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des consignes</li> <li>- des fiches techniques</li> <li>- des procédés</li> <li>- du temps imparti</li> </ul> </li> <li>● Nettoyage approprié des ustensiles en cuivre avant production</li> </ul>

<b>C2 RÉALISER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (Être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (On donne)	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b> (On exige)
<b>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</b> (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<b>C 2.1 – Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Matériels et tenue adaptés à l'activité</li> <li>● Bon de livraison, de réception</li> <li>● Fiches de stocks manuelles ou informatisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Respect :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- des consignes</li> <li>- du temps imparti</li> <li>- des règles ergonomiques</li> <li>- des températures</li> <li>- de l'hygrométrie</li> <li>- de la luminosité</li> <li>- de la D.L.C. (date limite de consommation)</li> <li>- de la D.L.U.O. (date limite d'utilisation optimum)</li> <li>- du reconditionnement</li> <li>- des règles de la rotation des stocks (premier entré, premier sorti)</li> <li>- de la D.L.V. (date limite de vente)</li> </ul> </li> </ul>

<b>C2 RÉALISER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (Être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (On donne)	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b> (On exige)
<b>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</b> (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p><b>C 2.2 – Réaliser des produits de chocolaterie</b></p> <p>C 2.2.1 – Mettre au point, cristalliser les chocolats de couverture</p> <p>C 2.2.2 – Maintenir les chocolats de couverture à point</p> <p>C 2.2.3 – Tremper et enrober des intérieurs</p> <p>C 2.2.4 – Réaliser des moulages</p> <p>C 2.2.5 – Confectionner des supports et des éléments de décoration</p> <p>C 2.2.6 – Assembler et monter des éléments en chocolat</p> <p>C 2.2.7 – Réaliser, détailler et mettre en forme les masses de base</p> <p>C 2.2.8 – Conditionner les produits semi-élaborés et les produits finis</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tenue professionnelle</li> <li>● Locaux adaptés et climatisés</li> <li>● Plan de travail</li> <li>● Fiches techniques</li> <li>● Matières premières (chocolat, chocolat de couverture, beurre de cacao, fruits secs, arômes, eaux de vie, spiritueux...)</li> <li>● Matériels (fourchettes, trempeuse, tempéreuse, broyeuse, enrobeuse, guitares, micro ondes, thermomètre, moules...)</li> <li>● Fournitures (rhodoïd, feuilles guitare, poches, papier d'enrobage...)</li> <li>● Conditionnements, ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maîtrise des techniques de base du chocolat de couverture pur beurre de cacao.</li> <li>● Respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la législation en vigueur</li> <li>- de la politique commerciale de l'entreprise</li> <li>- du thème de la commande</li> <li>- des consignes</li> <li>- des procédés</li> <li>- des procédures</li> <li>- du temps imparti</li> <li>- des températures</li> <li>- de l'hygrométrie</li> <li>- de la luminosité</li> <li>- des règles ergonomiques</li> <li>- des règles de conditionnement</li> <li>- des volumes, de l'harmonie et des couleurs</li> </ul> </li> </ul>

<b>C2 RÉALISER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (Être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (On donne)	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b> (On exige)
<b>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</b> (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p><b>C 2.3 – Confectionner des confiseries</b></p> <p>C 2.3.1 – Réaliser des bonbons de sucre cuit pleins</p> <p>C 2.3.2 – Fabriquer d'autres confiseries</p> <p>C 2.3.3 – Conditionner et conserver les confiseries</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tenue professionnelle</li> <li>● Fiches techniques</li> <li>● Plan de travail</li> <li>● Matières premières (sucres, parfums, arômes, essences naturelles, fruits frais, secs ou séchés, alcools, gélifiant, acidifiants...)</li> <li>● Matériels (matériels de cuisson, lampes à sucre, batteurs, mélangeurs...)</li> <li>● Fournitures (papier cellophane, déshydratants, conditionnements...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maîtrise des techniques de base des pâtisseries spécialisées à base de chocolat</li> <li>● Respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la législation en vigueur</li> <li>- de la politique commerciale de l'entreprise</li> <li>- du thème de la commande</li> <li>- des consignes</li> <li>- des procédés</li> <li>- des procédures</li> <li>- du temps imparti</li> <li>- des températures</li> <li>- de l'hygrométrie</li> <li>- des règles ergonomiques et de sécurité</li> <li>- des règles de conditionnement</li> </ul> </li> </ul>

<b>C2 RÉALISER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (Être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (On donne)	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b> (On exige)
<p><b>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</b> (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)</p>		
<p><b>C 2.4 – Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat</b></p> <p>C 2.4.1 – Réaliser des entremets</p> <p>C 2.4.2 – Confectionner d'autres produits à base de chocolat</p> <p>C 2.4.3 – Conserver les fabrications</p> <p><b>C 2.5 – Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tenue professionnelle</li> <li>● Locaux adaptés</li> <li>● Fiches techniques</li> <li>● Plan de travail</li> <li>● Matières premières fondamentales : chocolat noir, au lait, ivoire, gianduja</li> <li>● Autres matières (sucre, crème, beurre, œufs...)</li> <li>● Matériels (cercles, palettes, fouets...)</li> <li>● Fournitures (supports, cartons, caissettes...)</li>   <li>● Fiches techniques</li> <li>● Matériels (armoires réfrigérées ou sèches)</li> <li>● Appareils de conditionnement, de refroidissement, échelles, étagères...</li>   <li>● Fournitures (seaux, emballages appropriés, étiquettes...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maîtrise des techniques de base des pâtisseries spécialisées à base de chocolat</li>   <li>● Respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la législation en vigueur</li> <li>- de la politique commerciale de l'entreprise</li> <li>- de la commande</li> <li>- des consignes</li> <li>- des procédés</li> <li>- des procédures</li> <li>- du temps imparti</li> <li>- des températures et règles de conservation</li> <li>- des règles ergonomiques</li> <li>- de l'harmonie des couleurs et du thème</li> </ul> </li>   <li>● Identification précise du produit</li>   <li>● Respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des consignes</li> <li>- du temps imparti</li> <li>- de l'hygrométrie</li> <li>- de la luminosité</li> <li>- de l'étanchéité</li> <li>- des conditionnements</li> <li>- des dates de fabrication</li> <li>- de la rotation des stocks</li> </ul> </li> </ul>

<b>C2 RÉALISER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (Être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (On donne)	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b> (On exige)
<b>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</b> (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<b>C 2.6 – Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Protocoles</li> <li>● Procédures</li> <li>● Fiches techniques</li> <li>● Matériels (balais brosse, aspirateur à eau...)</li> <li>● Accessoires divers</li> <li>● Produits divers (détergents appropriés, désinfectants...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identification précise des produits d'entretien</li> <li>● Respect :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- des consignes</li> <li>- des procédés</li> <li>- des procédures</li> <li>- des fiches de nettoyage</li> <li>- du temps imparti</li> <li>- des règles ergonomiques</li> </ul> </li> </ul>

<b>C3 CONTRÔLER ET APPRÉCIER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (Être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (On donne)	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b> (On exige)
<b>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</b> (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<b>C 3.1 – Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bon de livraison et de réception</li> <li>● Lecteurs optiques</li> <li>● Codes barres</li> <li>● Fiches de stock</li> <li>● Matériel de pesée</li> <li>● Outils adaptés au contrôle des températures</li> <li>● Étiquetage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des consignes</li> <li>- de la conformité de la commande et de la livraison</li> <li>- des procédés</li> <li>- des procédures</li> </ul> </li> </ul>
<b>C 3.2 – Contrôler l'état des stocks des matières premières</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● fiches de stock informatisées ou non</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des procédures</li> <li>- des procédés</li> <li>- des règles de rotation des stocks (Premier Entré- Premier Sorti)</li> <li>- des températures</li> <li>- des D.L.V.(date limite de vente)</li> <li>- des D.L.U.O.(date limite d'utilisation optimale)</li> <li>- des D.L.C. (date limite de consommation)</li> </ul> </li> </ul>
<b>C 3.3 – Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis</b>		
<b>C 3.4 – Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● bon de commande</li> <li>● fiches techniques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des consignes écrites ou orales</li> <li>- des procédés</li> <li>- des procédures</li> <li>- de la démarche qualité</li> </ul> </li> </ul>

<b>C3 CONTRÔLER ET APPRÉCIER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (Être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (On donne)	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b> (On exige)
<b>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</b> (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<p><b>C 3.5 – Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage</b></p> <p>C 3.5.1 – Contrôler la conformité du rangement</p> <p>C 3.5.2 – Contrôler l'état de propreté des locaux, des équipements et du matériel</p> <p>C 3.5.3 – Contrôler le fonctionnement de l'équipement, du matériel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fiches de procédures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Respect :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- des consignes</li> <li>- des procédures</li> </ul> </li> </ul>



<b>C4 COMMUNIQUER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b> (Être capable de)	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION</b> (On donne)	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b> (On exige)
<b>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur</b> (par exemple : Le Guide des Bonnes Pratiques)		
<b>C 4.3 – Informer le client et le public</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fiches de documentation (produit, historique, provenance...)</li> <li>● Fiche d'argumentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maîtrise d'une démonstration de technique simple et argumentation</li> </ul>
<b>C 4.4 – Rendre compte auprès de sa hiérarchie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Notes de services</li> <li>● Outils de communication (réseau interne)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Respect :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- des règles de communication verbale</li> <li>- des consignes</li> </ul> </li> <li>● Maîtrise des outils de communication</li> </ul>

**MISE EN RELATION DES CAPACITÉS, DES COMPÉTENCES TERMINALES  
ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS**

Capacités	Compétences terminales	SAVOIRS ASSOCIÉS							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteurs de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels	La relation avec le public	Les sciences appliquées	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise
<b>C 1 Organiser, préparer</b>	C 11 Participer à la prévision des besoins								
	C 12 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières								
	C 13 Identifier les matières premières pour la production								
	C 14 Préparer les matières premières pour la production								
	C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés								
	C 16 Organiser son poste de travail pour une production donnée								
	C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien								
	C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien								
<b>C 2 Réaliser</b>	C 21 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières								
	C 22 Réaliser des produits de chocolaterie								
	C 23 Confectionner des confiseries								
	C 24 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat								
	C 25 Conditionner et stocker les produits semi élaborés et les produits finis								
	C 26 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux								
<b>C 3 Contrôler, apprécier</b>	C 31 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison								
	C 32 Contrôler l'état des stocks des matières premières								
	C 33 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis								
	C 34 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production								
	C 35 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage								
<b>C 4 Communiquer</b>	C 41 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise								
	C 42 Renseigner les documents internes								
	C 43 Informer le client et le public								
	C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie								