

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

SOMMAIRE DES COMPÉTENCES

C1. ORGANISER

- C1.1 – Approvisionner les postes de travail, choisir le matériel, planifier son travail.
- C1.2 – Organiser sa production.

C2. RÉALISER

- C2.1. Nettoyer et désinfecter son poste et de travail.
- C2.2. Réaliser les pâtes de pâtisserie boulangère.
- C2.3. Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base de produits laitiers.
- C2.4. Réaliser les crèmes et appareils à base de fruits.
- C2.5. Travailler les fruits frais.
- C2.6. Mettre en forme.
- C2.7. Garnir et fourrer.
- C2.8. Conduire les cuissons.
- C2.9. Réaliser les produits salés.
- C2.10. Réaliser les finitions.
- C2.11. Décorer.
- C2.12. Conditionner et stocker.

C3. CONTRÔLER

- C3.1. Contrôler la livraison.
- C3.2. Contrôler les matières premières livrées, stockées et utilisées.
- C3.3. Contrôler les processus de ses fabrications.
- C3.4. Contrôler les produits finis.
- C3.5. Contrôler l'état des stocks.

C4. COMMUNIQUER

- C4.1. Communiquer sur l'état du stock et les anomalies.
- C4.2. Argumenter sur les caractéristiques 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

C1 : ORGANISER		
SAVOIR-FAIRE (être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (on donne)	LIMITES D'EXIGENCES (on exige)
<p>C1.1. Approvisionner son poste de travail, choisir le matériel, planifier son travail:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les matières premières. - Calculer les quantités. - Déconditionner les matières premières. - Quantifier, peser, mesurer, doser. - Choisir le matériel. - Prévoir le nettoyage 	<p>On donne les matières premières. Les produits alimentaires intermédiaires. (PAI)</p> <p>La commande, les fiches recettes et les fiches techniques.</p> <p>Le matériel. Les produits de nettoyage.</p>	<p>Conformité de l'approvisionnement avec les fiches recettes.</p> <p>Exactitude des calculs pour chaque fabrication.</p> <p>Choix adapté du matériel et des outillages.</p>
<p>C1.2. Organiser sa production :</p> <p>Établir sa progression prenant en compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les fabrications des différentes pâtes et garnitures ; - les phases de travail (mise en forme...) 	<p>La commande et les impératifs commerciaux.</p> <p>Les matières premières. Le matériel. Les fiches recettes et les fiches techniques.</p>	<p>Enchaînement efficace des tâches.</p> <p>Conduite rationnelle des fabrications (temps, espace et coûts)</p>

C2 : RÉALISER		
SAVOIR-FAIRE (être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (on donne)	LIMITES D'EXIGENCES (on exige)
C2.1. Nettoyer et désinfecter son poste de travail.		Maintien en état de propreté.
C2.2. Réaliser les pâtes de pâtisserie boulangère. C2.2.1. Fabriquer les pâtes diverses : <ul style="list-style-type: none"> - A foncer : brisée sucrée et salée, sablée, sucrée. - . Pâte à chou. - Pâte à biscuit. - Pâte crémée sucrée, salée. - . Pâte à crêpe, à frire. - . Pâte morte. C2.2.2. Fabriquer les pâtes levées : <ul style="list-style-type: none"> - Conduire les pétrissages. - Conduire les fermentations en direct et différée et avec pré-fermentation : - en panification (pâte levée, pâte à décor) ; - en viennoiserie. (pâte levée, levée feuilletée) C2.2.3. Fabriquer les pâtes feuilletées.	La commande. Les fiches recettes et fiches techniques. Le matériel adapté. Les impératifs commerciaux (y compris la rentabilité).	Les produits réalisés sont conformes aux impératifs commerciaux : <ul style="list-style-type: none"> - -Les tartes et tartelettes sucrées, salées ; gâteaux secs, demi-secs. - Petites et grosses pièces en pâte à chou. - Génoise, Cuillère, Savoie. - Cakes sucrés, salés ; quatre quarts. - Beignets, crêpes. - Les éléments de décors, modelage, tressage, façonnage, assemblage. <ul style="list-style-type: none"> - Pain de tradition française. - Pain de mie. - Campagne de tradition française. - Brioche, petites et grosses pièces. - Croissants, pains au chocolat. - Viennoiserie garnie avant ou après cuisson. <ul style="list-style-type: none"> - Petites et grosses pièces en feuilletage. (vols au vent, chaussons, jalousies, dartois, palmiers, galettes, spécialités régionales)
C2.3. Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base de produits laitiers.	La commande. Les fiches recettes et fiches techniques. Le matériel, les locaux, les équipements adaptés. Les impératifs commerciaux (y compris la rentabilité).	Les crèmes, garnitures et appareils sont conformes aux impératifs commerciaux et aux guides de bonnes pratiques : <ul style="list-style-type: none"> - La crème pâtissière. - La crème mousseline (pâtissière émulsionnée) au beurre. - La crème à flan. - La crème fouettée (salée et chantilly). - Les béchamels. Les appareils à crèmes prises salés, sucrés.

C2.4. Réaliser les crèmes et appareils à base de fruits (secs, frais, séchés)	La commande. Les fiches recettes et fiches techniques. Le matériel, les locaux, les équipements adaptés. Les impératifs commerciaux (y compris la rentabilité).	Les crèmes et appareils à base de fruits sont conformes à la commande et aux guides de bonnes pratiques. - Crème cuite à base de fruits. - Crème d'amande et frangipane. - Crème et appareil citron. - Appareil à pizza.
C2.5. Travailler les fruits frais - Préparer. - Émonder. - Éplucher. - Émincer. - Tailler. - Dénoyer.	La commande. Les fiches recettes et fiches techniques. Les matières premières. Le matériel et l'outillage. Les impératifs commerciaux (y compris la rentabilité).	Le résultat est conforme aux consignes et à la commande.
C2.6. Mettre en forme : - Peser (les pâtons). - Beurrer, tourner une pâte. - Détailler, empreinter (les pièces). - Abaisser. - Foncer (grosses, petites pièces en cercle et en moule). - Façonner, bouler (petites et grosses pièces). - Souder les abaisses. - Dresser et garnir à la poche (pâte à choux, garniture). - Préparer les moules, (brioches, biscuits), mouler et démouler. - Beurrer et mettre sur plaques. - Videler, pincer, treiller, rioler, chiqueter, festonner, araser, ébarber. - Rayer. - Scarifier. - Dorer. - Lustrer. - Couper au ciseau.	Les locaux, les équipements, l'outillage, le matériel adapté. La commande. Les fiches recettes et fiches techniques. Les matières premières.	Les mises en forme sont conformes : - à la commande ; - aux fiches recettes. Les gestes sont réguliers, précis. Les pertes des produits sont maîtrisées.
C2.7. Garnir et fourrer : - A la poche, à l'entonnoir. - A la cuillère, à la louche. - A la corne, à la palette. - Couler les appareils. - Garnir, ranger et disposer les fruits sur les tartes et tartelettes. - Imbiber, puncher, saucer, siroper.	La commande. Les produits alimentaires intermédiaires (PAI). Les matières premières. L'outillage, le matériel adapté. Les impératifs commerciaux. (y compris la rentabilité)	Les quantités de la fiche recette sont respectées. La régularité des garnissages et fourrages est respectée. Les gestes sont précis et réguliers.

<p>C2.8. Conduire les cuissons</p> <p>C2.8.1. Au four.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Régler les températures. - Mettre la buée. - Enfourner. - Surveiller. - Défourner. - Assurer le ressuage. <p>C2.8.2. Sur feu ou plaque de cuisson</p>	<p>La commande.</p> <p>Les fiches recettes et fiches techniques.</p> <p>Les impératifs commerciaux. (y compris la rentabilité)</p> <p>Le matériel de cuisson.</p> <p>Les fiches recettes et les fiches techniques.</p> <p>La commande.</p> <p>Le matériel de cuisson.</p>	<p>Les températures et les temps sont respectés</p> <p>Les dosages et l'évacuation de la vapeur d'eau sont respectés.</p> <p>Les techniques d'enfournement de défournement (tapis, pelle...), sont maîtrisées.</p> <p>La cuisson est adaptée.</p> <p>Le temps de ressuage est respecté.</p> <p>Les méthodes de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - poêlage, rissolage, desséchage - cuisson des crèmes et des sauces ; - pochage ; - friture. <p>sont adaptées aux produits.</p> <p>Le couple temps/température est respecté.</p> <p>Les produits sont conformes.</p>
<p>C2.9. Réaliser les produits salés:</p> <p>Les sandwiches :</p> <ul style="list-style-type: none"> - trancher, garnir, conditionner. <p>Les pains surprises :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ouvrir, évider, trancher, garnir, portionner, reconstituer, présenter. <p>Les petits fours salés.</p> <p>Les pizzas et tartes salées.</p> <p>Conditionner les produits.</p>	<p>La commande.</p> <p>Les impératifs commerciaux (y compris la rentabilité).</p> <p>Les fiches recettes et les fiches techniques.</p> <p>Les garnitures à sandwiches.</p> <p>Les pains.</p> <p>Les garnitures à pains surprises.</p> <p>Les garnitures à petits fours.</p> <p>Les garnitures à pizzas et à tartes salées.</p> <p>Les produits alimentaires intermédiaires. (PAI)</p>	<p>Produits conformes à la commande</p> <p>Respect de la chaîne du froid.</p>
<p>C 2.10. Réaliser les finitions.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre au point. (nappage, fondant) - Napper, glacer, dorer, lustrer au sirop. - Caraméliser au feu et au four. 	<p>Le matériel adapté.</p> <p>Les fiches recettes et les fiches techniques.</p> <p>Les produits pour finition.</p> <p>Les impératifs commerciaux (y compris la rentabilité).</p>	<p>Les finitions sont conformes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à la commande ; - aux fiches recettes.
<p>C 2.11 Décorer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Écrire au cornet, au pinceau. - Modeler en pâte morte. - Décorer à la poche. - Disposer des éléments de décors. 	<p>La commande.</p> <p>Les fiches recettes et les fiches techniques.</p> <p>Les impératifs commerciaux. (y compris la rentabilité)</p> <p>Les produits servant aux décors.</p>	<p>Lisibilité et respect de l'inscription demandée.</p>
<p>C 2.12 Conditionner et stocker</p> <p>Les fabrications intermédiaires.</p> <p>Les produits finis.</p>	<p>Les équipements et les matériels.</p> <p>Les consignes.</p> <p>Les impératifs commerciaux. (y compris la rentabilité)</p>	<p>Un conditionnement et un stockage adaptés au produit et au matériel.</p>

C3: CONTRÔLER		
SAVOIR-FAIRE (être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (on donne)	LIMITES D'EXIGENCES (on exige)
C3.1. Contrôler la livraison. Dresser un état.	La chaîne documentaire. Bon de commande, bon de livraison, facture. Les consignes. Le matériel de contrôle. Les outils informatiques. Ex : lecteur code-barres.	La livraison est conforme qualitativement et quantitativement à la commande. (date limite d'utilisation optimale: DLUO) Les anomalies sont repérées.
C3.2. Contrôler les matières premières, livrées, stockées et utilisées.	Le matériel de contrôle. Les consignes. Les étiquetages. Les fiches recettes et les fiches techniques.	La qualité sanitaire est respectée. Date limite d'utilisation optimale. (DLUO) Date limite de conservation. (DLC)
C3.3. Contrôler les processus de ses fabrications.	Les fiches recettes et les fiches techniques. Le matériel de contrôle. Les documents d'enregistrement.	Les fiches recettes, les fiches techniques sont respectées. Les points de contrôle sont enregistrés. Les anomalies sont identifiées. Les défauts sont corrigés. La rentabilité est respectée.
C 3.4 Contrôler les produits finis	La commande. Les impératifs commerciaux.	Les produits sont conformes à la commande : - qualité sanitaire ; - qualité organoleptique. (aspect, odeur, texture, goût,)
C3.5. Contrôler l'état des stocks selon la méthode "premier entré premier sorti". (PEPS) Pour les matières et produits périssables.	Les outils informatiques. (Ex : lecteur de code-barres) Consigne de rotation. Fiches de stock.	Pas de rupture de stock. Pas de perte de produit.

C4: COMMUNIQUER		
SAVOIR-FAIRE (être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (on donne)	LIMITES D'EXIGENCES (on exige)
C4.1. Communiquer sur l'état du stock et les anomalies.	Le stock. La commande.	Les informations sont claires précises et adaptées.
C4.2. Argumenter sur les caractéristiques technologiques et commerciales des produits.	Les impératifs commerciaux	Définition judicieuse des caractéristiques des produits : - qualité organoleptique ; - conservation.
C4.3. Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente.	Les impératifs commerciaux.	Prise en compte des remarques.
C4.4. Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique, social de l'entreprise.	Des situations professionnelles commerciales.	L'exactitude des connaissances relatives à l'environnement du métier et de l'entreprise.