

CONVENTION DE PARTENARIAT
CERTIFICATIONS INSCRITES AUX REPERTOIRES NATIONAUX
DES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES DE FRANCE COMPETENCES
BREVET TECHNIQUE DES METIERS

ENTRE-LES SOUSSIGNES :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur, partenaire de CMA France, organisme certificateur.

Adresse du siège enregistré et inscrit au RCS de Marseille sous le numéro SIREN : 130 020 878 00240

5 boulevard Pèbre, 13008 MARSEILLE

Numéro de déclaration d'activité formation auprès du Préfet de Région : 93.13.15755.13

Représentée par son Président, **Monsieur Yannick MAZETTE**

ET

L'organisme partenaire :

La Métropole Aix-Marseille Provence

Adresse du siège administratif : 58 boulevard Charles Livon – 13007 MARSEILLE

Organisme gestionnaire du Centre de Formation d'Apprentis métropolitain

Situé : 200 rue Maurice Estrangin – 13290 AIX-EN-PROVENCE

Numéro SIRET : 200 054 807 00520

Numéro de déclaration d'activité Formation : 9313P003213

Numéro UAI : 0131784U

Représentée par sa Présidente, **Madame Martine VASSAL ou son représentant**

Il est convenu ce qui suit :

PREAMBULE

Les missions certificatives de France Compétences sont définies par l'article L. 6113-1 du Code du Travail créé par la loi n°2018-771 du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel.

CMA France est un organisme certificateur au sens de la définition donnée par l'article L6113-2 du Code du travail. Ainsi, CMA France porte seule ses certifications vis-à-vis de France Compétences en travaillant en étroite collaboration avec les Organisations Professionnelles concernées.

Le décret n° 2018-1172 du 18 décembre 2018 relatif aux conditions d'enregistrement des certifications professionnelles et des certifications et habilitations dans les répertoires nationaux vient notamment préciser les obligations de l'organisme certificateur.

Les certifications de CMA France sont déployées au sein d'un réseau de partenaires composé des Chambres de métiers et de l'artisanat de Région (CMAR) et d'organismes partenaires hors réseau des CMA.

Article 1 – OBJET DE LA CONVENTION :

La présente convention vise à définir les conditions de partenariat entre la CMA Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'organisme partenaire, le **Centre de Formation d'Apprentis métropolitain** concernant la certification de CMA France enregistrée au *Répertoire Nationale des Certifications Professionnelles* (RNCP) suivantes :

☒ BREVET TECHNIQUE DES METIERS – PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Certification enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) – le 16/12/2020 jusqu'au 16/12/2025 - Niveau 4 – Code NSF : 221 - Fiche RNCP : RNCP35151

Article 2 – QUALITE DU PARTENAIRE

L'organisme partenaire est habilité par la CMA Provence-Alpes-Côte d'Azur à former les candidats concernés par la certification présentée à l'article 1. Le partenaire est tenu de mettre en œuvre la certification conformément aux modalités d'organisation définies par le certificateur : CMA France.

Article 3 – MODALITES GENERALES DE MISE EN ŒUVRE DE LA CERTIFICATION

L'organisme partenaire s'engage à mettre en œuvre le Référentiel de compétences et d'évaluation de la certification **BREVET TECHNIQUE DES METIERS – PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR**.

Il est tenu de respecter les critères relatifs à la mise en œuvre d'une certification professionnelle édictés par France Compétences sous peine de voir le partenariat avec la CMA suspendu.

Article 3.1 : PROCEDURE DE DEMANDE DE LABELLISATION

L'organisme de formation hors réseau doit envoyer une demande officielle au Président de la CMA PACA pour demander le soutien de sa candidature. Si l'accord de la CMA est confirmé, l'organisme de formation doit préparer un dossier avec les éléments listés ci-dessous :

- Lettre de soutien de l'Organisation Professionnelle locale
- CV de leurs formateurs et des membres de jury
- Modalités de mise en œuvre de la certification
- Descriptif des équipements
- Etude d'opportunité avec le nombre d'entreprises dans la région susceptible d'accueillir les jeunes et la zone géographique couverte

Le dossier complet doit être transmis à la CMA PACA, le Bureau de celle-ci étudie le dossier puis le fait suivre à CMA France, accompagné d'un courrier de soutien précisant la position quant à la demande de labellisation.

L'ensemble de ces éléments est ensuite adressé par CMA France aux Organisations Professionnelles concernées par le titre, si celles-ci n'émettent pas d'objection, le site de formation est labellisé.

Alors la CMA établit une convention de partenariat avec l'Organisme de Formation pour la mise en place de la formation. L'organisme de formation a été labellisé en 2023 pour le BREVET TECHNIQUE DES METIERS – PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR.

Article 3.2 : - ADMISSION

Le recrutement des candidats est organisé par l'organisme partenaire sous le contrôle de la CMA PACA. Il incombe à l'organisme partenaire de contrôler les prérequis déclarés à France Compétences avant l'entrée dans la formation menant à la certification.

Article 3.3 : - CONTROLE PEDAGOGIQUE

La CMA PACA exercera un contrôle pédagogique de l'organisme de formation partenaire hors réseau, concernant le dispositif de formation mis en œuvre par celui-ci au titre de la Certification et particulièrement sur les points suivants :

- Choix des enseignants et formateurs identifiés par le partenaire pour dispenser les enseignements

- Choix des enseignements, formateurs et méthodes pédagogiques utilisées pour dispenser la formation.

La CMA PACA effectuera au moins une visite sur le site du Partenaire, pour valider le respect des règles et procédures administratives et pédagogiques applicables permettant le respect de la Certification objet des présentes.

L'organisme de formation devra mettre en œuvre les moyens nécessaires pour s'assurer de la professionnalisation des enseignements et formateurs par un plan de développement des compétences annuel et adapté.

Article 3.4 : - MODALITES DE COMMUNICATION SUR LA CERTIFICATION

Le partenaire s'engage à apposer sur tous les documents et publications inhérents à l'action de formation le/les logos du certificateur CMA France. Cela concerne la publicité faite en amont du recrutement, l'information auprès des apprenants, tout communiqué de presse relatif à l'action concernée, ou toute communication concernant la formation. Le logo sera mis à disposition du partenaire aux seules finalités mentionnées dans le présent contrat. Toute autre utilisation est interdite.

Article 3.5 : - FORMATION REALISEE DANS LE RESPECT DU REFERENTIEL

La CMA PACA vérifiera que les formations respectent les référentiels de compétences et d'évaluation de la certification tels qu'inscrits au RNCP.

Article 3.6 : - SUJET D'EXAMEN

Les sujets d'examens sont réalisés par CMA France. Les commissions de choix de sujet sont réalisées sous l'égide du certificateur CMA France et sont composés de professionnels nommés par l'Organisation Professionnelle et d'enseignants et formateurs des CMA.

Article 3.7 : - PARCHEMIN

Il appartient seul au certificateur de délivrer la certification par la remise du parchemin.

Ainsi les candidats ayant obtenu la certification se verront remettre un parchemin par la CMA PACA sous délégation de CMA France. Ce parchemin présentera la signature du Président de la CMA PACA et celle du Président de CMA France.

L'ensemble des parchemins est disponible sur l'intranet de CMA France à l'adresse www.intracma.fr

Article 3.8 : - ORGANISATION DE LA COOPERATION

3.8.1 – ENGAGEMENTS DE LA CMA PACA

1) La CMA est garante de la mise en œuvre de la certification sous réserve du respect des conditions figurant dans le Référentiel et à ce titre, la CMA :

- A un droit d'accès aux noms des entreprises clientes de la formation sus nommée.
- A l'obligation de ne pas approcher ces entreprises sur des offres concurrentes de celles du Partenaire
- Le prestataire détermine, mobilise et évalue les compétences des différents intervenants internes et / ou externes, adaptées aux prestations de formation (CV ...)

2) La CMA s'engage à fournir toutes les évolutions susceptibles d'intervenir durant la durée de la certification

3) La CMA est l'intermédiaire obligatoire du partenaire lors de la commande des sujets d'examen émis par CMA France.

4) La CMA mettra en œuvre tous les moyens nécessaires à la prolongation de la certification et à informer le Partenaire dans les meilleurs délais de toute modification portant sur ladite homologation.

5) Dans le cadre du partenariat, du déploiement de la formation et des examens, la CMA :

- Organisera sur la base du référentiel de certification les enseignements généraux du BTM dans le cadre de la formation continue, pour ses clients ;

- Mettra en place les examens des blocs de compétences transversaux et blocs de compétences techniques professionnelles ;

- Organisera les examens techniques nécessitant des plateaux techniques dans les locaux du partenaire ;

- Délivrera les diplômes pour l'ensemble des candidats en formation initiale et en formation continue ;

- Diffusera à l'ensemble de ses clients susceptibles de s'inscrire dans le cursus de formation continue : tous les éléments relatifs aux blocs de compétences notamment les blocs de compétences techniques professionnelles, en concertation avec le partenaire (contenu de formation, noms des formateurs, calendriers des cours, liste du matériel nécessaire...)

- Est seule habilitée à inscrire les stagiaires dans le cursus de formation continue pour les blocs de compétences transversaux et techniques.

3.8.2 – ENGAGEMENTS DE L'ORGANISME PARTENAIRE

1) Le partenaire est opérateur de formation (recrutement, placement et suivi des jeunes en entreprises...).

2) Le partenaire s'engage à être certifié Qualiopi.

3) Le partenaire s'engage à communiquer à la CMA tout document relatif à son organisation et à opérer si nécessaire tout réajustement nécessaire à une mise en conformité avec le référentiel de la certification.

4) Le partenaire s'engage à dédier à la réussite du Cursus les moyens humains nécessaires.

5) Le partenaire s'engage à se conformer aux exigences de formation décidées par la CMA et de partager avec elle, les supports de formation et d'échanger avec elle quant au contenu et à l'évolution de ses programmes pédagogiques.

6) Afin de faciliter le pilotage du projet et que la CMA ait une bonne visibilité de l'activité le Partenaire assurera le reporting suivant :

- Les dates (ou périodes) de démarrage de promotion dès que celles-ci seront planifiées
- Au démarrage de la promotion, l'emploi du temps faisant ressortir des régulations pédagogiques, le planning des heures de cours et la répartition CFA / Entreprise seront transmis à la CMA
- 1 mois après le démarrage de la promotion un récapitulatif administratif (liste des participants à la session, entreprises partenaires et statut) seront transmis à la CMA.

7) Confidentialité

Le partenaire s'engage à ne pas divulguer les informations et documents fournis par la CMA, de quelle que nature qu'ils soient, économique, financière, commerciale, technique, ou autre auxquels elles pourraient avoir accès du fait de l'exécution de la présente Convention.

En conséquence, si le partenaire désire divulguer à des tiers ces informations, il s'engage à demander par écrit à la CMA son autorisation préalable et écrite.

Le partenaire garantit le respect des obligations de confidentialité définies au présent article par son personnel salarié ou préposé, ainsi que par les tiers dont il solliciterait la participation dans le cadre de la présente Convention.

L'engagement de confidentialité pris par le partenaire restera en vigueur pendant toute la durée de la présente Convention et après l'expiration ou la résiliation, quelle qu'en soit la cause, pendant une durée de cinq (5) ans.

Les obligations issues de la présente clause ne s'appliquent pas aux informations qui sont dans le domaine public au moment de leur communication, ou viennent à la connaissance du public sans faute des Parties ;

La transmission d'informations confidentielles ne peut en aucun cas être interprétée comme conférant de manière expresse ou implicite au partenaire qui les reçoit un droit quelconque sur ces informations confidentielles, et sur les droits de propriété intellectuelle y afférant.

A la fin de la Convention pour quelle que cause que ce soit, les Parties s'engagent à :

- restituer ou détruire dans un délai de quinze (15) jours calendaires suivants une demande écrite de la CMA, l'intégralité des informations remises dans le cadre de la Convention ;
- ou certifier par écrit à la CMA ne pas avoir conservé d'informations et/ou de reproductions, sur quel que support que ce soit.

8) Devoir d'information

Le partenaire s'engage – en cas de difficultés graves pouvant l'amener à ne plus pouvoir assurer sa mission de formation – à en avvertir la CMA au plus tôt, de façon à anticiper les solutions à mettre en œuvre pour que soit assurée la poursuite de la certification sans perturbation ou gêne pour les stagiaires.

9) Dans le cadre du partenariat, du déploiement de la formation et des examens, le partenaire :

- Organisera sur la base du référentiel de certification les enseignements généraux du BTM dans le cadre de la formation initiale, pour les jeunes en contrat de professionnalisation et/ou contrat d'apprentissage ;
- Organisera sur la base du référentiel de certification les enseignements techniques du BTM dans le cadre de la formation initiale, pour les jeunes en contrat de professionnalisation et/ou contrat d'apprentissage en y accueillant les clients adultes de la CMA inscrits en formation continue.
- Mettra à disposition les équipements et outils pédagogiques nécessaires (postes de travail, vestiaires, outils, supports de cours, produits professionnels...) et organisera le plateau technique, notamment dans le cadre des examens.
- Mettra à disposition des moyens humains pour le bon suivi des parcours et des examens. A ce titre sont désignés ci-après les intervenants :

- * Référent dans la spécialité et formateur du domaine technique
- * Formateurs du domaine pratique

Il est à noter que tout formateur amené à être jury dans le cadre de la partie pratique du BTM seront sollicités pour suivre des actions de professionnalisation à la fonction de Jury, sur organisation du dispositif de professionnalisation par la CMA.

3.8.3 - ENGAGEMENTS MUTUELS

La CMA et l'organisme partenaire s'informent mutuellement des évolutions du cursus, notamment sur le contenu de la formation, la typologie des formateurs, les modalités d'examen et de validation du cursus préparant à la certification.

Article 4 – COMMUNICATION DES DONNEES RELATIVES A L'INSERTION DES TITULAIRES

Le partenaire s'engage également à recueillir les informations exploitables sur le devenir de ses titulaires après leur sortie de la certification de les transmettre à la CMA qui les transmettra à CMA France.

L'analyse de ces informations permet de prouver la cohérence du cadre emploi visé par la certification et ainsi répondre aux exigences de France Compétences sur les données relatives à l'insertion professionnelle.

- **Accrochages (Déclaration des certifiés sur les titres CMA France) :**

Les données des titulaires de certifications auprès des répertoires nationaux (RNCP et RS) et gérées par France Compétences doivent être transmises au système d'information du compte personnel de formation (CPF) géré par la Caisse des Dépôts.

En vertu, de cette obligation : le partenaire s'engage à faire remonter à la CMA toutes les informations obligatoires : Certification suivie (N °de fiche RNCP ou RS) / Mention obtenue / Noms, prénoms, date et commune de naissance des titulaires / etc.) afin que CMA France puisse centraliser ces informations et les transmettre à la Caisse des Dépôts.

Article 5 – REGLEMENTATION RELATIVE AUX DONNEES PERSONNELLES

Chacune des parties s'engage à respecter toutes les obligations résultant de l'application de la réglementation applicable relative à la protection des données à caractère personnel, en particulier les dispositions issues du règlement n° 2016/679, dit règlement général sur la protection des données (RGPD) et la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, dite Loi informatique et Libertés.

A cette fin, elles reconnaissent être soumises à une obligation de collaboration renforcée pendant toute la durée de la convention et s'engagent donc mutuellement à se transmettre sans délai toute information, renseignement, document ou fichier leur permettant de maintenir ou de démontrer leur conformité à la réglementation applicable et à s'informer immédiatement de tout manquement ou risque de manquement à ladite réglementation (cf. articles de la réglementation relative aux données personnelles en annexe).

Article 6 – DISPOSITIONS FINANCIERES

☒ Modalités financières inhérentes à la mise en œuvre des formations par le partenaire hors réseau

☒ En contrepartie de la mise à disposition du plateau technique, des formateurs et des outils pédagogiques par le partenaire, la CMA s'engage à acquitter, dans un délai de 30 jours, à réception de la facture correspondante la somme de 15€ de l'heure de présence, par stagiaire en formation continue, formés et accueillis dans lesdits cours pratiques.

☒ Au titre de l'organisation des examens par la CMA, le partenaire s'engage à acquitter, dans un délai de 30 jours, à réception de la facture correspondante (certification complète présentée ou partielle par bloc de compétences) la participation forfaitaire de :

- 450 € par candidat à la certification complète
- 180 € par candidat par bloc de compétences présenté

☒ Achat des sujets d'examens

Dans le cadre des examens, la CMA achète les sujets d'examen sur la base d'une grille tarifaire faisant l'objet d'un vote en assemblée générale de CMA France. En contrepartie des commandes de sujets effectuées par la CMA, le partenaire s'engage à acquitter, dans un délai de 30 jours, à réception de la facture correspondante, la participation à l'achat des sujets d'examen :

- Estimation à 100 € par candidat à la certification complète – refacturation du tarif CMA France
- Estimation à 30 € par candidat par bloc de compétence présenté - refacturation du tarif CMA France

☒ **Organisation du jury d'examen**

En contrepartie de l'organisation des Jurys d'examen, le partenaire s'engage à acquitter, dans un délai de 30 jours, à réception de la facture correspondante, le montant total forfaitaire des frais engagés :

- 200 € par candidat à la certification complète
- 70 € par candidat par bloc de compétence présenté

☒ **Organisation du jury d'examen**

En contrepartie de l'organisation des Jurys d'examen, le partenaire s'engage à acquitter, dans un délai de 30 jours, à réception de la facture correspondante, le montant total forfaitaire des frais engagés :

- 200 € par candidat à la certification complète
- **70 € par candidat par bloc de compétence présenté**

Article 7 – DUREE DE LA CONVENTION – CLAUSE RESOLUTOIRE

La présente convention prend effet à la date de sa signature pour une durée d'une année. La reconduction est à l'initiative de l'une ou l'autre des parties et est notifiée par courrier au plus tard deux mois avant la date d'anniversaire. La présente convention peut être modifiée par voie d'avenant dans la limite de la durée de la convention initiale. Chacune des parties a la faculté d'y mettre fin par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception moyennant le respect d'un préavis de deux mois.

En cas de non-respect par une des parties de ses obligations, l'autre pourra, après simple mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet vingt (20) jours suivant présentation, résilier de plein droit la présente convention, sans autres formalités, sans préjudice de tous dommages et intérêts complémentaires.

Article 8 – LITIGE

La présente convention est soumise au droit français.

En cas de contestations, litiges ou autres différends éventuels sur la mise en œuvre et l'interprétation de la présente convention, les parties s'efforceront de parvenir à un règlement à l'amiable. A cet effet, les parties se réuniront dans un délai de quinze jours calendaires suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec avis de réception par l'une des parties.

En cas de désaccord persistant, le litige sera réglé par le tribunal administratif compétent.

Article 9 – ANNEXES

Sont annexés à la présente convention :

- Réglementation relative aux données personnelles
- Référentiel de compétences et d'évaluation

Pour la CMA PACA
Monsieur Yannick MAZETTE, Président

Pour le CFA métropolitain, la Métropole Aix-Marseille Provence
M.....

Fait à Marseille, en deux exemplaires originaux, le

ANNEXES

Réglementation relative aux données personnelles

« Données Personnelles » ou « Données à caractère personnel » désigne toute information se rapportant à une personne physique identifiée ou identifiable étant précisé qu'est réputée être une personne physique identifiable toute personne physique qui peut être identifiée, directement ou indirectement, notamment par référence à un identifiant, tel qu'un nom, un numéro d'identification, des données de localisation, un identifiant en ligne, ou à un ou plusieurs éléments spécifiques propres à son identité physique, physiologique, génétique, psychique, économique, culturelle ou sociale.

« Personnes Concernées » désigne les personnes physiques dont les Données Personnelles font l'objet d'un Traitement dont la finalité et les moyens ont été définis par le Responsable de Traitement.

« Responsable du Traitement » désigne la personne physique ou morale, l'autorité publique, le service ou un autre organisme qui, seul ou conjointement avec d'autres, détermine les finalités et les moyens du Traitement.

« RGPD » désigne Règlement Général sur la Protection des Données (UE) n°2016/679 du 27 avril 2016.

« Sous-Traitant » désigne la personne physique ou morale, l'autorité publique, le service ou un autre organisme qui traite des Données Personnelles pour le compte du Responsable du Traitement.

« Traitement » désigne toute opération ou tout ensemble d'opérations effectuées ou non à l'aide de procédés automatisés et appliquées à des données ou des ensembles de données à caractère personnel, telles que la collecte, l'enregistrement, l'organisation, la structuration, la conservation, l'adaptation ou la modification, l'extraction, la consultation, l'utilisation, la communication par transmission, la diffusion ou toute autre forme de mise à disposition, le rapprochement ou l'interconnexion, la limitation, l'effacement ou la destruction.

« Violation de Donnée Personnelle » désigne toute destruction, perte, altération, divulgation ou un accès non autorisé à des Données Personnelles, de manière accidentelle ou illicite.

Article 1.1 – Traitements de données

En application de l'article 26 du RGPD, les parties déterminent conjointement les moyens mis en œuvre du traitement de données personnelles dont la finalité est « l'étude des promotions dans le cadre de la procédure d'enregistrement d'un diplôme ou titre à finalité professionnelle ou d'un certificat de qualification professionnelle dans le répertoire national des certifications professionnelles ». Elles sont responsables conjoints de ce traitement. Elles déterminent ci-après leurs obligations réciproques en matière de protection des données à caractère personnel.

Finalité du traitement

Le traitement conjoint a pour finalité « l'étude des promotions dans le cadre de la procédure d'enregistrement d'un diplôme ou titre à finalité professionnelle ou d'un certificat de qualification professionnelle dans le répertoire national des certifications professionnelles, par des échanges de données personnelles. »

Catégorie des personnes concernées

Candidats et personnes certifiées.

Type de données à caractère personnel traitées

Dans le cadre des tableaux justifiant les promotions : initiales du nom et du prénom des certifiés (nom et prénom complet des certifiés dans une prochaine version du système d'information), expérience professionnelle avant la certification, fonction/statut, type de contrat (CDI, CDD intérim, alternance, ...), nom de l'entreprise, rémunération brute annuelle à 6 mois et à un an/deux ans.

- dans le cadre du procès-verbal de la session d'examen : nom et prénom des candidats et des membres du jury, numéro d'identification interne du candidat, intitulé de la certification, décision du Jury.

Article 1.2 – Obligations des parties

1. Les parties s'engagent à traiter les Données uniquement pour la ou les finalités des traitements mentionnées à l'article 6.1 et qui lui sont sous-traitées. A ce titre, il s'abstient de tout usage de ces à des fins commerciales ;
2. Les parties s'engagent à assurer la sécurité des Données personnelles, à s'acquitter de leurs obligations de donner suite aux demandes d'exercice des droits des personnes concernées et à réaliser toute analyse d'impact relative à la protection des données nécessaire, avec la consultation de l'autorité de contrôle le cas échéant ;
3. Les parties s'engagent à ne pas faire, ni laisser faire, de communication publique ou privée, écrite ou orale, mentionnant tout ou partie desdites données.

En outre, les parties s'engagent à ce que les personnes autorisées à procéder au traitement de données personnelles en vertu du contrat :

1. N'accèdent qu'aux données personnelles nécessaires au traitement particulier dont elles ont la charge ;
2. S'engagent à respecter la confidentialité ou soient soumises à un accord de confidentialité appropriée ;
3. Reçoivent la formation nécessaire en matière de protection des données à caractère personnel.
4. Les parties déclarent avoir mis en place et maintenir en vigueur et à jour, pendant toute la durée de la prestation, toutes les mesures de sécurité appropriées en vue d'assurer la sécurité des Données dans l'objectif de les préserver de toute destruction, perte, altération, divulgation et accès non-autorisés, que ces actes soient d'origine accidentelle ou illicite.
Les Parties identifieront, pendant toute la durée de la prestation, toute mise à jour ou modification nécessaire desdites mesures de sécurité notamment aux fins de répondre à toute nouvelle menace ou toute évolution de l'état de l'art ou de la réglementation et conviendront, par avenant, des modalités de mise en œuvre dans le cadre de la présente convention.
5. Les Parties s'engagent à prendre en compte, s'agissant de leurs outils, produits, applications ou services, les principes de protection des données à caractère personnel dès la conception et de protection des données par défaut.

Article 1.3 – Registre de traitement

Les parties s'engagent à tenir par écrit un registre de toutes les catégories d'activité de traitement effectuées dans le cadre du partenariat comprenant :

1. Le nom et les coordonnées du responsable de traitement, et le cas échéant, du ou des Sous-traitant(s) ultérieur(s) et de leur délégué à la protection des données respectifs ;
2. Les catégories de traitement effectués pour le compte du responsable de traitement ;
3. Les catégories de personnes concernées
4. Les données collectées et traitées ainsi que leur durée de conservation et leur source
5. Le cas échéant, les transferts de données personnelles vers ou un pays tiers ou à une organisation internationale, y compris l'identification de ce pays tiers ou de cette organisation internationale, et dans le cas des transferts visés à l'article 49, paragraphe 2, deuxième alinéa du RGPD, les documents attestant de l'existence de garanties appropriées ;
6. Dans la mesure du possible, une description générale des mesures de sécurité techniques et organisationnelles, y compris entre autres, selon les besoins :
 - a. La pseudonymisation et le chiffrement des données personnelles ;
 - b. Des moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et des services de traitement
 - c. Des moyens permettant de rétablir la disponibilité des données personnelles et l'accès à celles-ci dans des délais appropriés en cas d'incident technique ;
 - d. Une procédure visant à tester, à analyser et à évaluer régulièrement l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du traitement.

Article 1.4– Information, consentement et droits des personnes concernées

Conformément aux articles 13 et 14 du RGPD, la CMAR et l'Organisme partenaires s'engagent, préalablement à la mise en œuvre de ses traitements à informer les candidats et certifiés dont ils collectent les données en leur indiquant :

- La finalité des traitements,
- La base légale,
- La transmission de leurs données personnelles à CMA France et à France compétences,
- La durée de conservation et les mesures mises en place pour assurer la sécurité des données lors de leur stockage et de leur transmission à France compétences,
- Les droits des personnes en termes d'accès, rectification, effacement, limitation du traitement, opposition, portabilité et définition des directives quant au sort de leurs données personnelles après leur décès ainsi que leur possibilité d'introduire à tout moment une réclamation auprès de la CNIL.

Article 1.5 – Sort des données personnelles

Les parties s'engagent, à l'issue du traitement à supprimer toutes les données personnelles ou à les anonymiser, à moins que la conservation desdites données au-delà de la durée de la convention soit justifiée par des dispositions légales ou réglementaires applicables aux dites données et/ou à la

conservation de la preuve dans le cas de litiges, judiciaires ou extra-judiciaire, directement ou indirectement liée à l'exécution des obligations d'une partie au titre de la convention.

Article 1.6 – Sous-traitance

Les parties s'engagent également à ne recourir qu'à des sous-traitants ultérieurs présentant les garanties adéquates et sous réserve du respect des conditions cumulatives suivantes :

Article 1.7 – Transfert des données personnelles en dehors de l'Union Européenne

Les parties s'engagent à privilégier le recours à des moyens de traitement de données personnelles situés sur le territoire de l'Union Européenne.

Dans le cas où cela n'est pas possible les parties pourront recourir à des moyens de traitement hors de l'Union européenne à l'exception des Etats-Unis sous réserve du respect des conditions cumulatives suivantes :

1. Les parties a notifié son co-responsable du traitement du transfert envisagé au moins 1 mois avant le début du transfert ;
2. Le pays de destination des données personnelles fait l'objet d'une décision d'adéquation adoptée par la Commission Européenne sur le fondement de l'article 45 du RGPD, ou le transfert est encadré par des garanties appropriées telles que la signature de clauses contractuelles types adoptées par la Commission Européenne en vertu de l'article 46 du RGPD, ou la société destinataire a adopté es règles d'entreprises contraignantes conformes à l'article 47 du RGPD ;
3. Le transfert est sécurisé par des moyens techniques et organisationnels adaptés.

En tout état de cause, aucun transfert de données hors du territoire de l'Union Européenne ne doit diminuer d'une quelconque manière que ce soit la protection accordée aux personnes concernées par la législation applicable.

Article 1.8 – Référents en matière de protection de données personnelles

Chacune des parties s'engage à désigner un référent en matière de protection des données personnelles, ayant les compétences requises pour gérer la bonne exécution des obligations stipulées au sein du présent article et pour répondre aux demandes de l'autre partie. Ce référent sera l'interlocuteur privilégié de l'autre Partie.

Référent de la CMAR :

Délégué à la protection des données de la CMA PACA : Monsieur Bernard CAMBRES

Tel : 06 62 80 50 80 – Email : bcambres-dpo@cmar-paca.fr

A la date de signature de la convention, il s'agit de : Monsieur Bernard CAMBRES

Référent de l'Organisme Partenaire :

Déléguée à la protection des données de la Métropole AMP : Madame Nicole JAMGOTCHIAN

Tel : 04 91 99 77 25 et 06 17 84 08 30

Email : nicole.jamgotchian@ampmetropole.fr ou dpo@ampmetropole.fr

A la date de signature de la convention, il s'agit de : Nicole JAMGOTCHIAN

En cas de modification de son référent, chaque partie s'engage à en informer sans délai l'autre partie par voie de notification, et est responsable de la continuité du contact lors de la transition entre le nouveau référent et son prédécesseur.

Article 1.9 – Notification de violation de données personnelles

Si les parties ont connaissance ou suspectent la survenance d'une faille de sécurité susceptible d'être qualifiée de violation de données personnelles, il s'engage à notifier au responsable de traitement ladite violation de données personnelles sans délai, qu'elle soit avérée ou non.

Cette notification doit :

- Décrire la nature de la violation de données personnelles y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation de données personnelles et les catégories et le nombre approximatif d'enregistrements de données personnelles concernées ;
- Le cas échéant, communiquer le nom et les coordonnées du délégué à la protection des données ou d'un autre point de contact auprès duquel des informations supplémentaires peuvent être obtenues ;
- Décrire les conséquences probables de violation de données personnelles ;
- Décrire les mesures prises ou que le Prestataire propose de prendre pour remédier à la violation de données personnelles, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives ;
- Tout autre document utile afin de permettre au responsable du traitement, si nécessaire, de notifier cette violation de données personnelles à l'autorité de contrôle compétente et aux personnes concernées.

Dans l'hypothèse d'une violation des données susceptible d'engendrer un risque pour les droits et libertés des personnes physiques, chacune des parties notifie la violation à l'Autorité de contrôle, aux personnes concernées, et en informe dans le même temps l'autre partie.

Article 1.10 – Tenue et mise à disposition de données mises à jour

Les Parties s'engagent à communiquer les données personnelles évoquées à l'article 5 de manière sécurisée, afin de garantir la confidentialité, la traçabilité et l'intégrité des données transférées.

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

5 - REFERENTIELS

INTITULE DE LA CERTIFICATION PROFESSIONNELLE : BTM Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (Brevet Technique des Métiers) – Niveau 4

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. »

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 1. ORGANISER LA PRODUCTION DU LABORATOIRE			
A1.1 Prévision de la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité	C1.1 - Appréhender les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire et leur ventilation en respectant le cahier relatif aux commandes particulières et quotidiennes pour élaborer des produits	ME1.1 - Lors des périodes en entreprise, le candidat conçoit des fiches techniques de recette en indiquant (selon les productions réalisées « Viennoiserie/Gâteaux de voyage ; Pâtisserie ; Chocolaterie/Confiserie ; Glacerie ; Traiteur ») : - le déroulé, l'ordre dans lequel la recette doit se faire en	- La production du laboratoire est organisée dans les temps impartis - La production est ordonnancée dans un ordre logique pour répondre aux caractéristiques de la recette à réaliser selon la commande passée par le client
	C1.2 - Ordonnancer la production en respectant la chronologie et la hiérarchie des tâches pour optimiser la fabrication et les temps de production des commandes particulières et quotidiennes		
A1.2 Respect des fiches techniques et des procédures de production définies	C1.2 – Reproduire les consignes de la fiche technique de la recette et/ou de la table analytique en respectant les caractéristiques de la production à réaliser pour organiser les étapes de la fabrication		- les tables analytiques existantes sont utilisées pour la confection de glaces, de crèmes glacées et de sorbets - Les recettes et techniques de fabrication sont appliquées en bonne et due forme, sans aide

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	C1.3 – Elaborer les fiches techniques de chaque recette des productions, courantes et exceptionnelles, du laboratoire en rédigeant la méthodologie de fabrication afin de réaliser de manière standard les productions du laboratoire	mentionnant l'ensemble des ingrédients la composant	- les fiches techniques sont conçues via l'outil informatique : tableur, traitement de texte, PowerPoint - la méthode de rédaction facilite la lecture et la présentation met en valeur les ingrédients, chronologie et quantités
A1.3 Choisir des ingrédients et matériels pour la production	C1.4 - Evaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette en rédigeant le bon d'économat (commande de matière 1 ^{ère}) de chaque recette, de chaque production pour assurer la production courante ou exceptionnelle du laboratoire	ME1.2 – Le candidat doit établir le Bon d'économat (2h30 - à l'écrit) des productions à réaliser lors de l'épreuve pratique (liste et quantité de matières premières nécessaires à la réalisation de la production imposée),	- exhaustivité du bon d'économat : la totalité des matières premières sont présentées, en quantité réaliste, et suffisantes - le candidat démontre qu'il s'assure de disposer de la matière première avant de lancer la production
A1.4 Gestion des stocks et relations commerciales avec les fournisseurs	C1.5 – Gérer les stocks en assurant leur suivi au moyen de l'outil informatique (tableur, logiciels de gestion de stocks, ...) pour disposer des approvisionnements nécessaires à l'activité du laboratoire	D'après le cas d'une commande réelle transmise par le jury : - Lister les commandes en nommant et chiffrant les quantités nécessaires pour réaliser cette commande - Récapituler sur un tableau les besoins en matières premières et matériels nécessaires	- La proposition du candidat démontre la maîtrise du risque de rupture de stocks (matériels, alimentation, ...), l'identification des zones de stockage adéquates selon les produits à conserver (Respect de la sécurité sanitaire) - le maintien de la chaîne du froid est contrôlée (respect de la réglementation en termes de transport, d'entreposage, de distribution et de restauration collective)
A1.5 Définition des besoins en approvisionnement en matériel et matières premières	C1.6 - Définir les besoins en approvisionnement en passant les commandes auprès des fournisseurs en vue de préparer les fabrications		

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

			- Le stockage est organiser par catégorie de produits en fonction de leurs risques sanitaires
A1.6 Gestion des impondérables	C1.7 - Analyser la situation de crise en recherchant les causes de l’incident pour adapter la réaction à avoir face à l’imprévu	<u>ME1.3</u> Résolution d’un problème de production – oral (30 minutes) A partir d’une situation présentant le contexte de l’entreprise dans lequel survient un problème de production, le candidat devra : -analyser la difficulté rencontrée -démontrer le risque encouru/occasionné -proposer une résolution de la situation pour l’immédiat -faire des propositions pour le moyen et long terme	- Les causes du problème sont exposées - L’analyse de la situation de crise est réalisée et les solutions apportées sont réalistes au regard des ressources mobilisables par l’entreprise - Les solutions proposées sont pertinentes, créatives au regard de l’enjeu - Une pluralité de solutions est proposée au regard des dommages collatéraux et des conséquences possibles pour l’entreprise - Les suggestions sont argumentées et schématisées - La possible mise en œuvre d’actions correctives est expliquée - Des suggestions de résolution de problème sont formulées
	C1.8 - Mettre en œuvre des actions correctives en suivant une démarche logique et en mobilisant les ressources envisageables de l’entreprise pour limiter l’aléas constaté sur la production		
BLOC 2. GERER LES COUTS DE PRODUCTION-FABRICATION			
A2.1 Estimation des temps de fabrication	C2.1 - Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits en observant les temps de fabrication récurrente afin de calculer une moyenne des temps d’occupation homme/ matériel/équipement selon la recette à réaliser	<u>ME2.1</u> Lors des périodes en entreprise, le candidat conçoit (selon les productions réalisées « Viennoiserie/Gâteaux de voyage ; Pâtisserie ;	<u>CE2.1</u> - L’estimation des temps de fabrication est justifiée - La durée de travail des équipes du laboratoire nécessaire à la réalisation de la recette est déterminée

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		Chocolaterie/Confiserie ; Glacerie ; Traiteur ») : - un chiffrage de la production proposée - le calcul de la perte supposée (de produits) - l'évaluation des temps d'utilisation des matériels et du temps de travail imparti par les équipes du laboratoire <u>ME2.2</u> Le candidat réalise une <u>Etude de prix de revient (écrit – 2 heures)</u> d'une production/ de certains produits Pour ce faire, le jury transmet au candidat un sujet de pratique <i>factice</i>, d'après une fiche de recette de base et d'une mercuriale (liste de matières premières avec les prix correspondants) communiquées. Le candidat doit alors :	- les aléas de la recette sont supposés et la perte inhérente est exprimée en pourcentage - les prix des quantités selon les recettes à produire sont convertis - la matière d'œuvre (matière 1ère) à utiliser est chiffrée <u>CE2.2</u> - la totalité des postes (les constituants du prix : coûts fixes, coûts variables) sont valorisés -le coût de production au regard du produit fabriqué et des quantités utilisées est réaliste - les obligations réglementaires sont présentes au devis
A2.2 Estimation des coûts de production	C2.2 – Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette en évaluant l'impact des différentes gammes de produits afin de valoriser le coût de la production		- La notion de coût de revient est expliquée - Exactitude des chiffrages réalisés, communiqués (matières premières, durée d'intervention au regard de la complexité de la réalisation, coût de la main d'œuvre, frais de fonctionnement, ...)
A2.3 Estimation d'un prix de vente de la production à réaliser	C2.3 – Proposer un prix de vente des produits à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire	-recalculer les informations nécessaires à la réalisation de la recette (les ingrédients	- réalisme du prix de vente au regard du temps passé pour la fabrication, des coûts de revient

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		nécessaires) pour la confection de la commande - estimer le prix de revient de la production à réaliser en incluant le coût de la matière première et de la main d'œuvre, ainsi que le temps nécessaire à la réalisation de la production - établir un devis à un client <i>factice</i> pour la commande passée	de la production et de la qualité attendue par le client - le coefficient de marge défini par le chef d'entreprise est respecté
BLOC 3. ANIMER ET GERER UNE EQUIPE AU QUOTIDIEN			
A3.1 Organisation de l'activité du laboratoire	C3.1 – Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du laboratoire en répartissant les tâches entre collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visés afin de fixer les priorités de production de chacun	ME3.1 Lors des périodes en entreprise, le candidat conçoit et répartit des fiches techniques (portant sur : - Viennoiserie/Gâteaux de voyage - Pâtisserie - Chocolaterie/Confiserie - Glacerie - Traiteur) selon les « métiers » du labo en expliquant la répartition des attributions de chacune t e le timing inhérent à la réalisation de la tâche.	CE3.1 + CE3.2 - l'organisation du travail (des activités et des priorités dans le temps) adoptée est pertinente, efficace - la répartition des tâches est faite de manière rationnelle - le planning de travail hebdomadaire ou mensuel des personnels du laboratoire identifie la charge de travail et les objectifs de chaque collaborateur - le suivi des productions est réalisé - efficacité et réalisme des changements de planning pour répondre aux urgences
	C3.2 - Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité pour réaliser un plan de charge révélant les besoins en ressources humaines et les nécessaire recrutement saisonnier à réaliser <i>le cas échéant</i>		
	C3.3 – Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique en transmettant les consignes de travail aux équipes afin de garantir l'activité quotidienne fixée par le chef d'entreprise		

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		<u>ME3.2</u> <u>Une partie de l'Etude de cas concerne ce bloc 3 – à l'écrit (1 heure)</u> A partir d'une Thématique professionnelle d'ENTREPRISE, le candidat est chargé par le chef d'entreprise de : - étudier la faisabilité d'une production/manifestation particulière/..., - et ses conséquences sur l'entreprise. Et plus précisément, de : - organiser le travail des équipes et de mesurer la planification - indiquer quels outils sont utilisés par le candidat pour optimiser la planification des tâches des équipes au sein du laboratoire - présenter en réunion d'équipe l'organisation du travail et la gestion du temps (des arbitrages des priorités étant à prendre)	- L'outil informatique est mis au service de la gestion de l'activité du laboratoire - L'activité des équipes est adaptée à la production à réaliser - les arguments apportés par le candidat sont adaptés à l'objectif visé (pas 1 seule réponse type attendue)
A3.2 Management d'équipe	C3.4 - Encadrer au quotidien une équipe, dont les apprentis, en suivant la réalisation de leurs tâches, et le cas échéant en leur apportant une aide méthodologique, techniques et/ou savoirs du métier pour contrôler l'atteinte des résultats ainsi fixés	<u>ME3.4</u> Durant <u>l'épreuve pratique</u>, le jury place un apprenti sous la responsabilité du candidat afin	<u>CE4.4</u> - Le propos tenu envers le commis est claire et audible

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	C3.5 – Animer les équipes du laboratoire et de la boutique en identifiant les motivations et freins des collaborateurs dans l'exercice de leur activité, et y apporter des réponses adaptées, pour les impliquer davantage à la tâche C3.6 - Echanger avec les équipes au moyen des techniques de communication pour les motiver sur la démarche d'amélioration continue à entreprendre au niveau du laboratoire et de l'espace de vente	que ce dernier l'encadre et le gère au quotidien. <u>Le candidat est ainsi assisté durant 7 heures par un commis</u> auquel il confie des missions et qu'il supervise. Le candidat passe 1 journée avec l'apprenti (qu'il ne connaît pas) à qui il lui demande de réaliser une fabrication (sous les ordres du candidat). Le candidat est évalué sur sa capacité à : - Reconnaître les compétences (forces/faiblesses) de l'apprenti pour mieux déterminer l'ordre, - Expliquer la consigne à transmettre au collaborateur afin d'obtenir le résultat/la production demandée ME3.5 <u>Une partie de l'Etude de cas concerne le bloc 4 – à l'écrit (1 heure)</u>	- Le candidat se met au niveau de l'apprenti -Le type de management opérationnel employé est argumenté CE4.5 - Des liens avec les autres parties de l'étude de cas sont réalisés (ex : par apport aux innovations évoquées, répartition des tâches au sein du laboratoire) - L'équipe est présentée (attribution, mission, à l'aide d'un organigramme correctif, en respectant les normes d'usage AFNOR NF.Z12.001 (ex. organigramme) - Les profils des collaborateurs et les attentes fixées sont expliquées - Les éléments de motivation individuels et collectifs sont précisés - Les avis des salariés sont recueillis - les propositions d'animation (techniques, outils, ...) des équipes sont adaptées aux profils des collaborateurs, et efficaces
--	--	---	--

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		A partir d'une Thématique professionnelle d'ENTREPRISE, et selon le thème choisi par le jury (ex : revoir l'organisation de l'entreprise, l'aménagement, ...), le candidat est chargé par le chef d'entreprise de : - proposer des techniques d'animation des équipes et d'en mesurer les impacts sur la production à réaliser - organiser une réunion « brainstormings avec l'équipe » dont l'objectif est d'obtenir leur engagement et leur motivation pour adhérer aux nouvelles idées (projets)	<i>Si le thème porte sur le recrutement :</i> - le profil de poste est réalisé, l'annonce est rédigée, la sélection des candidatures est motivée, les questions types à l'entretien de recrutement sont posées.
BLOC 4. PREPARER ET CONFECTIONNER DES PRODUITS DE PATISserie-VIENNOISERIE, CONFISERIE-CHOCOLATERIE, GLACERIE ET TRAITEUR			
A4.1 Distinction des procédés de fabrication et des modes de conditionnement/conservation	C4.1 - Distinguer les procédés de fabrication de l'ensemble des pâtes, crèmes, sauces, masses et des différents appareils en fonction de la production à réaliser en maîtrisant les modes de conditionnement et de conservation pour obtenir le résultat attendu	ME4.1 Une étude technologique – écrit (2h30) Par rapport à un cas donné par le Jury, le candidat est invité à expliquer le procédé de fabrication, les normes d'hygiène, les obligations réglementaires, les modes de conditionnement tout en répondant à une succession de	CE4.1 - Les <u>propriétés physico-chimiques</u> des produits sont expliquées - Les <i>conditions de sécurité sanitaire</i> sont exposées - <i>justesse des réponses, maîtrise de la composition, de l'utilisation des matières premières, les caractéristiques, l'utilisation des équipements</i> sont appropriés, les <i>règles d'hygiène, de sécurité et</i>

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		questions sur les matières premières, les techniques, les équipements, l'hygiène sécurité. ME4.2 Lors des périodes en entreprise, le candidat réalise les productions suivantes selon les besoins du laboratoire et en explique les différents procédés de fabrication et modes de conservation : - Viennoiserie/Gâteaux de voyage - Pâtisserie - Chocolaterie/Confiserie - Glacerie - Traiteur ME4.3 Pratique professionnelle [2 journées d'épreuve de 7 heures] <i>(le sujet de pratique est remis dès la fin de l'épreuve du bon</i>	<i>environnementales sont connues et appliquées</i> CE4.2 - les procédés de pasteurisation, maturation, foisonnement... sont utilisés à bon escient et expliqués - efficacité de la procédure de contrôle mise en place - pertinence des mesures correctives proposées - les produits sont conditionnés (avec ou sans appareil de conditionnement) en assurant la garantie de conservation CE4.3 - Le produit est conforme aux normes en vigueur (normes sanitaires, d'appellation, de composition et de conservation) - respect des règles d'hygiène alimentaire, de sécurité - qualité gustative des productions : association des saveurs, des textures
--	--	--	--

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		<i>d'économat, soit a minima 1 semaine avant le déroulé de l'épreuve)</i> Le candidat réalise une production imposée et selon un thème. Les productions comprennent : - des viennoiseries, - plusieurs types de gâteaux, y compris individuels, - un croquembouche sur le thème (pièce montée) - des pièces de chocolat/confiserie - un entremets glacé - une prestation traiteur - la spécialité mise au point par le candidat. ME4.4 Anglais professionnel – oral (durée : 30 minutes) A partir d'un texte à caractère professionnel tiré au sort, le candidat devra montrer sa capacité à : - Présenter en anglais une spécialité réalisée au cours du parcours de formation en la valorisant - Traduire une recette inconnue (anglais-français)	- adapter le mode de conditionnement adapté au produit (froid positif, négatif - congélation/surgélation-, sous-vide, séchage, fumage) Viennoiserie - Pétrissage, tourage - Détaillage, façonnage - Travail de la garniture - Cuisson Pâtisserie (variable selon les productions) -Finesse de la crème, garniture - Glaçage fondant - Biscuit - consistance, moelleux, aéré - homogénéité des appareils de pâtisserie - régularité, consistance des pâtes - équilibre des mélanges de garnissage sucrés ou salés - précision, régularité des garnissages - Montage, finition - Fonçage des pâtes - Cuisson - Texture de la garniture - Finition (décor, rappel au thème) Croquembouche - Dressage des choux
--	--	--	---

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

			- Finesse, consistance de la crème - Glaçage des choux (coloration homogène) - Montage, propreté collage - Nougatine (fabrication, détaillage) - Sucre d'art (cuisson, satinage) - Inscription au cornet nette - Pastillage (netteté, rappel au thème, ...) Chocolat - Coque bonbon chocolat - équilibre des masses de ganache, de praliné, précision de la garniture - Mise au point des couvertures - Techniques de montage, netteté - Respect du poids - Respect du thème - Maîtriser les différentes méthodes de cristallisation en chocolaterie et confiserie (mise au point direct, ensemencement, ...) Confiserie - Le sucre est travaillé (sucre d'art, sucre coulé, ...) et la cuisson est maîtrisée - Mise en forme et conditionnement respectés Glacerie
--	--	--	---

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

			<i>Réaliser le turbinage, la surgélation nécessaire à la fabrication de produits de glacerie</i> - finesse de l'émulsion, onctuosité du mix - Netteté et précision du montage de l'entremets glacé - Esthétisme et décoration sur le thème respecté CE4.4 - communiquer en anglais sur le métier, sur les matériels et les techniques professionnelles sont démontrées - expliquer une recette simple en pâtisserie en utilisant le vocabulaire technique adapté - fluidité des échanges en anglais avec le jury ou correction du vocabulaire ou de la construction des phrases le cas échéant
A4.2 Confection des productions courantes et particulières	C4.2 - Préparer la pâte et les garnitures en contrôlant la densité, l'équilibre et l'homogénéité des mélanges ou appareils		- les différentes étapes de confection sont anticipées méthodiquement et avec précision. - Distinction réalisée des mélanges pour la garniture, propres à chaque produit (salés ou sucrés : crème pâtissière, crème au beurre, appareil à

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

			quiche, béchamel) la recette de la crème au beurre est maîtrisée - les autres sortes de crèmes sont détaillées - le glaçage est maîtrisé à la perfection - le sens artistique est développé
A4.3 Suivi de la logique des températures de cuissons en fonction des produits et Choix des modes de cuisson (hors chocolaterie)	C4.3 - Programmer l'ordre de cuisson des produits en choisissant une température et un temps de cuisson afin de respecter les cycles de transformations des produits qui s'opèrent durant la cuisson		La cuisson est suivie attentivement
A4.4 Conditionnement des produits	C4.4 - Conditionner le produit fabriqué en relevant la qualité des produits et en la contrôlant à tous les stades de la production pour garantir les qualités de dégustation au client		- les dosages sont réalisées avec minutie - la maturation est réalisée (conformément au temps de repos nécessaire)
A4.5 Réalisation du Détaillage/Découpe (portion)	C4.5 - Détailler avec justesse un produit ou une masse en utilisant les outils professionnels adéquats pour le/la décliner en portion régulière		- utilisation des outils professionnels adaptés à la masse à détailler : poche à douille, emporte-pièce, couteau, etc.
A4.6 Réalisation de la mise en température	C4.6 - Mettre en température les recettes en distinguant les étapes de réalisation/fabrication afin de garantir la conformité des produits		- Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
A4.7 - Assemblage des pièces et présentation des produits finis	C4.7 - Assembler les productions réalisées préalablement à l'aide d'un moule ou à main levée afin de respecter la qualité visuelle et l'équilibre des composants du produit fini		- Esthétique, régularité et originalité du montage - Respect des Volumes, textures et formes, précision du montage
	C4.8 - Réaliser la finition des décorations en soignant la présentation des produits finis pour être mis en valeur lors d'un buffet, cocktail, réception		- Les décorations témoignent de la rigueur, de la régularité, de l'habileté et de la créativité

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

			- La méthode de finition choisie est expliquée - Qualité gustative des décorations - Qualité visuelle du buffet : attractivité, netteté, respect du thème
BLOC 5. DEVELOPPER LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DU LABORATOIRE			
A5.1 Etude de la faisabilité d'un projet au sein du commerce	C5.1 – Proposer une diversification de recettes et de gammes de produits à mettre à la vente en étudiant la faisabilité d'un projet émanant de l'écoute des goûts et des tendances d'achat de la clientèle afin de se démarquer de la concurrence	ME5.1 Le candidat réalise des fiches commerciales au cours des 2 ans en entreprise qui sont évaluées par le Maître d'Apprentissage et le formateur du CFA lors des visites entreprise : - Rédiger une fiche commerciale au moyen de l'outil informatique (traitement de texte, ...) dédiée à l'équipe du magasin pour vendre la spécialité conçue, suite à la proposition faite au jury - Mettre en avant les qualités du produit sur les étiquetages	- De nouvelles recettes répondant au thème soit de la « naturalité », soit du « sans gluten », soit du « végétal » sont proposées à la vente - La force de proposition et le sens créatif sont pertinents et démontrés - L'impact de l'innovation sur la gamme de produits et l'image de marque de la pâtisserie est pris en compte et mesuré - La production est adaptée à la demande client et au marché
A5.2 Promotion commerciale des produits confectionnés	C5.2 - Aménager la boutique et le lieu de vente en décorant la vitrine et l'espace d'accueil pour mettre en valeur les produits mis à la vente et les services nouvellement proposés à la clientèle du commerce	ME5.2 Etude de cas – à l'écrit (1h)	- les productions sont mises en valeur en vitrine - les espaces sont aménagés en boutique pour permettre l'accueil et la découverte/dégustation des productions du laboratoire proposées à la clientèle
	C5.3 - Rédiger les fiches commerciales et argumentaires destinés au personnel de vente en décrivant les particularités et qualité des productions pour renseigner la clientèle	A partir d'une Thématique professionnelle d'entreprise, le candidat est chargé par le chef d'entreprise :	- Les fiches concernent une des caractéristiques suivantes : Pâtisserie, Viennoiserie/Gâteaux de voyage,

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		- d'étudier la faisabilité d'un projet, d'un lancement de produit, d'une manifestation, ... - et ses conséquences sur l'entreprise. Et plus précisément, par exemple, de : - Rédiger des argumentaires de vente pour assurer la mise en vente du produit - Présenter succinctement la production réalisée - réaliser un questionnaire pour étudier l'opportunité de lancer un nouveau produit sur le marché (dans le cadre de l'étude de marché) - Création d'un produit sur un thème propre à la région (produits locaux) - Donner un nom - Décrire commercialement : ce qui apparaîtrait sur une fiche (absence de mots techniques => donner l'envie de l'acheter) - Dessiner le produit Puis autour d'une thématique, faire un événement de promotion du produit : - propose un type d'animation pendant l'événement, un canal	Chocolaterie/Confiserie, Glacerie ou Traiteur - les fiches sont formalisées et transmises aux équipes de vente pour renseigner le public - Les qualités du produit ainsi que les allergènes sont mentionnés - Les valeurs nutritionnelles sont indiquées - Les délais de conservation du produit sont indiquées - les conditions de dégustation du produit - le respect des règles d'étiquetage en veillant à mettre en œuvre la réglementation en vigueur (article R 112-1 et suivants du Code de la Consommation) est pris en compte - la rentabilité est optimisée et démontrée - La satisfaction du client est mesurée - La production est adaptée à la demande client et au marché - pertinence, adéquation et efficacité des outils de commercialisation et de communication proposés - la mise en perspective professionnelle du cas d'étude théorique est démontrée -
--	--	---	--

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		de communication pertinent pour valoriser le produit - réaliser une mise en situation : d'après un article de presse, expliquer la pertinence d'orienter la stratégie commerciale du produit (justifier la raison de la thématique choisie pour l'épreuve	maîtrise du vocabulaire technique du métier - clarté des fiches techniques prestations et produits, et précision du vocabulaire professionnel utilisé - les caractéristiques du produit sont transmises à l'équipe de vente
	C5. 4 - Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini afin de garantir la satisfaction du consommateur final	ME5.3	- traitement approfondi du sujet - clarté des développements conduits
A5.5 Développement commercial de l'activité	C5.5 – Favoriser la fidélisation de la clientèle en organisant des animations commerciales afin de pérenniser le portefeuille client	<u>Mémoire professionnel (à l'écrit) et sa soutenance (à l'oral / durée : 15 minutes)</u> Le mémoire est rendu à l'écrit puis soutenu à l'oral. Parmi les 5 blocs du référentiel de certification, le candidat doit aborder au minimum 2 blocs de compétences au sein de son mémoire professionnel (remis pour évaluation au jury en 2^{ème} année), à savoir : - 1 bloc est obligatoirement traité : le	les propositions d'animation commerciale (manifestations événementielles, ...) ainsi que les campagnes de fidélisation (carte de fidélité, de promotion) et publicitaires (newsletter, mail d'information nouveauté, ...) sont adaptées, chiffrées et argumentées auprès du chef d'entreprise et l'impact visé est mesuré
	C.5.6 – Proposer des moyens et outils de communication en utilisant notamment les réseaux sociaux permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique		-les campagnes publicitaires (newsletter, mail d'information nouveauté, ...) sont adaptées, chiffrées et argumentées auprès du chef d'entreprise et l'impact visé est mesuré - pertinence, adéquation et efficacité des outils de communication proposés

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		bloc 5 « innover, rechercher, créer et commercialiser » - 1 bloc est au choix du candidat : le bloc de compétences est à déterminer au regard du thème professionnel choisi par le candidat pour lequel il proposera une problématique (NB. thème et problématique sont validées par l'équipe pédagogique dès la 1^{ère} année).	- L'outil numérique et multimédia est mis au service des actions de communication du commerce - La participation à des salons professionnels, des concours sont adaptées, chiffrées et argumentées auprès du chef d'entreprise
	C5.7 - Dynamiser les ventes en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits pour faciliter l'acte d'achat de la clientèle		- le choix de nouveaux canaux de commercialisation est pertinent et argumenté (systèmes de prise de commandes par internet, de livraison à domicile, de retrait de commandes, ...)
A5.5 Agir en écoresponsable au sein du laboratoire	C5.8 - Innover au sein du laboratoire en privilégiant les équipements, matériels de fabrication et matériaux écoresponsables pour limiter la consommation excessive de ressources et améliorer la gestion des déchets	Ce thème professionnel peut être une technique, un produit, l'aménagement du laboratoire, etc. développé par le candidat au sein du mémoire et pour lequel il explorera les impacts de son thème d'un point de vue réglementaire et/ou juridique. (ex. <i>quel serait, en termes d'organisation du travail, d'ergonomie, l'aménagement optimum du laboratoire ?</i>)	- les moyens nécessaires à la réalisation des prestations sont anticipés, organisés et planifiés - des matériaux naturels sont utilisés pour la décoration - le recours aux fournisseurs en « circuit-court » est proposé et défini
	C5.9 - Valoriser les produits invendus arrivant à date limite de consommation en les proposant à la clientèle à un prix de vente réduit afin de limiter le gaspillage et contribuant à renouveler l'image de marque et le positionnement du commerce		Le choix d'actions commerciales visant l'anti-gaspillage est pertinent et argumenté (programme / abonnement à un service de distribution anti-gaspillage, etc...) L'impact de l'innovation, de la diversification sur l'image de marque du commerce est pris en compte et mesuré

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

			<u>CE5.3</u> - <u>Ecrit</u> (évalué sur 150 points) : ○ intérêt professionnel du thème (nouvelle organisation, nouveau style de management, accueil d'un collaborateur en situation de handicap, technique de recherche -enquête, etc.- et modalité de restitution employée) ; ○ respect de l'obligation de notions réglementaire et juridique ; ○ réflexion personnelle démontrée au travers de la problématique (force de proposition, veille métiers et sectorielle) ; ○ connaissances des matières premières et des modalités de production-fabrication (<i>absence de rupture de stocks, les moyens nécessaires à la réalisation de</i>

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

			<i>produits de pâtisserie sont anticipés, organisés et planifiés) ;</i> ○ sens des réalités en termes de coût de revient global (<i>la politique d'achat est pilotée</i>) ; ○ démonstration de capacités de management (<i>les entretiens de régulation, de bilan sont organisés et conduits avec efficacité</i>) et développement de compétences transversales ; ○ capacité d'anticipation, de planification et d'organisation (<i>les plannings et tâches sont rationalisés, la nature et la durée des compétences à mobiliser sont correctes au regard des réalisations les temps improductifs sont minimisés</i>) ; ○ proposition d'une démarche d'application concrète en entreprise du thème et de la problématique proposés au sein du mémoire (<i>les objectifs fixés sont expliqués et cohérents</i>). - <u>Oral</u> (évalué sur 50 points) :
--	--	--	--

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

			○ Expliciter le thème et la problématique et apporter des précisions au jury, argumenter le choix du sujet, questions techniques (ex. mise en production, précisions demandées, les choix pris quant à la stratégie commerciale présentée) ; ○ capacité à expliquer ses sources quant aux recherches réalisées pour aboutir le mémoire (preuve de la propriété du mémoire apportée) ; ○ appropriation du thème et de la problématique (apporter des précisions ou faire état d'aspects supplémentaires, exploiter des sujets non abordés forcément à l'écrit) ; ○ communication fluide et vocabulaire métier adapté, aisance orale (savoir expliquer correctement pour éviter les quiproquos) ; ○ comportement et posture adaptés à la soutenance, capacité d'animation de la soutenance (engager et impliquer le jury dans la démonstration de son
--	--	--	---

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

			thème/problématique/explication), ○ mise en valeur de sa problématique au travers d'une production réalisée apportée lors de la soutenance ; ○ retour d'expériences sur la démarche d'application concrète en entreprise du thème et de la problématique proposés au sein du mémoire et explications des résultats obtenus quels qu'ils soient
--	--	--	--

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle

Conditions de validation de la certification :

La certification totale est obtenue par tout candidat ayant validé les 31 compétences du présent référentiel, évaluées selon les modalités présentées dans le référentiel d'évaluation ; **c'est-à-dire les 5 blocs détaillés ci-dessus et obtenu a minima la note égale ou supérieure à 10/20 au Mémoire professionnel.**

Le Mémoire professionnel est rendu à l'écrit puis soutenu à l'oral.

Parmi les 5 blocs du référentiel de certification, le candidat doit aborder au minimum 2 blocs de compétences au sein de son mémoire professionnel (remis pour évaluation au jury en 2^{ème} année), à savoir :

- 1 bloc est obligatoirement traité : le bloc 5 « innover, rechercher, créer et commercialiser »
- 1 bloc est au choix du candidat : le bloc de compétences est à déterminer au regard du thème professionnel choisi par le candidat pour lequel il proposera une problématique (NB. thème et problématique sont validées par l'équipe pédagogique).

Ce thème professionnel peut être une technique, un produit, l'aménagement du laboratoire, etc. développé par le candidat au sein du mémoire et pour lequel il explorera les impacts de son thème d'un point de vue réglementaire et/ou juridique.