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 *décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés*	**REFERENTIEL DE COMPETENCES** *identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités*	**REFERENTIEL D'EVALUATION** *définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis*	
		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

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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 e 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 1ère) 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), 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	- exhaustivité du bon d'économat : la totalité des matières premières sont présentées, en quantité réaliste, et suffisantes - le candidat démontre qu'il s'assurer 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		- 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 chaine 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		

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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 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	**ME1.3** **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
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	**ME2.1** Lors des périodes en entreprise, le candidat conçoit (selon les productions réalisées « Viennoiserie/Gâteaux de voyage ; Pâtisserie ;	**CE2.1** - 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

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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 **ME2.2** Le candidat réalise une **Etude de prix de revient (écrit – 2 heures)** d'une production/ de certains produits Pour ce faire, le jury transmet au candidat un sujet de pratique *factice*, 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 : -recalculer les informations nécessaires à la réalisation de la recette (les ingrédients	- 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 **CE2.2** - 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		- réalisme du prix de vente au regard du temps passé pour la fabrication, des coûts de revient

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

		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 *factice* 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 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 *le cas échéant* 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	**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

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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	**ME3.4** Durant **<u>l'épreuve pratique</u>**, le jury place un apprenti sous la responsabilité du candidat afin	**CE4.4** - Le propos tenu envers le commis est claire et audible

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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 sr 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

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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)	*Si le thème porte sur le recrutement :* - 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 propriétés physico-chimiques des produits sont expliquées *- Les conditions de sécurité sanitaire sont exposées* *- justesse des réponses, maîtrise de la composition, de l'utilisation des matières premières, les caractéristiques, l'utilisation des équipements sont appropriés, les règles d'hygiène, de sécurité et*

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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, e 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]** *(le sujet de pratique est remis dès la fin de l'épreuve du bon*	*environnementales sont connues et appliquées* **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

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		d'économat, soit a minima 1 semaine avant le déroulé de l'épreuve) 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

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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 - Maitriser 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**

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

			Réaliser le turbinage, la surgélation nécessaire à la fabrication de produits de glacerie - 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

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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 maitrisé 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

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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 Maitre 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 **ME5.2** **Etude de cas – à l'écrit (1h)** A partir d'une Thématique professionnelle d'entreprise, le candidat est chargé par le chef d'entreprise :	- 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		- 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		- Les fiches concernent une des caractéristiques suivantes : Pâtisserie, Viennoiserie/Gâteaux de voyage,

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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 -

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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 **ME5.3**	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		- 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	**Mémoire professionnel (à l'écrit) et sa soutenance (à l'oral / durée : 15 minutes)** 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 2ème 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

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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 1ère année). 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. *quel serait, en termes d'organisation du travail, d'ergonomie, l'aménagement optimum du laboratoire ?*)	- 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		- 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

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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 (*absence de rupture de stocks, les moyens nécessaires à la réalisation de*

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

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

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026

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

<u>Conditions de validation de la certification</u> :
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 2ème 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.

Reçu au Contrôle de légalité le 16 octobre 2026
Publié le 16 octobre 2026