

**ANNEXE I**

## **1) LE CHAMP D'ACTIVITÉ**

Le pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, titulaire de la mention complémentaire, réalise, présente, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées, (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...)

Il réalise, présente, notamment, des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.

Ces préparations sont réalisées en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

## **2) LE CONTEXTE PROFESSIONNEL**

### a) Emplois concernés

- Jeune ouvrier pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur,
- Ouvrier pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur.

Ces activités s'exercent dans les postes suivants: tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur, pâtissier en restauration.

### b) Types d'entreprises où se situent les emplois

Entreprises artisanales :

- Pâtisserie - Glacerie - Chocolaterie - Confiserie
- Boulangerie - Pâtisserie
- Chocolaterie - Confiserie
- Glacier - Fabricant
- Autres entreprises de l'alimentation

Hôtellerie – Restauration

Grandes distributions et industrie

### c) Place de l'organisation de l'entreprise

Il organise ses fabrications et les exécute, conformément aux exigences de l'entreprise, dans tous les postes de travail du laboratoire.

### d)- La pratique du métier nécessite :

- une bonne santé
- une hygiène corporelle rigoureuse
- le port obligatoire de la tenue vestimentaire professionnelle
- l'adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête, commandes exceptionnelles

## **3) LES FONCTIONS**

Il applique la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité dans les fonctions suivantes :

- 1) approvisionnement des stocks
- 2) production
- 3) contrôle qualité
- 4) conservation
- 5) entretien

## RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

### FONCTION : APPROVISIONNEMENT - STOCK

#### TÂCHES :

- tâche 1 : réception des marchandises et vérification de leur conformité
- tâche 2 : rangement des marchandises
- tâche 3 : surveillance du stock

### CONDITIONS D'EXERCICE

#### Moyens et ressources

Consignes écrites ou orales  
Bon de commande  
Bon de livraison  
Fiches de stock manuelles ou informatisées.

#### Autonomie, responsabilité

Autonomie dans l'exécution des tâches, en respectant les usages de l'entreprise et les règles d'hygiène et de conservation.

Information à la hiérarchie en cas d'incidents.

#### Résultats attendus

- adéquation entre bon de livraison et réception
- rangement pertinent
- maintien de l'état qualitatif et quantitatif du stock.

**FONCTION : PRODUCTION**

**TÂCHES :**

- tâche 1 : Mise en place (produits, outillage, matériel)
- tâche 2 : Préparations intermédiaires, éléments de composition, de décors...

**CONDITIONS D'EXERCICE**

Moyens et ressources

Consignes écrites et (ou) orales et fiches techniques  
Plan de travail, matériels (balance, batteur ...)

Autonomie, Responsabilité

Responsabilité dans l'exécution des tâches

Résultats attendus

- adaptation à une demande ponctuelle
- vérification qualitative des produits
- respect des quantités
- utilisation rationnelle des matériels
- respect de la fiche technique

## **FONCTION : PRODUCTION**

### **TÂCHES :**

- tâche 1 : Réalisation de mélanges traditionnels
- tâche 2 : Réalisation de mélanges et appareils adaptés à des fabrications spécialisées
- tâche 3 : Mise en œuvre et assemblage de produits plus élaborés
- tâche 4 : Présentation et mise en valeur de produits finis commercialisés
- tâche 5 : Présentation et mise en valeur de desserts de restauration et de salon de thé (desserts à l'assiette, chariot...)

## **CONDITIONS D'EXERCICE**

### Moyens et ressources

Consignes écrites et (ou) orales et fiche technique  
Mise en place  
Commandes exceptionnelles

### Autonomie, responsabilité

Variables en fonction de l'organisation de l'entreprise (en équipe ou seul), et la complexité de la tâche (fabrication répétitive ou à caractère exceptionnel)

### Résultats attendus

- respect des us et coutumes de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité, d'économie
- respect des qualités gustatives
- respect des temps impartis
- produits conformes aux consignes habituelles ou exceptionnelles
- aspect des produits conforme à la demande

**FONCTION : PRODUCTION**

**TÂCHES :**

- tâche 1 : Conduite des fermentations (étuve, pousse contrôlée...)
- tâche 2 : Conduite des différentes cuissons (sur le feu, au four...)
- tâche 3 : Conduite des mises au point (fondant couverture...)

**CONDITIONS D'EXERCICE**

Moyens et ressources

Consignes orales et (ou) écrites et fiche technique  
Consignes exceptionnelles  
Matériel de fermentation et de cuisson  
Matériel spécifique à la glacerie et la chocolaterie

Autonomie, responsabilité

Appréciation personnelle des cuissons, fermentation, mise au point. Appréciation personnelle des durées de cuisson, températures, de l'aspect et de la couleur.

Résultats attendus

- respect des techniques conformes à la réglementation, à l'hygiène et aux exigences de l'entreprise
- respect des règles d'hygiène
- respect des qualités gustatives
- produits conformes aux consignes habituelles ou exceptionnelles.

**FONCTION : CONTRÔLE - QUALITÉ**

**TÂCHES :**

- tâche 1 : Contrôle de la qualité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- tâche 2: Contrôle de la conformité du produit
- tâche 3: Rectifications éventuelles en cours de production et sur le produit fin

**CONDITIONS D'EXERCICE**

Moyens et ressources

Consignes en cas de non conformité  
Méthode spécifique à l'entreprise de contrôle qualité  
Les matériels de contrôle

Autonomie, responsabilité

Autonomie dans l'exécution des tâches, en respectant les consignes

Résultats attendus

Assurance de la qualité du produit.

**FONCTION : CONSERVATION**

**TÂCHES :**

- tâche 1: Conditionnement (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- tâche 2: Identification des produits nom, quantité, date)
- tâche 3: Rangement des produits.

**CONDITIONS D'EXERCICE**

Moyens et ressources

Méthode de gestion des produits spécifiques à l'entreprise

Matériels de conservation et de conditionnement (conservateur, chambre froide, emballages ...)

Autonomie, responsabilité

Les tâches sont effectuées sous contrôle de la hiérarchie

Résultats attendus

- maintien de la qualité des produits
- respect des règles d'hygiène
- respect de la réglementation concernant la chaîne du froid



**FONCTION : ENTRETIEN**

**TÂCHES :**

- tâche 1: Choix, dosage, utilisation des produits de nettoyage, de désinfection.
- tâche 2: Nettoyage et désinfection de l'outillage, du matériel, des locaux, du poste de travail
- tâche 3: Surveillance de l'état des matériels
- tâche 4: Repérage des anomalies

**CONDITIONS D'EXERCICE**

Moyens et ressources

Produits et matériels d'entretien

Programme d'entretien

Autonomie, responsabilité

Responsable dans l'exécution des tâches

Résultats attendus

- maintien des matériels et des locaux en état de propreté, avec l'utilisation rationnelle des produits
- utilisation rationnelle des matériels
- respect des règles d'hygiène et de sécurité
- traitement des anomalies repérées.

<b>RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION</b>
-------------------------------------

<b>C1 – APPROVISIONNER</b>		
<b>ÊTRE CAPABLE DE</b>	<b>CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)</b>	<b>INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)</b>
C1.1 : Réceptionner les marchandises	Les consignes, règles, réglementations	L'application de règles du guide de bonnes pratiques
C1.2 : Vérifier la conformité C1.3 : Signer un bon de livraison	Le bon de commande Le bon de livraison	Conformité qualitative et quantitative entre le bon de commande, le bon de livraison ou la facture
C1.4 : Ranger les marchandises	Les emplacements prévus	Rangement dans les lieux adaptés et permettant le roulement et le respect des DLU. et DLC (1)
C1.5 : Surveiller le stock	La fiche de stock L'état du stock Les tableaux de rappels	- Cohérence entre les états et relevés établis - Information à la hiérarchie : * en cas d'atteinte des points de rupture de stock * en cas d'incident constaté sur la qualité des produits

(1) DLU : date limite d'utilisation  
DLC : date limite de consommation.

<b>C2 – PRODUIRE</b>		
<b>ÊTRE CAPABLE DE</b>	<b>CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)</b>	<b>INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)</b>
<p><b>C2.1 Réaliser et cuire des appareils mélangés spécifiques traditionnels et les adapter pour des fabrications spécialisées:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Mélanges traditionnels</u> : génoise nature, au beurre, amandes, noisettes, chocolat.</li> <li>- <u>Mélanges adaptés</u> : biscuit vanille, cuillère, roulade, coloré, joconde, pistache, fonds de bombes.</li> <li>- <u>Mélanges meringués</u> : meringués amandes noisettes, macaron-nages, succès, dacquois, progrès.</li> <li>- <u>Appareils crèmes</u> : cakes, madeleines et spécialités régionales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques et consignes</li> <li>- livret individuel de recettes</li> <li>- liste des fabrications à réaliser</li> <li>- matériel adapté</li> <li>- détermination des temps de fabrication.</li> </ul>	<p>L'application des règles du guide de bonne pratique de la profession.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respect des techniques</li> <li>- respect des temps impartis</li> <li>- utilisation rationnelle du matériel</li> <li>- conformité aux exigences de qualité de production.</li> </ul>
<p><u>Pâtes</u></p> <p><b>C2.2 Réaliser et cuire les pâtes et appareils et les adapter pour des fabrications spécialisées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* pâte levée: navettes, bouchées, babas, grosses brioches à tête, spécialités régionales.</li> <li>* pâte sablée: sablés damiers, spécialités régionales.</li> <li>* pâte feuilletée: pithiviers, vol au vent, jalousies, spécialités régionales.</li> <li>* pâte à choux: croquembouches, pièces en choux, spécialités régionales.</li> <li>* pâtes liquides: crêpes sucrées et salées, spécialités régionales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques et consignes</li> <li>- livret individuel de recettes</li> <li>- liste des fabrications à réaliser</li> <li>- détermination des temps de fabrication.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect des techniques</li> <li>- respect des temps impartis</li> <li>- produits conformes aux exigences</li> <li>- utilisation rationnelle du matériel et cuissons conformes aux produits demandés.</li> <li>- suivi des fermentations (au chaud et au froid)</li> <li>- respect des processus d'assemblages et de montages, et nettoyage.</li> </ul>

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>- <u>Crèmes</u></p> <p><b>C2.3 Réaliser les crèmes et les adapter pour des fabrications spécialisées</b></p> <p>- Effectuer les cuissons nécessaires : Crème renversée: vanille, caramel Crème bavaroise aux œufs Crème pâtissière: mousseline, chiboust vanille, chiboust jus de fruits. Crème au beurre: à l'anglaise, à base de meringue, au sucre cuit.</p> <p>Crème d'amandes : pistache Crème Chantilly : café, praliné, chocolat, diplomate.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes</p> <p>- liste des fabrications à réaliser</p> <p>- détermination des temps de fabrication.</p>	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession.</p> <p>- respect des techniques</p> <p>- respect des temps impartis</p> <p>- réalisations conformes aux exigences</p> <p>- respect et suivi de l'hygiène et de la conservation au froid.</p>
<p>- <u>Mousses</u></p> <p><b>C2.4 Réaliser les mousses et les adapter pour des fabrications spécialisées.</b></p> <p>Mousses: au chocolat noir, aux chocolats de couleur, aux fruits, à l'alcool.</p>	<p>-fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes.</p>	<p>- respect des techniques</p> <p>- réalisations conformes aux exigences</p> <p>- respect et suivi de l'hygiène et de la conservation au froid</p> <p>- respect des temps impartis.</p>
<p>- <u>Appareils à bombe</u></p> <p><b>C2.5 Réaliser les appareils à bombe et les adapter pour des fabrications spécialisées</b></p> <p>- Réaliser à base de sirop ou de sucre cuit</p> <p>- Apprécier la cuisson (pochage)</p> <p>- Réaliser les préparations à base d'appareils à bombe.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes.</p>	<p>- coagulation homogène du produit lors du pochage au bain-marie</p> <p>- texture conforme</p> <p>- respect des temps impartis.</p>
<p>- <u>Crèmes diverses</u> :</p> <p><b>C2.6 Réaliser des crèmes diverses ou spécialisées :</b></p> <p>Crème aux marrons, crème citron, crème fromage blanc.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes.</p>	<p>- respect des fiches techniques</p> <p>- respect des temps impartis.</p>

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>- <u>Petits fours secs</u></p> <p><b>C2.7 Réaliser et cuire les appareils :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appareils mélangés: tuiles « orange », tuiles « coco », tulipes, friands.</li> <li>- Appareils crévés: cornets, cigarettes</li> <li>- Appareils montés à base de blancs d'œufs</li> <li>- Appareils pâteux: macarons, duchesses, Biarritz, beignets, pâtes d'amandes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques et consignes</li> <li>- livret individuel de recettes</li> <li>- détermination des temps de fabrication.</li> </ul>	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respect des techniques</li> <li>- respect des mises en forme et régularité</li> <li>- conduites maîtrisées des cuissons</li> <li>- respect des temps impartis.</li> </ul>
<p>- <u>Glaces :</u></p> <p><b>C2.8 Réaliser, équilibrer et contrôler un appareil à glace :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glaces turbinées: crèmes glacées, glaces aux fruits, sorbets aux fruits</li> <li>--Produits glacés non turbinés: parfait</li> <li>-vanille, parfaits arômes divers, soufflés glacés</li> </ul> <p><b>C2.9 Réaliser des fruits givrés.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques et consignes</li> <li>- tables analytiques</li> <li>- liste des fabrications à réaliser</li> <li>- détermination des temps de fabrication</li> <li>- matériels de contrôle: sorbétomètre, thermomètre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect des techniques et méthodes</li> <li>- réalisations équilibrées</li> <li>- respect et suivi de l'hygiène</li> <li>- respect des temps impartis.</li> <li>- produits glacés conformes à la réglementation</li> </ul>
<p>- <u>Sauces et coulis :</u></p> <p><b>C2.10 Réaliser les sauces et coulis :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauces: vanille, café, chocolat, caramel</li> <li>- Coulis de fruits</li> <li>- Nappages: gelées, neutre, à froid, à chaud, chocolat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques et consignes</li> <li>- liste des fabrications à réaliser</li> <li>- détermination des temps de fabrication.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect des techniques</li> <li>- respect des temps impartis</li> <li>- réalisations conformes aux exigences</li> <li>- respect des mises au point et des coagulations.</li> </ul>

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>- <u>Desserts de salon de thé et de restauration</u> :</p> <p><b>C2.11 Fabriquer, présenter, composer des desserts de salon de thé et de restauration (à l'assiette, chariot).</b></p> <p>Riz au lait, gratins de fruits, feuilletés fourrés et glacés, œufs à la neige, crème caramel, crème brûlée.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- liste des fabrications à réaliser</p> <p>- détermination des temps de fabrication.</p>	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <p>- respect des techniques</p> <p>- réalisations conformes aux exigences</p> <p>- respect des mises au point et des coagulations</p> <p>- respect des temps impartis.</p>
<p>- <u>Chocolaterie</u> :</p> <p><b>C2.12 Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture :</b></p> <p>- Mouler, démouler, coller, monter</p> <p>- Mettre en forme, chablonner, tremper, enrober, pulvériser.</p> <p>- Mouler en chocolat de couverture noire et de couvertures de couleurs</p> <p>- Réaliser des petits montages et assemblages.</p> <p>- Tremper et enrober manuellement et mécaniquement</p> <p>- Réaliser des grandes cigarettes, des cigarettes de couleur, tulipes, éventails, rubans.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- thèmes à appliquer</p> <p>- matériels adaptés: pistolet, pulvérisateur, micro-ondes...</p> <p>- détermination des temps de fabrication.</p>	<p>- respect des méthodes et des techniques</p> <p>- respect des temps impartis</p> <p>- propreté des collages et montages</p> <p>- présentation esthétiquement harmonieuse</p> <p>- netteté, régularité et finesse des réalisations</p> <p>- utilisation rationnelle du micro-onde.</p>
<p>- <u>Confiserie</u> :</p> <p><b>C2.13 Réaliser des produits et fabrications spécialisées. Utiliser les appareils de contrôle des cuissons et étalonnages :</b></p> <p>- <u>Masses</u>: fondants divers, pralinés, pâtes d'amandes cuites et crues.</p> <p>- <u>Bonbons</u>: Pâtes de fruits, fruits déguisés, glaçage de marrons</p> <p>- <u>Nougatine</u>: petites pièces.</p>	<p>- fiches techniques et consignes</p> <p>- livret individuel de recettes</p> <p>- matériels adaptés : thermomètre, réfractomètre</p> <p>- détermination des temps de fabrication.</p>	<p>- respect des techniques</p> <p>- respect des temps impartis</p> <p>- conduite des cuissons et des coagulations</p> <p>- mises au point conformes</p> <p>- produits conformes aux exigences</p> <p>- respect des cristallisations, gélifications, coagulations</p> <p>- utilisation rationnelle des matériels de contrôle.</p>

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>- <u>Décors</u> :</p> <p><b>C2.14 Assembler des éléments</b> (nougatine, fruits, sucre, chocolat, pâte d'amandes, sauces et coulis) <b>pour décorer</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entremets, desserts</li> <li>- desserts à l'assiette</li> <li>- coupes de salon de thé</li> <li>-chariot, buffet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques et consignes de décors.</li> </ul>	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respect des techniques</li> <li>- respect des tons, valeurs, ombres</li> </ul>
<p>- <u>Écritures</u> :</p> <p><b>C2.15 Réaliser des écritures diverses et stylisées, anglaise, bâton, des lettres ornées</b></p> <p>- <u>Bordures</u> :</p> <p><b>C2.16 Réaliser des bordures associées au thème</b></p> <p>- <u>Motifs</u> :</p> <p><b>C2.17 Réaliser des formes géométriques et des ombrages.</b></p> <p><b>C2.18 Modeler des sujets en pâte d'amandes</b> (fleurs, fruits, animaux).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- thèmes de décors</li> <li>- matériels adaptés</li> <li>- temps impartis aux réalisations.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect des styles et des thèmes exigés</li> <li>- respect des temps impartis</li> <li>- créativité</li> <li>- netteté des assemblages</li> <li>- régularité des modelages.</li> </ul>

<b>C3 – CONTRÔLER</b>		
<b>ÊTRE CAPABLE DE</b>	<b>CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)</b>	<b>INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)</b>
<p><b>C.3 : Contrôler la qualité :</b></p> <p>C3.1 - des matières premières                      C3.2 - des produits utilisés                      C3.3 - des fabrications.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consignes</li> <li>- appareils de mesure et de contrôle.</li> </ul>	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les qualités organoleptiques.</li> </ul>

<b>C4 – CONSERVER</b>		
<b>ÊTRE CAPABLE DE</b>	<b>CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)</b>	<b>INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)</b>
<p>C4.1 Assurer le suivi des produits dans la chaîne du froid</p> <p>C4.2 Communiquer et remédier aux anomalies constatées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consignes</li> <li>- matériels de conditionnement et de conservation</li> <li>- appareils de mesure et de contrôle.</li> </ul>	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- maintien de la qualité des produits, de la matière première au produit fini consommable</li> <li>- compte rendu écrit précis.</li> </ul>

<b>C5 – ENTRETENIR</b>		
<b>ÊTRE CAPABLE DE</b>	<b>CONDITIONS DE RESSOURCES (on donne)</b>	<b>INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser et établir un plan de nettoyage des locaux en utilisant les produits, le matériel d'entretien.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consignes</li> <li>- produits et matériels d'entretien.</li> </ul>	<p>L'application des règles du guide de bonnes pratiques de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- maintien des locaux en état de propreté et de rangement</li> <li>- utilisation adaptée des produits</li> <li>- respect des normes d'utilisation et de sécurité.</li> </ul>



## **SAVOIRS ASSOCIÉS**

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
<b>S1 - LA CULTURE TECHNOLOGIQUE</b>	
- <b>Éducation sensorielle</b>	- Énoncer les critères de qualité organoleptique d'un produit intermédiaire ou fini.
<b>S2 - LES RÈGLES D'HYGIENE DANS LA PROFESSION</b>	
<b>S2.1 Hygiène concernant le matériel.</b>	- Indiquer les matériaux et le matériel autorisés ou interdits.
<b>S2.2 Hygiène concernant les denrées.</b>	- Énoncer les règles d'entreposage.
<b>S2.3 Hygiène concernant les locaux</b>	- Énoncer les règles spécifiques à la profession, (voir règlement sanitaire départemental).
<b>S3 - LES PRODUITS DE BASE</b>	
<b>S3.1 Les eaux</b> - l'eau potable - les eaux de source - les eaux minérales	- Énoncer les qualités organoleptiques d'une eau. - Énumérer les différentes eaux, en fonction de leur composition minérale.
<b>S3.2 La farine.</b>  S3.2.1 Les autres farines : - farines diverses - farines composées	- Citer les qualités physiques de la farine - Mettre en relation les qualités physiques d'une farine et son type.  - Citer le rôle et les actions de la poudre à crème et des farines à biscuit
<b>S3.3 Le saccharose</b>  - Présentation commerciale du saccharose	- Déterminer les quantités de saccharose et d'eau selon une densité donnée. - Citer les rôles ou actions du saccharose dans: les pâtes, les crèmes, les glaces, la confiserie. - Donner la plage des températures correspondant aux différents états de cuisson - Citer les utilisations des sirops de sucre pour chaque étape de cuisson. - Indiquer et justifier l'utilisation des différentes formes commerciales.

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
<b>S3 - LES PRODUITS DE BASE (suite)</b>	
<b>S3.4 Les œufs et les ovo produits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Expliquer les propriétés des œufs, jaunes, blancs, dans une recette donnée (pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie).</li> <li>- Donner les critères de fraîcheur d'un œuf.</li> <li>- Indiquer les types d'ovo produits et citer leurs utilisations.</li> </ul>
<b>S3.5 Le lait</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier le choix et l'utilisation des différents types de lait (pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie).</li> <li>- Citer les causes d'altération</li> </ul>
<b>S3.6 La crème</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncer les principales étapes de fabrication de la crème.</li> <li>- Justifier le choix de l'utilisation des différentes variétés de crèmes.</li> <li>- Citer les causes d'altération.</li> <li>- Expliquer la transformation de la crème fouettée.</li> </ul>
<b>S3.7 Le beurre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer le rôle des principales étapes de fabrication.</li> <li>- Justifier le choix de l'utilisation des différentes variétés (pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie).</li> <li>- Citer les causes d'altération et les conséquences sur les fabrications.</li> </ul>
<b>S3.8 Les matières grasses</b> Les margarines Les huiles Les matières grasses animales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choisir les matières grasses et justifier leur utilisation.</li> <li>- Citer les points de fusion.</li> <li>- Citer les conséquences sur les fabrications, dans le cas d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais choix.</li> </ul>
<b>S3.9 La levure biologique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire les qualités et les défauts.</li> <li>- Citer les causes d'altération et les conséquences sur les fabrications.</li> </ul>
<b>S3.10 Les fruits</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- les fruits en l'état (frais, secs)</li> <li>- les fruits transformés (pulpes, purées, jus).</li> <li>- les fruits conservés (séchés, surgelés, appertisés, lyophilisés).</li> <li>- les produits à base de fruits (gelées, confitures, compotes, pâtes de fruits...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les pays ou régions de culture.</li> <li>- A partir de la composition ou définition légale, donner ou comparer les produits et justifier leurs utilisations dans les fabrications.</li> </ul>
<b>S3.11 Le cacao et les dérivés du cacao</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les variétés de fèves, leurs origines, et caractériser leurs qualités gustatives respectives.</li> <li>- Citer les différentes sortes de poudre de cacao.</li> </ul>
<b>S3.12 Les chocolats de couverture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner l'incidence des facteurs physiques (température, hygrométrie...) sur la fluidité d'un chocolat de couverture</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
<b>S4 - LES PRODUITS SECONDAIRES</b>	
<b>S4.1 Les autres matières sucrantes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sirop de glucose</li> <li>- dextrose (glucose)</li> <li>- fructose</li> <li>- sucre Inverti</li> <li>- miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier les utilisations dans:               <ul style="list-style-type: none"> <li>. les sirops de sucre</li> <li>. les préparations glacées</li> <li>. les préparations de pâtisserie</li> </ul> </li> </ul>
<b>S4.2 Les matières aromatisantes alimentaires.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les matières aromatisantes naturelles</li> <li>- les matières aromatisantes artificielles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Différencier les matières aromatisantes naturelles et de synthèse.</li> <li>- Citer les procédés d'extraction des huiles essentielles: donner quelques exemples d'utilisation.</li> <li>- Citer les procédés d'extraction des extraits: donner quelques exemples d'utilisation.</li> <li>- Expliquer ce qui caractérise les eaux distillées ou hydrolats.</li> <li>- Expliquer les procédés d'obtention des concentrés.</li> <li>- Citer quelques exemples de fabrication</li> </ul>
<b>S4.3 Les aromates</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les épices</li> <li>Les condiments.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer un produit appartenant à chaque groupe et donner un exemple d'utilisation.</li> </ul>
<b>S4.4 Les spiritueux :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eaux de vie</li> <li>- liqueurs</li> <li>- vins</li> <li>- cidres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer un produit classé sous l'appellation eaux de vie, liqueurs, vins, cidres.</li> </ul>
<b>S4.5 Les additifs alimentaires :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colorants</li> <li>- agents conservateurs</li> <li>- agents anti-oxygènes</li> <li>- agents émulsifiants</li> <li>- agents stabilisants</li> <li>- agents épaississants</li> <li>- agents gélifiants.</li> <li>- agents levants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer l'origine des colorants</li> <li>- Citer les principaux agents conservateurs naturels utilisés pour conserver les aliments.</li> <li>- Citer les acides autorisés en pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie.</li> <li>- Justifier le choix de leur utilisation dans une fabrication.</li> <li>- Énumérer les principaux stabilisateurs autorisés et expliquer leur rôle</li> <li>- Énoncer les conditions d'utilisation (dosage, mélange...)</li> <li>- Citer les causes d'altération et les conséquences sur les fabrications</li> </ul>
<b>S4.6 Les techniques de conservation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- par procédé antiseptique               <ul style="list-style-type: none"> <li>. boucanage (fumage)</li> <li>. sel</li> <li>. sucre</li> <li>. graisse</li> <li>. huile</li> <li>. acide</li> <li>. alcool</li> </ul> </li> <li>- par procédé physique               <ul style="list-style-type: none"> <li>. pasteurisation</li> <li>. stérilisation</li> <li>. appertisation</li> <li>. réfrigération</li> <li>. congélation, surgélation</li> <li>. lyophilisation</li> <li>. sous- vide</li> <li>. ionisation</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énumérer les différentes techniques pouvant être employées.</li> <li>- Définir la particularité et le but d'une de ces techniques.</li> <li>- Énumérer les différentes techniques de congélation industrielle.</li> <li>- Définir le point de congélation.</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
<b>S5 - TECHNOLOGIE GÉNÉRALE</b>	
<b>S5 1 Desserts de salon de thé et de restauration</b>  S5.1.1 Sauces et coulis. - sauce vanille - sauce chocolat - sauce caramel - coulis de fruits  S5.1.2 Les mousses - mousse chocolat  S5.1.3 Les crèmes - crème caramel - crème brûlée	- Citer les composants de base  - Décrire la technique de fabrication  - Citer des exemples d'utilisation  - Préciser les règles d'hygiène à respecter - fabrication - conservation - utilisations
S5.1.4 Préparations glacées - sorbets aux fruits - glaces aux œufs - crèmes glacées	- Décrire la technique de fabrication
S5.1.5 Les fruits frais - préparations (découpés, poêlés...)	- Décrire des techniques de préparations (taillages, cuissons...)
S5.1.6 Préparations diverses - riz au lait - gratins de fruits - feuilletés (fourrés, glacés) - œufs à la neige (île flottante) - profiteroles	- Décrire la technique de fabrication
S5.1.7 Desserts composés - assiettes et coupes	- Décrire des assemblages possibles (sauces, glaces, fruits, décors)
S5.1.8 Décors - éléments d'accompagnement (sauces, nappages, coulis, crèmes) - éléments décoratifs (pâte à cornet, chocolats, biscuits, sucres, nougatine)	- Énumérer les différents éléments utilisés pour la décoration et l'accompagnement.

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
<b>S5 - TECHNOLOGIE GÉNÉRALE (suite)</b>	
<b>S5.2 Confiserie, chocolaterie, glacerie</b>	
S5.2.1 Les intérieurs <ul style="list-style-type: none"> <li>- ganache</li> <li>- pralinés, pâtes d'amandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les composants</li> <li>- Décrire les techniques de fabrication</li> </ul>
S5.2.2 Moulages	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les étapes nécessaires pour obtenir un moulage lisse et brillant</li> </ul>
S5.2.3 Trempage Enrobage Chablonnage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer différentes techniques</li> <li>- Citer les conditions requises pour obtenir un produit commercialisable</li> </ul>
S5.2.4 Confiserie <ul style="list-style-type: none"> <li>- nappage</li> <li>- fondants</li> <li>- pâtes de fruits -</li> <li>- nougatine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire un processus de fabrication</li> <li>- Citer des exemples d'utilisations</li> </ul>
S5.2.5 Glacerie <ul style="list-style-type: none"> <li>- sorbets aux fruits</li> <li>- glaces aux œufs</li> <li>- crèmes glacées</li> <li>- appareil à bombe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire un processus de fabrication</li> <li>- Citer différentes utilisations (parfaits, soufflés, mousses)</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
<b>S 6 - ARTS APPLIQUÉS A LA PROFESSION</b>	
<p><b>S6. 1 Techniques applicables en décoration.</b> Règles propres à l'organisation de surfaces décoratives</p>	<p>Composer des surfaces décoratives, dites "<b>Jeux de fonds</b>", par application des principes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. du semis</li> <li>. des jeux de fonds à grille apparente</li> <li>. des jeux de fonds à grille faite de figures géométriques simples.</li> </ul>
<p><b>S6. 2 Les bordures</b> Les ornements, motifs de décor</p>	<p>Réaliser une bordure en associant, de façon répétitive ou non, des lettres, des inscriptions, des courbes, des lignes, des hachures, croisillons, des symboles, tels que</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fleurs de Lys</li> <li>- palmettes</li> <li>- arabesques</li> <li>- enluminures</li> </ul>
<p><b>S6. 3 Principes d'organisation des décors</b> dans une surface donnée</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déterminer l'importance relative des éléments entrant dans une composition:</li> <li>- bordures et motif central en fonction d'un principe d'organisation donné.</li> <li>- Réaliser une composition dans une surface géométrique:</li> <li>- par assemblage d'une bordure, d'une figure de décor et d'une inscription</li> <li>- Déterminer l'importance relative des constituants d'une composition décorative en fonction des relations: <ul style="list-style-type: none"> <li>* parties décorées, parties unies</li> <li>* bordure, décors, fond</li> <li>* bordure, texte</li> <li>* lisibilité des inscriptions</li> <li>* choix des couleurs de matières d'œuvre ou d'accompagnement</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>S6. 4 Critères de mise en place des inscriptions</b></p>	<p>Choix des lettres, en fonction de la destination du produit</p>
<p><b>S6. 5 Critères de mise en place des motifs de décor</b></p>	<p>Réaliser un motif, de manière à l'associer à la composition décorative, en fonction de cas particuliers imposés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* le motif constitue la partie principale de la composition</li> <li>- le motif constitue l'élément unique, circonscrit ou non par la forme générale</li> <li>- l'association bordure, motif, fond est équilibrée</li> </ul>
<p><b>S6. 6 Observation et traduction, reproduction des motifs.</b> A partir d'éléments de formes complexes</p>	<p>Simplifier un élément, motif complexe en le caractérisant par:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* sa silhouette</li> <li>* des formes géométriques associées</li> <li>* à l'aide d'éléments découpés et assemblés</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
<b>S 6 - ARTS APPLIQUÉS A LA PROFESSION (suite)</b>	
<p><b>S6. 7 Les valeurs</b> Les ombres propres et portées</p>	<p>Réaliser des ombres propres et portées sur un motif décoratif, un ornement.</p>
<p><b>S6. 8 Les lettres</b> Les types de lettres</p>	<p>Réaliser les principaux types de lettres pouvant être utilisées: * lettre ornée * lettre historiée * lettre noire, blanche * lettre tranchée * lettre monogramme</p>
<p><b>S6. 9 Les éléments décoratifs</b> * fleurs, feuilles, fruits * animaux * personnages</p>	<p>- Réaliser une composition associant diverses sources documentaires. - Associer, personnages et motifs dans une composition structurée.</p>
<p><b>S6. 10 La perspective</b> Principe Représentation des surfaces et volumes</p>	<p>Situer la ligne d'horizon, les points de fuite, les fuyantes Construire les surfaces et volumes fondamentaux en perspective (carré, cube, cercle, cylindre).</p>
<p><b>S6. 11 Les matières</b> Les colorants alimentaires</p>	<p>Réaliser un décor au pinceau à l'aide de colorants alimentaires.</p>



CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
<b>S7 – SCIENCES APPLIQUÉES Nutrition – Hygiène - Réglementation</b>	
<p><b>S7.1 Les constituants alimentaires, principales propriétés</b></p> <p>S7.1.1 Constituants impliqués dans la technologie pâtissière</p> <p>S7.1.2 Principales propriétés physiques des constituants alimentaires. utilisées en pâtisserie, glacerie, chocolaterie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- état physique</li> <li>- solubilité</li> <li>- diffusion</li> <li>- suspension</li> <li>- émulsion</li> </ul> <p>S7.1.3 Modifications physico-chimiques résultant de l'action de l'air, de la chaleur sèche, de la chaleur humide (actions sur les protéines, les enzymes, les glucides, les lipides, les vitamines) au cours de la fabrication et de la conservation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner pour chaque ingrédient utilisé, le ou les constituant(s) essentiel(s) ainsi que les caractéristiques biochimiques</li> <li>- Mettre en évidence à l'aide d'expériences simples les principaux constituants de la farine : amidon, protéines</li> <li>- Mettre en évidence à l'aide d'expériences simples, les constituants de la farine, du sucre</li> <li>- Mettre en relation les propriétés et les applications professionnelles</li> <li>- Justifier l'utilisation d'un ingrédient en raison des propriétés d'un des constituants</li> <li>- Énoncer les transformations physico-chimiques susceptibles de se produire au cours de la préparation et de la conservation des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie</li> <li>- Indiquer les conséquences nutritionnelles et organoleptiques dues aux transformations</li> </ul> <p>Donner les étapes de l'hydrolyse de l'amidon et indiquer le résultat final</p>
<p><b>S7.2 Alimentation rationnelle</b></p> <p>S7.2 1 Besoins nutritionnels et apports recommandés</p> <p>S7.2 2 Place des différents groupes d'aliments</p> <p>S7.2 3 Equilibre alimentaire</p> <p style="padding-left: 20px;">S7.2.31 Rations alimentaires</p> <p style="padding-left: 20px;">S7.2.32 Analyse critique de la valeur nutritive des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie traditionnels et des produits préparés à partir d'ingrédients ou de techniques visant à modifier leur valeur nutritive</p> <p style="padding-left: 20px;">S7.2.33 Intérêt des produits céréaliers dans l'apport en fibres alimentaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer les apports recommandés pour un jeune adulte</li> <li>- Justifier la place de chaque groupe d'aliments en précisant leurs caractéristiques nutritionnelles et les équivalences possibles</li> <li>- Préciser les quantités moyennes d'aliments à consommer et en particulier celles relatives aux produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie</li> <li>- Comparer la valeur nutritive de divers produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie traditionnels et situer leur place dans une alimentation</li> <li>- Comparer la valeur nutritive de produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie traditionnels à celle de produits dont la valeur nutritive a été modifiée</li> <li>- Indiquer l'intérêt physiologique des fibres alimentaires</li> </ul>
<p><b>S7.3 Comportement alimentaire</b></p> <p>S7.3.1 Évolution des modes alimentaires Influence du mode de vie, exigences du consommateur, évolution technologique des produits, évolution des modes d'approvisionnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commenter à partir de tableaux, de graphiques simples l'évolution des comportements alimentaires en France</li> <li>- Préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en particulier vis à vis des dérivés céréaliers, des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
<b>S7 – SCIENCES APPLIQUÉES Nutrition – Hygiène – Réglementation (suite)</b>	
<p>S7. 3.2 Perception sensorielle des aliments</p> <p>S7.3.21 Propriétés organoleptiques des aliments</p> <p>S7.3.22. Rôle des organes sensoriels</p> <p>S7.3.23 Notion d'analyse sensorielle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncer les critères d'appétence des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie</li> <li>- Différencier faim et appétit</li> <li>- Mettre en relation les propriétés organoleptiques et les organes sensoriels concernés</li> <li>- Expliquer physiologiquement la perception des saveurs et des odeurs</li> <li>- Citer les facteurs modifiant les perceptions</li> <li>- Répertorier les différents stimuli : métaboliques, psycho-sensoriels et socio- culturels</li> <li>- Discerner les facteurs qui concourent à mettre en valeur les produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie</li> <li>- Décrire les micro-organismes utilisés en pratique Professionnelle</li> </ul>
<p><b>S7.4 Microbiologie appliquée</b></p> <p>S7.4.1 Principaux agents microbiens utilisés en pratique professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- morphologie des levures</li> <li>- conditions de vie, multiplication et développement des levures</li> </ul> <p>S7.4.2 Principaux agents microbiens pouvant se développer en pâtisserie, glacerie, responsables d'intoxications alimentaires ou d'altérations</p> <p>Critères microbiologiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire une expérience de fermentation et mettre en relation les conditions expérimentales et les techniques professionnelles</li> <li>- Donner l'incidence de la variation d'un facteur sur la qualité de la fermentation</li> <li>- Nommer les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires</li> <li>- Donner les conditions de développement des micro-organismes responsables d'altérations ou d'intoxications</li> <li>- Citer les aliments- vecteurs les plus fréquemment impliqués dans les intoxications alimentaires</li> <li>- Prévoir dans une situation professionnelle donnée les risques d'évolution d'une denrée ou d'un produit</li> <li>- Indiquer tes conséquences de la rupture de la chaîne du froid</li> </ul>
<p>S7.4.3 Mesures générales prophylactiques au cours de la chaîne alimentaire (denrées, locaux, personnels, matériels à usage unique....)</p> <p>S7. 4.4 Dispositif réglementaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- services assurant les contrôles sanitaires et qualitatifs</li> <li>- mesures d'hygiène et de Santé Publique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier les mesures générales prophylactiques relatives à : <ul style="list-style-type: none"> <li>* la surveillance sanitaire des denrées</li> <li>* le nettoyage et la désinfection des locaux</li> <li>* la mise en œuvre des matériels</li> <li>* la surveillance de l'état de santé des personnels</li> </ul> </li> <li>- Nommer les services assurant les contrôles sanitaires et qualitatifs et indiquer leur champ d'action</li> <li>- Préciser le but du règlement sanitaire départemental</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
<b>S7 – SCIENCES APPLIQUÉES Nutrition – Hygiène – Réglementation (suite)</b>	
<p><b>S7.5 Hygiène des ingrédients utilisés en pâtisserie, glacerie, chocolaterie</b></p> <p>S7.5 1 Problèmes d'hygiène posés par l'utilisation des denrées d'origine animale telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lait, crème</li> <li>- œuf</li> <li>- matières grasses</li> </ul> <p>S7.5 2 Problèmes d'hygiène posés par l'utilisation de denrées d'origine végétale telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fruits frais, séchés surgelés...</li> <li>- farines, cacao...</li> <li>- parfums, arômes...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier le risque de contamination des produits d'origine animale</li> <li>- Énoncer les conditions de préparation, d'entreposage, d'utilisation des denrées d'origine animale</li> <li>- Indiquer le rôle de la chaîne du froid</li>   <li>- Préciser et justifier les conditions d'entreposage et de conservation des denrées d'origine végétale</li> </ul>
<p><b>S7.6 Hygiène du personnel</b></p> <p>S7.6 1 Responsabilité du personnel dans la contamination des aliments</p> <p>S7.6 2 Tenue professionnelle</p> <p>S7.6 3 Hygiène corporelle</p> <p>S7.6 4 Attitude professionnelle</p> <p>S7.6 5 Installations sanitaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncer les risques de contamination générés par le personnel</li> <li>- Décrire et justifier les caractéristiques de la tenue professionnelle</li> <li>- Énoncer et justifier les règles d'hygiène corporelle à prendre avant, pendant, et après l'activité professionnelle</li> <li>- Justifier les comportements au cours de l'activité</li> <li>- Énumérer et justifier les installations sanitaires</li> </ul>
<p><b>S7.7 Hygiène des matériels, des équipements et des locaux</b></p> <p>S7.7 1 Matériaux de revêtements des surfaces, de composition des appareils, des ustensiles, des conditionnements...</p> <p>S7.7 2 Produits et matériels de nettoyage et de désinfection</p> <p>S7.7 3 Entretien des locaux, des équipements, des matériels</p> <p>S7.7 4 Installation rationnelle des locaux professionnels (laboratoire, magasin, annexes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncer les propriétés des matériaux selon leurs utilisations en milieu professionnel</li> <li>- Justifier le choix des matériaux en fonction des règles d'hygiène et d'entretien</li> <li>- Identifier sur une fiche technique de produit ou de matériel de nettoyage, les conditions d'utilisation et de mise en œuvre</li> <li>- Choisir et justifier, les procédés, les matériels, les produits adaptés à une situation</li> <li>- Préciser, en la justifiant, la périodicité des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des matériels.</li> <li>-- Situer sur un plan, les différents secteurs des locaux professionnels et mettre en évidence les circuits (denrées, personnes)</li> <li>- Justifier la conception des locaux par rapport à l'hygiène et la sécurité</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES
<b>S8 - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE TRAITEUR</b>	
<p><b>S8.1 Activités</b></p> <p>S8.1 1 Identification du métier</p> <p>S8.1 2 Formes d'exercice du métier</p> <p>S8.1 3 Place de l'activité dans l'environnement économique</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncer les activités propres à la profession</li> <li>- Différencier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les statuts du professionnel</li> <li>- les types d'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> <li>° pâtisserie- glacerie- chocolaterie- confiserie- traiteur</li> <li>° boulangerie-pâtisserie</li> <li>° chocolaterie- confiserie</li> <li>° glacier fabricant</li> <li>° glacier- salon de thé</li> <li>° restaurant</li> <li>° traiteur</li> <li>° entreprise semi- industrielle et industrielle</li> <li>° grande distribution</li> <li>° laboratoire de recherche et de démonstration</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- Identifier la position de la profession dans l'environnement économique par rapport : <ul style="list-style-type: none"> <li>° à l'alimentation de détail</li> <li>° au secteur alimentaire</li> <li>° à l'activité économique générale (statistiques)</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>S8.2 Aspects commercial de la profession</b></p> <p>S8.2 1 Formes de commercialisation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en magasin</li> <li>- à consommer sur place</li> <li>- en livraison à domicile</li> <li>- en réalisation d'un service à l'extérieur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les différentes formes de commercialisation</li> <li>- Citer les différents impératifs spécifiques, à ces formes de commercialisation.</li> </ul>
<p><b>S8.3 Organisation de l'entreprise</b></p> <p>S8.3 1 L'organisation rationnelle de l'entreprise</p> <p>S8.3 2 La convention collective de la pâtisserie artisanale</p> <p>S8.3 3 Les documents et études concernant la profession</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier à partir d'un organigramme : <ul style="list-style-type: none"> <li>° les fonctions</li> <li>° les postes de travail</li> <li>° les liaisons fonctionnelles</li> <li>° les liaisons hiérarchiques</li> </ul> </li> <li>- Citer les catégories professionnelles</li> <li>- Citer les documents nationaux (<i>ex: le guide des bonnes pratiques</i>)</li> </ul>
<p><b>S8.4 La gestion de l'entreprise</b></p> <p>S8.4 1 La gestion des stocks</p> <p>S8.4 2 L'étude des coûts</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compléter une fiche de stock en quantité et en valeurs par la méthode PEPS (<i>premier entré, premier sorti</i>)</li> <li>- Citer les éléments constitutifs : <ul style="list-style-type: none"> <li>° d'un coût de revient</li> <li>° d'un prix de vente</li> </ul> </li> </ul>

## UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

Compétences professionnelles		U 1	U 2	U 3
<b>C1 Approvisionner</b>				
C1.1	Réceptionner des marchandises			
C1.2	Vérifier la conformité			
C1.3	Signer un bon de livraison			
C1.4	Ranger les marchandises			
C1.5	Surveiller le stock			
<b>C2 Produire</b>				
C2.1	Réaliser et cuire des appareils mélangés spécifiques traditionnels et les adapter pour les fabrications spécialisées			
C2.2	Réaliser et cuire les pâtes et appareils et les adapter pour les fabrications spécialisées			
C2.3	Réaliser les crèmes et les adapter pour les fabrications spécialisées			
C2.4	Réaliser les mousses et les adapter pour les fabrications spécialisées			
C2.5	Réaliser les appareils à bombe et les adapter pour les fabrications spécialisées			
C2.6	Réaliser des crèmes diverses ou spécialisées			
C2.7	Réaliser et cuire les appareils			
C2.8	Réaliser, équilibrer et contrôler un appareil à glace			
C2.9	Réaliser des fruits givrés			
C2.10	Réaliser les sauces et coulis			
C2.11	Fabriquer, présenter, composer des desserts de salon de thé et de restauration (à l'assiette, chariot)			
C2.12	Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture			
C2.13	Réaliser des produits et fabrications spécialisées Utiliser les appareils de contrôle des cuissons et étalonnages			
C2.14	Assembler des éléments (nougatine, fruits, sucre, chocolat, pâte d'amandes, sauce et coulis pour décorer)			
C2.15	Réaliser des écritures divers et stylisées (anglaise, bâton, lettres ornées)			
C2.16	Réaliser des bordures associées au thème			
C2.17	Réaliser des formes géométriques et des ombrages			
C2.18	Modeler des sujets en pâte d'amandes (fleurs, fruits, animaux)			
<b>C3 Contrôler</b>				
C3.1	Apprécier la qualité des matières premières			
C3.2	Apprécier la qualité des produits utilisés			
C3.3	Apprécier la qualité des fabrications			
<b>C4 Conserver</b>				
C4.1	Assurer le suivi des produits dans la chaîne de froid			
C4.2	Communiquer et remédier aux anomalies constatées			
<b>C5 Entretien</b>				
C5	Organiser et établir un plan de nettoyage des locaux en utilisant les produits, le matériel d'entretien			

S	Savoirs Associés	U 1	U 2	U 3
<b>S1</b>	<b>La culture technologique</b>			
S11	Education sensorielle			
<b>S2</b>	<b>Les règles d'hygiène dans la profession</b>			
S2.1	Hygiène concernant le matériel			
S2.2	Hygiène concernant les denrées			
S2.3	Hygiène concernant les locaux			
<b>S3</b>	<b>Les produits de bases</b>			
S3.1	Les eaux			
S3.2	La farine			
S3.21	Les farines diverses			
S3.22	Les farines composées			
S3.3	Le saccharose			
S3.4	Les œufs et ovo produits			
S3.5	Le lait			
S3.6	La crème			
S3.7	Le beurre			
S3.8	Les matières grasses (margarines, huiles, matières grasses animales)			
S3.9	La levure biologique			
S3.10	Les fruits			
S3.11	Le cacao et les dérivés du cacao			
S3.12	Les chocolats de couverture			
<b>S4</b>	<b>Les produits secondaires</b>			
S4.1	Les autres matières sucrantes			
S4.2	Les matières aromatisantes alimentaires			
S4.3	Les aromates, les épices, les condiments			
S4.4	Les spiritueux			
S4.5	Les additifs alimentaires			
S4.6	Les techniques de conservation			
<b>S5</b>	<b>Technologie générale</b>			
S5.1	Desserts de salon de thé et de restauration			
S5.2	Confiserie- chocolaterie- glacerie			
<b>S6</b>	<b>Arts appliqués à la profession</b>			
S6.1	Techniques applicables en décoration			
S6.2	Les bordures			
S6.3	Principes d'organisation des décors dans une surface donnée			
S6.4	Critères de mise en place des inscriptions			
S6.5	Critères de mise en place des motifs de décor			
S6.6	Observations et traduction, reproduction des motifs			
S6.7	Les valeurs			
S6.8	Les lettres			
S6.9	Les éléments décoratifs			
S6.10	La perspective			
S6.11	Les matières			
<b>S7</b>	<b>Les Sciences appliqués</b>			
S7.1	Les constituants alimentaires- principales propriétés			
S7.2	Alimentation rationnelle			
S7.3	Comportement alimentaire			
S7.4	Microbiologie appliquée			
S7.5	Hygiène des ingrédients utilisés en pâtisserie- glacerie- chocolaterie			
S7.6	Hygiène du personnel			
S.7.7	Hygiène des matériels des équipements et des locaux			
<b>S8</b>	<b>Connaissance de l'entreprise</b>			
S8.1	Les activités			
S8.2	L'aspect commercial de la profession			
S8.3	L'organisation de l'entreprise			
S8.4	La gestion de l'entreprise			