

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 DE COMPETENCES 1 : PREPARER ET ORGANISER LA FABRICATION DES PRODUITS			
A1 Préparation de son poste de travail : <ul style="list-style-type: none"> - Port de la tenue de travail - Prise de connaissance du planning de fabrication des produits - Préparation des équipements et outils nécessaires à la fabrication des produits - Vérification préalable du matériel ainsi que l'état de fonctionnement et de propreté des équipements 	C1.1 S'équiper de sa tenue de travail (dont les EPI) selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, afin de se conformer aux standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise.	Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée, suivie d'un entretien oral (temps de questions/réponses avec le jury d'évaluation)	<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat s'assure de la propreté de sa tenue de travail. - Il porte les équipements de protection individuelle nécessaires à son poste. - Il respecte les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
	C1.2 Consulter le planning de fabrication en utilisant les outils de communication mis à disposition de l'entreprise, afin d'organiser efficacement son activité quotidienne.		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat comprend les consignes de fabrication de la journée. - Il utilise les outils de communication mis à sa disposition (supports papier ou informatique). - Il recueille auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité. - Il applique le planning de fabrication et établit l'ordonnancement de la fabrication.
A2 Préparation des matières premières : <ul style="list-style-type: none"> - Identification des matières premières nécessaires à la réalisation des recettes - Vérification de la disponibilité des matières premières 	C1.3 Identifier et quantifier les matières premières nécessaires, en se référant aux recettes prévues, en vue d'assurer le planning de fabrication prévu.		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat identifie et quantifie les matières premières nécessaires (prélèvements, pesée des matières premières, ...)
	C1.4 Vérifier la disponibilité et la conformité des matières premières et des produits semi-finis à l'aide des outils nécessaires afin d'alerter son responsable en cas de non-conformité		Le candidat vérifie les DLC (date limite de consommation) et DDM (date de durabilité minimale) des matières premières et alerte son responsable en cas de non-conformité. <ul style="list-style-type: none"> - Le candidat repère les besoins en réapprovisionnements en matières premières ou de produits semi-finis et alerte son responsable ou suit les procédures en vigueur de l'entreprise en cas d'absence de celui-ci

	<p>C1.5 S'assurer du bon fonctionnement et de l'état de propreté des équipements de son poste et des organes de sécurité en appliquant les procédures de contrôle, afin de garantir le bon déroulement des processus de fabrication des produits.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat réalise une vérification préalable du matériel (contrôle visuel et opérationnel) - Il vérifie les organes de sécurité (grille de protection, bouton d'arrêt d'urgence) - Il vérifie la propreté des équipements (nettoyage, désinfection, etc.) - Il connaît les règles d'hygiène et de sécurité lors de l'utilisation des équipements - En cas de dysfonctionnement, il alerte son responsable
BLOC DE COMPETENCES 2 : REALISER LE PROCESSUS DE FABRICATION DES PRODUITS			
<p>A3. Préparation des opérations de fabrication des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification et analyse des caractéristiques techniques des produits - Application des procédés de fabrication des produits selon les étapes définies - Réglages des équipements en fonction des procédures et instructions 	<p>C2.1 Identifier les caractéristiques techniques des produits nécessaires à la fabrication des produits, en suivant les étapes de fabrication définies afin de préparer la fabrication du produit</p>	<p>Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée, suivie d'un entretien oral (temps de questions/réponses avec le jury d'évaluation)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat connaît et identifie les caractéristiques des matières premières (ex : type de farines, eau, matières grasses, matières sucrantes, ovoproduits etc...), et leurs interactions dans le processus de fabrication du produit - Il maîtrise les techniques de fermentation (levure, levain, ...)
	<p>C2.2 Mettre en œuvre les procédés de fabrication des produits, en suivant les étapes de fabrication définies afin d'assurer la qualité et la conformité des produits finis</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat connaît et réalise le processus de fabrication des produits, quels que soient les équipements utilisés : <p>En boulangerie (pains courants, pains de traditions, pains spéciaux...) : peser, pétrir, diviser, façonner, mettre en forme, contrôler la fermentation, cuire</p> <p>En viennoiserie (pâte feuilletée, pâte levée, pâte levée-feuilletée...) : peser, pétrir, diviser, abaisser, tourer, détailler, contrôler la fermentation, cuire, garnir</p> <p>En pâtisserie (pâtes sucrées, pâtes brisées/salées, pâtes à choux, gâteaux de</p>

	C2.3 Effectuer les réglages des équipements nécessaires à une fabrication donnée, selon les procédures et instructions prévues, afin de pouvoir préparer le produit souhaité dans les délais impartis.		<p>voyage, crèmes de base sucrées salées, ...) : peser, pétrir, mélanger, pocher, monter, cuire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le candidat effectue les réglages des équipements nécessaires à la fabrication des produits : Vitesse, température, épaisseur de laminage, etc. ...
<p>A4. Réalisation des opérations de fabrication des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application des modes opératoires de qualité, d'hygiène et de sécurité - Mise en œuvre des gestes éco-responsables sur son poste de travail - Respect des consignes de préservation de l'environnement limitant la consommation d'énergie et de matières premières 	C2.4 Réaliser la fabrication des produits dans le respect des modes opératoires de qualité, d'hygiène et de sécurité afin d'assurer les objectifs de production		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat respecte son planning de production dans les délais impartis - Il applique les modes opératoires de fabrication de l'entreprise. - Le candidat respecte les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité dans le cadre de son poste de travail (normes HACCP, déclaration des produits non conformes à son responsable, ...)
	C2.5 Appliquer les consignes de préservation de l'environnement sur son poste de travail, en réalisant les gestes éco-responsables au quotidien, afin de respecter les règles en vigueur au sein de l'entreprise et permettre des économies d'énergie et des matières premières		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat connaît et applique les règles environnementales de son entreprise, sur son poste de travail. - Il réalise les gestes d'économie d'eau et d'énergie (températures appropriées, extinction des fours et lumières, tri sélectif des déchets, etc.) - Il connaît et applique les procédures de réutilisation / recyclage des matières premières et des produits en cours de fabrication / semi-finis. - Il applique les procédures en matière d'économie des ressources (eau, électricité, gaz, matières premières,) - Il applique la procédure de gestion des déchets (déchets organiques, cartons, emballages plastique, etc. ...)

BLOC DE COMPETENCES 3 : CONTROLER LES RESULTATS DE SA FABRICATION ET CLOTURER SON POSTE DE TRAVAIL

<p>A5. Contrôle de la qualité des produits et traçabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la conformité des produits au cours des différentes étapes de fabrication - Signalement des écarts ou non-conformité à son responsable - Suivi de la traçabilité des matières premières tout au long du processus - Enregistrements des données de fabrication en application des procédures en vigueur 	<p>C3.1 Evaluer la conformité du produit tout au long du processus de fabrication, à partir des standards définis par l'entreprise (critères métrologiques, organoleptiques et quantitatifs attendus) afin d'alerter son responsable en cas de non-conformité.</p>	<p>Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée, suivie d'un entretien oral (temps de questions/réponses avec le jury d'évaluation)</p>	<p>- Les produits réalisés par le candidat respectent les critères définis par l'entreprise :</p> <p><u>- Critères métrologiques (poids et mesures) :</u> Vitesse de pétrissage, poids des produits, longueur des produits, température de l'eau...</p> <p><u>Critères organoleptiques :</u> Consistance, aspects visuels (pousse, couleur), goût du produit fini, ...</p> <p><u>Critères quantitatifs :</u> Quantités fabriquées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il utilise correctement les instruments de contrôle. - Il contrôle la fiabilité des données et des appareils de mesure et/ou d'enregistrement - Le candidat alerte son responsable en cas de non-conformités
<p>A6. Transmission d'informations sur sa production en fin de poste :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation des outils et documents nécessaires mis à disposition par l'entreprise - Adoption d'un vocabulaire professionnel adéquat - Communication des éléments de suivi d'activité aux interlocuteurs concernés 	<p>C3.2 Respecter la traçabilité des matières utilisées tout au long de la fabrication et des produits finis, en appliquant les procédures en vigueur, afin d'effectuer les enregistrements de données nécessaires</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat connait et applique les procédures de traçabilité des produits. - Il enregistre les données liées à la traçabilité des produits. - Il identifie les éventuelles incohérences dans les informations saisies et les signale à son responsable
<p>A6. Transmission d'informations sur sa production en fin de poste :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation des outils et documents nécessaires mis à disposition par l'entreprise - Adoption d'un vocabulaire professionnel adéquat - Communication des éléments de suivi d'activité aux interlocuteurs concernés 	<p>C3.3 Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant les outils et un vocabulaire technique adaptés, afin d'assurer la continuité des activités de l'équipe.</p>		

<p>A7. Application des procédures de maintenance de sécurité des équipements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Surveillance de l'état des équipements - Application des consignes de sécurité et des procédures d'alerte en cas de situation à risque - Respect du protocole de l'entreprise en matière de clôture et de nettoyage de son poste de travail - Réalisation des opérations de nettoyage et de remise en état du poste de travail en fin d'activité 	<p>C3.4 Veiller au maintien en l'état des équipements de son poste de travail, en suivant les consignes préétablies, afin d'assurer la continuité des activités en toute sécurité</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat prend soin du matériel de son poste de travail - Il signale tout dysfonctionnement à son responsable ; et dans la mesure du possible et dans la limite de son périmètre d'intervention, il met en sécurité les équipements défectueux
	<p>C3.5 Prévenir les risques dans son espace de travail afin d'éviter tout risque lié à sa sécurité et celle des autres, en appliquant les procédures d'alerte en vigueur.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat connaît les mesures de prévention des risques mises en place par son entreprise notamment via le DUERP, le plan de prévention, ... etc. - Il signale tout risque éventuel dans son espace de travail qu'il ne peut pas traiter lui-même. - Il veille à ce que l'espace de travail soit rangé en permanence pour assurer sa sécurité et celle des autres - Il respecte les consignes pour port de charges lourdes
	<p>C3.6 Réaliser les opérations de clôture de poste, en effectuant le nettoyage de son espace de travail en respectant le protocole de l'entreprise, afin de maintenir son espace de travail en état fonctionnel</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat applique les procédures de clôture de son poste de travail - Il nettoie son poste de travail - Il utilise les outils de nettoyage adéquats - Le poste est en état de fonctionnement pour sa prochaine utilisation