

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE, DES SPORTS ET DES JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES

Arrêté du 5 janvier 2024 portant création de la spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire et fixant ses modalités de délivrance

NOR : MENE2400418A

Le ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-139 à D. 337-160 ;

Vu le décret n° 2023-824 du 25 août 2023 remplaçant l'intitulé du diplôme « mention complémentaire » par l'intitulé « certificat de spécialisation » ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'avis du conseil supérieur de l'éducation en date du 16 novembre 2023 ;

Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » en date du 5 décembre 2023,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Il est créé la spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

La mention complémentaire, spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie », est classée au niveau 3 du cadre national des certifications professionnelles.

La présentation synthétique des blocs de compétences du diplôme figure en annexe I.

Art. 1^{er} bis. – A compter du 1^{er} janvier 2025, dans les dispositions du présent arrêté, la référence : « mention complémentaire » est remplacée par la référence : « certificat de spécialisation ».

Art. 2. – Le référentiel des activités professionnelles est défini en annexe II et le référentiel de compétences est défini en annexe III.

Art. 3. – Le référentiel d'évaluation est fixé en annexe IV qui comprend les parties IV *a* relative aux unités constitutives du diplôme, IV *b* relative au règlement d'examen, et IV *c* relative à la définition des épreuves sous la forme ponctuelle et sous la forme du contrôle en cours de formation.

Art. 4. – L'accès en formation à la spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire est ouvert aux titulaires des diplômes suivants :

- CAP « Pâtissier » ;
- CAP « Boulanger » ;
- Baccalauréat professionnel « Boulanger-pâtissier ».

Il est également ouvert sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux personnes remplissant les conditions fixées à l'article D. 337-144 du code de l'éducation.

Art. 5. – La durée de la formation en milieu professionnel au titre de la préparation de la spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire est de 16 semaines. Les modalités, l'organisation et les objectifs de cette formation sont définis en annexe V.

Art. 6. – La spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté, selon les conditions de délivrance prévues aux articles D. 337-147 à D. 337-153 du code de l'éducation.

Art. 7. – La correspondance entre, d'une part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 4 mai 2004 portant création et définition de la mention complémentaire « pâtisserie boulangère » et, d'autre part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément au présent arrêté est précisée en annexe VI.

Toute note conservée selon les règles fixées au second alinéa de l'article D. 337-150 du code de l'éducation est ainsi reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Art. 8. – La première session d'examen de la spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2025.

Art. 9. – La dernière session d'examen de la spécialité « pâtisserie boulangère » de mention complémentaire organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 4 mai 2004 cité à l'article 7 aura lieu en 2024.

A l'issue de la session 2024 qui prend fin au 31 décembre 2024, cet arrêté est abrogé.

Art. 10. – Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 5 janvier 2024.

Pour le ministre et par délégation :

*La cheffe de service
de l'instruction publique et de l'action pédagogique,
adjointe au directeur général de l'enseignement scolaire,*
R.-M. PRADEILLES-DUVAL

MENTION COMPLÉMENTAIRE DE NIVEAU 3

*Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie »***Sommaire****ANNEXE I. – Présentation synthétique du référentiel du diplôme****ANNEXE II. – Référentiel des activités professionnelles****ANNEXE III. – Référentiel de compétences***Compétences**Savoirs associés***ANNEXE IV. – Référentiel d'évaluation**IV *a* – Unités constitutives du diplômeIV *b* – Règlement d'examenIV *c* – Définition des épreuves**ANNEXE V. – Formation en milieu professionnel****ANNEXE VI. – Tableau de correspondances entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme**

ANNEXE I

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire (niveau 3)*Tableau de présentation des blocs de compétences*

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles
<p style="text-align: center;">Pôle 1 Réalisation de fabrications à base de pâtes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Élaboration des pâtes - Confection des produits finis - Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité 	<p style="text-align: center;">Bloc n° 1 Réaliser des fabrications à base de pâtes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une pâte selon la technique adaptée - Gérer les phases de fermentation et de repos - Travailler une pâte selon les fabrications - Mettre en forme selon la commande - Fabriquer des crèmes et appareils - Réaliser des garnitures - Assembler - Conduire des cuissons - Mettre en valeur le produit fini - Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides 	<p style="text-align: center;">UP 1 Réalisation de fabrications à base de pâtes</p>
<p style="text-align: center;">Pôle 2 Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre - Optimisation et suivi de la production 	<p style="text-align: center;">Bloc n° 2 Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées - Gérer les techniques selon les fabrications - Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente - Planifier la production dans une démarche durable - Suivre et analyser la production 	<p style="text-align: center;">UP 2 Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes</p>

ANNEXE II

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire (niveau 3)**1. Objectif et contexte de la certification**

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie.

Il ou elle est spécialisé(e) dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il ou elle assure la fabrication et la transformation de toutes les pâtes et des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et une sélection de produits de restauration nomade.

Il ou elle met en œuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il ou elle suit et met en valeur sa production. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

2. Secteurs et types d'emploi*2.1. Secteurs d'activités et types d'entreprises*

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » peut exercer ses fonctions dans toute entreprise justifiant de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes :

- une entreprise artisanale de boulangerie, de pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie (activité sédentaire et/ou non sédentaire) ;
- un laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente ;
- un fournil ou un laboratoire en grande surface alimentaire ;
- une entreprise de traiteur ;
- un établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes.

2.2. Types d'emplois accessibles

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour, de tourier ou tourière ou d'ouvrier spécialisé ou ouvrière spécialisée.

Il ou elle peut élargir ses compétences en préparant une autre mention complémentaire en boulangerie ou en pâtisserie. Il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience ou après obtention d'un baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie, d'un BP boulanger ou d'un BTM pâtissier.

2.3. Place dans l'entreprise

Il ou elle travaille sous la responsabilité du responsable de laboratoire ou du chef d'entreprise.

Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment en situation de handicap.

Il ou elle peut être amené(e) à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

3. Contexte professionnel*3.1. Environnement socio-économique du métier*

Il se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution, concernant, d'une part, les attentes de la clientèle et ses modes de consommation et, d'autre part, les exigences en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité.

L'aptitude du tourier ou de la tourière à gérer la fabrication artisanale de ses produits lui permet de répondre aux préoccupations liées à l'exigence de qualité et au « fait maison ».

3.2. Environnement technologique du métier

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » :

- utilise les matières premières adaptées aux spécificités des produits ;
- maîtrise les techniques de fabrication des produits à base de pâtes ;
- exécute de manière professionnelle et autonome les recettes des produits ;
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution des tâches ;
- apporte une attention particulière aux qualités sensorielles des produits fabriqués (aspect visuel, qualités gustatives...) ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles ;
- applique les normes d'hygiène et de sécurité et les règles de traçabilité en vigueur dans l'activité, en particulier le port d'une tenue professionnelle ;

- connaît et respecte le code des usages de la viennoiserie artisanale française ;
- met en œuvre les bonnes pratiques de développement durable, notamment la saisonnalité des produits et la lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique ;
- observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, particulièrement lors du port de charges ou du travail en position debout.

Dans les cas de personnels en situation de handicap, les équipements, matériels et locaux sont adaptés.

4. Description des activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- **Pôle 1** : « Réalisation de fabrications à base de pâtes » ;
- **Pôle 2** : « Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes ».

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » applique et respecte en permanence, dans toutes ses activités professionnelles :

- les règles d'hygiène applicables aux personnels ;
- les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire applicables aux denrées ;
- les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel.

Pôle 1 – Réalisation de fabrications à base de pâtes

Activité professionnelle 1 Elaboration des pâtes
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> - Pétrissages - Gestion des fermentations et des temps de repos - Tourage, laminage - Mises en forme
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> - Le réseau glutineux des pâtes est constitué et conforme. - La consistance et l'homogénéité de la pâte sont adaptées à la production demandée. - Les pré-fermentations, les fermentations et les temps de repos sont adaptés aux conditions de production. - Les matières grasses sont choisies en fonction de leur plasticité et de la production à réaliser. - Les feuilletés de beurre et de pâtes présentent une répartition homogène. - Le tourage est adapté à la production. - La pâte est abaissée en fonction du produit commandé. - Le détaillage est régulier et adapté à la pâte et à la commande. - Le détaillage de la pâte minimise les pertes. - Les rognures sont exploitées. - Les techniques de mises en forme sont adaptées à la commande. - La production est structurée. - Les pièces sont régulières. - La dorure est homogène et adaptée au produit commandé. - L'utilisation et la conservation des différentes dorures sont adaptées au produit commandé. - Le rayage est régulier et adapté au produit commandé.
Activité professionnelle 2 Confection des produits finis
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des crèmes et appareils - Réalisation des garnitures - Montage et mise en œuvre des garnitures - Conduite des cuissons - Finitions
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> - Les crèmes sont confectionnées à partir de matières premières brutes non transformées. - La texture des crèmes est conforme et homogène. - La saveur est équilibrée. - Les procédés d'élaboration sont respectés. - Les opérations de nettoyage et de décontamination sont réalisées conformément au protocole. - L'épluchage, le taillage, le rangement et le conditionnement sont réalisés dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. - Les cuissons sont adaptées à la préparation. - La texture et l'aspect des garnitures sont homogènes. - Le produit monté et/ou garni est prêt pour la cuisson. - La sélection des matériels est adaptée aux objectifs de production. - L'utilisation des matériels est raisonnée. - Les températures et temps de cuisson sont cohérents et maîtrisés. - La qualité gustative et visuelle du produit est conforme. - Le produit fini est appétant, régulier et commercialisable.
Activité professionnelle 3 Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité
Tâche
<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> - Les procédures et les protocoles sont respectés tout au long de la production. - Les anomalies sont repérées et transmises au supérieur hiérarchique. - Les documents normalisés sont complétés. - La gestion des déchets est conforme aux règles de l'entreprise. - La consommation des fluides, des énergies et des consommables est limitée dans toutes les phases de production.

Pôle 2 – Optimisation de la fabrication des produits à bases de pâtes

Activité professionnelle 1 Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> - Sélection des farines, des matières grasses et sucrantes et maîtrise des substances ajoutées - Gestion des techniques selon les fabrications - Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> - Les farines sont choisies pour leur qualité au regard des résultats attendus. - L'assemblage des farines est adapté aux produits commandés. - Les matières grasses sont choisies au regard des résultats attendus. - Les proportions sont adaptées aux produits commandés. - Les matières sucrantes sont choisies au regard des résultats attendus. - La nécessité d'utiliser un additif pour une préparation donnée est justifiée. - L'apport en sel est maîtrisé et prend en compte les préconisations nutritionnelles. - La technique de pétrissage ou de mélange est justifiée en fonction du produit souhaité. - La technique de tourage est justifiée au regard du produit souhaité. - La technique de fermentation est justifiée au regard du produit souhaité et de l'organisation journalière. - Les informations transmises au personnel de vente sont précises et explicites. - Les termes techniques sont utilisés de manière pertinente. - Les spécificités de la production sont mises en valeur. - Le calcul du coût de production est exact. - Les éléments constitutifs du prix de vente sont identifiés.
Activité professionnelle 2 Optimisation et suivi de la production
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> - Optimisation de la production - Suivi et analyse de la production
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> - La planification des productions liées à la commande est cohérente. - La réalisation et l'utilisation de fabrications dans l'entreprise limite le recours aux produits alimentaires intermédiaires industriels. - La commande est réalisée en limitant les déchets et excédents de fabrication. - L'état des locaux et matériels est contrôlé tout au long de la production. - Les documents de traçabilité sont correctement complétés. - Le process de production est adapté à l'environnement de travail. - Les défauts sont identifiés et le responsable hiérarchique en est informé. - Une action corrective ou préventive est proposée. - L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité de la production.

Conditions d'exercice pour l'ensemble des deux pôles

Moyens et ressources :
<ul style="list-style-type: none"> - Locaux, matériels, outils, équipements notamment numériques - Matières d'œuvre - Guide de bonnes pratiques d'hygiène, plan de maîtrise sanitaire - Besoins journaliers et/ou de la période, commandes - Consignes - Fiches techniques - Carnet de recettes personnel - Diagrammes de production - Registre de traçabilité
Autonomie et responsabilité :
<ul style="list-style-type: none"> - Organisation et réalisation de tâches pour répondre à la commande de la hiérarchie - Information à la hiérarchie notamment en cas d'anomalies

ANNEXE III

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire (niveau 3)

Le référentiel de compétences de la mention complémentaire « techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » est construit à partir du référentiel des activités professionnelles (annexe II). Il décrit les compétences professionnelles et les savoirs qui y sont associés. Il précise les conditions dans lesquelles les compétences sont mises en œuvre et les résultats attendus. Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.

MISE EN RELATION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET DES COMPÉTENCES

Pôle 1 - Réalisation de fabrications à base de pâtes			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Élaboration des pâtes	Pétrissages	Réaliser une pâte selon la technique adaptée	<ul style="list-style-type: none"> - Pétrir - Mélanger - Fraser - Sabler - Crémer
	Gestion des fermentations et des temps de repos	Gérer les phases de fermentation et de repos	<ul style="list-style-type: none"> - Gérer les fermentations et les temps de repos
	Tourage, laminage	Travailler une pâte selon les fabrications	<ul style="list-style-type: none"> - Beurrer, enchâsser - Tourer - Abaisser
	Mises en forme	Mettre en forme selon la commande	<ul style="list-style-type: none"> - Détailler - Mettre en forme - Dorer et rayer
Confection des produits finis	Réalisation des crèmes et appareils	Fabriquer des crèmes et appareils	<ul style="list-style-type: none"> - Élaborer des crèmes - Élaborer des appareils à crèmes prises sucrées et salées
	Réalisation des garnitures	Réaliser des garnitures	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer les préparations préliminaires des fruits et des légumes - Préparer les garnitures à base de fruits et de légumes - Préparer les autres garnitures
	Montage et mise en œuvre des garnitures	Assembler	<ul style="list-style-type: none"> - Garnir, monter
	Conduite des cuissons	Conduire des cuissons	<ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner le matériel adapté à la cuisson à réaliser - Gérer les températures et les temps de cuisson
Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité	Finitions	Mettre en valeur le produit fini	<ul style="list-style-type: none"> - Napper, glacer et décorer
	Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources	Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides	<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité - Rendre compte des anomalies constatées - Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Pôle 2 – Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre	Sélection des farines, des matières grasses et sucrautes et maîtrise des substances ajoutées	Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées	<ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner les farines adaptées - Sélectionner et quantifier les matières grasses - Sélectionner et quantifier les matières sucrautes - Justifier l'usage d'additifs alimentaires essentiels à la production - Définir un dosage approprié en sel en fonction d'une fabrication et des recommandations nutritionnelles
	Gestion des techniques selon les fabrications	Gérer les techniques selon les fabrications	<ul style="list-style-type: none"> - Adapter un pétrissage et un mélange en fonction du matériel, des matières premières et du résultat souhaité - Adapter les techniques de tourage en fonction des produits à réaliser - Adapter les techniques de fermentations et les temps de repos en fonction des types de pâtes à obtenir
	Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente	Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente	<ul style="list-style-type: none"> - Transmettre et valoriser les informations nécessaires à la vente - Calculer et présenter des éléments du coût de production
Optimisation et suivi de la production	Optimisation de la production	Planifier la production dans une démarche durable	<ul style="list-style-type: none"> - Planifier la production - Favoriser l'utilisation des fabrications élaborées dans l'entreprise - Limiter le gaspillage et valoriser les rognures
	Suivi et analyse de la production	Suivre et analyser la production	<ul style="list-style-type: none"> - Organiser la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité - Compléter les supports de traçabilité des produits entrants et des produits fabriqués - Adapter les process aux paramètres du laboratoire - Prévenir, identifier les défauts éventuels et proposer une action corrective - Analyser la qualité et expliciter une production par l'analyse sensorielle

MISE EN RELATION DES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS

Pôle 1 – Réalisation de fabrications à base de pâtes

Activité Professionnelle 1 – Elaboration des pâtes				
Compétence globale : Réaliser une pâte selon la technique adaptée				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Pétrissages	Pétrir	Le réseau glutineux des pâtes est constitué et conforme.	<ul style="list-style-type: none"> Le pétrissage des pâtes levées et pâtes levées feuilletées : méthodes matériels utilisés températures de base consistance des pâtes 	<ul style="list-style-type: none"> Adapter les méthodes de pétrissage à la commande (pétrissage amélioré, pétrissage vitesse lente, pétrissage intensif) Qualifier la consistance de la pâte : bâtarde, ferme et douce Contrôler la conformité de la pâte en fonction des choix opérés et du résultat souhaité
	Mélanger	La consistance et l'homogénéité de la pâte sont adaptées à la production demandée.	<ul style="list-style-type: none"> Les pâtes brisées, à foncer, sucrées, sablées et les pâtes feuilletées : techniques de réalisation matériel utilisé consistance des pâtes 	<ul style="list-style-type: none"> Adapter les méthodes (mélanger, fraser, sabler, crémer) à la commande Mesurer l'incidence de la méthode utilisée sur la pâte et les produits finis
	Fraser			
	Sabler			
	Crémer			
Gestion des fermentations et des temps de repos	Gérer les fermentations et les temps de repos	Les pré-fermentations, les fermentations et les temps de repos sont adaptés aux conditions de production.	<ul style="list-style-type: none"> Les levures biologiques Les techniques de pré-fermentation (directes, poolish, pâtes fermentées) La gestion des temps de repos et de fermentation Le rôle et l'incidence de la fermentation panaire 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre en œuvre les deux pré-fermentations suivantes : poolish et pâtes fermentées Mesurer l'incidence de la pré-fermentation et des temps de repos choisis sur la pâte et les produits finis
	Compétence globale : Travailler une pâte selon les fabrications			
Tourage, laminage	Beurrer, enchâsser	Les matières grasses sont choisies en fonction de leur plasticité et de la production à réaliser.	<ul style="list-style-type: none"> Les matières grasses 	<ul style="list-style-type: none"> Mesurer l'incidence de la sélection des matières grasses sur la pâte et les produits finis
	Tourer	Les feuillets de beurre et de pâtes présentent une répartition homogène. Le tourage est adapté à la production.	<ul style="list-style-type: none"> Les techniques de tourage 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre en œuvre les techniques de tourage : tour simple, tour double Identifier les nouvelles techniques de tourage à base de produits naturels (bicolore, strié) Mesurer l'incidence du nombre de tours et de l'épaisseur de la pâte sur le produit fini
	Abaisser	La pâte est abaissée en fonction du produit commandé.	<ul style="list-style-type: none"> L'abaisse manuelle L'abaisse mécanique 	<ul style="list-style-type: none"> Adapter la technique d'abaisse à la production Maîtriser l'utilisation et l'entretien du laminoir
	Compétence globale : Travailler une pâte selon les fabrications			
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances

Activité Professionnelle 1 – Élaboration des pâtes				
Compétence globale : Mettre en forme selon la commande				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Mises en forme	Détailler	Le détaillage est régulier et adapté à la pâte et à la commande. Le détaillage de la pâte minimise les pertes. Les rognures sont exploitées.	<ul style="list-style-type: none"> Les matériaux utilisés 	<ul style="list-style-type: none"> Détailler la pâte en limitant les pertes Optimiser les rognures
	Mettre en forme	Les techniques de mises en forme sont adaptées à la commande. La production est structurée. Les pièces sont régulières.	<ul style="list-style-type: none"> Les techniques de mise en forme : foncer, bouler, rouler, façonner 	<ul style="list-style-type: none"> Adapter les techniques de mise en forme aux différents moules
	Dorer et rayer	La dorure est homogène et adaptée au produit commandé. L'utilisation et la conservation des différentes dorures sont adaptées au produit commandé. Le rayage est régulier et adapté au produit commandé.	<ul style="list-style-type: none"> Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sur les différentes dorures Les techniques de rayage 	<ul style="list-style-type: none"> Appliquer les règles de sécurité alimentaires (les œufs, les ovoproduits, le lait et les crèmes) Réaliser des autocontrôles des matériels et contenants (pinceau, pulvérisateur, pistolet)

Activité Professionnelle 2 – Confection des produits finis			
Compétence globale : Fabriquer des crèmes et appareils			
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>
Réalisation des crèmes et appareils	Élaborer des crèmes Élaborer des appareils à crèmes prises sucrées et salées	Les crèmes sont confectionnées à partir de matières premières brutes non transformées. La texture des crèmes est conforme et homogène. La saveur est équilibrée. Les procédés d'élaboration sont respectés.	<ul style="list-style-type: none"> Les techniques de fabrication des crèmes avec ou sans cuisson Les règles d'hygiène d'élaboration et de conservation des crèmes et des appareils Les techniques d'élaboration des appareils à crèmes prises sucrées et salées
			<i>Limites de connaissances</i> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser les crèmes cuites à base d'amidon (crème pâtissière, crèmes aromatisées, crèmes à base de purée de fruits) Confectionner la crème d'amandés et la crème frangipane Élaborer des ganaches pour garniture Déterminer la composition et les proportions permettant la prise des appareils à la cuisson Adapter l'assaisonnement ou l'aromatisation au regard du résultat attendu Appliquer les règles du guide des bonnes pratiques et d'hygiène dans la production des crèmes et appareils
Compétence globale : Réaliser des garnitures			
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>
Réalisation des garnitures	Effectuer les préparations préliminaires des fruits et des légumes Préparer les garnitures à base de fruits et de légumes Préparer les autres garnitures	Les opérations de nettoyage et de décontamination sont réalisées conformément au protocole. L'épluchage, le taillage, le rangement et le conditionnement sont réalisés dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. La texture et l'aspect des garnitures à base de fruits et légumes sont homogènes. Les cuissons sont adaptées à la préparation. La texture et l'aspect des garnitures sont homogènes.	<ul style="list-style-type: none"> Les étapes de préparation des fruits et des légumes Les techniques de coupe Les règles d'hygiène et de sécurité <ul style="list-style-type: none"> Les techniques de préparation, de cuisson et de stockage des garnitures à base de fruits et légumes suivant les normes d'hygiène Les étapes de préparation et de stockage des garnitures suivant les normes d'hygiène
			<i>Limites de connaissances</i> <ul style="list-style-type: none"> Appliquer le protocole de préparation et de stockage des fruits et des légumes, notamment la marche en avant dans le temps et dans l'espace Mettre en œuvre des fruits et légumes frais ou surgelés : crus, cuits, pochés, rissolés, blanchis, en purée ou en compote Réaliser des garnitures à base de lardons, jambon blanc, poissons fumés, fromages
Compétence globale : Assembler			
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>
Montage et mise en œuvre des garnitures	Garnir, monter	Le produit monté et/ou garni est prêt pour la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Les techniques de montage et garnissage des produits finis
			<i>Limites de connaissances</i> <ul style="list-style-type: none"> Maîtriser les techniques de montage et garnissage pour les produits finis avant cuisson, produits individuels, à partager ou pièce de cocktail à base de pâte : <ul style="list-style-type: none"> tartes, tartelettes, quiches produits feuilletés fourrés ou secs pâte levée feuilletée garnie avant cuisson pâte levée garnie avant cuisson
Compétence globale : Conduire des cuissons			
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>
Conduite des cuissons	Sélectionner le matériel adapté à la cuisson à réaliser	La sélection des matériels est adaptée aux objectifs de production.	<ul style="list-style-type: none"> Les différents matériels de cuisson
			<i>Limites de connaissances</i> <ul style="list-style-type: none"> Déterminer le matériel adapté à la cuisson des produits finis Différencier les paramètres de cuisson en fonction du matériel utilisé

		L'utilisation des matériels est raisonnée. Les températures et les temps de cuisson sont cohérents et maîtrisés. La qualité gustative et visuelle du produit est conforme.			
	Gérer les températures et temps de cuisson				<ul style="list-style-type: none"> - Préciser les durées et les températures en fonction de chaque matériel - Optimiser l'utilisation de chaque matériel
Compétence globale : Mettre en valeur le produit fini					
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>		<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Finitions	Napper, glacer et décorer	Le produit fini est appétant, régulier et commercialisable.		<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de finition des produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> - Déterminer et justifier le choix de la technique de finition mise en œuvre en fonction du produit fini
Activité Professionnelle 3 – Gestion durable des ressources et respect des règles d’hygiène et de sécurité					
Compétence globale : Mettre en œuvre les règles d’hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides					
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>		<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mise en œuvre des règles d’hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources	Respecter les règles d’hygiène et de sécurité	Les procédures et les protocoles sont respectés tout au long de la production.		<ul style="list-style-type: none"> - La réglementation concernant l’hygiène et la sécurité en boulangerie et en pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier l’intérêt des protocoles en matière d’hygiène et sécurité utilisés sur le poste du tour
	Rendre compte des anomalies constatées	Les anomalies sont repérées et transmises au supérieur hiérarchique. Les documents normalisés sont complétés.			<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer sur le poste du tour les règles et les préconisations du document unique, du guide de bonnes pratiques d’hygiène et de sécurité, et du plan de maîtrise sanitaire - Citer les anomalies les plus fréquentes
	Appliquer les préconisations en matière de gestion durable des ressources	La gestion des déchets est conforme aux règles de l’entreprise. La consommation des fluides, des énergies et des consommables est limitée dans toutes les phases de production.		<ul style="list-style-type: none"> - Les démarches écoresponsables dans le cadre du développement durable : - gestion des matières premières - optimisation de la production pour limiter l’utilisation des fluides - limitation et gestion des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les gestes et comportements cohérents avec une démarche écoresponsable sur le poste du tour

Pôle 2 – Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes

Activité Professionnelle 1 – Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre				
Compétence globale : Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Sélection des farines, des matières grasses et sucrantes et maîtrise des substances ajoutées	Sélectionner les farines adaptées	Les farines sont choisies pour leurs qualités au regard des résultats attendus. L'assemblage des farines est adapté aux produits commandés.	<ul style="list-style-type: none"> Les farines : <ul style="list-style-type: none"> variétés de blé constituants de la farine et leurs rôles produits correcteurs qualités des farines éléments d'identification de la qualité des farines Les produits de substitution à la farine 	<ul style="list-style-type: none"> Justifier les assemblages de farines et les proportions Apprécier les qualités des farines (force boulangère, taux de protéines, taux d'humidité, pouvoir enzymatique, taux de matières minérales) Apprécier l'incidence du choix de la farine sur la pâte et les produits finis Justifier de la qualité des produits (critères de qualité, signes d'identification de la qualité et de l'origine) Proposer des produits substitutifs à la farine pour répondre à une commande particulière (régimes alimentaires, choix de consommation)
	Sélectionner et quantifier les matières grasses	Les matières grasses sont choisies au regard des résultats attendus. Les proportions sont adaptées aux produits commandés.	<ul style="list-style-type: none"> Les matières grasses : <ul style="list-style-type: none"> caractéristiques (animales et/ou végétales) éléments d'identification de leur qualité 	<ul style="list-style-type: none"> Choisir la matière grasse animale et/ou végétale en fonction de ses caractéristiques et utilisations (point de fusion, qualités des acides gras, goût, valeur nutritionnelle, formes commerciales et coût) Justifier les proportions au regard des produits à fabriquer et du coût de production Justifier de la qualité des produits (critères de qualité, signes d'identification de la qualité et de l'origine)
	Sélectionner et quantifier les matières sucrantes	Les matières sucrantes sont choisies au regard des résultats attendus. Les proportions sont adaptées aux produits commandés.	<ul style="list-style-type: none"> Les matières sucrantes : <ul style="list-style-type: none"> caractéristiques coût valeur nutritionnelle Leurs rôles et incidences : <ul style="list-style-type: none"> dans la fabrication des pâtes sur le travail sur le produit fini (coloration, conservation et goût) 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner et apprécier le rôle et l'incidence des matières sucrantes (saccharose, sucre inverti, miel, sirop de glucose, dextrose)
	Justifier l'usage d'additifs alimentaires essentiels à la production	La nécessité d'utiliser un additif pour une préparation donnée est justifiée.	<ul style="list-style-type: none"> Les additifs : <ul style="list-style-type: none"> légalisation sur leur usage impacts sur la santé 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner les additifs au regard de leurs rôles et de la législation (agents géifiants et texturants, épaississants, poudres levantes, colorants, exhausteur de goût)
Définir un dosage approprié en sel en fonction d'une fabrication et des préconisations nutritionnelles	L'apport en sel est maîtrisé et prend en compte les préconisations nutritionnelles.	<ul style="list-style-type: none"> Le sel : <ul style="list-style-type: none"> valeur nutritionnelle rôles et dosage en fonction de la production impacts sur la santé 	<ul style="list-style-type: none"> Justifier l'usage et la limitation du sel dans les productions (ingrédients, types de pâtes et de préparations) 	
Compétence globale : Gérer les techniques selon les fabrications				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Gestion des techniques selon les fabrications	Adapter un pétrissage et un mélange en fonction du matériel	La technique de pétrissage ou de mélange est justifiée en fonction du produit souhaité.	<ul style="list-style-type: none"> L'hydratation : <ul style="list-style-type: none"> rôle 	<ul style="list-style-type: none"> Définir les avantages et les inconvénients de chaque technique de pétrissage ou de mélange

Activité Professionnelle 1 – Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre				
	riel, des matières premières et du résultat souhaité		<ul style="list-style-type: none"> - choix des ingrédients de l'hydratation : eau, lait, œuf, crème - formation du réseau glutineux - températures des pâtes - Le phénomène d'autolyse 	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer et justifier le choix de la technique de pétrissage mise en œuvre dans la production journalière - Mesurer l'incidence de la sélection et la mise en œuvre des matières premières sur la pâte et les produits finis
	Adapter les techniques de tournage en fonction des produits à réaliser	La technique de tournage est justifiée au regard du produit souhaité.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de tournage : - méthode - nombre de tours et incidence - plasticité 	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer et justifier le choix d'une technique de tournage (classique, inversée et rapide)
	Adapter les techniques de fermentations et les temps de repos en fonction des types de pâtes à obtenir	La technique de fermentation est justifiée au regard du produit souhaité et de l'organisation journalière.	<ul style="list-style-type: none"> - Les fermentations : - techniques de fermentation en fonction du produit souhaité - caractéristiques, utilisation et dosage des différentes levures 	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer et justifier les techniques de fermentation (méthode directe) et pré-fermentation (poolish, pâtes fermentées) - Identifier les différentes formes commerciales des levures (lente, rapide, crème de levure, osmotolerante, cryorésistante, déshydratée en paillettes et en granules) et leur mise en œuvre
Compétence globale : Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente				
	Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Limites de connaissances
Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente	Transmettre et valoriser les informations nécessaires à la vente	Les informations transmises au personnel de vente sont précises et explicites. Les termes techniques sont utilisés de manière pertinente. Les spécificités de la production sont mises en valeur.	<ul style="list-style-type: none"> - La communication interne - La composition et les caractéristiques du produit fini - Les informations obligatoires pour la vente 	<ul style="list-style-type: none"> - Transmettre les informations obligatoires (composition, allergènes, conditions de conservation) et facultatives à l'équipe de vente - Proposer des arguments commerciaux valorisant les choix de production et les spécificités du produit
	Calculer et présenter des éléments du coût de production	Le calcul du coût de production est exact. Les éléments constitutifs du prix de vente sont identifiés.	<ul style="list-style-type: none"> - Les éléments du coût de production 	<ul style="list-style-type: none"> - Calculer le coût de production à partir du coût matière et des frais fixes - Informer l'équipe de vente du coût de production du produit élaboré - Identifier l'incidence du coût de production sur le prix de vente

Activité Professionnelle 2 – Optimisation et suivi de la production			
Compétence globale : Planifier la production dans une démarche durable			
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés
Optimisation de la production	Planifier la production	La planification des productions liées à la commande est cohérente.	<ul style="list-style-type: none"> Les diagrammes de fabrication
	Favoriser l'utilisation des fabrications élaborées dans l'entreprise	La réalisation et l'utilisation de fabrications dans l'entreprise limite le recours aux produits alimentaires intermédiaires industriels.	<ul style="list-style-type: none"> Les familles de produits alimentaires intermédiaires (PAI) et les techniques de réalisation à partir de produits bruts
	Limiter le gaspillage et valoriser les rognures	La commande est réalisée en limitant les déchets et excédents de fabrication.	<ul style="list-style-type: none"> La valorisation des excédents de production et des invendus
Compétence globale : Suivre et analyser la production			
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés
Suivi et analyse de la production	Organiser la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	L'état des locaux et matériels est contrôlé tout au long de la production.	<ul style="list-style-type: none"> Les protocoles d'hygiène et de sécurité
	Compléter les supports de traçabilité des produits entrants et des produits fabriqués	Les documents de traçabilité sont correctement complétés.	<ul style="list-style-type: none"> Les documents de traçabilité sous forme papier et numérique La gestion des stocks des produits en cours d'élaboration et finis
	Adapter les process aux paramètres du laboratoire	Le process de production est adapté à l'environnement de travail.	<ul style="list-style-type: none"> Les réponses aux paramètres climatiques et aux contraintes structurelles du laboratoire de production
	Prévenir, identifier les défauts éventuels et proposer une action corrective	Les défauts sont identifiés et le responsable hiérarchique en est informé. Une action corrective ou préventive est proposée.	<ul style="list-style-type: none"> Les principaux défauts, leur origine et les actions correctives possibles
	Analyser la qualité et expliciter une production par l'approche sensorielle	L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité de la production.	<ul style="list-style-type: none"> L'approche sensorielle d'un produit

ANNEXE IV
RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

ANNEXE IV *a*

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire (niveau 3)

Unités	Intitulés
UP 1	Réalisation de fabrications à base de pâtes
UP 2	Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes

Chacune des deux unités professionnelles de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » est constituée d'un ensemble cohérent de compétences. La définition du contenu de ces unités a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les principales tâches professionnelles, les compétences et savoirs professionnels à maîtriser selon le contexte d'exécution.

Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE) ;
- d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.

Unités professionnelles	Épreuves	Correspondance avec le référentiel d'activités professionnelles
UP 1 Réalisation de fabrications à base de pâtes	EP 1	Pôle 1 Réalisation de fabrications à base de pâtes – Élaboration des pâtes – Confection des produits finis – Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité
UP 2 Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes	EP 2	Pôle 2 Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes – Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre – Optimisation et suivi de la production

ANNEXE IV *b*

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire (niveau 3)

Mention complémentaire de niveau 3 Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie »			Scolaire (établissement public et privé sous contrat) Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) Formation professionnelle continue (établissement public)	Scolaire (établissement privé hors contrat) Apprentissage (CFA non habilité au CCF) Formation professionnelle continue (établissement privé) Enseignement à distance Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles	
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP 1 – Réalisation de fabrications à base de pâtes	UP 1	8	CCF (1)	Ponctuel Pratique et oral	8 h 15
EP 2 – Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes	UP 2	5	CCF	Ponctuel Oral	30 min
(1) Contrôle en cours de formation					

ANNEXE IV c

DÉFINITION DES ÉPREUVES

Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire (niveau 3)

ÉPREUVE EPI – RÉALISATION DE FABRICATIONS À BASE DE PÂTES (UP1) - COEFFICIENT 8

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 « Réalisation de fabrications à base de pâtes ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 :

- élaboration des pâtes ;
- confection des produits finis ;
- gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité.

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité.

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou, à défaut, d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise pour dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

3.2. Forme ponctuelle (pratique et orale)

Durée : 8 h 15

L'épreuve pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques du pôle 1 du référentiel.

Elle consiste à élaborer, à partir de matières premières, plusieurs fabrications de la liste suivante :

- viennoiseries ;
- tartes, tartelettes, quiches ;
- produits feuilletés fourrés ou secs.

L'épreuve se déroule en deux phases :

- une première phase de 2 h 15, le premier jour, composée de deux parties :
 - une partie préparatoire de 45 minutes : le candidat prend connaissance de la commande. Il élabore son organigramme de travail qui prévoit une pause continue de 45 minutes positionnée entre la troisième et la cinquième heure le deuxième jour. La pause n'est pas comptabilisée dans le temps d'épreuve. A partir du bon de commande, il calcule les quantités d'ingrédients nécessaires pour élaborer les recettes. Pendant cette première partie, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation ;

- une partie pratique de 1 h 30 : le candidat organise son poste de travail et commence à réaliser les fabrications demandées sans utiliser les fours. Il identifie ses productions et en assure le stockage. Il remet en état son poste de travail dans le temps imparti ;
- une deuxième phase de 6 heures, le lendemain, composée de deux parties :
 - une partie pratique de 5 h 50 : le candidat organise son poste de travail et poursuit ses fabrications. En fin de production, il remet son poste de travail en état et présente ses productions ;
 - une partie orale de 10 minutes : le candidat analyse ses fabrications, notamment à partir de la dégustation d'un des produits élaboré, et échange avec la commission sur les techniques utilisées, les choix effectués et la qualité des produits obtenus.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou d'un formateur de spécialité et d'un professionnel ou, à défaut, d'un deuxième professeur ou formateur de spécialité. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

ÉPREUVE EP2 – OPTIMISATION DE LA FABRICATION DES PRODUITS À BASE DE PÂTES (UP2) – COEFFICIENT 5

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 « Optimiser la fabrication de produits à base de pâtes ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 :

- choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre ;
- optimisation et suivi de la production.

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Cette épreuve prend appui sur la constitution par le candidat d'un portfolio numérique. Chaque candidat réalise, au fur et à mesure de sa formation, un portfolio qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels menés en établissement de formation et en entreprise. Le portfolio rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : il illustre les compétences et savoirs associés du pôle 2.

Il peut prendre toute forme (document, photographie, vidéo, enregistrement audio, ou tout type de support). Le contexte de réalisation de ces activités est précisé. Un tableau récapitulatif liste les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 2 :

- adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées ;
- gérer les techniques selon les fabrications ;
- communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente ;
- planifier la production dans une démarche durable ;
- suivre et analyser la production.

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans le portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou, à défaut, d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences

en établissement de formation et en entreprise pour dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

3.2. *Forme ponctuelle (orale)*

Durée : 30 minutes

L'épreuve se déroule en deux temps :

- un exposé de 10 minutes : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé, puis des activités professionnelles choisies par la commission d'évaluation parmi celles présentées dans son portfolio. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités.

La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.

- un entretien de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées dans le cadre de la formation. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du bloc 2 « Optimisation de la fabrication de produits à base de pâtes ».

La commission d'évaluation est composée de deux formateurs ou professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité, l'autre en charge des sciences appliquées, et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur de spécialité doit le remplacer.

La commission d'évaluation renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve. La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définis au niveau académique. En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

ANNEXE V

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

**Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie »
de mention complémentaire (niveau 3)**

La formation en milieu professionnel se déroule dans une ou plusieurs entreprises définies par le référentiel des activités professionnelles et employant des professionnels qualifiés. Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves de la spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de la mention complémentaire.

Les entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont celles qui fabriquent leurs viennoiseries, leurs tartes et quiches et leurs produits feuilletés à partir de matières premières :

- des boulangeries, des pâtisseries et des boulangeries-pâtisseries artisanales ;
- des fournils ou laboratoires de pâtisserie dans des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration ;
- des fournils ou laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distribution ;
- des établissements spécialisés de type salon de thé ;
- des entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels.

Pour les élèves, apprentis et stagiaires en situation de handicap, les entreprises veilleront à aménager l'environnement et les conditions de travail.

Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue à la formation en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. Il prend part à la complémentarité attendue entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil dans l'acquisition et le développement des compétences. Pour chaque période, il accompagne l'élève pour appréhender, mettre en œuvre et analyser les situations de travail rencontrées.

1. Objectifs de la formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue doit participer aux activités de l'entreprise et réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

Pendant la formation en milieu professionnel, l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel et développe de nouvelles compétences.

Durant sa formation, chaque candidat réalise un portfolio numérique qui présente des travaux professionnels réalisés en entreprise et en établissement de formation et qui sert de support à l'épreuve professionnelle EP2 – Optimisation de la fabrication de produits à base de pâtes.

2. Organisation dans les différentes voies*2.1. Candidats relevant de la voie scolaire***Répartition des périodes et structures d'accueil :**

La durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) est fixée à 16 semaines.

Le rythme et le choix des dates des PFMP relèvent de l'autonomie des établissements et tiennent compte des contraintes du ou des milieux professionnels d'accueil des élèves.

Accompagnement et suivi pédagogique :

La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. Sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent contribuer à cette recherche. L'équipe pédagogique s'assure de la complémentarité de la formation entre l'établissement de formation et l'entreprise. L'équipe pédagogique négocie avec le tuteur les tâches qui seront confiées à l'élève durant les périodes. Elle lui explicite les objectifs, et plus particulièrement les compétences, que la PFMP vise à développer. Elle assure également le suivi et l'exploitation de la PFMP.

Chaque période de PFMP donne lieu à l'élaboration d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur de l'entreprise et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique la nature des activités réalisées en lien avec les compétences visées et négociées entre l'établissement de formation et l'entreprise.

Cadre juridique :

Le cadre juridique est fixé dans les articles D. 124-1 à D. 124-13 du code de l'éducation et défini par la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 (BOEN du 31 mars 2016) relative à l'organisation et à l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La formation dispensée en milieu professionnel se déroule sous la responsabilité du chef d'établissement sur la base d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention-type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire précitée. L'annexe pédagogique de la convention est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) tuteur(s) et précise les modes de relation à établir entre l'entreprise et l'établissement, les types d'activités confiées à l'élève, les objectifs et le contenu de la formation. Si la PFMP se

déroule à l'étranger, la convention pourra être adaptée pour tenir compte des contraintes imposées par la législation du pays d'accueil.

Pendant les PFMP, l'élève a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié, sa présence continue est requise dans l'organisme d'accueil.

En fin de période, une attestation de PFMP est remise à l'élève par le responsable de l'entreprise. Elle permet de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel en précisant au minimum les dates et la durée effective totale de la PFMP.

2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La formation en milieu professionnel se déroule conformément aux dispositions du code du travail, dans le cadre de l'alternance propre au contrat d'apprentissage. Les dispositions du code du travail complètent les dispositions de l'article D. 337-145 du code de l'éducation.

Cette formation s'articule avec la formation dispensée dans un centre de formation d'apprentis pour permettre l'acquisition des compétences définies dans le diplôme.

Chaque visite dans l'entreprise donne lieu à l'élaboration d'un bilan individuel établi conjointement par le maître d'apprentissage et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique la nature des activités réalisées en lien avec les compétences visées et négociées entre le centre de formation et l'entreprise. Afin d'assurer une cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs des différentes périodes au moyen d'un document de liaison, et plus particulièrement de leur importance dans les épreuves certificatives du diplôme.

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur dans le code du travail. Si les diverses activités de la formation ne peuvent être réalisées dans l'entreprise, l'article R. 6223-10 du code du travail doit être mis en œuvre (cf. accueil de l'apprenti dans d'autres entreprises que celle qui l'emploie).

Pour les apprentis, les attestations de PFMP sont remplacées par un certificat de travail de l'employeur confirmant le statut du candidat comme apprenti dans son entreprise.

2.3. Candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue

Candidats en situation de première formation ou de reconversion :

La durée de la formation en milieu professionnel est de 16 semaines. Elle s'ajoute aux durées de formation dispensées dans le cadre de la formation professionnelle continue par chaque organisme de formation.

Le stagiaire peut effectuer sa préparation dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier tel qu'un contrat de professionnalisation. Dans ce cas, la durée de formation en milieu professionnel est incluse dans la période de formation dispensée en milieu professionnel où s'effectue le contrat si les activités exercées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs.

A l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel, une attestation de présence doit être renseignée par l'organisme de formation et signée par son responsable. Elle précise la période, la structure d'accueil et le nombre de semaines effectuées.

Candidats en situation de perfectionnement :

Le candidat doit avoir exercé des activités relevant du secteur professionnel de la mention complémentaire, en tant que salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou les a exercées à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen. Il s'appuie notamment sur ses activités professionnelles antérieures pour réaliser le portfolio numérique support de l'épreuve professionnelle EP2. L'attestation de formation en milieu professionnel est remplacée par un ou plusieurs certificats de travail.

Candidats positionnés :

Pour les candidats positionnés par décision du recteur, la durée minimale de la période en milieu professionnel est de :

- 8 semaines pour les candidats de la voie scolaire (articles D. 337-146 du code de l'éducation) ;
- 8 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue.

Les entreprises retenues pour la formation en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

2.4. Candidats en formation à distance

La durée de la formation en milieu professionnel est définie par la situation dont relève le candidat (scolaire, apprenti, formation continue).

2.5. Candidats se présentant au titre de trois années d'expérience professionnelle

Le candidat n'effectue pas de stage, mais doit justifier de trois années d'expériences professionnelles dans un emploi qualifié correspondant à la finalité de la mention complémentaire à l'examen de laquelle il s'inscrit. Il

s'appuie notamment sur ses activités professionnelles antérieures pour réaliser le portfolio numérique support de l'épreuve professionnelle EP2. Le candidat produit ses certificats de travail pour l'inscription à l'examen.

ANNEXE VI

TABLEAU DE CORRESPONDANCES ENTRE ÉPREUVES
OU UNITÉS DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU DIPLÔME**Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » de mention complémentaire (niveau 3)**

Mention complémentaire Pâtisserie boulangère définie par l'arrêté du 4 mai 2004 Dernière session : 2024		Mention complémentaire Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie définie par le présent arrêté Première session : 2025	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
E1 – Organisation et production	U 1	EP1 – Réalisation de fabrications à base de pâtes	UP 1
E2 – Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	U 2	EP2 – Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes	UP 2
E3 – Évaluation des activités en milieu professionnel	U 3		