

Brochure n° 3117

Convention collective nationale

IDCC : 843. – **BOULANGERIE-PÂTISSERIE**
(Entreprises artisanales)

AVENANT N° 103 DU 11 JUIN 2012
RELATIF À LA CRÉATION DU CQP « TOURIER »

NOR : ASET1251075M

IDCC : 843

Entre :

La CNBF,

D'une part, et

La CFE-CGC ;

La FGTA FO ;

La CSFV CFTC ;

La FGA CFDT,

D'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

Les dispositions suivantes constituent l'avenant n° 103 à la convention collective nationale du 19 mars 1976, ci-après désignée « convention collective ».

Article 1^{er}

Création du certificat de qualification professionnelle « Tourier »

Les parties signataires décident de créer un certificat de qualification professionnelle (CQP) intitulé « Tourier » qui est défini par :

- un référentiel métier (annexé au présent accord) ;
- un référentiel de certification (annexé au présent accord) ;
- des conditions de mise en œuvre de la formation (annexé au présent accord).

Article 2

Valorisation des titulaires du CQP « Tourier »

Les partenaires sociaux ont souhaité valoriser cette qualification et ont modifié en conséquence la grille des classifications du personnel de fabrication.

Les dispositions suivantes de l'article 9 de la convention collective concernant le personnel de fabrication :

« Personnel de fabrication

Coefficient 155

Personnel de fabrication sans CAP.

Personnel de fabrication titulaire du BEP.

Coefficient 160

Personnel de fabrication titulaire d'un CAP.

Coefficient 170

Personnel de fabrication titulaire d'un CAP après 1 an au coefficient 160.

Personnel de fabrication titulaire du BEP après 2 ans au coefficient 155.

Personnel de fabrication n'étant pas susceptible de tenir tous les postes ou travaillant sous le contrôle effectif du chef d'entreprise ou d'un ouvrier plus qualifié.

Coefficient 175

Personnel de fabrication titulaire d'un CAP connexe.

Personnel de fabrication titulaire d'une mention complémentaire.

Personnel de fabrication titulaire d'un bac professionnel, 2 ans maximum dans cette catégorie.

Coefficient 185

Ouvrier qualifié pouvant tenir tous les postes et assurer avec ou sans le concours du chef d'entreprise l'ensemble de la fabrication boulangerie ou pâtisserie.

Ouvrier titulaire de deux mentions complémentaires ou du BP ou du BTM.

Ouvrier titulaire du bac professionnel après 2 années au coefficient 175.

Coefficient 190

Ouvrier titulaire de deux mentions complémentaires après 2 années au coefficient 185.

Ouvrier qualifié mettant effectivement en pratique alternativement ou simultanément ses compétences concernant la boulangerie et la pâtisserie.

Ouvrier titulaire du BP après 2 années au coefficient 185.

Coefficient 195

Ouvrier hautement qualifié titulaire d'un BM.

Ouvrier hautement qualifié titulaire du BMS.

Ouvrier hautement qualifié titulaire d'un BTM après 2 années au coefficient 185.

Ouvrier hautement qualifié qui coordonne le travail d'autres ouvriers.

Coefficient 240

Assistant du chef d'entreprise qui organise les achats, la fabrication et coordonne le travail d'autres ouvriers. »

Sont annulées et remplacées par les dispositions suivantes :

« Personnel de fabrication

Coefficient 155

Personnel de fabrication sans CAP.

Personnel de fabrication titulaire du BEP.

Coefficient 160

Personnel de fabrication titulaire d'un CAP ou du CQP "Tourier".

Coefficient 170

Personnel de fabrication titulaire d'un CAP ou d'un CQP "Tourier" après 1 an au coefficient 160.

Personnel de fabrication titulaire du BEP après 2 ans au coefficient 155.

Personnel de fabrication n'étant pas susceptible de tenir tous les postes ou travaillant sous le contrôle effectif du chef d'entreprise ou d'un ouvrier plus qualifié.

Coefficient 175

Personnel de fabrication titulaire d'un CAP et d'un CQP "Tourier".

Personnel de fabrication titulaire d'une mention complémentaire.

Personnel de fabrication titulaire d'un bac professionnel 2 ans maximum dans cette catégorie.

Coefficient 185

Ouvrier qualifié pouvant tenir tous les postes et assurer avec ou sans le concours du chef d'entreprise l'ensemble de la fabrication boulangerie ou pâtisserie.

Ouvrier titulaire de deux mentions complémentaires ou du BP ou du BTM.

Ouvrier titulaire du bac professionnel après 2 années au coefficient 175.

Coefficient 190

Ouvrier titulaire de deux mentions complémentaires après 2 années au coefficient 185.

Ouvrier qualifié mettant effectivement en pratique alternativement ou simultanément ses compétences concernant la boulangerie et la pâtisserie.

Ouvrier titulaire du BP après 2 années au coefficient 185.

Coefficient 195

Ouvrier hautement qualifié titulaire d'un BM.

Ouvrier hautement qualifié titulaire du BMS.

Ouvrier hautement qualifié titulaire d'un BTM après 2 années au coefficient 185.

Ouvrier hautement qualifié qui coordonne le travail d'autres ouvriers.

Coefficient 240

Assistant du chef d'entreprise qui organise les achats, la fabrication et coordonne le travail d'autres ouvriers. »

Article 3

Dispositions diverses

Un suivi de cette formation est soumis chaque année à la commission nationale paritaire de l'emploi et de la formation professionnelle.

Le présent accord s'impose aux établissements, entreprises et groupes qui ne peuvent y déroger que de manière plus favorable.

Article 4

Dépôt et extension

Les parties signataires conviennent de demander au ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et de la cohésion sociale l'extension du présent avenant.

Fait à Paris, le 11 juin 2012.

(Suivent les signatures.)

ANNEXE I
RÉFÉRENTIEL MÉTIER

Champ d'activité

Définition

Le titulaire du CQP « Tourier » fabrique et prépare des produits de viennoiserie et de pâtisserie boulangère dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des préparations réalisées.

Contexte professionnel

Emplois concernés : poste de tourier.

Types d'entreprises

Artisanat : boulangerie-pâtisserie-traiteur.

Grande distribution.

Industrie agroalimentaire.

Types d'emplois

Le titulaire du CQP « Tourier » occupe un emploi d'ouvrier de production dans un des secteurs précités :

- le secteur artisanal : boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire ;
- le secteur de l'agroalimentaire : industrie de viennoiserie, de pâtes prêtes à l'emploi ;
- la grande ou moyenne distribution : laboratoire pâtisserie boulangère, traiteur.

Place dans l'organisation de l'entreprise

Placé sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CQP doit :

- participer à l'approvisionnement ;
- préparer et détailler des pâtes de base ;
- participer au conditionnement.

Conditions de travail

Il peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine, les jours fériés et lors de périodes événementielles et calendaires.

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Evolution de l'emploi

Le titulaire du CQP « Tourier » veille à l'actualisation et au perfectionnement de ses connaissances et compétences professionnelles tout au long de son parcours professionnel.

Il peut être amené à évoluer en entreprise et/ou à compléter sa formation par l'obtention d'autres diplômes de même niveau (CAP pâtissier et/ou boulangerie, mentions complémentaires), voire de niveaux plus élevés. Des compétences acquises, éventuellement reconnues par la VAE (validation des acquis de l'expérience) peuvent lui permettre d'accéder à des responsabilités de niveau supérieur.

Environnement technique de l'activité

Le champ professionnel de l'ouvrier tourier est caractérisé par l'application :

- des connaissances relatives au choix et à la qualité des matières premières utilisées ;
- des compétences spécifiques en boulangerie et en pâtisserie (processus et techniques de stockage, de fabrication et de présentation), y compris au moyen de l'outil informatique ;
- de l'utilisation appropriée des équipements et des matériels dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail et d'environnement.

Description des activités professionnelles

Les différentes fonctions de l'activité tourier sont :

- l'approvisionnement : réception et stockage des marchandises ;
- l'organisation : planification, mise en place du matériel et choix des produits ;
- la production et la transformation : fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions ;
- la communication : à l'interne (hiérarchie, personnels de production et de vente) ;
- la démarche qualité : organoleptique, marchande, environnement, sanitaire (respect des bonnes pratiques d'hygiène, de la réglementation en vigueur, de la traçabilité), de santé et de sécurité au travail.

Détail des activités

Fonction approvisionnement

Tâches :

La réception des produits livrés.

La vérification quantitative et qualitative des livraisons.

La détection des anomalies ou des défauts.

Le déconditionnement.

Le stockage (conditionnement, rangement, classement, rotation).

La participation au suivi des stocks et éventuellement aux commandes.

Moyens et ressources :

Les bons de commande, de livraison ou factures.

Les consignes et/ou le cahier des charges.

Les matériels de contrôle.

Les équipements et les matériels de stockage.

Les fiches de stock.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie et en pâtisserie (GBPH).

L'outil informatique.

Autonomie, responsabilité :

L'autonomie et la responsabilité dans le cadre des consignes de travail fixées par sa hiérarchie.

L'information à la hiérarchie en cas d'incidents.

Résultats attendus :

L'adéquation quantitative et qualitative entre le bon de commande et le bon de livraison et/ou la facture.

La détection des anomalies et/ou des défauts.

Le classement des étiquetages en vue de la traçabilité des produits.

Le rangement et le stockage des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes et/ou du cahier des charges.

Le signalement des stocks minimum en prévision d'une commande.

Le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Fonction organisation

Tâches :

La prise de connaissance des informations relatives à la production.

La planification de son travail dans le temps et dans l'espace.

L'organisation et la mise en place du poste de travail (équipement, matériel et outillage).

Le choix des produits et le calcul des quantités (dosage, pesage).

La réaction aux aléas.

Moyens et ressources :

Le laboratoire en conformité.

Les équipements, les matériels et les outillages adaptés.

Les matières premières et les matières d'œuvre.

Le planning d'organisation des tâches, les fiches techniques, les consignes.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie et en pâtisserie (GBPH).

L'outil informatique.

La fiche de poste.

Autonomie, responsabilité :

L'autonomie et la responsabilité dans le cadre des consignes de travail fixées par sa hiérarchie.

L'information à la hiérarchie en cas d'incidents.

Résultats attendus :

La collecte des informations relatives à la production.

La conformité et l'opérationnalité du poste de travail (matériels, matières premières et matières d'œuvre).

Le respect du plan d'organisation des tâches, de la fiche technique, des consignes.

La réaction rapide et adaptée à la situation.

Fonction production et transformation

Tâches :

La réalisation des mélanges et des appareils de base (pâtes, gâteaux secs, crèmes à cuire...).

La mise en œuvre et l'assemblage de produits fabriqués semi-élaborés.

La conduite des différentes techniques et méthodes de fabrication traditionnelles.

Le suivi de l'évolution des produits semi-élaborés ⁽¹⁾ tout au long de leur fabrication.

Moyens et ressources :

Le laboratoire en conformité.

(1) Un produit semi-élaboré : produit qui n'a pas achevé son cycle complet de fabrication. On peut y classer les fonds de tartes ou de quiches.

Les équipements, les matériels et les outillages adaptés.

Les matières premières et les matières d'œuvre.

Les fiches techniques, les consignes.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie et en pâtisserie (GBPH).

L'outil informatique.

Autonomie, responsabilité :

L'autonomie et la responsabilité dans le cadre des consignes de travail fixées par sa hiérarchie.

L'information à la hiérarchie en cas d'incidents.

Résultats attendus :

Le respect de la commande (nature, quantité, temps).

La conformité et l'optimisation du poste de travail (matériels, matières premières et matières d'œuvre).

Le respect du plan d'organisation des tâches, de la fiche technique, des consignes.

Le respect du mode opératoire des mélanges, des appareils de base.

Le respect du GBPH et des règles de santé et de sécurité au travail.

La conformité des produits semi-élaborés (aspect, régularité, goût) avant stockage et/ou utilisation.

Fonction communication

Tâches :

La participation à la communication interne de l'entreprise.

Le compte rendu à sa hiérarchie sur l'approvisionnement, la production (en cours ou finie).

Moyens et ressources :

L'organigramme de l'entreprise.

Les textes réglementaires en vigueur.

Les documents internes relatifs à l'approvisionnement, à la production et à la conservation des produits semi-élaborés.

L'outil informatique.

Autonomie, responsabilité :

L'autonomie et la responsabilité dans le cadre des consignes de travail fixées par sa hiérarchie.

L'information à la hiérarchie en cas d'incidents.

Résultats attendus :

Le travail en équipe.

La maîtrise du vocabulaire professionnel.

L'argumentation précise orale ou écrite.

Fonction démarche qualité

Tâches :

Le contrôle de la conformité des matières premières, des produits tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage.

L'analyse du produit en termes de goût, texture et aspect.

Le contrôle des poids, des quantités et de la conformité des produits finis.

Le nettoyage et la désinfection des locaux, des équipements et des matériels à chaque utilisation.

Le contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité.

L'application des consignes de santé et de sécurité au travail.

La gestion des déchets.

Moyens et ressources :

Les fiches techniques, de poste...

Les consignes de santé et sécurité au travail.

Les matériels (maintenance, contrôle, stockage).

La production en cours ou le produit semi-élaboré.

Les protocoles de nettoyage et de désinfection.

Les matériels et les produits de nettoyage et de désinfection.

La réglementation en vigueur.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie et en pâtisserie (GBPH).

Les fiches HACCP.

Le document unique, la fiche d'entreprise.

Les EPI (équipements de protection individuelle).

Autonomie, responsabilités :

L'autonomie et la responsabilité dans le cadre des consignes de travail fixées par sa hiérarchie.

L'information à la hiérarchie et/ou aux différents acteurs de la prévention en cas d'incidents.

Résultats attendus :

Participation à la démarche qualité de l'entreprise :

- produit conforme à la commande ;
- maintien de la régularité et de la qualité organoleptique des produits ;
- conformité sanitaire des produits dans le respect de la réglementation en vigueur ;
- respect des bonnes pratiques d'hygiène, de la santé et de sécurité au travail ;
- utilisation rationnelle et appropriée des matériels et produits d'entretien ;
- respect des règles de gestion des déchets.

ANNEXE II

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

| RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS | | RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION | |
|---|--|---|--|
| Activités et tâches | Compétences associées aux activités et tâches | Compétences ou capacités qui seront évaluées | Modalités d'évaluation |
| <p>Préparation de la production</p> <p>Approvisionnement</p> | <p>Réceptionner les matières premières</p> <p>Déconditionner et ranger dans les lieux appropriés</p> <p>Suivre la rotation des stocks</p> <p>Participer à la prévision des besoins</p> <p>Prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité</p> | <p>Ranger les matières premières en fonction de leur nature</p> <p>Identifier les conditions de stockage et vérifier le type de datage (DLC et DLUO)</p> <p>Connaître les règles relatives au déconditionnement des matières premières</p> <p>Savoir ranger les produits en fonction des dates</p> <p>Connaître les principales règles édictées dans le guide de bonnes pratiques d'hygiène de la profession (mettre en application le respect de la chaîne du froid)</p> <p>Connaître les spécificités des locaux et des matériels de stockage</p> | <p>Epreuve pratique (durée 9 heures sur 2 jours)</p> <p>Sur la base d'une commande client, le candidat devra réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le 1^{er} jour : 4 heures avec un écrit (lecture du sujet, calculs professionnels, organisation du travail), suivi de la réalisation - le 2^e jour : 5 heures de travail <p>Aucune cuisson le premier jour sauf pour les crèmes</p> <p>Le candidat devra impérativement réaliser les produits à partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de pâte brisée salée (quiche 6 personnes) - de pâte sablée (tartes 6 personnes aux fruits, amandines, + produit au choix) |
| | | | <p>Critères d'évaluation</p> <p>Pertinence du choix des matières premières en application des règles d'hygiène</p> <p>Appliquer et respecter les techniques mises en œuvre lors des étapes de la fabrication conformément aux règles d'hygiène alimentaire</p> |

| RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS | | RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION | |
|-------------------------|---|---|---|
| Activités et tâches | Compétences associées aux activités et tâches | Compétences ou capacités qui seront évaluées | Modalités d'évaluation |
| Organisation | <p>Collecter et décoder l'information nécessaire (bon de commande, fiches techniques)</p> <p>Réaliser les calculs professionnels</p> <p>Planifier l'exécution d'une fabrication</p> <p>Réaliser la mise en place du poste de travail</p> <p>Effectuer le choix des ingrédients et du matériel nécessaire</p> <p>Transmettre l'information pour communiquer avec sa hiérarchie</p> <p>Pesage des ingrédients et des produits</p> | <p>Connaître et synthétiser les différentes formes de transmission de commande formelles et informelles afin de déterminer la quantité finale</p> <p>Réaliser une fiche technique comprenant les différentes recettes, les quantités d'ingrédients</p> <p>Savoir lire une fiche recette</p> <p>Savoir appliquer un coefficient multiplicateur</p> <p>Savoir rédiger une fiche d'organisation pour réaliser la commande dans un temps déterminé</p> <p>Savoir choisir les ingrédients et les matériels les plus adaptés à la commande</p> <p>Savoir transmettre des informations concernant la qualité des matières premières et les anomalies constatées sur l'équipement des locaux et le matériel</p> | <p>- de pâte feuilletée : une pâte levée feuilletée (croissants, pains au chocolat, + produit au choix) ; un feuilletage (croûtes de bouchées, Pithiviers, palmiers)</p> <p>- de pâte levée (brioche à tête, Nanterre, + produit individuel)</p> <p>Epreuve de technologie (1 heure)</p> <p>Le candidat devra répondre à des questions concernant :</p> <p>Le vocabulaire professionnel</p> <p>Les matières premières</p> <p>Le matériel</p> <p>Les procédés de fabrication</p> <p>Le contrôle de la qualité des produits</p> |
| | | | <p>Critères d'évaluation</p> <p>Pertinence du choix des matières premières</p> <p>Pertinence des quantités à mettre en œuvre par rapport à la commande</p> <p>Pertinence de la fiche d'organisation du travail dans le temps imparti</p> |

| RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS | | RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION | | |
|-------------------------------------|--|---|---|---|
| Activités et tâches | Compétences associées aux activités et tâches | Compétences ou capacités qui seront évaluées | Modalités d'évaluation | |
| Production et transformation | Préparation des pâtes | Savoir utiliser le matériel et sa fonction « tare » Respecter les quantités indiquées dans la recette Savoir mélanger les ingrédients Connaître la gestuelle du bouillage, façonnage, beurrage, tournage, laminage, détaillage, plaquage, fonçage Savoir utiliser les différents matériels (pétrin, batteur, diviseuse, laminoir) | Les sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition (à venir) Le candidat devra répondre à des questions concernant : Les constituants des aliments La nutrition L'hygiène et la prévention L'alimentation en énergie et en eau Les équipements spécifiques des locaux professionnels Les aménagements et équipements généraux des locaux professionnels L'entretien des locaux et du matériel | Critères d'évaluation Utilisation rationnelle de l'équipement en fonction des impératifs de production Pertinence dans l'enchaînement des différentes tâches Pertinence dans l'exécution des différents gestes et techniques professionnels Pertinence de la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires Aspect et qualité gustative des produits |
| | Gestion des phases de repos et/ou de fermentation Adapter son travail aux aléas | Connaître et appliquer les phases de repos et/ou fermentation : détente / pointage / apprêt, période de refroidissement, repos au froid Savoir adapter son travail selon : – les propriétés des pâtes, le type de matériel – les conditions climatiques | | |

| RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS | | RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION | |
|-------------------------|--|---|------------------------|
| Activités et tâches | Compétences associées aux activités et tâches | Compétences ou capacités qui seront évaluées | Modalités d'évaluation |
| | Fabrication des pâtes : pâte briquée salée et sucrée, pâte sablée, pâte feuilletée, pâte levée | <p>Mettre en œuvre les techniques de fabrication :</p> <p>Des pâtes brisées salées et sucrées (tartes et tartelettes sucrées ou salées)</p> <p>De la pâte sablée (tartes, tartelettes et gâteaux secs)</p> <p>De la pâte levée feuilletée (réalisation de croissants, pains au chocolat...)</p> <p>Du feuilletage classique et inversé (réalisation de chaussons aux pommes, mille-feuilles, Pithiviers, palmiers, tartes et tartelettes, croûte de bouchées...)</p> <p>De la pâte à brioche (réalisation de différentes brioches : mousseline, Nanterre)</p> <p>Pâte à baba (savarin et bouchon...)</p> <p>Pâte à pizza (non évaluée à l'examen)</p> | |
| | | | Critères d'évaluation |

| RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS | | RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION | |
|---|---|---|------------------------------|
| Activités et tâches | Compétences associées aux activités et tâches | Compétences ou capacités qui seront évaluées | Modalités d'évaluation |
| | <p>Fabrication des garnitures su-crées</p> <p>Fabrication des garnitures salées</p> <p>Gestion des cuissons : pré-cuissons, cuissons terminales</p> | <p>Mettre en œuvre les techniques de fabrication de la crème pâtissière, crème prise (ou appareil à clafoutis), crème d'amande, crème frangipane, compotée de fruits</p> <p>Mettre en œuvre les techniques de fabrication de la sauce béchamel, appareil à quiches, appareil à pizza, appareil à tourte</p> <p>Savoir utiliser le matériel de cuisson</p> <p>Savoir gérer les températures de cuisson en fonction des produits et des types de cuisson (pré-cuisson, cuisson terminale)</p> | <p>Critères d'évaluation</p> |
| <p>Hygiène, sécurité alimentaire et démarche qualité</p> | <p>Assurer l'hygiène des matières premières</p> | <p>Contrôler l'état sanitaire, les températures, le conditionnement, les dates de péremption à réception</p> <p>Organiser le stockage par catégorie de produits en fonction de leurs risques sanitaires</p> <p>S'assurer du maintien de la chaîne du froid</p> | |

| RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS | | RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION | |
|-------------------------|--|--|------------------------|
| Activités et tâches | Compétences associées aux activités et tâches | Compétences ou capacités qui seront évaluées | Modalités d'évaluation |
| | Assurer l'hygiène des produits intermédiaires (semi-finis) | <p>Contrôler l'état sanitaire, les températures, le conditionnement, les dates de péremption</p> <p>Organiser le stockage par catégorie de produits en fonction de leurs risques sanitaires</p> <p>Garantir le respect des guides de bonnes pratiques</p> <p>Faire l'étiquetage en respectant les règles pour assurer la traçabilité du produit</p> <p>S'assurer du maintien de la chaîne du froid</p> | Critères d'évaluation |

Prérequis à l'entrée en formation

La certification de niveau V de tourier est accessible à tout public.

Epreuve pratique

Durée : 9 heures réparties sur 2 jours (1^{er} jour : 4 heures et 2^e jour : 5 heures).

Composition :

Sur la base d'une commande client, le candidat aura à réaliser une gamme de produits courants en boulangerie-pâtisserie.

Il devra réaliser une production garnie ou non à partir de :

- pâte levée feuilletée ;
- pâte levée ;
- pâte feuilletée ;
- pâte sablée ;
- pâte brisée.

En début de première journée, le candidat devra réaliser un bon d'économat et une fiche d'organisation de son travail.

Pendant l'épreuve, le candidat veillera à assurer le nettoyage de son matériel et de son poste de travail.

En fin d'épreuve, le candidat devra présenter sa production sur son poste de travail.

Les matières premières :

La commande des matières premières de l'épreuve pratique sera assurée par le centre d'examen.

Technologie

Durée : 1 heure.

Epreuve écrite.

Le candidat devra répondre à des questions portant sur :

- le vocabulaire professionnel ;
- les matières premières ;
- le matériel ;
- les procédés de fabrication ;
- le contrôle de la qualité des produits.

Sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition

Durée : 1 heure.

Epreuve écrite.

Le candidat devra répondre à des questions portant sur :

- les constituants des aliments ;
- la nutrition ;
- l'hygiène et la prévention ;
- l'alimentation en énergie et en eau ;
- les équipements spécifiques des locaux professionnels ;
- les aménagements et équipements généraux des locaux professionnels ;
- l'entretien des locaux et du matériel.

Composition du jury pour l'épreuve fabrication d'une commande

Le jury sera constitué :

- d'un artisan boulanger ;
- d'un artisan pâtissier ;
- d'un salarié pâtissier ou boulanger pâtissier ;
- d'un formateur professionnel n'étant pas intervenu dans la formation des candidats.

Un des deux artisans sera désigné président de jury.

Barème de notation

Pour valider ce certificat de qualification professionnelle, 3 épreuves doivent être obtenues :

- fabrication d'une commande ;
- technologie professionnelle ;
- sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition.

| ÉPREUVE | DURÉE | FORME | COEFFICIENT | NOTE éliminatoire |
|--|---|--|-------------|-------------------|
| Technologie professionnelle | 1 heure | Ecrit | 2 | 10/20 |
| Sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition | 1 heure | Ecrit | 2 | |
| Fabrication d'une commande | 9 heures sur 2 jours : 1 ^{er} jour : 4 heures 2 ^e jour : 5 heures | 1 ^{er} jour : pratique et écrit 2 ^e jour : pratique | 6 | |

Le candidat ayant obtenu une moyenne globale égale ou supérieure à 10 sur 20 valide l'obtention du certificat de qualification professionnelle « Tourier ».

Pour le candidat qui n'obtient pas cette moyenne globale de 10 sur 20, il peut garder pendant 5 ans le bénéfice de ou des notes égales ou supérieures à 10 sur 20.

Volume horaire de la formation

Le groupe de travail a estimé le volume horaire de formation à 400 heures décomposé de la façon suivante :

- 300 heures de pratique professionnelle ;
- 60 heures de technologie professionnelle ;
- 40 heures de sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition.

ANNEXE III

DOSSIER DE PREUVE DU CANDIDAT POUR LA VAE

Dossier déposé le :

à

Validation des acquis de l'expérience (VAE)

CQP «Tourier »

Dossier de preuves du candidat

Nom du candidat :

Validation demandée : Tourier.

– validation totale

– validation partielle (précisez laquelle)

Informations à destination du candidat

Ce dossier a pour but de vous aider à retracer votre expérience professionnelle et extra-professionnelle afin de la faire valoir dans votre démarche de VAE. Il vous permettra d'apporter au jury les « preuves » de vos compétences telles qu'elles ont été définies pour l'obtention du CQP.

Vous devez donc veiller à bien mettre en évidence les aspects les plus significatifs de votre expérience dans les chapitres où elle vous est demandée. Il n'y a aucun piège ou de « bonnes réponses » excluant toutes les autres, mais uniquement des éléments permettant au jury d'apprécier vos compétences à travers votre expérience et d'estimer si elle correspond au niveau d'exigence du CQP.

Vous pouvez demander les conseils d'un accompagnateur pour vous aider à remplir ce dossier. Adressez-vous pour cela à :

Ce dossier est composé de trois parties :

La première partie concerne votre demande de validation, elle retrace votre parcours professionnel et de formation.

La deuxième partie est la plus importante : elle vous permet de donner vos « preuves de compétences » pour chaque domaine du CQP. Laissez-vous guider par les questions qui vous sont posées. Si vous manquez de place dans les pages laissées blanches pour vos réponses vous pouvez en ajouter, mais il ne vous est pas demandé d'écrire un roman, juste d'exprimer clairement et de façon synthétique votre expérience construite à travers votre vie professionnelle.

La troisième partie est libre : elle vous permet de compléter votre dossier avec des attestations d'employeurs avec lesquels vous avez travaillé qui cautionneront l'exactitude des informations que vous aurez fournies, ou qui témoigneront de votre expérience et de vos compétences.

1. Parcours d'acquisition de compétences

1.1. Parcours professionnel

| PÉRIODE (durées et dates de début et de fin) | EMPLOI TENU (ou fonction/ métier exercé) | ENTREPRISE (nom et adresse de votre entreprise) | ACTIVITÉS, MISSIONS, tâches exercées pendant cette période | REMARQUES éventuelles (rythme de travail, autres précisions) |
|--|--|---|--|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

1.2. Formation initiale et continue

(reprendre ici le tableau de votre dossier de préinscription)

| PÉRIODE (dates de début et de fin) | OU diplôme préparé | DURÉE de la formation | ORGANISME de formation (nom, adresse) | DIPLÔMES, TITRES ou autres validations obtenus | |
|--|-----------------------|--------------------------|---|--|-----|
| | | | | OUI | NON |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Votre formation initiale s'est terminée en date du :

Niveau de sortie scolaire (fin de 5^e, de 4^e, de 3^e...) :

1.3. Motivations et projet

.....
.....

1.4. Parcours de VAE préconisé

.....
.....

2. Preuves de votre compétence

Dans cette deuxième partie, vous allez apporter les éléments qui permettront au jury d'apprécier vos compétences au regard des exigences du CQP que vous souhaitez obtenir par la VAE.

Cette deuxième partie porte sur les compétences « professionnelles » du CQP. Elle est subdivisée en plusieurs domaines de compétence (3).

Les « règles du jeu » sont les suivantes :

Vous devez répondre à toutes les demandes de preuves qui vous sont demandées dans chacun des domaines de compétence pour pouvoir prétendre obtenir la validation du domaine en question. Si vous estimez ne pas avoir l'expérience ou la capacité pour traiter la question qui vous est posée, indiquez-le en toute simplicité : le jury ne validera pas cette partie et vous demandera d'acquérir la compétence correspondante soit en élargissant votre expérience, soit en vous inscrivant à la formation qui vous permettra de l'obtenir.

Pour obtenir la validation d'un domaine de compétence vous devez avoir apporté la preuve de votre expérience sur plusieurs aspects : ils vous sont indiqués au fur et à mesure du dossier.

Il vous est parfois demandé de parler de vos difficultés dans un domaine donné : il s'agit de permettre au jury d'apprécier votre capacité à prendre du recul vis-à-vis de votre expérience en décrivant les difficultés que vous rencontrez. La capacité à analyser ses difficultés est souvent, en effet, le signe d'une bonne maîtrise professionnelle ; vous ne serez donc pas pénalisé en retraçant les aspects difficiles de certaines situations professionnelles, à condition toutefois de savoir en cerner les causes et les solutions.

Il se peut cependant que le jury estime vos « preuves de compétence » suffisantes pour certaines parties du diplôme mais pas pour l'ensemble des exigences du diplôme. Dans ce cas le jury validera partiellement votre dossier et vous conseillera d'approfondir votre expérience dans le ou les domaines jugés non probants ou de suivre la formation correspondant à ces domaines.

Compétences professionnelles du tourier (CQP)

Domaine de compétence 1. – Préparation de la production

Dans ce domaine, le jury cherchera à apprécier vos capacités à :

1) Participer aux approvisionnements de matières premières

En vous basant sur l'organisation de votre entreprise.

Présentez et expliquez comment les matières premières sont :

- réceptionnées ;
- déconditionnées et rangées.

Présenter comment fonctionne le suivi des stocks et comment sont évalués les besoins de matières premières.

Pensez-vous qu'il puisse être apporté des améliorations ? Pourquoi ?

Justifiez votre réponse.

2) Organiser la production

En vous basant sur l'organisation de votre entreprise.

Présentez, expliquez et décrivez :

- la collecte des informations nécessaires pour organiser la production : bon de commande, fiches techniques... ;
- les calculs professionnels effectués pour définir les quantités de produit à fabriquer et les matières premières à utiliser.
- la planification de l'exécution du travail ;
- le choix des ingrédients et du matériel nécessaire ;
- la transmission de l'information à communiquer avec sa hiérarchie.

Pensez-vous qu'il puisse être apporté des améliorations ? Pourquoi ?

Justifiez votre réponse.

Domaine de compétence 2. – Production et transformation

1) Fabrication de tous types de produits à base de farine

En vous basant sur les fabrications de votre entreprise.

Présentez, expliquez et décrivez :

Les différentes étapes de la fabrication des produits :

- pesage des ingrédients et des produits ;
- la préparation des pâtes : mélange des ingrédients, gestuelle (boulage, façonnage, beurrage, tournage, laminage, détaillage, plaquage et fonçage), le matériel utilisé ;
- la gestion des phases de repos et/ou de fermentation : détente, pointage, apprêt, repos au froid...
- la gestion des aléas dans son travail selon les pâtes, les matériels et les conditions climatiques.

Cinq produits :

- un à base de pâte brisée salée ou sucrée ;
- un à base de pâte sablée ;
- un à base de pâte feuilletée ;
- un à base de pâte levée ;
- un à base de pâte levée feuilletée ;

que vous avez réalisés.

Vous joindrez des photographies tout au long des étapes de panification pour chaque production, les supports commerciaux ou tout autre document illustrant vos propos.

2) Réaliser une commande (*suite*)

Domaine de compétence 3. – Contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

Dans ce domaine, le jury cherchera à apprécier vos capacités à :

1. Evaluer votre capacité à appliquer dans vos pratiques les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Décrivez les moyens mis en œuvre pour que les produits fabriqués soient conformes à la réglementation en vigueur. Vous prendrez un exemple concret.

Qu'en pensez-vous ? Voyez-vous des améliorations possibles ?

3. Attestations et documents divers

Pour chacun des emplois décrits dans ce dossier vous avez la possibilité de faire attester par l'entreprise, l'organisme ou l'association qui vous a employé l'exactitude des informations données. Cette attestation n'est pas obligatoire.

Ces employeurs peuvent également vous remettre des documents soulignant les compétences et qualités professionnelles dont vous avez fait preuve dans l'exercice de vos activités, notamment en ce qui concerne votre expérience de l'apprentissage.

Vous trouverez ci-dessous un modèle d'attestation d'employeur.

Modèle d'attestation

Je soussigné (*nom et qualité*) :
atteste l'exactitude des informations données dans ce dossier décrivant l'emploi de (*intitulé de l'em-*
ploi) :

occupé par Monsieur ou Madame (*vos nom et prénom*) :
du : au :
dans l'entreprise (*nom et adresse de l'entreprise ou de l'organisme*) :

Lors de l'exercice de ces activités, Monsieur ou Madame (*vos nom et prénom*) a notamment mis en
œuvre les compétences et qualités suivantes :

Fait à : le :

Signature :

Cachet de l'entreprise :

Attestation sur l'honneur

Je soussigné(e) (*vos nom et prénom*) :
certifie sur l'honneur l'exactitude de toutes les informations figurant dans ce dossier.

Fait à : le :

Signature (*vos nom et prénom*) :

Liste des documents joints (dont attestations de formation)

ANNEXE IV

GUIDE POUR LES ACCOMPAGNATEURS ET LES MEMBRES DU JURY POUR LA VAE

Validation des acquis de l'expérience (VAE)

CQP « Tourier »

Guide pour les accompagnateurs et les membres du jury

Conseils aux accompagnateurs

Votre rôle est essentiel, vous allez être « le révélateur d'expérience » du candidat, celui ou celle qui l'aidera à trouver dans son parcours professionnel les « preuves de sa compétence ». Si en effet il n'y a pas de compétence sans expérience (puisque c'est à travers l'expérience que les savoirs, les capacités et les aptitudes se transforment en compétence), la seule expérience n'est pas en elle-même une preuve de compétence.

Vous aurez notamment à aider le candidat à :

- trouver les réponses aux questions qu'il se pose sur la VAE ;
- rechercher dans son expérience les « preuves » demandées tout au long de son « dossier de preuves » ;
- prendre du recul par rapport à son expérience pour être capable d'en faire ressortir les éléments pertinents, d'en faire une analyse critique, de l'utiliser comme une source de réflexion ;
- accepter, le cas échéant, les limites de cette expérience par rapport au niveau d'exigence demandé, sans la survaloriser, ni la sous-évaluer ;
- se préparer à l'entretien oral avec le jury, à partir de son dossier.

Toute la première partie du « dossier de preuve » du candidat doit lui permettre de se remémorer son parcours professionnel et de formation.

Elle est pour vous l'occasion de faire connaissance avec le candidat et de commencer à l'aider à repenser aux faits marquants de son expérience qui pourront l'aider à remplir son dossier par la suite. Lorsque l'on parle de « l'expérience », par rapport à la VAE, il s'agit bien entendu de l'expérience professionnelle en entreprise.

Deux rubriques de cette première partie du dossier du candidat méritent une attention particulière de votre part :

Vos motivations et votre projet

Cette rubrique peut vous guider dans le type de conseils à apporter au candidat : on sait le rôle fondamental de la motivation dans la réussite des projets. C'est là le moteur qui permettra au candidat d'avancer dans la construction de son dossier et à accepter le niveau d'exigence et de travail qu'il représente.

Votre parcours de VAE préconisé

Cette rubrique, remplie avec le conseiller VAE a permis d'établir le parcours de VAE du candidat compte tenu des diplômes ou titres déjà détenus, des résultats aux tests, de son expérience et de sa disponibilité. Ce projet personnalisé vous permet de bien cerner les domaines de compétences que le candidat devra faire valider.

La deuxième partie du dossier du candidat reprend les preuves qui lui sont demandées pour chaque compétence, dans chaque domaine. Vous trouverez plus loin la liste de ces preuves ainsi que des conseils pour vous faciliter l'aide que vous pouvez apporter aux candidats.

La troisième partie réunit l'ensemble des attestations et pièces que le candidat jugera utile de joindre à ses preuves pour en renforcer la légitimité.

Conseils aux membres du jury

Votre rôle est de « détecter » dans l'expérience du candidat retracée dans ce dossier, dans les preuves qu'il donne en réponse à chaque question, dans l'entretien oral que vous mènerez avec lui, si ses compétences vous paraissent correspondre au niveau de professionnalisme attendu d'un titulaire du CQP.

Le jury est souverain, il n'y a donc pas de recours possible sur la validation reconnue ou non au candidat.

Chaque jury choisit comme il l'entend son mode de fonctionnement, en respectant toutefois les préconisations suivantes :

- se concerter avant l'entretien avec le candidat pour choisir les domaines et les compétences sur lesquelles il y a lieu d'approfondir les preuves apportées dans le dossier : l'entretien en sera plus riche d'enseignements, et plus équilibré, dans la majorité des cas seuls les points posant question étant abordés ;
- éviter de questionner systématiquement sur chaque preuve : il ne s'agit pas, comme dans un jury d'examen, de noter en fonction de l'exactitude des réponses mais d'apprécier si les compétences du candidat « valent » un CQP ; « les procédures d'évaluation doivent permettre au jury de vérifier si les acquis dont fait état le candidat correspondent aux compétences, aptitudes et connaissances exigées pour la délivrance du diplôme, titre ou certificat de qualification visé » ;
- rester dans une durée raisonnable d'un entretien : 1 heure avec le candidat semble une bonne moyenne indicative.

Une fonction d'arbitrage est dévolue au président de jury.

Vous avez deux « supports » pour établir votre évaluation : le dossier de preuves et l'entretien avec le candidat qui vous permettra notamment d'approfondir certains points que vous estimez ne pas pouvoir valider à la seule vue du dossier de preuves.

Cet entretien doit être conduit non pas comme un « oral d'examen », mais comme une rencontre entre professionnels, le candidat ayant à argumenter les éléments contenus dans son dossier et le jury évaluant si ces compléments de preuves lui paraissent pouvoir donner lieu à validation. La durée d'un entretien est estimée à environ 1 heure avec le candidat.

Systeme d'évaluation

Le référentiel de certification est constitué d'un certain nombre de domaines de compétence technique.

Chaque domaine de compétence est à son tour constitué de plusieurs compétences requises, une ou plusieurs preuves étant demandées pour chacune d'entre elles.

Le jury aura à procéder à une évaluation en deux temps : évaluation de la compétence à partir des preuves données dans le dossier, puis évaluation de cette même compétence après l'entretien. C'est cette unique évaluation finale qui sera retenue, l'obtention du domaine s'établissant selon le barème ci-après.

La procédure d'évaluation sera la suivante :

1. Chaque membre du jury évalue chaque preuve de compétence donnée dans le « dossier de preuves » qui lui a été remis, en utilisant la fiche d'évaluation des candidats et le barème de cotation établi au niveau national (voir ci-après « barème de cotation »).
2. L'ensemble des membres du jury décide, pour chaque candidat, des questions qu'il estime devoir approfondir pendant l'entretien (environ 1 heure).

3. Au cours de l'entretien, chaque membre du jury réajuste – si cela s'avère justifié – sa cotation initiale pour certaines compétences en réutilisant la même « fiche d'évaluation des candidats » que celle utilisée pour la cotation faite à partir du dossier. Elle comporte à cet effet 2 colonnes de cotation : l'une pour la cotation à partir du dossier du candidat, la seconde pour une éventuelle re-cotation à l'issue de l'entretien.

4. A l'issue de l'entretien, le jury délibère, chaque membre ayant sa propre cotation, décide de la validation de chaque domaine, en respectant le niveau d'exigence demandé au niveau national et établit ses « recommandations » (voir le « barème de cotation »).

5. En fin d'entretien, le jury établit le procès-verbal. Il indique les domaines de compétences validés et ceux qui doivent donner lieu, dans un délai de 5 ans, à une évaluation complémentaire pour obtenir le titre dans sa totalité.

Le barème de cotation :

3 : preuve très fondée de compétence.

2 : preuve recevable.

1 : preuve incomplète, à compléter lors de l'entretien – peut être maintenue à l'issue de l'entretien si le jury l'estime toujours incomplète.

0 : preuve non recevable.

Pour qu'un domaine de compétence soit validé, il faut que le candidat ait obtenu un certain score à chaque compétence attendue, et que le total de ses résultats dans le domaine soient conformes à un niveau d'exigence préétabli au niveau national.

Barème de cotation

| DOMAINES DE COMPÉTENCES et compétences attendues | BARÈME DE COTATION |
|---|---|
| <p>Domaine 1. – Préparation de la production</p> <p>Compétence 1 : Participer aux approvisionnements de matières premières</p> <p>Compétence 2 : Organiser la production</p> | <p>Avoir au minimum 4 points</p> <p>Ne pas avoir de 0 dans l'une des 2 compétences</p> |
| <p>Domaine 2. – Production et transformation</p> <p>Compétence 1 : Réaliser une production à base de pâte salée ou sucrée</p> <p>Compétence 2 : Réaliser une production à base de pâte feuilletée</p> <p>Compétence 3 : Réaliser une production à base de pâte levée</p> <p>Compétence 4 : Réaliser une production à base de pâte levée</p> <p>Compétence 5 : Réaliser une production à base de pâte levée</p> | <p>Avoir au minimum 10 points</p> <p>Ne pas avoir de 0 dans l'une des 5 compétences</p> |
| <p>Domaine 3. – Contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire</p> <p>Compétence 1 : évaluer votre capacité à expliquer dans vos pratiques les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</p> | <p>Avoir au minimum 2 points</p> <p>Ne pas avoir de 0 dans la compétence</p> |

Les chapitres suivants reprennent le « référentiel de certification du CQP par VAE » qui a été élaboré en tenant compte du référentiel de formation du CQP et adapté à la logique de la VAE, fondée sur la reconnaissance des compétences acquises à travers l'expérience professionnelle.

Pour chaque grand domaine de compétence, on trouvera :

- les compétences requises pour obtenir le titre ;
- quelques indications quant aux principaux axes de la formation ;

- la ou les preuves de compétences que le candidat doit fournir ;
- des conseils pour les accompagnateurs et les membres du jury, pour chaque domaine de compétence.

(Voir tableau pages suivantes.)

DOMAINES DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES
TOURIER (CQP)

Domaine de compétence 1. – Préparation de la production

| COMPÉTENCES ATTENDUES | PRINCIPAUX AXES DU CONTENU de la formation (repères pour la VAE) | PREUVE DE LA COMPÉTENCE ACQUISE à faire apparaître dans le dossier du candidat |
|---|---|--|
| <p>1. Participer aux approvisionnements de matières premières</p> <p>2. Organiser la production</p> | <p>Ranger les matières premières en fonction de leur nature</p> <p>Identifier les conditions de stockage et vérifier le type de datage (DLC et DLUO)</p> <p>Connaître les règles relatives au déconditionnement des matières premières</p> <p>Savoir ranger les produits en fonction des dates</p> <p>Connaître les principales règles édictées dans le guide de bonnes pratiques d'hygiène de la profession (mettre en application le respect de la chaîne du froid)</p> <p>Connaître les spécificités des locaux et des matériels de stockage</p> <p>Connaître et synthétiser les différentes formes de transmission de commande formelles et informelles afin de déterminer la quantité finale</p> <p>Réaliser une fiche technique comprenant les différentes recettes, les quantités d'ingrédients</p> <p>Savoir lire une fiche recette</p> <p>Savoir appliquer un coefficient multiplicateur</p> <p>Savoir rédiger une fiche d'organisation pour réaliser la commande dans un temps déterminé</p> <p>Savoir choisir les ingrédients et les matériels les plus adaptés à la commande</p> <p>Savoir transmettre des informations concernant la qualité des matières premières et les anomalies constatées sur l'équipement des locaux et le matériel</p> | <p>Le candidat devra présenter et expliquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> – la pertinence du choix des matières premières en application des règles d'hygiène – l'application et le respect des techniques mises en œuvre lors des étapes de la fabrication conformément aux règles d'hygiène alimentaire |

| CONSEILS AUX ACCOMPAGNATEURS | CONSEILS AUX MEMBRES DU JURY |
|--|---|
| <p>Vous serez vigilant à ce que le candidat décrive de manière détaillée le ou les dispositifs d'approvisionnement mis en place au sein de son entreprise en passant par la commande de matière d'œuvre et la gestion des stocks</p> | <p>Vous veillerez à ce qu'il décrive avec précision l'organisation des approvisionnements dans son entreprise</p> <p>Vous serez attentif à la description de la présentation de l'organisation de la production de son entreprise</p> <p>Vous jugerez la qualité de son analyse sur l'organisation de la production et de l'approvisionnement dans son entreprise</p> |

Domaine de compétence 2. – Production et transformation

| COMPÉTENCES ATTENDUES | PRINCIPAUX AXES DU CONTENU de la formation (repères pour la VAE) | PREUVE DE LA COMPÉTENCE ACQUISE à faire apparaître dans le dossier du candidat |
|--|--|--|
| <p>Fabriquer tous types de produits à base de farine</p> | <p>Pesage des ingrédients et des produits</p> <p>Préparation des pâtes</p> <p>Gestion des phases de repos et/ou de fermentation</p> <p>Adapter son travail aux aléas</p> <p>Fabrication des pâtes :</p> <ul style="list-style-type: none"> – pâte Brisée salée et sucrée – pâte sablée – pâte feuilletée – pâte levée <p>Gestion des cuissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> – pré-cuissons – cuissons terminales <p>Fabrication des garnitures sucrées</p> <p>Fabrication des garnitures salées</p> | <p>Le candidat, en se basant sur les fabrications de son entreprise ou celles dans laquelle il exerce, présente, explique et décrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> – les différentes étapes de fabrication des produits – la gestion des phases de repos et/ou de fermentation – cinq produits : <ul style="list-style-type: none"> – 1 à base de pâte Brisée salée ou sucrée – 1 à base de pâte sablée – 1 à base de pâte feuilletée – 1 à base de pâte levée – 1 à base de pâte levée feuilletée <p>qu'il a réalisés</p> <p>Pour chacune de ces productions, le candidat explique le contexte, les aspects techniques et leurs intérêts</p> <p>Sa façon de contrôler la production du laboratoire et la manière dont il applique les règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Il joindra des photographies retraçant toutes les étapes de fabrication pour chaque production, les supports commerciaux ou tout autre document illustrant ses propos</p> |

| CONSEILS AUX ACCOMPAGNATEURS | CONSEILS AUX MEMBRES DU JURY |
|--|--|
| <p>Vous veillerez à ce que le candidat fournisse les recettes de ses productions</p> <p>Vous encouragerez le candidat à être précis dans la formulation des recettes</p> <p>Les photos devront illustrer les étapes importantes de la fabrication, et pas seulement le produit fini</p> <p>Vous amènerez le candidat à exprimer dans son dossier les difficultés ou les résultats non attendus</p> | <p>Le jury interrogera le candidat sur ses recettes, pour croiser les écrits avec la pratique argumentée à l'oral par le candidat. Il veillera aussi à vérifier la pertinence de l'argumentation sur les différentes méthodes de travail utilisées pour fabriquer ses produits</p> |

Domaine de compétence 3. – Contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

| COMPÉTENCES ATTENDUES | PRINCIPAUX AXES DU CONTENU DE LA FORMATION (repères pour la VAE) | PREUVE DE LA COMPÉTENCE ACQUISE à faire apparaître dans le dossier du candidat |
|--|---|---|
| <p>2. Appliquer dans vos pratiques les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</p> | <p>Assurer l'hygiène des matières premières :</p> <ul style="list-style-type: none"> – contrôler l'état sanitaire, les températures, le conditionnement, les dates de péremption à réception – organiser le stockage par catégorie de produits en fonction de leurs risques sanitaires – s'assurer du maintien de la chaîne du froid <p>Assurer l'hygiène des produits intermédiaires (semi-finis) :</p> <ul style="list-style-type: none"> – contrôler l'état sanitaire, les températures, le conditionnement, les dates de péremption – organiser le stockage par catégorie de produits en fonction de leurs risques sanitaires – garantir le respect des guides de bonnes pratiques – faire l'étiquetage en respectant les règles pour assurer la traçabilité du produit – s'assurer du maintien de la chaîne du froid | <p>Dans le cadre de son activité le candidat doit appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Il expliquera de façon concrète comment les appliquer à travers un exemple de fabrication réalisée par ses soins dans l'entreprise</p> |

| CONSEILS AUX ACCOMPAGNATEURS | CONSEILS AUX MEMBRES DU JURY |
|---|--|
| <p>Vous veillerez à ce que le candidat décrive de manière détaillée l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans son travail journalier</p> <p>Vous inciterez le candidat à expliquer, argumenter sa pratique</p> | <p>Le jury devra être attentif à la manière dont le candidat présente :</p> <ul style="list-style-type: none"> – les différentes règles d'hygiène à appliquer dans son travail – les différentes règles de sécurité à appliquer dans son travail |

Fiche d'évaluation du candidat
au titre de Tourier (CQP) par la VAE
(A utiliser par chaque membre du jury. – Utiliser une fiche par candidat)

Nom du candidat :

Date de réunion du jury :

| DOMAINES DE COMPÉTENCES et compétences attendues | COTATION de la compétence à partir du dossier | COTATION DÉFINITIVE de la compétence à l'issue de l'entretien | RÉSULTAT DE LA VALIDATION de l'ensemble du domaine de compétence |
|---|--|--|---|
| <p>Domaine 1. – Préparer la production</p> <p>Compétence 1 : Participer aux approvisionnements de matières premières Compétence 2 : Organiser la production</p> | <p>3 – 2 – 1 – 0 3 – 2 – 1 – 0</p> | <p>3 – 2 – 1 – 0 3 – 2 – 1 – 0</p> | <p>Validation du domaine : Oui – Non Rappel de la cotation : – avoir au minimum 4 points – ne pas avoir de 0 à aucune des 2 compétences</p> |
| <p>Domaine 2. – Production et transformation</p> <p>Compétence 1 : Réaliser une production à base de pâte salée ou sucrée Compétence 2 : Réaliser une production à base de pâte feuilletée Compétence 3 : Réaliser une production à base de pâte levée Compétence 4 : Réaliser une production à base de pâte levée Compétence 5 : Réaliser une production à base de pâte levée</p> | <p>3 – 2 – 1 – 0 3 – 2 – 1 – 0 3 – 2 – 1 – 0 3 – 2 – 1 – 0 3 – 2 – 1 – 0</p> | <p>3 – 2 – 1 – 0 3 – 2 – 1 – 0 3 – 2 – 1 – 0 3 – 2 – 1 – 0 3 – 2 – 1 – 0</p> | <p>Validation du domaine : Oui – Non Rappel de la cotation : – avoir au minimum 10 points – ne pas avoir de 0 à aucune des 5 compétences</p> |
| <p>Domaine 3. – Contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire</p> <p>Compétence 1 : Evaluer votre capacité à expliquer dans vos pratiques les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</p> | <p>3 – 2 – 1 – 0</p> | <p>3 – 2 – 1 – 0</p> | <p>Validation du domaine : Oui – Non Rappel de la cotation : – avoir au minimum : 2 points – ne pas avoir de 0 à cette compétence</p> |

Décisions du jury

Validation des domaines de compétences professionnelles : Tourier (CQP)

- D 1 Oui Non
D 2 Oui Non
D 3 Oui Non

Prescriptions (quelle est ou quelles sont les compétences insuffisantes qui n'ont pas permis la validation d'un domaine, comment les acquérir) :

.....
.....
.....

Rappel : le candidat a 5 ans pour redéposer un dossier de demande de validation pour les domaines qui n'auraient pas été validés.

Procès-verbal de la commission de validation par la VAE

Nom du candidat :

Titre demandé : Tourier (CQP)

Au vu du dossier de preuves fourni par le candidat et après entretien, le jury a décidé de valider les compétences suivantes :

| DOMAINES DE COMPÉTENCES professionnelles | VALIDATION des compétences | | RECOMMANDATIONS au candidat |
|---|----------------------------|-----|-----------------------------|
| | OUI | NON | |
| Préparation de la production | | | |
| Production et transformation | | | |
| Contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire | | | |

Date :

Signatures des membres du jury :

Un document « attestation de réussite », identique à celui utilisé en formation initiale et continue, sera remis au candidat.

Il indique les domaines de compétences validés et leur équivalence en termes de titre ou de partie de titre.

En cas de validation partielle du titre, la commission remettra au candidat une copie du procès-verbal de la commission de validation, ou tout autre document précisant les recommandations faites au candidat (compétences insuffisantes qui n'ont pas permis la validation d'un domaine ; conseils pour les acquérir).

Un candidat n'ayant pas obtenu la validation d'un domaine de compétence (non satisfaction au barème d'exigence fixé pour une ou plusieurs compétences du domaine) pourra :

- présenter une nouvelle preuve (ou une preuve plus approfondie) dans la ou les compétences incriminées pour obtenir la validation de ce domaine. Il a 5 ans pour présenter cette nouvelle preuve au jury de validation par VAE ;
- ou suivre le module de formation correspondant au domaine de compétence incriminé puis élargir son expérience avant de présenter une nouvelle preuve (ou une preuve plus approfondie) au jury de validation par VAE.

En cas de non-validation totale, la commission remettra au candidat une copie du procès-verbal de la commission de validation, ou tout autre document précisant les recommandations faites au candidat.

Dans ce cas, le candidat peut se représenter, dans les 5 ans, au jury VAE.

ANNEXE V

HABILITATION DES ORGANISMES DE FORMATION

Tout organisme de formation souhaitant mettre en œuvre la formation conduisant au CQP doit en faire la demande à la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF). S'appuyant sur l'expertise de l'institut national de la boulangerie-pâtisserie française (INBP), la CNBPF s'assure que le demandeur offre les garanties nécessaires au bon déroulement et à la qualité de la formation et qu'il s'engage à respecter les prescriptions du référentiel.

La CNBPF fournit annuellement à la CPNEFP un état des demandes et des réponses qui ont été apportées.