

MC PÂTISSERIE – GLACERIE – CHOCOLATERIE – CONFISERIE SPÉCIALISÉE

SUIVI DE PROGRESSION

Ce que doit acquérir un apprenti
pendant sa formation et chez son employeur

I. Environnement technique de l'emploi

L'apprenti apprend à réaliser, présenter des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées. Il propose des desserts notamment adaptés aux restaurants ou aux salons de thé

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

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

Fonction 1 : Approvisionnement, stock					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Réception des marchandises et vérification de leur conformité	Adéquation entre bons de livraison et de réception. Rangement pertinent		
		Rangement des marchandises	Maintien de l'état qualitatif et quantitatif du stock		
		Surveillance du stock			

*** 1 = Non acquis ; 2= En cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

Fonction 2 : Production					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Mise en place (produits, outillage, matériel)	Adaptation à une demande ponctuelle. Vérification qualitative des produits, respect des quantités, utilisation rationnelle des matériels, respect de la fiche technique Respect des us et coutumes de la profession Respect des qualités gustatives Respect des techniques conformes à la réglementation Produits conformes aux consignes habituelles ou exceptionnelles		
		Préparations intermédiaires, éléments de composition, de décors...			
		Réalisation de mélanges traditionnels			
		Réalisation de mélanges et appareils adaptés à des fabrications spécialisées			
		Présentation et mise en valeur de produits finis commercialisés			
		Présentation et mise en valeur de desserts de restauration et de salon de thé (desserts à l'assiette, chariot...)			
		Conduite des fermentations (étuve, pousse contrôlée...)			
		Conduite des différentes cuissons (sur le feu, au four...)			
		Conduite des mises au point (fondant couverture...)			

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

Fonction 3 : contrôle qualité					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Contrôle de la qualité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)	Assurance de la qualité du produit		
		Contrôle de la conformité du produit			
		Rectifications éventuelles en cours de production et sur le produit fin			

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

Fonction 4 : Conservation					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Conditionnement (matières premières, produits intermédiaires, finis)	Maintien de la qualité du produit Respect de la réglementation concernant la chaîne du froid		
		Identification des produits nom, quantité, date			
		Rangement des produits.			

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

FONCTION 5 : Entretien					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Choix, dosage, utilisation des produits de nettoyage, de désinfection.	Maintien des matériels et des locaux en état de propreté, avec l'utilisation rationnelle des produits utilisation rationnelle des matériels Respect des règles d'hygiène et de sécurité – traitement des anomalies repérées.		
		Nettoyage et désinfection de l'outillage, du matériel, des locaux, du poste de travail			
		Surveillance de l'état des matériels			
		Repérage des anomalies			

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

COMPETENCE 2 : Contrôler					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Réceptionner et contrôler les livraisons	Concordance des bons et des denrées. Respect des règles de stockage et de la législation en vigueur		
		Contrôler les fabrications	Adéquation production avec le bon de commande. Optimisation de la qualité		
		Contrôler les stocks de matières premières	Gestion précise des stocks		
		Inventorier les besoins spécifiques au service	Adéquation de la production avec la commande		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

COMPETENCE 3 : Réaliser, distribuer					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Déguster les desserts	Résultats logiques, judicieux. Avis argumenté et progression dans l'analyse gustative des produits		
		Actualiser les supports de vente	Exactitude des libellés. Respect de la législation et de la politique commerciale de l'établissement		
		Effectuer les différentes mise en place	Propreté du matériel. Quantité nécessaire et rationnelle. Concordance entre les supports de vente et les productions		
		Assurer les prestations	Prestations effectuées dans les règles de l'art. Efficacité, utilisation du matériel, respect des consignes, adaptation aux spécificités du service		
		Assurer les opérations de fin de service	Rangement fonctionnel, utilisation rationnelle des produits d'entretien		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

COMPETENCE 4 : Communiquer, animer					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		S'intégrer à une équipe	Intégration effective. Participation et responsabilisation. Respect de la tenue professionnelle		
		Établir une relation avec les différents services	Respect du		
		Orienter les ventes			
		Participer à des actions de promotion et d'animation			

*** 1 = Non acquis ; 2= En cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**