

DOCUMENT-CARNET DE LIAISON entre le centre de formation d'apprentis et les entreprises

PATISSIER-CONFISEUR-GLACIER-TRAITEUR

Cahier des charges de la formation
actualisé en février 2016



Le Président

Bernard STALTER



Bruno EBERLE



Madame la Rectrice
Chancelière des universités
d'Alsace

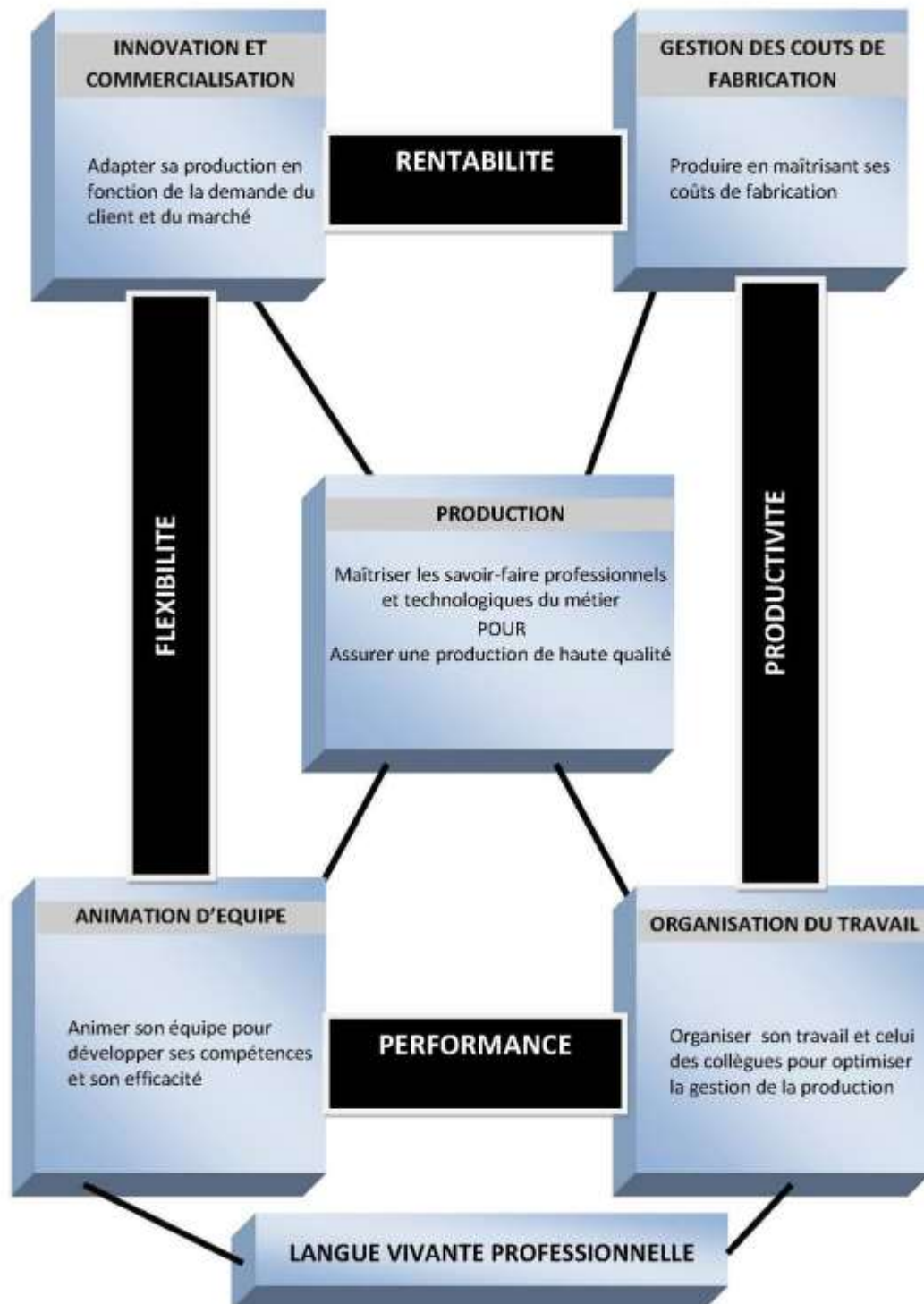
Sophie BEJEAN

SOMMAIRE

Descriptif du métier	pages 2 et 3/55
Règlement d'examen	page 4/55
Fiche d'identité	page 5/55
Extrait du règlement intérieur du CFA	page 6/55
L'engagement des partenaires	page 7/55
Observations-mise en œuvre-mode d'emploi-contexte	pages 8 à 9/55
Fonction production : les tâches en entreprise	pages 10 à 15/55
Les savoirs associés au CFA	pages 16 à 23/55
Travaux en entreprise & Savoirs associés en CFA par alternance	pages 24 à 48/55
Evaluation : Tableaux des acquis et des compétences	pages 49 à 54/55
Participants	page 55/55

BTM PATISSIER-CONFISEUR-GLACIER-TRAITEUR

Niveau IV



Description de l'emploi et aptitudes requises

1.1 DEFINITION

Le Brevet Technique des Métiers, pour la filière de formation de l'artisanat peut se préparer, après positionnement individuel, en deux ans, **après l'obtention du niveau V** et d'une mention complémentaire **ou** d'un CAP connexe **ou** d'une année de pratique professionnelle.

Les titulaires du bac Pro alimentation option pâtisserie intègre la première année de BTM sans dispense, ni équivalence.

Deux voies sont possibles pour préparer le Brevet Technique des Métiers :

- la voie de l'apprentissage ouvert à des jeunes de moins de 26 ans
- la voie de la formation continue (*dite de promotion sociale*).

1.2 CONTEXTE PROFESSIONNEL

1.2.1 Emplois concernés :

Le titulaire d'un BTM peut occuper les fonctions d'ouvrier qualifié ou spécialisé, de responsable d'une unité de production, de chef d'équipe, d'adjoint ou de responsable d'un laboratoire.

1.2.2 Secteur d'activité économique

Le secteur principal est l'artisanat : pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie et traiteur mais aussi l'hôtellerie-restauration, la grande ou moyenne distribution, l'industrie agroalimentaire. Il peut également occuper un emploi au sein d'un restaurant, d'une collectivité locale.

1.3 ENVIRONNEMENT TECHNIQUE DE L'EMPLOI

Le champ professionnel de l'ouvrier qualifié/animateur est caractérisé par la maîtrise :

- des connaissances et compétences relatives au choix et à la qualité des matières d'œuvre ;
- des compétences spécifiques du secteur d'activité : normes juridiques, réglementation, normes d'hygiène et de sécurité ;
- des équipements et de l'environnement informatique utiles à la pratique de son activité.

1.4 DESCRIPTION DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Les différentes fonctions de l'activité sont :

- la production de haute qualité en pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et traiteur ;
- l'innovation et la commercialisation ;
- savoir adapter sa production, la faire évoluer ;
- innover en fonction des besoins et des attentes de la clientèle de particuliers ou d'entreprises ;
- adapter ses prestations en fonction des exigences des clients en tenant compte des aspects de gestion des coûts de fabrication ;
- organiser et gérer la production, animer une équipe, développer et valoriser les compétences des collaborateurs.

1.5 CAPACITES PROFESSIONNELLES EXIGEES

QUALITES PERSONNELLES/QUALITES PROFESSIONNELLES

- s'informer
- traiter l'information, évaluer, décider, organiser
- réaliser
- maintenir et améliorer
- informer et communiquer

Le titulaire de la certification a une autonomie totale dans l'activité de production : son organisation et sa gestion de la production en laboratoire.

REGLEMENT D'EXAMEN

DOMAINES DE COMPETENCE	COEFFICIENT	NOTE ELIMINATOIRE sur 20 points	DUREE MAXIMALE
DOMAINE PROFESSIONNEL			
■ Technologie	1	- 10 à l'ensemble	2 h 30
■ Bon d'économat	0,25		4 h 30
■ Etude de prix (<i>mercuriale fournie</i>)	0,50		
■ Pratique (1)	2,25	- 10	17 h
■ Evaluation des acquis pratiques en entreprise par le chef d'entreprise (2)	1	- 10 (4)	(3)
DOMAINE TRANSVERSAL			
■ Etude de cas	2,00	- 5	3 h
■ Résolution de problèmes de production : - préparation - présentation	1,00	- 5	0 h 30 0 h 30
■ Soutenance de mémoire (5)	2,00	- 5	0 h 30
■ Langue vivante	1,00	- 5	0 h 30

Depuis la session 2012, une nouvelle épreuve a été introduite : La Spécialité.

Chaque candidat a pu mettre au point, durant ses deux années de formation, et selon sa créativité, sa propre spécialité. Elle peut être une interprétation personnelle revisitant le goût et/ou l'aspect et/ou la forme.

Cette création sera obligatoirement réalisée sous la forme de 20 petits gâteaux pâtisseries personnalisés et innovants lors de l'épreuve pratique.

Le candidat devra apporter la matière d'œuvre et le matériel nécessaires à la réalisation de la spécialité.

Les travaux seront notés en fabrication, en dégustation et en décoration-présentation. Pour la mise en perspective de sa création, le candidat fournira aux membres du jury **la fiche technique anonyme** de sa spécialité ainsi que tout autre élément éclairant.

La mention « **bien** » serait attribuée aux candidats ayant obtenu une moyenne générale comprise entre 12 et 14 ($12 \leq b \leq 14$) et la mention « **très bien** » pour une moyenne supérieure à 14

(1) Chaque candidat est assisté d'un apprenti 2^{ème} année désigné, chargé d'effectuer les missions suivantes :

- approvisionnement du poste de travail,
- nettoyage,
- éventuellement une tâche ou une fabrication spécifiquement attribuée à l'apprenti dans le sujet d'examen.

(2) Conjointement avec l'équipe pédagogique, le chef d'entreprise, le maître d'apprentissage ou le tuteur évalue les capacités du candidat à partir des deux tableaux d'appréciation des compétences (*TAC 1 et 2*) et d'un book.

(3) Répartition sur la durée de la formation

(4) Si la note finale obtenue au BTM est supérieure ou égale à 10/20, on ne tiendra pas compte de la note éliminatoire pour la seule épreuve "Evaluation des acquis pratiques en entreprise par le chef d'entreprise".

(5) Le thème du mémoire est libre, proposé par le (la) candidat(e) et validé par l'équipe pédagogique de chaque centre qui définit également le calendrier de remise et de suivi du mémoire. Le contenu du mémoire devra intégrer un volet juridique et réglementaire spécifique au métier et permettra d'apprécier la compréhension du candidat de l'environnement professionnel dans lequel se situe son activité.

Arrêté du 17 juillet 2015 publié au Journal Officiel du 25 juillet 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)" avec effet au 25 juillet 2015, jusqu'au 25 juillet 2020.

L'ENTREPRISE

Dénomination :
Secteur d'activité :
Adresse :
.....
Tél. : Fax :
e-mail :
Chef d'entreprise :
Statut :
Maître d'apprentissage :
Fonction :

L'APPRENTI(E)

Nom : Prénom :
Adresse :
.....
Tél. : e-mail :

LE CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

Désignation :
Adresse :
.....
Tél. : Fax :
e-mail :
Directeur :
Responsable pédagogique :
Chargé des relations assurant le suivi :
- année scolaire : ____/____ :
Professeur assurant le suivi des activités professionnelles :
- année scolaire : ____/____ :

LE CONTRAT

Date de début : Date de fin :

**EXTRAIT DU REGLEMENT INTERIEUR
remis à chaque apprenti(e)**

SEMAINE DE FORMATION

du lundi à 8h30 au vendredi à 16h30 au CFA à Eschau sauf dispositions particulières
du lundi à 8h15 au vendredi à 17h00 au CFA à Colmar sauf dispositions particulières

HEURES DE COURS

CFA à Eschau :

08 h30 à 10 h07 et 10 h23 à 12 h00

13 h00 à 14 h37 et 14 h53 à 16 h30

CFA à Colmar :

08 h15 à 10 h00 et 10 h15 à 12 h00

13 h15 à 15 h00 et 15 h15 à 17 h00

DISCIPLINE GENERALE

- La présence à tous les cours est obligatoire.
- Tout retard non justifié sera sanctionné.
- Toutes les absences entraîneront l'envoi d'un avis d'absence en entreprise et à la famille.
- L'apprenti(e) est soumis à l'interdiction de fumer dans l'enceinte du site de formation (intérieur et extérieur).
- L'apprenti(e) s'abstiendra de porter des couvre-chefs à l'intérieur de l'établissement.
- Seul l'usage du baladeur, des téléphones portables, etc. est toléré en dehors des cours. L'utilisation du téléphone portable pour la diffusion de musique, de prise de vidéo et photos est interdite.
- Il respectera les règles de circulation dans le périmètre du CFA.
- Il est interdit d'introduire dans le site des armes et explosifs en tout genre, des boissons alcoolisées ou drogues en toute sorte.
- L'apprenti(e) se présente vêtu(e) d'une tenue de travail complète, propre et muni(e) du matériel professionnel et scolaire défini pour sa section d'apprentissage.
- Lors de la pause de midi, l'apprenti(e) venant des ateliers ou des laboratoires revêtira sa tenue de ville pour des raisons d'hygiène.
- En cas de non-respect du règlement intérieur, le contrevenant s'expose à des sanctions.

L'ENGAGEMENT DES PARTENAIRES DE L'ALTERNANCE

L'objectif de cet engagement est de rappeler aux différents partenaires de la formation leurs rôles et interactions et de les engager à les respecter pour le bon déroulement de la formation.

LE MAITRE D'APPRENTISSAGE

forme son apprenti(e) en respectant le référentiel de formation, donne à l'apprenti(e) les moyens de développer ses compétences dans les différents domaines abordés dans la formation, confie à l'apprenti(e) divers travaux à accomplir en relation avec la formation, s'engage à faire suivre à l'apprenti(e) la formation dispensée par le CFA et offre à l'apprenti(e) une formation professionnelle dont l'objectif est la réussite à l'examen.

L'APPRENTI(E)

s'engage à travailler dans l'entreprise durant les périodes prévues, à assister à tous les cours au CFA et à fournir un travail personnel en dehors des cours, informe le maître d'apprentissage sur le déroulement de sa formation, lui communique toute information utile ainsi que le document-carnet de liaison dès son retour en entreprise. Il prend soin de ce document qui lui est remis et évite toute dégradation et perte.

Il respecte le règlement intérieur qui lui a été remis.

LES PROFESSEURS

s'engagent à assurer la formation au CFA en respectant le référentiel et la progression pédagogique.

Le maître d'apprentissage, l'apprenti(e) et les professeurs tiennent à jour le document-carnet de liaison faisant le lien entre l'entreprise et le CFA.

Le maître d'apprentissage,

L'apprenti(e),

Le professeur principal,

OBSERVATIONS GENERALES

- La loi N°71-576 du 16 juillet 1971 instaure l'obligation de l'utilisation de ce document. Outil de base de la formation professionnelle par apprentissage, le document de liaison répartit et articule les responsabilités de formation entre l'entreprise et le CFA.

Fruit d'un travail d'équipe de professionnels, de conseillers de l'enseignement technologique, de responsables pédagogiques et d'enseignants au niveau académique, le présent document est élaboré à partir de l'observation du vécu du métier en entreprise. Les tâches recensées sont les supports des compétences et des savoirs technologiques associés, mentionnés dans le référentiel du BTM Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.

- Les contenus de formation se répartissent sur 4 semestres. Le document s'articule autour de 5 domaines d'activités.
- Il s'agit d'un outil évolutif. Des modifications ou réajustements pourront se faire après bilan de l'utilisation de ce document.
- La concertation entre le CFA et l'entreprise est nécessaire pour améliorer la qualité et l'efficacité de la formation et établir une bonne communication entre les partenaires qui encadrent les apprentis.

L'essentiel de la formation professionnelle des apprentis a lieu en entreprise, le CFA intervient en complément de celle-ci.

Le document-carnet de liaison est un cahier des charges de la formation et en aucun cas un document d'évaluation.

MISE EN OEUVRE

Le document de liaison est présenté et explicité au Maître d'apprentissage

- par l'inspecteur de l'apprentissage lors de la déclaration en vue de l'accueil d'apprentis
- lors de la formation pédagogique du maître d'apprentissage
- par le CFA au début de la formation de l'apprenti et lors de la visite en entreprise
- par l'inspecteur de l'apprentissage lors de sa visite en entreprise

Le document de liaison permet d'organiser la progression des enseignements professionnels tout au long de la formation. Il est l'outil de référence qui permet

- au maître d'apprentissage :
 - de choisir et confier à l'apprenti des tâches appropriées en fonction des capacités à atteindre
 - de mieux connaître le contenu et la progression de la formation professionnelle
 - de positionner l'apprenti tout au long de sa formation
- à l'équipe pédagogique du CFA :
 - d'organiser sa progression en tenant compte du vécu en entreprise
 - d'élaborer des outils d'accompagnement (grille d'évaluation, fiches bilans,...)
- à l'apprenti :
 - d'avoir un aperçu global de sa formation professionnelle
 - de comprendre la complémentarité du CFA et de l'entreprise
 - de jouer un rôle actif dans sa formation et d'être plus responsable
 - d'évaluer ses progrès

En complément du document de liaison, des outils pédagogiques peuvent être réalisés par les enseignants du CFA, notamment

- des fiches navettes CFA / Entreprises servant à guider la recherche de l'apprenti et permettant à l'enseignant de CFA de suivre et d'exploiter le vécu de l'apprenti en entreprise
- des grilles d'évaluation ou fiches bilans permettant
 - aux deux partenaires de la formation de positionner l'apprenti de façon régulière et concertée en fonction des objectifs à atteindre
 - à l'apprenti d'être informé de l'avancement de sa formation

Ce document est un outil de concertation dynamique servant de référence constante aux formateurs de l'entreprise et du CFA pour assurer à l'apprenti une formation complète, méthodique et de qualité.

MODE D'EMPLOI

Il est avant tout un précieux guide pour le maître d'apprentissage et l'apprenti. Outil de communication et de concertation, il permet le dialogue entre les acteurs :

maître d'apprentissage ou tuteur	↔	apprenti
apprenti	↔	enseignants du CFA
maître d'apprentissage ou tuteur	↔	enseignants du CFA
inspecteur de l'apprentissage	↔	apprenti / maître d'apprentissage

Le "positionnement-bilan" du parcours de formation de fin de semestre peut être établi de multiples façons :

- par le maître d'apprentissage et les tuteurs
- à l'occasion d'un échange maître – apprenti
- par l'apprenti qui peut également s'auto-positionner tant en entreprise qu'au CFA.

LA FORMATION

L'essentiel de la formation des apprentis est assuré en entreprise. Le CFA intervient en complément de l'action du maître d'apprentissage.

C'est par l'exercice des activités menées en entreprise que l'apprenti va acquérir les compétences nécessaires. Les enseignements théoriques dispensés au CFA permettent de mieux comprendre et de réaliser le travail en entreprise.

LE CONTEXTE PROFESSIONNEL

L'implication forte de l'apprenti dans son contexte professionnel est un facteur déterminant de réussite professionnelle et d'obtention du diplôme.

Il s'attachera tout particulièrement à l'identification et à l'approche de son contexte de travail :

- secteur-domaine d'activités et positionnement de l'entreprise, ainsi que le statut juridique
- structure de l'entreprise (organigramme)
- rayonnement, culture, image
- environnement externe : les partenaires financiers, commerciaux.

La formation en entreprise

Tâches-activités Rendre l'apprenti capable de...				
I – FONCTION PRODUCTION	EN ENTREPRISE			AU CFA (*)
	E	A	M	
I - PATISSERIE				
A. LES ENTREMETS				
1) confectionner les bases suivantes :				
- biscuit				
- dacquoise				
- génoise				
- joconde				
- meringues				
- pain de Gênes				
- succès				
a) avec maîtrise des mélanges				
b) avec maîtrise des cuissons.				
2) doser et équilibrer les mélanges				
- une crème (cuite, brûlée, au beurre, mousseline)				
- une mousse (chiboust, bavaroise, diplomate, aux fruits, aux chocolats, à l'alcool)				
- un crèmeux				
- d'autres garnitures d'entremets				
3) maîtriser les différentes textures et saveurs pour la création d'entremets :				
- élaborer un entremet simple				
4) élaborer un entremet à partir d'une commande spécifique.				
5) décorer harmonieusement un entremet en tenant compte des règles d'esthétique et des critères attractifs pour la clientèle.				
6) maîtriser l'association des composants dans la réalisation d'un accompagnement d'entremet (coulis, sauce)				
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Boîte à outils</p> <p>Respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Respecter les règles d'ergonomie et d'environnement. Respecter l'équilibre des saveurs, des textures et du visuel. Allier innovation et tradition.</p> </div>				

E : Encadré

A : Autonome

M : Management d'équipe

(*) Les enseignants demandent aux apprentis de noter la date dans la case appropriée quand le cours a été traité.

La formation en entreprise

Tâches-activités Rendre l'apprenti capable de...				
I – FONCTION PRODUCTION	EN ENTREPRISE			AU CFA (*)
	E	A	M	
B. LES PATES				
1) connaître et maîtriser les processus de fabrication des différentes pâtes et les principes de développement physique, biologique, chimique :				
- pâte brisée				
- pâte sablée				
- pâte sucrée				
- pâte levée				
- pâte feuilletée				
- pâte battue				
- pâte à choux				
- pâte à crêpes				
- pâte à frire				
- pâte levée simple				
- pâte levée briochée				
- pâte levée briochée fine				
- pâte des spécialités régionales				
2) savoir réaliser une gamme de produits classiques d'une qualité irréprochable à partir de chacune de ces pâtes.				
3) savoir réaliser chacune de ces variétés de pâtes en :				
- grosse pièce				
- pièce individuelle				
C. LES PETITS FOURS				
1) savoir réaliser une gamme complète de petits fours (secs + fourrés)				
- dressés/pochés				
- sablés				
- crémés				
- macaronés				
- meringués				
2) savoir présenter un travail régulier.				
3) valoriser des petits fours en accompagnement d'un entremet glacé ou tout autre dessert.				
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Boîte à outils</p> <p>Respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Respecter les règles d'ergonomie et d'environnement. Respecter l'équilibre des saveurs, des textures et du visuel. Allier innovation et tradition.</p> </div>				

E : Encadré

A : Autonome

M : Management d'équipe

(*) Les enseignants demandent aux apprentis de noter la date dans la case appropriée quand le cours a été traité.

La formation en entreprise

Tâches-activités Rendre l'apprenti capable de...				
I – FONCTION PRODUCTION	EN ENTREPRISE			AU CFA (*)
	E	A	M	
II – CHOCOLATERIE - CONFISERIE				
1) maîtriser le tempérage des chocolats de couverture				
2) enrober mécaniquement et/ou à la main : - bonbons de chocolat - bouchées de chocolat				
3) a) bien doser pour obtenir des mélanges équilibrés - pralinés - giandujas				
b) réaliser des masses de base - pralinés				
- giandujas				
- ganaches beurrées				
- ganaches alcoolisées				
- ganaches : cadrées, moulées, dressées				
- nougatine				
- pâte d'amandes				
c) réaliser des intérieurs spéciaux - pâte de fruit				
- nougat				
- caramel				
- semi liquide				
- bi-couche				
- nougatine				
- liqueur				
- fondant				
4) réaliser des confiseries : - guimauves				
- pâtes de fruits				
- gelées de fruits				
- caramels (tendres, durs)				
- nougats (tendres, durs)				
- fruits candis ou fruits déguisés				
- bonbons au sucre cuit (fourrés, feuilletés)				
- différentes cuissons du sucre (tiré, coulé, soufflé, filé, rocher, bullé, massé, pastillage, candi)				
- sujets en pâte d'amande (modelage)				
5) maîtriser une cuisson de sirop de sucre				
Boîte à outils				
Appliquer les règles d'hygiène corporelle, vestimentaire, des locaux et annexe. Appliquer les règles du guide des bonnes pratiques du chocolatier confiseur.				

E : Encadré

A : Autonome

M : Management d'équipe

(*) Les enseignants demandent aux apprentis de noter la date dans la case appropriée quand le cours a été traité

La formation en entreprise

Tâches-activités
Rendre l'apprenti capable de...

I – FONCTION PRODUCTION	EN ENTREPRISE			AU CFA (*)
	E	A	M	
III – GLACERIE				
1) élaborer les produits de qualité irréprochables sur les plans bactériologique et réglementaire :				
- crèmes glacées				
- glaces aux œufs				
- sorbets aux fruits, aux vins et alcools				
- glaces à l'eau				
- pâtes à bombes				
2) élaborer les produits de qualité irréprochables sur le plan bactériologique				
- parfaits				
- mousses glacées				
- soufflés glacés				
- plombières				
- coupes glacées				
- fruits givrés				
- granités				
3) maîtriser l'équilibre d'une recette de base, présenter un accompagnement				
- coulis				
- sabayons				
- sauces				
4) maîtriser la texture, le foisonnement et l'homogénéité				
5) maîtriser la surgélation des produits et la conservation				

E : Encadré

A : Autonome

M : Management d'équipe

(*) Les enseignants demandent aux apprentis de noter la date dans la case appropriée quand le cours a été traité.

La formation en entreprise

Tâches-activités
Rendre l'apprenti capable de...

I – FONCTION PRODUCTION	EN ENTREPRISE			AU CFA (*)
	E	A	M	
IV – TRAITEUR				
1) réaliser différents types de pâtes et de produits :				
- pâtes feuilletées : mini salés, friands, feuilletés de poissons, crustacés				
- pâtes briochées : navettes, saucisses surprises, brioches				
- pâtes brisées : quiches, tourtes				
- pain de mie : canapés				
- pain viennois : sandwich				
- pain aux noix : pain surprise				
- pain polaire : sandwich				
- ciabiatta : sandwich				
- pâte à pâté (pâté chaud, froid, gelé)				
- pâte à brioche salée				
- pain au seigle				
2) réaliser différents accompagnements :				
- sauce béchamel, mornay, hollandaise				
- mayonnaise				
- sauce pour poisson				
- sauce au vin				
- les gelées nappage, aspic				
3) maîtriser les différentes techniques de préparation et de cuisson des poissons.				
4) maîtriser les différentes techniques de préparation et de cuisson des viandes.				
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <p style="text-align: center;">Boîte à outils</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène corporelle, vestimentaire, des locaux et annexe. Appliquer les règles du guide des bonnes pratiques.</p> </div>				

E : Encadré

A : Autonome

M : Management d'équipe

(*) Les enseignants demandent aux apprentis de noter la date dans la case appropriée quand le cours a été traité.

La formation en entreprise

Tâches-activités
Rendre l'apprenti capable de...

I – FONCTION PRODUCTION	EN ENTREPRISE			AU CFA (*)
	E	A	M	
DOMAINE ARTISTIQUE				
A. LES DECORS DE BASE				
1) réaliser des décors en série pour :				
- les entremets				
- les glaces				
- petits décors de pâte morte pour les pains surprise				
- pâte à sécher				
2) réaliser des décors en :				
- chocolat				
- pâte d'amande				
- nougatine				
- sucre d'art				
- pâte à cornet				
B. LES PIECES ARTISTIQUES				
1) réaliser des :				
- pièces de vitrines				
- pièces commerciales				
- pièces en sucre d'art (coulé, soufflé, tiré, bullé,...)				
- pièces en chocolat				
- du pastillage				
2) réaliser des présentoirs en polystyrène				
3) réaliser (vu au CFA)				
- de la glace vive				
- du sucre coulé				
C. LES CROQUEBOUCHES				
réaliser des choux montés selon un thème choisi ou donné				
D. DESSIN/ECRITURE				
1) maîtriser différentes techniques de dessin et d'écriture :				
- cornet				
- aérographe				
- pinceau				
2) maîtriser les volumes pour l'élaboration de pièces et de buffets				
3) concevoir/réaliser des moules pour la réalisation des pièces (silicone, gélatine, PVC, autre)				

E : Encadré

A : Autonome

M : Management d'équipe

(*) Les enseignants demandent aux apprentis de noter la date dans la case appropriée quand le cours a été traité.

SAVOIRS AU CFA	Traité le
I – PATISSERIE A. LES ENTREMETS TECHNOLOGIE DES ENTREMETS Les matériels, les matières premières nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production des entremets	
Les œufs	
Les ovo-produits	
La crème	
Les différents types de beurre	
Les développements physiques, biologiques, chimiques et bactériologiques des entremets Les différents types de masses de base	
Les différents types de crèmes	
Les différents types d'appareils	
Les différents types de mousses	
Les différents types de sauces	
Les différents degrés de cuisson	
Les densités de mélanges	
La conception, le montage, l'assemblage et la décoration des entremets Les différents types de conservation	
Les différents types de congélation	
L'analyse des différents critères organoleptiques Les 4 saveurs de base	
Les 5 sens	
Les règles d'hygiène pour les entremets Etude du guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie	
Etude d'une analyse bactériologique	

Mettre la date quand le cours a été traité.

Remarque : Les enseignements de technologie du CAP pâtissier et / ou CAP chocolatier et / ou CAP glacier sont considérés comme ACQUIS.

SAVOIRS AU CFA	Traité le
<p>B. LES PATES TECHNOLOGIE DES PATES</p> <p>Prévoir et / ou choisir les matériels, les matières premières nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production des différentes pâtes</p> <p>Les différents types de farine</p>	
Le sel	
<p>Maîtriser les développements physiques, biologiques et chimiques des pâtes</p> <p>Les différents types de panification</p>	
Les différents types de fermentation	
Les différents types de cuisson	
Les différents types de conservation	
Le rôle de l'eau dans les pâtes	
Les agents levants	
<p>Maîtriser le façonnage, le fourrage, le dé taillage des différentes méthodes de fabrication de pâtes</p>	
<p>C. LES PETITS FOURS TECHNOLOGIE DES PETITS FOURS</p> <p>Prévoir et / ou choisir les matériels, les matières premières nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production des petits fours</p> <p>Les matières grasses d'origine végétale</p>	
La margarine	
<p>Maîtriser les développements physiques, biologiques et chimiques des petits fours</p> <p>Les différentes techniques de dressage</p>	
Les différentes techniques de cuisson	
Les différents types de fourrage	
Les différentes techniques de finition	
<p>Maîtriser le dressage, le fourrage et la finition des petits fours</p> <p>Les différents types de conservation</p>	

Mettre la date quand le cours a été traité.

Remarque : Les enseignements de technologie du CAP pâtissier et / ou CAP chocolatier et / ou CAP glacier sont considérés comme ACQUIS.

SAVOIRS AU CFA	Traité le
<p>II – CHOCOLATERIE – CONFISERIE</p> <p>TECHNOLOGIE DES CHOCOLATS ET CONFISERIES</p> <p>Prévoir et / ou choisir les matériels, les matières premières nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production des différents bonbons de chocolats et confiseries</p> <p>Le cacao</p> <p>Le beurre de cacao</p> <p>Les chocolats et les chocolats de couverture</p>	
<p>Maîtriser les développements physiques, biologiques et chimiques des bonbons de chocolats</p> <p>Les différents types de masse de base</p> <p>Les différents types de ganache</p> <p>Les différents types d'intérieurs</p>	
<p>Maîtriser les différentes techniques de trempage, d'enrobage, de moulage, de garnissage, d'obturation, de démoulage et de finition des bonbons de chocolats</p> <p>L'enrobage manuel</p> <p>L'enrobage mécanique</p> <p>Le moulage manuel</p>	
<p>Maîtriser les différentes techniques de cuisson, de conservation et de finition des bonbons de chocolats</p> <p>Les différents types de conservation</p>	
<p>Prévoir et / ou choisir les matériels, les matières premières nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production des différentes confiseries</p> <p>Le saccharose</p> <p>Le rôle technologique des différents édulcorants</p> <p>Les fruits secs, séchés et confits</p>	
<p>Maîtriser les développements physiques, biologiques et chimiques des confiseries</p> <p>Les différents types de texture</p> <p>Les différents types de foisonnement</p>	
<p>Maîtriser les différentes techniques de cuisson, de conservation et de finition des confiseries</p> <p>Les cuissons manuelles (candi, sucre cuit)</p> <p>Les enrobages</p> <p>Les dragéifications</p> <p>Les colorations et vernis</p>	

Mettre la date quand le cours a été traité.

Remarque : Les enseignements de technologie du CAP pâtissier et / ou CAP chocolatier et / ou CAP glacier sont considérés comme ACQUIS.

SAVOIRS AU CFA	Traité le
III – GLACERIE TECHNOLOGIE DES GLACES Prévoir et / ou choisir les matériels, les matières premières nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production des différentes fabrications glacées La législation des glaces	
Le lait	
Les fruits	
Les additifs alimentaires	
Les alcools	
Maîtriser les développements physiques, biologiques et chimiques des préparations glacées La maturation	
Le foisonnement	
Les différents types de cuisson	
Les différents types de texture	
Les différents types de conservation	
Maîtriser les différentes techniques de fabrication glacées Le sanglage	
Le moulage	
Le chemisage	
Le démoulage	
Le garnissage	
La finition	

Mettre la date quand le cours a été traité.

Remarque : Les enseignements de technologie du CAP pâtissier et / ou CAP chocolatier et / ou CAP glacier sont considérés comme ACQUIS.

SAVOIRS AU CFA	Traité le
<p>IV – TRAITEUR</p> <p>TECHNOLOGIE DES FABRICATIONS SALEES ET TRAITEUR</p> <p>Prévoir et / ou choisir les matériels, les matières premières nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production des fabrications salées et traiteur</p> <p>Les épices</p>	
Les aromates	
Les arômes	
<p>Maîtriser les développements physiques, biologiques, chimiques et bactériologiques des fabrications salées et traiteur</p> <p>Les différents types de sauces</p>	
Les différents types de farces	
Les différents types de cuisson	
Les différents types d'assaisonnement	
Les différents types de fumage	
Les différents types de conservation	
<p>Maîtriser la conception, le montage, le parage, le dressage, le nappage, le garnissage des fabrications salées et traiteur</p>	
<p>Analyse des différents critères organoleptiques</p>	

Mettre la date quand le cours a été traité.

Remarque : Les enseignements de technologie du CAP pâtissier et / ou CAP chocolatier et / ou CAP glacier sont considérés comme ACQUIS.

SAVOIRS AU CFA	Traité le
<p>DOMAINE ARTISTIQUE</p> <p>TECHNOLOGIE DU DOMAINE ARTISTIQUE</p> <p>Prévoir et / ou choisir les matériels, les matières premières nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production de différentes pièces artistiques</p> <p>Le nombre d'or en pâtisserie</p>	
<p>Association des couleurs, des ombres</p>	
<p>Maîtriser les différentes techniques de fabrication des pièces artistiques</p>	
<p>Maîtriser les volumes, proportions, perspectives</p> <p>Savoir-faire un croquis (la coupe d'un entremet), un dessin</p>	

Mettre la date quand le cours a été traité.

Remarque : Les enseignements de technologie du CAP pâtissier et / ou CAP chocolatier et / ou CAP glacier sont considérés comme ACQUIS.

SAVOIRS AU CFA	Traité le
<p>1 – HISTOIRE DU METIER ET DE SA TECHNOLOGIE</p> <p>2 – LES BESOINS DU CLIENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les fonctions du produit, les cycles de vie des produits 	
<ul style="list-style-type: none"> - Les motivations du client : concevoir les adaptations pour mieux répondre aux besoins du client (les nouvelles tendances) 	
<ul style="list-style-type: none"> - Les comportements des consommateurs 	
<p>3 – CONNAISSANCE DE LA REGLEMENTATION</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les normes, les D.L.C. et leurs justifications 	
<ul style="list-style-type: none"> - Les contraintes liées à l'environnement 	
<ul style="list-style-type: none"> - Le contenu du cahier des charges 	
<p>4 – LA SATISFACTION DU CLIENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - La démarche commerciale 	
<ul style="list-style-type: none"> - Le fichier client et les moyens de communication 	
<p>1 – CONNAISSANCES DES DIFFERENTS COÛTS ENTRANT DANS LA FABRICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboration des coûts d'achat 	
<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration des coûts de production 	
<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration des coûts de revient 	
<p>2 – GESTION DES STOCKS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les fiches de stocks 	
<ul style="list-style-type: none"> - Les méthodes de gestion des stocks 	
<ul style="list-style-type: none"> - Le coût du stockage 	
<p>3 – ANALYSE DE LA RENTABILITE DU PROJET</p> <ul style="list-style-type: none"> - Information sur les différentes charges fixes, variables, directes, indirectes - Evaluation du temps - Eléments de comptabilité - Comment minimiser les coûts de production à l'atelier sans agir au détriment de la qualité 	
<p>4 – CALCULS PREVISIONNELS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Notion d'élaboration du devis 	

Mettre la date quand le cours a été traité.

Remarque : Les enseignements de technologie du CAP pâtissier et / ou CAP chocolatier et / ou CAP glacier sont considérés comme ACQUIS.

Organisation du travail
Animation d'équipe

SAVOIRS AU CFA	Traité le
<p>1 – LES STOCKS ET LA PASSATION DES COMMANDES (FOURNISSEURS)</p> <ul style="list-style-type: none"> - La préparation de la commande - La réception de la livraison 	
<p>2 – ORGANISATION DU TRAVAIL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prévision des délais de fabrication et planification - Organisation des postes de travail en fonction du personnel, distribution des tâches 	
<p>3 – RESPECT DES NORMES D'HYGIENE ET DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La législation du travail - La responsabilité du chef d'atelier 	
<p>4 – LE CONTROLE DE LA QUALITE DE LA FABRICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer le suivi de la fabrication - Le respect des délais 	
<p>1 – LA TRANSMISSION DE L'INFORMATION</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les documents et les fiches de postes - L'organisation de la hiérarchie et la communication 	
<p>2 – LA MOTIVATION DE L'EQUIPE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les relations humaines - Communication : comment donner un ordre pour qu'il soit compris et exécuté 	

Mettre la date quand le cours a été traité.

Remarque : Les enseignements de technologie du CAP pâtissier et / ou CAP chocolatier et / ou CAP glacier sont considérés comme ACQUIS.

Travaux à effectuer, à privilégier et réalisés en entreprise

Savoirs enseignés au CFA - Contrôle rendu par l'enseignant,
application au travail et comportement de l'apprenti(e)

lors de chaque alternance

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TB : Très Bien	B : Bien
AB : Assez Bien	M : Moyen
I : Insuffisant	

Contrôle rendu par l'enseignant

Application au travail

Comportement

Production				
Théorie professionnelle				
Sciences appliquées				
Domaine transversal				
Book / Mémoire				
Langue vivante				
Dessin/ Domaine artistique				

Observations éventuelles des enseignants et signatures

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TRAVAUX A EFFECTUER

TRAVAUX A PRIVILEGIER EN ENTREPRISE

Remarques sur le comportement de l'apprenti(e) au CFA

TRAVAUX REALISES EN ENTREPRISE A remplir par l'apprenti(e)

Appréciation du Maître d'apprentissage

APTITUDES	TB	B	AB	Insuf	APPRECIATIONS EVENTUELLES
Assimilation des ordres reçus					
Préparation du travail					
Qualité du travail					
Connaissances acquises					

Remarques, signature du Maître d'apprentissage et cachet de l'entreprise

Remarques et signature de l'apprenti(e) et des parents

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TB : Très Bien	B : Bien
AB : Assez Bien	M : Moyen
I : Insuffisant	

Contrôle rendu par l'enseignant

Application au travail

Comportement

Production				
Théorie professionnelle				
Sciences appliquées				
Domaine transversal				
Book / Mémoire				
Langue vivante				
Dessin/ Domaine artistique				

Observations éventuelles des enseignants et signatures

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TRAVAUX A EFFECTUER

TRAVAUX A PRIVILEGIER EN ENTREPRISE

Remarques sur le comportement de l'apprenti(e) au CFA

TRAVAUX REALISES EN ENTREPRISE A remplir par l'apprenti(e)

Appréciation du Maître d'apprentissage

APTITUDES	TB	B	AB	Insuf	APPRECIATIONS EVENTUELLES
Assimilation des ordres reçus					
Préparation du travail					
Qualité du travail					
Connaissances acquises					

Remarques, signature du Maître d'apprentissage et cachet de l'entreprise

Remarques et signature de l'apprenti(e) et des parents

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TB : Très Bien	B : Bien
AB : Assez Bien	M : Moyen
I : Insuffisant	

Contrôle rendu par l'enseignant

Application au travail

Comportement

Production				
Théorie professionnelle				
Sciences appliquées				
Domaine transversal				
Book / Mémoire				
Langue vivante				
Dessin/ Domaine artistique				

Observations éventuelles des enseignants et signatures

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TRAVAUX A EFFECTUER

TRAVAUX A PRIVILEGIER EN ENTREPRISE

Remarques sur le comportement de l'apprenti(e) au CFA

TRAVAUX REALISES EN ENTREPRISE A remplir par l'apprenti(e)

Appréciation du Maître d'apprentissage

APTITUDES	TB	B	AB	Insuf	APPRECIATIONS EVENTUELLES
Assimilation des ordres reçus					
Préparation du travail					
Qualité du travail					
Connaissances acquises					

Remarques, signature du Maître d'apprentissage et cachet de l'entreprise

Remarques et signature de l'apprenti(e) et des parents

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TB : Très Bien	B : Bien
AB : Assez Bien	M : Moyen
I : Insuffisant	

Contrôle rendu par l'enseignant
Application au travail
Comportement

Production				
Théorie professionnelle				
Sciences appliquées				
Domaine transversal				
Book / Mémoire				
Langue vivante				
Dessin/ Domaine artistique				

Observations éventuelles des enseignants et signatures

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TRAVAUX A EFFECTUER

TRAVAUX A PRIVILEGIER EN ENTREPRISE

Remarques sur le comportement de l'apprenti(e) au CFA

TRAVAUX REALISES EN ENTREPRISE A remplir par l'apprenti(e)

Appréciation du Maître d'apprentissage

APTITUDES	TB	B	AB	Insuf	APPRECIATIONS EVENTUELLES
Assimilation des ordres reçus					
Préparation du travail					
Qualité du travail					
Connaissances acquises					

Remarques, signature du Maître d'apprentissage et cachet de l'entreprise

Remarques et signature de l'apprenti(e) et des parents

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TB : Très Bien	B : Bien
AB : Assez Bien	M : Moyen
I : Insuffisant	

Contrôle rendu par l'enseignant
Application au travail
Comportement

Production				
Théorie professionnelle				
Sciences appliquées				
Domaine transversal				
Book / Mémoire				
Langue vivante				
Dessin/ Domaine artistique				

Observations éventuelles des enseignants et signatures

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TRAVAUX A EFFECTUER

TRAVAUX A PRIVILEGIER EN ENTREPRISE

Remarques sur le comportement de l'apprenti(e) au CFA

TRAVAUX REALISES EN ENTREPRISE A remplir par l'apprenti(e)

Appréciation du Maître d'apprentissage

APTITUDES	TB	B	AB	Insuf	APPRECIATIONS EVENTUELLES
Assimilation des ordres reçus					
Préparation du travail					
Qualité du travail					
Connaissances acquises					

Remarques, signature du Maître d'apprentissage et cachet de l'entreprise

Remarques et signature de l'apprenti(e) et des parents

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TB : Très Bien	B : Bien
AB : Assez Bien	M : Moyen
I : Insuffisant	

Contrôle rendu par l'enseignant
Application au travail
Comportement

Production				
Théorie professionnelle				
Sciences appliquées				
Domaine transversal				
Book / Mémoire				
Langue vivante				
Dessin/ Domaine artistique				

Observations éventuelles des enseignants et signatures

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TRAVAUX A EFFECTUER

TRAVAUX A PRIVILEGIER EN ENTREPRISE

Remarques sur le comportement de l'apprenti(e) au CFA

TRAVAUX REALISES EN ENTREPRISE A remplir par l'apprenti(e)

Appréciation du Maître d'apprentissage

APTITUDES	TB	B	AB	Insuf	APPRECIATIONS EVENTUELLES
Assimilation des ordres reçus					
Préparation du travail					
Qualité du travail					
Connaissances acquises					

Remarques, signature du Maître d'apprentissage et cachet de l'entreprise

Remarques et signature de l'apprenti(e) et des parents

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TB : Très Bien	B : Bien
AB : Assez Bien	M : Moyen
I : Insuffisant	

Contrôle rendu par l'enseignant
Application au travail
Comportement

Production				
Théorie professionnelle				
Sciences appliquées				
Domaine transversal				
Book / Mémoire				
Langue vivante				
Dessin/ Domaine artistique				

Observations éventuelles des enseignants et signatures

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TRAVAUX A EFFECTUER

TRAVAUX A PRIVILEGIER EN ENTREPRISE

Remarques sur le comportement de l'apprenti(e) au CFA

TRAVAUX REALISES EN ENTREPRISE A remplir par l'apprenti(e)

Appréciation du Maître d'apprentissage

APTITUDES	TB	B	AB	Insuf	APPRECIATIONS EVENTUELLES
Assimilation des ordres reçus					
Préparation du travail					
Qualité du travail					
Connaissances acquises					

Remarques, signature du Maître d'apprentissage et cachet de l'entreprise

Remarques et signature de l'apprenti(e) et des parents

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TB : Très Bien	B : Bien
AB : Assez Bien	M : Moyen
I : Insuffisant	

Contrôle rendu par l'enseignant

Application au travail

Comportement

Production				
Théorie professionnelle				
Sciences appliquées				
Domaine transversal				
Book / Mémoire				
Langue vivante				
Dessin/ Domaine artistique				

Observations éventuelles des enseignants et signatures
--

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TRAVAUX A EFFECTUER

TRAVAUX A PRIVILEGIER EN ENTREPRISE

Remarques sur le comportement de l'apprenti(e) au CFA

TRAVAUX REALISES EN ENTREPRISE A remplir par l'apprenti(e)

Appréciation du Maître d'apprentissage

APTITUDES	TB	B	AB	Insuf	APPRECIATIONS EVENTUELLES
Assimilation des ordres reçus					
Préparation du travail					
Qualité du travail					
Connaissances acquises					

Remarques, signature du Maître d'apprentissage et cachet de l'entreprise

Remarques et signature de l'apprenti(e) et des parents

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TB : Très Bien	B : Bien
AB : Assez Bien	M : Moyen
I : Insuffisant	

Contrôle rendu par l'enseignant
Application au travail
Comportement

Production				
Théorie professionnelle				
Sciences appliquées				
Domaine transversal				
Book / Mémoire				
Langue vivante				
Dessin/ Domaine artistique				

Observations éventuelles des enseignants et signatures

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TRAVAUX A EFFECTUER

TRAVAUX A PRIVILEGIER EN ENTREPRISE

Remarques sur le comportement de l'apprenti(e) au CFA

TRAVAUX REALISES EN ENTREPRISE A remplir par l'apprenti(e)

Appréciation du Maître d'apprentissage

APTITUDES	TB	B	AB	Insuf	APPRECIATIONS EVENTUELLES
Assimilation des ordres reçus					
Préparation du travail					
Qualité du travail					
Connaissances acquises					

Remarques, signature du Maître d'apprentissage et cachet de l'entreprise

Remarques et signature de l'apprenti(e) et des parents

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TB : Très Bien	B : Bien
AB : Assez Bien	M : Moyen
I : Insuffisant	

Contrôle rendu par l'enseignant
Application au travail
Comportement

Production				
Théorie professionnelle				
Sciences appliquées				
Domaine transversal				
Book / Mémoire				
Langue vivante				
Dessin/ Domaine artistique				

Observations éventuelles des enseignants et signatures

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TRAVAUX A EFFECTUER

TRAVAUX A PRIVILEGIER EN ENTREPRISE

Remarques sur le comportement de l'apprenti(e) au CFA

TRAVAUX REALISES EN ENTREPRISE A remplir par l'apprenti(e)

Appréciation du Maître d'apprentissage

APTITUDES	TB	B	AB	Insuf	APPRECIATIONS EVENTUELLES
Assimilation des ordres reçus					
Préparation du travail					
Qualité du travail					
Connaissances acquises					

Remarques, signature du Maître d'apprentissage et cachet de l'entreprise

Remarques et signature de l'apprenti(e) et des parents

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TB : Très Bien	B : Bien
AB : Assez Bien	M : Moyen
I : Insuffisant	

Contrôle rendu par l'enseignant
Application au travail
Comportement

Production				
Théorie professionnelle				
Sciences appliquées				
Domaine transversal				
Book / Mémoire				
Langue vivante				
Dessin/ Domaine artistique				

Observations éventuelles des enseignants et signatures

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TRAVAUX A EFFECTUER

TRAVAUX A PRIVILEGIER EN ENTREPRISE

Remarques sur le comportement de l'apprenti(e) au CFA

TRAVAUX REALISES EN ENTREPRISE A remplir par l'apprenti(e)

Appréciation du Maître d'apprentissage

APTITUDES	TB	B	AB	Insuf	APPRECIATIONS EVENTUELLES
Assimilation des ordres reçus					
Préparation du travail					
Qualité du travail					
Connaissances acquises					

Remarques, signature du Maître d'apprentissage et cachet de l'entreprise

Remarques et signature de l'apprenti(e) et des parents

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TB : Très Bien	B : Bien
AB : Assez Bien	M : Moyen
I : Insuffisant	

Contrôle rendu par l'enseignant
Application au travail
Comportement

Production				
Théorie professionnelle				
Sciences appliquées				
Domaine transversal				
Book / Mémoire				
Langue vivante				
Dessin/ Domaine artistique				

Observations éventuelles des enseignants et signatures

ALTERNANCE N°

MOIS DE : _____

TRAVAUX A EFFECTUER

TRAVAUX A PRIVILEGIER EN ENTREPRISE

Remarques sur le comportement de l'apprenti(e) au CFA

TRAVAUX REALISES EN ENTREPRISE A remplir par l'apprenti(e)

Appréciation du Maître d'apprentissage

APTITUDES	TB	B	AB	Insuf	APPRECIATIONS EVENTUELLES
Assimilation des ordres reçus					
Préparation du travail					
Qualité du travail					
Connaissances acquises					

Remarques, signature du Maître d'apprentissage et cachet de l'entreprise

Remarques et signature de l'apprenti(e) et des parents

Tableau des Acquis et des Compétences (TAC I)

Date :

COMPORTEMENT	TB	B	I	TI
Intérêt pour son avenir	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Implication dans sa formation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adaptation à l'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ponctualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assiduité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Esprit d'initiative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sens des responsabilités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Relation avec l'équipe de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Relation avec l'équipe de vente (pour métier concerné)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Relation avec la hiérarchie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Relation fournisseurs, clients, patients (accueil, tenue, courtoisie)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Transmission d'info entre entreprise et centre de formation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compréhension et respect des consignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Capacité à accepter les critiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Capacité à reconnaître ses erreurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Autre critère :</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SOUS-TOTAL DES CROIX	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ORGANISATION DU TRAVAIL				
Respect des règles d'hygiène et de sécurité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planification de son travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respect des délais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respect des temps d'exécutions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestion des temps morts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestion des imprévus, des urgences	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disponibilité, flexibilité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soin du poste de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adaptation aux différents postes de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Autre critère :</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SOUS-TOTAL DES CROIX	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Tableau des Acquis et des Compétences (TAC I suite)

Date :

TECHNIQUE	TB	B	I	TI
Autonomie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Régularité dans la qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soin et précision	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rapidité d'exécution	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respect des fiches de travail, des plans, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adaptation du travail à la demande de chaque client	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respect et entretien du matériel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Utilisation rationnelle et économique des matériaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respect des procédures de réalisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contrôle final de la production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Autre critère :</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SOUS-TOTAL DES CROIX	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OBJECTIFS DE PROGRES :

- 1° -----
- 2° -----
- 3° -----

OBSERVATIONS :

SIGNATURES :

Maître d'apprentissage :

Apprenti :

Formateurs :

Tableau des Acquis et des Compétences (TAC II)

Date :

COMPORTEMENT	TB	B	I	TI
Intérêt pour son avenir	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Implication dans sa formation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adaptation à l'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ponctualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assiduité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Esprit d'initiative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sens des responsabilités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Relation avec l'équipe de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Relation avec l'équipe de vente (pour métier concerné)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Relation avec la hiérarchie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Relation fournisseurs, clients, patients (accueil, tenue, courtoisie)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Transmission d'info entre entreprise et centre de formation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compréhension et respect des consignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Capacité à accepter les critiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Capacité à reconnaître ses erreurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Autre critère :</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SOUS-TOTAL DES CROIX	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Tableau des Acquis et des Compétences (TAC II suite)

ORGANISATION DU TRAVAIL	TB	B	I	TI
Respect des règles d'hygiène et de sécurité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planification de son travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respect des délais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respect des temps d'exécutions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestion des temps morts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestion des imprévus, des urgences	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disponibilité, flexibilité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soin du poste de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adaptation aux différents postes de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Autre critère :</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SOUS-TOTAL DES CROIX	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

TECHNIQUE	TB	B	I	TI
Autonomie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Régularité dans la qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soin et précision	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rapidité d'exécution	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respect des fiches de travail, des plans...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adaptation du travail à la demande de chaque client	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respect et entretien du matériel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Utilisation rationnelle et économique des matériaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respect des procédures de réalisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contrôle final de la production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Autre critère :</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SOUS-TOTAL DES CROIX	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Barème de notation du Book (B)

Evaluation des acquis professionnels en entreprise

Nom :
Section :
Nom du maître d'apprentissage :

Prénom :
Date de remise :

Observations :

FORME (coefficient 1)

NOTE : .. / 20

- | | |
|---|----------|
| – Présentation | 3 points |
| – Cohérence du plan, de la structure d'ensemble | 4 points |
| – Clarté, lisibilité | 4 points |
| – Syntaxe, qualité de rédaction | 3 points |
| – Ponctuation | 3 points |
| – Orthographe | 3 points |

CONTENU (coefficient 2)

NOTE : .. / 40

- | | |
|--|-----------|
| – Choix des grandes étapes de réalisation présentées | 3 points |
| – Recherche, documentation | 5 points |
| – Cohérence des données techniques | 16 points |
| – Photos, dessins, illustrations* | 16 points |

*** Selon les métiers, la photo, le dessin ou l'illustration peuvent avoir un poids variable.**

NOTE : .. / 60

NOTE : .. / 20

Signatures

Maître d'apprentissage :

Formateur :

Apprenti :

Récapitulatif Tableau des Acquis et des Compétences (TAC II)

NOMBRE TOTAL DE CROIX <i>(cumuler les sous-totaux des croix dans chaque colonne, puis indiquer le total en I)</i>					TOTAL (I)
NOMBRE DE POINTS PAR CROIX <i>(TB = 3 pts, B = 2 pts, I = 1 pt, TI = 0 pt.)</i>	x 3	x 2	x 1	x 0	
NOMBRE DE POINTS <i>(multiplier dans chaque colonne le nombre de croix par les points affectés, puis indiquer le total en II)</i>					TOTAL (II)
NOTE DE TAC II SUR 20 (A) : $\frac{(II) \times 20}{(I) \times 3} =$					
RAPPEL DE LA NOTE DU BOOK (B) :					
NOTE FINALE : $\frac{2 \times A + 1 \times B}{3} =$					

SIGNATURES :

Maître d'apprentissage :

Apprenti (e) :

Formateurs :

La note finale d'évaluation des acquis professionnels en entreprise est calculée sur la base du second **Tableaux d'Appréciation des Compétences** (coefficient 2) et du **book** (coefficient 1) :

Note finale =
$$\frac{(\text{Note TAC II} \times \text{coef.2}) + (\text{Note Book} \times \text{coef.1})}{3}$$

PARTICIPANTS

Nom Prénom	Etablissement
------------	---------------

<i>Denise Spingos</i>	<i>Chambre de Métiers d'Alsace Service Formation Régional à Schiltigheim</i>
-----------------------	--

Professionnels

<i>Christian Bauer</i>	<i>Pâtisserie Bauer 74 rue de Mulhouse à St Louis</i>
<i>Stéphane Heiligenstein</i>	<i>Pâtisserie Heiligenstein 20 rue Kuhn à Strasbourg</i>
<i>Jean-Marc Muller</i>	<i>Pâtisserie et Glace Muller 1 rue Zuber à Rixheim</i>
<i>Christian Zimmermann</i>	<i>Pâtisserie Zimmermann 88 rte de Mittelhausbergen à Strasbourg</i>

C.F.A.

Franck Bechtel	Directeur pédagogique CFA d'Eschau
Thierry Fischer	CFA d'Eschau
Christophe Grandmougin	CFA Centre Alsace Marcel Rudloff à Colmar
Laurent Zimmermann	CFA d'Eschau