

## heures

### Objecifs

Conseiller le client, fabriquer tous types de pâtisserie en rationalisant la production tout en tenant compte des règles d'hygiène et de sécurité.

### Public concerné-pré-requis

Chef(s) d'entreprise artisanale, conjoint(s) et salarié(s) titulaires d'un titre ou d'un diplôme de niveau IV dans le métier ou niveau V avec 7 années d'expérience dans le métier

### Contenu

#### Conseiller le client

- **Identifier les souhaits du client**
  - Reformuler les besoins, modifications et attentes du client
  - Argumenter sur sa gamme de produits
  - Créer et proposer des produits adaptés aux besoins diététiques et physiologiques des clients
  - Afficher la composition d'un produit
- **Proposer une offre de prestation différenciée en lien avec le développement durable**
  - Sélectionner des matières premières respectant la préservation de l'environnement
  - Utiliser des produits de saison
  - Mettre en place un process de fabrication dans le respect de l'environnement

#### Préparer et organiser la production en la rationalisant

- **Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits en pâtisserie**
  - Concevoir, faire évoluer et maintenir une gamme de produit
  - Définir et évaluer les besoins en matière d'œuvre
  - Rationaliser et optimiser l'organisation du travail
  - Gérer les productions saisonnières
  - Planifier, ordonner les tâches et les répartir au sein des équipes
  - Planifier la production des produits « horaires » et mettre en place les outils et techniques d'aides

- Créer des fiches de recette et de progression
- Vérifier la mise en œuvre, par le personnel, des consignes de réalisation de la production
- Mettre en place des outils et protocoles de suivi
- Pouvoir procéder à une réorganisation immédiate
- **Organiser les achats**
  - Rechercher, identifier et choisir les fournisseurs
  - Planifier et organiser les achats
  - Identifier, compléter et contrôler les documents commerciaux
- **Organiser et gérer les stocks**
  - définir le stock nécessaire à l'activité de l'entreprise
  - contrôler la quantité et la qualité de la marchandise
  - définir le lieu de stockage des matières premières, des produits intermédiaires, des produits finis
  - assurer le suivi des stocks
  - maîtriser toutes les méthodes de conservation
- **organiser la vente**
  - favoriser la communication entre le laboratoire et le personnel de vente
  - créer des fiches commerciales
  - appliquer la législation en vigueur à l'affichage

### **Fabriquer tous types de produits de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène**

- **Créer sa gamme de produit en pâtisserie en mariant les classiques et les innovations**
  - Revisiter et adapter les classiques en fonction des contraintes et souhaits de l'entreprise
  - Composer des appareils innovants
  - Réaliser et créer des mélanges équilibrés et innovants pour la garniture de produits dans le respect des normes d'hygiène
  - Exploiter les techniques d'inclusion des garnitures pour créer de nouvelles textures et nouveaux goûts
  - Adapter la cuisson à ses créations
  - Définir, créer et concevoir des décorations et présentation originales
  - Créer des formes innovantes tenant compte des contraintes de transport
  - Fabriquer et travailler les nougatines classiques ou créatives et innovantes

- Décorer le croquembouche par le travail du sucre et les pastillages
- **Créer et fabriquer une gamme de produits de viennoiseries et de feuilletés originale et innovante**
  - Créer des produits de feuilletés classiques et créatifs
  - Maitriser les différentes fermentations
  - Créer et adapter les garnitures et mettre en œuvre les techniques d'inclusion appropriées
  - Maitriser les cuissons seules en mesure de traduire visuellement la qualité du produit
  - Assurer la planification des produits « horaires »
- **Créer des produits de chocolat et de confiserie innovants**
  - Créer, adapter et composer des textures, équilibrés, masses et mélanges innovants
  - Créer des produits de chocolaterie et de confiserie par la maîtrise de la cuisson, de la cristallisation du chocolat
  - Créer des gabarits, moules pour proposer des produits de chocolat spécifique
  - Maitriser le tempérage du chocolat de couverture
  - Soigner la décoration des bouchées de chocolat
  - Créer une pièce de vitrine en chocolat et ses déclinaisons en petite pièce
  - Mettre en valeur ses créations
- **Créer et réaliser des produits de glacerie**
  - Exploiter les tables analytiques pour la confection de produits de glacerie
  - Equilibrer les recettes et les formules
  - Fabriquer des mix
  - Réaliser la pasteurisation, la maturation, le turbinage, la surgélation
  - Conformer le produit aux normes en vigueur
  - Créer des associations innovantes en vue d'accompagner les produits glacés
- **Réaliser une prestation traiteur**
  - Créer, innover, réaliser des produits de pâtisserie salés et/ou sucrés adaptés à la circonstance et à la demande du commanditaire
  - Créer autour d'un thème, d'une saveur, et décliner ces éléments
  - Maitriser les associations des condiments et épices
  - Créer des sauces innovantes
  - Travailler dans l'espace en plan vertical et horizontal
  - Conserver la texture, le goût, la saveur d'un produit lors de sa déclinaison en mini-pièces
  - Maitriser les méthodes de cuisson

- Accompagner ses réalisations pâtisseries par une prestation traiteur complète

#### **Déterminer un prix de vente**

- Attribuer à chaque prestation les charges directes et indirectes
- Définir et appliquer un taux de marge
- Etablir le prix de vente HT et TTC de chaque produit ou prestation

#### **Contrôler la production du laboratoire**

- Créer et mettre en place une procédure de contrôle de la production
- Mettre en place les mesures correctives
- Vérifier la qualité des produits finis

#### **Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur**

- **Assurer ou faire assurer l'entretien périodique et la maintenance technique du matériel et des locaux**
  - Identifier les besoins d'entretien de son matériel et mettre en place un planning d'entretien
  - Assurer la petite maintenance
  - Réagir et prévenir en cas d'incidence matériel
  - Veiller au bon fonctionnement des organes de sécurité des machines
- **Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité**
  - Veiller à la sécurité du personnel
  - Adapter l'ergonomie du poste de travail et confort des salariés
  - Prévoir et contrôler l'utilisation des équipements d'hygiène
  - prévoir et contrôler la propreté des tenues de travail
  - mettre en place un programme de sensibilisation du personnel au respect des normes d'hygiène et de sécurité
  - établir un plan d'évacuation des locaux et l'afficher dans l'entreprise
  - veiller à la mise en place et à l'application du document unique
  - mettre en œuvre la pratique HACCP et la marche en avant
  - concevoir et mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection et en vérifier son efficacité

- réagir en cas d'accident, pratiquer les premiers secours
- **Assurer l'hygiène des matières premières**
  - contrôler l'état sanitaire, les températures, les conditions de transport, les dates de péremption
  - vérifier le « statut sanitaire » des fournisseurs
  - organiser le stockage
  - s'assurer du maintien de la chaîne du froid
- **assurer l'hygiène des produits vendus aux consommateurs**
  - garantir le respect des guides des bonnes pratiques
  - prouver aux administrations de contrôle l'application de la réglementation
- **assurer la traçabilité**
  - respecter les règles d'étiquetage
  - mettre en place des fiches produits
  - informer le client sur l'origine du ou des produits

## Organisation et moyens pédagogiques

Formation en présentiel

- Etude de cas
- Exposés
- Polycopiés

## Validation

- Module sanctionné par un examen