



Examen au titre de boulanger.ère (Niveau 4) - RNCP37439

Note de cadrage concernant le déroulement des épreuves

La présente note de cadrage ne constitue pas un texte réglementaire dont les candidats pourraient se prévaloir, mais un document indicatif destiné à éclairer les membres du jury, les examinateurs, les formateurs et les candidats.

Rappel

Le diplôme comporte 3 blocs de compétences, indépendants et capitalisables à vie. L'obtention de l'examen est conditionnée à l'acquisition des trois modules et la réalisation de 6 semaines de stage en entreprise pour la formation continue.

Bloc 1 : Création et pérennisation de la boulangerie artisanale

Bloc 2 : Exploitation d'une boulangerie artisanale et commercialisation des produits de boulangerie biologiques dans le respect de la législation et des principes de l'éco-responsabilité

Bloc 3 : Préparation et production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques

Un rattrapage est possible sur chacune de ces épreuves. Le rattrapage est organisé sur l'une ou l'autre des deux sessions d'examen suivant la première tentative. En cas d'échec au rattrapage, la certification n'est pas obtenue.

La certification est accessible par la voie de la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience).

1. Épreuve bloc 1 : soutenance orale auprès d'un jury sur base d'une production écrite : Business plan étendu et annexes

Durée de l'épreuve	20 à 30 minutes
Bloc concerné	BLOC 1 - Création et pérennisation de la boulangerie artisanale
<i>Critères concernés</i>	<i>Critères 1 à 8</i>
VAE	Pour valider ce bloc, les candidat-e-s VAE devront justifier via le livret 2 de leur expérience en création d'entreprise de boulangerie. Ils n'ont pas à rédiger un business plan complet en parallèle. La soutenance orale permettra au jury d'apprécier la maîtrise du sujet par le, la candidat-e.

Contenu et déroulement : en amont des examens, le, la candidat-e rédige un plan d'affaire (ou business plan) , il présente ce business plan aux jurys.

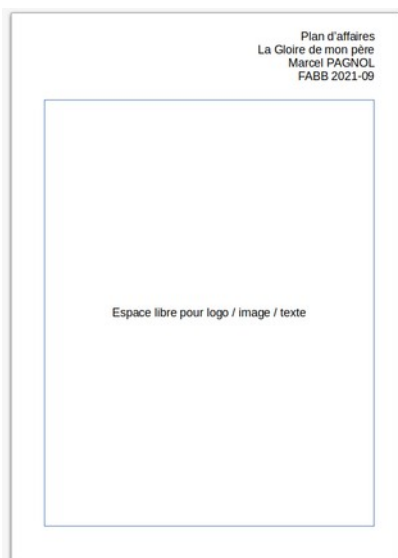


1.1. Contenu attendu du plan d'affaire

Le dossier écrit doit contenir un business plan étendu comprenant, soit dans le corps du dossier soit en annexes :

- La présentation du créateur de projet
- L'étude de marché
- La cible visée et le positionnement de la boulangerie
- Le montage juridique
- Le plan de financement initial
- Les comptes d'exploitation prévisionnels et plans de trésorerie (sur 3 ans)
- Stratégie marketing et plan de communication commerciale externe
- Le plan de recrutement
- Les outils de pilotage :
 - Tableurs de production
 - la méthodologie de gestion des stocks et des approvisionnements (outil de gestion des stocks, choix des fournisseurs, certification 'Agriculture Biologique'...)
 - Sélection d'un logiciel de caisse

1.2. Attendus relatifs à la forme



Présentation

- L'engagement de non-plagiat (modèle fourni par l'EIDB) doit être signé et inséré en page 1.

La présentation de la page de couverture doit faire apparaître, en haut à droite, la mention :

- 'Business plan' ou 'Plan d'affaires'
- le prénom et nom du, de la candidat-e
- le nom du projet
- la session de formation concernée (FABB 20AA-MM)

Le dossier doit être rendu sous format informatique et papier.

Format informatique

Sous format PDF

- Le business plan [taille inférieure à 10 Mo]
- le nom du fichier PDF respecte la nomenclature :
BP_NOM STAGIAIRE_NOM PROJET_FABB20XX-xx

A minima, sous format EXCEL (ou équivalent) :

- le tableur de production
- le tableur financier

Format papier (3 exemplaires)

- Un seul document au format A4 pour l'ensemble du dossier (Business plan et annexes)



2. Épreuves du bloc 2

2.1 Épreuve écrite : étude de cas

Durée de l'épreuve	4 heures
Bloc concerné	BLOC 2 - Exploitation d'une boulangerie artisanale et commercialisation des produits de boulangerie biologiques dans le respect de la législation et des principes de l'éco-responsabilité
Critères concernés	<i>Critères 1 à 4 et 7 à 10</i>
VAE	Pour valider ce bloc, les candidat·e·s VAE devront justifier via le livret 2 de leur expérience en exploitation d'entreprise de boulangerie. Seuls les aspects relatifs à l'acte de vente seront évalués par une épreuve dédiée [voir 4]

Contenu et déroulement

Lors d'une épreuve écrite de 4h, le, la candidat·e répond à des questions basées sur une étude de cas.

Un exemple de business plan est proposé, et selon les données fournies, le, la candidat·e doit effectuer des calculs, répondre aux questions, compléter certaines informations.

Aucun matériel informatique [ordinateur, téléphone] n'est autorisé. Une calculatrice sera fournie. Les copies sont anonymes.

2.2 Épreuve pratique : mise en situation professionnelle reconstituée avec un jury – vente

Durée de l'épreuve	20 - 30 minutes
Bloc concerné	BLOC 2 - Exploitation d'une boulangerie artisanale et commercialisation des produits de boulangerie biologiques dans le respect de la législation et des principes de l'éco-responsabilité
Critères concernés	<i>Critères 5 et 6</i>
VAE	Pour valider ce bloc, les candidat·e·s VAE devront passer l'épreuve, dans les mêmes conditions que les candidat·e·s issu·e·s de la formation professionnelle continue.

Contenu et déroulement

Certains critères du bloc 2 ne pouvant être évalués par l'épreuve écrite, un jeu de rôle est organisé en fin d'épreuve pratique.

Pour tous les produits confectionnés lors de l'épreuve pratique de production, le, la candidat·e devra présenter un nom commercial et un prix de vente.



En cas de rattrapage, ou de VAE, le, la candidat-e n'ayant pas réalisé de production aura à sa disposition 9 types de produits de boulangerie (5 pains - 2 viennoiseries - 2 biscuits) il, elle aura préparé des **étiquettes de prix** (nom commercial et prix de vente) ainsi que **l'ensemble des éléments nécessaires pour représenter un espace de vente reconstitué**.

Le, la candidat-e devra **agencer ses produits sur table et les éléments nécessaires pour représenter un espace de vente reconstitué seront ajoutés**. Il s'agit de simuler un acte de vente, dans ce cadre le, la candidat-e présentera sa gamme sous forme de jeu de rôle (le **Jury** jouant le rôle de client).

3. Épreuve du bloc 3 : Pratique, mise en situation professionnelle reconstituée – production – avec jury

Durée de l'épreuve	Jour 1 : 6 heures Jour 2 : 8 heures 30 minutes
Bloc concerné	BLOC 3 - Préparation et production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques
<i>Critères concernés</i>	<i>Critères 1 à 9</i>
VAE	Pour valider ce bloc, les candidat-e-s VAE devront passer l'épreuve, dans les mêmes conditions que les candidat-e-s issu-e-s de la formation professionnelle continue.

Contenu et déroulement

La production finale doit être en relation avec les éléments présentés dans le plan d'affaire (Bloc 1).

Elle se déroule sur un plateau technique équipé du matériel nécessaire.

Concernant le pain :

- production attendue de 25 kilos de pains cuits dont 5 produits différents minimum
- mise en œuvre de pains en direct et de pains en froid (J+1) obligatoire

Concernant la viennoiserie :

- production attendue de 3 kilos de viennoiserie cuite dont 2 produits différents minimum

Concernant les biscuits :

- production attendue de 1,5 kilo de biscuits cuits dont 2 produits différents minimum

Le premier jour est une journée de 6h de préparation de production et aucune cuisson n'est permise ce jour là, exceptées celles des pains de seigle pur et du pain d'épice.

Le deuxième jour est une journée de 8h30 permettant aux candidat-e-s de finaliser tous les produits et de les agencer sur table.



Bloc 1 : Création et pérennisation de la boulangerie artisanale

CR.1.1 Les méthodes d'étude de marché mises en œuvre permettent de recueillir des informations fiables, récentes et pertinentes. L'analyse est objective et permet de dresser un diagnostic externe structuré (micro et macro environnement) et synthétique.

Les facteurs clés de succès du projet d'ouverture ou de reprise sont identifiés.

CR.1.2 La démarche de segmentation est maîtrisée, elle permet d'identifier des groupes de clients distincts et homogènes.

La persona décrit de façon concrète le profil, le rôle, le comportement et les variables psychologiques du segment cible.

Le positionnement prend en compte les attentes de la cible et la concurrence. Il est crédible, attractif et différenciant.

CR.1.3 L'ensemble des contraintes liées au projet entrepreneurial (nombre d'associés, patrimoine privé à protéger, sortie des revenus, perspectives d'avenir, respect des réglementations...) sont identifiées.

Les impacts fiscaux, sociaux et patrimoniaux des différents statuts juridiques (EI, EURL, SARL...) sur le projet sont repérés avec justesse.

Le choix du statut juridique prend en compte la situation du porteur de projet, ses souhaits, la nature et l'importance du projet.

CR.1.4 L'évaluation du coût total du projet intègre de manière exhaustive l'ensemble des investissements nécessaires à la création (fonds de commerce, droit au bail, travaux, mobilier, équipements...) ainsi que le besoin en TVA et trésorerie de départ. Les calculs sont justes.

Le choix des ressources financières (apports, crédit, crédit-bail, financement participatif...) est réaliste et cohérent au regard du projet. Le plan de financement est équilibré.

CR.1.5 Les prix de vente fixés prennent en compte :

L'ensemble des coûts nécessaires à la fabrication et à la commercialisation des produits

La concurrence locale et Les spécificités du marché

Le positionnement de la boulangerie artisanale

La marge brute de l'ensemble de l'assortiment est maîtrisée.

CR.1.6 La gamme de produits et les prix proposés sont conformes au positionnement choisi et prennent en considération les résultats de l'étude de marche

Les prévisions financières à 3 ans reposent sur une évaluation réaliste du chiffre d'affaires et des coûts. Elles permettent de vérifier la faisabilité et la viabilité du projet de création d'entreprise

La stratégie de communication est adaptée au secteur, à la clientèle cible et intègre la diversité des publics cibles. Le plan de communication est omnicanal (réseau sociaux, site internet, e mailing, publicité numérique, flyer, affiche...)

Les stratégies sont cohérentes entre elles et permettent d'atteindre les objectifs fixés

CR.1.7. Le plan de recrutement détaille les besoins en compétences argumentés en fonction des contraintes du projet (local, budget, positionnement, spécificités)

Les fiches de poste sont inclusives et les plateformes de diffusion choisies privilégient l'inclusion.

Le plan de recrutement est en cohérence avec le business plan et ses prévisions de développement. Il respecte le droit du travail et la convention collective de la boulangerie.

CR.1.8 Les indicateurs choisis sont pertinents et spécifiques au secteur de la boulangerie artisanale (ratio masse salariale/CA, marge brute...) Les tableaux de bord sont simples et synthétiques. Ils privilégient une représentation graphique de l'information.

Ils permettent efficacement :

de mettre en évidence des écarts performances réalisées par rapport aux objectifs par nature (pains, pâtisseries, viennoiseries, et snacking) et d'observer les variations

de suivre les indicateurs de rentabilité de la boulangerie : marges, coûts fixes, masse salariale, excédent brut et résultat d'exploitation



Bloc 2 Exploitation d'une boulangerie artisanale et commercialisation des produits de boulangerie biologiques dans le respect de la législation et des principes de l'éco-responsabilité

CR2.1 L'outil de gestion des stocks est utilisé avec maîtrise.

Les besoins sont évalués avec précision (nature, quantité, qualité, prix, date, ...) et prennent en compte le niveau actuel des stocks, les stocks d'alerte, les stocks de sécurité et les objectifs de production

CR2.2 Les critères de la grille d'évaluation des fournisseurs sont adaptés aux besoins de la boulangerie et aux obligations spécifiques imposées par la certification « Agriculture Biologique » Ils intègrent les critères de RSE en adéquation avec les obligations d'une boulangerie.

La grille est efficace et permet une sélection objective.

Les commandes d'achats optimisent les besoins identifiés et privilégient les produits qui ont une incidence environnementale moindre (circuits courts, réduction des déchets d'emballage, emballages compostables...) au meilleur coût.

CR2.3 Le PMS et les procédures de contrôle sont conformes aux exigences réglementaires en termes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité, des aliments biologiques spécifiques à la boulangerie.

Elles intègrent également :

-les mesures de préservation de l'environnement (économies d'énergie, limitation de la consommation d'eau et du rejet de produits polluants...)

Les procédures sont complètes et permettent une traçabilité du produit tout au long des étapes d'approvisionnement, de stockage, de transformation et de distribution

CR2.4 Les recettes sont détaillées et permettent la mise en production. Elles intègrent les attentes des consommateurs et la diversité des approches traditionnelles (françaises, européennes, mondiales). Elles sont singulières et en phase avec le marché local ou microlocal (spécialités de pays...)

CR2.5 Les obligations légales en termes d'informations des consommateurs sont connues et correctement mises en œuvre, les techniques de merchandising utilisées sont adaptées à la boulangerie artisanale et prennent en compte les personnes en situation de handicap. (hauteur des produits pour les Personnes à Mobilité Réduite, méthode Facile A Lire et à Comprendre pour les personnes présentant un handicap cognitif...) L'information est claire et compréhensible.

Les produits sont mis en avant et valorisés par plusieurs techniques performantes.

CR2.6 Le vocabulaire professionnel utilisé respecte le champ lexical de la boulangerie

La posture est professionnelle :

-tenue adaptée,

-discours adapté aux besoins et spécificités de chaque client (personnes âgées, situation de handicap, diversité culturelle...)

-attitude accueillante et agréable

La démarche de vente conseil est pertinente, les arguments sont adaptés au contexte et respectueux des intérêts des deux parties.

CR2.7 Les outils et techniques retenus privilégient le recours au numérique (internet, réseaux sociaux, applications mobiles...) et sont adaptés aux spécificités de la boulangerie artisanale. Les services proposés fluidifient le parcours du client sur chaque étape de la relation (prise de commande à distance, paiement dématérialisé, retrait rapide, fidélisation...) et permettent de réduire le gaspillage

CR2.8 Les ratios essentiels liés à la masse salariale et aux coûts matières sont calculés avec justesse. L'analyse des marges brutes de chaque produit et la marge pondérée de l'assortiment permet d'évaluer leur rentabilité.

CR2.9 Les outils de planification des activités (organigrammes, plannings) prennent en compte les objectifs de vente et les caractéristiques de l'équipe (situation de handicap, obligations familiales...).

L'organisation mise en place optimise la productivité de la boulangerie et intègre les principes de la QVT (avec notamment la minimisation du travail de nuit)

La législation en vigueur est respectée. Les notions de pénibilité et de sécurité ont été prises en considération dans l'organisation

CR2.10 La gestion du personnel est rigoureuse et les obligations sont identifiées et complétées avec exhaustivité (contrats avec les salariés, fiche de paie, registre du personnel, gestion des absences).

Le Document Unique d'Évaluation des Risques (DUER) est cohérent.



Bloc 3 : Préparation et production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques

CR3.2 Le tableau de production est utilisé avec maîtrise.

La quantification des matières premières est juste et exhaustive et permet d'éviter le gaspillage.

L'organisation du poste de travail est rationnelle et fonctionnelle.

Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de santé et sécurité au travail sont respectés.

CR3.3 Le planning de rafraîchis et la formulation des levains (choix des farines, de l'hydratation et de l'ensemencement) sont définis et pertinents.

Quantités, qualité (pH, acidité), température, arôme et texture sont contrôlés et conformes.

CR3.4 L'utilisation des matériels et outillages est adaptée en fonction de la technique de pétrissage choisie. Les techniques sont maîtrisées et conformes aux pratiques professionnelles.

CR3.5 Les techniques de conduite des pâtes (division, pesage, tournage, boulage, façonnage, plaquage, dorure) sont exécutées avec méthode.

Les étapes de tournage, boulage et détente sont maîtrisées et permettent un ajustement pertinent de la rhéologie des pâtes en cours de fabrication.

Les façonnages permettent d'obtenir des pains de forme et de poids réguliers et conforme à la fiche technique du produit.

La vitesse de travail est cohérente avec une exécution de production en entreprise artisanale

CR3.6 Les méthodes de fermentation sont connues (en direct, en pousse lente, en différée).

Le choix de la ou des méthodes prend en compte l'ensemble des paramètres d'influence (hydratation, pH, température, durée du processus de fabrication, qualité des farines...) et respecte les fiches techniques.

CR3.7 Les paramètres de cuisson prennent en compte les spécificités des produits.

Les températures sont gérées en fonction de la fabrication, de la quantité, du matériel de cuisson. Le temps imparti est respecté.

Le résultat obtenu est esthétique et goûteux.

CR3.8 La zone et le matériel de stockage sont agencés rationnellement.

Les temps de ressuyage sont respectés pour chaque produit. Les produits sont présentés et/ou conditionnés sur des supports et/ou des emballages adéquats.

Les produits conditionnés en emballages fermés sont étiquetés selon les normes en vigueur (DDM, numéro de lot, valeurs nutritionnelles, ingrédients et allergènes).

Les normes d'hygiène et de sécurité sont respectées.

CR3.9 Les locaux, équipements et matériels sont entretenus en application des règles d'hygiène tout au long du processus de production.

Les procédures de nettoyage respectent les bonnes pratiques environnementales: limitation de la consommation d'eau, recours aux éco-produits, tri sélectif des déchets.