



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

*Assemblée Permanente*

# REFERENTIEL DE FORMATION

## BREVET TECHNIQUE DES METIERS

### PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

## I. POSITIONNEMENT DU DIPLOME DANS LA FILIERE DE FORMATION

Le schéma ci-joint positionne le Brevet Technique des Métiers comme l'équivalent du Bac Professionnel, du Brevet Professionnel ou du Brevet de Technicien. Il se situe au niveau IV.

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
- la voie de la formation continue (*dite de promotion sociale*).

Ces deux voies ne s'adressant pas aux mêmes publics, les conditions d'organisation de la formation peuvent être différentes, mais les capacités auxquelles on aboutit sont, bien sûr, identiques.

Le positionnement individuel à l'entrée dans le cursus a pour vocation d'opérer une sélection, ou de préconiser, si nécessaire, des compléments de formation individualisée pour optimiser les chances de réussite à l'examen.

## II. L'OBJECTIF GLOBAL DE LA FORMATION

L'objectif global de la formation Brevet Technique des Métiers est de permettre aux salariés de garantir dans leur métier, une production de haute qualité.

Celle-ci se caractérise par son degré d'exigence élevé, tant sur le plan pratique que technique, tenant compte de l'évolution du marché, des contraintes de gestion de la fabrication, des règles d'organisation du travail et d'animation d'équipe.

L'enjeu de cette formation est donc d'assurer la pleine maîtrise de l'activité de production, tout en rendant celle-ci cohérente et congruente avec les impératifs économiques de direction de l'entreprise.

Allier excellence professionnelle et viabilité économique, organisationnelle et relationnelle, tel est le projet du Brevet Technique des Métiers.

Cette formation a été construite en rapport avec un niveau d'emploi : celui de chef de fabrication, d'atelier ou de laboratoire.

La formation correspond à ce niveau d'emploi, sachant qu'il peut être occupé par un salarié ou le chef d'entreprise lui-même.

Des domaines de compétences spécifiques sont ciblés dans la formation Brevet Technique des Métiers :

#### **1. Production**

L'objectif de ce domaine de compétence est la maîtrise des savoir faire professionnels pratiques et technologiques représentatifs d'une production de haute qualité.

Il est bien évident que si le haut degré d'exigence est partagé par l'ensemble des professions, la nature, les caractéristiques des capacités de référence sont différentes selon les professions.

#### **2. Innovation et commercialisation**

L'objectif est ici d'entraîner le candidat à adapter sa production en fonction de la demande du client et du marché, voire même de l'amener à envisager des évolutions de produit pour mieux répondre aux goûts du client.

L'enjeu est ici d'envisager la production non comme une fin en soi, mais dans une perspective commerciale. C'est donc l'apprentissage des techniques de fabrication qu'il importe de chercher, d'imaginer des évolutions de produits.

Intégrer l'approche client en même temps que le perfectionnement pratique et technique est essentiel pour allier tradition et innovation.

#### **3. Gestion des coûts de fabrication**

Maîtriser les coûts de fabrication est un objectif essentiel à l'activité de production, mais au-delà, à la gestion de l'entreprise.

L'objectif est donc ici de cerner les composants des coûts, d'identifier les coûts de fabrication dans une situation définie, de choisir le procédé de fabrication permettant d'optimiser la gestion de ces coûts.

Il est évident que ce domaine de compétences est étroitement relié à l'organisation du travail et même à l'animation d'équipe. La rentabilité et la productivité de l'entreprise en dépendent.

#### **4. L'organisation du travail**

Organiser son travail et celui de ses collaborateurs, pour optimiser la gestion de la production, ce domaine de compétence est bien évidemment lui aussi, en inter-relation avec tous les autres, et spécifiquement avec la gestion des coûts de fabrication et l'animation d'équipe.

L'organisation du travail est ici entendue essentiellement comme une méthode pour aboutir à une meilleure gestion des coûts et des hommes. La progression proposée, au cours des deux années de formation est logique. On s'attachera la première année à travailler l'organisation personnelle, et la deuxième année, à aborder l'organisation au niveau de l'équipe.

**5. L'animation d'équipe**

Ce domaine de compétence a été abordé ici essentiellement dans une perspective de mobilisation des hommes et de développement de leurs capacités.

Les principes de base de la pédagogie seront étudiés, non pas dans une perspective de formation spécifique d'apprentis, mais avec une finalité plus large, celle de développer les savoir-faire professionnels de tous les membres de l'équipe, par une aptitude pédagogique et une pratique de la délégation.

*(La formation de maître d'apprentissage sera développée dans le Brevet de Maîtrise).*

**6. Langue vivante professionnelle :**

L'objectif est ici de permettre aux candidats de maîtriser un vocabulaire technique professionnel *(200 mots)*.

L'ensemble des domaines de compétence a pour finalité de développer la maîtrise de la qualité de la production, entendue ici au sens large, c'est-à-dire qualité garante de la compétitivité de l'entreprise.

**La qualité est donc ici un résultat**, le produit des différents domaines de compétence.

**PAR DOMAINE DE COMPETENCES**  
**DEFINITION DU DOMAINE DE COMPETENCE : PRODUCTION**

**OBJECTIF : Maîtriser les savoir-faire professionnels, pratiques et technologiques représentatifs d'une production de haute qualité**

Principales missions ou activités caractéristiques du domaine de compétences pour un emploi cible de :	Capacités de référence	Domaines de compétences connexes
<b>Chef de laboratoire</b>		
– Prévoir tous les éléments nécessaires à la fabrication.	– Prévoir et / ou choisir les matériels, les matières premières nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production.	– INNOVATION et COMMERCIALISATION – ORGANISATION DU TRAVAIL – GESTION DE COUTS DE FABRICATION
– Organiser, réaliser et superviser l'ensemble de la fabrication.	– Exécuter et créer des mélanges ou appareils équilibrés dans les différents champs d'activité. – Maîtriser les développements physiques, biologiques et chimiques des produits. – Maîtriser les différentes cuissons dans les champs d'activité.	– ORGANISATION DU TRAVAIL – ANIMATION D'EQUIPE
– Valoriser la fabrication dans une perspective commerciale	– Maîtriser la conception, le montage, l'assemblage, la décoration des produits, en fonction de critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle.	– INNOVATION et COMMERCIALISATION – ORGANISATION DU TRAVAIL – ANIMATION D'EQUIPE
– Veiller à la qualité des produits fabriqués	– Garantir la qualité sanitaire des produits.	– GESTION DES COUTS DE FABRICATION – ANIMATION D'EQUIPE – ORGANISATION DU TRAVAIL

## FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE

DOMAINE DE COMPETENCE : **PRODUCTION**

Capacité de référence (C) PREVOIR LES MATIERES PREMIERES		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)	
<b>Evaluation certificative</b>	Prévoir et / ou choisir les matériels, les matières premières nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Poids et quantités de produits finis nécessaires par convive, en fonction des caractéristiques de la commande.</li> <li>– Les performances des matériels en quantité traitée et en rapidité d'exécution.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prévision des achats</li> <li>– Contrôle de la rotation des stocks</li> <li>– Gestion du planning de fabrication en fonction des commandes et en respectant une marge de sécurité.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bonne quantification des denrées nécessaires</li> <li>– Choix adapté des produits (<i>nature des réalisations et budget</i>)</li> <li>– Gestion de l'utilisation des matériels</li> <li>– Gestion du temps de fabrication.</li> </ul>	
Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite	
<b>Evaluation formative</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Evaluer le temps nécessaire à la réalisation de la commande, en fonction des caractéristiques de l'équipe et du matériel.</li> <li>– Evaluer la qualité et la quantité des matières premières</li> <li>– Concevoir et respecter un plan de travail</li> <li>– Répartir le travail au sein de l'équipe</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation		En entreprise	En centre de formation	
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe

## FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE

DOMAINE DE COMPETENCE : **PRODUCTION**

Capacité de référence (C) LES MELANGES		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)																																																										
<b>Evaluation certificative</b>	<p>Exécuter et créer des mélanges ou appareils équilibrés et homogènes dans les champs d'activité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pâtisserie</li> <li>– confiserie chocolaterie</li> <li>– glacerie</li> <li>– traiteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Normes techniques en matière de glaces et de confiserie, chocolaterie :</li> <li>– Composants ; pasteurisation, maturation, foisonnement.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Utiliser des instruments de mesure Thermomètre Densimètre Réfractomètre</li> <li>– Analyser, réaliser et utiliser une fiche technique</li> <li>– Choix et utilisation adéquate du matériel.</li> </ul>		<p><b>Communs à tous les mélanges :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Choix des composants et équilibre des dosages</li> <li>– Homogénéité des mélanges</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Indicateurs spécifiques aux</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: black; color: white;"> <th style="width: 33%;">Pâtes</th> <th style="width: 33%;">Confiserie</th> <th style="width: 33%;">Chocolaterie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>corps</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>élasticité</td> <td>homogénéité de</td> <td>brillance</td> </tr> <tr> <td>ténacité</td> <td>la texture et</td> <td>craquant</td> </tr> <tr> <td>souplesse</td> <td>cristallisation</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>friables</b></td> <td></td> <td>traiteurs et</td> </tr> <tr> <td>friabilité</td> <td><b>crèmes</b></td> <td>. homogénéité</td> </tr> <tr> <td>feuilletées</td> <td></td> <td>de la texture</td> </tr> <tr> <td>feuilleté fondant</td> <td></td> <td>. onctuosité</td> </tr> <tr> <td>légèreté</td> <td></td> <td>. légèreté</td> </tr> <tr> <td><b>battues</b></td> <td></td> <td>. fluidité</td> </tr> <tr> <td>légèreté</td> <td></td> <td>. aromatisation</td> </tr> <tr> <td><b>à choux</b></td> <td></td> <td>. coloration</td> </tr> <tr> <td>dessèchement</td> <td><b>glaces</b></td> <td>. foisonnement</td> </tr> <tr> <td>gonflement, lissée</td> <td></td> <td>. homogénéité</td> </tr> <tr> <td><b>liquides</b></td> <td></td> <td>texture</td> </tr> <tr> <td>fluidité</td> <td></td> <td>. tenue</td> </tr> <tr> <td><b>battues-poussées</b></td> <td></td> <td>. couleur</td> </tr> <tr> <td>alvéoles, couleur, saveur</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Pâtes	Confiserie	Chocolaterie	<b>corps</b>			élasticité	homogénéité de	brillance	ténacité	la texture et	craquant	souplesse	cristallisation		<b>friables</b>		traiteurs et	friabilité	<b>crèmes</b>	. homogénéité	feuilletées		de la texture	feuilleté fondant		. onctuosité	légèreté		. légèreté	<b>battues</b>		. fluidité	légèreté		. aromatisation	<b>à choux</b>		. coloration	dessèchement	<b>glaces</b>	. foisonnement	gonflement, lissée		. homogénéité	<b>liquides</b>		texture	fluidité		. tenue	<b>battues-poussées</b>		. couleur	alvéoles, couleur, saveur		
	Pâtes	Confiserie	Chocolaterie																																																													
<b>corps</b>																																																																
élasticité	homogénéité de	brillance																																																														
ténacité	la texture et	craquant																																																														
souplesse	cristallisation																																																															
<b>friables</b>		traiteurs et																																																														
friabilité	<b>crèmes</b>	. homogénéité																																																														
feuilletées		de la texture																																																														
feuilleté fondant		. onctuosité																																																														
légèreté		. légèreté																																																														
<b>battues</b>		. fluidité																																																														
légèreté		. aromatisation																																																														
<b>à choux</b>		. coloration																																																														
dessèchement	<b>glaces</b>	. foisonnement																																																														
gonflement, lissée		. homogénéité																																																														
<b>liquides</b>		texture																																																														
fluidité		. tenue																																																														
<b>battues-poussées</b>		. couleur																																																														
alvéoles, couleur, saveur																																																																
<b>Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire</b>		<b>A acquérir</b>		<b>A mettre en oeuvre</b>		<b>A évaluer : indicateurs de réussite</b>																																																										
<b>Evaluation formative</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Confectionner l'ensemble des pâtes, crèmes, sauces et masses spécifiques à la profession.</li> <li>– Maîtriser l'éventail des disponibilités d'association de composants décrits dans le référentiel formation.</li> <li>– Bien doser pour obtenir des mélanges équilibrés</li> <li>– Maîtriser le tempérage des chocolats de couverture</li> <li>– Maîtriser l'équilibrage des formules</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation		En entreprise	En centre de formation																																																										
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe		Individuel	En groupe																																																						



## FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE

DOMAINE DE COMPETENCE : **PRODUCTION**

Capacité de référence (C) LES CUISSONS		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)				
Evaluation certificative	<p>Maîtriser les différentes cuissons dans les champs d'activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– de la pâtisserie</li> <li>– de la confiserie chocolaterie</li> <li>– de la glacerie</li> <li>– du traiteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Connaissance logique des degrés de cuisson et des densités des mélanges pour répondre aux normes d'aspect, de goût et sanitaires.</li> <li>– Connaissance des différents types de cuisson et des matériels qui s'y rapportent</li> <li>– Connaissance des transformations qui s'opèrent lors de la cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Contrôle des températures</li> <li>– Programmation de l'ordre de cuisson</li> <li>– Apprêts des produits</li> <li>– Surveillance de l'évolution de la cuisson</li> <li>– Arrêt de la cuisson</li> <li>– Refroidissement ou maintien en température</li> <li>– Mise en forme après cuisson et / ou moulage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Coloration uniforme</li> <li>– Consistance intérieure et souplesse du produit</li> <li>– Coagulation des mélanges réalisés</li> <li>– Epaissement</li> <li>– Résistance de l'enveloppe</li> </ul>						
Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite				
Evaluation formative	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Capacité de planification du travail de cuisson</li> <li>– Capacité d'observation et d'analyse</li> <li>– Capacité de décision pour intervenir rapidement</li> <li>– Capacité de prévention et de respect des normes d'hygiène et de sécurité</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation		En entreprise	En centre de formation		En entreprise	En centre de formation	
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe		Individuel	En groupe

## FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE

DOMAINE DE COMPETENCE : **PRODUCTION**

Capacité de référence (C) MONTAGE - DECORATION		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)				
Evaluation certificative	Maîtriser la conception, le montage, l'assemblage, la décoration des produits en fonction des critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Règles techniques applicables en décoration.</li> <li>– Les principes de base pour harmoniser les couleurs.</li> <li>– Les différents styles d'écriture et de bordures pouvant être utilisés dans la profession.</li> <li>– Connaissance et respect des proportions et des volumes pour le détaillage, montage, l'assemblage, l'assemblage de la décoration.</li> <li>– Les différentes techniques de glaçage.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Respect du process de travail spécifique à chaque produit fabriqué</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Respect et clarté du thème</li> <li>– Harmonie des styles, des couleurs, des formes</li> <li>– Finesse de l'exécution</li> <li>– Mise en place, proportion, équilibre des éléments décoratifs</li> <li>– Originalité du thème, du décor, du montage, du goût</li> <li>– Mise en place des compositions décoratives, consommables, attrayantes et harmonieuses.</li> </ul>				
Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite				
Evaluation formative	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Maîtriser les différentes techniques de dessin et de peinture : au cornet, au pinceau, à l'aérographe</li> <li>– Maîtriser les différentes techniques de modelage, sculpture, coulage, moulage, découpage</li> <li>– Maîtriser les différentes techniques de travail du sucre</li> <li>– Concevoir et réaliser un moule en plâtre ou en rhodorsyl alimentaire, gélatine</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation			
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe		Individuel	En groupe

## FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE

DOMAINE DE COMPETENCE : **PRODUCTION**

Capacité de référence (C) HYGIENE		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)				
Evaluation certificative	Etre capable de garantir la qualité sanitaire des produits fabriqués.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Législation sur l’hygiène.</li> <li>– Règles et normes de conservation.</li> <li>– Connaissance des produits.</li> <li>– Connaissance des produits détergents et bactéricides.</li> <li>– Connaissance des règles de l’hygiène corporelle et de l’hygiène des maladies transmissibles dans les aliments.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Dans le plan de travail, faire respecter des règles d’hygiène spécifiques à la profession telles que :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Propreté des plans de travail et du matériel                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ lavage, désinfection des mains</li> <li>▪ port de la tenue vestimentaire professionnelle</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>– Faire respecter le plan de nettoyage des locaux et du matériel.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Contrôle bactériologique du produit</li> <li>– Netteté du plan de travail.</li> </ul>				
Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite				
Evaluation formative	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Contrôler et faire respecter les règles de l’hygiène corporelle et vestimentaire applicables à la profession.</li> <li>– Veiller au respect des règles d’hygiène concernant les maladies</li> <li>– Vérifier le comportement dans le travail par rapport à l’hygiène</li> <li>– Réaliser et faire appliquer un nettoyage régulier et l’entretien permanent du matériel et des locaux</li> <li>– Vérifier l’état de fraîcheur des matières premières et des produits finis.</li> <li>– Faire procéder à des contrôles de qualité régulièrement.</li> <li>– Etre capable d’interpréter une analyse bactériologique.</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation		En entreprise	En centre de formation		En entreprise	En centre de formation	
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe		Individuel	En groupe

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE**  
**DOMAINE DE COMPETENCE : INNOVATION ET COMMERCIALISATION**

	Capacité de référence (C)	Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)		
<b>Evaluation certificative</b>	<p>Concevoir une ou des adaptations de produits ou services pour répondre aux besoins et motivations d'un client, ou aux évolutions des comportements des consommateurs.</p> <p>Pré-requis : maîtriser les différents procédés de fabrication.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Typologie des besoins.</li> <li>– Typologie des motivations.</li> <li>– Les composantes de fabrication du produit ou service.</li> <li>– Les principales évolutions de comportements des consommateurs.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Technique de créativité</li> <li>– Analyse fonctionnelle</li> <li>– Techniques d'études de faisabilité.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Adéquation de l'innovation proposée</li> <li>– Faisabilité des préconisations en termes de : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ technique de fabrication</li> <li>▪ calcul des coûts</li> <li>▪ mode de distribution</li> <li>▪ organisation du travail et synergie d'équipe</li> </ul> </li> <li>– Cohérence avec la gamme des produits ou services proposés.</li> <li>– Congruence avec l'image de l'entreprise.</li> </ul>		
	<b>Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire</b>	<b>A acquérir</b>		<b>A mettre en oeuvre</b>		<b>A évaluer : indicateurs de réussite</b>		
<b>Evaluation formative</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Appliquer les techniques de créativité</li> <li>– Formuler des hypothèses d'adaptation de produits ou services</li> <li>– Tester leur faisabilité</li> <li>– Calculer les coûts liés aux adaptations</li> <li>– Prévoir l'impact de l'innovation sur : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la gamme de produits ou services</li> <li>▪ l'image de marque de l'entreprise.</li> </ul> </li> </ul>	<b>En entreprise</b>	<b>En centre de formation</b>	<b>En entreprise</b>	<b>En centre de formation</b>	<b>En entreprise</b>	<b>En centre de formation</b>	
			<b>Individuel</b>	<b>En groupe</b>		<b>Individuel</b>	<b>En groupe</b>	

**FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE**  
**DOMAINE DE COMPETENCE : INNOVATION ET COMMERCIALISATION**

Capacité de référence (C)		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)	
Evaluation certificative	Etre capable dans son métier, d'analyser les évolutions des produits et de leur mode de distribution en fonction des évolutions de comportement des consommateurs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Histoire du métier et de sa technologie.</li> <li>– Les évolutions récentes des consommateurs : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comportements</li> <li>▪ Mode de vie</li> </ul> </li> <li>– Les cycles de vie des produits.</li> <li>– Analyse sociologique : styles de vie et scénarios, ...</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Méthode de recueil et de traitement de l'information : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Observation directe</li> <li>▪ Etude documentaire, ...</li> </ul> </li> <li>– Fonction de « veille » technique, technologique et sociologique dans son secteur d'activité.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pertinence et clarté de l'analyse concernant un produit ou une gamme de produits.</li> <li>– Caractère prospectif de la réflexion.</li> <li>– Ouverture de l'analyse sur d'autres métiers.</li> </ul>	
Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite	
Evaluation formative	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Se documenter sur son métier.</li> <li>– Analyser des études de comportement de consommateurs.</li> <li>– Maîtriser et appliquer à son champ d'activité le concept de gamme de produits et de cycle de vie des produits ou services.</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation
			Individuel    En groupe		Individuel    En groupe		Individuel    En groupe

**FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE**  
**DOMAINE DE COMPETENCE : INNOVATION ET COMMERCIALISATION**

Capacité de référence (C)		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)				
Evaluation certificative	Etre capable d'apprécier la qualité d'un produit telle qu'elle est perçue par un client dans une situation d'achat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Caractéristiques et finalités des concepts de besoins et de motivations</li> <li>– Typologie des besoins et motivations</li> <li>– Adéquation fonction du produit ou service et besoins / motivations.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Méthode d'observation, de recherche, d'écoute d'informations</li> <li>– Analyse fonctionnelle, recherche des fonctions réelles ⇒ réajustement entre fonction à assurer et besoins à satisfaire</li> <li>– Démarche d'analyse de la valeur.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pertinence de l'analyse de la perception du client</li> <li>– Adaptabilité au langage client</li> <li>– Identification des fonctions du produit perçues par le client.</li> </ul>				
Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite				
Evaluation formative	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ecouter le client : besoins, motivations, cadre de référence.</li> <li>– Identifier et hiérarchiser les différentes fonctions d'un produit pour le client.</li> <li>– Identifier les critères permettant d'analyser la valeur d'un produit ou service : <u>satisfaction</u> coût</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation			
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe		Individuel	En groupe

**FICHE METHODOLOGIQUE PAR DOMAINE DE COMPETENCE**  
**DEFINITION DU DOMAINE DE COMPETENCE : GESTION DES COUTS DE FABRICATION**  
**OBECTIF : Maîtriser les coûts de fabrication en fonction des objectifs de l'entreprise**

Principales missions ou activités caractéristiques du domaine de compétences pour un emploi cible de :	Capacités de référence	Domaines de compétence connexes
Chef de laboratoire, chef de fabrication		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Calculer le coût de fabrication du produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier et évaluer les différents coûts de fabrication</li> </ul>	PRODUCTION ORGANISATION DU TRAVAIL
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gérer les stocks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluer les coûts des produits stockés</li> </ul>	PRODUCTION
<ul style="list-style-type: none"> <li>Optimiser l'organisation pour gérer au mieux les coûts de fabrication.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choisir le procédé de fabrication qui permettra d'optimiser les coûts.</li> </ul>	PRODUCTION ORGANISATION DU TRAVAIL ANIMATION D'EQUIPE

## FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE

DOMAINE DE COMPETENCE : **GESTION DES COUTS DE FABRICATION**

Capacité de référence (C)		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)				
Evaluation certificative	Dans une organisation définie, identifier et évaluer les différents coûts de fabrication et les frais indirects liés à la fabrication d'un produit ou d'un service (à l'exclusion des frais de gestion).	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Structure et analyse des coûts.</li> <li>– Comptabilité matière, fiche de stock.</li> <li>– Modalité de fonctionnement des matériels.</li> <li>– Imputation comptable des différents coûts de fabrication.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Méthode d'évaluation des stocks.</li> <li>– Méthode de calcul des coûts.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Précision et justesse du résultat.</li> <li>– Conformité avec la réalité physique.</li> <li>– Exhaustivité des paramètres pris en compte.</li> <li>– Explication possible par un service comptable de l'évaluation des coûts réalisés</li> </ul>				
Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite				
Evaluation formative	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Savoir évaluer techniquement en volume, masse ou poids la quantité physique d'un produit.</li> <li>– Etre capable de vérifier la consommation d'un approvisionnement à partir de la variation du stock ou des achats.</li> <li>– Etre capable de rechercher et d'évaluer le prix des approvisionnements entrant dans la composition du produit ou service en fonction de la date d'achat.</li> <li>– Etre capable de rechercher l'information et de calculer le coût horaire de la main d'œuvre en fonction de la qualification.</li> <li>– Etre capable d'évaluer les temps homme nécessaires à la fabrication d'un produit.</li> <li>– Evaluer les matières premières et leurs coûts.</li> <li>– Evaluer les temps d'utilisation des matériels.</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation			
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe		Individuel	En groupe

**FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE**  
**DOMAINE DE COMPETENCE : GESTION DES COUTS DE FABRICATION**

	<b>Capacité de référence (C)</b>	<b>Connaissances nécessaires (F)</b>	<b>Technologies spécifiques : méthodologie ou procédé de travail à adopter (G)</b>	<b>Indicateurs de réussite (H)</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Evaluer les coûts des produits stockés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Les différents produits du marché.</li> <li>– Les procédures de livraison, de facturation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Segmentation des produits.</li> <li>– Identification des fournisseurs</li> <li>– Procès.</li> <li>– Mise en place des tableaux de bord (<i>maxi, mini, seuil, taux de renouvellement</i>).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pas de manque, ni d'excédent de matière d'œuvre.</li> </ul>
	<b>Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire</b>	<b>Acquérir</b>	<b>A mettre en oeuvre</b>	<b>A évaluer</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Déterminer le stock nécessaire à l'activité de l'entreprise.</li> <li>– Organiser l'achat, la réception et le stockage.</li> <li>– Contrôler les processus de stockage et d'utilisation des produits.</li> <li>– Anticiper , rentabiliser les stocks.</li> </ul>			

## FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE

DOMAINE DE COMPETENCE : **GESTION DES COUTS DE FABRICATION**

Capacité de référence (C)		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)				
Evaluation certificative	Dans une situation donnée, choisir le procédé de fabrication qui permettra d'optimiser les coûts et de justifier le choix.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Structure et analyse des coûts</li> <li>– Les critères de qualité du produit ou service.</li> </ul>	<p>Etude comparative des différents process de fabrication intégrant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La matière première</li> <li>– l'outillage</li> <li>– l'utilisation du matériel</li> <li>– le temps homme nécessaire</li> <li>– l'organisation du travail</li> <li>– les matières consommables.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pertinence du choix proposé</li> <li>– Exhaustivité des paramètres pris en compte</li> <li>– Intégration de la démarche qualité.</li> </ul>						
Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite				
Evaluation formative	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Maîtriser les différents procédés de fabrication.</li> <li>– Maîtriser les variables de gestion des coûts de fabrication.</li> <li>– Calculer le coût unitaire du produit ou service</li> <li>– Mettre en relation la gestion des coûts et l'organisation du travail.</li> <li>– Définir les critères de qualité et évaluer leur impact sur les coûts.</li> <li>– Formuler des hypothèses optimisant la gestion des coûts.</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation		En entreprise	En centre de formation		En entreprise	En centre de formation	
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe		Individuel	En groupe

## FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE

DOMAINE DE COMPETENCE : **ORGANISATION DU TRAVAIL**

Capacité de référence (C)		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)	
<b>Evaluation certificative</b>	S'informer pour connaître les objectifs et les indicateurs de réussite de la production attendue.	– L'ensemble des paramètres à intégrer pour organiser son travail, celui de son équipe.  – Les normes de qualité du processus de fabrication.		– Techniques de recueil et de traitement de l'information intégrant des données : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantitatives</li> <li>• Qualitatives</li> </ul>		– Exhaustivité de l'information recueillie utile à l'organisation du travail.	
Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite	
<b>Evaluation formative</b>	– Capacité à formuler clairement une question.  – Capacité d'écoute et de reformulation objective.  – Capacité de synthèse de l'information.  – Capacité à traduire une consigne en objectifs avec indicateur de réussite.	En entreprise		En entreprise		En entreprise	
		En centre de formation		En centre de formation		En centre de formation	
		Individuel	En groupe	Individuel	En groupe	Individuel	En groupe

**FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE**  
**DOMAINE DE COMPETENCE : ORGANISATION DU TRAVAIL**

Capacité de référence (C)		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)				
Evaluation certificative	Planifier et distribuer les tâches en respectant les objectifs fixés et leurs indicateurs ( <i>qualité, délais ....</i> ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Les normes de production qualité.</li> <li>– Les caractéristiques des matériels.</li> <li>– Les différentes sortes de plannings.</li> <li>– Les composantes d’une fiche de poste.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Méthodes de construction d’un organigramme.</li> <li>– Méthode de réalisation d’un PERT.</li> <li>– Méthode de définition d’un poste de travail.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Respect des délais et objectifs</li> <li>– Optimisation : <ul style="list-style-type: none"> <li>• répartition de l’activité entre les individus</li> <li>• gestion du temps et de l’équipe</li> <li>• gestion du matériel</li> <li>• gestion du coût global</li> </ul> </li> </ul>				
	Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite			
Evaluation formative	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Identifier les sous-ensembles d’un processus de fabrication</li> <li>– Evaluer les matières premières et l’outillage nécessaires</li> <li>– Evaluer des temps moyens par groupes d’activité</li> <li>– Hiérarchiser les activités par degré de complexité</li> <li>– Elaborer un planning d’ordonnancement</li> <li>– Transmettre clairement des consignes.</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation			
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe		Individuel	En groupe

**FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE**  
**DOMAINE DE COMPETENCE : ORGANISATION DU TRAVAIL**

Capacité de référence (C)		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)				
Evaluation certificative	Assurer le suivi et contrôler ses réalisations personnelles et celles de son équipe pour garantir l'atteinte de l'objectif.	Normes de qualité de la fabrication.		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Analyse des procédures.</li> <li>– Méthodes de résolution de problèmes.</li> <li>– Méthodes de repérage des incidents critiques.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fréquence et pertinence des points de contrôle.</li> <li>– Identification des incidents critiques.</li> <li>– Pertinence des solutions proposées.</li> </ul>				
Capacités intermédiaires (D) Savoir faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite				
Evaluation formative	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Identifier les points de contrôle permettant de suivre la planification prévue.</li> <li>– Assurer le contrôle et vérifier le respect des processus.</li> <li>– En cas d'écarts, imaginer et mettre en œuvre les mesures correctrices.</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation			
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe		Individuel	En groupe

**FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE**  
**DEFINITION DU DOMAINE DE COMPETENCE : ANIMATION D'EQUIPE**

**OBJECTIF : Mobiliser les Hommes et développer leurs capacités**

Principales missions ou activités caractéristiques du domaine de compétence pour un emploi cible de :	Capacités de référence	Domaines de compétence connexes
Chef de laboratoire, d'atelier ou de fabrication		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gérer les conflits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etre capable d'écouter un collaborateur pour identifier ses freins et motivations dans l'exercice de son métier.</li> </ul>	PRODUCTION ORGANISATION DU TRAVAIL
<ul style="list-style-type: none"> <li>Motiver les hommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mobiliser sur des objectifs de production</li> </ul>	PRODUCTION GESTION DES COUTS DE FABRICATION ORGANISATION DU TRAVAIL INNOVATION et COMMERCIALISATION
<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire progresser les performances des collaborateurs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entraîner un ou plusieurs collègues à se perfectionner et déléguer progressivement des responsabilités de production.</li> </ul>	ORGANISATION DU TRAVAIL PRODUCTION

## FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE

DOMAINE DE COMPETENCE : **ANIMATION D'EQUIPE**

Capacité de référence (C)		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)				
Evaluation certificative	Etre capable d'écouter un collaborateur lors d'un entretien pour identifier ses motivations et ses freins, dans l'exercice de son activité professionnelle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Théorie, schéma de la communication.</li> <li>– Techniques de formulation de questions.</li> <li>– Grilles d'attitudes Porter.</li> <li>– Pyramides de Maslow.</li> </ul>		Méthode de conduite d'entretien semi-directif.		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pertinence et fiabilité de l'observation des motivations et des freins, dans une étude de motivation.</li> <li>– Capacité de reformulation (<i>objective et subjective</i>).</li> </ul>				
Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite				
Evaluation formative	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Capacité de concentration.</li> <li>– Capacité à formuler des questions ouvertes.</li> <li>– Capacité à écouter en dehors de son cadre de référence.</li> <li>– Capacité à identifier freins et motivations.</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation			
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe		Individuel	En groupe

## FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE

DOMAINE DE COMPETENCE : **ANIMATION D'EQUIPE**

Capacité de référence (C)		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)				
<b>Evaluation certificative</b>	<p>Etre capable de mobiliser une ou plusieurs personnes sur des objectifs de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clairs</li> <li>• Réalistes</li> <li>• Motivants</li> </ul> <p>Et de contrôler les résultats.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Théorie de la communication.</li> <li>– Principes et techniques d'organisation du travail.</li> <li>– Les caractéristiques d'un objectif.</li> <li>– Les différentes motivations au travail et leurs conséquences en terme de management.</li> <li>– Les argumentaires de vente.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Analyse des objectifs de production.</li> <li>– Analyse des capacités des collègues.</li> <li>– Définition d'un plan de travail.</li> <li>– Méthodes de fixation d'objectifs</li> <li>– Répartition des objectifs :</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiches de travail</li> <li>• argumentation</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualité de l'argumentation développée autour des objectifs :</li> <li>• précision – clarté</li> <li>• réalisme</li> <li>• motivants</li> <li>• personnalisés</li> </ul> <p>Les objectifs fixés permettent l'auto-contrôle par chacun et le contrôle par le responsable.</p>				
Capacités intermédiaires (D) Savoir faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite				
<b>Evaluation formative</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Analyser un objectif.</li> <li>– Fixer un objectif de production adapté.</li> <li>– S'exprimer clairement oralement devant un petit groupe.</li> <li>– Argumenter en fonction de la situation et en responsabilisant..</li> <li>– Contrôler les résultats.</li> <li>– Communiquer une évaluation.</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation			
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe		Individuel	En groupe

## FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE

DOMAINE DE COMPETENCE : **ANIMATION D'EQUIPE**

Capacité de référence (C)		Connaissances nécessaires (F)		Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter (G)		Indicateurs de réussite (H)				
<b>Evaluation certificative</b>	<p>Etre capable d'entraîner un ou plusieurs collègues à se perfectionner dans le métier, en lui déléguant progressivement des responsabilités de production.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Les modes d'apprentissage et les différentes méthodes pédagogiques.</li> <li>– Les qualités requises d'un objectif.</li> <li>– Les formes et l'importance de la validation d'un objectif.</li> <li>– Les conditions nécessaires à la délégation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Diagnostic points forts / points faibles.</li> <li>– Formulation d'objectifs intermédiaires pour arriver à un objectif global.</li> <li>– Contrôle de la compréhension de l'objectif                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Démonstration et / ou explication</li> <li>• Expérimentation</li> <li>• Evaluation</li> <li>• Délégation nouvelle</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pertinence du diagnostic réalisé.</li> <li>– Nature et importance de la progression effectuée en fonction du niveau du collaborateur et du temps défini.</li> <li>– Cohérence : progression et nouvelle responsabilité déléguée.</li> </ul>						
Capacités intermédiaires (D) Savoir-faire		A acquérir		A mettre en oeuvre		A évaluer : indicateurs de réussite				
<b>Evaluation formative</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Evaluer les besoins de perfectionnement.</li> <li>– Définir une progression pédagogique et un rythme.</li> <li>– Contrôler et valider chaque étape en motivant.</li> <li>– Déléguer en valorisant le ou les collègues.</li> </ul>	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation	En entreprise	En centre de formation			
			Individuel	En groupe		Individuel	En groupe		Individuel	En groupe