

**\*Édition spéciale**

Supplément aux Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie du 15 décembre 2013



**PANORAMA DES DIPLÔMES ET TITRES  
EN BOULANGERIE PÂTISSERIE**

**Décembre 2013**

**/ À LIRE SUR INBP.COM**

Les derniers numéros du Supplément technique INBP et les bonus web sont consultables sur [www.inbp.com](http://www.inbp.com) / Rubrique « A lire »



**RÉDACTION INBP**

150, boulevard de l'Europe  
BP 1032 - 76171 Rouen cedex 1  
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86  
E-mail : [bal@inbp.com](mailto:bal@inbp.com) - [www.inbp.com](http://www.inbp.com)

**Directeur de la rédaction**

Jean-François Astier

**Coordination générale**

Catherine Stéphan

**Rédaction**

Annick Morin, Sébastien Doley

**Remerciements à**

Hervé Benoist-Gironière  
Directeur de la formation - Confédération Nationale  
de la Boulangerie Pâtisserie Française

**Illustration**

Jérôme LANIER

**ABONNEMENTS**

S.O.T.A.L.  
27, avenue d'Eylau  
75782 PARIS cedex 16  
Tél. : 01 53 70 16 25

**ÉDITEUR**

S.O.T.A.L.  
Société d'Édition et de Publication  
«Les Talemeliers»

**Directeur de la publication**

Jean-Pierre Crouzet  
N° CPPAP : 0916.T88408  
N° ISSN : 1776 - 0674

**IMPRIMEUR**

RPN Imprimerie  
36-40, boulevard Robert Schuman  
93190 Livry-Gargan

**N°100, avant-propos**

2

**6 questions à Laurent Serre**

Président adjoint de la Confédération Nationale  
de la Boulangerie-Pâtisserie Française et Président de l'INBP

3

**CAP (Certificat d'aptitude professionnelle)**

4-5

- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier
- CAP Chocolatier-Confiseur
- CAP Glacier fabricant

**MC (Mention complémentaire)**

6-7

- MC Boulangerie spécialisée
- MC Pâtisserie boulangère
- MC Pâtisserie Glacierie Chocolaterie Confiserie spécialisées

**CQP (Certificat de qualification professionnelle)**

7

- CQP Tourier

**BP (Brevet professionnel)**

8

- BP Boulanger

**BAC PRO (Baccalauréat professionnel)**

8

- BAC PRO Boulanger-Pâtissier

**BTM (Brevet technique des métiers)**

9

- BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

**BM (Brevet de maîtrise)**

9-10

- BM Boulanger
- BM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

**MOF (« Un des Meilleurs Ouvriers de France »)**

10

- MOF « Un des Meilleurs Ouvriers de France »  
Boulangerie ou Pâtisserie

**CQP (Certificat de qualification professionnelle)**

11

- CQP Vendeur, vendeuse-conseil en boulangerie  
pâtisserie

**CTM (Certificat technique des métiers)**

11

- CTM Vendeur vendeuse en boulangerie  
pâtisserie

**Tableaux des épreuves finales aux examens**

12-15

**Schéma récapitulatif des diplômes et titres**

15

# n° 100

## Avant-propos

A l'origine, le Supplément technique en abordait plusieurs dans un même numéro, avant de se centrer sur un thème unique traité sous plusieurs angles. Certains numéros demeurent des références, par exemple le spécial Produits de panification à l'heure européenne, Défauts des pâtes et des pains ou Opérations commerciales. Par ailleurs, soulignons qu'au-delà de l'intérêt de chaque numéro, en 25 ans, le Supplément technique donne à voir, aujourd'hui, en filigrane une partie des évolutions en boulangerie-pâtisserie.

Initiée puis conduite pendant 24 ans par Gérard Brochoire assisté de Catherine Stéphan, la direction de la rédaction est assurée maintenant par Jean-François Astier, directeur général de l'INBP.

A l'heure des journaux en ligne, réjouissons-nous que cette revue, disponible sur [www.inbp.com](http://www.inbp.com), puisse aussi perdurer sous forme papier, facile à feuilleter et à archiver sans trop d'encombrement. Une collection complète du Supplément technique ne pèse au total que **5 kilos** !

Enfin, en faisant un focus sur les diplômes et titres de notre secteur, ce numéro 100 est volontairement en lien avec le cœur de métier de l'institut : la formation. En 16 pages, il offre un panorama général, non figé bien sûr, car en la matière réformes et rénovations se succèdent. Certaines sont déjà attendues dès 2014, notamment en termes d'apprentissage ou de programme du CAP boulanger.

*Un grand merci à tous ceux qui contribuent à faire vivre ce titre, à commencer par financeur et éditeur, et de sincères remerciements aux lectrices et lecteurs du Supplément technique INBP, dont les fidèles de la première heure.*

Lancée en mars 1988, la Revue technique INBP devenue Supplément technique INBP atteint, un quart de siècle plus tard, une belle maturité en affichant fièrement son **numéro 100** !

**25 ans** : une longévité remarquable pour une revue professionnelle marquée par la pertinence du choix des sujets et la rigueur de leur traitement par les équipes éditoriales et rédactionnelles, aux dires de ses lecteurs. Près de 110 rédacteurs ont contribué à sa notoriété.

Toutes les couvertures que nous avons reproduites, à l'occasion de cet anniversaire, rendent compte du large spectre de thèmes abordés.

## PANORAMA DES DIPLÔMES ET TITRES EN BOULANGERIE PÂTISSERIE



### 6 QUESTIONS À LAURENT SERRE

PRÉSIDENT ADJOINT DE LA CONFÉDÉRATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANÇAISE ET PRÉSIDENT DE L'INBP

**Les diplômes actuels répondent-ils à tous les besoins du secteur ?**

*Oui, nous le pensons, d'autant plus que cela est unique dans le secteur alimentaire : tous les diplômes et titres de notre profession ont bénéficié d'une rénovation entre 2002 et 2013. Soulignons aussi la récente création du CQP tourier, un certificat de qualification professionnelle, et celle du CTM vendeur, vendeuse en boulangerie pâtisserie, un certificat technique des métiers.*

**Peut-on dire que la profession est suffisamment dotée de diplômes pour en assurer son développement ?**

*Presque, car deux insuffisances demeurent. Nous souhaitons créer une licence professionnelle de management d'entreprise de boulangerie. De niveau II, ce diplôme s'adressera aux entreprises qui souhaitent se développer et assurer la croissance de leur effectif. Et côté vente, la création d'un diplôme de niveau IV s'impose.*

**Est-ce que le nombre de diplômes proposés dans un secteur en reflète la vitalité ?**

*Il semble que oui. Notre large palette reflète la vitalité de notre secteur. Les diplômes sont vecteurs d'impulsion et de dynamisme, non seulement à travers les compétences qu'ils permettent d'acquérir, mais aussi à travers leur capacité à couvrir les besoins de plus en plus larges des entreprises de boulangerie-pâtisserie, y compris ceux qui relèvent de la vente.*

**Les diplômes sont-ils indispensables pour intégrer le secteur ?**

*Disons que de toute évidence, ils facilitent l'intégration dans le monde de la boulangerie-pâtisserie et, de surcroît, font gagner un temps précieux en matière de connaissance de ses spécificités.*

**Quel est le rôle de la CNBF en termes de création de diplômes et de titres ?**

*La Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française a pour mission d'accompagner l'entreprise tout au long de sa vie, sur l'ensemble de ses activités. La formation fait partie intégrante des leviers de développement de l'entreprise.*

*C'est donc, tout naturellement, que la création de diplômes et de titres s'inscrit dans le champ des responsabilités et des compétences de la CNBF.*

*Elle les exerce en partenariat avec des organismes tels que l'Education nationale, l'APCMA, l'assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat, et les partenaires sociaux.*

**Quel encouragement adresseriez-vous aux nouveaux entrants dans le secteur ?**

*Je leur dirais que le couple formation-diplôme leur permet d'obtenir la compétence et l'aisance nécessaires au développement de leur activité au sein de notre profession.*

## CAP BOULANGER

Arrêté du 31 juillet 2002 modifié par l'arrêté du 31 juillet 2003  
**Diplôme de l'Education nationale · Niveau V**

### / PRÉ-REQUIS

Niveau : fin de 3ème  
 Age : - 16 à 25 ans, en apprentissage (au moins 15 ans si candidat arrivé en fin de 1<sup>er</sup> cycle de l'enseignement secondaire)  
 - à partir de 18 ans, en formation continue

### / DURÉE

· 2 ans en apprentissage, en alternance (1 an pour le titulaire d'un CAP connexe)  
 · En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation (**4 mois et demi à l'INBP à Rouen**)

### / ACCÈS À LA FORMATION

· Formation initiale (voie scolaire, apprentissage)  
 · Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)  
 · VAE Validation des Acquis de l'Expérience

### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

#### Domaine professionnel

· Préparation d'une production  
 - *Etablissement d'une fiche technique*  
 · Production  
 - Fabrication de pains courants  
 - Fabrication d'autres pains  
 - Fabrication de viennoiseries et produits en pâte à pain au lait  
 - Présentation des produits finis  
 - Prévention Environnement Santé

#### Savoirs associés

· Les matières premières  
 · Les procédés de fabrication et produits finis  
 · Les équipements  
 · Les sciences appliquées (nutrition, hygiène, énergie, entretien...)  
 · Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

#### Domaine général

· Français, histoire-géographie  
 · Mathématiques-sciences  
 · Education physique et sportive  
 · Langue vivante (facultative)

### / LIEUX DE FORMATION

· CFA (Centres de Formation d'Apprentis) en alternance avec les entreprises d'accueil  
 · LP (Lycées professionnels) publics ou privés  
 · Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie, **dont l'INBP**

#### Rénovation :

*Le sujet sera traité en 2014 dans les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie*

Le référentiel est à consulter sur :

[www.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/b169.htm](http://www.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/b169.htm)

## CAP PÂTISSIER

Arrêtés du 20 mars 2007 et du 23 avril 2008  
**Diplôme de l'Education nationale · Niveau V**

### / PRÉ-REQUIS

Niveau : fin de 3ème  
 Age : - 16 à 25 ans, en apprentissage (au moins 15 ans si candidat arrivé en fin de 1<sup>er</sup> cycle de l'enseignement secondaire)  
 - à partir de 18 ans, en formation continue

### / DURÉE

· 2 ans en apprentissage, en alternance (1 an pour le titulaire d'un CAP connexe)  
 · En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation (**4 mois et demi à l'INBP à Rouen**)

### / ACCÈS À LA FORMATION

· Formation initiale (voie scolaire, apprentissage)  
 · Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)  
 · VAE Validation des Acquis de l'Expérience

### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

#### Domaine professionnel

· Approvisionnement et gestion des stocks  
 - *Analyse d'une situation à partir de documents*  
 · Fabrication des pâtisseries  
 - Organisation de la production  
 - Réalisation de produits de pâtisserie commercialisables (entremets, tartes, fabrications à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, viennoiseries en pâtes levée ou levée feuilletée)

#### Savoirs associés

· Culture technologique et professionnelle  
 · Matières premières  
 · Fabrication (méthodes, techniques)  
 · Sciences de l'alimentation (sciences de l'aliment, hygiène et prévention, sciences appliquées aux locaux et aux équipements)  
 · Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social  
 · Communication (communication professionnelle, relations professionnelles)

#### Domaine général

· Français, histoire-géographie  
 · Mathématiques-sciences  
 · Education physique et sportive  
 · Langue vivante (facultative)

### / LIEUX DE FORMATION

· CFA (Centres de Formation d'Apprentis) en alternance avec les entreprises d'accueil  
 · LP (Lycées professionnels) publics ou privés  
 · Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie, **dont l'INBP**

Le référentiel est à consulter sur :

[www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/referentiel\\_cap\\_patissier.pdf](http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/referentiel_cap_patissier.pdf)



## CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Arrêté du 21 août 2002, modifié en 2003, 2007 et 2010

Diplôme de l'Education nationale · Niveau V

### / PRÉ-REQUIS

Niveau : fin de 3ème

Age : - 16 à 25 ans, en apprentissage (au moins 15 ans si candidat arrivé en fin de 1<sup>er</sup> cycle de l'enseignement secondaire)  
- à partir de 18 ans, en formation continue

### / DURÉE

· 2 ans en apprentissage, en alternance (1 an pour le titulaire d'un CAP connexe)  
· En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation (**4 mois et demi à l'INBP à Rouen**)

### / ACCÈS À LA FORMATION

· Formation initiale (voie scolaire, apprentissage)  
· Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)  
· VAE Validation des Acquis de l'Expérience

### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

#### **Domaine professionnel**

· Approvisionnement et stockage  
· Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat  
· Communication

#### **Savoirs associés**

· Technologie professionnelle  
· Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements  
· Environnement économique, juridique et social de l'entreprise  
· Vie sociale et professionnelle  
· Arts appliqués  
· Prévention, santé, environnement

#### **Domaine général**

· Français, histoire-géographie  
· Mathématiques-sciences  
· Education physique et sportive  
· Langue vivante (facultative)

### / LIEUX DE FORMATION

· CFA (Centres de Formation d'Apprentis) en alternance avec les entreprises d'accueil  
· LP (Lycées professionnels) publics ou privés  
· Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie, **dont l'INBP**

Le référentiel est à consulter sur :

[www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/b170.htm](http://www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/b170.htm)

## CAP GLACIER FABRICANT

Arrêté du 16 décembre 1992, arrêté de modification du 24 février 2010

Diplôme de l'Education nationale · Niveau V

### / PRÉ-REQUIS

Niveau : fin de 3ème

Age : - 16 à 25 ans, en apprentissage (au moins 15 ans si candidat arrivé en fin de 1<sup>er</sup> cycle de l'enseignement secondaire)  
- à partir de 18 ans, en formation continue

### / DURÉE

· 2 ans en apprentissage, en alternance (1 an pour le titulaire d'un CAP connexe)  
· En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation

### / ACCÈS À LA FORMATION

· Formation initiale (voie scolaire, apprentissage)  
· Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)  
· VAE Validation des Acquis de l'Expérience

### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

#### **Domaine professionnel**

· Organisation du poste de travail  
· Gestion des stocks  
· Fabrication (produits bruts et/ou semi-finis, glaces, sorbets, crèmes glacées, coulis, meringues, biscuits...)  
· Montage des produits  
· Conditionnement  
· Commercialisation

#### **Savoirs associés**

· Les denrées et autres produits  
· Outillage et équipements  
· Technologie des glaces, crèmes glacées, sorbets  
· Les produits glacés  
· Législation  
· Sciences appliquées à l'alimentation et hygiène  
· Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social

#### **Domaine général**

· Français, histoire-géographie  
· Education civique, juridique et sociale (ECJS)  
· Mathématiques-sciences  
· Education physique et sportive

### / LIEUX DE FORMATION

· CFA (Centres de Formation d'Apprentis) en alternance avec les entreprises d'accueil  
· LP (Lycées professionnels) publics ou privés  
· Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie

Le référentiel est à consulter sur :

[www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/b022/b022cb.pdf](http://www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/b022/b022cb.pdf)

[www.certifinfo.org/intercariforef/recherche\\_multi/consultation.php?id=21424](http://www.certifinfo.org/intercariforef/recherche_multi/consultation.php?id=21424)

## MC BOULANGERIE SPECIALISÉE

Arrêté du 16 avril 2003

Diplôme de l'Education nationale · Niveau V

### / PRÉ-REQUIS

Etre titulaire du CAP boulanger ou du BEP alimentation dominante boulanger

### / DURÉE

- 1 an en apprentissage, en alternance (400 h minimum en centre avec 16 semaines en milieu professionnel / Arrêté du 28 mars 2001)
- En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation (400 h minimum) en plus des 16 semaines en milieu professionnel

### / ACCÈS À LA FORMATION

- Formation initiale (voie scolaire, apprentissage)
- Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)
- VAE Validation des Acquis de l'Expérience

### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

#### **Domaine professionnel**

- Réalisation de produits de panification, de viennoiserie, crèmes et garnitures, décors boulangers
- Présentation et valorisation des produits

#### **Savoirs associés**

- Matières premières, procédés de fabrication et produits finis, équipements
- Sciences appliquées (bases biochimiques, étude nutritionnelle des produits, comportement alimentaire, hygiène, prévention, sécurité)
- L'entreprise de boulangerie et son environnement économique, juridique et social

#### **Evaluation de l'activité professionnelle**

- Les activités, l'aspect commercial, l'organisation de la profession, les lieux de vente, l'organisation de l'entreprise
- Rapport présentant l'entreprise d'accueil
- Fiches de situations professionnelles (approvisionnement et organisation de la production)

### / LIEUX DE FORMATION

- CFA (Centres de Formation d'Apprentis) en alternance avec les entreprises d'accueil
- LP (Lycées professionnels) publics ou privés
- Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie

En savoir plus :

[www.education.gouv.fr/bo/2003/21/MENE0300817A.htm](http://www.education.gouv.fr/bo/2003/21/MENE0300817A.htm)

Le référentiel est à consulter sur :

[www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/spip.php?article56](http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/spip.php?article56)

## MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Arrêté du 4 mai 2004

Diplôme de l'Education nationale · Niveau V

### / PRÉ-REQUIS

Etre titulaire d'un CAP boulanger ; CAP pâtissier, glacier, chocolatier confiseur ; BEP alimentation dominante boulanger ; BEP alimentation option pâtissier glacier chocolatier confiseur

### / DURÉE

- 1 an en apprentissage, en alternance (400 h minimum en centre et 16 semaines en milieu professionnel / Arrêté du 28 mars 2001)
- En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation (400 h minimum) en plus des 16 semaines en milieu professionnel

### / ACCÈS À LA FORMATION

- Formation initiale (voie scolaire, apprentissage)
- Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)
- VAE Validation des Acquis de l'Expérience

### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

#### **Domaine professionnel**

- Fabrication en pain de campagne en farine de tradition française (préfermentation ou différée)
- Fabrication de brioches ou viennoiseries en pâte levée feuilletée
- Fabrication de produits en pâte à choux garnis, en pâte à foncer ou pâte feuilletée
- Fabrication de produits en pâte morte
- Fabrication d'autres pâtes et de crèmes, garnitures et appareils
- Confection de sandwiches, pizzas, tartes salées

#### **Savoirs associés**

- Matières premières, produits et techniques de fabrication
- Equipements et matériels
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Environnement commercial de la production

#### **Evaluation de l'activité professionnelle**

Fonctions d'approvisionnement, d'organisation, d'entretien et prévention des risques professionnels, de contrôle qualité et de communication (dossier sur l'activité professionnelle personnelle dans l'entreprise d'accueil et présentation de 2 situations observées)

### / LIEUX DE FORMATION

- CFA (Centres de Formation d'Apprentis) en alternance avec les entreprises d'accueil
- LP (Lycées professionnels) publics ou privés
- Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie

En savoir plus :

[www.education.gouv.fr/bo/2004/22/MENE0400866A.htm](http://www.education.gouv.fr/bo/2004/22/MENE0400866A.htm)

Le référentiel est à consulter sur :

[www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/spip.php?article56](http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/spip.php?article56)

[www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/d076/d076ca.pdf](http://www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/d076/d076ca.pdf)

**MC PÂTISSERIE GLACERIE  
CHOCOLATERIE CONFISERIE  
SPECIALISÉES**

Décret du 9 avril 2009

**Diplôme de l'Education nationale · Niveau V****/ PRÉ-REQUIS**

Etre titulaire d'un CAP pâtissier ; CAP glacier fabricant ; CAP chocolatier confiseur ; BEP alimentation, option pâtisserie, glacierie, chocolaterie confiserie

**/ DURÉE**

- 1 an en apprentissage, en alternance (400 h minimum en centre avec 16 semaines en milieu professionnel)
- En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation (400 h minimum) en plus des 16 semaines en milieu professionnel

**/ ACCÈS À LA FORMATION**

- Formation initiale (voie scolaire, apprentissage)
- Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)
- VAE Validation des Acquis de l'Expérience

**/ PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE****Domaine professionnel**

- Fabrication de produits de pâtisserie, glacierie, chocolaterie et confiserie, réalisation de décors
- Arts appliqués

**Savoirs associés**

- Etudes d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
  - *Connaissances scientifiques fondamentales (alimentation, hygiène et équipements)*
  - *Connaissances technologiques*

**Evaluation des activités en milieu professionnel**

Fonctions approvisionnement, stockage, production, contrôle qualité, conservation, entretien

**/ LIEUX DE FORMATION**

- CFA (Centres de Formation d'Apprentis) en alternance avec les entreprises d'accueil
- LP (Lycées professionnels) publics ou privés
- Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie

En savoir plus :

[www.education.gouv.fr/cid26692/mene0908343a.html](http://www.education.gouv.fr/cid26692/mene0908343a.html)**CQP TOURIER**

Arrêté du 21 février 2013

**Titre de branche professionnelle****/ PRÉ-REQUIS**

Accessible à tout public

**/ DURÉE**

- 400 h décomposées de la façon suivante :
- 300 h de pratique professionnelle
  - 60 h de technologie professionnelle
  - 40 h de sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition

**/ ACCÈS À LA FORMATION**

- Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)
- VAE Validation des Acquis de l'Expérience

**/ PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE****Domaine professionnel**

- Préparation de la production (approvisionnement, organisation), production et transformation (pâtes, garnitures sucrées, salées, cuisson)
- Hygiène, sécurité alimentaire et démarche qualité

**Epreuve pratique**

- Réalisation d'une production garnie ou non à partir d'une pâte (levée feuilletée, levée, feuilletée, sablée, brisée)
- Bon d'économat et fiche d'organisation, nettoyage
- Présentation de la production

**Savoirs associés**

- Technologie
  - *Questions sur les matières premières, vocabulaire professionnel, matériel, procédés de fabrication, contrôle qualité des produits*
- Sciences appliquées à l'alimentation et la nutrition
  - *Constituants des aliments, nutrition, hygiène, prévention, alimentation en énergie et eau, équipements spécifiques des locaux professionnels, aménagements généraux des locaux professionnels, entretien locaux et matériel*

**/ LIEUX DE FORMATION**

- **INBP** (formation en cours d'organisation)
- Ultérieurement d'autres centres de formation seront agréés par la profession

En savoir plus :

[www.journal-officiel.gouv.fr/publications/bocc/pdf/2012/0032/boc\\_20120032\\_0000\\_0004.pdf](http://www.journal-officiel.gouv.fr/publications/bocc/pdf/2012/0032/boc_20120032_0000_0004.pdf)

# BP

( BREVET PROFESSIONNEL )

## BP BOULANGER

Rénové par arrêté du 15 février 2012

Diplôme de l'Education nationale - Niveau IV

### / PRÉ-REQUIS

- 5 ans d'expérience professionnelle dans le domaine
- ou 2 ans d'expérience professionnelle et un diplôme ou titre homologué de niveau V ou bien de niveau IV

### / DURÉE

- 2 ans en apprentissage, en alternance, à raison d'un minimum de 400 h en centre (ou 240 h pour les titulaires d'une spécialité de Bac Pro du même secteur)
  - En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation à raison d'un minimum de 800 h.
- (825 h à l'INBP à Rouen : préparation connexe BP-BM)**

### / ACCÈS À LA FORMATION

- Formation initiale (voie scolaire, apprentissage)
- Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)
- VAE Validation des Acquis de l'Expérience

### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

#### Domaine professionnel

- Fabrication d'une commande
  - Pain de tradition française exclusivement, pain au levain, pain biologique, pains nutrition, pains aromatiques, pains européens (sandwicherie), pain au gluten (approche théorique), restauration boulangère, gâteaux de voyage
- Technologie professionnelle
  - Culture professionnelle, matières premières, technique et matériel professionnel, démarche qualité
- Sciences appliquées
  - Alimentation, nutrition, hygiène, équipements, aménagement des locaux, environnement professionnel (démarche qualité, santé et sécurité au travail, développement durable)
- Gestion appliquée
  - Environnement économique, juridique et de gestion de l'entreprise

#### Domaine général

- Expression française et ouverture au monde
- Langue vivante étrangère : anglais, allemand, espagnol ou italien
- Langue vivante (facultative)

### / LIEUX DE FORMATION

- CFA (Centres de Formation d'Apprentis) en alternance avec les entreprises d'accueil
- LP (Lycées professionnels) publics ou privés
- Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie, **dont l'INBP**

Le référentiel est à consulter sur :

[www.education.gouv.fr/pid25535/bulletin\\_officiel.html?cid\\_bo=59428](http://www.education.gouv.fr/pid25535/bulletin_officiel.html?cid_bo=59428)

# BAC PRO

( BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL )

## BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

Arrêtés des 2 juillet 2009, 8 et 13 avril 2010

Diplôme de l'Education nationale - Niveau IV

### / PRÉ-REQUIS

- Après la 3ème
- Ou après un BEP ou un CAP
- Age : 16 ans à 25 ans, en formation continue

### / DURÉE

- 3 ans en apprentissage, en alternance (2 ans pour les titulaires d'un BEP ou CAP du domaine professionnel concerné - boulanger ou pâtissier - ) avec 22 semaines au total en entreprise
- En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation en plus des 22 semaines en entreprise

### / ACCÈS À LA FORMATION

- Formation initiale (voie scolaire, apprentissage)
- Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)
- VAE Validation des Acquis de l'Expérience

### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

#### Domaine professionnel

- La gestion d'exploitation : matières premières, moyens techniques, moyens financiers, gestion des ressources humaines, création-reprise d'entreprise, développement d'activité
- La production : organisation, transformation-fabrication (panification, pâtes et masses de base, crèmes et appareils, produits traiteur, petits fours,...), présentation et valorisation des produits, commercialisation, communication
- La démarche qualité

#### Savoirs associés

- Culture professionnelle
- Matières premières
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- Environnement économique, juridique et management d'entreprise

#### Domaine général

- Langue vivante
- Français - Histoire-Géographie, éducation civique
- Arts appliqués et culture artistique
- Education physique et sportive
- Langue vivante (facultative)

### / LIEUX DE FORMATION

- CFA (Centres de Formation d'Apprentis) en alternance avec les entreprises d'accueil
- LP (Lycées professionnels) publics ou privés
- Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie

Le référentiel est à consulter sur :

[www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/a096.htm](http://www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/a096.htm)

## BTM ( BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS )

### BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Titre des chambres de métiers et de l'artisanat -  
Niveau IV

#### / PRÉ-REQUIS

- Minimum obtention d'un niveau V  
ET
- Une mention complémentaire ou un CAP connexe ou une année de pratique professionnelle

NB. Les titulaires d'un bac pro alimentation option pâtisserie intègrent la 1ère année sans dispense, ni équivalence

#### / DURÉE

- 2 ans en apprentissage, en alternance
- En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation

#### / ACCÈS À LA FORMATION

- Formation initiale
- Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)
- VAE Validation des Acquis de l'Expérience

#### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

##### 6 domaines de compétences

- Production
- Innovation et commercialisation
- Gestion des coûts de fabrication
- Organisation du travail
- Animation d'équipe
- Langue vivante professionnelle

#### / LIEUX DE FORMATION

- CFA (Centres de Formation d'Apprentis) en alternance avec les entreprises d'accueil
- Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie

En savoir plus :

[www.rncp.cncp.gouv.fr/grand-public/visualisationFiche?format=fr&fiche=1471](http://www.rncp.cncp.gouv.fr/grand-public/visualisationFiche?format=fr&fiche=1471)

Le référentiel est à consulter sur :

[www.anfp.fr/referentiels/r-f-rentiel-de-formation-btm-p-tissier-confiseur-glacier-traiteur.pdf](http://www.anfp.fr/referentiels/r-f-rentiel-de-formation-btm-p-tissier-confiseur-glacier-traiteur.pdf)

## BM ( BREVET DE MAÎTRISE )

### BM BOULANGER

Rénové en janvier 2009

Titre des chambres de métiers et de l'artisanat  
· Niveau III

#### / PRÉ-REQUIS

- BP ou Bac Pro ou BM niveau IV sans condition d'expérience professionnelle
- Ou CAP boulanger avec 3 ans d'expérience professionnelle (hors apprentissage)
- Ou bien sans diplôme, 5 ans d'expérience professionnelle (hors apprentissage)

En plus de ces pré-requis, le Centre chargé de préparer le candidat doit réaliser un entretien de positionnement afin d'évaluer ses compétences pour lui proposer un parcours de formation adapté à son niveau.

#### / DURÉE

- 2 ans en apprentissage, en alternance
- En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation (**6 mois à l'INBP à Rouen : préparation connexe BM-BP**)

#### / ACCÈS À LA FORMATION

- Formation initiale
- Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)
- VAE Validation des Acquis de l'Expérience

#### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

##### 7 modules :

- Module professionnel obligatoire, même si titulaire du BP boulanger
- Fonction entrepreneuriale
- Fonction commerciale
- Fonction gestion économique et financière d'une entreprise artisanale
- Fonction gestion des ressources humaines
- Fonction accompagnement et formation du jeune
- Fonction communiquer à l'international

#### / LIEUX DE FORMATION

- CFA (Centres de Formation d'Apprentis) en alternance avec les entreprises d'accueil
- Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie, **dont l'INBP**

En savoir plus :

[www.rncp.cncp.gouv.fr/grand-public/visualisationFiche?format=fr&fiche=9824](http://www.rncp.cncp.gouv.fr/grand-public/visualisationFiche?format=fr&fiche=9824)

# BM

( BREVET DE MAÎTRISE )

## BM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Arrêté du 13 novembre 2009

**Titre des chambres de métiers et de l'artisanat**  
• Niveau III

### / PRÉ-REQUIS

- Être titulaire du Brevet Technique des Métiers (BTM) ou du baccalauréat professionnel ou du BM (niveau IV) sans condition d'expérience professionnelle
- Ou (avec ou sans CAP), justifier de 7 ans d'expérience professionnelle apprentissage compris

En plus de ces pré-requis, le Centre chargé de préparer le candidat doit réaliser un entretien de positionnement afin d'évaluer ses compétences pour lui proposer un parcours de formation adapté à son niveau.

### / DURÉE

- 2 ans en apprentissage, en alternance
- En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation (**6 mois à l'INBP à Rouen**)

### / ACCÈS À LA FORMATION

- Formation initiale
- Formation continue (contrat de professionnalisation, CIF Congé Individuel de Formation...)
- VAE Validation des Acquis de l'Expérience

### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

- **7 modules :**
  - Module professionnel
  - Fonction entrepreneuriale
  - Fonction commerciale
  - Fonction gestion économique et financière d'une entreprise artisanale
  - Fonction gestion des ressources humaines
  - Fonction accompagnement et formation du jeune en apprentissage
  - Fonction communiquer à l'international

### / LIEUX DE FORMATION

- CFA (Centres de Formation d'Apprentis) en alternance avec les entreprises d'accueil
- Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie, **dont l'INBP**

En savoir plus :

[www.rncp.cncp.gouv.fr/grand-public/visualisationFiche?format=fr&fiche=9084](http://www.rncp.cncp.gouv.fr/grand-public/visualisationFiche?format=fr&fiche=9084)

# MOF

« UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE »

## MOF « UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE » BOULANGERIE OU PÂTISSERIE

Décrets des 5 juillet 2001 et 22 septembre 2009

**Diplôme de l'Education nationale obtenu**  
par un concours • Niveau III

### / PRÉ-REQUIS

- 23 ans révolus
- Inscription auprès du commissaire départemental ou en ligne sur le site du COET (Comité d'Organisation des Expositions du Travail) ou sur le site [www.meilleursouvriersdefrance.org](http://www.meilleursouvriersdefrance.org) ou bien auprès de l'Organisation Professionnelle.

Le concours se divise en deux séries d'épreuves :

### / ÉPREUVES QUALIFICATIVES

Elles comportent, selon les classes, soit des épreuves pratiques, soit une épreuve théorique ou technologique, écrite ou orale, soit la soutenance d'un dossier, soit la conjugaison de tout ou partie de ces types d'épreuves. Les candidats qualifiés à l'issue de ces épreuves sont autorisés à prendre part aux épreuves finales de la session en cours.

### / ÉPREUVES FINALES

**Le candidat réalise une œuvre pouvant comporter, en tout ou partie :**

- Une épreuve imposée qui, s'appuyant sur la tradition, fait intervenir des techniques nouvelles
- Un projet « libre » destiné à permettre au candidat de composer et de réaliser une œuvre révélant la maîtrise de qualités complémentaires et personnelles à celles mises en évidence par l'épreuve imposée
- Une épreuve en loge, en atelier, en laboratoire, en cuisine ou sur site

### / LIEUX DE PRÉPARATION

Ecoles privées, organismes de formation continue en boulangerie pâtisserie, **dont l'INBP**

En savoir plus :

[www.meilleursouvriersdefrance.org](http://www.meilleursouvriersdefrance.org)

## CQP

( CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE )

### CQP VENDEUR, VENDEUSE-CONSEIL EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

Mai 2005

Titre de branche professionnelle

#### / PRÉ-REQUIS

Accessible à tout public

#### / DURÉE

1 an par correspondance avec 7 journées de regroupement (INBP)

#### / ACCÈS À LA FORMATION

Formation continue (enseignement pédagogique à distance)

#### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

**Formation théorique en 10 modules regroupant au total 33 unités permettant d'acquérir les connaissances nécessaires sur les produits, leur fabrication, l'hygiène, la sécurité, la nutrition, la réglementation, la commercialisation :**

- La boutique et son environnement
- L'extérieur de la boutique
- L'espace de vente
- L'arrière-boutique
- Présentation, étiquetage, promotion
- Connaissance des produits de panification
- Connaissance des produits de pâtisserie
- Connaissance des autres produits
- Accueil et vente
- Fidélité et fidélisation

#### **Formation pratique**

- Présentation des produits
- Emballage
- Décoration
- Vitrines à thème

#### / LIEUX DE FORMATION

Formation à distance, les regroupements se déroulant soit à l'INBP à Rouen, soit au sein des locaux d'un Groupement Professionnel Départemental de la Boulangerie-Pâtisserie selon l'origine géographique des candidats au titre

En savoir plus :

**INBP au 02 35 58 17 77**

## CTM

( CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS )

### CTM VENDEUR VENDEUSE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

Arrêté du 5 avril 2012

Titre des chambres de métiers et de l'artisanat - Niveau V

#### / PRÉ-REQUIS

Accessible à tout public

#### / DURÉE

- 1 an en apprentissage, en alternance
- En formation continue, durée fixée par l'organisme de formation

#### / ACCÈS À LA FORMATION

- Formation initiale
- Formation continue
- VAE Validation des Acquis de l'Expérience

#### / PROGRAMME : APERÇU SYNTHÈSE

##### **Domaine professionnel**

- Mise en place des produits
- Réglementation
- Connaissance des produits
- Moyens de paiement
- Hygiène et sécurité
- Emballage
- Ateliers produits

##### **Domaine général**

- Commercialisation et communication
- Gestion de base
- Savoir-être
- Anglais professionnel

#### / LIEUX DE FORMATION

- CFA (Centres de Formation d'Apprentis)
- Le CTM étant récemment créé, la formation n'est pas en place dans tous les CFA : se renseigner auprès de votre chambre de métiers départementale

En savoir plus :

[www.mcp.cncp.gouv.fr/grand-public/visualisationFiche?format=fr&fiche=15076](http://www.mcp.cncp.gouv.fr/grand-public/visualisationFiche?format=fr&fiche=15076)

En matière des métiers de la vente, il existe aussi des diplômes généralistes adaptés au commerce alimentaire :

- CAP employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires
- CAP employé de commerce multi-spécialités
- Mention complémentaire vendeur spécialisé en alimentation
- Bac pro commerce

# TABLEAUX DES ÉPREUVES FINALES AUX EXAMENS

## CAP BOULANGER Les titulaires d'un CAP et plus peuvent être dispensés des matières générales

MATIÈRE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
EP 1 / Préparation d'une production	Écrit	2 h	4	< 10/20
EP 2 / Production	Pratique + Oral	8 h*	13**	
EG 1 / Français et histoire géographique	Écrit + Oral	2 h15	3	
EG 2 / Mathématiques - sciences	Écrit	2 h	2	
EG 3 / Education physique et sportive	-	-	1	
Langue vivante facultative***	Oral	20 min. + 20 min. de préparation	-	-

\* Dont 1 h réservée à la Prévention Santé Environnement (PSE) \*\* Dont 1 pour la Prévention Santé Environnement (PSE)

\*\*\* Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme

## CAP PÂTISSIER Les titulaires d'un CAP et plus peuvent être dispensés des matières générales

MATIÈRE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
EP 1 / Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie	Écrit	3 h*	4	< 10/20
EP 2 / Fabrication de pâtisseries	Pratique	7 h	11	
EG 1 / Français et histoire géographique	Écrit + Oral	2 h15	3	
EG 2 / Mathématiques - sciences	Écrit	2 h	2	
EG 3 / Education physique et sportive	-	-	1	
Langue vivante facultative**	Oral	20 min. + 20 min. de préparation	-	-

\* Dont 1 h réservée à la Vie Sociale et Professionnelle (VSP) \*\* Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme

## CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR Les titulaires d'un CAP et plus peuvent être dispensés des matières générales

MATIÈRE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
EP 1 / Approvisionnement et stockage	Écrit	2 h	2	< 10/20
EP 2 / Production et valorisation des fabrications	Pratique + Oral	12 h*	15**	
EG 1 / Français et histoire géographique	Écrit + Oral	2 h15	3	
EG 2 / Mathématiques - sciences	Écrit	2 h	2	
EG 3 / Education physique et sportive	-	-	1	
Langue vivante facultative***	Oral	20 min. + 20 min. de préparation	-	-

\* Dont 1 h réservée à la Vie Sociale et Professionnelle (VSP) \*\* Dont 1 pour la Vie Sociale et Professionnelle (VSP)

\*\*\* Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme

## CAP GLACIER FABRICANT Les titulaires d'un CAP et plus peuvent être dispensés des matières générales

MATIÈRE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
EP 1 / Pratique professionnelle	-	8 h	10	< 10/20
EP 1 / Vie sociale et professionnelle	Écrit	1 h	1	
EP 2 / Technologie - Sciences appliquées	Écrit	2 h	5	
EP 3 / Connaissance de l'entreprise et de son environnement	Écrit	30 min.	1	
EG 1 / Français et histoire géographique	Écrit	2 h15	3	
EG 2 / Mathématiques - sciences	Écrit	2 h	2	
EG 3 / Education physique et sportive	-	-	1	
EF 1 / Langue vivante facultative*	Oral	20 min. + 20 min. de préparation	-	-

\* Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme

# TABLEAUX DES ÉPREUVES FINALES AUX EXAMENS

## MC BOULANGERIE SPECIALISÉE

MATIÈRE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
E 1 / Organisation de la production	Pratique	9 h	12	< 10/20
E 2 / Environnement technologique, scientifique et commercial de la production	Écrit	2 h	5	
E 3 / Evaluation de l'activité professionnelle	Oral	30 min.	3	

## MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE

MATIÈRE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
E 1 / Organisation de la production	Pratique	10 h	12	< 10/20
E 2 / Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	Écrit	2 h	5	
E 3 / Evaluation de l'activité professionnelle	Oral	30 min.	3	

## MC PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISÉES

MATIÈRE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
E 1 / Pratique professionnelle, arts appliqués	Pratique + Écrit	4 h 30	10	< 10/20
E 2 / Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Écrit	1 h 30	4	
E 3 / Evaluation de l'activité professionnelle	Oral	30 min.	3	

## CQP TOURIER

MATIÈRE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
Technologie professionnelle	Écrit	1 h	2	< 10/20
Sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition	Écrit	1 h	2	
Fabrication d'une commande	Pratique + Écrit / Pratique	9 h sur 2 jours (4 h / 5 h)	6	

## BP BOULANGER

MATIÈRE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
E 1 / Fabrication d'une commande	Écrit + Pratique + Oral	12 h sur 2 jours	12	< 10/20
E 2 / Technologie professionnelle	Écrit	2 h	3	
E 3 / Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements et à l'environnement professionnel	Écrit	2 h	3	
E 4 / Gestion appliquée · Sous-épreuve E41 / Environnement économique, juridique et de gestion de l'entreprise	Écrit	2 h	3	
· Sous-épreuve E42 / Dossier d'étude technique liée à l'activité professionnelle	Oral	30 min.	3	
E 5 / Expression française et ouverture sur le monde	Écrit	3 h	3	
E 6 / Langue vivante étrangère	Oral	10 min. (+ 20 min. prépa.)	1	
Langue vivante facultative*	Oral	15 min. (+ 15 min. prépa.)		

\* Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme

## BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

MATIÈRE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
E 1 / Épreuve technologique et scientifique	Écrit	3 h	4	< 10/20
E 2 / Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel et prévention, santé, environnement	Écrit + Pratique + Oral	12 h**	10	
E 3 / Épreuve de gestion appliquée	Écrit + Oral	4 h	5	
E 4 / Langue vivante	Oral	20 min.	2	
E 5 / Français, histoire géographie, éducation civique	Écrit	4 h 30	5	
E 6 / Arts appliqués et culture artistique	Écrit	1 h 30	1	
E 7 / Education Physique et Sportive	-	-	1	
Langue vivante facultative**	Oral	20 min.***		-

\* Dont 2 h de Prévention Santé Environnement (PSE) à l'écrit, coefficient 1. \*\* Autre que celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire ; seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale. \*\*\* Dont 5 min. de préparation

# TABLEAUX DES ÉPREUVES FINALES AUX EXAMENS

## BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

MATIÈRE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
<b>Domaine professionnel</b>				
· Technologie	Écrit	2 h 30	1	< 10 à l'ensemble
· Bon d'économat	Écrit	4 h 30	0,25	
· Étude de prix	Écrit		0,50	
· Pratique	-	17 h	2,25	< 10
· Evaluation des acquis par le chef d'entreprise	-	Sur la durée de la formation	1	< 10*
<b>Domaine transversal</b>				
· Étude de cas	Écrit	3 h	2	< 5
· Résolution de problèmes de production : - Préparation - Présentation	Oral	30 min. + 30 min. de préparation	1	< 5
· Soutenance de mémoire	Oral	30 min.	2	< 5
· Langue étrangère	Oral	30 min.	1	< 5

\* Si la note finale obtenue au BTM est supérieure ou égale à 10/20, on ne tient pas compte de la note éliminatoire pour la seule épreuve « Evaluation des acquis pratiques en entreprise par le chef d'entreprise »

## BM BOULANGER / BM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

MODULE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
<b>Fonction entrepreneuriale</b>	Écrit + Oral	3 h + 15 min.	1 1	< 10/20
<b>Fonction commerciale</b>	Écrit + Contrôle continu	3 h -	2 1	
<b>Fonction : gestion économique et financière</b>	Écrit + Contrôle continu	4 h -	2 1	
<b>Fonction : gestion des ressources humaines</b>	Écrit + Contrôle continu	2 h -	2 1	
<b>Fonction : accompagnement et formation du jeune</b>	Oral avec préparation écrite	1 h	1	
<b>Fonction : communiquer à l'international</b>	Oral + Contrôle continu	15 min.	2 1	

### MODULE PROFESSIONNEL PROPRE AU BM BOULANGER

Pour obtenir le BM, il faut avoir au moins 10/20 à chaque module ou bloc de compétences et une moyenne générale de 12/20 sur le module professionnel.

MODULE PROFESSIONNEL	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE	NOTE ÉLIMINATOIRE
<b>Epreuve pratique Production</b>	-	12 h 30 sur 2 jours ( 30 min. de préparation à l'oral )	14	< 10/20	< 12/20
<b>Théorie de la pratique</b>					
· Bon d'économat	Écrit	2 h	2	< 10/20	
· Organisation du travail	Écrit	3 h 30	3		
· Technologie, résolution problème	Écrit	2 h 30	2		
<b>Projet professionnel</b>					
· Dossier	-	-	2	< 10/20	-
· Soutenance	Oral	20 min.	1		-

### MODULE PROFESSIONNEL PROPRE AU BM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Pour obtenir le BM, il faut avoir au moins 10/20 à chaque module ou bloc de compétences et une moyenne générale de 12/20 sur le module professionnel.

MODULE PROFESSIONNEL	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE	NOTE ÉLIMINATOIRE
<b>Epreuve pratique Production Dossier spécialité</b>	-	20 h sur 2 jours 1/2 15 min.	14	< 10/20	< 12/20
<b>Théorie de la pratique</b>					
· Bon d'économat	Écrit	3 h	2	< 10/20	
· Organisation du travail	Écrit	3 h	3		
· Technologie, résolution problème	Écrit	2 h	2		

**A noter :** Le candidat est assisté d'un commis pendant l'épreuve (âgé de moins de 21 ans, il est titulaire d'un niveau V en pâtisserie depuis moins d'un an et a 3 ans d'expérience maximum, apprentissage compris).

# TABLEAUX DES ÉPREUVES FINALES AUX EXAMENS

## CQP VENDEUR VENDEUSE CONSEIL EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

ÉPREUVE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
Mise en situation	Oral	15 min.	2*	< 10/20
Epreuve pratique	Pratique	20 min.		
Evaluation des connaissances	Oral	15 min.	2*	
Evaluation des connaissances	Écrit	1 h		

\* La moyenne des notes des deux épreuves est affectée de ce coefficient

La moyenne des notes obtenues sur 20 tout au long de la formation théorique et pratique (correspondance et regroupement) est affectée du coefficient 1. L'évaluation du tuteur ou de l'employeur, sur 10, est affectée du coefficient 1.

Il n'y a pas de note éliminatoire à ce niveau.

## CTM VENDEUR VENDEUSE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

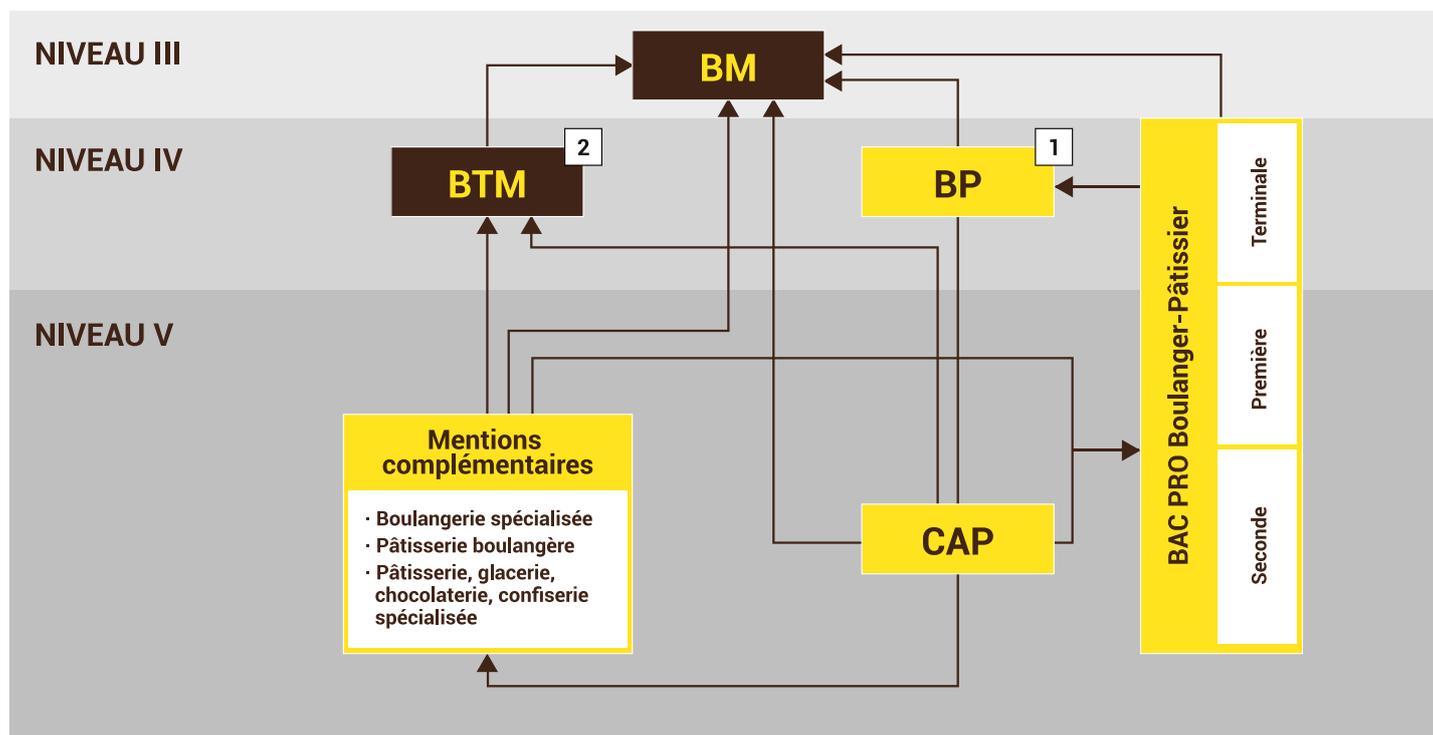
ÉPREUVE	MODE	DURÉE	COEFFICIENT	NOTE ÉLIMINATOIRE
Etude de cas	Écrit	2 h	2	< 10/20
Dossier professionnel *	Écrit** + Oral	- 15 min.	(1) (2) 2	
Pratique professionnelle - Présentation marchande - Décor - Emballage - Mise en situation de vente	Pratique	1 h -	6	
	Pratique	-		
	Pratique	-		
	Oral	15 min.		

\* La moyenne obtenue à l'écrit (coefficient 1) et à l'oral (coefficient 2) est elle-même affectée du coefficient 2 dans le total final.

\*\* Le dossier est constitué tout au long de l'année et présenté lors de l'examen.

Le contrôle continu des acquis (tout au long de la formation) est affecté du coefficient 2 et de la note éliminatoire de 10/20.

## SCHÉMA RÉCAPITULATIF DES DIPLÔMES ET TITRES IDENTIFIÉS PAR NIVEAUX



Diplômes Education Nationale

Titres de l'Assemblée permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat

1 En boulangerie seulement

2 En pâtisserie seulement

Source : [www.devenir-boulangier.com/diplomes.htm](http://www.devenir-boulangier.com/diplomes.htm)

**LES NOUVELLES DE LA  
BOULANGERIE  
PATISSERIE**

**inbp** Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur



*L'hygiène en boulangerie-pâtisserie*

*Construction ou rénovation des locaux de fabrication*

*Les opérations commerciales en boulangerie-pâtisserie*

*Décret pain*

*Reprise d'une boulangerie*

*La formation diplômante*

*Le pain biologique*

*Levains et panification*

*Matériel de boulangerie-pâtisserie*

*Spécial Recettes*

*Les clés de la réussite en boulangerie-pâtisserie*

*La surgélation*

*Les produits de panification à l'heure européenne*

*Travailler à l'étranger*

*Les fabrications différées*

*Spécial Chocolat*

*Diagnostic d'entreprise*

*Histoire du pain*

*Produits d'excellence*

*Les défauts des pains*

*Le secteur de la boulangerie*

*Pain et nutrition*

*Spécial Sucre*

*Spécial Informatique*

*2<sup>ème</sup> Congrès national de la boulangerie française – Morceaux choisis*

*Recettes*

*La boulangerie en milieu rural*

*Spécial Commercialisation*

*Tartes à la demande*

*Boulpât service*

*Matières grasses*

*Les réactions allergiques aux poussières de farine*

*Le retour du bon pain*

*Recruter sans se tromper*

*Le goût du pain*

*Se repérer dans les signes de qualité*

*Mieux connaître la farine*

*Spécial Environnement*

*Spécial Nutrition*

*Spécial Energie*

*Spécial Innovation*

*Le magasin*

*Matériel : entretenir, c'est gagner*

*Conception ou rénovation du fournil*

*De l'usage des graines dans le pain*

*Reprise d'une boulangerie-pâtisserie*

*Alto source de fibres*

*BP<sup>2</sup> Bilan produit boulangerie pâtisserie*

*Exercer la boulangerie-pâtisserie en milieu rural*

*Vos produits gare aux noms*

*Tout savoir sur le pain bio*