

Temps de formation sur 1 an en apprentissage : 400H avec une alternance de 3 jours en CFA tous les 15 jours (2 jours de Pratique, 1 jour de théorie professionnelle)

DOMAINE PROFESSIONNEL

- **Unité U1 : Pratique Professionnelle ORGANISATION ET PRODUCTION (coef 12-9h)**

Le candidat doit être capable d'organiser et de conduire une production à partir d'une commande comprenant des produits de panification, de viennoiseries variées et le sujet décoré, de présenter sa production, de communiquer sur ses produits, d'expliquer l'organisation de son travail et de décrire les méthodes qu'il a appliquées.

	Travail de production	Présentation commerciale des produits finis (décors et respect commande)	Total points
Pains de tradition	20	20	40
Pains divers	30	30	60
Viennoiseries	30	30	60
Pains décorés	10	10	20
Entretien Oral			20
Fiche technique			20
Hygiène et Prévention des Risques professionnels	20		20
Total			240

- **Unité U2 : Environnement technologique, scientifique et commercial de la production (épreuve écrite de 2h – coef5)**

- Matières Premières
- Les équipements : aménagements des locaux, le matériel, l'hygiène et la prévention des risques professionnels
- Sciences Appliquées : bases biochimiques de la production, étude nutritionnelle des produits, comportement alimentaire, hygiène et prévention, hygiène et sécurité
- Connaissances de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

- **Unité 3 : Evaluation de l'activité professionnelle (épreuve orale coef 3-30min)**

Epreuve qui a pour but d'évaluer les compétences relatives à la pratique en milieu professionnel et notamment les tâches se rapportant aux fonctions approvisionnement, d'organisation de la production, d'entretien et de prévention des risques professionnels, de contrôle et de communication.

A partir de l'élaboration par le candidat d'un rapport comprenant la présentation de l'entreprise d'accueil ainsi que 2 fiches de situations professionnelles, une sur l'approvisionnement, l'autre sur la production et son organisation.