

Brochure n° 3215

Convention collective nationale

IDCC : 1267. – **PÂTISSERIE**
(13^e édition. – Août 2005)

AVENANT N° 54 DU 8 SEPTEMBRE 2005
RELATIF À LA CRÉATION DU CQP « GESTIONNAIRE
D'ENTREPRISE ARTISANALE ET COMMERCIALE, PÂTISSERIE-GLACERIE »
NOR : *ASET0551127M*
IDCC : 1267

Entre :

La confédération nationale des artisans pâtissiers chocolatiers confiseurs ;
Les glaciers traiteurs de France ;
La confédération nationale des glaciers de France,

D'une part, et

La FGA-CFDT ;
La FGTA-FO ;
La FNAF-CGT ;
La FNAA-CGC ;
La CSFV-CFTC,

D'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

Article 1^{er}

Les parties signataires décident de créer un certificat de qualification professionnelle intitulé : « Certificat de qualification professionnelle "Gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale, pâtisserie-glacerie" ».

Cette qualification doit permettre, en priorité, à terme, la reprise d'entreprise par des nouveaux entrants ou des salariés actuels du secteur.

Article 2

Description du poste

Le candidat est capable, à l'issue de la formation, de réaliser et/ou coordonner des tâches dans les secteurs production, vente, gestion des métiers de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur.

La certification correspond à faire reconnaître par des professionnels la capacité du candidat à tenir le poste décrit.

L'engagement dans le processus de certification fera l'objet d'une évaluation préalable par un centre habilité par la CPNE.

Lieu : dans un espace de production et de vente spécialisé aux spécificités de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur.

Mission principale : le candidat est capable progressivement (en savoir-faire et savoir-faire-faire) de réaliser puis de coordonner des tâches dans les secteurs production, vente, gestion des métiers de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur.

Liaison hiérarchique : peut-être amené à coordonner les tâches d'un(e) ou plusieurs salarié(e)s.

Positionnement dans la grille des classifications de la convention collective.

Durées maximales des actions :

- évaluation préalable : 7 heures ;
- formation en centre : 630 heures ;
- formation en entreprise : 1 610 heures ;
- certification : 7 heures.

Article 3

Le programme de formation du certificat de qualification professionnelle gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale, pâtisserie-glacerie et les conditions d'évaluation en vue d'obtenir la reconnaissance de qualification figurent en annexe du présent accord.

Article 4

Le titulaire de cette reconnaissance de qualification professionnelle « gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale, pâtisserie-glacerie » s'inscrit aux coefficients ci-après de la grille des classifications de la convention collective nationale de la pâtisserie :

- 310 pour les entreprises de 1 à 20 salariés ;
- 330 pour les entreprises de 21 à 29 salariés ;
- 350 pour les entreprises au-delà de 29 salariés.

Article 5

Un suivi et un bilan annuels sont systématiquement effectués et soumis à la commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la branche pâtisserie.

Fait à Paris, le 8 septembre 2005.

(Suivent les signatures.)

ANNEXES TECHNIQUES

Certificat de qualification professionnelle « Gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale, pâtisserie-glacerie »

ANNEXE I

Référentiels et activités

Palier A : 4 mois dont 160 heures en formation « Compétences professionnelles techniques de base ».

Palier B : 8 mois dont 315 heures en formation « Spécialisation, approfondissement ».

Palier C : 4 mois dont 140 heures en formation « Compétences de gestion ».

Les différents publics concernés et les cursus de formation

LES PUBLICS	LES PALIERS DE FORMATION
Population avec expérience professionnelle (hors domaine concerné) (responsable d'entreprise, connaissances de base en gestion, management, etc.).	Palier A + palier B
Salarié de la filière niveau IV minimum ou expérience professionnelle à repérer.	Palier C
Salariés de la filière (ou filière voisine) niveau V minimum ou expérience professionnelle à définir.	Palier B + ou palier C
Salariés autres secteurs d'activité professionnelle (sans expérience en gestion, management, etc.).	Palier A + palier B + palier C

ANNEXE I
Référentiels et activités

Certificat de qualification professionnelle
« Gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale, pâtisserie-glacerie »

Palier A : 4 mois dont 160 heures en formation

Compétences professionnelles techniques de base

Organisation de la formation
exprimée en savoir-faire et savoir-faire-faire

Palier A : 4 mois ; durée : 160 heures en centre de formation.

Objectif général : s'approprier des techniques élémentaires en pâtisserie-cholocaterie, confiserie, glacerie.

Appliquer et/ou faire appliquer, respecter les normes et règles d'hygiène et de sécurité exigées dans les fabrications et l'environnement professionnel.

ÊTRE CAPABLE DE...	CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES
<p>Se familiariser avec le laboratoire. Identifier et s'adapter au petit et gros matériel. Identifier et connaître les produits. Réceptionner et stocker les produits. Préparer et maintenir en état le poste de travail. Entretenir le matériel en état d'utilisation. Assurer régulièrement une production quotidienne de l'entreprise.</p>	<p><i>Technologie matières premières, produits et matériels</i></p> <p>Appliquer les instructions d'utilisation du matériel. Lire et comprendre une étiquette et un bon de livraison. Connaître les origines, les saisons, les propriétés et interactions des matières premières et des produits annexes. Connaître les différents stockages des produits et matières premières.</p>
<p><i>Hygiène et sécurité</i></p> <p>Appliquer la marche en avant. Appliquer les règles de sécurité de l'entreprise. Appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire. Appliquer les guides de bonnes pratiques d'hygiène adaptés aux professions.</p>	<p>Connaître et appliquer les règles de sécurité et d'hygiène. Connaître les premiers gestes de secours. Connaître les applications des produits d'entretien. Connaître les règles de la chaîne du froid. Connaître la réglementation sur la gestion des déchets.</p>
<p><i>Gestion et organisation du travail spécifique « sucre »</i></p> <p>Prendre connaissance et respecter les besoins spécifiques du planning de l'entreprise</p>	<p>Etablir un bon d'économat en fonction des besoins. Calculer les principaux soldes intermédiaires de gestion pratiqués dans la profession. Etablir des prix de vente. Savoir sélectionner ou utiliser des matières premières pour obtenir une qualité choisie par l'entreprise. Eviter le gaspillage. Planifier et organiser son travail.</p>

ÊTRE CAPABLE DE...	CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES
<p><i>Fabrications de pâtisserie</i></p> <p>Réaliser et cuire des pâtes de base : à choux, génoises, sucrées.</p> <p>Réaliser et cuire des crèmes de base : crème anglaise, crème pâtissière, ganache.</p> <p>Réaliser et cuire des fonds de biscuits de base : biscuit cuillère.</p> <p>Réaliser et cuire une meringue.</p> <p>Réaliser et cuire les biscuits secs : tuiles, cigaretttes.</p>	<p>Connaître les règles de cuisson.</p> <p>Connaître les origines, les propriétés, les utilisations des matières premières et additifs utilisés pour la fabrication des pâtes, des crèmes, des appareils.</p> <p>Connaître les règles de stockage, d'étiquetage adaptées aux fabrications et à la vente.</p>
<p><i>Fabrications de chocolaterie</i></p> <p>Mettre au point manuellement et/ou mécaniquement le chocolat de couverture et le maintenir en état de bonne utilisation.</p> <p>Réaliser manuellement un moulage.</p> <p>Réaliser les intérieurs : pralinés, ganaches.</p> <p>Maîtriser l'enrobage manuel et/ou mécanique.</p>	<p>Connaître les origines, les propriétés, les utilisations des matières premières et additifs utilisés pour la fabrication des produits de chocolaterie et de confiserie.</p> <p>Connaître les origines, les propriétés, les utilisations des matières premières et additifs utilisés pour la fabrication des produits de chocolaterie et de confiserie.</p> <p>Connaître les méthodes de cristallisation des chocolats de couverture.</p> <p>Connaître les règles de stockage et d'étiquetage adaptées aux fabrications.</p>
<p><i>Fabrications de confiserie</i></p> <p>Réaliser des nougatines, sucres cuits.</p>	<p>Adapter les modes de traitements des produits.</p> <p>Connaître les méthodes de cuisson.</p>
<p><i>Fabrications de glacerie</i></p> <p>Réaliser manuellement et/ou mécaniquement un mix (glaces aux œufs, crèmes glacées, sorbets...).</p> <p>Réaliser des sauces et coulis.</p> <p>Maîtriser une maturation.</p> <p>Turbiner, conditionner, mouler, démouler.</p> <p>Stocker.</p> <p>Utiliser les additifs : stabilisateurs, arômes, émulsifiants...</p>	<p>Connaître les origines, les propriétés, les utilisations des matières premières et additifs utilisés pour la fabrication des produits de glacerie.</p> <p>Construire, équilibrer et apprécier les tables analytiques.</p> <p>Connaître les règles et les nécessités de la maturation.</p> <p>Adapter les conditions de turbinage en fonction des matériels.</p> <p>Connaître et appliquer les règles de stockage et d'étiquetage.</p>

Evaluation palier A : durée 6 heures.

Evaluation pratique : seront évaluées les compétences en matière de pâtes, chocolat, glace, d'hygiène et organisation du travail ; à titre d'exemple :

- réaliser une fabrication commercialisable à partir de 1/4 de litre de pâte à choux ;

- réaliser une tarte chocolat avec un fond de pâte sucrée, pour 6 personnes, décorée avec éléments chocolat ;
- réaliser un vacherin glacé au sorbet fruits rouges, pour 6 personnes ;
- réaliser le nettoyage du poste de travail et du laboratoire conformément à la législation ;
- établir par écrit la planification du travail pour la réalisation des 3 fabrications.

Evaluation théorique : seront évaluées les compétences en hygiène et sécurité, cristallisation, mix de glace et vocabulaire professionnel :

- à partir des guides de bonnes pratiques remis, complétez les espaces vides ;
- mettre en relation une liste de termes techniques avec une liste de fabrication des 3 professions ;
- dessiner les courbes de cristallisation du chocolat de couverture et les commenter ;
- décrire et commenter le procédé de fabrication d'un mix à glace.

Entretien d'évaluation : en présence du formateur, du tuteur afin d'évaluer avec le formé son parcours de formation au vu du projet professionnel.

Les évaluateurs : le formateur, le tuteur, et la personne ayant participé à l'entretien d'orientation professionnelle en amont de la formation.

Palier B : 8 mois dont 315 heures en formation
Spécialisation-approfondissement

Palier B : 8 mois, une spécialisation dont 315 heures en centre de formation.

Objectif général : acquérir des compétences professionnelles spécifiques à chaque spécialité.

Spécialisation : chocolaterie, confiserie

ÊTRE CAPABLE DE... SANS ASSISTANCE	CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES
<p style="text-align: center;"><i>Chocolaterie</i></p> <p>Réaliser les masses de base : pralinés, ganaches, pâtes d'amandes, gianduja. Abaissier, détailler à l'emporte-pièce, cadrer, chablonner, détailler à la guitare, dresser les masses. Tremper ou enrober. Réaliser des moulages en creux, les moulages à garnir, les tablettes et bouchées, etc. Utiliser les différentes techniques de pulvérisation. Réaliser des montages commercialisables. Réaliser les caramels, les fondants... Adapter les productions aux saisons et aux fêtes ; et les planifier.</p> <p style="text-align: center;"><i>Confiserie</i></p> <p>Réaliser la fabrication des pâtes de fruits, nougates. Réaliser les pâtes aérées (guimauves, nougats, etc.). Réaliser des sucres cuits simples (sucres d'orge, pastilles, etc.). Connaître le glaçage des marrons, le candi, l'utilisation de l'amidon.</p>	<p>Connaître la densité des principaux sirops et leurs utilisations. Connaître l'utilité et l'utilisation des anti cristallins. Connaître les différents types de cuissons des sucres. Connaître les états de cuissons des sucres. Connaître les techniques de confisage et de macération des fruits. Connaître et appliquer les règles de stockage et d'étiquetage.</p>

Spécialisation : glacerie

ÊTRE CAPABLE DE... SANS ASSISTANCE	CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES
<p>Établir une table analytique d'un mix de glaces, crèmes glacées ou sorbets, équilibrée.</p> <p>Réaliser un parfait glacé, une mousse glacée, soufflé glacé.</p> <p>Réaliser une glace ou sorbet à l'alcool et granité.</p> <p>Réaliser un vacherin glacé.</p> <p>Monter une bombe glacée : chemiser, garnir, démouler.</p> <p>Monter un entremets glacé, décorer, glacer et/ou napper.</p> <p>Mouler, démouler des formes variées en glace ou sorbet.</p> <p>Réaliser des fruits givrés (ananas, citrons, oranges...) à partir de fruits frais.</p> <p>Réaliser un assortiment de petits fours glacés.</p> <p>Réaliser une omelette norvégienne.</p> <p>Réaliser, mouler un nougat glacé.</p> <p>Confectionner différentes coupes glacées élaborées.</p> <p>Réaliser un socle ou présentoir en glace hydrique.</p> <p>Fabriquer des cornets gaufrés, tulipes etc.</p> <p>Adapter les productions aux saisons et aux fêtes ; et les planifier.</p>	<p>Appliquer le code des pratiques loyales des glaces alimentaires.</p> <p>Identifier les rôles et fonctions de chaque additif.</p> <p>Mettre en place des consignes de suivi des températures des matériels de stockage (fabrication, présentation).</p> <p>Connaître la densité des principaux sirops et leurs utilisations.</p> <p>Connaître l'utilité et l'utilisation des anti-cristallins.</p> <p>Connaître les différents types de cuissons des sucres.</p> <p>Connaître les états de cuissons des sucres.</p> <p>Connaître et appliquer les règles de stockage et d'étiquetage</p>

Spécialisation : pâtisserie

ÊTRE CAPABLE DE... SANS ASSISTANCE	CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES
<p>Réaliser et cuire des pâtes de base : à choux, cakes, dacquois, génoises, petits fours, sablées, sucrées, levées, feuilletées.</p> <p>Réaliser et cuire des crèmes de base : crème anglaise, crème au beurre, crème fouettée, crème pâtissière, ganache, pâte à bombe.</p> <p>Réaliser et cuire des fonds de biscuits de base : biscuit cuillère, biscuit joconde, biscuit amandes.</p> <p>Réaliser et cuire une meringue des appareils meringués : meringue française, meringue italienne, meringue suisse.</p> <p>Réaliser et cuire les biscuits secs : tuiles, cigarettes, bâtons de maréchaux, fours amandes, macarons.</p> <p>Concevoir, réaliser et présenter un plateau commercialisable de 60 pièces à base de pâte à choux, en 4 variétés différentes, pour un buffet.</p> <p>Concevoir, réaliser simultanément et présenter un assortiment (6 variétés) de 30 pièces de viennoiserie.</p> <p>Concevoir, réaliser simultanément et présenter un choix de 6 fabrications différentes (de 5 personnes chacune) dont 2 tartes, l'ensemble à base de pâtes et crèmes variées.</p> <p>Concevoir, réaliser simultanément, décorer et présenter 4 entremets de 6 personnes à base de 4 compositions différentes.</p> <p>Concevoir, réaliser simultanément et présenter un plateau de 750 grammes de petits fours secs de 3 sortes différentes.</p> <p>Adapter les productions aux saisons et aux fêtes et les planifier.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Pâtisserie</i></p> <p>Connaître les règles de pétrissage, de fermentation, montage, dressage, assemblage, cuisson, décoration.</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène en fabrication et conservation de toutes les crèmes.</p> <p>Respecter les lois des mélanges et des équilibres.</p> <p>Adapter les fabrications aux commandes.</p> <p>Connaître et appliquer les règles de stockage et d'étiquetage (vente et fabrication).</p> <p style="text-align: center;"><i>Chocolaterie-confiserie</i></p> <p>Connaître la densité des principaux sirops et leurs utilisations.</p> <p>Connaître l'utilité et l'utilisation des anti-cristallisants.</p> <p>Connaître les différents types de cuissons des sucres.</p> <p>Connaître les états de cuissons des sucres.</p> <p>Connaître les techniques de confisage et de macération des fruits.</p> <p>Connaître et appliquer les règles de stockage et d'étiquetage (vente et fabrication).</p> <p style="text-align: center;"><i>Glacerie</i></p> <p>Appliquer le code des pratiques loyales des glaces alimentaires.</p> <p>Identifier les rôles et fonctions de chaque additif.</p> <p>Mettre en place des consignes de suivi des températures des matériels de stockage (fabrication, présentation).</p> <p>Connaître la densité des principaux sirops et leurs utilisations.</p> <p>Connaître l'utilité et l'utilisation des anti-cristallisants.</p> <p>Connaître les différents types de cuissons des sucres.</p> <p>Connaître les états de cuissons des sucres.</p> <p>Connaître et appliquer les règles de stockage et d'étiquetage.</p>

Evaluation du palier B

L'évaluation englobe les acquis du palier A et B.

Les évaluateurs : les jurés seront désignés, en nombre et qualité, par les représentants de la branche professionnelle.

Il sera mis en place un carnet de liaison répertoriant les compétences acquises ou non et concernant les paliers A, B et C.

Ce document est rempli par l'intéressé lui-même afin qu'il se situe dans son parcours de formation.

I. – Evaluation pratique (8 heures, basée sur le thème d'une fête annuelle ; réalisation et présentation sur buffet)

Spécialisation pâtisserie

A partir de votre feuilletage, avec 500 grammes de farine de base, concevoir et réaliser et présenter un assortiment de 40 feuilletés salés apéritif en 5 sortes de 8 de chaque sorte ; initiative libre.

A partir de biscuit joconde nature y compris ceinture de votre choix, créer, monter en cercle 4 gâteaux de 6 compositions, garnitures et finitions différentes, thème « fête des mères », une écriture obligatoire.

A partir de 400 grammes de praliné fourni, réaliser, détailler vos intérieurs à tremper, forme libre.

A partir d'une couverture fournie et fondue, tremper à la fourchette et présenter les bonbons sur un support chocolat simple.

A partir de 10 jaunes d'œuf réaliser un parfait glacé vanille ou café (6 personnes) ; présenter accompagné d'une sorte de petits-fours secs de votre choix.

Spécialisation chocolaterie, confiserie

A partir de couvertures fournies et fondues, réaliser :

- 600 grammes de bonbons moulés, garnis ganache tendre ;
- 600 grammes de bonbons pralinés dont la base sera fournie (forme libre), trempés à la fourchette ;
- un montage commercialisable dont le thème sera fourni d'un poids maximum de 300 grammes sans pulvérisation ;
- environ 800 grammes de pâte de fruits à base de pulpe fournie ; terminer la réalisation prête à la vente.

Réaliser une feuille de génoise à partir de 6 œufs qui vous servira à monter un entremets en cercle de 6 à 8 personnes garni d'une ganache au parfum de votre choix ; glaçage à base de chocolat et décoré avec éventails chocolat.

A partir de 400 grammes de pulpe de fruits, réaliser un sorbet (fruits fournis) ; monter et présenter une omelette norvégienne de 6 personnes.

Spécialisation glacerie

Réaliser 2 sorbets et 2 glaces pour :

- monter un entremets glacé de 6 personnes et 4 individuels ;
- monter une bombe glacée, 6 personnes ;
- réaliser 4 sortes de mignardises pour 6 personnes en tout, dont 2 sortes seront finies avec une ganache.

Réaliser un socle de glace vive pour présenter la bombe, l'entremets et les mignardises.

Réaliser le biscuit cuillère nécessaire aux réalisations précédentes.

Réaliser des décors à base de chocolat brillant à l'aide de couverture fournie et fondue.

II. – *Evaluation technologique (durée 4 heures)*

Proposer au jury le plan idéal d'implantation d'un laboratoire du métier concernant votre projet.

Enoncer 3 règles primordiales de stockages qui vous semblent essentielles.

Rédiger 2 exemples d'étiquettes de produits prêts à la vente, concernant votre projet.

Rédiger le bon d'économat et l'organigramme des tâches de l'épreuve pratique.

Planifier les tâches annuelles (achat, fabrication, vente...) de votre future entreprise en fonction des saisons et fêtes.

Certificat de qualification professionnelle
« Gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale, pâtisserie-glacerie »

Palier C : 4 mois dont 140 heures en formation

Compétences de gestion

Compétences opérationnelles

Acquisition de l'entreprise

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
<p>Evaluer la valeur d'un fonds de commerce existant ou à créer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - évaluer les conditions d'exploitation : nature du bail, état des locaux et des installations, potentiel d'exploitation (surfaces, ...), travaux à envisager, conformité aux règles sanitaires et commerciales en vigueur, état et valeur des stocks... <p>- évaluer l'environnement macro et micro-économique ;</p> <p>- interpréter les documents comptables (en cas de reprise d'entreprise).</p>	<p>Appliquer la méthodologie d'analyse :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier les obligations réglementaires en vigueur - analyser les conditions du bail et de ses avenants éventuels ; - conduire une évaluation globale (nature, coût et délais) ; - construire son cahier des charges ; - identifier et s'entourer des compétences extérieures nécessaires ; - discerner les éléments clés permettant de prendre la décision. <p>Estimer le poids économique de la zone de chalandise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier le profil de la clientèle (âge, catégories socioprofessionnelles (CSP), saisonnalité...); - identifier la concurrence ; - identifier les fournisseurs ; - estimer les évolutions de la zone (urbanisme...) et de la demande. <p>Analyser les derniers bilans :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ratios d'équilibre ; - ratio des amortissements par rapport aux immobilisations. 	<p>Prendre en compte les spécificités du métier.</p> <p>Prendre en compte les ratios spécifiques au métier.</p>

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
<p>Evaluer le passif social.</p>	<p>Analyser le compte d'exploitation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - charges sociales ; - charges financières ; - charges d'exploitation ; - rentabilité par rapport au CA ; - dotations aux amortissements. <p>Déterminer les conditions de reprise du personnel. Evaluer les compétences du personnel.</p>	<p>Prendre en compte les spécificités du métier.</p>
<p>Prendre contact avec l'organisation professionnelle de la branche.</p>	<p>Identifier les organisations professionnelles et interprofessionnelles, leurs rôles et leurs services :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dialogue social et convention collective ; - gestion ; - conseil et protection juridique et sociale ; - formation ; - information et communication. <p>Identifier les conditions législatives et/ou réglementaires d'exercice du métier (qualification professionnelle, santé, hygiène, sécurité, ...).</p>	<p>A développer par organisation professionnelle.</p> <p>Prendre en compte les spécificités du métier.</p>
<p>Choisir le cadre juridique.</p>	<p>Identifier les différentes formes juridiques existantes. Identifier les avantages et inconvénients.. Arrêter le choix de la forme juridique en fonction du projet.</p>	

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
<p>Etablir un compte d'exploitation prévisionnel à court et moyen termes (charges et produits).</p>	<p>Définir un plan d'action et un planning de réalisation. Définir les besoins en personnel. Identifier les tâches. Etablir les fiches de fonctions et les niveaux de qualification requis. Calculer le coût et le seuil de rentabilité d'un poste. Construire et équilibrer le compte d'exploitation prévisionnel : - salaires et charges (salariés et non salariés) ; - charges et produits financiers ; - charges et produits d'exploitation ; - dotations aux amortissements ; - charges et produits exceptionnels.</p>	<p>Prendre en compte les spécificités du métier. Se référer à la convention collective.</p>
<p>Etablir un plan de trésorerie mensuel.</p>	<p>Construire un plan de trésorerie. Planifier les charges et les produits.</p>	
<p>Etablir un plan de financement tenant compte des aides éventuelles.</p>	<p>Déterminer et chiffrer les besoins : - en investissement ; - en fonctionnement (trésorerie...) Déterminer et chiffrer les apports nécessaires. Déterminer et chiffrer les apports personnels. Identifier les aides éventuelles. Déterminer et chiffrer les besoins de financement. Identifier les sources de financement (crédit vendeur...)</p>	

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
Choisir sa banque et négocier.	<p>Identifier et comparer les coûts des différents services bancaires.</p> <p>Comparer la réactivité des différentes banques.</p> <p>Décoder les abréviations bancaires.</p> <p>Identifier et comparer les différents modes de financement et leur incidence sur la trésorerie et le compte d'exploitation.</p> <p>Identifier et comparer les différents types de garanties (nantissement, caution, hypothèque...).</p>	
Négocier l'acquisition ou la reprise.	Identifier les conditions suspensives et/ou particulières (accompagnement du cédant...).	
Réaliser les formalités administratives.	Identifier les obligations (nature, délai, périodicité) et déclarations.	

Achat et approvisionnement en matières premières et produits

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
<p>Définir les besoins.</p>	<p>Définir la gamme de matières premières, produits semi-finis et finis en fonction du marché. Définir les besoins en consommables non alimentaires. Définir les niveaux de stocks en fonction des saisons, des événements et de la fluctuation du marché. Etablir un cahier des charges qualitatif et quantitatif.</p>	
<p>Sélectionner et contrôler périodiquement les fournisseurs en fonction de critères préétablis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - indépendants ; - coopératives ; - grossistes. 	<p>Identifier les circuits d'approvisionnements. Identifier les différentes filières qualité (signes d'identification de la qualité et de l'origine, appellations non officielles...).</p> <p>Définir les critères d'évaluation et de suivi des fournisseurs.</p> <p>Comparer les offres (réactivité, qualité du produit, rapport qualité/prix, régularité, délais de paiement, conditions de livraison, garanties de traçabilité...).</p> <p>Mettre en place une grille d'évaluation et de suivi en fonction des différents critères d'évaluation.</p> <p>Choisir les fournisseurs.</p> <p>Utiliser ou faire la grille d'évaluation et de suivi.</p> <p>Négocier les achats :</p> <ul style="list-style-type: none"> - quantités ; - qualité ; - prix. 	<p>En tenant compte des spécificités du métier.</p>
<p>Transporter ou faire transporter (matières premières et produits) en respectant les obligations réglementaires en vigueur.</p>	<p>Identifier les conditions réglementaires de transport. Définir les règles de transport.</p>	

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
Réceptionner, faire réceptionner et stocker les marchandises en effectuant les contrôles nécessaires (étiquetage, DLC, DLUO, température...).	Identifier les conditions réglementaires de stockage et d'entreposage. Définir et faire respecter les règles de stockage. Définir les règles de stockage et de traitement des déchets d'emballage...	En tenant compte des spécificités du métier.

Achat du matériel, des installations et des services

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
Définir les besoins.	<p>Identifier et s'entourer des compétences extérieures nécessaires.</p> <p>Identifier les contraintes réglementaires.</p> <p>Définir les matériels, outillage, installations et services nécessaires (entretien, maintenance....).</p> <p>Rationaliser les investissements.</p> <p>Définir les contraintes d'installation et d'utilisation.</p> <p>Etablir un cahier des charges.</p>	En tenant compte des spécificités du métier.
Sélectionner et contrôler périodiquement, le cas échéant, les fournisseurs et prestataires de services en fonction de critères préétablis.	<p>Identifier les fournisseurs et prestataires.</p> <p>Définir les critères d'évaluation et de suivi des fournisseurs.</p> <p>Comparer les offres (réactivité, qualité du matériel ou du service, rapport qualité-prix, régularité, fiabilité, délais de paiement, conditions de livraison, d'installation et de maintenance, conditions de garantie....).</p> <p>Mettre en place une grille d'évaluation et de suivi des fournisseurs et prestataires en fonction des différents critères d'évaluation.</p> <p>Choisir les fournisseurs.</p> <p>Utiliser ou faire utiliser et faire évoluer la grille d'évaluation et de suivi.</p> <p>Négocier les achats.</p>	En tenant compte des spécificités du métier.

Gestion administrative et management du personnel

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
Définir les postes.	Identifier les tâches. Etablir les fiches de fonctions et les niveaux de qualification	Se référer à la convention collective.
Recruter le personnel.	Définir les conditions d'embauche. Etablir le texte de l'offre (ANPE, journaux...). Conduire un entretien d'embauche. Etablir le contrat de travail. Identifier les différentes aides (subventions, allègements, exonérations...).	
Assurer la gestion administrative des salariés.	Identifier les obligations et les interlocuteurs : – visites médicales, déclaration d'embauche... ; – URSSAF, ASSEDIC, mutuelle...	
Motiver son équipe.	Identifier et construire les outils de motivation. Conduire un entretien d'évaluation : – identifier les points forts et les points perfectibles des relations interpersonnelles et hiérarchiques ; – évaluer les points forts et les points perfectibles de chaque salarié au regard des fiches de fonctions ; – déterminer ensemble les solutions.	

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
Former le personnel.	<p>Identifier les besoins en formation du personnel. Identifier et examiner les offres de formation. Identifier les différentes aides en matière de formation. Etablir le dossier de demande de prise en charge. Evaluer l'impact de la formation dans la tenue du poste de travail et l'évolution de carrière.</p>	

Organisation du travail

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
Organiser et optimiser le travail.	<p>Constituer une équipe et planifier le travail. Définir, formaliser, appliquer, faire appliquer et faire évoluer les procédures et instructions (procédures d'hygiène, de sécurité, de livraison, de fabrication ou de transformation, règlement intérieur..., instructions de mise en place, d'utilisation et d'entretien du matériel...).</p> <p>Contrôler et évaluer l'application des procédures. Analyser les résultats et mettre en place des actions d'amélioration</p>	(Gestion des déchets : définir les conditions de tri, d'entreposage et d'élimination des déchets).

Gestion financière

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
Etablir et suivre le compte d'exploitation.	Exploiter les informations du compte d'exploitation. Déterminer la périodicité du contrôle des résultats. Imputer les charges suivant le plan comptable. Déterminer et suivre les coûts fixes et les coûts variables.	
Etablir et suivre un plan de trésorerie.	Maîtriser et organiser les flux financiers entrants et sortants. Gérer la trésorerie au quotidien et en prévisionnel.	
Etablir et suivre ses tableaux de bord.	Déterminer et contrôler les ratios nécessaires et suffisants à la bonne marche de l'entreprise. Déterminer le seuil de rentabilité du point de vente et/ou du rayon. Vérifier l'adéquation entre le coût prévisionnel et le seuil de rentabilité d'un poste. Faire la prévision du prix de revient global d'un produit et le comparer à la valeur d'usage.	Prendre en compte les spécificités du métier (perte produite, freinte...).
Définir les besoins.	Identifier les compétences extérieures nécessaires (comptable, centre de gestion...); Les sélectionner en fonction de critères préétablis.	

Commercialisation

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
Suivre l'évolution de la clientèle et anticiper.	<p>Déterminer l'image que l'on souhaite donner à l'entreprise et la situer sur son marché.</p> <p>Identifier les typologies de clientèle (âge, catégories socio-professionnelles entreprises...).</p> <p>Identifier les nouvelles cibles potentielles (restaurants, traiteurs, comités d'entreprise, associations, export, internet...).</p> <p>Adapter les gammes de produits aux typologies identifiées.</p>	
Organiser la mise en vente (y compris en camion magasin et sur marché).	Etablir les plans de présentation des produits en fonction des événements, des promotions, des priorités de vente en tenant compte des obligations réglementaires (hygiène, traçabilité, étiquetage...).	Prendre en compte les spécificités du métier.
Vendre.	Ecouter, accepter, reformuler, identifier, proposer, argumenter, conseiller, conclure.	
Fidéliser et accroître sa clientèle.	<p>Conseiller sur l'utilisation du produit.</p> <p>Gérer les remarques et réclamations.</p> <p>Mesurer l'attractivité (vitrine, éclairage, odeur, son, tenue de travail, savoir être...) et l'accessibilité de son point de vente et de son environnement.</p> <p>Prospecter ou organiser la prospection.</p>	

Communication

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES COMMUNES	COMPÉTENCES MÉTIER
Organiser la communication.	<p>Choisir, créer et utiliser les supports :</p> <ul style="list-style-type: none"> - affiches ; - publicité sur le lieu de vente (PLV) ; - information sur le lieu de vente (ILV) ; - étiquetage ; - mailings ; - publicité ; - tenues de travail. <p>Concevoir et réaliser un événementiel (produit nouveau, dégustation, salons...).</p> <p>S'intégrer aux événements organisés par la profession et/ou la filière.</p> <p>Participer aux actions des associations de commerçants, aux actions collectives...</p> <p>Communiquer par Internet par l'intermédiaire de son propre site ou à travers un site portail.</p> <p>Communiquer auprès des instances locales : municipalité, institutions diverses régionales, départementales...</p> <p>Communiquer auprès des médias locaux.</p>	

ANNEXE II

Référentiel de certification

A. – Composition de la « commission d'évaluation »

La commission d'évaluation est nommée par la branche professionnelle. Elle est composée d'un maximum de 5 personnes :

- 2 professionnels de la branche concernée ;
- 2 salariés de la profession désignés par le collège salariés de la CPNE ;
- 1 représentant du secteur comptable ou 1 représentant du secteur bancaire spécialisé dans la reprise d'entreprise.

Le président de la commission d'évaluation est nommé par la branche.

La CPNE s'assure du bon déroulement de l'évaluation à raison d'un membre du collège salarié de la CPNE et d'un membre du collège employeur de la CPNE.

L'accompagnateur (entreprise, accompagnateur, validation des acquis de l'expérience, organisme de formation, centre de réinsertion...) du candidat est auditionné par la commission d'évaluation avant la délibération finale.

Le président de la commission d'évaluation transmet les avis circonstanciés de la commission à la CPNE pour validation.

Le certificat de qualification professionnelle est délivré par la CPNE.

B. – Processus de certification

1. Etude de cas spécifique au métier ou étude du projet réel du postulant.
2. Dossier monté dans le cadre de l'entreprise d'accueil ou dans le cadre du projet réel du postulant.
3. Mise en situation.
4. Questions complémentaires.

1. Etude de cas spécifique au métier
ou étude du projet réel du postulant

Remarque : construction possible de l'étude de cas par un « banquier » sur la base d'un cahier des charges.

Le dossier d'étude de cas correspond :

- soit au projet du candidat ;
- soit à un dossier remis par l'organisation professionnelle au candidat 2 mois avant la date de l'épreuve.

Dans le cas où l'étude correspond au projet du candidat, le dossier doit être remis au jury 15 jours avant la date de l'épreuve.

Il est demandé au candidat d'exposer au jury l'étude de cas : synthèse (2 pages maximum), argumentation et conclusions.

Exposé : 30 minutes.

Questions-réponses : 30 à 60 minutes.

Contenu de l'étude

Acquisition de l'entreprise :

- évaluer la valeur d'un fonds de commerce ;
- évaluer les conditions d'exploitation ;
- évaluer l'environnement macro et micro-économique ;

- interpréter les documents comptables (en cas de reprise d'entreprise) ;
- évaluer le bilan social ;
- établir un compte d'exploitation prévisionnel à court et moyen termes (charges et produits) ;
- établir un plan de trésorerie mensuel ;
- établir un plan de financement tenant compte des aides éventuelles ;
- réaliser les formalités administratives.

Achat du matériel, des installations et des services :

Définir les besoins :

- définir les matériels, outillage, installations et services nécessaires (entretien, maintenance,...) ;
- rationaliser les investissements ;
- définir les contraintes d'installation et d'utilisation ;
- établir un cahier des charges.

Gestion financière :

- établir et suivre le compte d'exploitation ;
- établir et suivre un plan de trésorerie ;
- établir et suivre ses tableaux de bord.

2. Dossier monté dans le cadre de l'entreprise d'accueil ou dans le cadre du projet réel du postulant

Contenu

Acquisition de l'entreprise : prendre contact avec l'organisation professionnelle de la branche.

Achat et approvisionnement en matières premières et produits :

- définir les besoins ;
- sélectionner et contrôler périodiquement les fournisseurs en fonction de critères préétablis.

Achat du matériel, des installations et des services : sélectionner et contrôler périodiquement, le cas échéant, les fournisseurs et prestataires de services en fonction de critères préétablis.

Commercialisation : organiser la mise en vente (y compris en camion magasin et sur marché).

3. Mise en situation

Tirage au sort parmi les sujets suivants.

Contenu

Gestion administrative et management du personnel :

- définir les postes ;
- recruter le personnel ;
- assurer la gestion administrative des salariés ;

- motiver son équipe ;
- former le personnel.

Organisation du travail : organiser et optimiser le travail.

Commercialisation :

- suivre l'évolution de la clientèle et anticiper ;
- vendre ;
- fidéliser et accroître sa clientèle.

Communication : organiser la communication.

4. Questions complémentaires

Acquisition de l'entreprise :

- choisir sa banque et négociier ;
- négociier l'acquisition ou la reprise ;
- choisir le cadre juridique.

Achat et approvisionnement en matières premières et produits :

- transporter ou faire transporter (matières premières et produits) en respectant les obligations réglementaires en vigueur ;
- réceptionner, faire réceptionner et stocker les marchandises en effectuant les contrôles nécessaires (étiquetages, DLC, DLUO, température...).

Achat du matériel, des installations et des services :

- définir les besoins :
 - identifier et s'entourer des compétences extérieures nécessaires ;
 - identifier les contraintes réglementaires.

Gestion financière : définir les besoins.

Dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience, les compétences requises pour la validation des différents plots de compétences décrites dans le dispositif de certification aux chapitres « Etudes de cas spécifique au métier ou étude du projet réel du postulant » et « Dossier monté dans le cadre de l'entreprise d'accueil ou dans le cadre du projet réel du postulant » peuvent être validées dans le cadre d'un dossier de preuves.