

E4.2	Sous-épreuve de dossier : « étude technique liée à l'activité professionnelle »	coefficient : 3
-------------	--	------------------------

Contenu de la sous-épreuve

La sous-épreuve prend appui sur un dossier construit par le candidat tout au long de sa formation et de son expérience professionnelle.

Le dossier se compose de 2 parties

1^{ère} partie traitant obligatoirement des compétences de la **Fonction 2 (Gestion de la production)**

A partir d'une perspective d'évolution et/ou de développement de l'entreprise, le candidat devra analyser le contexte et proposer des solutions.

Cette partie devra comporter 4 pages maximum (hors annexes).

Fonctions	COMPÉTENCES TERMINALES	COMPOSITION DU DOSSIER
<u>Fonction 2 :</u> Gestion de la production	Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère Ici c'est l'approche techno de la problématique, il faut expliquer les incidences physiques, chimiques, techniques... de façon poussée Faire un cours de techno niveau bp sur la problématique	Toutes les compétences sont obligatoires
	Optimiser l'implantation du matériel de production Ici on explique l'incidence de la problématique sur la façon dont est organisé maintenant le labo Faire un plan avant et après et expliquez les différences (si gros changement le mettre en annexe)	
	Planifier le travail dans le temps et dans l'espace Ici on explique quand et ou Faire un diagramme de fabrication par produit avant et après et les comparer (si gros changement les mettre en annexes)	
	Organiser les postes de travail Ici on explique qui Faire un diagramme de fabrication de l'équipe boul avant et après et les comparer (si gros changement les mettre en annexes)	
	Préparer, fabriquer Ici on explique comment On peut par exemple décomposer la recette et la technique utilisée, en se basant sur les fiches méthodes de fabrication (si méthode particulière les mettre en annexes)	
	Créer, innover Ici on explique la démarche complète qui a permis d'obtenir la ou les nouvelles recettes Faire par exemple un comparatif entre la recette avant et celle après, (si gros changement les mettre en annexes)	
	Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication Ici on explique comment on coacherait un stagiaire qui devrait s'occuper de la fabrication issue de la problématique exemple : démonstration, explication fiches méthodes, contrôle final...	

2^{ème} partie traitant de 4 compétences, relatives aux autres Fonctions (1 compétence au choix du candidat par Fonction) :

- Fonction 1 (Approvisionnement)
- Fonction 3 (Démarche qualité et de progrès)
- Fonction 4 (Commercialisation et Communication)
- Fonction 5 (Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie)

Cette partie devra donc comporter 4 pages (1 par Compétence), hors annexes.

Le choix de ces compétences fait l'objet d'une concertation entre le candidat, l'équipe pédagogique et le maître d'apprentissage en fonction de (des) entreprises dans la(les)quelle(s) le candidat a pu évoluer.

Fonctions	COMPÉTENCES TERMINALES	COMPOSITION DU DOSSIER
<p>Fonction 1 : Approvisionnement</p>	<p>Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander <i>Ici on présente la commande correspondant à la problématique</i> <i>On peut utiliser la recette d'une journée et faire les calculs en fonction des fréquences de livraison</i></p>	<p>Choix d'une compétence</p>
	<p>Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie <i>Ici on explique comment on a choisi les nouveaux fournisseurs pour la problématique</i> <i>Il faut que vous y participiez avec votre chef</i></p>	
	<p>Définir les besoins liés à la production journalière <i>Ici on décompose la liste des MP utilisés pour la fabrication de la problématique pour une journée</i> <i>Faire un tableau avec la recette et ajoutez une colonne pour la journée par exemple</i></p>	
	<p>Réceptionner et stocker <i>Ici on explique comment on contrôle la livraison liée à la problématique et comment on la stocke (ex bio...)</i> <i>On peut mettre en annexe un bon de livraison par exemple</i></p>	
	<p>Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables) <i>Ici on explique comment on fait la gestion de stock sur les produits de la problématique</i> <i>On peut utiliser les « fiches de stock » de l'entreprise</i></p>	
	<p>Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux postes de travail <i>Ici on explique la mise en place (uniquement des MP) de son plan de travail pour la journée (uniquement celle lié à la problématique)</i> <i>Utiliser la fiche recette pour ne rien oublier</i></p>	

Fonctions	COMPÉTENCES TERMINALES	COMPOSITION DU DOSSIER
<p>Fonction 3 : Démarche de qualité et de progrès</p>	<p>Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution Ici on explique comment faire face aux difficultés liées à la problématique et comment améliorer la qualité</p> <p>Appliquer les procédures de la démarche qualité Ici on explique les critères de qualité que vous devez vérifier et comment les connaître Vous pouvez utiliser des fiches qualités si vous en avez dans l'entreprise et les mettre en annexe</p> <p>Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés Ici on explique comment vous feriez appliquer les mesures d'hygiène, de sécu (machines...) aux stagiaires qui s'occuperaient de votre problématique. Vous pouvez utiliser une liste des points de contrôle d'hygiène applicable à votre problématique</p> <p>Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire Ici on explique comment vous feriez appliquer les mesures d'hygiène alimentaire aux stagiaires qui s'occuperaient de votre problématique. Vous pouvez utiliser une liste des points de contrôle d'hygiène alimentaire applicable à votre problématique</p> <p>Mesurer l'échelle des risques sanitaires</p> <p>Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation Ici on explique quels sont les moments clés que l'on doit surveiller lors de votre problématique. Vous pouvez utiliser une liste des difficultés et moments stratégique liés à votre problématique</p> <p>Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité</p> <p>Communiquer les directives Ici on explique comment vous feriez diriger un stagiaire qui s'occuperait de votre problématique.</p> <p>Communiquer avec la hiérarchie les membres de l'équipe et les tiers</p> <p>Communiquer avec les différents acteurs de la filière</p>	<p>Choix d'une compétence</p>
<p>Fonction 4 : Commercialisation et communication</p>	<p>Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente Ici on explique comment vous organiseriez l'appro de vos différents points de ventes avec votre problématique. Idéalement à choisir si on approvisionne plusieurs points de ventes</p> <p>Disposer les produits à la vente en collaboration avec le personnel de vente Ici on explique comment vous participeriez à la mise en rayon de vos produits liés à votre problématique. Imaginez comment mettre en valeur vos produits en magasin</p> <p>Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente Ici on explique comment vous participeriez au lancement au magasin de vos produits liés à votre problématique. Expliquez votre intervention dans le lancement en magasin (avant, pendant) des produits liés à votre problématique</p>	<p>Choix d'une compétence</p>

	<p>Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit</p> <p>Ici on explique les réflexions préalable que l'on a eu avec les vendeuses sur le lancement de vos produits liés à votre problématique et les arguments que vous avez donné aux vendeuse s pour vendre plus facilement ces mêmes produits.</p> <p>Imaginez comment les vendeuses ont pu vous aider dans la réflexion de création de vos produits et listez les plus de vos produits finaux.</p>	
<p>Fonction 5 :</p> <p>Gestion des ressources humaines</p>	<p>Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie</p> <p>Ici on explique qui a besoin de quelle formation dans l'équipe pour pouvoir s'occuper de votre problématique en votre absence (interne ou externe).</p> <p>Il vaut mieux choisir ça quand vous êtes nombreux en boulange</p>	<p>Choix d'une compétence</p>
	<p>Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe</p>	
<p>Fonction 5 :</p> <p>Gestion économique et financière</p>	<p>Optimiser les marges de l'entreprise</p> <p>Analyser les résultats de l'entreprise</p> <p>Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement</p>	

L'intégralité du dossier sera élaborée à l'aide de l'outil informatique.

Il devra comporter en plus :

- Un sommaire (donc numéroter les pages)
- La présentation du candidat (cursus professionnel) ainsi que la présentation de son entreprise de formation (1 page maximum) commencer sous forme de tableau puis le transformer en texte. On peut y ajouter sa situation géographique, sa zone de chalandise (plan en annexe), sa gamme de produits, son ticket moyen et chiffre d'affaire, le nombre de salariés et masse salariale et ou ses vos impératifs commerciaux (horaires d'ouverture du magasin, commandes, livraisons, ...)

Bon courage !!