

## 8. Dossier fiches techniques d'entreprise : mode d'emploi

### Objectif :

Le dossier est un recueil de fiches techniques réalisées en entreprise. C'est un outil adapté au travail du laboratoire. Il devra permettre de fournir tous les éléments nécessaires aux différentes réalisations qui seront transmis à tout salarié de l'entreprise. Il devra être protégé pour une utilisation au laboratoire (*plastifié, porte-vue, ...*). Le livre photo est interdit car pas adapté au laboratoire.

### Structure du dossier :

Le dossier sera un document obligatoirement informatisé et de format A4.

### Il comprendra :

1. Une couverture indiquant le nom du candidat, la session d'examen, le nom et les coordonnées de l'entreprise formatrice, le nom du diplôme préparé ainsi que le nom et les coordonnées du centre de formation.
2. Un sommaire avec pagination.
3. Une fiche technique par catégorie suivante : Viennoiserie et gâteaux de voyage, pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie, traiteur, spécialité.
4. Chaque fiche technique doit comprendre sur 1 à 2 pages, les informations nécessaires à la réalisation des produits suivant un nombre de parts défini (*recette et poids, progression, matériel, temps de travail, règles d'hygiène, ...*).
5. Chaque fiche technique comprendra une troisième page avec les informations nécessaires à l'équipe de vente en rapport avec la réglementation en vigueur (*photo, argumentation commerciale, conseils de conservation et dégustation, allergènes*).
6. La fiche technique de la **spécialité** devra comprendre un bon d'économat global et le coût de revient (*calcul du coût de revient peut être présenté en annexe*).
7. Une page de remerciements.

Les fabrications doivent obligatoirement être des productions de l'entreprise et validées par le maître d'apprentissage.

Famille de produits	Choix des fabrications
Viennoiserie et gâteaux de voyage	
Pâtisserie	
Chocolaterie-confiserie	
Glacerie	
Traiteur	
Spécialité	

Signature du maître d'apprentissage	Signature des formateurs	Signature de l'apprenti(e)

## 9. Dossier fiches techniques d'entreprise : barème de notation

**Nom :**

**Prénom :**

FORME	NOTE	/20
Présentation adaptée au laboratoire	3 pts	
Structure d'ensemble, cohérence du plan	4 pts	
Clarté du dossier, lisibilité	4 pts	
Qualité de la rédaction, de la syntaxe et de la ponctuation	3 pts	
Orthographe	3 pts	
Utilisation de l'outil informatique	3 pts	

CONTENUS	NOTE	/40
Pertinence de la structure et de la présentation	12 pts	
Clarté, concision et pédagogie des informations présentées	6 pts	
Recherche, documentation ; échanges avec le maître d'apprentissage	4 pts	
Cohérence des données techniques	12 pts	
Argumentation commerciale et législative des fiches techniques	6 pts	

<b>CUMUL</b>	<b>/60</b>
--------------	------------

<b>NOTE</b>	<b>/20</b>
-------------	------------

Date et signature des formateurs	Date et signature du maître d'apprentissage	Date et signature de l'apprenti(e)

## 10. Tableau d'appréciation des Compétences (TAC)

**L'évaluation des acquis professionnels de l'apprenti en entreprise est prévue en trois étapes :**

**Etape 1 :** présentation du dossier « **Fiches techniques d'entreprise** » et des Tableaux d'Appréciation des Compétences au maître d'apprentissage et à l'apprenti, au centre de formation (*1<sup>er</sup> semestre*).

**Etape 2 :** TAC I rempli en entreprise, au second semestre, à l'occasion de la première visite du professeur coordinateur. **Il n'est pas noté.**

**Etape 3 :** TAC II rempli et noté en entreprise, au quatrième semestre, à l'occasion de la seconde visite du binôme (professeurs d'enseignement transversal et d'enseignement professionnel). Remise et notation du dossier « Fiches techniques d'entreprise ». **Note finale.**

Les deux TAC sont remplis en présence du maître d'apprentissage, de l'apprenti et des formateurs. Ils permettent de discuter de chaque critère et de définir les objectifs de progrès de l'apprenti. Certains critères paraissent inadaptés à l'activité de l'entreprise, ils ne sont pas appréciés.

Pour chaque critère, quatre appréciations sont proposées :

- **TB : Très Bien**
- **B : Bien**
- **I : Insuffisant**
- **TI : Très Insuffisant**

La note finale d'évaluation des acquis professionnels en entreprise est calculée sur la base du second Tableau d'Appréciation des Compétences (*coefficient 2*) et du dossier « Fiches techniques d'entreprise » (*coefficient 1*). Elle est attribuée sous la responsabilité du maître d'apprentissage, en concertation avec les formateurs.

Nom et prénom de l'apprenti(e)	
Nom de l'employeur	

1 - COMPORTEMENT	TAC I			
	TB	B	I	TI
Investissement et intérêt pour son métier				
Investissement et intérêt pour l'entreprise				
Adaptation à l'entreprise				
Assiduité				
Ponctualité				
Esprit d'initiative				
Sens des responsabilités				
Relation avec l'équipe de production et de vente				
Capacité à accepter les critiques et les erreurs				
Relation avec la hiérarchie				
Relation avec les fournisseurs, les clients				
Transmission d'informations (entreprise-CFA)				
Travail personnel au cours de la formation				
<b>SOUS-TOTAL DES CROIX</b>				

TAC II			
TB	B	I	TI

2 - ORGANISATION DU TRAVAIL	TB	B	I	TI
	Respect des règles d'hygiène et de sécurité en production			
Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire applicables à la profession				
Soin du poste de travail				
Planification de son travail				
Respect des délais et des temps d'exécution				
Gestion des imprévus, des urgences				
Disponibilité, flexibilité				
Adaptation aux différents postes de travail				
<b>SOUS-TOTAL DES CROIX</b>				

TB	B	I	TI

3 - TECHNIQUE	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Autonomie								
Régularité dans la qualité								
Soin et précision								
Rapidité d'exécution								
Respect des fiches techniques								
Respect et entretien du matériel et des protocoles								
Adaptation à la demande de chaque client								
Utilisation rationnelle et économique des matières premières								
Capacité à adapter les matières premières en fonction des produits								
Maîtrise et contrôle des différentes cuissons								
Maîtrise de la mise en valeur des produits								
<b>Maîtrise des six familles :</b>								
– Pâtisserie								
– Viennoiserie et gâteaux de voyage								
– Confiserie et chocolaterie								
– Glacerie								
– Spécialités								
– Traiteurs								
Capacité à expliquer et faire appliquer une recette à un apprenti								
Gestion et respect de l'apprenti ou du stagiaire								
Contrôle final de la production avant la mise en vente								
<b>SOUS-TOTAL DES CROIX</b>								

**Objectifs de progrès dans la perspective de l'examen (fin 1<sup>ère</sup> année)**

Axes de progrès (Travail personnel, hygiène, initiative, ponctualité, rapidité, implication, régularité, ...)	
1	
2	
3	

	TB	B	I	TI		
SOUS-TOTAL DES CROIX COMPORTEMENT						
SOUS-TOTAL DES CROIX ORGANISATION DU TRAVAIL						
SOUS-TOTAL DES CROIX TECHNIQUE						
Nombre total de croix	+	+	+		=	TOTAL (1)
Nombre de points par croix (TB = 3 pts ; B = 2 pts ; I = 1 pt ; TI = 0 pt)	x 3	x 2	x 1	x 0		
Nombre de points (Multiplier dans chaque colonne le nombre de croix par les points affectés puis indiquer le total en 2)	+	+	+		=	TOTAL (2)
NOTE DE TAC II sur 20 (A)			(2) x 20 (1) x 3		=	
Rappel de la note du dossier « Fiches techniques d'entreprise » sur 20 (B)						
<b>NOTE FINALE</b>			$\frac{2 \times A + 1 \times B}{3}$		=	

TAC 1 - Date :		
Maître d'apprentissage	Apprenti(e)	Formateur (x1)
TAC 2 - Date :		
Maître d'apprentissage	Apprenti(e)	Formateur (x2)