

GUIDE METHODOLOGIQUE

REGLEMENT GENERAL ET PARTICULIER

BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur

■ REGLEMENT GENERAL DU BTM

Ce document est téléchargeable depuis l'INTRACMA.

■ REGLEMENT PARTICULIER DU BTM Pâtissier - valable à partir de 2023

DOMAINES DE COMPÉTENCES	COEFFICIENTS	NOTES ÉLIMINATOIRES Sur 20 points	DURÉES MAXIMALES	NE
BLOC 1 - ORGANISER LA PRODUCTION DU LABORATOIRE				
ME 1.1 – Acquis en entreprise	Tout au long de la formation **			
ME 1.2 - Bon d'économat	0,50	-5	2h30	
ME 1.3 - Résolution de problème de production : – Préparation – Présentation	1	- 5	0h30 0h30	
BLOC 2 - GERER LES COUTS DE PRODUCTION-FABRICATION				
ME 2.1 – Acquis en entreprise	Tout au long de la formation **			
ME 2.2 - Étude de prix de revient	0,50	-5	2h00	
BLOC 3 – ANIMER ET GERER UNE EQUIPE AU QUOTIDIEN				
ME 3.1 - Acquis en entreprise	Tout au long de la formation **			
ME 3.2 + ME 3.4 - Etude de cas	1,25	-5	2h00	
ME 3.3 - Pratique (1)	*			-10
BLOC 4 - PREPARER ET CONFECTIONNER DES PRODUITS DE PATISSERIE-VIENNOISERIE, CONFISERIE-CHOCOLATERIE, GLACERIE ET TRAITEUR				
ME 4.1 - Technologie	1,25	-5	2h30	
ME 4.2 – Acquis en entreprise	Tout au long de la formation **			
ME 4.3 – Pratique (2)	*			
ME 4.4 - Anglais professionnel – Préparation – Présentation	1,00	- 5	0h10 0h20	
BLOC 5 - DEVELOPPER LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DU LABORATOIRE				
ME 5.1 - Acquis en entreprise	Tout au long de la formation **			
ME 5.2 - Etude de cas (3)	0,75	-5	1h00	
ME 5.3 - Mémoire professionnel	2,00	- 5	0h30	

(*) : ME 3.3 - Pratique (1) + ME 4.3 - Pratique (2)

Durée totale : 14h00

Coefficient : 2,5

NE : -10

Les candidats souhaitant se présenter à l'épreuve pratique devront obligatoirement valider les BLOCS 3 et 4 qui sont indissociables.

() : [ME 1.1 + ME 2.1 + ME 3.1 + ME 4.2 + ME 5.1] - Acquis en entreprise (TAC 1 + TAC 2 + FTE)**

Durée : tout au long de la formation

Coefficient : 1

NE : -10

EPREUVE PRATIQUE

Chaque candidat est assisté d'un commis pâtissier de fin de 1^{ère} année CAP désigné, chargé d'effectuer les missions suivantes :

- Approvisionnement du poste de travail,
- Nettoyage,
- Eventuellement une tâche ou une fabrication spécifiquement attribuée à l'apprenti dans le sujet d'examen.

EPREUVE PRATIQUE – Jury particulier

Un jury de fabrication composé de professionnels de la pâtisserie (*en activité*), qui aura également en charge la dégustation de quatre fabrications.

▪ Composition du jury :

- Des formateurs chargés de la préparation au Brevet technique des métiers.
- Des maîtres artisans choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier.
- Des salariés de la profession, titulaires du BTM ou du BM, choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier.

Composition d'un jury pour 6 candidats : 2 jurés minimum (titulaires du BTM ou niveau égal ou supérieur)

▪ Composition jury dégustation/présentation :

- Professionnels de la pâtisserie,
- Conjoint(e) de pâtissier ou toute personne responsable du magasin et une personne jouant le rôle de candide.

Ce jury dégustera sur assiette, fera une première notation et, dans un deuxième temps, verra et notera la présentation sur buffet. (*Possibilité de scinder le jury dégustation et présentation*).

Important : les membres du jury de dégustation et présentation ne devront pas communiquer entre eux pendant l'évaluation.

Le Président de jury, nommé par le Président de la CMAR, après avis de l'organisation professionnelle, valide les jurés et est garant de l'harmonisation de l'épreuve.

EVALUATION DES ACQUIS EN ENTREPRISE

Conjointement avec l'équipe pédagogique, le chef d'entreprise, le maître d'apprentissage ou le tuteur évalue les capacités du candidat à partir des deux tableaux d'appréciation des compétences (TAC 1 et 2) et d'un dossier « Fiches techniques d'entreprise ».

Modalités des visites d'entreprise pour « Evaluation des acquis pratiques en entreprise par le chef d'entreprise » :

- **En fin de 1^{ère} année** : **TAC 1** évalué par le professeur coordinateur et le chef d'entreprise (ou MA ou tuteur)
- **En fin de 2^{ème} année** : **TAC 2 + Dossier « Fiches techniques d'entreprise »** évalués par le binôme pédagogique (*professeur d'enseignement professionnel et professeur d'enseignement transversal*) et le chef d'entreprise (*ou MA ou tuteur*).

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

MEMOIRE

Le Mémoire professionnel est rendu à l'écrit puis soutenu à l'oral.

Parmi les **5 BLOCS** du référentiel de certification, le candidat doit aborder au minimum 2 blocs de compétences au sein de son mémoire professionnel (*remis pour évaluation au jury en 2^{ème} année*), à savoir :

- **Un BLOC est obligatoirement traité** : le bloc 5 « innover, rechercher, créer et commercialiser »
- **Un BLOC est au choix du candidat** : le bloc de compétences est à déterminer au regard du thème professionnel choisi par le candidat pour lequel il proposera une problématique (*Thème et problématique sont validées par l'équipe pédagogique*).

Ce thème professionnel peut être une technique, un produit, l'aménagement du laboratoire, etc. développé par le candidat au sein du mémoire et pour lequel il explorera les impacts de son thème d'un point de vue réglementaire et/ou juridique.

▪ **La composition du jury d'évaluation :**

- 1 professeur d'enseignement transversal (BTM).
- 1 professeur d'enseignement professionnel (BTM).
- 1 professionnel titulaire du BTM ou plus.

Notation sur 200 points

- **Ecrit** : 150 points
- **Oral** : 50 points (0h30 : 0h15 de présentation orale par le candidat + 0h15 d'échange avec les membres du jury)

CONDITIONS D'ATTRIBUTION DES MENTIONS :

Les représentants de la Confédération nationale des artisans pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, glaciers, traiteurs de France offrent la possibilité aux Chambres de Métiers et de l'Artisanat qui le souhaitent d'attribuer des mentions et de distinguer un major de promotion en « BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur ».

- La mention « **bien** » est attribuée aux candidats ayant obtenu une moyenne générale comprise entre 12 et 14 avec obligation d'avoir **au minimum une note de 12 à l'épreuve pratique.**
- La mention « **très bien** » est attribuée aux candidats ayant obtenu une moyenne générale supérieure à 14 avec obligation d'avoir **au minimum une note de 12 à l'épreuve de pratique.**

IMPORTANT : Toutes ces dispositions peuvent être actualisées par la note d'organisation de l'examen.