|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Composition du dossier :** | **Explications** | **Nombre de page (1 recto)** |
| Page de garde | Faire figurer vos NOMS et Prénoms  Session 201…  Le titre de votre dossier  Les coordonnées de votre employeur  Et de votre centre de formation | 1 |
| Sommaire | Les numéros de pages ne sont pas obligatoires | 1 |
| Présentation du candidat  Présentation de l’entreprise | Cursus professionnel en quelques lignes | 1 |
| ***Soit 3 pages non comptées dans la constitution du dossier global.*** | |  |
| **PREMIERE PARTIE**  **FONCTION 2 GESTION DE LA PRODUTION**  **Choisir 1 thème entre :** | | **4 pages au total**  **hors annexes** |
|  | |  |
|  | **GESTION DE LA PRODUCTION** | 4 pages hors annexes |
| C1.4 | Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère |  |
| C1.5 | Optimiser l’implantation du matériel de production |  |
| C1.6 | Planifier le travail dans le temps et dans l’espace |  |
| C1.7 | Organiser les postes de travail |  |
| C2.2 | Préparer, fabriquer |  |
| C2.3 | Créer, innover |  |
| C2.4 | Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication. |  |
| ***Faire valider votre choix par votre professeur de pratique***  ***et lui demander la fiche guide correspondante.*** | | |
| **DEUXIEME PARTIE**  **Choisir 1 thème entre :** | | **4 pages au total pour les fonction 1 + fonction 3 + fonction 4 + fonction 5**  **hors annexes** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **APPROVISIONNEMENT** | **1 page hors annexes** |
| C1.1 | Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l’entreprise et les commander. |  |
| C1.2 | Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie |  |
| C1.3 | Définir les besoins liés à la production journalière |  |
| C2.1 | Réceptionner et stocker. |  |
| C3.1 | Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables). |  |
| C4.1 | Préparer ou faire préparer les matières d’œuvre nécessaires aux postes de travail |  |
| ***Faire valider votre choix par votre professeur de pratique***  ***et lui demander la fiche guide correspondante.*** | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DEUXIEME PARTIE**  **Choisir 1 thème entre :** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **DEMARCHE DE QUALITE ET DE PROGRES** | **1 page hors annexes** |
| C2.5 | Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l’évolution. |  |
| C2.7 | Appliquer les procédures de la démarche qualité. |  |
| C2.8 | Appliquer les mesures d’hygiène, de santé et de sécurité des salariés. |  |
| C2.9 | Appliquer les mesures d’hygiène, sanitaire et de sécurité alimentaire |  |
| C3.2 | Mesurer l’échelle des risques sanitaires |  |
| C3.3 | Contrôler l’évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu’à la commercialisation. |  |
| C3.5 | Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité. |  |
| C4.2 | Communiquer les directives |  |
| C4.3 | Communiquer avec la hiérarchie les membres de l’équipe et les tiers. |  |
| C4.6 | Communiquer avec les différents acteurs de la filière. |  |
| ***Faire valider votre choix par votre professeur de pratique***  ***et lui demander la fiche guide correspondante.*** | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DEUXIEME PARTIE**  **Choisir 1 thème entre :** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION** | **1 page hors annexes** |
| C1.10 | Organiser l’approvisionnement du ou des points de vente |  |
| C2.6 | Disposer les produits à la vente en collaboration avec le personnel de vente |  |
| C4.7 | Participer à la valorisation des produits et à l’animation de l’espace vente. |  |
| C4.8 | Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit. |  |
| ***Faire valider votre choix par votre professeur de pratique***  ***et lui demander la fiche guide correspondante.*** | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DEUXIEME PARTIE**  **Choisir 1 thème entre :** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **GESTION D’UNITE et /ou D’ENTREPRISE DE BOULANGERIE : GESTION DES RESSOURCES HUMAINES** | **1 page hors annexes** |
| C1.9 | Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie. |  |
| C4.5 | Encadrer l’équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l’équipe. |  |
| C1.8 | Optimiser les marges de l’entreprise |  |
| C3.4 | Analyser les résultats de l’entreprise |  |
| C4.4 | Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d’investissement |  |
| ***Faire valider votre choix par votre professeur de pratique***  ***et lui demander la fiche guide correspondante.*** | | |

*Pour information : Le dossier est écrit et présenté sur support informatique en couleur.*

*Il doit être personnel sous peine de sanction.*

*Il doit comporter* ***8 pages maximum hors annexes*** *(sans compter la page de garde, le sommaire, la présentation du candidat et de l’entreprise).*

*En l’absence de dossier, le jury attribuera la note de zéro.*

*Le dossier doit être remis à la* ***date fixée par l’établissement soit le \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.***