



EXTRAIT du document 'Processus d'évaluation du titre boulangier' :

## Critères d'évaluation suite à un parcours de formation continue

### MODULE 1: ÉPREUVE PROFESSIONNELLE ENTREPRENEURIALE (EPE1)

#### EPE1 Gestion financière, matérielle et humaine de l'entreprise / 75 points

Le module est évalué sur la base d'un document remis par le candidat, au cours d'une épreuve orale notée sur 75 points.

Le document rédigé par le candidat est un business plan (ou plan d'affaire) de l'activité visée par ce dernier.

Le document doit être concret, cohérent, hiérarchisé. Il doit présenter un récapitulatif synthétique permettant de se faire rapidement une idée d'ensemble du projet.

Le document doit en outre être clair et lisible pour en faciliter l'accès à tout type de lecteurs, et doit être complété de parties techniques adaptées aux différents types de partenaires : parties financières d'une part et partie ingénierie technique boulangère d'autre part (liste de matériel, plan d'aménagement, planification journalière et hebdomadaire du travail...).

Le plan d'affaire doit impérativement être honnête et inspirer confiance, en montrant que l'entrepreneur maîtrise son sujet. Enfin le plan d'affaires doit être sobre et éviter les effets de style qui ne servent pas le contenu.

Au-delà de la partie descriptive, le plan d'affaire inclura deux tableurs remis par le candidat en format .xls .xlsx ou .ods

Le premier sera un tableur financier (comportant à minima des feuilles liées dynamiquement avec le détail des investissements à réaliser, un plan de financement de départ, un compte d'exploitation prévisionnel sur trois ans, un plan de trésorerie sur trois ans et le détails des échéanciers d'emprunts et de crédit bail).

Le second sera un tableur de production comportant à minima l'ensemble des recettes que le candidat projette de produire dans le projet décrit par son business plan et pour chaque recette, l'ensemble des calculs de coûts de revient, prix de vente, marge brute. Le tableur de production contient également un onglet commande et une feuille synthétique de production, liées dynamiquement aux recettes et destinées à la préparation de la production.

Cette dernière feuille doit pouvoir être imprimée. Elle comprend l'ensemble des pesées des ingrédients nécessaires à la production et à la gestion des levains qui s'y rattachent.



Critères retenus pour l'évaluation	Nombre de points attribués
<b>Présentation des documents / 18 points</b>	
présence du tableur de production	3 points
présence du tableur financier	3 points
présence de la partie rédigée	3 points
qualité du tableur de production	3 points
qualité du tableur financier	3 points
qualité de la partie rédigée	3 points
<b>Maîtrise de l'environnement juridique et fiscal / 9 points</b>	
le candidat maîtrise t-il l'environnement juridique de son entreprise ?(Statut de sa société, Bail commercial)	3 points
le candidat maîtrise t-il l'environnement fiscal de son entreprise ?(TVA, IS)	3 points
Le choix des statuts juridiques et fiscaux du candidat vous semblent-ils cohérent ?	3 points
<b>Pertinence et maîtrise du dossier financier / 24 points</b>	
le dossier financier vous paraît-il crédible dans son ensemble ?	3 points
le dossier financier vous semble-t-il présenter des risques pour le candidat ?	3 points
la trésorerie vous semble-t-elle suffisante la première année ?	3 points
la rentabilité du projet vous paraît-elle normale, cohérente ?	3 points
évaluer le candidat sur une notion précise : amortissement ou marge brute	3 points
le candidat maîtrise t-il son plan de financement ?	3 points
le candidat maîtrise t-il son compte d'exploitation ?	3 points
le candidat maîtrise t-il son plan de trésorerie ?	3 points
<b>Cohérence des moyens matériels/ 6 points</b>	



cohérence du dimensionnement des équipements au regard des volumes à produire	3 points
cohérence des prix des équipements au regard des prix du marché	3 points
<b>Cohérence des moyens humains/ 12 points</b>	
cohérence du dimensionnement humain au regard des volumes à produire	3 points
les plannings respectent-ils le code du travail ?	3 points
le candidat vous semble t-il avoir les compétences pour recruter et gérer du personnel ?	3 points
évaluer le candidat sur une notion précise : quel est l'impact sur la masse salariale dans le modèle envisagé, des horaires d'ouvertures ou du choix du mode de commercialisation.	3 points
<b>Pertinence du business-modèle projeté / 6 points</b>	
le modèle économique projeté vous paraît-il viable ?	3 points
ce modèle vous semble-t-il présenter des risques pour le candidat ?	3 points

## MODULE 2: ÉPREUVE PROFESSIONNELLE ENTREPRENEURIALE (EPE2)

### EPE2 Communication, commercialisation et démarche qualité / 40 points

L'épreuve EPE2 dure 30 minutes et se déroule à l'oral.

Le module est évalué sur la base de documents remis par le candidat (issus de son business plan tels que: tableau des allergènes, liste des prix, document de suivi qualité...), et de la présentation à l'orale d'une gamme de produits.

Au cours de l'entretien, le candidat présente la gamme de produits qu'il a réalisée et présentée sur table au cours de l'épreuve EPP2.

Le candidat doit justifier les choix réalisés dans la gamme de produits présentée, en la contextualisant, dans une perspective rationnelle de production qu'il lui appartiendra de décrire.

Le candidat doit également exposer les actions mises en place dans son travail pour assurer l'amélioration continue des processus (démarche qualité). Le jury qui s'appuie sur cette présentation



et sur les documents remis par le candidat profite de cet entretien pour le questionner et l'évaluer sur ses connaissances en matière de législation relatives à l'hygiène et à la sécurité au travail.

Critères retenus pour l'évaluation	Nombre de points attribués
qualité de la communication orale du candidat	5 points
qualité rédactionnelle des documents présentés	5 points
concision de la partie rédigée	5 points
maîtrise de la législation relative à l'hygiène ou à la sécurité au travail	5 points
cohérence commerciale de la gamme des produits: capacité du candidat à présenter sa gamme en argumentant ses choix, en lien avec un marché.	5 points
maîtrise d'une démarche mercatique	5 points
évaluation de la capacité du candidat à adapter les processus en fonction d'anomalies constatées	5 points
maîtrise d'une démarche qualité globale	5 points

### MODULE 3: ÉPREUVE PRATIQUE DE PRODUCTION (EPP)

L'évaluation des candidats se fait en milieu professionnel reconstitué.

L'épreuve est notée sur 216 points.

#### EPP1 Contrôle continu / 100 points

Une évaluation notée sur 100 points est assurée en contrôle continu par le ou les formateurs de l'école internationale de boulangerie à l'occasion de 3 situations professionnelles reconstituées en cours de formation :

- une situation de production en équipe, avec des ordres de production complexe à respecter, dans laquelle chaque candidat sera à tour de rôle chef d'équipe ou simple co-équipier. Ce travail est réalisé sur trois jours glissants.

Ces mises en situation impliquent la gestion d'une équipe de travail, la réalisation de commandes... et permettent d'évaluer des capacités non évaluables ponctuellement au cours de l'épreuve EPP2 telles



que les capacités managériales, les capacités à communiquer efficacement ou à évoluer de manière respectueuse au sein d'un groupe de travail.

- deux situations d'examens blancs

Les formateurs évaluent par ailleurs la capacité du candidat à produire de manière rationnelle, productive et hygiénique, des produits de boulangerie, viennoiserie et biscuiterie biologique et au levain.

Les critères retenus pour ces évaluations portent sur :

Critères retenus pour l'évaluation	Nombre de points attribués
<b>Maîtrise des phases de préparation de la production / 10 points</b>	
gestion autonome des levains	6 points
feuilles de production	2 points
précision des pesées	2 points
<b>Maîtrise des phases de production / 75 points</b>	
maîtrise du temps	5 points
maîtrise de l'hygiène du poste de travail	5 points
maîtrise des pétrissages	10 points
maîtrise des fermentations	10 points
étapes de pesée et de façonnage	10 points
enfournement et maîtrise des cuissons	10 points
capacité du candidat à adapter les processus en fonction d'anomalies constatées	5 points
aspect, présentation et valorisation des produits finis	10 points
goût des produits finis	5 points
démarche qualité	5 points
<b>Maîtrise de la communication avec et au sein d'une équipe / 15 points</b>	



qualités manageriales (Capacité à gérer une équipe de manière directive, efficace et respectueuse.)	10 points
capacité à communiquer et évoluer de manière respectueuse au sein d'un groupe	5 points

### EPP2 Épreuve ponctuelle (pratique+oral) / 116 points

La situation professionnelle reconstituée (ou EPP2) est une épreuve pratique de production ponctuelle d'une durée de 8h30, précédée la veille d'une étape de préparation de production d'une durée de 6h, notée sur 116 points, dédiée à la fabrication d'une gamme de pains biologiques au levain naturel ainsi que d'une gamme de biscuits et viennoiseries biologiques.

Le candidat développe une gamme personnelle de produits et la met en scène sur table en fin d'épreuve.

Le jury évalue la capacité du candidat à produire de manière rationnelle, productive et hygiénique puis à présenter, des produits de boulangerie, viennoiserie et biscuiterie biologiques. Le candidat doit produire au cours de l'épreuve :

- 25 kilos de pains cuits au total. Il présentera 5 pains différents minimum dont une partie en direct et une partie en différé. Et dont au moins 4 fermentés exclusivement au levain
- 1,5 kilos de biscuits cuits au total, comprenant deux types différents minimum
- 3 kilos de viennoiseries cuites au total comprenant deux types différents minimum.

Les critères retenus pour ces évaluations portent sur :

Critères retenus pour l'évaluation	Nombre de points attribués
<b>Préparation de la production / 20 points</b>	
maîtrise des phases de préparation de la production (Feuilles de pesées, pesées)	5 points
maîtrise du temps (présence d'un organigramme, respect de l'organigramme)	5 points
hygiène du poste de travail (Aspect général, risque de contamination croisée)	5 points
respect des règles d'hygiène et de sécurité (hygiène personnelle, tenue réglementaire)	5 points
<b>Pain biologique au levain / 60 points</b>	



respect de la commande (5 pains différents minimum, technique directe et retardée)	5 points
qualité des pétrissages	5 points
maîtrise des fermentations / pointage	5 points
maîtrise des fermentations / apprêt	5 points
étapes de pesée et de façonnage	5 points
enfournement et maîtrise des cuissons	5 points
maîtrise de l'hygiène au cours des phases de travail	5 points
aspect, présentation et valorisation des produits finis	5 points
goût des produits finis	5 points
vitesse d'exécution (compatibilité avec une production en entreprise)	5 points
intérêt nutritionnel des produits proposés	5 points
cohérence de la gamme de pains présentée dans le contexte entrepreneurial du stagiaire	5 points
<b>Viennoiserie biologique au levain / 21 points</b>	
pétrissages	3 points
étapes de pesée et/ou de façonnage et/ou de placage	3 points
enfournement et maîtrise des cuissons	3 points
aspect, présentation et valorisation des produits finis	3 points
goût des produits finis	3 points
cohérence de la gamme de viennoiserie présentée dans le contexte entrepreneurial du stagiaire	3 points
technicité des produits proposés	3 points
<b>Biscuiterie biologique / 15 points</b>	
pétrissages, façonnages, placages	3 points



enfournement et maîtrise des cuissons	3 points
aspect, présentation et valorisation des produits finis	3 points
goût des produits finis	3 points
technicité des produits proposés	3 points

#### **MODULE 4: ENQUÊTES DE SUIVI DE STAGE**

Le suivi des candidats ne donne pas lieu à une notation mais à une enquête de suivi.

Le candidat peut attester sa présence en entreprise également par :

- les conventions de stages tripartites produites par l'école internationale de boulangerie et signées par l'école, le stagiaire et l'entreprise d'accueil.

- des feuilles de présence signées par le stagiaire et contresignées par l'entreprise d'accueil.

Le programme pédagogique prévoit 6 semaines de stages en entreprise à temps plein au cours de la formation.

école internationale de boulangerie

**À noter que les modalités d'évaluation ci-dessus sont données à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer.**