



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

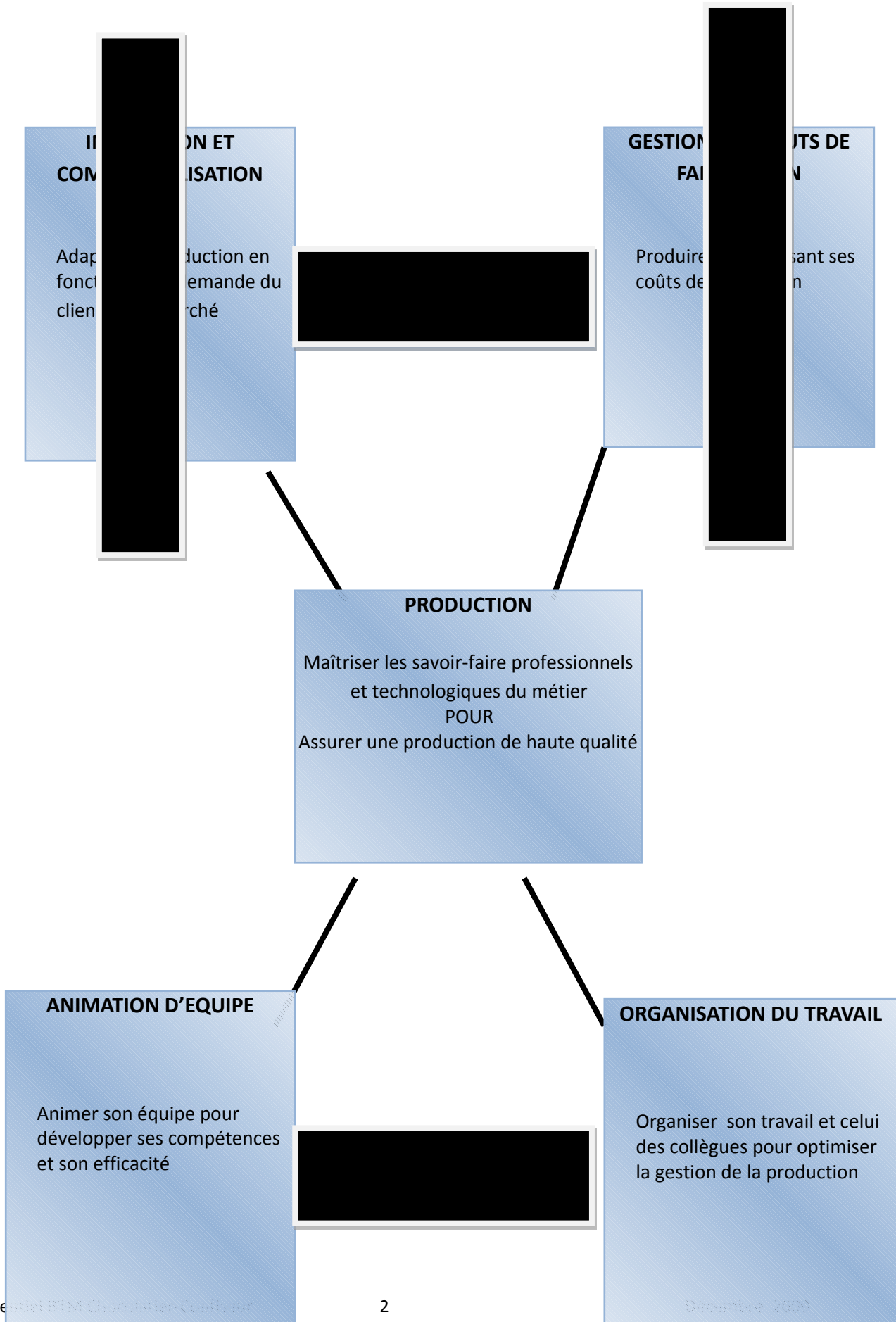
Assemblée Permanente

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

BREVET TECHNIQUE DES METIERS

CHOCOLATIER - CONFISEUR

SCHEMA DE PRESENTATION DE LA FORMATION DU BREVET TECHNIQUE DES METIERS



I. POSITIONNEMENT DU DIPLÔME DANS LA FILIÈRE DE FORMATION

Le schéma ci-joint positionne le Brevet Technique des Métiers comme l'équivalent du Bac Professionnel, du Brevet Professionnel ou du Brevet de Technicien. Il se situe au niveau IV.

Le Brevet Technique des Métiers, pour la filière de formation de l'artisanat peut se préparer après positionnement individuel, en deux ans, après positionnement individuel en deux ans après le CAP ou en un an après le Brevet de Compagnon.

Deux voies sont possibles pour préparer le Brevet Technique des Métiers :

- la voie de l'apprentissage
- la voie de la formation continue (*dite de promotion sociale*).

Ces deux voies ne s'adressant pas aux mêmes publics, les conditions d'organisation de la formation peuvent être différentes, mais les capacités auxquelles on aboutit sont, bien sûr, identiques.

Le positionnement individuel à l'entrée dans le cursus a pour vocation d'opérer une sélection, ou de préconiser, si nécessaire, des compléments de formation individualisée pour optimiser les chances de réussite à l'examen.

II. L'OBJECTIF GLOBAL DE LA FORMATION

L'objectif global de la formation Brevet Technique des Métiers est de permettre aux salariés de garantir dans leur métier, une production de haute qualité.

Celle-ci se caractérise par son degré d'exigence élevé, tant sur le plan pratique que technique, tenant compte de l'évolution du marché, des contraintes de gestion de la fabrication, des règles d'organisation du travail et d'animation d'équipe.

L'enjeu de cette formation est donc d'assurer la pleine maîtrise de l'activité de production, tout en rendant celle-ci cohérente et congruente avec les impératifs économiques de direction de l'entreprise.

Allier excellence professionnelle et viabilité économique, organisationnelle et relationnelle, tel est le projet du Brevet Technique des Métiers.

Cette formation a été construite en rapport avec un niveau d'emploi : celui de chef de fabrication, d'atelier ou de laboratoire.

La formation correspond à ce niveau d'emploi, sachant qu'il peut être occupé par un salarié ou le chef d'entreprise lui-même.

Cinq domaines de compétences spécifiques sont ciblés dans la formation Brevet Technique des Métiers :

1. Production

L'objectif de ce domaine de compétence est la maîtrise des savoir faire professionnels pratiques et technologiques représentatifs d'une production de haute qualité.

Il est bien évident que si le haut degré d'exigence est partagé par l'ensemble des professions, la nature, les caractéristiques des capacités de référence sont différentes selon les professions.

2. Innovation et commercialisation

L'objectif est ici d'entraîner le candidat à adapter sa production en fonction de la demande du client et du marché, voire même de l'amener à envisager des évolutions de produit pour mieux répondre aux goûts du client.

L'enjeu est ici d'envisager la production non comme une fin en soi, mais dans une perspective commerciale. C'est donc l'apprentissage des techniques de fabrication qu'il importe de chercher, d'imaginer des évolutions de produits.

Intégrer l'approche-client en même temps que le perfectionnement pratique et technique est essentiel pour allier tradition et innovation.

3. Gestion des coûts de fabrication

Maîtriser les coûts de fabrication est un objectif essentiel à l'activité de production, mais au-delà, à la gestion de l'entreprise.

L'objectif est donc ici de cerner les composants des coûts, d'identifier les coûts de fabrication dans une situation définie, de choisir le procédé de fabrication permettant d'optimiser la gestion de ces coûts.

Il est évident que ce domaine de compétences est étroitement relié à l'organisation du travail et même à l'animation d'équipe. La rentabilité et la productivité de l'entreprise en dépendent.

4. L'organisation du travail

Organiser son travail et celui de ses collaborateurs, pour optimiser la gestion de la production, ce domaine de compétence est bien évidemment lui aussi, en interrelation avec tous les autres, et spécifiquement avec la gestion des coûts de fabrication et l'animation d'équipe.

L'organisation du travail est ici entendue essentiellement comme une méthode pour aboutir à une meilleure gestion des coûts et des hommes. La progression proposée, au cours des deux années de formation est logique. On s'attachera la première année à travailler l'organisation personnelle, et la deuxième année, à aborder l'organisation au niveau de l'équipe.

5. L'animation d'équipe

Ce domaine de compétence a été abordé ici essentiellement dans une perspective de mobilisation des hommes et de développement de leurs capacités.

Les principes de base de la pédagogie seront étudiés, non pas dans une perspective de formation spécifique d'apprentis, mais avec une finalité plus large, celle de développer les savoir-faire professionnels de tous les membres de l'équipe, par une aptitude pédagogique et une pratique de la délégation (*La formation de maître d'apprentissage sera développée dans le Brevet de Maîtrise*).

L'ensemble des domaines de compétence a pour finalité de développer la maîtrise de la qualité de la production, entendue ici au sens large, c'est-à-dire qualité garante de la compétitivité de l'entreprise.

La qualité est donc ici un résultat, le produit des différents domaines de compétence.

REFERENTIEL BTM CONFISERIE - CONFISERIE PAR DOMAINES DE COMPETENCES

Principales missions ou activités caractéristiques du domaine de compétences	Capacités de référence	Domaine de compétences connexes
Choix des matières premières (1)	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser le choix des matières premières nécessaires pour optimiser le rapport qualité-prix de la fabrication souhaitée. 	
Les masses de base (2)	<ul style="list-style-type: none"> - Etre capable de réaliser ses propres masses de base pour assurer et garantir la qualité du produit (<i>fraîcheur, saveur, meilleure conservation</i>). 	
Conservation et stockage (3)	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une conservation et/ou un stockage qui permette(nt) de stabiliser le produit et de garantir sa qualité, qu'il soit fini ou semi-fini. 	
Les cuissons (4)	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les différentes cuissons courantes en fonction des recettes choisies et les cuissons spécifiques liées à la conservation et à la décoration. 	
Mélanges fin de fabrication (5)	<ul style="list-style-type: none"> - Transformer les masses de base en produits semi-finis ou finis en optimisant la qualité de texture et la saveur du produit. 	
Les finitions (6)	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser la mise en valeur des produits pour optimiser leur présentation pour : la qualité visuelle, l'attrait et susciter le désir de consommer. 	

DOMAINE DE COMPETENCES : PRODUCTION

Objectifs <i>(Capacités de référence)</i> Le stagiaire est capable de :	Savoir-faire <i>(Capacités intermédiaires)</i> Il sait :	Connaissances nécessaires Il connaît :	Indicateurs de réussite Ce qui prouve sa réussite :
<p>Maîtriser le choix des matières premières nécessaires pour optimiser le rapport qualité-prix de la fabrication souhaitée (1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les différentes qualités de produits conservables. - Contrôler la qualité de la matière et éventuellement prévoir une autre affectation. - Savoir s'informer sur les produits existants et nouveaux et les tester. - Prévoir la consommation. - Analyser le rapport qualité-prix des différents fournisseurs. - Sélectionner les produits. - Vérifier les livraisons : délais, quantité, qualité. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les origines, les propriétés physico-chimiques et la durée de conservation des matières premières. - Les fournisseurs. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaissance des qualités des différentes matières premières. - Pertinence du choix entre matières premières et réalisations de la recette et du prix de vente.

DOMAINE DE COMPETENCES : PRODUCTION

Objectifs (Capacités de référence) Le stagiaire est capable de :	Savoir-faire (Capacités intermédiaires) Il sait :	Connaissances nécessaires Il connaît :	Indicateurs de réussite Ce qui prouve sa réussite :
<p>Etre capable de réaliser ses propres masses de base pour assurer et garantir la qualité du produit (fraîcheur, saveur, meilleure conservation) (2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Adapter la recette en fonction des matériels. - Réaliser la cuisson en respectant la température et la durée en fonction de la recette. - Surveiller le refroidissement. - Choisir le moment adéquat pour la finition du produit : mixage et broyage. - Planifier le moment de la fabrication des masses de base. - Prévoir et peser ses produits. - Mélanger les produits en fonction de la recette. - Stocker de manière adaptée le produit de base. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les recettes de base. - Les règles de stockage et de conservation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des proportions. - Respect de températures et des durées de cuisson. - Saveur - Finesse du broyage.

DOMAINE DE COMPETENCES : PRODUCTION

Objectifs <i>(Capacités de référence)</i> Le stagiaire est capable de :	Savoir-faire <i>(Capacités intermédiaires)</i> Il sait :	Connaissances nécessaires Il connaît :	Indicateurs de réussite <i>Ce qui prouve sa réussite :</i>
<p>Réaliser une conservation et/ou un stockage qui permette(nt) de stabiliser le produit et de garantir sa qualité, qu'il soit fini ou semi-fini (3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définir les facteurs de la dégradation des produits fragiles et périssables. - Maîtriser la protection et l'isolation du produit pour éviter le dessèchement. - Contrôler la rotation des stocks. - Choisir le matériel de stockage et de travail (<i>aluminium, inox</i>) adapté à la conservation. - Réaliser la pasteurisation des ganaches et des glaces à l'aide d'un pasteurisateur automatique ou manuellement en prenant les précautions d'hygiène indispensables. - Organiser le stockage en fonction du travail à effectuer et de la durée de conservation souhaitée. 	<ul style="list-style-type: none"> - La réglementation en vigueur, notamment pour la glace. - Les règles d'hygrométrie et de température (<i>17°</i>). - Connaissance des adjuvants et stabilisateurs facilitant la conservation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Texture du produit. - Durée de conservation. - Saveur.

DOMAINE DE COMPETENCES : PRODUCTION

Objectifs <i>(Capacités de référence)</i> Le stagiaire est capable de :	Savoir-faire <i>(Capacités intermédiaires)</i> Il sait :	Connaissances nécessaires Il connaît :	Indicateurs de réussite Ce qui prouve sa réussite :
<p>Maîtriser les différentes cuissons courantes en fonction des recettes choisies et les cuissons spécifiques liées à la conservation et à la décoration (4)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir choisir les matériels adaptés à la cuisson. - Réaliser un contrôle permanent de la cuisson à l'aide du thermomètre. - Respecter et faire respecter les règles et normes de sécurité (<i>position des instruments, stabilité...</i>). - Mélanger l'eau au sucre. - Porter à ébullition. - Graisser et aciduler les sucres. - Ecumer et nettoyer le sucre. - Contrôler la cuisson. - Faire une adjonction éventuelle de colorants. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les recettes de base. - Les produits et réactions chimiques de certains adjuvants. - Les différentes techniques de cuisson. - Les nouveaux calculs de cuisson par calcul d'extraits sec et l'utilisation des matériels adaptés : réfractomètre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la recette, de la température et du rythme de cuisson. - Texture du produit (plasticité). - Coloration.

DOMAINE DE COMPETENCES : PRODUCTION

Objectifs <i>(Capacités de référence)</i> Le stagiaire est capable de :	Savoir-faire <i>(Capacités intermédiaires)</i> Il sait :	Connaissances nécessaires <i>Il connaît :</i>	Indicateurs de réussite <i>Ce qui prouve sa réussite :</i>
<p>Transformer les masses de base en produits semi-finis ou finis en optimisant la qualité de texture et la saveur du produit (5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les réactions des produits. - Respecter les étapes du mélange. - Surveiller l'évolution du mélange. - Maîtriser les techniques de coulage en fonction des bonbons désirés. - Faire le pesage et le dosage. - Mélanger à chaud ou à froid. - Maîtriser le tempérage. - Procéder au refroidissement cristallisation. - Faire le coulage ou abaissage. 	<ul style="list-style-type: none"> - La réglementation en matière d'hygiène. - Législation sur les arômes. - Les durées d'émulsion en fonction des dosages des recettes. - Caractéristiques d'évolution des produits comme l'aspartam ou les matières allégées. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dosage et température de l'émulsion. - Onctuosité de la texture. - Stabilisation du produit semi-fini. - Homogénéité du produit fini.

DOMAINE DE COMPETENCES : PRODUCTION

Objectifs <i>(Capacités de référence)</i> Le stagiaire est capable de :	Savoir-faire <i>(Capacités intermédiaires)</i> Il sait :	Connaissances nécessaires <i>Il connaît :</i>	Indicateurs de réussite <i>Ce qui prouve sa réussite :</i>
<p>Maîtriser la mise en valeur des produits pour optimiser leur présentation pour : la qualité visuelle, l'attrait et susciter le désir de consommer (6)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les matériels en fonction du travail à réaliser. - Faire preuve de dextérité dans l'exécution des travaux de finition. - Etre capable de maintenir une régularité du geste et du rythme de travail, lié aux finitions. - Réaliser de petites ou de grandes pièces commerciales ou artistiques en utilisant des techniques telles que : sculpture, peinture, découpage, assemblage. - Le coulage après refroidissement pour les chocolats moulés. - Chablonage : pralinés, ganaches, pâtes d'amande, candis (<i>facultatif</i>). - Procéder au refroidissement de ganaches moulées ou émulsionnées. - Maîtriser l'émulsion (<i>ganaches émulsionnées</i>). - Dresser manuellement ou mécaniquement (<i>et émulsionnées</i>). - Détailler manuellement ou mécaniquement. - Mise en condition d'enrobage (<i>température, hygrométrie</i>). - Pré-enrobage (<i>facultatif</i>). - Enrobage ou obturation. - Réaliser Décoration, finitions manuelles ou mécaniques. - Procéder au refroidissement et démoulage. - Faire l'emballage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de finition. - Les principes esthétiques de base : couleur, forme, architecture... - Les possibilités de signalisation du produit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect général du produit. - Netteté, simplicité. - Esthétique du produit : architecture et couleur/brillant. - Originalité de la création.

DOMAINE DE COMPETENCES : INFORMATION - REGLEMENTATION

OBJECTIF : savoir trouver et traiter l'information juridique et réglementaire dans son domaine d'activité à l'échelon national et communautaire sur : les matières premières et additifs autorisés, l'hygiène et la sécurité, le conditionnement et l'étiquetage, les labels qualité, l'information consommateurs sur les produits et services (prix composants...)

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poser une problématique et identifier les informations à obtenir. - Analyser et traiter l'information pertinente. - Recouper les informations et vérifier leur champ d'application, actualité et exhaustivité. - Synthétiser et hiérarchiser l'information recueillie par rapport à une problématique. 	<p>Il doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différents organismes susceptibles d'être consultés. - Connaissances juridiques de base : vocabulaire et principes d'application. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les différentes méthodes de traitement de l'information. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiabilité et exactitude de l'information collectée. - Pertinence de l'analyse appliquée à son domaine d'activité.

FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE
DOMAINE DE COMPETENCES : ANIMATION D'EQUIPE

OBJECTIF : Mobiliser les hommes et développer leurs capacités

Principales missions ou activités caractéristiques du domaine de compétences pour un emploi cible de : chef de laboratoire, chef d'atelier ou de fabrication	Capacités de référence	Domaine de compétences connexes
<ul style="list-style-type: none"> - Faire progresser les performances des collaborateurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Entraîner un ou plusieurs collègues à se perfectionner et déléguer progressivement des responsabilités de production 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation du travail - Production
<ul style="list-style-type: none"> - Motiver les hommes 	<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliser sur des objectifs de production 	<ul style="list-style-type: none"> - Production - Gestion des coûts de fabrication - Organisation du travail - Innovation et commercialisation
<ul style="list-style-type: none"> - Gérer les conflits 	<ul style="list-style-type: none"> - Etre capable d'écouter un collaborateur pour identifier ses freins et motivations dans l'exercice de son métier 	<ul style="list-style-type: none"> - Production - Organisation du travail

DOMAINE DE COMPETENCES : ANIMATION D'EQUIPE

OBJECTIF : Etre capable d'entraîner un ou plusieurs collègues à se perfectionner dans le métier en lui (leur) déléguant progressivement des responsabilités de production

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluer les besoins de perfectionnement. - Définir une progression pédagogique et un rythme. - Contrôler et valider chaque étape en motivant. - Déléguer en valorisant le ou les collègues. 	<p>Il doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les modes d'apprentissage et les différentes méthodes pédagogiques. - Les qualités requises d'un objectif. - Les formes et l'importance de la validation d'un objectif. - Les conditions nécessaires à la délégation. 	<p>Il doit pratiquer les méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagnostic points forts/points faibles. - Formulation d'objectifs intermédiaires pour arriver à un objectif global. - Contrôle de la compréhension de l'objectif. - Démonstration et/ou explication - Expérimentation - Evaluation - Délégation nouvelle 	<p>Ce qui prouve sa réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pertinence du diagnostic réalisé. - Nature et importance de la progression effectuée en fonction du niveau du collaborateur et du temps défini. - Cohérence : progression et nouvelle responsabilité déléguée

DOMAINE DE COMPETENCES : ANIMATION D'EQUIPE

OBJECTIF : Etre capable de mobiliser une ou plusieurs personnes sur des objectifs de production : clairs, réalistes, motivants et de contrôler les résultats

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyser un objectif. - Fixer un objectif de production adapté. - S'exprimer clairement oralement devant un petit groupe. - Argumenter en fonction de la situation et en responsabilisant. - Contrôler les résultats. - Communiquer une évaluation. 	<p>Il doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Théorie de la communication. - Principes et techniques d'organisation du travail. - Les caractéristiques d'un objectif. - Les différentes motivations au travail et leurs conséquences en termes de management. - Les argumentaires de vente. 	<p>Il doit pratiquer les méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse des objectifs de production. - Analyse des capacités des collègues. - Définition d'un plan de travail. - Méthodes de fixation d'objectifs. - Répartition des objectifs : <p>Fiches de travail Argumentation</p>	<p>Ce qui prouve sa réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualité de l'argumentation développée autour des objectifs : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Précision – clarté ▪ Réalisme ▪ Motivants ▪ Personnalisés - Les objectifs fixés permettent l'auto-contrôle par chacun et le contrôle par le responsable

DOMAINE DE COMPETENCES : ANIMATION D'EQUIPE

OBJECTIF : Etre capable d'écouter un collaborateur lors d'un entretien pour identifier ses motivations et ses freins dans l'exercice de son activité professionnelle

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se concentrer - Formuler des questions ouvertes - Ecouter en dehors de son cadre de référence - Identifier les freins et motivations 	<p>Il doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Théorie, schéma de la communication - Techniques de formulation de questions - Grille d'attitudes Porter - Pyramides de Maslow 	<p>Il doit pratiquer les méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthode de conduite d'entretien semi-directif 	<p>Ce qui prouve sa réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pertinence et fiabilité de l'observation des motivations et des freins dans une étude de motivation - Capacité de reformulation (objective et subjective)

FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE

DOMAINE DE COMPETENCES : INNOVATION ET COMMERCIALISATION

OBJECTIF : Adapter sa production en fonction de la demande du client ou du marché, être en mesure de proposer des évolutions de produits

Principales missions ou activités caractéristiques du domaine de compétences pour un emploi cible de Chef de laboratoire, de fabrication ou d'atelier	Capacités de référence	Domaine de compétences connexes
Conception de produits ou services originaux en fonction des besoins des clients : <ul style="list-style-type: none"> - commandes spéciales - ou innovations liées à des observations de la clientèle - ou innovations liées à des impératifs d'image de l'entreprise. 	- Etre capable d'analyser les évolutions de produits ou services.	- Gestion des coûts de fabrication
	- Etre capable d'apprécier la qualité d'un produit telle qu'elle est perçue par le client.	- Production
	- Concevoir des adaptations de produits pour mieux répondre aux évolutions des clients du marché.	- Production

DOMAINE DE COMPETENCES : INNOVATION ET COMMERCIALISATION

OBJECTIF : Etre capable, dans son métier, d'analyser les évolutions des produits et de leur mode de distribution en fonction des évolutions de comportement des consommateurs

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se documenter sur son métier. - Analyser des études de comportement de consommateurs. - Maîtriser et appliquer à son champ d'activité le concept de gamme de produits et de cycle de vie des produits ou services. 	<p>Il doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Histoire du métier et de sa technologie. - Les évolutions récentes des consommateurs : <ul style="list-style-type: none"> • Comportements • mode de vie - Les cycles de vie des produits. - Analyse sociologique : style de vie et scénarios... 	<p>Il doit pratiquer les méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthode de recueil et de traitement de l'information : <ul style="list-style-type: none"> • Observation directe • Etude documentaire • ... - Fonction de « veille » technique, technologique et sociologique dans son secteur d'activité. 	<p>Ce qui prouve sa réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pertinence et clarté de l'analyse concernant un produit ou une gamme de produits. - Caractère prospectif de la réflexion. - Ouverture de l'analyse sur d'autres métiers.

DOMAINE DE COMPETENCES : INNOVATION ET COMMERCIALISATION

OBJECTIF : Etre capable, d'apprécier la qualité d'un produit telle qu'elle est perçue par un client dans une situation d'achat

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecouter le client : besoins, motivations, cadre de référence. - Identifier et hiérarchiser les différentes fonctions d'un produit pour le client. - Identifier les critères permettant d'analyser la valeur d'un produit ou service : <ul style="list-style-type: none"> - Satisfaction - Coût 	<p>Il doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques et finalités des concepts de besoins et de motivations. - Typologie des besoins et motivations. - Adéquation fonction du produit ou service et besoins/motivations. 	<p>Il doit pratiquer les méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthode d'observation, de recherche, d'écoute, d'information. - Analyse fonctionnelle, recherche des fonctions réelles. - Réajustement entre fonctions à assurer et besoins à satisfaire. - Démarche d'analyse de la valeur. 	<p>Ce qui prouve sa réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pertinence de l'analyse de la perception du client. - Adaptabilité au langage du client. - Identification des fonctions du produit perçues par le client.

DOMAINE DE COMPETENCES : INNOVATION ET COMMERCIALISATION

OBJECTIF : Concevoir une ou des adaptations de produits ou services pour répondre aux besoins et motivations d'un client, ou aux évolutions des comportements des consommateurs

Pré-requis : maîtriser les différents procédés de fabrication

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les techniques de créativité. - Formuler des hypothèses d'adaptation de produits ou services. - Tester leur faisabilité. - Calculer les coûts liés aux adaptations. - Prévoir l'impact de l'innovation sur : <ul style="list-style-type: none"> ▪ La gamme de produits ou services ▪ L'image de marque de l'entreprise 	<p>Il doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Typologie des besoins. - Typologie des motivations. - Les composantes de fabrication du produit ou service. - Les principales évolutions de comportement des consommateurs. 	<p>Il doit pratiquer les méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technique de créativité. - Analyse fonctionnelle. - Techniques d'études de faisabilité. 	<p>Ce qui prouve sa réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adéquation de l'innovation proposée. - Faisabilité des préconisations en termes de : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Technique de fabrication ▪ Calcul des coûts ▪ Mode de distribution ▪ Organisation du travail et synergie d'équipe - Cohérence avec la gamme des produits ou services proposés - Congruence avec l'image de l'entreprise.

FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE
DOMAINE DE COMPETENCES : GESTION DES COÛTS DE FABRICATION

OBJECTIF : Maîtriser les coûts de fabrication en fonction des objectifs de l'entreprise

Principales missions ou activités caractéristiques du domaine de compétences pour un emploi cible de : chef de laboratoire, chef d'atelier ou de fabrication	Capacités de référence	Domaine de compétences connexes
<ul style="list-style-type: none"> - Calculer le coût de fabrication du produit 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier et évaluer les différents coûts de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> - Production - Organisation du travail
<ul style="list-style-type: none"> - Gérer les stocks 	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluer les coûts des produits stockés 	<ul style="list-style-type: none"> - Production
<ul style="list-style-type: none"> - Optimiser l'organisation pour gérer au mieux les coûts de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir le procédé de fabrication qui permettra d'optimiser les coûts 	<ul style="list-style-type: none"> - Production - Organisation du travail - Animation d'équipe

DOMAINE DE COMPETENCES : GESTION DES COÛTS DE FABRICATION

OBJECTIF : Dans une organisation définie, identifier et évaluer les différents coûts de fabrication et les frais indirects liés à la fabrication d'un produit ou d'un service (à l'exclusion des frais de gestion)

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluer techniquement en volume, masse ou poids la quantité physique d'un produit. - Vérifier la consommation d'un approvisionnement à partir de la variation du stock ou des achats. - Rechercher et évaluer le prix des approvisionnements entrant dans la composition du produit ou service en fonction de la date d'achat. <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher l'information et calculer le coût horaire de la main d'œuvre en fonction de la qualification. - Evaluer les temps homme nécessaires à la fabrication d'un produit. - Evaluer les matières consommables et leurs coûts. - Evaluer les temps d'utilisation des matériels. 	<p>Il doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Structure et analyse de coûts. - Comptabilité matière, fiche de stock. - Modalité de fonctionnement des matériels. - Imputation comptable des différents coûts de fabrication. 	<p>Il doit pratiquer les méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthode d'évaluation des stocks. - Méthode de calcul des coûts. 	<p>Ce qui prouve sa réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Précision et justesse du résultat conformité avec la réalité physique. - Exhaustivité des paramètres pris en compte. - Exploitation possible par un service comptable de l'évaluation des coûts réalisée.

DOMAINE DE COMPETENCES : GESTION DES COUTS DE FABRICATION

OBJECTIF : Evaluer les coûts des produits stockés

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déterminer le stock nécessaire à l'activité de l'entreprise. - Organiser l'achat, la réception et le stockage. - Contrôler les processus de stockage et d'utilisation des produits. - Anticiper et rentabiliser les stocks. 	<p>I doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différents produits du marché. - Les procédures de livraison, de facturation. 	<p>Il doit pratiquer les méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Segmentation des produits. - Identification des fournisseurs. - Procès. - Mise en place des tableaux de bord (maxi, mini, seuil, taux de renouvellement). 	<p>Ce qui prouve sa réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pas de manque, ni d'excédent de matière d'œuvre.

DOMAINE DE COMPETENCES : GESTION DES COÛTS DE FABRICATION

OBJECTIF : Dans une situation donnée, choisir le procédé de fabrication qui permettra d'optimiser les coûts et de justifier le choix

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les différents procédés de fabrication. - Maîtriser les variables de gestion des coûts de fabrication. - Calculer le coût unitaire du produit ou service. - Mettre en relation la gestion des coûts et l'organisation du travail. - Définir les critères de qualité et évaluer leur impact sur les coûts. - Formuler des hypothèses optimisant la gestion des coûts. 	<p>Il doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Structure et analyse des coûts. - Les critères de qualité du produit ou service. 	<p>Il doit pratiquer les méthodes suivantes :</p> <p>Etude comparative des différents process de fabrication intégrant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La matière première - L'outillage - L'utilisation du matériel - Le temps homme nécessaire - L'organisation du travail - Les matières consommables 	<p>Ce qui prouve sa réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pertinence du choix proposé - Exhaustivité des paramètres pris en compte. - Intégration de la démarche qualité.

FICHE METHODOLOGIQUE PAR CAPACITE DE REFERENCE
DOMAINE DE COMPETENCES : ORGANISATION DU TRAVAIL

OBJECTIF : Organiser le travail pour optimiser la gestion de la production

Principales missions ou activités caractéristiques du domaine de compétences pour un emploi cible de : chef de laboratoire, chef d'atelier ou de fabrication	Capacités de référence	Domaine de compétences connexes
<ul style="list-style-type: none"> - Prévoir les délais de fabrication des produits ou services. 	<ul style="list-style-type: none"> - S'informer pour connaître les objectifs de production et les indicateurs de réussite. 	<ul style="list-style-type: none"> - Innovation et commercialisation - Gestion des coûts de fabrication - Production
<ul style="list-style-type: none"> - Définir le programme de travail de l'atelier ou du laboratoire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Planifier et distribuer les tâches. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestion des coûts de fabrication - Animation d'équipe - Production
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la qualité de la fabrication et le respect des délais. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer le suivi et contrôler la réalisation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Animation d'équipe - Production - Gestion des coûts de fabrication

DOMAINE DE COMPETENCES : ORGANISATION DU TRAVAIL

OBJECTIF : S'informer pour connaître les objectifs et les indicateurs de réussite de la production attendue

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formuler clairement une question. - Pratiquer une écoute et une reformulation objective. - Réaliser la synthèse de l'information. - Traduire une consigne en objectifs avec indicateurs de réussite. 	<p>Il doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ensemble des paramètres à intégrer pour organiser son travail, celui de son équipe. - Les normes de qualité du processus de fabrication. 	<p>Il doit pratiquer les méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techniques de recueil et de traitement de l'information intégrant des données : <ul style="list-style-type: none"> • Quantitatives • Qualitatives 	<p>Ce qui prouve sa réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exhaustivité de l'information recueillie utile à l'organisation du travail.

DOMAINE DE COMPETENCES : ORGANISATION DU TRAVAIL

OBJECTIF : Planifier et distribuer les tâches en respectant les objectifs fixés et leurs indicateurs (qualité, délais...)

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les sous-ensembles d'un processus de fabrication. - Evaluer les matières premières et l'outillage nécessaires. - Evaluer des temps moyens par groupes d'activité. - Hiérarchiser les activités par degré de complexité. - Elaborer un planning d'ordonnancement. - Transmettre clairement des consignes. 	<p>Il doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les normes de production qualité. - Les caractéristiques des matériels. - Les différentes sortes de plannings. - Les composantes d'une fiche de poste. 	<p>Il doit pratiquer les méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthodes de construction d'un organigramme. - Méthode de réalisation d'un PERT. - Méthode de définition d'un poste de travail. 	<p>Ce qui prouve sa réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des délais et objectifs. - Optimisation : <ul style="list-style-type: none"> • Répartition de l'activité entre les individus • Gestion du temps et de l'équipe • Gestion du matériel • Gestion du coût global

DOMAINE DE COMPETENCES : ORGANISATION DU TRAVAIL

OBJECTIF : Assurer le suivi et contrôler ses réalisations personnelles et celles de son équipe pour garantir l'atteinte de l'objectif

Capacités intermédiaires Savoir-faire	Connaissances nécessaires	Technologies spécifiques : méthodologie ou process de travail à adopter	Indicateurs de réussite
<p>Il doit savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les points de contrôle permettant de suivre la planification prévue. - Assurer le contrôle et vérifier le respect des processus. - En cas d'écarts, imaginer et mettre en œuvre les mesures correctrices. 	<p>Il doit connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les normes de qualité de la fabrication. 	<p>Il doit pratiquer les méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse des procédures. - Méthodes de résolution de problèmes. - Méthodes de repérage des incidents critiques. 	<p>Ce qui prouve sa réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fréquence et pertinence des points de contrôle. - Identification des incidents critiques. - Pertinence des solutions proposées.