



*Chambres de Métiers
et de l'Artisanat*

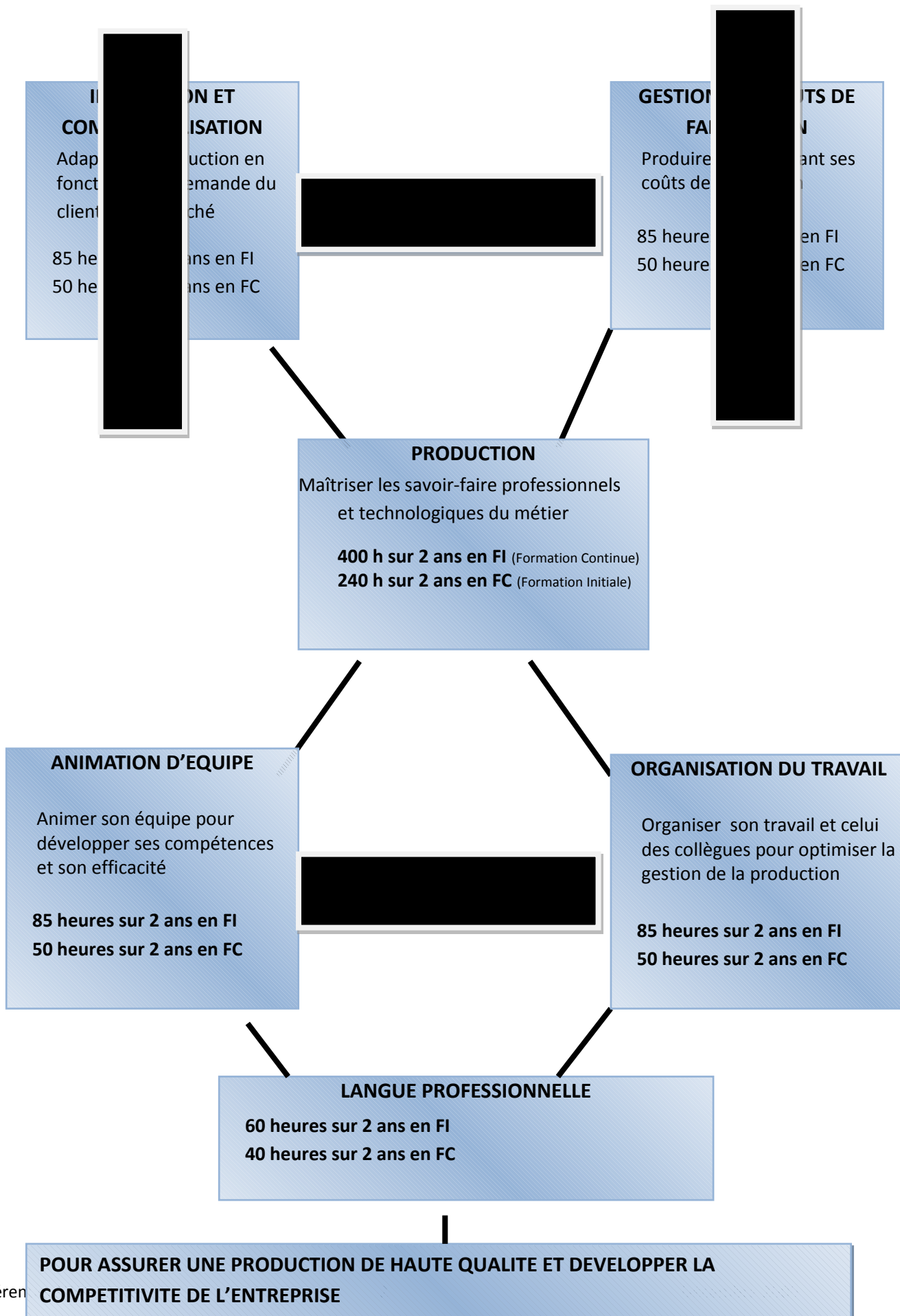
Assemblée Permanente

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

BREVET TECHNIQUE DES METIERS

GLACIER

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 GLACIER PAR DOMAINES DE COMPETENCES

Principales missions ou activités caractéristiques du domaine de compétences	Capacités de référence	Domaine de compétences connexes
Prévoir la production (1)	<ul style="list-style-type: none"> - Prévoir et/ou choisir les matériels, les matières premières, les membres de l'équipe et les process nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation du travail - Animation d'équipe - Gestion des coûts
Garantir l'hygiène (2)	<ul style="list-style-type: none"> - Etre capable de garantir la qualité sanitaire des produits fabriqués. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation du travail - Animation d'équipe
Créer, assurer et contrôler la fabrication (3)	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser la création, le contrôle de recettes ou formules équilibrées et conformes à la législation en vigueur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestion des coûts - Innovation et commercialisation
Créer, assurer et contrôler la fabrication (4)	<ul style="list-style-type: none"> - Maitriser la fabrication du Mix conformément aux recettes formules équilibrées et établies. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation du travail - Gestion des coûts - Animation d'équipe
Créer, assurer et contrôler la fabrication (5)	<ul style="list-style-type: none"> - Maitriser le glaçage, la surgélation et le stockage des produits de glacierie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation du travail - Innovation et commercialisation - Animation d'équipe - Gestion des coûts
Créer, assurer et contrôler la fabrication (6)	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser, concevoir, le montage, l'assemblage, la décoration des produits glacés en fonction de critères gustatifs et esthétiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation du travail - Gestion des coûts - Commercialisation - Animation d'équipe

DOMAINE DE COMPETENCES : PRODUCTION : GLACERIE

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>Prévoir et/ou choisir les matériels, les matières premières, les membres de l'équipe et les process nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production (1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluer le temps nécessaire à la réalisation de la commande en fonction des caractéristiques de l'équipe et du matériel. - Evaluer la qualité, la quantité et les coûts des matières premières. - Evaluer le prix de revient des matières, du produit fabriqué. - Concevoir et respecter un plan de travail. - Répartir le travail au sein d'une équipe. - Prévoir des achats. - Contrôler la rotation des stocks. - Gérer le planning de fabrication en fonction des commandes et en respectant une marge de sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le poids et la quantité de produits finis en fonction des caractéristiques de la commande. - Les performances des matériels en quantité traitée et rapidité d'exécution. - Les prix d'achat des matières premières. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bonne quantification des durées nécessaires. - Choix adaptés des produits. - Gestion de l'utilisation des matériels. - Calcul du prix de revient/matières.

DOMAINE DE COMPETENCES : PRODUCTION : GLACERIE

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 garantir la qualité sanitaire des produits fabriqués (2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler et faire respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire applicable à la profession. - Veiller au respect des règles d'hygiène concernant les maladies. - Vérifier le comportement dans le travail par rapport à l'hygiène. - Réaliser et faire appliquer un nettoyage régulier, l'entretien permanent et la désinfection du matériel et des locaux. - Vérifier l'état de fraîcheur des matières premières et des produits finis. - Etre capable d'interpréter une analyse bactériologique. - Dans le plan de travail, faire respecter des règles d'hygiène spécifiques à la profession telles que : la propreté des plans de travail et du matériel, le lavage et la désinfection des mains, le port de la tenue professionnelle, faire respecter le plan de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel. 	<ul style="list-style-type: none"> - La législation sur l'hygiène. - Les règles et normes de fabrication et de conservation. - La connaissance des produits. - La connaissance des produits détergents et bactéricides. - La connaissance des règles de l'hygiène corporelle l'hygiène des maladies transmissibles dans les aliments. - La connaissance du guide des bonnes pratiques professionnelles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle bactériologique du produit. - Constat du respect des règles d'hygiène personnelle et professionnelle.

DOMAINE DE COMPETENCES : PRODUCTION : GLACERIE

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 :
Maîtriser la création, le contrôle de recettes ou formules équilibrées et conformes à la législation en vigueur (3)	<ul style="list-style-type: none"> - Analyser une fiche de recette ou de formule. - Construire une table analytique. - Maîtriser les interactions des divers composants. - Savoir créer et équilibrer une recette ou formule. - Respect de la législation en vigueur. - Utiliser la table analytique. 	<ul style="list-style-type: none"> - La législation en vigueur. - La définition d'un mix. - La composition des matières premières. - Le rôle et les interactions des matières premières dans la composition d'un mix. - La table analytique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité du produit aux normes légales. - Création d'une formule équilibrée sur une table analytique.

DOMAINE DE COMPETENCES : PRODUCTION : GLACERIE

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>Maitriser la fabrication du Mix conformément aux recettes formules équilibrées et établies (4)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser correctement et de façon adéquate les différents matériels. - Maîtriser les différentes étapes de la fabrication. - Utiliser les instruments de mesure : instruments de pesée, réfractomètre, thermomètre. - Choisir des matériels adéquats. - Respecter les différentes étapes de fabrication, les températures et les durées. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les règles d'utilisation des matières premières. - La ou les fonctions des différents matériels. - La pasteurisation : homogénéisation, maturation et conservation des Mix. 	<ul style="list-style-type: none"> - Appréciation du Mix en termes : d'aspect, de couleur et d'homogénéité.
--	--	---	--

DOMAINE DE COMPETENCES : PRODUCTION : GLACERIE

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>Maitriser le glaçage, la surgélation et le stockage des produits de glacerie (5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les paramètres du glaçage et du foisonnement. - Maîtriser la surgélation des produits fabriqués. - Appliquer les règles d'étiquetage. - Maîtriser la rotation des stocks de produits fabriqués. - Respecter les règles de la surgélation. - Gérer les stocks. - Respecter la réglementation du foisonnement. - Respecter les règles de l'étiquetage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le matériel à utiliser. - Le principe du calcul et de la réglementation du foisonnement. - Les températures et les durées de surgélation et de congélation. - Les règles d'étiquetage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Appréciation en termes de : couleur, aspect, texture, goût, tenue. - Contrôle du foisonnement. - Etiquetage pertinent et réglementation.

DOMAINE DE COMPETENCES : PRODUCTION : GLACERIE

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 :
Maîtriser, concevoir, le montage, l'assemblage, la décoration des produits glacés en fonction de critères gustatifs et esthétiques (6)	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser la fabrication des différents composants entrant dans le montage des produits glacés (<i>coulis, caramels, biscuits, ...</i>). - Maîtriser les différentes techniques de sculpture, moulage, coulage et modelage. - Respecter les règles de surgélation - Respecter la réglementation du foisonnement. - Respecter les règles de l'étiquetage. - Gérer les stocks. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les composants entrant dans le montage des produits glacés. - Les techniques de montage et de décoration. - Les erreurs à ne pas commettre en assemblage : couleurs et/ou saveurs. 	<ul style="list-style-type: none"> - Qualités gustatives. - Compositions harmonieuses, esthétiques et attrayantes. - Créativité en matière de : thème, décor, montage, goût.

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 : <ul style="list-style-type: none"> • Fiches de travail • Argumentation 	<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 (<i>objective et subjective</i>).

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, 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 (<i>maxi, mini, seuil, taux de renouvellement</i>). 	<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 COUTS 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.

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 : <p>Quantitatives Qualitatives</p>	<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.