



**CHAMBRE
DES MÉTIERS**
LUXEMBOURG



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

Programme cadre du Brevet de Maîtrise

« Artisan en Alimentation »

Table des matières

Introduction.....	4
1. Profil général de qualification	5
1.1. Généralités.....	5
1.2. Profil de compétences du Maître Artisan en Alimentation.....	7
1.3. Connaissances recommandées et prérequis	9
2. Aperçu général du parcours de formation	10
2.1. Parcours type recommandé.....	10
2.2. Concept pédagogique	12
3. Description des modules : programme détaillé des objectifs pédagogiques..	13
3.1. Modules de Gestion d'entreprise et de Pédagogie appliquée	13
3.2. Modules de théorie et de pratique professionnelles.....	13
3.2.1. <i>Module F : Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée.....</i>	<i>14</i>
3.2.2. <i>Module G : Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation</i>	<i>27</i>
3.2.3. <i>Module H : Techniques de production</i>	<i>40</i>
3.2.4. <i>Module M : Compétences techniques et conception de mets</i>	<i>47</i>
3.2.5. <i>Module I : Pratique professionnelle « Boulanger-pâtissier »</i>	<i>56</i>
3.2.6. <i>Module I : Pratique professionnelle « Boucher »</i>	<i>60</i>
3.2.7. <i>Module I : Pratique professionnelle « Traiteur »</i>	<i>63</i>
4. Organisation des examens du Brevet de Maîtrise	66
4.1. Programme de l'examen de théorie professionnelle	66
4.2. Programme de l'examen de pratique professionnelle	66
5. Lieux des cours et prérequis de matériel	68

Remarque générale : Afin de faciliter la lecture du document, la forme masculine a été retenue pour désigner tous les sexes.

Introduction

Grâce à de fortes compétences dans la conception de mets et dans les techniques de production d'une entreprise alimentaire, les Maîtres Artisans en Alimentation répondent aux attentes des clients en matière de fabrication et de distribution de denrées alimentaires. Ils appliquent les principes d'une alimentation saine et équilibrée et s'appuient sur des connaissances pointues en sécurité alimentaire. Savoir faire preuve de créativité et d'efficacité dans un travail qui réserve de nouveaux défis, voilà ce qui définit les Maîtres Artisans en Alimentation d'aujourd'hui.

Ce programme cadre s'inscrit dans un processus plus global de réforme et de révision des Brevets de Maîtrise soutenu par le Ministre Claude Meisch et qui a débuté en 2015. Concrètement, les cours de ce premier Brevet « réformé » ont été proposés dès la rentrée académique 2017-2018 et ont été alimentés par des réflexions qualitatives dans l'intervalle, la Chambre des Métiers ayant souhaité mettre en place une démarche d'amélioration continue.

Ainsi, le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation » est très bien considéré et jouit d'une reconnaissance élevée. La combinaison des activités transversales en boulangerie-pâtisserie, boucherie et traiteur, avec des aspects de la gestion d'entreprise, sont les critères de réussite pour soutenir les entrepreneurs de demain, et rendre le Brevet de Maîtrise attractif. L'examen menant au Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation » est aménagé conformément aux nouvelles exigences du marché.

1. Profil général de qualification

1.1. Généralités

Le titre de Maître Artisan favorise l'accès au droit d'établissement et concède le droit de former des apprentis. Le Maître Artisan est amené à :

- diriger des groupes ou des organisations de manière responsable et de la même manière, travailler dans des équipes d'experts ;
- guider le développement professionnel d'autres personnes ;
- gérer avec prévoyance les problèmes en équipe ;
- argumenter sur des problèmes techniques complexes et sur les solutions à y apporter auprès de spécialistes, et mener les développements avec eux ;
- formuler des objectifs pour des processus d'apprentissage et de travail - y réfléchir et les évaluer ;
- concevoir de manière autonome des processus d'apprentissage et des processus de travail durables.

Le Maître Artisan en Alimentation exerce généralement ses activités dans des petites et moyennes entreprises. Le Maître Artisan en Alimentation démontre de fortes capacités d'organisation et il a les qualifications nécessaires pour exercer son activité professionnelle artisanale avec un haut niveau d'expertise dans les « gestes » dits techniques (compréhension aiguë des théories, applications pratiques et méthodes spécifiques au domaine d'activité). Il est efficace en matière de sécurité et santé au travail et vise l'Excellence dans la qualité des services aux clients. Il est également un interlocuteur de choix auprès des fournisseurs.

En outre, le Maître Artisan en Alimentation est compétent dans la gestion d'une entreprise artisanale, ce qui lui permet d'occuper un poste à responsabilités dans une ou plusieurs entreprises, ou de créer puis de pérenniser son entreprise. La formation menant au Brevet de Maîtrise en Alimentation procure les qualifications nécessaires pour exercer une activité professionnelle artisanale, et elle permet notamment de développer les compétences utiles à la gestion d'entreprise et au management d'équipes de travail.

Le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation » comprend, pour toutes les spécialisations, des cours de gestion d'entreprise, des cours de théorie professionnelle et de pratique professionnelle regroupés en divers modules. Outre les examens théoriques se tenant généralement à la fin des modules, les candidats doivent également passer un examen pratique en fin de parcours.

Pour cet examen pratique, les candidats au Brevet de Maîtrise ont la possibilité de choisir individuellement leur spécialisation artisanale. Ils sont tenus de passer au moins une spécialisation. Les examens pratiques suivants sont possibles :

- Boulanger-pâtissier ou
- Boucher ou
- Traiteur

La spécialisation, selon le domaine d'activité choisi, est inscrite sur le diplôme du Maître Artisan en Alimentation.

Boulangier-pâtissier

Cette spécialisation met l'accent sur la production, la décoration et la présentation en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie. Il s'agit de sélectionner des matières premières de qualité, de garantir la sécurité alimentaire, d'organiser et de recommander des techniques de fabrication adaptées aux spécificités saisonnières et régionales. Ceci s'inscrit dans une logique d'optimisation des processus, visant des produits et services répondant aux attentes des clients.

Boucher

Cette spécialisation met l'accent sur la production et la présentation en boucherie. Il s'agit de transformer et de sélectionner des pièces et des découpes de viande de qualité, de garantir la sécurité alimentaire, d'organiser et de recommander des techniques de fabrication adaptées aux spécificités saisonnières et régionales. Ceci s'inscrit dans une logique d'optimisation des processus, visant des produits et services répondant aux attentes des clients.

Traiteur

Cette spécialisation met l'accent sur la conception, la production et la présentation de mets et de plats. Il s'agit d'organiser la distribution en vente directe ou chez des revendeurs spécialisés, de livrer et de superviser des plats pour un catering tout en garantissant la sécurité alimentaire. Ceci implique de recommander des recettes dans une logique d'optimisation des processus, répondant aux attentes des clients.

1.2. Profil de compétences du Maître Artisan en Alimentation

Les Maîtres Artisans en Alimentation jouissent d'une compréhension aigüe des théories et des méthodes spécifiques dans leur domaine d'activité, de même que d'un savoir spécifique en matière de gestion d'une entreprise. Ils sont en mesure d'acquérir et d'exploiter des compétences professionnelles et savent faire preuve d'indépendance, d'innovation, d'autonomie et « d'entrepreneurs » (esprit d'entreprise). Ils disposent d'une vue globale et interdisciplinaire dans les divers aspects de la conception et gestion d'entreprise.

En référence au cadre luxembourgeois des qualifications (CLQ)¹, les particularités suivantes distinguent le profil de qualification du Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation ». L'outil Zortify² et un écrit d'Omrane, Fayolle et Zeribi-Benslimane (2011)³ sur les compétences entrepreneuriales viennent compléter le profil.

Connaissances :

- Connaissances déclaratives avancées dans leur domaine d'activité : savoir décrire des faits et des résultats ;
- Connaissances procédurales avancées dans leur domaine d'activité : connaître les actions et les processus, savoir comment quelque chose est mis en œuvre ;
- Connaissances méthodologiques : traiter de manière ciblée des problèmes survenant dans leur domaine d'activité.

Le Maître Artisan est à même d'analyser, d'interpréter et d'évaluer ces connaissances de manière critique et de comprendre le contexte du domaine d'activité.

¹ Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, Ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse (2014). *Rapport de référencement du cadre luxembourgeois des qualifications vers le cadre européen des certifications pour la formation tout au long de la vie et le cadre de qualification dans l'espace européen de l'Enseignement Supérieur*. MESR/MENJE. <https://men.public.lu/dam-assets/catalogue-publications/formation-des-adultes/informations-generales/rapport-de-referencement.pdf>

² Idées reprises dans Zortify - Artificial Intelligence for Human Decision Making: <https://zortify.com>

³ Omrane A., Fayolle A., Zeribi-Benslimane O. (2011). Les compétences entrepreneuriales et le processus entrepreneurial : une approche dynamique. *La Revue des sciences de Gestion*, 5 (n°251), pages 91 à 100.

Aptitudes :

- Maîtriser un savoir-faire approfondi dans le domaine d'activité ;
- Savoir résoudre des problèmes complexes et imprévisibles ;
- Maîtriser un savoir-faire approfondi intégrant divers aspects de la création à la gestion d'entreprise ;
- Gérer des projets de travail complexes ;
- Savoir innover et entreprendre, relever des défis et des tâches, initier et construire le changement ;
- Savoir prioriser ;
- Communiquer, exprimer facilement des informations, des idées, des problèmes et des solutions dans son domaine professionnel, en tenant compte du public cible ;
- Élaborer de nouvelles solutions et les évaluer, le cas échéant, au regard de références ou de nouvelles exigences.

Attitudes :

- Collecter et interpréter des données pour émettre des avis et des jugements argumentés sur des questions/problèmes professionnels, sociaux ou éthiques ;
- Développer des stratégies en vue d'acquérir de nouvelles compétences pour maîtriser des processus et des situations complexes ;
- Être persévérant face aux résistances ;
- Guider le développement de la performance et le développement professionnel des employés et des équipes ;
- Être congruent dans sa manière d'agir par rapport à la culture d'entreprise (par rapport aux valeurs, codes et procédures de l'entreprise) ;
- Savoir déléguer ;
- Prévenir et gérer les conflits ;
- S'adapter aux attentes du public-cible ;
- Avoir un haut degré d'autonomie, d'indépendance et de créativité ;
- Avoir le sens des responsabilités, être consciencieux, méthodique et réfléchi ;
- Faire preuve de maîtrise de soi et de confiance en soi, ainsi que d'efficacité et d'efficacité.

1.3. Connaissances recommandées et prérequis

Les candidats à la formation menant au Brevet de Maîtrise disposent de compétences variables (diversité et niveaux des compétences) selon leurs formations et leurs expériences professionnelles.

Afin de permettre la progression pédagogique dans la formation de Maître Artisan en Alimentation et d'équilibrer ces différences de niveaux, il est conseillé aux candidats de vérifier s'ils disposent des connaissances et prérequis de base adéquats.

Au-delà du fait de devoir satisfaire aux conditions d'accès au Brevet de Maîtrise, certaines compétences sont recommandées :

- Capacité à prendre des responsabilités et à agir de manière autonome ;
- Sens de la propreté et de l'hygiène ;
- Avoir des notions dans la réglementation relative à l'alimentation et à l'hygiène ;
- Exécuter des recettes complexes ;
- Appliquer des techniques du domaine d'activités de l'Artisan en Alimentation.

Des formations complémentaires et facultatives sont proposées par la Chambre des Métiers et ses partenaires en vue d'acquérir les compétences prérequis.

2. Aperçu général du parcours de formation

2.1. Parcours type recommandé

La formation au Brevet de Maîtrise comprend d'une part la théorie et la pratique professionnelles [modules théoriques et pratiques F, G, H, M et I] et d'autre part, les modules transversaux obligatoires pour tous les Brevets de Maîtrise [modules A, B, C, D et E]. Pour les modules transversaux A, B, C, D et E, il existe un programme-cadre complémentaire qui reprend des informations détaillées sur les contenus de cette partie de la formation de Maître Artisan.

Les informations spécifiques relatives à la formation du Brevet de Maîtrise et aux modules enseignés peuvent être consultées sur le site internet de la Chambre des Métiers.

Tous les candidats devront obligatoirement réussir et valider les cours des modules F, G, H et M (c'est-à-dire tous les modules rattachés à la théorie professionnelle) avant de passer l'examen pratique.

Les candidats devront choisir une spécialisation dans le module I, en boulanger-pâtissier, en boucher ou en traiteur, pour les cours pratiques et leur examen de pratique professionnelle. Ce choix aura lieu lors de l'inscription à la dernière année de formation. Le diplôme portera alors le nom de cette spécialisation comme mention supplémentaire.

Le tableau ci-dessous illustre le parcours de formation recommandé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation » :

	<i>Théorie & Pratique professionnelles</i>	<i>Gestion d'entreprise & Pédagogie</i>
1^{ère} année	Module F (max. 78 hrs) <u>Matière:</u> Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée <u>Thématiques:</u> HACCP, Microbiologie, Traçabilité, Allergies, intolérances et étiquetage alimentaire, Additifs, Date limite de consommation, Management du risque, Calcul des valeurs nutritionnelles, Introduction à la diététique, Productions respectueuses des qualités nutritionnelles	Module A (40 hrs) Droit <u>Matières:</u> Droit du travail et social Droit de l'entreprise Module B (80 hrs) Techniques quantitatives de gestion <u>Matières:</u> Mécanismes comptables & analyse financière Calcul des salaires Calcul du prix de revient
2^{ème} année	Module G (max. 60 hrs) <u>Matière:</u> Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation <u>Thématiques:</u> Sécurité et santé au travail, Calculs professionnels, Commercialisation de produits et services, Négociations professionnelles, Introduction aux opportunités de l'e-business, Gestion événementielle, Communication du risque, Éthique et responsabilité sociale des entreprises, Mesures de certification, Droit de la propriété intellectuelle et Affichage du prix Module H (max. 45 hrs) <u>Matière:</u> Techniques de production <u>Thématiques:</u> Étapes de transformation et processus de production Optimisation des processus Logistique et stockage Planification d'infrastructures et d'équipements	Module C (80 hrs) Techniques de management <u>Matières:</u> Communication Gestion du personnel Organisation de l'entreprise Module E (40 hrs) <u>Matière:</u> Pédagogie appliquée
3^{ème} année	Module M (max. 200 hrs) Compétences techniques et conception de mets <u>Matières:</u> Compétences techniques et conception de mets « Boulanger-pâtissier » Compétences techniques et conception de mets « Boucher » Compétences techniques et conception de mets « Traiteur » Module I (max. 144 hrs) <u>Spécialisation</u> Boulangier-pâtissier ou Module I (max. 124 hrs) <u>Spécialisation</u> Boucher ou Module I (max. 149 hrs) <u>Spécialisation</u> Traiteur	Module D (24 hrs) <u>Matière:</u> Création d'entreprise

2.2. Concept pédagogique

Les modules enseignés dans le cadre du Brevet de Maîtrise sont des unités d'enseignement et d'apprentissage organisées par thématique dans le temps selon une logique pédagogique. Ces modules sont liés à des objectifs pédagogiques définis pour la transmission de compétences spécifiques. Les modules peuvent être composés de différentes thématiques, de manière à inculquer aux candidats un large éventail de compétences.

Les modules s'axent sur différentes formes d'enseignement et d'apprentissage, telles que :

- Cours théoriques et exposés
- Analyse de cas
- Démonstrations sur base d'exemples pratiques et de vidéos
- Travaux individuels ou en groupes d'apprenants
- Activités pratiques et authentiques
- Documents à compléter ou à rédiger
- Exercices pratiques
- Calculs
- Simulations ou jeux de rôle
- Visite(s) d'entreprise
- Blended Learning

Les modules sont sanctionnés par un examen qui évalue les contenus et objectifs d'apprentissage.

Des apprentissages durables, fondés sur un large savoir et une diversité de compétences, ne sont possibles que si les candidats au Brevet de Maîtrise peuvent endosser la responsabilité de leur processus d'apprentissage et y prendre part activement de façon autonome. À cette fin, les chargés de cours proposeront des arrangements d'enseignements et d'apprentissages appropriés qui,

- tirent leur origine de situations authentiques, et suscitent de ce fait un véritable intérêt de la part des candidats au Brevet de Maîtrise ;
- conviennent à un mode de travail autonome et aux activités artisanales ;
- sont intégrés dans un contexte social d'apprentissage (travail en équipe, accompagnement et conseil).

Depuis la mise en œuvre du processus global de réforme et de révision des Brevets de Maîtrise, la Chambre des Métiers mise sur le blended learning (alternant l'apprentissage en ligne et le présentiel) et sur l'apprentissage basé sur des projets.⁴

L'apprentissage basé sur des projets s'appuie sur des activités actuelles, proches de la pratique pour que l'enseignement et l'apprentissage s'inspirent de la future pratique professionnelle. Les candidats au Brevet de Maîtrise se voient entre autres confier des tâches qu'ils peuvent traiter en équipe : un problème pratique auquel ils doivent trouver eux-mêmes une solution, qu'ils traitent en bénéficiant de conseils, mais en restant largement autonome. Ainsi, ils développent des compétences quand le processus et le résultat sont accompagnés par une réflexion et un feedback.

⁴ À ce sujet, voir également : Götzen, Susanne : Projektbasiertes Lernen. (2013) Zentrum für Lehrentwicklung: https://www.th-koeln.de/mam/downloads/deutsch/hochschule/profil/lehre/steckbrief_projektbasiertes_lernen.pdf (consulté le 30/11/2020).

3. Description des modules : programme détaillé des objectifs pédagogiques

Vous trouverez ci-après des informations détaillées concernant les modules, leurs programmes, contenus et objectifs.

3.1. Modules de Gestion d'entreprise et de Pédagogie appliquée

Ces modules et cours sont communs à tous les Brevets de Maîtrise, indépendamment des domaines d'activités. Ils reprennent les matières suivantes et font l'objet d'un programme-cadre complémentaire :

- Module A : Droit
 - ♦ Droit du travail et social
 - ♦ Droit de l'entreprise
- Module B : Techniques quantitatives de gestion
 - ♦ Mécanismes comptables et analyse financière
 - ♦ Calcul des salaires
 - ♦ Calcul du prix de revient
- Module C : Techniques de management
 - ♦ Communication
 - ♦ Gestion du personnel
 - ♦ Organisation de l'entreprise
- Module D : Création d'entreprise
- Module E : Pédagogie appliquée

3.2. Modules de théorie et de pratique professionnelles

Les modules reprennent les matières suivantes :

- Module F : Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée
- Module G : Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation
- Module H : Techniques de production
- Module M : Compétences techniques et conception de mets
 - ♦ Compétences techniques et conception de mets « Boulanger-pâtissier »
 - ♦ Compétences techniques et conception de mets « Boucher »
 - ♦ Compétences techniques et conception de mets « Traiteur »
- Module I : Pratique professionnelle
 - ♦ Spécialisation en boulanger-pâtissier ou
 - ♦ Spécialisation en boucher ou
 - ♦ Spécialisation Traiteur

3.2.1. Module F : Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée

Titre du module	Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée
Codification du module	Module F
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise Artisan en Alimentation
Durée du module	Max. 78 heures au cours d'une année de formation
Phase de formation	Phase d'initiation
Recommandations sur la <u>répartition des heures</u> du module :	Thématique F1 : HACCP – 15 heures Thématique F2 : Microbiologie – 18 heures Thématique F3 : Traçabilité – 6 heures Thématique F4 : Allergies, intolérances et étiquetage alimentaire – 9 heures Thématique F5 : Additifs – 6 heures Thématique F6 : Date limite de consommation – 3 heures Thématique F7 : Management du risque – 9 heures Thématique F8 : Calcul des valeurs nutritionnelles – 3 heures Thématique F9 : Introduction à la diététique – 6 heures Thématique F10 : Productions respectueuses des qualités nutritionnelles – 3 heures

Organisation du module	Le module est conçu comme un module de Blended Learning, c'est-à-dire que les contenus sont proposés tant dans le cadre de cours en présentiel qu'en ligne, sous forme électronique. Les contenus numériques peuvent servir à la fois à la transmission des connaissances et au soutien lors de la phase d'auto-apprentissage.
Méthodes d'enseignement du module et activités d'apprentissage possibles	• Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires • Blended Learning, sessions en ligne
Volume de travail consacré au module	Max. 78 heures en présentiel, nécessitant un investissement supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage, pour la préparation à l'examen et pour l'examen lui-même.
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	Selon cadre légal

Compétences visées pour la thématique « HACCP » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de mettre en place le concept HACCP pour ses différents produits de consommation afin de maîtriser les risques liés à la sécurité alimentaire. 12/60 points	• Connaître toutes les étapes d'un système d'auto-contrôle selon les principes de l'HACCP • Connaître les règlements européens ainsi que la législation luxembourgeoise en matière de la sécurité alimentaire	• Evaluer le respect des exigences légales dans sa pratique et, si nécessaire, planifier et mettre en œuvre dans son entreprise les modifications ou adaptations requises (notamment au regard des règlements suivants : 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1169/2011 et leurs possibles mises à jours et évolutions) • Mettre en œuvre toutes les étapes du concept HACCP pour ses différents produits et appliquer les directives de la bonne pratique en matière d'hygiène • Evaluer les résultats d'une inspection dans le cadre de l'auto-contrôle ou d'un contrôle officiel visant à la vérification de la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et du système d'auto-contrôle selon les principes de l'HACCP • Dédire des conclusions sur base de ces résultats • Mettre en œuvre des actions précises pour améliorer le système d'auto-contrôle selon les principes de l'HACCP	• Expliquer et mettre place un système d'auto-contrôle selon les principes de l'HACCP, en respectant les règlements européens et luxembourgeois en vigueur <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Description d'un processus • Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Microbiologie » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'évaluer minutieusement les risques liés à la consommation de denrées alimentaires. <i>12/60 points</i>	- Connaître les fondements de la microbiologie concernant la sécurité alimentaire et concernant les facteurs de croissance et de contamination - Connaître les principes de contrôle des microorganismes	- Mettre en relation les conséquences professionnelles pour les produits, telles que les altérations et pathologies alimentaires, et agir de manière proactive - Interpréter les résultats des indicateurs d'une analyse microbiologique réalisée par des laboratoires - Analyser les risques microbiologiques dans le travail quotidien en fonction de la production	- Expliquer les fondements de la microbiologie - Analyser des risques liés à la consommation de produits alimentaires - Interpréter les résultats des indicateurs d'une analyse microbiologique - Attribuer des risques microbiologiques spécifiques aux denrées produites <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
- Examen écrit - Examen oral	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Analyses de cas - Argumentation orale

Compétences visées pour la thématique « Traçabilité » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'organiser efficacement la traçabilité ascendante, interne et descendante des matières premières et des produits. <i>6/60 points</i>	• Connaître la législation en matière de la traçabilité des denrées alimentaires • Connaître les différents logiciels actuels de gestion administrative et procédurale	• Organiser et évaluer la traçabilité des produits dans l'entreprise • Choisir le logiciel de gestion administratif et procédurale le plus adapté à l'entreprise	• Définir la traçabilité suivant une étude de cas • Interpréter une étiquette • Rechercher et présenter un logiciel « traçabilité » adapté <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit • Examen oral	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Description d'un processus • Présentation d'un logiciel « traçabilité » • Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Allergies, intolérances et étiquetage alimentaire » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de rédiger des étiquettes alimentaires pour informer les clients sur les allergènes contenus dans les produits. <i>8/60 points</i>	• Connaître la législation applicable dans le cadre de l'étiquetage alimentaire • Nommer les principaux allergènes alimentaires • Connaître les risques associés et les effets des allergies et des intolérances alimentaires	• Etablir et contrôler des étiquettes pour les produits • Informer les clients sur les allergènes contenus dans les produits • Respecter les tableaux et supports d'information adaptés aux PME alimentaires	• Restituer les principaux allergènes alimentaires • Exposer les principales normes en matière de l'étiquetage alimentaire • Elaborer et/ou vérifier la conception d'étiquettes alimentaires dans une optique de prévention d'allergies et d'intolérances alimentaires <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Additifs » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'adapter la production à la législation relative aux additifs, en appliquant les règles en vigueur. <i>3/60 points</i>	Connaître les additifs dans le secteur alimentaire ainsi que les législations qui s'appliquent	Appliquer et vérifier le respect de la législation relative aux additifs pour les produits	- Nommer les additifs - Respecter et expliquer la législation dans un cas d'étude <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
Examen écrit	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Date limite de consommation » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de déterminer la durée de conservation de produits alimentaires. <i>3/60 points</i>	Connaître les principales règles de conservation des denrées alimentaires, ainsi que les procédés utilisés pour prolonger la durée de vie des denrées alimentaires en fonction de leur nature	- Définir les dates de péremption spécifiques à un produit et à une production - Différencier une date limite de consommation d'une date de durabilité minimale	- Expliquer et appliquer les principales règles de conservation de produits alimentaires - Justifier le choix d'une date limite de consommation ou le choix de la date de durabilité minimale à un produit <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
Examen écrit	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Management du risque » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'organiser les mesures de management du risque, tant en matière de surveillance que d'évaluation du risque. <i>6/60 points</i>	Connaître les principales mesures permettant d'identifier, d'analyser, d'évaluer, de surveiller et de contrôler les risques liés à la production de denrées alimentaires	- Analyser les produits et la chaîne de production dans des situations critiques - Identifier, analyser, évaluer, surveiller et contrôler les risques de l'entreprise	Mettre en place les mesures de management du risque <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
Examen écrit	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Description d'un processus - Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Calcul des valeurs nutritionnelles » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de calculer précisément les valeurs nutritionnelles de produits alimentaires. <i>3/60 points</i>	• Connaître les méthodes de calcul pour déterminer des valeurs nutritionnelles d'un produit alimentaire • Connaître les fiches de données techniques	• Transposer les méthodes théoriques de calcul aux produits	• Calculer la plupart des valeurs nutritionnelles à l'aide d'outils numériques <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Calculs • Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Introduction à la diététique » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de créer des menus équilibrés et adaptés à la demande des clients ou aux tendances du marché. <i>4/60 points</i>	Connaître les bases d'une alimentation équilibrée et adaptée à la demande des clients	- Décrire les principes d'une alimentation équilibrée - Sélectionner les produits correspondants à une alimentation équilibrée et à la demande des clients - Adapter la production à la demande des clients ou aux tendances du marché	Concevoir et formuler des menus répondant à des critères spécifiques <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
Examen écrit	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Productions respectueuses des qualités nutritionnelles » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de choisir des méthodes de production permettant la préservation des propriétés nutritives et gustatives des aliments. <i>3/60 points</i>	Connaître les principes de préservation des nutriments (méthodes de cuisson, conservation, refroidissement rapide, maturation) dans la production	Appliquer et évaluer les principes de préservation des nutriments en tenant compte de la sécurité alimentaire	Exposer les principaux principes de préservation des qualités nutritionnelles <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
Examen écrit	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Analyses de cas

3.2.2. Module G : Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation

Titre du module	Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation
Codification du module	Module G
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise Artisan en Alimentation
Durée du module	Max. 62 heures au cours d'une année de formation
Phase de formation	Phase d'approfondissement
Recommandations sur la <u>répartition des heures</u> du module :	Thématique G1 : Sécurité et santé au travail – 16 heures Thématique G2 : Calculs professionnels – 6 heures Thématique G3 : Commercialisation de produits et services – 9 heures Thématique G4 : Négociations professionnelles – 9 heures Thématique G5 : Introduction aux opportunités de l'e-business – 4 heures Thématique G6 : Gestion événementielle – 3 heures Thématique G7 : Communication du risque – 3 heures Thématique G8 : Éthique et responsabilité sociale des entreprises – 3 heures Thématique G9 : Mesures de certification – 3 heures Thématique G10 : Droit de la propriété intellectuelle – 3 heures Thématique G11 : Affichage du prix – 3 heures

Organisation du module	Le module est conçu comme un module de Blended Learning, c'est-à-dire que les contenus sont proposés tant dans le cadre de cours en présentiel qu'en ligne, sous forme électronique. Les contenus numériques peuvent servir à la fois à la transmission des connaissances et au soutien lors de la phase d'auto-apprentissage.
Méthodes d'enseignement du module et activités d'apprentissage possibles	• Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires • Blended Learning, sessions en ligne
Volume de travail consacré au module	Max. 62 heures en présentiel, nécessitant un investissement supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage, pour la préparation à l'examen et pour l'examen lui-même.
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	Selon cadre légal

Compétences visées pour la thématique « Sécurité et santé au travail » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'organiser la sécurité et la santé au travail de manière autonome et exhaustive, en répondant aux exigences légales dans une entreprise alimentaire. <i>16/60 points</i>	• Connaître les exigences légales en matière de sécurité et de santé au travail dans une entreprise alimentaire • Connaître l'intérêt d'un manuel « Sécurité et santé au travail »	• Expliquer les exigences légales en matière de sécurité et de santé au travail dans une entreprise alimentaire, ce de manière autonome et exhaustive • Appliquer des procédures d'analyse, d'évaluation du risque, d'équipement de travail et de communication • Mettre en œuvre des mesures visant la prévention des risques professionnels • Structurer et élaborer de façon autonome un manuel « Sécurité et santé au travail » • Identifier des lacunes en matière de sécurité et de santé au travail dans l'entreprise • Mettre en œuvre des améliorations et évaluer l'application du manuel dans la pratique	• Expliquer les principales exigences légales en matière de sécurité et de santé au travail dans une entreprise alimentaire • Analyser les principales situations à risques • Proposer des pistes et des actions de prévention • Rédiger ou remplir un manuel, un document ou une procédure relatifs à la Sécurité et santé au travail <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Calculs professionnels » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'élaborer et d'évaluer un calcul du prix différencié dans le domaine de l'alimentation. <i>7/60 points</i>	Connaître les méthodes de calcul des prix	- Appliquer différentes méthodes de calcul - Etablir des calculs de prix spécifiques aux produits et les évaluer - Appliquer les principes du calcul du prix de revient définitif et le contrôle des performances, mettre des améliorations en place	Calculer de manière méthodique et autonome les prix et les performances <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
Examen écrit	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Calculs - Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Commercialisation de produits et services » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de commercialiser les produits et services en appliquant les fondements du marketing et en évaluant les nouvelles tendances, ainsi qu'en interprétant les résultats des études de marché. <i>10/60 points</i>	• Connaître les fondements du marketing et les fondements d'une étude de marché et de tendances	• Planifier et exécuter des actions promotionnelles • Mener des entretiens de vente et de conseil • Etablir des études de marché et de tendances et en interpréter les résultats • Evaluer les évolutions actuelles et les nouveaux produits • Effectuer des recherches sur ces produits	• Expliquer les fondements du marketing et/ou les fondements d'une étude de marché et de tendances • Formuler une action promotionnelle • Analyser des résultats et/ou des besoins en évolution <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Négociations professionnelles » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'appliquer les fondements de la négociation professionnelle en vue de gérer des situations complexes. <i>8/60 points</i>	• Connaître les fondements de la négociation professionnelle	• Appliquer les fondements de la négociation professionnelle • Identifier ses propres forces et faiblesses lors de négociations • Renforcer la position de négociation de l'entreprise • Gérer des situations de négociation complexes	• Expliquer et/ou appliquer les principes de la négociation professionnelle • Analyser une situation caractéristique de l'activité <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Introduction aux opportunités de l'e-business » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'évaluer les possibilités offertes par le commerce en ligne et de les appliquer aux processus opérationnels. <i>5/60 points</i>	• Connaître le fonctionnement du commerce électronique	• Evaluer les avantages et les inconvénients de la numérisation et recourir de façon ciblée au support numérique • Optimiser la gestion d'entreprise, les processus et la production par le commerce en ligne	• Développer et/ou argumenter une solution e-business <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Gestion événementielle » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de planifier l'organisation et la logistique de l'entreprise en fonction du déroulement d'événements et de réceptions externes. <i>2/60 points</i>	Connaître les fondements liés à la planification d'événements et/ou de réceptions externes	- Planifier un événement ou une réception externe - Intégrer l'organisation d'événements et de réceptions externes dans les missions de l'entreprise	Planifier et organiser de manière autonome un événement et/ou une réception <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
Examen écrit	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Communication du risque » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de communiquer efficacement les conclusions d'une gestion de risques. <i>2/60 points</i>	Comprendre la gestion des risques	- Planifier et rédiger une communication élémentaire du risque - Communiquer de manière efficace	Planifier et/ou rédiger une communication élémentaire du risque <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
Examen écrit	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Éthique et responsabilité sociale des entreprises » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de contrôler et mettre en œuvre des décisions stratégiques découlant des principes de développement durable et de responsabilité sociale. <i>2/60 points</i>	Connaître les principes de développement durable et de la responsabilité sociale de l'entreprise (RSE)	Appliquer les concepts de développement durable et de RSE dans une entreprise alimentaire	Formuler des exemples compréhensibles sur la mise en place des principes de développement durable et de RSE dans une entreprise <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
Examen écrit	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Mesures de certification » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de comparer les principales certifications en vigueur dans le secteur alimentaire, de manière à les appliquer dans les prestations de services. <i>2/60 points</i>	• Connaître les principales certifications dans le secteur alimentaire (p. ex. : BRC, ISO 22000, IFS, certifications bio, label SDK)	• Appliquer les différentes certifications en vigueur • Les mettre en œuvre au regard des exigences spécifiques des clients et des marchés	• Expliquer les principales certifications en vigueur dans le secteur alimentaire <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Droit de la propriété intellectuelle » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'appliquer à l'entreprise alimentaire les exigences législatives en matière de droit de la propriété intellectuelle. <i>4/60 points</i>	Connaître les principes du droit de la propriété intellectuelle	Evaluer les exigences législatives applicables à une entreprise alimentaire en matière de droit de la propriété intellectuelle	Expliquer les principales exigences en matière de propriété intellectuelle applicables à une entreprise alimentaire <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
Examen écrit	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Affichage du prix » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'appliquer correctement aux produits les exigences législatives en matière d'affichage du prix. <i>2/60 points</i>	Connaître les exigences législatives en matière d'affichage du prix	Evaluer les exigences législatives applicables à une entreprise alimentaire en matière d'affichage du prix	Justifier l'affichage correct de prix <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
Examen écrit	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Analyses de cas

3.2.3. Module H : Techniques de production

Titre du module	Techniques de production
Codification du module	Module H
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Techniques de production
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise Artisan en Alimentation
Durée du module	Max. 45 heures au cours d'une année de formation
Phase de formation	Phase d'approfondissement
Recommandations sur la <u>répartition des heures</u> du module :	Thématique H1 : Etapes de transformation et processus de production – 15 heures Thématique H2 : Optimisation des processus – 9 heures Thématique H3 : Logistique et stockage – 9 heures Thématique H4 : Planification d'infrastructures et d'équipements – 12 heures

Organisation du module	Le module est conçu comme un module de Blended Learning, c'est-à-dire que les contenus sont proposés tant dans le cadre de cours en présentiel qu'en ligne, sous forme électronique. Les contenus numériques peuvent servir à la fois à la transmission des connaissances et au soutien lors de la phase d'auto-apprentissage.
Méthodes d'enseignement du module et activités d'apprentissage possibles	• Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires • Visite d'entreprise • Blended Learning, sessions en ligne
Volume de travail consacré au module	Max. 45 heures en présentiel, nécessitant un investissement supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage, pour la préparation à l'examen et pour l'examen lui-même.
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	Selon cadre légal

Compétences visées pour la thématique « Etapes de transformation et processus de production » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de mettre en œuvre, sur base d'une planification prévisionnelle de la production et des ventes, les différentes étapes des processus de production, de transformation et de conservation des produits. <i>18/60 points</i>	• Connaître les étapes et les processus de production et de transformation utiles aux activités • Connaître des critères de rentabilité, de qualité et de sécurité alimentaire • Connaître diverses techniques du processus de conservation telles que : pasteurisation, stérilisation, gaz de protection, sous-vide, conserves en verre, hygrométrie, Cook and Chill, régulation de température et refroidissement rapide • Connaître les prescriptions légales relatives à la vente de produits alimentaires	• Appliquer, analyser et évaluer les étapes de production et de transformation au regard de critères de rentabilité, de qualité et de sécurité alimentaire • Evaluer lors de l'achat la qualité des matières premières utilisées dans la production et les sélectionner au regard de leurs propriétés • Planifier de manière prévisionnelle la production et les ventes et déduire les besoins en matières premières • Déterminer une valeur minimale pour approvisionner les stocks • Calculer les commandes à l'aide d'un programme de calcul numérique • Décrire les processus de transformation alimentaire applicables à certains produits • Sélectionner les techniques de conservation en fonction des propriétés du produit • Evaluer les processus de production de conserves et semi-conserves • Planifier et organiser la vente des produits conformément aux prescriptions légales et au regard de la rentabilité, de la situation du marché et des exigences des clients	• Expliquer des techniques relatives au processus de conservation • Justifier la planification des processus de production et/ou de transformation au regard de la rentabilité, de la qualité et la sécurité des aliments <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Optimisation des processus » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'évaluer l'efficacité des processus de production, après les avoir analysés et après avoir examiné les potentiels d'amélioration. <i>15/60 points</i>	- Connaître la définition et les principes fondamentaux des processus de production et des processus issus de la gastronomie systémique - Connaître les priorités de production et tous les éléments qui les intègrent - Connaître les principes de gestion des coûts, de gestion du temps de production, de gestion de la qualité et de gestion des quantités	- Analyser et modéliser des processus globaux ou les décomposer en parties distinctes - Evaluer les potentiels d'amélioration et les intégrer dans les calculs des coûts des produits - Améliorer en continu la performance des processus, identifier les priorités de production - Analyser l'utilisation des ressources, notamment à l'aide d'outils informatiques, et inclure la gestion des coûts, la gestion du temps de production, la gestion de la qualité et la gestion des quantités - Structurer la gamme de produits et l'optimiser afin de réduire le gaspillage alimentaire	- Argumenter l'analyse d'un processus - Identifier les points faibles et les potentiels d'amélioration d'un processus ou d'une partie de processus <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
Examen écrit	- Questions ouvertes - Questions à Choix Multiples - Calculs - Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Logistique et stockage » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de planifier une logistique de stockage efficace du fait d'un haut degré de compréhension des objectifs de la gestion des stocks. <i>12/60 points</i>	• Connaître le fonctionnement, les objectifs et les principes fondamentaux de la gestion des stocks • Connaître la gestion et l'organisation de la production, incluant la conception, la planification des ressources, l'ordonnancement, la traçabilité et le contrôle des activités • Connaître les différents types de flux	• Planifier et analyser la logistique pour simplifier la gestion des stocks ou la rendre plus efficace le cas échéant • Formuler les décisions stratégiques et opérationnelles, ainsi que l'arbitrage des priorités entre qualité, coûts, délais et volumes pour une production optimisée et efficace	• Restituer le fonctionnement, les objectifs et les principes fondamentaux de la gestion des stocks • Formuler une stratégie de stockage efficace <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Analyses de cas

Compétences visées pour la thématique « Planification d'infrastructures et d'équipements » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de choisir des infrastructures et des équipements modernes, adaptés à une entreprise alimentaire, en tenant compte des exigences de production, de rentabilité, d'hygiène et de sécurité. 15/60 points	• Connaître les principaux facteurs à considérer pour la conception et la planification d'unités de production alimentaires, tels que les aspects ergonomiques, les normes d'hygiène et de sécurité, les types et processus de production, la localisation, la réglementation • Connaître les spécificités des machines, appareils et outils de travail	• Concevoir la planification d'infrastructures opérationnelles • Evaluer la performance et la rentabilité des machines présentes dans l'entreprise et organiser leur maintenance • Choisir des machines et outils modernes, adaptés à l'activité de l'entreprise et répondant aux normes en vigueur en termes de sécurité et d'hygiène • Evaluer les possibilités d'investissements et prioriser les équipements essentiels en tenant compte des exigences de production • Développer des stratégies pour rester informé sur les évolutions technologiques	• Expliquer les exigences pour une infrastructure adéquate • Argumenter les besoins en infrastructures sur base de critères prédéfinis • Expliquer des critères de sélection des machines, appareils et outils <i>(liste non exhaustive)</i>

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Analyses de cas

3.2.4. Module M : Compétences techniques et conception de mets

Titre du module	Compétences techniques et conception de mets
Codification du module	Module M
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matières du module	• Compétences techniques et conception de mets « Boulanger-pâtissier » • Compétences techniques et conception de mets « Boucher » • Compétences techniques et conception de mets « Traiteur »
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise Artisan en Alimentation
Durée du module	Max. 200 heures au cours d'une année de formation
Phase de formation	Phase d'approfondissement
Recommandations sur la <u>répartition des heures</u> du module :	Matière M.1: Compétences techniques et conception de mets « Boulanger-pâtissier » - 80 heures Matière M.2: Compétences techniques et conception de mets « Boucher » - 60 heures Matière M.3: Compétences techniques et conception de mets « Traiteur » - 60 heures
Organisation du module	Le module est conçu comme un module de Blended Learning, c'est-à-dire que les contenus sont proposés tant dans le cadre de cours en présentiel qu'en ligne, sous forme électronique. Les contenus numériques peuvent servir à la fois à la transmission des connaissances et au soutien lors de la phase d'auto-apprentissage.
Méthodes d'enseignement du module et activités d'apprentissage possibles	• Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires • Blended Learning, sessions en ligne
Volume de travail consacré au module	Max. 200 heures en présentiel, nécessitant un investissement supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage, pour la préparation à l'examen et pour l'examen lui-même.
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	Selon cadre légal

Compétences visées pour la matière « Compétences techniques et conception de mets - Boulanger-pâtissier » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de concevoir, d'exécuter et de documenter des recettes en boulangerie-pâtisserie en tenant compte des spécificités des matières premières, et des exigences diététiques et décoratives. <i>60/60 points</i>	• Connaître les spécificités des matières premières utilisées en boulangerie-pâtisserie • Connaître les procédés de fermentation et de cuisson • Connaître les recettes en boulangerie-pâtisserie et les possibilités de décoration • Connaître les fondements de la nutrition et de la diététique	• Énoncer les dénominations des matières premières et additifs (dont les farines complètes) • Evaluer leurs types et caractéristiques pour les classer en fonction de leur usage • Effectuer les achats au meilleur prix possible • Optimiser l'utilisation et la transformation des matières premières et adjuvants aux niveaux économique, sanitaire et gustatif, ainsi qu'en matière d'hygiène • Organiser leur conservation, leur stockage et leur élimination • Interpréter la biologie, la physique et la chimie spécifiques au métier (propriétés des aliments) • Déterminer les procédés de fermentation et de cuisson • Distinguer les moules permettant de donner aux pâtisseries fines, chocolats et confiseries la forme appropriée dans les bonnes proportions	• Restituer les dénominations, types et caractéristiques des matières premières et additifs • Argumenter le choix et l'utilisation des matières premières • Expliquer les procédés de fermentation et de cuisson • Expliquer et comparer des recettes, en tenant compte éventuellement des exigences diététiques et décoratives <i>(liste non exhaustive)</i>

		• Justifier le choix des coloris des gâteaux et pièces à exposer • Concevoir des ornements et esquisser des gâteaux, des pâtisseries et des motifs décoratifs en tenant compte des propriétés des matières premières • Distinguer les différentes écritures décoratives selon les usages et maîtriser pour ce faire des techniques numériques de base • Exécuter des recettes de base en boulangerie-pâtisserie ainsi que des recettes dérivées, et réaliser les calculs utiles à l'aide de formules Excel • Elaborer, documenter et exécuter des recettes de produits de pâtisserie et de confiserie, notamment en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique • Etablir et modifier des recettes professionnelles de plats sucrés et savoureux, de boissons fraîchement préparées en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique ; exposer et justifier les exigences d'étiquetage dans le cadre la sécurité alimentaire • Enoncer les recettes de tous types de crèmes glacées	
--	--	---	--

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit • Travail écrit • Présentation orale	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Analyses de cas • Description d'un processus • Argumentaires écrits et/ou oraux

Compétences visées pour la matière « Compétences techniques et conception de mets - Boucher » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de concevoir, d'exécuter et de documenter des recettes en boucherie en tenant compte des spécificités des matières premières et des exigences diététiques et de qualité. <i>60/60 points</i>	• Connaître les spécificités des matières premières utilisées en boucherie • Connaître les exigences légales applicables aux animaux destinés à l'alimentation • Connaître les recettes en boucherie • Connaître les principes de qualité et les propriétés de la viande • Connaître les méthodes de production et les caractéristiques de la viande halal • Connaître les fondements de la nutrition et de la diététique	• Enoncer les dénominations des matières premières et adjuvants • Evaluer leurs types et caractéristiques pour les classer en fonction de leur usage • Effectuer les achats au meilleur prix possible • Optimiser l'utilisation et la transformation des matières premières et adjuvants aux niveaux économique, sanitaire et gustatif, ainsi qu'en matière d'hygiène • Organiser leur conservation, leur stockage et leur élimination • Interpréter la biologie, la physique et la chimie spécifiques au métier (propriétés des aliments) • Appliquer les procédures de contrôle permettant de constater la qualité de la viande de boucherie, expliquer les possibilités de contrôle et évaluer les animaux de boucherie en fonction des catégories commerciales • Évaluer la qualité, les propriétés, la maturation de la viande et les possibilités de vente et de	• Restituer les dénominations, types et caractéristiques des matières premières et additifs • Argumenter le choix et l'utilisation des matières premières • Expliquer et comparer des recettes, en tenant compte éventuellement des exigences diététiques • Évaluer et justifier la qualité, les propriétés, la maturation de la viande et les possibilités de vente et de transformation <i>(liste non exhaustive)</i>

		transformation des carcasses, moitiés et quartiers de carcasses • Classer les pièces de viande et les découpes • Distinguer et évaluer les différents types et propriétés des épices, ingrédients et additifs devant être travaillés, justifier leur utilisation dans la fabrication de produits à base de viande • Evaluer des boyaux naturels et artificiels en fonction de leurs propriétés et de leur calibre, en définir et en établir les usages • Exécuter des recettes de base en boucherie ainsi que des recettes dérivées, et réaliser des calculs utiles à l'aide de formules Excel • Exposer et modifier des recettes de plats et produits à base de viande en tenant compte des fondements de la physiologie nutritionnelle • Etablir et modifier des recettes professionnelles de plats sucrés et savoureux, de boissons fraîchement préparées en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique ; exposer et justifier les exigences d'étiquetage dans le cadre la sécurité alimentaire • Elaborer, documenter et exécuter des recettes de terrines ainsi que	
--	--	---	--

		des produits exempts de viande de porc, en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique • Enoncer les méthodes de production et les caractéristiques de la viande halal	
--	--	--	--

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit • Dossier écrit • Examen oral	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Analyses de cas • Description d'un processus • Argumentaires écrits et/ou oraux

Compétences visées pour la matière « Compétences techniques et conception de mets - Traiteur » :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure de concevoir, d'exécuter et de documenter des recettes traiteur et des menus à thème en tenant compte des spécificités des matières premières et des exigences de l'événement. <i>60/60 points</i>	• Connaître les spécificités des matières premières utilisées en activités traiteur • Connaître les recettes et plats relevant des cuisines nationale et internationale, ainsi que les tendances actuelles • Connaître les principes fondamentaux de la combinaison entre vins et mets • Connaître les concepts gastronomiques de la gastronomie événementielle • Connaître les fondements de la nutrition et de la diététique	• Enoncer les dénominations des matières premières et adjuvants • Evaluer leurs types et caractéristiques pour les classer en fonction de leur usage • Effectuer les achats au meilleur prix possible • Optimiser l'utilisation et la transformation des matières premières et adjuvants aux niveaux économique, sanitaire et gustatif, ainsi qu'en matière d'hygiène • Organiser leur conservation, leur stockage et leur élimination • Interpréter la biologie, la physique et la chimie spécifiques au métier (propriétés des aliments) • Exécuter des recettes de base traiteur ainsi que des recettes dérivées, et réaliser des calculs utiles à l'aide de formules Excel • Etablir et modifier des recettes professionnelles de plats sucrés et savoureux, de boissons fraîchement préparées en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique ; exposer et justifier les	• Restituer les dénominations, types et caractéristiques des matières premières et adjuvants • Argumenter le choix et l'utilisation des matières premières • Expliquer et justifier des recettes et des menus, en tenant compte des circonstances de l'événement • Analyser l'appel d'offre/l'événement et le marché existant • Elaborer un concept sur base de critères préfinis • Elaborer un ou des menus et une carte de boissons • Calculer les prix • Organiser les ressources (matérielles, humaines, ...) pour l'événement <i>(liste non exhaustive)</i>

		exigences d'étiquetage dans le cadre la sécurité alimentaire • Evaluer les combinaisons adéquates entre vins et mets • Recommander un concept gastronomique pour des évènements • Adapter ses suggestions de menu en conséquence, de façon cohérente • Composer des menus à thème cohérents, incluant des plats de cuisines nationale et internationale, ainsi que les tendances actuelles • Adapter les recettes aux besoins et goûts de personnes âgées	
--	--	--	--

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Examen écrit • Dossier écrit • Examen oral	• Questions ouvertes • Questions à Choix Multiples • Analyses de cas • Description d'un processus • Argumentaires écrits et/ou oraux

3.2.5. Module I : Pratique professionnelle « Boulanger-pâtissier »

Titre du module	Pratique professionnelle « Boulanger-pâtissier »
Codification du module	Module I Spécialisation en boulangerie-pâtisserie
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Pratique professionnelle « Boulanger-pâtissier »
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise Artisan en Alimentation
Durée du module	Max. 144 heures* au cours d'une année de formation
Phase de formation	Phase d'expertise
Recommandations sur la <u>répartition des heures</u> du module :	Pratique professionnelle en boulangerie-pâtisserie – 80 heures Examen de pratique professionnelle – 64 heures*
Organisation du module	Cours essentiellement pratiques et préparatoires à l'examen
Méthodes d'enseignement du module et activités d'apprentissage possibles	• Cours présentiels, essentiellement pratiques • Activités pratiques et authentiques • Etudes/analyses de cas
Volume de travail consacré au module	Max. 144 heures* en présentiel et heures de l'examen lui-même, nécessitant un investissement supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen.
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	Selon cadre légal

*La durée est variable selon le temps consacré au dossier de maîtrise et/ou pièces de maîtrise.

Compétences visées :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'organiser et de recommander les techniques de fabrication, de décoration et de présentation en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie, de manière à répondre aux attentes des clients et aux spécificités saisonnières et régionales. <i>60/60 points</i>	• Connaître les techniques, les recettes de fabrication et les critères de qualité applicables à la production, à la décoration et à la présentation en boulangerie-pâtisserie	• Fabriquer et organiser l'élaboration de pains, de pains bis, de petits pains, de pâtisseries fines, de pains au levain, de pièces à exposer, de pâtisseries à base de pâte à levure (en particulier de pâtes feuilletées à la levure), de même que de pâtisseries à base de pâte feuilletée, de produits de biscuiterie pour des festivités, d'assortiments de petits fours ou de petits gâteaux au fromage, de gâteaux tressés et de pâtisseries à base de pâte à pâté, de gâteaux à base de masses • Fabriquer tous types de crèmes glacées • Créer des produits de boulangerie et pâtisserie à base de chocolat, de sucre, de masse de fruits, de massepain et d'ingrédients similaires • Préparer des garnitures • Permettre la conservation des fruits et les transformer notamment en gelées, confitures et marmelades • Choisir et réaliser une présentation et une décoration des produits en vue de leur vente, en tenant compte	• Analyser une commande client • Rédiger un devis client formalisé reprenant notamment les prix et coûts, les recettes, le matériel, des indications de qualité sur les ingrédients et les conditions générales de vente (indications relatives aux proportions des épices et additifs, étiquetages relevant de la législation alimentaire, ...) • Justifier la rentabilité de l'offre • Argumenter l'analyse et les propositions formulées dans le devis, notamment les choix des produits, les choix de fabrication et les choix de présentation • Mettre en œuvre les techniques de fabrication, de décoration et de présentation des produits et les expliquer • Documenter le processus • Préparer les pâtes-mères et mélanges en autonomie • Intégrer les critères de qualité suivants lors de l'épreuve pratique et pour la pièce de maîtrise :

		d'éléments de design (tels que la présentation des produits en vitrine) et des spécificités saisonnières et régionales • Concevoir, réaliser et décorer des pralines avec diverses garnitures • Concevoir, réaliser, décorer et présenter des produits en nougatine, ainsi qu'en sucre coulé, soufflé et tiré • Concevoir, réaliser et farcir des produits de pâtisserie épicés, notamment des petits fours et des vol-au-vent ou encore des pâtes en croûte • Concevoir, réaliser, présenter et décorer des buffets composés de produits de pâtisserie et de confiserie selon les souhaits du client et en tenant compte des aspects saisonniers et régionaux • Concevoir, réaliser, présenter et décorer des snacks (sandwichs garnis, salades, wraps, pizzas, etc.) selon les souhaits du client, en tenant compte des aspects saisonniers et régionaux	○ Planification, structure, logique, rentabilité ○ Aspect et goût ○ Poids et régularité ○ Vêtements, hygiène, propreté, ordre et précision ○ Répartition des tâches, séquence de travail et gestion du temps ○ Méthode de travail, activités de préparation, mise en place ○ Adresse et autocontrôle ○ Présentation, description, conception en termes de forme et de couleurs <i>(liste non exhaustive)</i>
--	--	---	--

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Dossier de maîtrise • Pièce(s) de maîtrise • Entretien professionnel • Epreuve(s) pratique(s)	• Activités pratiques et authentiques • Rédaction de documents • Argumentaires écrits et oraux • Analyses de cas • Présentation des produits

3.2.6. Module I : Pratique professionnelle « Boucher »

Titre du module	Pratique professionnelle – « Boucher »
Codification du module	Module I Spécialisation en boucherie
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Pratique professionnelle – « Boucher »
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise Artisan en Alimentation
Durée du module	Max. 124 heures* au cours d'une année de formation
Phase de formation	Phase d'expertise
Recommandations sur la <u>répartition des heures</u> du module :	Pratique professionnelle en boucherie – 60 heures Examen de pratique professionnelle – 64 heures*
Organisation du module	Cours essentiellement pratiques et préparatoires à l'examen
Méthodes d'enseignement du module et activités d'apprentissage possibles	• Cours présentiels, essentiellement pratiques • Activités pratiques et authentiques • Etudes/analyses de cas
Volume de travail consacré au module	Max. 124 heures* en présentiel et heures de l'examen lui-même, nécessitant un investissement supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen.
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	Selon cadre légal

*La durée est variable selon le temps consacré au dossier de maîtrise et/ou pièces de maîtrise.

Compétences visées :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est en mesure d'évaluer les spécificités des produits et de recommander des techniques de fabrication et de présentation en boucherie, de manière à répondre aux attentes des clients et aux spécificités saisonnières et régionales. <i>60/60 points</i>	• Connaître les techniques, les recettes de fabrication et les critères de qualité applicables à la production et à la présentation en boucherie	• Choisir et réaliser une présentation et une décoration des produits en vue de leur vente, en tenant compte d'éléments de design (tels que la présentation des produits en vitrine) et des spécificités saisonnières et régionales • Evaluer et sélectionner les animaux de boucherie selon leur état nutritionnel et de santé • Traiter la carcasse en vue de l'utiliser ultérieurement ou de la destiner aux commerces de détail et de gros • Fabriquer, transformer et organiser la vente : de la viande, des produits à base de viande, des saucisses et de la charcuterie, ainsi que des produits pasteurisés à base de viande • Concevoir, réaliser et livrer à des particuliers ou à des revendeurs des buffets chauds et froids composés de viande et de produits à base de viande, conformément aux souhaits du client • Evaluer et catégoriser les carcasses, les moitiés et les quartiers de carcasses ainsi que les découpes en fonction des classes commerciales	• Analyser une commande client • Rédiger un devis client formalisé reprenant notamment les prix et les coûts, les recettes, le matériel, des indications de qualité sur les ingrédients et les conditions générales de vente (indications relatives aux proportions des épices et additifs, étiquetages relevant de la législation alimentaire, ...) • Justifier la rentabilité de l'offre • Argumenter l'analyse et les propositions formulées dans le devis, notamment les choix des produits, les choix de fabrication et les choix de présentation • Mettre en œuvre les techniques de fabrication, de décoration et de présentation des produits et les expliquer • Documenter le processus • Intégrer les critères de qualité suivants lors de l'épreuve pratique et pour la pièce de maîtrise : ○ Planification, structure, logique, rentabilité ○ Aspect et goût ○ Poids et régularité

		• Découper et dépecer les carcasses, les moitiés et les quartiers de carcasses ainsi que les découpes en vue de leur transformation et de leur vente • Préparer des pièces de viande et trier des découpes	○ Vêtements, hygiène, propreté, ordre et précision ○ Répartition des tâches, séquence de travail et gestion du temps ○ Méthode de travail, activités de préparation, mise en place ○ Adresse et autocontrôle ○ Présentation, description, conception en termes de forme et de couleurs <i>(liste non exhaustive)</i>
--	--	---	---

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Dossier de maîtrise • Pièce(s) de maîtrise • Entretien professionnel • Epreuve(s) pratique(s)	• Activités pratiques et authentiques • Rédaction de documents • Argumentaires écrits et oraux • Analyses de cas • Présentation des produits • Exercices de calcul

3.2.7. Module I : Pratique professionnelle « Traiteur »

Titre du module	Pratique professionnelle « Traiteur »
Codification du module	Module I Spécialisation Traiteur
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Pratique professionnelle « Traiteur »
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise Artisan en Alimentation
Durée du module	Max. 149 heures* au cours d'une année de formation
Phase de formation	Phase d'expertise
Recommandations sur la <u>répartition des heures</u> du module :	Pratique professionnelle « Traiteur » – 60 heures Examen de pratique professionnelle – 89 heures*
Organisation du module	Cours essentiellement pratiques et préparatoires à l'examen
Méthodes d'enseignement du module et activités d'apprentissage possibles	• Cours présentiels, essentiellement pratiques • Activités pratiques et authentiques • Etudes/analyses de cas
Volume de travail consacré au module	Max. 149 heures* en présentiel et heures de l'examen lui-même, nécessitant un investissement supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen.
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	Selon cadre légal

*La durée est variable selon le temps consacré au dossier de maîtrise et/ou pièces de maîtrise.

Compétences visées :

Objectif d'apprentissage/pédagogique	Connaissances	Aptitudes et attitudes	Critères d'évaluation
Le Maître Artisan est capable d'évaluer les spécificités d'une mission afin de formuler une proposition de service et d'organiser la mise en œuvre de l'événement, en recommandant des recettes pour la conception et la présentation. 60/60 points	• Connaître les techniques, les recettes de fabrication et les critères de qualité applicables aux activités traiteur, notamment à la production et à la présentation de plats	• Créer et présenter des plats frais, congelés ou emballés sous vide, relevant de l'art culinaire, et organiser la distribution en vente directe au client et au revendeur spécialisé • Produire, présenter, livrer et superviser des plats destinés à un catering (dîners, buffets froids et chauds, cocktails, banquets, réceptions, etc.) • Sélectionner, présenter et servir les boissons en accompagnement • Préparer et concevoir des potages, des petites entrées, des mets à base d'œufs, des plats à base de viande rouge, de viande blanche, de gibier, de poisson, de mollusques, de coquillages et de crustacés, ainsi que des garnitures de légumes, des pâtes alimentaires et des desserts • Choisir et réaliser une présentation et une décoration des produits en vue de leur vente, en tenant compte d'éléments de design (tels que la présentation des produits), ainsi	• Analyser une commande client • Rédiger un devis client formalisé reprenant notamment les prix et les coûts, les recettes, le matériel, des indications de qualité sur les ingrédients • Justifier la rentabilité de l'offre • Argumenter l'analyse et les propositions formulées dans le devis, notamment les choix des produits, les choix de fabrication et les choix de présentation • Mettre en œuvre les techniques de fabrication, de décoration et de présentation des produits et les expliquer • Créer la documentation selon des critères prédéfinis et documenter le processus • Intégrer les critères de qualité suivants lors de l'épreuve pratique et pour la pièce de maîtrise : ○ Planification, structure, logique, rentabilité ○ Aspect et goût ○ Poids et régularité

		que des spécificités saisonnières et régionales • Organiser et coordonner le déroulement d'un service traditionnel	○ Vêtements, hygiène, propreté, ordre et précision ○ Répartition des tâches, séquence de travail et gestion du temps ○ Méthode de travail, activités de préparation, mise en place ○ Adresse et autocontrôle ○ Présentation, description, conception en termes de forme et de couleurs <i>(liste non exhaustive)</i>
--	--	---	---

Méthodes d'évaluation et formes d'examens possibles	Activités ou questions possibles
• Dossier de maîtrise • Pièce(s) de maîtrise • Entretien professionnel • Epreuve(s) pratique(s)	• Activités pratiques et authentiques • Rédaction de documents • Argumentaires écrits et oraux • Analyses de cas • Présentation des produits • Exercices de calcul

4. Organisation des examens du Brevet de Maîtrise

4.1. Programme de l'examen de théorie professionnelle

- (1) Il convient de réaliser les examens de théorie professionnelle sur la base des descriptions des modules.
- (2) L'examen de théorie professionnelle ne peut durer plus de trois jours au total par module et plus de huit heures par jour.
- (3) Pour réussir l'examen de théorie professionnelle, il est requis, au minimum, de démontrer des compétences suffisantes dans tous les modules sanctionnés par un examen.

4.2. Programme de l'examen de pratique professionnelle

- (1) Le président de la commission d'examen fixe les dates précises et le lieu de tenue de l'examen en collaboration avec les responsables de la Chambre des Métiers et le commissaire du gouvernement (MENJE).
- (2) L'examen de pratique professionnelle se compose d'un dossier/projet de maîtrise, d'une pièce de maîtrise, d'épreuve(s) pratique(s) et d'entretien(s) professionnel(s). Le format de l'examen peut laisser donc place à plusieurs méthodes d'évaluation. L'examen pratique constitue en même temps l'examen final du module I (Spécialisation en boulangerie-pâtisserie, spécialisation en boucherie ou spécialisation traiteur).

Il revient à la commission d'examen, en collaboration avec le commissaire du gouvernement, de déterminer les critères d'évaluation détaillés de l'examen de pratique professionnelle et les tâches concrètes à réaliser.

(3) Épreuve(s) pratique(s)

- a) Il convient de réaliser l'épreuve pratique sous le contrôle d'un ou de plusieurs examinateurs.
- b) Les épreuves pratiques ne peuvent pas durer plus de cinq jours au total et plus de huit heures par jour.
- c) Les épreuves de l'examen de pratique professionnelle peuvent prendre la forme d'activités questionnant les acquis d'apprentissage et les objectifs de compétences des divers modules.
- d) Le candidat reçoit de la commission d'examen les informations nécessaires concernant les appareils, les matières premières et autre matériel à apporter.
- e) Le candidat est tenu de présenter le matériel, les outils, les matières premières/aliments dans un état convenable et réglementaire et est responsable personnellement du parfait usage du matériel nécessaire lors de l'examen.
- f) Il convient de respecter les consignes d'hygiène et de prévention des accidents. Il y a lieu d'observer les normes et réglementations en vigueur au moment donné. En cas de non-respect des consignes de sécurité, le candidat peut être exclu de l'examen en cours par la commission d'examen.

-
- (4) En plus du dossier de maîtrise qui sera constitué au préalable, les épreuves de l'examen de pratique professionnelle peuvent consister en : conception d'un buffet, élaboration et réalisation de menus et de recettes, préparation d'une vitrine avec différents produits, ...
- (5) Un entretien professionnel peut être mené. À cette occasion, le candidat au Brevet de Maîtrise doit démontrer qu'il est capable de décrire le contexte professionnel sur lequel s'appuient les épreuves pratiques, de justifier les acquis du parcours de formation et d'exposer les problèmes professionnels liés aux épreuves pratiques ainsi que leur solution, tout en tenant compte de nouvelles évolutions.

5. Lieux des cours et prérequis de matériel

Les cours en présentiel inhérents aux modules du Brevet de Maîtrise se déroulent au Centre de formation de la Chambre des Métiers, dans les lycées, ou dans les centres de formation professionnelle continue (CNFPC) ou encore dans d'autres locaux définis avec l'organisateur, avec la possibilité d'intégrer des visites d'entreprise.

Des contenus en ligne et offres de formation sont mis à disposition sur une plateforme d'apprentissage numérique. Une connexion internet ainsi qu'un ordinateur sont requis pour accéder à cette plateforme et doivent être organisés par les candidats. Les données d'accès individuelles nécessaires à son utilisation sont préalablement mises à la disposition de chaque candidat inscrit au Brevet de Maîtrise. Pour utiliser la plateforme, chaque candidat est tenu d'approuver les directives requises en matière de sécurité et de protection des données.