

## **Directives**

relatives au règlement de l'examen  
professionnel supérieur de

**Cheffe d'entreprise en  
boulangerie-pâtisserie-confiserie**

**Chef d'entreprise en  
boulangerie-pâtisserie-confiserie**

---

### **Organes responsables**

Association suisse des patrons boulangers-confitseurs

Hotel & Gastro Union, Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie

### **Secrétariat**

Richemont Centre de compétence

Boulangerie pâtisserie confiserie

Seeburgstrasse 51

CH-6006 Lucerne

Téléphone +41 41 375 85 85

Téléfax +41 41 375 85 90

[richemont@richemont.cc](mailto:richemont@richemont.cc)

## Sommaire

<b>1</b>	<b>Introduction .....</b>	<b>3</b>
1.1	But des directives.....	3
<b>2</b>	<b>Examen.....</b>	<b>3</b>
2.1	Expérience professionnelle.....	3
2.2	Procédure administrative .....	3
2.3	Frais .....	3
2.4	Déroulement de l'examen.....	4
2.5	Epreuves d'examen .....	4
2.6	Consultation des épreuves et recours .....	7
<b>3</b>	<b>Thèmes et contenus d'épreuve .....</b>	<b>8</b>
3.1	Gestion d'entreprise boulangerie-pâtisserie-confiserie .....	8
<b>4</b>	<b>Entrée en vigueur et validité .....</b>	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>Annexe : Inventaire des compétences opérationnelles.....</b>	<b>11</b>

Dans le document suivant, seule la forme masculine est employée pour une meilleure lisibilité. Il va de soi qu'elle englobe les personnes de sexe féminin.

# 1 Introduction

Vu le ch. 2.21 let. a du règlement de l'examen professionnel Chef d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie la commission d'examen arrête les directives suivantes.

## 1.1 But des directives

---

Les présentes directives relatives à l'examen professionnel supérieur Chef d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie complètent le règlement de l'examen. Ces directives doivent permettre aux candidates et candidats de se préparer à l'examen avec soin et de manière ciblée.

La commission d'examen remodelera les présentes directives si nécessaire et les adaptera aux exigences.

# 2 Examen

## 2.1 Expérience professionnelle

---

La date de référence est le début de l'examen.

## 2.2 Procédure administrative

---

Le règlement d'examen et les directives ainsi que les formulaires et documents d'inscription à l'examen final peuvent être téléchargés gratuitement sur internet ([www.forme-ton-avenir.ch](http://www.forme-ton-avenir.ch)).

L'inscription à l'examen final se fait auprès de la commission d'examen, laquelle est également à disposition pour toute demande d'information.

## 2.3 Frais

---

La taxe d'examen inclut les prestations suivantes:

- contrôles d'admission et des compétences
- examen final

La réglementation sur les frais peut être obtenue auprès du secrétariat.

Les réclamations adressées au SEFRI ou au Tribunal administratif fédéral sont payantes.

## 2.4 Déroulement de l'examen

### Publication

La publication s'effectue conformément aux ch. 3.11 et 3.12 du règlement d'examen.

### Inscription

L'inscription écrite doit être transmise au secrétariat dans les délais et à l'aide du formulaire d'inscription officiel, accompagnés des documents requis auprès du secrétariat de la commission d'examen.

Les inscriptions, annexes incluses, sont conservées au secrétariat de la commission d'examen.

### Délais

Concernant l'examen final, les délais suivants s'appliquent:

6 mois avant l'examen	Publication
5 mois avant l'examen	Délai d'inscription
4 mois avant l'examen	Décision d'admission
3 mois avant l'examen	Retrait possible
4 semaines avant l'examen	Envoi de la convocation à l'examen
2 semaines avant l'examen	Délai de demandes de récusation à l'encontre des experts

### Moyens auxiliaires

Les instructions précises concernant l'examen final sont adressées aux candidats avec la convocation. Tous les moyens auxiliaires qui ne sont pas expressément mentionnés dans la convocation sont interdits.

## 2.5 Epreuves d'examen

L'examen professionnel supérieur est basé sur une pratique professionnelle en constante évolution, accorde une grande importance à la connaissance et à l'aptitude professionnelle. La capacité à faire le lien entre les différentes matières enseignées ainsi qu'une expérience pratique sont nécessaires à la réussite de l'examen.

L'examen final prévoit les épreuves et durées suivantes:

Epreuve		Écrit	Oral	Pondération
1	Travail de diplôme			2
	a) Travail de diplôme	établi pendant la préparation		
	b) Présentation		15 min.	
	Entretien d'examen		30 min.	
2	Gestion d'entreprise boulangerie-pâtisserie-confiserie (étude de cas)	180 min.	-	1
<b>Total 3 h 45 min.</b>		<b>180 min.</b>	<b>45 min.</b>	

Les différentes épreuves ainsi que leurs évaluations respectives sont décrites ci-après. Les épreuves élaborées par les experts ont pour principal objectif de tester la capacité du candidat à appliquer ses compétences professionnelle lors de situations concrètes.

## **Epreuve 1: Travail de diplôme (écrit et oral)**

---

### **Travail de diplôme (écrit)**

**Description** Les candidates et candidats doivent présenter un travail de diplôme écrit entre la décision d'admission et le début de l'examen. Ce travail doit inclure une analyse de la situation économique d'une entreprise du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie. Des propositions d'optimisation et des considérations en matière de rentabilité doivent être démontrées.

Le choix de l'entreprise à analyser est laissé libre aux candidates et candidats. Les informations nécessaires à la réussite de cette épreuve (le contenu, l'importance des solutions apportées, les dates, les délais, les différents critères d'examen les exigences, etc.) seront transmises aux candidates et candidats par la commission d'examen.

**Evaluation** Le travail de diplôme est corrigé et évalué par deux experts. L'évaluation porte sur le contenu (travail réaliste, faisabilité, potentiel), la structure et la présentation.

#### **Critères d'évaluation:**

##### **Réflexions stratégiques et conceptuelles**

- Le travail de diplôme comprend-il des réflexions sur le développement stratégique et conceptuel, et sur le positionnement de l'entreprise?
- Les concepts présentés sont-ils réalistes et réalisables sur le plan économique?

##### **Objectivité, logique, réalisation des objectifs**

- Les propos et contenus sont-ils techniquement corrects?
- L'exposé est-il structuré de manière cohérente et pertinente, et un fil rouge est-il identifiable?
- Les objectifs fixés peuvent-ils être atteints avec les mesures de marketing décrites?

##### **Configuration, structure, exhaustivité**

- La configuration et la structure correspondent-elles aux directives relatives au travail de diplôme?
- Tous les contenus nécessaires sont-ils compris dans le travail de diplôme?

##### **Autonomie, positions, créativité, lien avec la réalité, faisabilité**

- Les idées et contenus ont-ils été développés de manière autonome?
- Les propos tenus sont-ils conformes à la réalité professionnelle de l'entreprise?
- Le travail de diplôme présente-t-il des éléments novateurs et créatifs?
- Les mesures de marketing prévues peuvent-elles être raisonnablement mises en œuvre?
- Les mesures de marketing prévues sont-elles réalisables et raisonnables pour les parties prenantes?

##### **Mise en œuvre, évaluation**

- Les mesures de marketing prévues ont-elles été mises en œuvre comme prévu?
- Les éventuelles divergences et difficultés sont-elles décrites et justifiées?
- Les mesures de marketing prises sont-elles évaluées avec des instruments appropriés?

##### **Langue, lisibilité, présentation**

- Le texte est-il linguistiquement correct et bien lisible?
- Des représentations viennent-elles étayer la compréhension des contenus?

Voir aussi les directives du travail de diplôme

### **Présentation et entretien (oral)**

**Description** Cette position comprend une présentation du travail de diplôme et un entretien avec deux experts sur ce travail (problématiques, contenus, processus, résultats) ainsi que sur d'autres thèmes de la gestion d'entreprise.

**Evaluation** Parmi les compétences professionnelles évaluées figurent la capacité à présenter des contenus spécialisés et à résoudre des problèmes, la capacité à motiver et à argumenter, les connaissances professionnelles, la créativité et l'autonomie étant également aussi évaluées.

#### **Critères d'évaluation:**

##### **Présentation**

- **Personnalité**
  - La personnalité de la candidate ou du candidat est-elle conforme au champ professionnel du chef ou de la cheffe d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie?
- **Gestuelle, mimique**
  - La présentation et l'entretien sont-ils étayés efficacement par la gestuelle et la mimique de la candidate ou du candidat?
- **Utilisation des médias**
  - La présentation est-elle étayée efficacement par l'utilisation des médias?
  - Les représentations sont-elles claires et facilement compréhensibles?
  - Le maniement des médias est-il sûr?

##### **Communication**

- **Rhétorique, effet**
  - La présentation et l'entretien sont-ils étayés efficacement par la rhétorique de la candidate ou du candidat?
- **Force de persuasion, argumentation**
  - Les arguments de la candidate ou du candidat sont-ils convaincants et basés sur des exemples de sa pratique personnelle?

##### **Contenus**

- **Connaissances professionnelles**
  - L'exposé est-il techniquement correct?
  - Les termes techniques sont-ils utilisés correctement?
- **Prise en compte de l'expérience professionnelle**
  - L'expérience professionnelle est-elle prise en compte dans les propositions de solutions, en fonction de la situation?
- **Transfert dans la pratique**
  - Un transfert des connaissances et compétences est-il identifiable dans la pratique professionnelle?

La note de la partie de l'examen 1 est la moyenne des notes «Travail de diplôme» et «Présentation et entretien».

## **Epreuve 2: Gestion d'entreprise boulangerie-pâtisserie-confiserie (Etude de cas, écrit)**

Description	<p>Le module «gestion d'entreprise» est évalué dans le cadre d'une grande étude de cas.</p> <p>Les candidates et candidats doivent apporter la preuve qu'ils possèdent les connaissances techniques nécessaires pour accomplir les tâches économiques d'une boulangerie-pâtisserie, respectivement d'une pâtisserie-confiserie.</p> <p>L'étude de cas prend comme base la situation d'une boulangerie-pâtisserie, respectivement d'une pâtisserie-confiserie, pour laquelle les candidates et candidats doivent élaborer des solutions.</p> <p>Exigences 3.1</p>
Evaluation	<p>Les documents écrits sont corrigés et évalués par les experts.</p> <p><b>Critères d'évaluation:</b></p> <p><b>Lien avec la situation</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– La solution proposée a-t-elle un rapport avec la situation professionnelle donnée?</li></ul> <p><b>Faisabilité</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– La solution proposée est-elle réalisable et ciblée?</li><li>– Les modalités et les outils nécessaires sont-ils appropriés?</li><li>– L'acceptation de la solution par les supérieurs et les collaborateurs est-elle prise en considération?</li></ul> <p><b>Lien avec la pratique et rentabilité</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– La solution peut-elle être raisonnablement mise en œuvre?</li><li>– La rentabilité de la solution est-elle évidente?</li></ul> <p><b>Correction technique</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Les propositions de solutions et l'argumentation sont-elles techniquement correctes?</li></ul>

## **2.6 Consultation des épreuves et recours**

Les candidats peuvent recourir aux voies de droit en cas d'échec à l'examen (refus de l'octroi du diplôme) ou de non-admission. L'article 61 de la loi sur la formation professionnelle et la loi fédérale sur la procédure administrative sont déterminants.

Les notices explicatives sur le droit de consultation des épreuves et les recours sont consultables sur le site Web du SEFRI à l'adresse suivante:

<http://www.sbf.admin.ch/berufsbildung/01472/01474/index.html?lang=fr>

### 3 Thèmes et contenus d'épreuve

#### 3.1 Gestion d'entreprise boulangerie-pâtisserie-confiserie

<b>Compétence</b>	<p>Les candidats identifient de nouvelles opportunités en se basant sur les tendances générales et les changements du marché, et sont à même de créer et de développer une entreprise dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie.</p> <p>Ils appliquent les principes de management en matière de planification, d'organisation et de gestion, en tenant compte des spécificités du secteur.</p>
<b>Développement de l'entreprise</b>	<p>Création et développement d'entreprise dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie</p> <p>Gestion d'entreprise prévoyante, impliquant une identification rapide des tendances et nouveautés importantes pour l'entreprise, et une mise en œuvre de ces dernières au sein de l'entreprise</p> <p>Gestion d'entreprise responsable et action éthique, sociale et politiquement correcte</p>
<b>Ecologie</b>	<p>Définition et mise en œuvre au sein de l'entreprise de dispositions pour une utilisation énergétiquement efficace et économe en ressources de l'infrastructure, des installations, des machines et des matières primaires, surtout dans les domaines du chauffage, refroidissement, de l'acquisition durable, excès de production et canaux de distributions, gestion de la flotte, planification des routes, gestion des déchets et emballage</p>
<b>Bases légales</b>	<p>Mise en œuvre des lois de l'artisanat (hôtellerie et restauration comprises) et ordonnances correspondantes</p>
<b>Organisation fonctionnelle</b>	<p>Planification opérationnelle et technique, et mise en œuvre d'une collaboration avec d'autres partenaires commerciaux</p> <p>Définition des besoins en locaux compte tenu de processus d'exploitation optimaux</p>
<b>Tendances d'évolution</b>	<p>Observation des tendances globales, régionales et locales susceptibles d'influer sur l'entreprise</p> <p>Pondération de l'évolution du contexte global, régional ou local, et interprétation en vue de la gestion de l'entreprise</p> <p>Mise en œuvre de facteurs de développement externes au sein de l'entreprise, en fonction de la situation</p>
<b>Marketing</b>	<p>Description de l'impact des mutations sociales et des conséquences sur le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie</p> <p>Développement de produits et services en fonction des besoins de la clientèle</p> <p>Interprétation des effets de promotion et de réduction des coûts de concepts de magasins</p> <p>Présentation et application de marketing mix sectoriel</p>
<b>Traitement des commandes</b>	<p>Calcul et planification de grosses commandes, et présentation moyennant documentations et échantillons</p> <p>Préparation et établissement de factures clients relatives aux commandes</p>
<b>Calcul</b>	<p>Calcul de produits et de produits semi-fins de la production</p> <p>Evaluation de bases pour des décisions «make or buy»</p>
<b>Chiffres clés de l'entreprise</b>	<p>Calcul de chiffres clés relatifs aux frais de personnel en vue d'une bonne gestion de l'engagement de personnel</p> <p>Calcul de chiffres clés relatifs aux limites supportables en matière de locaux et d'installations</p> <p>Calcul des chiffres clés relative à l'efficacité énergétique et dériver des mesures d'optimisation</p> <p>Capacité à tirer des chiffres clés de l'entreprise calculés les bonnes conclusions pour une gestion de l'entreprise orientée vers la réussite</p>

---

<b>Bilan et compte de résultat</b>	Analyse complète et approfondie du bilan
	Analyse complète et approfondie des comptes de résultat
	Capacité à tirer des analyses du bilan, respectivement du compte de résultat les conclusions qui s'imposent pour la réussite de l'entreprise
	Mise en œuvre des connaissances dans l'entreprise pour la conduire au succès

---

## 4 Entrée en vigueur et validité

Les présentes directives d'examen entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2016.

Elles sont basées sur le règlement d'examen en vigueur.

Berne, 24 juillet 2015

Le Président de la commission d'examen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'P. Galli'.

Peter Galli

## 5 Annexe : Inventaire des compétences opérationnelles

	Domaines de compétences	Compétences opérationnelles									
A	Gestion d'entreprise boulangerie-pâtisserie-confiserie	A1 Création et développement de boulangerie-pâtisserie-confiserie, définition et développement de stratégie et positionnement	A2 Analyse de la situation de l'entreprise, réalisation de comparaison théorique/réel	A3 Identification des tendances du marché et des clients, et élaboration de produits et services novateurs et respectueux des ressources	A4 Elaboration de business plan et définition de forme juridique et de modèle commercial	A5 Elaboration de lignes directrices, établissement et entretien d'une culture d'entreprise intégrant une conscience écologique et sociale	A6 Planification et gestion de projets d'exploitation de la boulangerie-pâtisserie-confiserie (investissements, transformation, extension, aménagement des espaces)	A7 Conception et mise en œuvre de «Corporate Identity» pour la boulangerie-pâtisserie-confiserie	A8 Planification de partenariat ou règlement de succession de la boulangerie-pâtisserie-confiserie		
B	Vente et promotion	B1 Entretien de relations clients, acquisition de clients privés et commerciaux	B2 Garantie d'un bon service clients et vente chez les collaborateurs	B3 Utilisation de techniques d'argumentation et de négociation	B4 Calcul et définition de prix de produits et services conformes au marché	B5 Calcul et planification de grosses commandes, présentation moyennant documentations et échantillons	B6 Analyse des feedbacks et résolution des conflits éventuels	B7 Elaboration et mise en œuvre de concepts d'aménagement et d'agencement pour magasins/expositions	B8 Analyse, appréciation et optimisation de canaux de vente supplémentaires		
C	Marketing	C1 Développement de concepts de marketing pour boulangerie-pâtisserie-confiserie	C2 Planification et mise en œuvre de mesures de marketing (communication internet comprise)	C3 Planification et exécution de mesures de promotion des ventes et de communication client (expositions, events)	C4 Planification et mise en œuvre de mesures RP et de participations à des salons, encadrement des médias	C5 Définition et développement de produits et services en fonction des besoins de la clientèle	C6 Utilisation de nouveaux médias pour la communication marketing				
D	Organisation de l'entreprise	D1 Développement de l'organisation structurelle et de processus de la boulangerie-pâtisserie-confiserie	D2 Création et optimisation de processus de travail dans la boulangerie-pâtisserie-confiserie	D3 Planification d'une utilisation économique et écologique des ressources (développement durable)	D4 Définition et développement de normes de qualité de produits et services, et élaboration d'instructions de travail	D5 Préparation, direction et réalisation d'entretiens et de séances	D6 Définition de mesures de sécurité au travail, d'hygiène et de protection de l'environnement, et contrôle de leur mise en œuvre	D7 Développement de concepts durables pour l'approvisionnement, la distribution et la gestion des déchets	D8 Evaluation et analyse des fournisseurs, et convention de conditions	D9 Gestion stratégique des matières premières et marchandises de la boulangerie-pâtisserie-confiserie	D10 Communication avec les collaborateurs, fournisseurs, partenaires, médias ou autorités
E	Gestion du personnel	E1 Etablissement de profils d'exigences et de postes	E2 Recrutement de collaborateurs et d'apprentis	E3 Conclusion de contrats de travail et d'apprentissage	E4 Gestion d'entretiens de qualification	E5 Elaboration et utilisation d'instruments de conduite	E6 Définition des besoins en matière de formation continue, et organisation et évaluation de formations continues pour les collaborateurs	E7 Mise en œuvre de dispositions légales relatives à la CCT et aux contrats de travail	E8 Préparation et contrôle de l'administration du personnel, assurances sociales comprises	E9 Préparation des départs de collaborateurs, établissement de certificats de travail	
F	Finances	F1 Contrôle et explication de la comptabilité débiteurs et créanciers	F2 Préparation de la clôture de l'exercice, compréhension et interprétation du bilan et du compte de résultat	F3 Différenciation et exploitation pratique de mesures de planification fiscale	F4 Définition, calcul et interprétation des chiffres clés de l'entreprise	F5 Analyse de la rentabilité et déduction des mesures nécessaires	F6 Analyse des contextes économiques	F7 Etablissement de budget et plan de liquidité	F8 Préparation et établissement de factures clients relatives aux commandes	F9 Préparation et contrôle de la comptabilité des salaires	F10 Contrôle des décomptes TVA
		F11 Etablissement de la comptabilité analytique de la boulangerie-pâtisserie-confiserie	F12 Evaluation des marges contributives et des participations aux frais	F14 Planification, réalisation et contrôle d'achats capitalistiques	F15 Calcul du rapport coût/bénéfice de financements	F14 Calcul des chiffres clés de l'inventaire					