


<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>					
<b>Total des points ECVET</b>						
<b>Niveau CEC</b>						
<b>Niveau CNC</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	
<b>Unités des résultats d'apprentissage</b>	<b>U1</b>	<b>Comptabilité et contrôle</b>				
	<b>U2</b>	<b>Gestion budgétaire et financière</b>				
	<b>U3</b>	<b>Entrepreneuriat</b>				
	<b>U4</b>	<b>Gestion des ressources humaines</b>				
	<b>U5</b>	<b>Tutorat</b>				
	<b>U6</b>	<b>Gestion des ventes et marketing</b>				
	<b>U7</b>	<b>Production de pain et petit pain</b>				
	<b>U8</b>	<b>Production de pâtisseries boulangères et viennoiseries</b>				
	<b>U9</b>	<b>Hygiène, Sécurité alimentaire et qualité alimentaire</b>				
	<b>U10</b>	<b>Qualité et gestion de sécurité</b>				
	<b>U11</b>	<b>Gestion et calcul appliqué au métier</b>				
	<b>U12</b>	<b>Production des snacks et sandwich (spécificité pays)</b>				
	<b>U13</b>	<b>Communication dans un contexte international (spécificité pays)</b>				
<b>Résultats d'apprentissage pluridisciplinaires / transversaux</b>	<p>Afin d'atteindre réellement les acquis d'apprentissage, les compétences ci-dessous sont essentielles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ il/elle est capable d'agir de manière responsable socialement et écologiquement,</li> <li>▪ il/elle est capable d'adopter une gestion de la qualité</li> <li>▪ il/elle est capable d'utiliser les technologies de l'information et de la communication (ICT).</li> </ul>					

<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>			<h1>U1</h1>	
<b>Niveau CEC</b>					
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Comptabilité et contrôle</b>				
<b>Points ECVET / Poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Résultats d'apprentissage</b>					
Il/elle est capable d'appliquer les règles de comptabilité de base.	Il/elle est capable <ul style="list-style-type: none"> <li>• de dresser un compte de résultat,</li> <li>• de tenir la comptabilité interne,</li> <li>• de mener une valorisation d'inventaire.</li> </ul>			Il/elle est capable <ul style="list-style-type: none"> <li>• de lire et évaluer un bilan,</li> <li>• de passer les écritures d'amortissements et de provisions et de les transférer sur une balance,</li> <li>• De tirer les conclusions pour l'entreprise.</li> </ul>	
				Il/elle est capable de planifier et de mettre en œuvre des actions pour contrôler et réduire les effets des écarts.	

<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>			<h1>U2</h1>	
<b>Niveau CEC</b>					
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Gestion budgétaire et financière</b>				
<b>Points ECVET / Poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Résultats d'apprentissage</b>					
Il/elle est capable d'établir une estimation de coûts, de calculer la marge sur coûts variables et d'équilibrer le résultat économiquement.	Il/elle est capable d'établir des comptes opérationnels.				
	Il/elle est capable de calculer le coût des produits et services et d'analyser leur rentabilité.				
	Il/elle est capable de calculer le prix des produits et services.				
	Il/elle est capable d'identifier le résultat global.				
Il/elle est capable d'évaluer les besoins en investissements de l'entreprise et ses ressources financières.	Il/elle est capable de sélectionner les types de financement pour les besoins de l'entreprise, tels que le financement des capitaux propres, l'autofinancement et le financement des dettes, le leasing, le factoring ainsi que les types de financement et de subventions publiques.				
Il/elle est capable de calculer les ratios de performance de l'entreprise et de les prendre en considération.					
Il/elle est capable de planifier un budget en prenant en compte la relation entre les comptes opérationnels, les calculs et l'écart de résultat.	Il/elle est capable d'établir les bases d'un budget d'investissement, prenant en compte la liquidité de l'entreprise et les types possibles de financement.			Il/elle est capable de rédiger un plan financier pour l'entreprise, de déterminer ses liquidités et d'identifier les besoins en investissements de l'entreprise.	
	Il/elle est capable de réaliser un contrôle des coûts.				

<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>			<h1>U3</h1>		
<b>Niveau CEC</b>						
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Entrepreneuriat</b>					
<b>Points ECVET / Poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	
<b>Résultats d'apprentissage</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il/elle est capable d'effectuer une étude d'emplacement,</li> <li>• de développer un concept de démarrage,</li> <li>• d'établir un plan d'entreprise à moyen et à long terme.</li> </ul>	Il/elle est capable de planifier et de définir des objectifs d'entreprise.					
	Il/elle est capable de planifier et d'organiser les processus de travail, de production et de gestion, en tenant compte des processus d'approvisionnement et de stockage.			Il/elle est capable d'évaluer et d'améliorer les structures et les processus d'organisation		
	Il/elle est capable de planifier, organiser et coordonner les processus de travail, de production et de gestion d'entreprise, en incluant le stockage et la logistique.					
Il/elle est capable d'appliquer les aspects du droit civil concernant les entreprises d'artisanat et les PME, de même que les dispositions des lois sur le commerce, l'artisanat, le commerce et l'industrie, la concurrence et la législation fiscale.						
Il/elle est capable d'organiser la coopération avec les entreprises.						
Il/elle est capable de mettre en œuvre une gestion du temps et de ses propres tâches.						

<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>			<h1>U4</h1>	
<b>Niveau CEC</b>					
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Gestion des ressources humaines</b>				
<b>Points ECVET / Poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Résultats d'apprentissage</b>					
Il/elle est capable d'appliquer les accords collectifs et les dispositions du droit du travail.	Il/elle est capable de déterminer et de planifier les besoins en personnel de l'entreprise et d'appliquer différentes méthodes de recrutement et de sélection du personnel.				
	Il/elle est capable de diriger et de motiver le personnel de manière responsable.			Il/elle est capable de résoudre les conflits de personnel.	
	Il/elle est capable de développer les compétences du personnel selon les besoins actuels et futurs de l'entreprise et des individus.				

<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>			<h1>U5</h1>	
<b>Niveau CEC</b>					
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Tutorat</b>				
<b>Points ECVET / Poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Résultats d'apprentissage</b>					
<p>Il/elle est capable</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d'appliquer la réglementation et la législation formelle concernant l'enseignement et la formation professionnelle</li> <li>d'établir un contrat d'apprentissage.</li> </ul>	<p>Il/elle est capable d'évaluer l'adéquation de l'entreprise pour la formation de jeunes travailleurs.</p>		<p>Il/elle est capable</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d'organiser les processus de formation,</li> <li>de mettre en oeuvre un plan de formation de l'entreprise,</li> <li>d'organiser des projets de coopération en formation avec des écoles, des centres d'apprentissage, des entreprises et d'autres fournisseurs de VET.</li> </ul>		
	<p>Il/elle est capable</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>de planifier le processus de formation,</li> <li>d'examiner les conditions préalables à la formation des jeunes,</li> <li>de recruter des apprentis.</li> </ul>				
	<p>Il/elle est capable</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>de former des apprentis en termes de spécialisation et de pédagogie,</li> <li>de faire preuve de responsabilité face aux besoins spéciaux des jeunes.</li> </ul>		<p>Il/elle est capable de préparer des apprentis pour leurs examens.</p>		
		<p>Il/elle est capable de résoudre des conflits avec des apprentis ou entre eux.</p>			

<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>			<h1>U6</h1>	
<b>Niveau CEC</b>					
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Gestion des ventes et du marketing</b>				
<b>Points ECVET / Poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Résultats d'apprentissage</b>					
Il/elle est capable d'interpréter les analyses et études concernant le marché des ventes et d'approvisionnement.	Il/elle est capable de rédiger une analyse de marché d'un groupe cible spécifique, prenant en compte les clients, les fournisseurs, la concurrence, etc.		Il/elle est capable d'appliquer les instruments appropriés pour fixer une politique concernant les prix, les termes et conditions, les produits et les lignes de produits et services, telles que la gestion des marques. Dans ce contexte, il/elle est capable d'évaluer l'impact des mesures de marketing.		
	Il/elle est capable d'établir un plan de marketing.				
Il/elle est capable de négocier et de conclure des contrats.	Il/elle est capable de mettre en œuvre les techniques de ventes et d'après-vente.				

<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>				<h1>U7</h1>	
<b>Niveau CEC</b>						
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Production de pain et petit pain</b>					
<b>Points ECVET/ poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	
<b>Résultats d'apprentissage</b>						
<p>Il/elle est capable de choisir les ingrédients, méthodes et techniques de production pour différents types de pain :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de blé, le seigle</li> <li>• pain traditionnel, diététiques et biologiques</li> <li>• petit pain</li> </ul> <p>Il/elle est capable d'appliquer les recettes.</p>	<p>Il / elle maîtrise des compétences dans la fabrication de divers types de pain.</p>			<p>Il/elle conçoit et décore les différents types de pains et petits pains selon la demande des clients.</p>		
				<p>Il/elle est capable de modifier les recettes et méthodes de production du pain et des petits pains existantes.</p>		
				<p>Il/elle est capable de développer et créer des recettes et méthodes de production innovantes.</p>		



<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>			<h1>U8</h1>	
<b>Niveau CEC</b>					
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Production de pâtisseries boulangères (tartes salées / sucrées) et viennoiseries</b>				
<b>Points ECVET/ poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Résultats d'apprentissage</b>					
Il / elle est capable <ul style="list-style-type: none"> <li>• sélectionner les ingrédients, les procédés de fabrication et les techniques pour les pâtisseries boulangères et viennoiseries</li> <li>• appliquer les recettes appropriées.</li> </ul>	Il / elle a des compétences avancées dans la production de différentes variétés de pâtisseries boulangères et viennoiseries.		Il / elle est capable de concevoir, de décorer et de présenter différentes sortes de pâtisseries boulangères et viennoiseries selon la demande du client.		
			Il / elle est capable de développer les recettes et des méthodes de production des pâtisseries boulangères et viennoiseries.		

<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>			<b>U9</b>	
<b>Niveau CEC</b>					
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Hygiène, sécurité alimentaire et qualité alimentaire</b>				
<b>Points ECVET/ poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Résultats d'apprentissage</b>					
Il/elle est capable d'appliquer la réglementation de sécurité alimentaire, de la bactériologie et l'hygiène.			Il/elle est capable de contrôler le stockage, le processus de la production et de la conservation.		
Il/elle est capable d'évaluer la condition physique, biologique et chimique et le développement des ingrédients et des produits.					
Il/elle est capable de tester la qualité des ingrédients et des produits.					

<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>			<b>U10</b>	
<b>Niveau CEC</b>					
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Qualité et gestion de Sécurité</b>				
<b>Points ECVET/ poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Résultats d'apprentissage</b>					
Il/elle est capable d'utiliser et maintenir (entretenir) des machines, des outils et le matériel.					
Il/elle est capable d'appliquer les règlements professionnellement spécifiques concernant la protection de l'environnement.					
Il/elle est capable d'appliquer les règlements de sécurité / protection de travail					

<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>			<b>U11</b>	
<b>Niveau CEC</b>					
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Gestion et calcul appliqué au métier</b>				
<b>Points ECVET/ poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Résultats d'apprentissage</b>					
Il/elle est capable d'organiser rationnellement sa production boulangère en fonction des commandes et dans un souci économique					
Il/elle est capable de planifier et gérer les commandes des clients et choisir des fournisseurs dans un souci de développement durable					
Il/elle est capable d'effectuer des calculs professionnels spécifiques.					
Il/elle est capable de faire la comptabilité concernant le personnel et des salaires.					

<b>Titre de la certification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>			<b>U12</b>	
<b>Niveau CEC</b>					
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Production des snacks et sandwich</b>				
<b>Points ECVET/ poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
					Non applicable
<b>Résultats d'apprentissage</b>					
<p>Il/elle est capable de choisir les ingrédients, méthodes et techniques de production pour différents types de sandwiches et snacks, plats légers et des collations.</p> <p>Il/elle est capable d'appliquer les recettes appropriées.</p>	<p>Il / elle a des compétences avancées dans la fabrication des snacks, sandwiches, plats légers et des collations.</p>			<p>Il / elle est capable de concevoir, de décorer et de présenter différentes sortes de plats légers et sandwiches selon la demande du client.</p>	
				<p>Il / elle est capable de développer les recettes et de méthodes de production des snacks et sandwiches.</p>	

<b>Titre de la qualification</b>	<b>Brevet de maîtrise Boulangerie</b>			<b>U13</b>	
<b>Niveau CEC</b>					
<b>Titre générique de l'unité</b>	<b>Communication dans un contexte international</b>				
<b>Points ECVET/ poids relatif</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
	Non applicable	Non applicable		Non applicable	Non applicable
<b>Résultats d'apprentissage</b>					
Il/elle est capable de tenir une communication de base en anglais.			Il/elle est capable d'utiliser le vocabulaire commercial anglais spécifique au secteur de la boulangerie.		