



Laurent Le Daniel, président de la Confédération Nationale de la Pâtisserie (CNAP), a procédé à la restitution du contenu des deux nouvelles Mentions complémentaires devant une assemblée de 170 enseignants environ.

ACTUALITÉ

RENTREE 2024 : DEUX NOUVELLES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

À l'initiative de la Confédération Nationale de la Pâtisserie (CNAP), le groupe de travail a permis d'aboutir à deux formations qui vont changer le paysage de notre formation dans les années à venir, et dès la prochaine rentrée. Les deux nouveaux référentiels de Mention complémentaire commenceront en septembre prochain, pour un premier examen en juin 2025. Pour mémoire, en janvier 2025, l'intitulé de la formation passera de Mention à Certification. Là aussi, l'appellation va prendre tout son sens : nous allons certifier des connaissances.

Par Thierry Besnault Savoirs Sucrés

Les deux nouveaux référentiels de Mention complémentaire sont construits de manière identique. Ils sont la continuité du CAP Pâtissier, qui, pour mémoire, est construit sur deux blocs de compétences :

- EP1, les pâtes, petits fours, gâteaux de voyages et tartes ;

- EP2, les entremets et petits gâteaux. Le CAP constitue le socle de compétences dans un apprentissage dont les qualifications s'enrichissent au fur et à mesure des formations et des années d'expérience. Les matières et techniques enseignées sont considérées comme acquises, elles vont permettre à l'apprenant de passer

à une étape supérieure dans l'apprentissage de ses savoirs. Chaque étape doit permettre à l'apprenti d'agrandir sa palette des savoirs et de faire évoluer sa carrière. C'est un travail en commun (employeur, formateurs, parents) qui va lui permettre de progresser et de consolider ses connaissances.

Les Mentions complémentaires vont l'une et l'autre prendre un bloc de compétences du CAP afin de pouvoir approfondir et maîtriser les techniques et les savoirs. L'objectif est de permettre aux apprenants de maîtriser leur spécialisation, afin d'être opérationnels et autonomes au sein de l'entreprise.

La Mention complémentaire Pâtisserie de boutique fait un focus sur les préparations de la pâtisserie et de ses bases : entremets, petits gâteaux, petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches (en cône et en tambour). Les limites de compétences et de formes pour chaque produit sont identifiées, cela afin de bien cerner les techniques et les savoirs à enseigner. Dans son parcours de formation, l'apprenant pourra faire le choix de poursuivre avec la Mention complémentaire Tourier pour poursuivre sa formation d'ouvrier qualifié. Nous développerons dans un deuxième temps l'articulation de cette autre Mention.

Le détenteur de la Mention aura suffisamment d'informations pour tenir son poste d'ouvrier spécialisé et pour s'insérer plus facilement dans le monde du travail.

Cette formation comprend certains nouveaux focus, qui vont s'articuler autour des fabrications : l'organoleptique va venir soutenir l'apprenant dans l'analyse et le sens critique des productions et dans la découverte des goûts de référence.

La Mention complémentaire a cette volonté de se rapprocher des productions du jardin et des vergers. Cela permettra à l'apprenant de prendre conscience de la saisonnalité des produits, de leur transformation. Il aura une meilleure compréhension des matières premières, de leur culture, de leur empreinte carbone et de leur impact sur le produit final. Dans cette époque de grande consommation, il devra être capable de lutter contre le gaspillage alimentaire, de raisonner l'utilisation des consommables et de gérer au mieux les énergies. Il doit devenir un ouvrier responsable et conscient des enjeux climatiques.

L'ÉTUDIANT DES MÉTIERS DE LA PÂTISSERIE

Les titulaires de la Mention complémentaire devront passer d'un apprentissage par mimétisme à un apprentissage actif dans la compréhension des réactions et des mélanges, afin de devenir maître de leurs fabrications. Chaque apprenant devra être capable de présenter et de raconter l'histoire de son produit. Il devra organiser sa journée de travail selon un rétroplanning de production, tout en respectant et en maîtrisant les règles d'hygiène du guide des bonnes pratiques, point phare et indispensable du métier.

Au cours de sa formation, il devra utiliser les outils informatiques avec leurs logiciels de bureautique, afin de constituer son porte-folio. Celui-ci regroupera l'ensemble des connaissances qu'il aura recueillies au cours de son année d'apprentissage.

C'est pendant sa soutenance de trente minutes, lors de l'épreuve orale EP2, qu'il devra mettre en lumière la maîtrise de ces sujets.

« L'étudiant des métiers de la pâtisserie » prendra tout son sens, celui de l'effort d'apprendre et de travailler son ouvrage pour obtenir son diplôme et maîtriser son geste.

Il devra trouver l'énergie pour sa formation, montrer l'intérêt qu'il porte à l'univers de la gastronomie. Comme un sportif, il doit trouver l'énergie dans ses entraînements et exercices pour achever sa formation. Pour mémoire, les blocs de compétences obtenus sont gardés à vie. Ce qui permet de retravailler un bloc jusqu'à sa maîtrise et d'obtenir sa certification.

COMMENT S'ARTICULE LA FORMATION ET COMMENT LA DISPENSER ?

La formation s'articule en deux pôles :

- L'EP1 regroupe l'ensemble des techniques qui seront évaluées par une épreuve ponctuelle en fin de formation ;
- L'EP2 regroupe les supports de compréhension des techniques et des savoir-faire, mais aussi l'organisation du travail, de l'hygiène, et tous les autres supports et matières qui vont permettre de comprendre ce qui est fabriqué et comment le fabriquer.

QUAND ? COMMENT ? POURQUOI ? À QUEL COÛT ?

Grace à ces quatre questions, il sera capable de parler de sa fabrication et d'expliquer sa composition, la provenance des matières premières et les accords de parfums. Pour aider l'apprenant à modéliser ses savoirs, il devra développer deux cas concrets de problématique d'entreprise ou de fabrication afin de contextualiser l'exercice.

C'est l'épreuve EP2 qui lui permettra de concrétiser et d'imager l'utilisation des matières enseignées pour résoudre ses problématiques, ce qu'il devra par la suite utiliser au quotidien dans l'entreprise. Donner du sens à la formation pour l'ensemble des matières.

UNE SEMAINE DE COURS POURRAIT AVOIR CE TYPE DE DÉROULÉ :

Problématique du cours

- **Analyse de la prise de commande ou de la fiche de production** : savoir lire et comprendre un document.
- **Connaissance et choix des matières premières** : au vu de ma commande, que dois-je prendre comme produit ?
- **Technologie appliquée** : démontrer comment cela fonctionne, le pourquoi du comment d'une technique.
- **Technologie** : réaction et interaction des mélanges.
- **Analyse organoleptique** : la transformation des matières premières change les goûts. Identifier et comprendre.
- **Organisation de la fabrication, bon d'économat** : avant de fabriquer, il faut se poser et s'organiser. Calculer ses recettes et planifier l'organisation de son travail.
- **Travaux pratiques** : travail en binôme. Le but n'est pas de produire pour produire, mais de comprendre le geste afin de pouvoir s'entraîner en dehors du centre de formation pour mieux le maîtriser.
- **Sciences appliquées** : la chimie alimentaire, l'hygiène, le développement durable, les énergies qui vont être utilisées.
- **Dessin** : gestion des formes et des volumes, harmonie des couleurs, écriture calligraphique. Créer un pochoir, une silhouette.

- **Comptabilité** : étude des coûts (de la recette, de l'énergie), faire réfléchir sur les coûts et comment mieux les maîtriser.
- **Bureautique pour le porte-folio** : gestion des documents, structurer un document de présentation, forme grammaticale et syntaxe.
- **Communication orale** : réaliser un plan d'oral. Présenter sa problématique.

L'équipe pédagogique devra créer une progression et une dynamique de formation sur l'année scolaire afin de couvrir l'ensemble des techniques et connaissances.

Pour donner du sens à la formation, les enseignements devront interagir autour d'un même sujet, afin que l'apprenant puisse faire des ponts entre chaque matière et comprendre l'intérêt de l'ensemble des matières qui composent le diplôme.

Pour prévoir la suite du parcours des élèves et leur évolution dans leurs déplacements en Europe et dans le monde autour de la gastronomie, un module langue serait nécessaire, même s'il n'apparaît pas dans le référentiel.

LE MODE D'ÉVALUATION

Il va nous falloir nous détacher de l'évaluation numérique, car elle reste pour nos métiers beaucoup trop subjective. Évaluer un produit ou une technique avec une note entre 0 et 20 n'a plus de sens. Chaque correcteur à sa propre sensibilité et sa culture qu'il applique lorsqu'il note. Une grille d'évaluation a été créée, elle va permettre de visualiser un profil de candidat pour aider les correcteurs.

