

# Directives pour l'élaboration de la cartothèque des marchandises 2022

## Situation initiale

Richemont Ecole professionnelle enseigne les connaissances spécifiques de la branche. A part les thèmes de base comme les matières premières, les pâtes et les masses, beaucoup d'autres produits finis sont présentés dans les modules professionnels. Pour Richemont, il n'est pas possible de parler de tous les produits mis en vente dans votre entreprise.

Pour les produits non emballés, l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires exige une déclaration orale, précise. Cependant, les arguments positifs de vente sont tout aussi importants. Les bons conseils ont un effet immédiat sur le succès des ventes.

## Objectif

Avec la création de **feuilles de travail des propres produits**, l'apprenti(e) est précisément initié(e) aux connaissances des produits de son entreprise. La qualité des conseils augmente dans toute l'entreprise. La préparation de l'apprenti(e) à la procédure de qualification s'améliore.

## 1. Dispositions

**Les ACD doivent décrire au moins 16 et les GCD au moins 24 produits de leur propre entreprise.**

Les produits décrits doivent provenir de différents groupes de l'assortiment, soit **8 fiches techniques pour chaque module professionnel.**

### 1.1 Groupes de l'assortiment (seules ces désignations sont autorisées)

Module boulangerie	Module pâtisserie
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pain normal</li> <li>○ Petits pains à l'eau / au lait</li> <li>○ Viennoiserie</li> <li>○ Pains spéciaux</li> <li>○ Produits cuits à la friture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pièces sèches</li> <li>○ Petits fours</li> <li>○ Grosses pièces</li> <li>○ Produits au miel</li> <li>○ Produits en pâte feuilletée</li> <li>○ Desserts à la crème ou glacés</li> <li>○ Pâtisseries (du jour ou pâtisseries conservées plusieurs jours)</li> <li>○ Tourtes</li> </ul>
Module confiserie	Module snack
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pralinés</li> <li>○ Articles de confiserie tels que lapins, œufs en nougat, articles fantaisie, etc.</li> <li>○ Spécialités en chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gâteaux, tartes, pizzas</li> <li>○ Snacks / Petits repas</li> <li>○ Petits repas</li> </ul>
Module gastro	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Boissons</li> <li>○ Desserts</li> <li>○ Snacks / Petits repas</li> </ul>	

## 1.2 Procédé

La cartothèque doit contenir une **table des matières** avec l'index des **modules à examiner**, avec les groupes d'assortiment, **le numéro des pages** et un intercalaire adéquat et utilisable.

**Les fiches techniques de la cartothèque doivent être classées dans un classeur.**

L'intercalaire doit être choisi de manière à ce que les onglets des pages ne dépassent pas le bord du classeur.

## 1.3 Exemple

### Module boulangerie

#### 1. Pain normal

1.1	Pain mi-blanc	1
1.2	Pain bis	2
1.3	Pain saint-gallois	3

#### 2. Pains spéciaux

2.1	Pain aux noix	4
2.2	Pain au maïs	5
2.3	Parisettes	6



## 2. Indiquer pour chaque article

Le nom de l'entreprise, la date, la dénomination (le nom du produit), le groupe de produits, une photo/image, la liste des ingrédients (la déclaration), l'info sur les allergènes, le produit se compose de, au moins trois arguments de vente liés au produit, la DLC (à consommer jusqu'au ou à consommer de préférence avant le.../ voir "Connaissances générales de la branche, page 87), le stockage, l'emballage, le prix (si nécessaire, le prix au 100 g).

## 3. Estimation

La cartothèque des marchandises doit être présentée à l'école Richemont **le jour de l'examen des CIE** (date : .....). Elle sera alors contrôlée et évaluée. Après l'examen la cartothèque pourra à nouveau être emportée à la maison.

## 4. Critères d'évaluation

- 4.1 Intégralité (suffisante ou insuffisante)
- 4.2 Les modules professionnels visités ont été pris en compte
- 4.3 La cartothèque correspond-elle au devoir? (voir déroulement 1.2)
- 4.4 Est-ce que les exigences professionnelles sont remplies?

## 5. Conseils

- **Commencer suffisamment tôt** avec la réalisation de la cartothèque des marchandises. L'idéal est directement après le cours.
- La réalisation et le format sont libres.
- Modèles et aide à la déclaration sous [www.forme-ton-avenir.ch](http://www.forme-ton-avenir.ch) / Documents / Commerce de détail.

1.1 Pain mi-blanc

Pain normal



Liste des ingrédients  
(y compris numéros E)

Ingrédients : **Farine de froment (CH)**, eau, levure de boulangerie, sel de cuisine iodé

Info sur les allergènes

Contient du gluten

Le produit se compose de :

Pâte à pain de froment mi-blanche

Minimum 3 arguments  
de vente

- Bon maintien de la fraîcheur grâce à une longue conduite des pâtes
- Mie savoureuse, aromatique
- Croûte délicatement croustillante

A consommer de préférence  
jusqu'au

2 – 3 jours

A vendre jusqu'au (interne)

1 jour

Stockage

Température ambiante / au frais et sec

Emballage

Sachet à pain

Prix pour 100 g

Prix par pièce

CHF	4.90
CHF	2.90
CHF	1.90

Poids

1000 g
500 g
250 g

2.1 Pain aux noix

Pain spécial



Liste des ingrédients  
(y compris numéros E)

Ingrédients : Eau, **noix 19 %**, **boulangé de froment**, **farine de froment**, **farine de seigle**, **boulangé de seigle**, **beurre**, **œuf (CH)**, levure de boulangerie, de cuisine iodé, **malt d'orge**

Info sur les allergènes

Contient du lait et ses dérivés, du gluten, des noix, des œufs

Le produit se compose de

Pâtes foncées de froment et de seigle avec des noix

Minimum 3 arguments  
de vente

- La longue conduite des pâtes donne un goût plus prononcé
- Arôme parfait de noix
- Très bon maintien de la fraîcheur
- Riche en fibres alimentaires

A consommer de préférence  
jusqu'au

3 jours

A vendre jusqu'au (interne)

1 jour

Stockage

Température ambiante

Emballage

Sachet à pain

Prix pour 100 g

CHF 1.15

Prix par pièce

CHF 4.60

Poids

400 g

3.1 Millefeuille

Pâtisserie



Liste des ingrédients  
(y compris numéros E)

Ingrédients : Lait, crème, glaçure (sucre, eau, sirop de glucose), farine de froment, beurre, sucre, poudre de crème vanille (amidon de maïs, amidon de froment, arôme vanille, colorants E160a, E101, gélifiant et épaississant E413, antioxydant E301), eau, gelée d'abricot (agent conservateur E202), sirop de sucre, vanille, sel de cuisine iodé, malt d'orge, colorant E124

Info sur les allergènes

Contient du gluten, des composants du lait

Le produit se compose de

Pâte feuilletée, crème diplomate, fondant (glaçure au sucre)

Minimum 3 arguments de vente

- Pâte feuilletée au beurre croustillante
- Arôme subtil de vanille
- Croûte de sucre tendre
- Conseil: pour déguster le millefeuille, le coucher sur le côté et le partager avec une fourchette

A consommer jusqu'au

1 jour

A vendre jusqu'au (interne)

Stockage

0 °C – 5 °C, ne pas interrompre la chaîne du froid

Emballage

Boîte à pâtisseries

Prix pour 100 g

Prix pour pièce

CHF 4.50

Poids

4.1 Truffles sabayon

Pralinés



Liste des ingrédients  
(y compris numéros E)

Ingrédients : Couverture claire 38% (sucre, beurre de cacao, masse de cacao, **poudre de lait entier, poudre de lait maigre, poudre de crème**, émulsifiant **lécithine de soja**, vanille), cognac aux œufs (cognac, sucre, **jaune d'œuf** 18,5%, **blanc d'œuf** 5,5%, eau, stabilisant E412, arômes, épices) 8 %, sucre, **jaune d'œuf** (CH) 4%

Info sur les allergènes

Contient du lait et ses dérivés, des œufs et ses dérivés

Le produit se compose de

Couverture lait fine avec du cognac aux œufs

Minimum 3 arguments de vente

- Les matières premières les plus fines et le savoir-faire artisanal garantissent un fondant sans pareil
- La séduction par la douceur
- Sans agent conservateur

A consommer jusqu'au

15 jours

A vendre jusqu'au (interne)

5 jours

Stockage

Dans la vitrine climatisée pour pralinés

Emballage

Sachet à pralinés

Prix pour 100 g

CHF 13.50

Prix par pièce

Poids

## 6. Feuille de contrôle

La cartothèque des marchandises doit être présentée périodiquement pour contrôle à la/au responsable de la formation.

Cartothèque de \_\_\_\_\_ Entreprise d'apprentissage \_\_\_\_\_

1ère année	Date	Remarques	Objectifs Jusqu'au prochain contrôle	Signature Apprenant/e	Signature Resp. formation
1er contrôle					
2ème contrôle					
3ème contrôle					
2ème année 1er contrôle					
2ème contrôle					
3ème contrôle					