

SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE
Organisatrice du concours national
« Un des Meilleurs Apprentis de France »

16 rue Saint-Nicolas - 75012 PARIS
Tél. : 01 43 42 33 02
Fax : 01 43 42 20 41



SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE

Reconnue d'Utilité publique par Décret du 3 Mars 1952
Mail : paris@meilleursouvriersdefrance.info

27^{ème} Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Session 2012

Promotion Monsieur Bernard DEFINS

Vente action marchande - option vente en boulangerie

Code d'inscription à la spécialité :

312-160

SUJET DU CONCOURS : **DEPARTEMENTAL** X **REGIONAL** X **NATIONAL**



Responsable Métier :	Auteur du sujet :
Mme GABILLARD Annie Boulangerie Pâtisserie 4, place de la Mairie 49500 STE GEMMES D'ANDIGNE Tél. : 02 41 92 20 28	Fédération Professionnelle de la Boulangerie Pâtisserie de Maine-et-Loire 50, boulevard du Doyenné - B.P. 80655 49006 Angers cedex 01 Tél. : 02 41 18 27 27

**CONSIGNES DE SECURITÉ PORTEES A LA CONNAISSANCE DES CANDIDATS
AVANT L'ÉPREUVE**

Document de référence, NORME :

.....

AUTRE DOCUMENT :

.....

LE CANDIDAT S'ENGAGE A RESPECTER EN OUTRE LES CONSIGNES DE
SÉCURITE D'HYGIÈNE AINSI QUE LE REGLEMENT DU CONCOURS

.....

.....

.....

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012

LISTE DE LA MATIERE D'ŒUVRE, CONSOMMABLE NÉCESSAIRE PAR CANDIDAT

Désignation	Type marque	Quantité	Prix Unitaire TTC	Prix Total TTC
Assortiment viennoiserie	Chaussons aux pommes	12		
	Croissants	12		
	Pains au chocolat	12		
	Brioches	6		
Assortiment pains	Pains de consommation courante (400 grs)	10		
	Baguettes de tradition	10		
	Boules de campagne	10		
	Baguettes viennoises	10		
	Pains complets	10		
Assortiment pâtisseries	Tartelettes	3		
	Eclairs	2		
	Religieuses	2		
	Entremet 4 personnes	1		
	Entremet 6 personnes	1		
	Poche à douille garnie	1		
Emballages	Feuilles			
	Sacs viennoiserie			
	Carrés rainés			
	Boîtes pâtisseries			
		Coût total prévisionnel par candidat :		

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	Action de vente étalage	Code : 312-160
Sujet :	Vente conseil en boulangerie pâtisserie	Session : 2012

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012

Liste des matériels mis à disposition des candidats

Quantité	Désignation matérielle	Marque type	Observations
Tables figurant le comptoir et la vitrine	Bois		
Grille à pains	Fer forgé		

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	Action de vente étalage	Code : 312-160
Sujet :	Vente conseil en boulangerie pâtisserie	Session : 2012

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012

**LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS COLLECTIFS
FOURNIS PAR LE CENTRE ***

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections collectifs	Marque type	Observations
1	Bloc papier avec crayon		A disposition pour chaque candidat (e) lors de son passage
1	Dérouleur de scotch		
1	Paire de ciseaux		
1	Rouleau de bolduc		
1	Pince de service		
1	Fond de caisse		
1	Porte monnaie		Par jury

**LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS INDIVIDUELS
A APPORTER PAR LES CANDIDATS**

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections individuels	Marque type	Observations
1	Tenue professionnelle sans aucun signe distinctif		

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	Action de vente étalage	Code : 312-160
Sujet :	Vente conseil en boulangerie pâtisserie	Session : 2012

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012

TEXTE DU SUJET

Le concours se déroulera en deux phases :

1^{ère} partie : présentation et mise en valeur des produits.

A partir de pains, viennoiseries et pâtisseries, mis à la disposition par la Fédération de la Boulangerie Pâtisserie, chaque candidat (e) installera ses produits de façon à les mettre le plus possible en valeur (temps estimé de la préparation : 15mns).

2^{ème} partie : simulation de vente.

La simulation de vente portera sur les produits de boulangerie et de pâtisserie. Un membre du jury tiendra le rôle de client. Le vendeur ou la vendeuse devra déceler ses besoins, ses motivations, argumenter, conclure la vente et procéder à quelques opérations complémentaires. Cette partie durera environ 20mns.

Il est précisé que les candidats (es) pourront avoir à donner la composition des entremets qui seront présentés à la vente.

De même, les candidats (es) pourront être amenés à confectionner un paquet monté.

Il est précisé que calculatrices et téléphones portables sont strictement interdits.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	Action de vente étalage	Code : 312-160
Sujet :	Vente conseil en boulangerie pâtisserie	Session : 2012

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012

PLANS A4

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	Action de vente étalage	Code : 312-160
Sujet :	Vente conseil en boulangerie pâtisserie	Session : 2012

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012

Le dossier technique doit comporter les éléments suivants :

- ☞ L'analyse de travail détaillée.
- ☞ Les principaux schémas et tracés qui serviront à la réalisation.
- ☞ Les étapes de progression de l'ouvrage.
- ☞ Les problèmes rencontrés.
- ☞ Quelques photos sur les différentes étapes de la réalisation.
- ☞ La synthèse ; (condition de réalisation, le temps passé, la présentation de l'ouvrage).
- ☞ Le dossier technique est noté sur 20/200
- ☞ Doit figurer le n° d'inscription, sans photo du candidat, ni logo de l'établissement.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	Action de vente étalage	Code : 312-160
Sujet :	Vente conseil en boulangerie pâtisserie	Session : 2012

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012

Mise en valeur des produits : 15 mns

<i>Difficulté</i>	<i>Détails à noter</i>		<i>Note</i>	<i>Nombre de points</i>	<i>Observations du jury</i>
Impact visuel et harmonie	hygiène & propreté de la mise en place : pain : sur 5 viennoiseries : sur 5 pâtisseries : sur 5 "coup de cœur"	sur 15 sur 15		30	
Respect de la mise en place des produits	sens des grignes alignement des produits harmonie des hauteurs de présentation respect du regroupement des produits	sur 5 sur 5 sur 5 sur 5		20	
Etiquetage	visibilité concordance produit/étiquette	sur 5 sur 5		10	
TOTAL				60	

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	Action de vente étalage	Code : 312-160
Sujet :	Vente conseil en boulangerie pâtisserie	Session : 2012

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012

Simulation de vente : 20 mns

<i>Difficulté</i>	<i>Détails à noter</i>		<i>Note</i>	<i>Nombre de points</i>	<i>Observations du jury</i>
Aspect physique	cheveux ongles maintien tenue vestimentaire	sur 5 sur 5 sur 5 sur 5		20	
Langage, politesse, amabilité	utilisation du langage professionnel expression claire et agréable utilisation des basiques de la politesse et sourire	sur 5 sur 5 sur 5		15	
Recherche des besoins du client	écoute du client savoir poser les bonnes questions vente aditionnelle	sur 10 sur 10 sur 5		25	
Présentation des produits & argumentation (réponse aux objections)	connaissance des produits : pain : sur 5 viennoiseries : sur 5 pâtisseries : sur 5 pertinence des réponses	sur 15 sur 5 sur 5 sur 5 sur 5		20	
Prise de commande	respect de tous les critères indispensables pour bien prendre une commande			15	
Emballage	paquet monté emballage général	sur 5 sur 5		10	
Calcul prix de vente + rendu monnaie	calcul du prix de la vente rendu monnaie	sur 10 sur 10		20	
Respect de l'hygiène	pendant le service			10	
Conclusion de la vente	remise du produit au client			5	
TOTAL				140	

Total général **SUR** **200**

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	Action de vente étalage	Code : 312-160
Sujet :	Vente conseil en boulangerie pâtisserie	Session : 2012

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012

DELIBERATION DES JURYS
BARÊME D'ATTRIBUTION DES RECOMPENSES

NOTES	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
RECOMPENSES											
NIVEAU DEPARTEMENTAL			BRONZE		ARGENT		OR				
NIVEAU REGIONAL						ARGENT		OR			

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	Action de vente étalage	Code : 312-160
Sujet :	Vente conseil en boulangerie pâtisserie	Session : 2012