

2. Liste des critères

		OUI	NON
1. Formation			
1.1	Certificat fédéral de capacité de boulanger ou boulanger-pâtissier ou pâtissier-confiseur		
1.2	Maîtrise ou brevet fédéral et un cours annuel de formation continue (passeport professionnel)		
1.3	Sans maîtrise ou brevet : minimum un des cours de section annuels et deux cours au choix organisés par Richemont (passeport professionnel)		
2. Environnement			
2.1	Enseigne de l'artisan boulanger de l'association <i>(la signature de ... l'artisan)</i>		
2.2	Logo personnel		
2.3	Information à la clientèle : horaire d'ouverture, etc.		
2.4	Vitrine : décoration professionnelle		
2.5	Panneaux associatifs (selon documentation ASPBP)		
3. Magasin et succursale(s)			
3.1	Agencement professionnel conforme et adapté aux produits vendus (selon normes définies dans le manuel d'assurance qualité de l'école Richemont)		
3.2	Étiquetage, liste de prix (selon ordonnance fédérale sur l'étiquetage)		
3.3	Mise en valeur des produits "maison"		
3.4	Classeur de présentation		

3.5	Accueil : <ul style="list-style-type: none"> • Blouse ou tablier de travail approprié • Documents de déclaration à disposition 		
3.6	Hygiène selon ODAI (normes minimales et manuel d'assurance qualité)		
4.	Laboratoire, infrastructure		
4.1	Machines et matériel selon normes SUVA/CNA		
4.2	Hygiène selon normes ODAI et manuel d'assurance qualité		
4.3	Economat/stockage selon normes ODAI		
5.	Production		
	<u>Boulangerie</u>		
5.1	Pain normal (blanc, mi-blanc, bis, complet)		
5.2	Pains spéciaux – minimum 10 sortes par semaine		
5.3	Petite boulangerie (ballons, petits pains, croissants)		
5.4	Viennoiserie (6 sortes de sucrés)		
5.5	Boulangerie fine (grosses pièces : 2 sortes)		
5.6	Pièces sèches (5 sortes)		
5.7	Produits salés et traiteurs (5 sortes)		
5.8	Gâteaux en tranches, tartes salés et/ou sucrés (3 sortes)		
	<u>Pâtisserie</u>		
5.9	Pièces feuilletées (3 sortes)		
5.10	Pâtisserie crème (6 sortes)		

5.11	Tourtes (3 sortes)		
5.12	Petits fours salés et/ou sucrés (5 sortes)		
5.13	Gâteaux secs et/ou cakes (2 sortes)		
6.	Livraisons		
6.1	Si véhicule de livraison : identifié		
6.2	Habillement/tenue du personnel de livraison		
6.3	Matériel avec identification personnelle ou associative (harasse, cartons, etc.)		
7.	Exigences professionnelles		
	<u>Boulangerie</u>		
7.1	Utilisation de matières premières de choix		
7.2	Travail artisanal, utilisation de techniques naturelles		
	<u>Pâtisserie</u>		
7.3	Pâtes et masses "maison"		
7.4	Masses à biscuit sans produit émulsifiant, fabrication artisanale		
7.5	Régularité des formes et grosseurs		
7.6	Authenticité des produits		
8.	Livre de recettes		
8.1	Mise à disposition du livre des recettes établi selon les normes de l'assurance qualité		
9.	Sécurité au travail		
9.1	Affilié à la solution par branche de l'ASPBP		