

# Guide pédagogique

**Filière : Alimentation**

**Intitulé du bac 3ans : Boulanger Pâtissier**

**Intitulé de la certification intermédiaire : CAP Boulanger ou CAP Pâtissier**

**Nom de l'IEN : DEGANIS**

## 1/ Principes de la rénovation

Le baccalauréat professionnel Alimentation fondé sur un socle de connaissances générales et communes à tous les champs apparaissait comme trop généraliste. Il a été décidé d'élaborer trois baccalauréats professionnels.

Les besoins et contraintes des entreprises ont évolué :

- Des difficultés à recruter (à l'exception de la pâtisserie),
- Des besoins à court terme de reprises d'entreprises artisanales,
- Des besoins en moyenne et grande distribution,
- Des métiers de plus en plus complexes et polyvalents.

Les objectifs sont donc d'attirer davantage de jeunes sortis de collèges et de développer les possibilités de passerelles avec les CAP et les MC.

La conception des trois baccalauréats vise :

- à développer la polyvalence dans deux domaines complémentaires (Boulangerie et pâtisserie par exemple),
- à développer l'activité traiteur,
- à faciliter la création et la reprise d'entreprises.

## 2/ Organisation et contenus pédagogiques

Préambule : le titulaire du baccalauréat professionnel boulanger pâtissier est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Le référentiel est donc construit autour de **4 activités professionnelles** :

1. La gestion d'exploitation
2. La production
3. La démarche qualité
4. La communication et la commercialisation

Ces activités sont conduites soit en responsabilité (production, gestion des matières premières...) ou en collaboration (gestion financière, recrutement...).

Les savoirs associés sont au nombre de 5 :

1. La culture professionnelle
2. Les matières premières
3. Les techniques professionnelles
4. Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
5. L'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise

Il est nécessaire de repenser l'organisation pédagogique dans les établissements. Une réflexion d'ensemble doit être conduite avec les équipes pour mettre en œuvre des stratégies pédagogiques susceptibles de répondre aux besoins des élèves et d'assurer au mieux leur réussite.

Il est nécessaire de limiter le nombre d'enseignants intervenant dans chaque classe afin de favoriser un travail en équipe.

L'équipe pédagogique doit mettre en œuvre un projet pédagogique dans lequel toutes les disciplines sont impliquées. Ce projet visera à faciliter la mise en œuvre de la transversalité des enseignements pour donner tout son sens à la formation des jeunes.

Il faut que l'équipe privilégie la pédagogie de projet, individualise au mieux les parcours et mette en place l'accompagnement personnalisé qui ne doit pas se transformer en cours de soutien.

### 3/ Certification en LP Public ou LP Privé sous contrat

#### Certification Bac Pro

Le baccalauréat professionnel est complètement rénové à la rentrée 2009. La certification pour les épreuves professionnelles comporte 3 épreuves :

##### Epreuve E1 : Epreuve technologique et scientifique coef. 4

Elle évalue 2 savoirs associés :

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

Elle comprend 2 situations d'évaluation CCF en établissement : une en fin de classe de première et une en fin du cycle.

##### Epreuve E2 : Epreuve de pratique professionnelle coef. 9

Elle comporte 3 situations d'évaluation CCF en établissement et en entreprise :

- E2 S1 : en établissement en fin de classe de première ou au 1<sup>er</sup> semestre de terminale, qui comprend :
  - Une phase écrite,
  - Une phase pratique de fabrication,
  - Une phase de présentation,
  - Une phase de dégustation et argumentation commerciale.
- E2 S2 : en établissement en fin de classe de terminale, qui comprend :
  - Une phase écrite,
  - Une phase pratique de fabrication,
  - Une phase de présentation,
  - Une phase de dégustation et argumentation commerciale.
- E2 S3 : en entreprise, qui évalue :
  - Le comportement professionnel,
  - La mise en œuvre de préparations,
  - La capacité à contrôler,
  - La capacité à gérer,
  - La capacité à commercialiser.

##### Epreuve E3 : Epreuve de gestion appliquée coef. 5

Elle comporte 3 sous épreuves :

- E31 : Environnement économique, juridique et management
- E32 : Projet professionnel
- E33 : Mathématiques
- E 31 : deux situations d'évaluation :
  - Une en fin de classe de première,
  - Une en fin de classe de terminale.
- E 32 : épreuve sur dossier. Oral 30 minutes

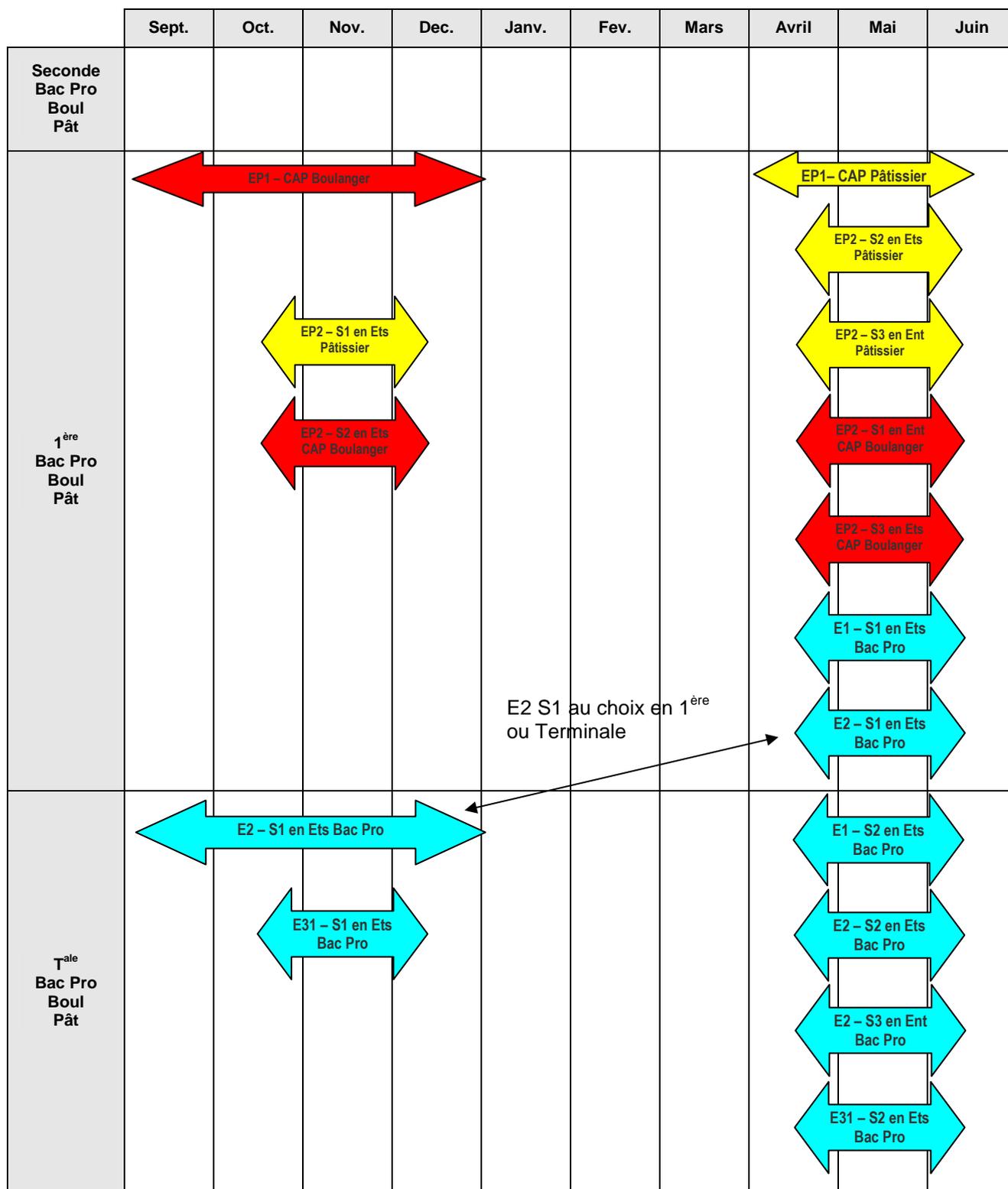
#### Certification intermédiaire

La particularité du bac pro Boulanger Pâtissier est qu'il est le seul dont la certification intermédiaire peut être soit un CAP Boulanger, soit un CAP Pâtissier au choix du candidat.

- La certification du CAP Boulanger :
  - L'épreuve EP1 : préparation d'une production. Elle permet d'évaluer l'aptitude du candidat à établir la fiche technique, ainsi que ses connaissances sur : les matières premières, les équipements, en sciences appliquées et la connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social. Modalité : ponctuelle 2 heures (écrit), CCF écrit.
  - L'épreuve EP2 : production. L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de réaliser et de présenter des produits de boulangerie et de viennoiserie. Modalité : ponctuelle 7 heures (production), CCF 3 situations (une en entreprise et deux en centre).
- La certification du CAP Pâtissier :
  - L'épreuve EP1 : Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie. Elle permet d'évaluer le candidat sur l'approvisionnement, la gestion des stocks et l'utilisation de connaissances sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social appropriées à une situation professionnelle. Modalité : ponctuelle 2 heures (écrit), CCF écrit.

- L'épreuve EP2 : fabrication de pâtisseries. L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable d'organiser sa production, de réaliser et présenter des produits de pâtisserie commercialisables, de justifier ses connaissances technologiques et en sciences appliquées relatives à la fabrication de pâtisseries. Modalité : ponctuelle 7 heures, CCF 3 situations (une en entreprise et deux en centre).

### Organisation des CCF Bac Pro et CAP :



## **4/ Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) :**

### **Objectif :**

En milieu professionnel, l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue doit conforter et mettre en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel et acquérir de nouveaux savoir-faire.

### **Modalités :**

- La durée de 22 semaines s'organise durant le cycle de 3 ans de formation.
- La durée globale des PFMP ne peut être séparée en plus de 6 périodes.
- La durée de chaque période ne peut être inférieure à 3 semaines.
- Une durée minimale de 8 semaines de PFMP doit être prise en compte pour permettre la certification intermédiaire.