**CAP Boulanger**

**Sommaire**

**ANNEXE I :**

 **I a Référentiel des activités professionnelles**

 **Pages**

**D**éfinition, contexte professionnel, types d’entreprises où se situent ces emplois, environnement technique de l’emploi et les différentes fonctions de l’activité en Boulangerie **2**

**T**ableaux de détails des activités :

**Fonction 1** : Approvisionnement **3**

**Fonction 2** : Production **3**

**Fonction 3** : Qualité, hygiène et de sécurité **4**

**Fonction 4** : Commercialisation et communication **4**

**M**ise en relation du **R**éférentiel des **A**ctivités **P**rofessionnelles et du **R**éférentiel de **C**ertification **5**

**I b Référentiel de Certification** **6**

**L**es Savoir Faire :

 **Capacité C1** : Organiser **7**

 **Capacité C2** : Réaliser **7**

 **Capacité C3** : Contrôler **11**

 **Capacité C4** : Communiquer – Commercialiser **11**

**M**ise en relation des Compétences et des Savoirs Associés **12**

**L**es Savoirs Associés :

 **S1** : La culture professionnelle **14**

 **S2** : Les matières premières **15**

 **S3** : Les techniques et le matériel professionnel associé **17**

 **S4** : Les Sciences appliquées à l’alimentation, à l’hygiène et à l’environnement professionnel **20**

**S5** : La gestion appliquée **29**

**Annexe II**

Période de formation en milieu professionnel

**Annexe III**

III a Unités constitutives du diplôme

III b Règlement d’examen

**Annexe IV**

Définition des épreuves

**Annexe V**

Tableau de correspondance entre l’ancien et le nouveau diplôme

**Annexe I**

**Référentiel des activités professionnelles**

**&**

**Référentiel de certification**

**Annexe I a**

**Référentiel des activités professionnelles**

**Définition :**

Le titulaire du **CAP** Boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie :

* Pains courants
* Pains de tradition Française
* Autres pains
* Viennoiseries levées et levées feuilletées

En complément de ces productions :

* Produits de base en restauration Boulangère

Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise.

Il travaille dans le respect des règles d’hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

**Contexte professionnel** (Emplois concernés à terme) **:**

* Ouvrier boulanger placé sous l’autorité d’un responsable.

L’actualisation des connaissances et la poursuite de la formation permettront au titulaire du CAP d’accéder à des postes à responsabilités et à terme d’envisager la reprise ou la création d’entreprise.

**Types d’entreprises où se situent ces emplois :**

* Entreprises artisanales (sédentaire ou non)
* Grandes et moyennes surfaces (GMS)
* Industries agroalimentaires
* Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »

**Environnement technique de l’emploi** (le champ professionnel du titulaire du CAP Boulanger est caractérisé par) **:**

* La connaissance du matériel, des process et des matières premières utilisées permettant la réalisation et la présentation des produits.
* L’environnement professionnel dans lequel s’exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d’hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.
* Le titulaire du CAP boulanger peut être amené à travailler en horaires de nuit, les week ends et les jours fériés.

**Les différentes fonctions de l’activité en Boulangerie sont :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Fonction 1 🡺** | **Approvisionnement** |
| **Tâches :*** **R**éceptionner et stocker les marchandises
* **D**étecter et signaler les non conformités
 |
| **Conditions d’exercice** |
| **Moyens et ressources (informatisés ou non) :*** **L**es fiches de stock
* **L**eslocaux, matériels et équipements à la réception, au déconditionnement, au stockage
* Les documents de contrôle à la réception, de suivi des matières premières (bon de livraison, fiche de traçabilité)
* **G**uide des bonnes pratiques
* **R**ecettes de fabrication

**Autonomie** dans le respect des consignes données par la hiérarchie |
| **Résultats attendus** |
| * **A**déquation quantitative et qualitative entre le bon de livraison et les produits livrés
* **R**angement et stockage des produits dans les lieux appropriés
* **T**ransmission des informations à la hiérarchie
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Fonction 2 🡺** | **Production** |
| **Tâches :*** **M**ise en place du poste de travail
* **P**réparer les matières premières pour la production
* **R**éaliser la production
* **S**tocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication
 |
| **Conditions d’exercice** |
| **Moyens et ressources (informatisés ou non) :*** **L**ocaux, matériels, équipements et matières d’œuvre
* **L**a commande journalière, les recettes, consignes, diagrammes de production, et fiches techniques
* **G**uide des bonnes pratiques d’hygiène

**Autonomie** dans le respect des consignes données par la hiérarchie |
| **Résultats attendus** |
| * **M**ise en place du poste de travail en conformité avec la fiche technique
* **R**espect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat)
* **R**espect de la commande journalière
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Fonction 3 🡺** | **Qualité, hygiène et sécurité** |
| **Tâches :*** **R**especter le Document Unique
* **R**especter le guide des bonnes pratiques d’hygiène et le plan de maîtrise sanitaire
* **A**ppliquer la démarche environnementale de l’entreprise
* **V**érifier la conformité des produits finis
 |
| **Conditions d’exercice** |
| **Moyens et ressources (informatisés ou non) :*** **L**es fiches techniques
* **C**onsignes, protocoles (locaux, matériels, équipements et outillages de nettoyage et de désinfection)
* **R**églementation en vigueur (paquet Hygiène, Santé et sécurité au travail, convention collective)
* **O**utils et méthodes d’analyse des risques (Plan de Maîtrise Sanitaire, Guide de Bonne Pratique et d’Hygiène, Document Unique ...)
* **B**on de livraison des matières premières, fiches de traçabilité

**Autonomie** dans le respect des consignes données par la hiérarchie |
| **Résultats attendus** |
| * **Q**ualité du produit réalisé (aspect, régularité, goût)
* **R**endre compte au responsable des anomalies constatées.
* **P**roduits conformes à la commande
* **R**espect des réglementations en vigueur (hygiène, sécurité, …)
* **R**espect des consignes en matière de démarche qualité et de développement durable définies par l’entreprise
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Fonction 4 🡺** | **Commercialisation et communication** |
| **Tâches :*** **P**résenter les produits
* **C**ommuniquer avec le personnel de vente
* **C**ommuniquer avec la hiérarchie et les membres de l’équipe
 |
| **Conditions d’exercice** |
| **Moyens et ressources (informatisés ou non) :*** **P**roduits réalisés
* **R**ecettes et / ou fiches techniques relatives à l’approvisionnement et à la production
* **A**nalyse sensorielle
* **O**rganigramme de l’entreprise

**Autonomie** dans le respect des consignes données par la hiérarchie |
| **Résultats attendus** |
| * **A**ppui technologique à la vente (composition, process, saveur du produit)
* **C**ohérence de la communication orale (vocabulaire adapté)
* **E**change avec le personnel de vente (recherche de la satisfaction du client)
* Intégration dans une équipe
 |

**Mise en relation du Référentiel des Activités Professionnelles et du Référentiel de Certification**

|  |  |
| --- | --- |
| **Fonction 1 🡺** | **Approvisionnement** |
| **Tâches principales** | **Capacités** | **Compétences terminales** |
| **R**éceptionner et stocker les marchandises | **C2** | **C2.1 🡺** | **R**éceptionner et stocker les marchandises d'une livraison |
| **C1** | **C1.1 🡺** | **O**rganiser le rangement des produits réceptionnés |
| **D**étecter et signaler les non conformités | **C3** | **C3.1 🡺** | **C**ontrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l’approvisionnement |
| **C4** | **C4.1 🡺** | **R**endre compte des non conformités des produits réceptionnés |

|  |  |
| --- | --- |
| **Fonction 2 🡺** | **Production** |
| **Tâches principales** | **Capacités** | **Compétences terminales** |
| **M**ise en place du poste de travail | **C1** | **C1.2 🡺** | **O**rganiser son travail |
| **P**réparer les matières premières pour la production | **C1** | **C1.3 🡺** | **E**ffectuer les calculs nécessaires à la production |
| **C2** | **C2.2 🡺** | **P**eser, mesurer |
| **R**éaliser la production | **C2** | **C2.3 🡺** | **P**réparer, fabriquer |
| **S**tocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication | **C2** | **C2.4 🡺** | **C**onditionner les produits fabriqués |

|  |  |
| --- | --- |
| **Fonction 3 🡺** | **Qualité, hygiène et sécurité** |
| **Tâches principales** | **Capacités** | **Compétences terminales** |
| **R**especter le Document Unique | **C2** | **C2.5** **🡺** | **A**ppliquer les mesures d’hygiène, de santé et de sécurité des salariés |
| **R**especter le guide des bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire | **C2** | **C2.6 🡺** | **A**ppliquer les mesures d’hygiène et de sécurité alimentaire |
| **A**ppliquer la démarche environnementale de l’entreprise | **C2** | **C2.7 🡺** | **R**especter les directives de la démarche environnementale |
| **V**érifier la conformité des produits finis  | **C3** | **C3.2 🡺** | **C**ontrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis |

|  |  |
| --- | --- |
| **Fonction 4 🡺** | **Commercialisation et communication** |
| **Tâches principales** | **Capacités** | **Compétences terminales** |
| **P**résenter les produits | **C2** | **C2.8 🡺** | **D**isposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente |
| **C**ommuniquer avec le personnel de vente | **C4** | **C4.2 🡺** | **T**ransmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente |
| **C**ommuniquer avec la hiérarchie et les membres de l’équipe | **C4** | **C4.3 🡺** | **U**tiliser un langage approprié à la situation |
| **C4.4 🡺** | **R**endre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production |

**Annexe I b**

**Référentiel de Certification**

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacités C1 🡺** | **Organiser** |
| **Compétences terminales** |
| **C1**.1 | **O**rganiser le rangement des produits réceptionnés |
| **C1**.2 | **O**rganiser son travail |
| **C1.**3 | **E**ffectuer les calculs nécessaires à la production |

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacités C2 🡺** | **Réaliser** |
| **Compétences terminales** |
| **C2**.1 | **R**éceptionner et stocker les marchandises d'une livraison |
| **C2**.2 | **P**eser, mesurer |
| **C2**.3 | **P**réparer, fabriquer |
| **C2**.4 | **C**onditionner les produits fabriqués |
| **C2**.5 | **A**ppliquer les mesures d’hygiène, de santé et de sécurité des salariés |
| **C2**.6 | **A**ppliquer les mesures d’hygiène et de sécurité alimentaire |
| **C2**.7 | **R**especter les directives de la démarche environnementale |
| **C2**.8 | **D**isposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente |

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacités C3 🡺** | **Contrôler** |
| **Compétences terminales** |
| **C3**.1 | **C**ontrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l’approvisionnement |
| **C3**.2 | **C**ontrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis |

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacités C4 🡺** | **Communiquer - Commercialiser** |
| **Compétences terminales** |
| **C4**.1 | **R**endre compte des non conformités des produits réceptionnés |
| **C4**.2 | **T**ransmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente |
| **C4**.3 | **U**tiliser un langage approprié à la situation |
| **C4**.4 | **R**endre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production |

**Les Savoirs Faire**

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacités C1 🡺** | **Organiser** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SAVOIR-FAIRE** | **Conditions de réalisation****(on donne)** | **Critères et indicateurs de performances****(on exige)** |
| **Compétences terminales** | **En situation réelle ou simulée (matières d’œuvre, produits, locaux, matériels…)** | **Dans le respect des règles d’hygiène, de santé et de sécurité** |
| **🡻** | **🡻** | **🡻** |
| **C1.1 :** | * **L**es consignes de rangement
* **L**es équipements et matériels de rangement et de stockage
 | **L**es produits sont rangés et stockés dans des lieux appropriés et dans le respect de la rotation des produits |
| **O**rganiser le rangement des produits réceptionnés |
| **C1.2 :** | * **U**ne commande
* **L**es recettes
* **U**n organigramme de travail
* **L**e matériel adapté
* **D**es consignes sur le choix des matières premières
* **L**es matières premières
 | **L**e poste de travail est ordonné, approvisionné et mis en place conformément : - à la commande - aux règles de sécurité - aux règles d'hygiène**F**iches techniques conformes à la commande**E**nchainement cohérent des tâches |
| **O**rganiser son travail |
| **C1.3 :** | * **U**ne commande
* **F**iches techniques de fabrication
* **L**ocaux, matériels et équipements
* **B**on d’économat
 | **P**ertinence de l’utilisation des fiches techniques**E**xactitude des calculs professionnels |
| **E**ffectuer les calculs nécessaires à la production |

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacités C2 🡺** | **Réaliser** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SAVOIR-FAIRE** | **Conditions de réalisation****(on donne)** | **Critères et indicateurs de performances****(on exige)** |
| **Compétences terminales** | **En situation réelle ou simulée (matières d’œuvre, produits, locaux, matériels…)** | **Dans le respect des règles d’hygiène, de santé et de sécurité** |
| **🡻** | **🡻** | **🡻** |
| **C2.1 :** | * **L**ocaux, matériels et équipements à la réception, au déconditionnement, au stockage
* **B**on de commande et bon de livraison
* **D**ocument de traçabilité
* **F**iches de stocks manuelles et/ou informatisées
 | **R**espect de la conformité des produits**I**dentification des produits et stockage par catégorie et par date**R**espect des consignes de recyclage des emballages |
| **R**éceptionner et stocker les marchandises d'une livraison |
| **C2.2 :** | * **L**es matières premières
* **D**es consignes sur le choix des matières premières
* **U**ne commande
* **L**es fiches techniques
* **L**e matériel adapté
 | **U**tilisation optimum du matériel (réglage, tare)**E**xactitude des pesées et des mesures |
| **P**eser, mesurer |

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacités C2 🡺** | **Réaliser (suite)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SAVOIR-FAIRE** | **Conditions de réalisation****(on donne)** | **Critères et indicateurs de performances****(on exige)** |
| **Compétences terminales** | **En situation réelle ou simulée (matières d’œuvre, produits, locaux, matériels…)** | **Dans le respect des règles d’hygiène, de santé et de sécurité** |
| **🡻** | **🡻** | **🡻** |
| **C2.3 :** | * **L**ocaux, matériels, équipements et matières premières
* **F**iches techniques (recettes et diagrammes d’organisation)
* **C**ommandes
 |  |
| **P**réparer, fabriquer |
| **Préparer, fabriquer : les Pains** | **C2.3.1 :** | * **L**ocaux, matériels, équipements et matières premières
* **C**ahier des charges matières premières
* **F**iches techniques (recettes et diagrammes d’organisation)
* **C**ommandes
 | ***Les pétrissages :*****P**étrissage Intensifié**P**étrissage Amélioré**A**utolyse***Les préfermentations :*****P**âte fermentée***Méthodes :*****N**on différé**P**ousse lente**P**ousse contrôlée |
| **P**ains Courants Français |
| **C2.3.2 :** | ***Les pétrissages :*****P**étrissage Amélioré**P**étrissage Vitesse Lente**A**utolyse***Les préfermentations :*****P**âte fermentée**P**oolish***Méthodes :*****N**on différé**P**ousse lente**P**ointage retardé au froid |
| **P**ains de Tradition Française |
| **C2.3.3 :** | **P**ain de campagne**P**ain complet**P**ain de mie**P**ain viennois |
| **\* A**utres Pains |

**\*** 1 seul de ces pains sera évalué à l’examen

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacités C2 🡺** | **Réaliser (suite)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SAVOIR-FAIRE** | **Conditions de réalisation****(on donne)** | **Critères et indicateurs de performances****(on exige)** |
| **Compétences terminales** | **En situation réelle ou simulée (matières d’œuvre, produits, locaux, matériels…)** | **Dans le respect des règles d’hygiène, de santé et de sécurité** |
| **🡻** | **🡻** | **🡻** |
| **C2.3 2 :** |
| **Préparer, fabriquer : les Viennoiseries** | **P**âtes Levées Feuilletées | * **L**ocaux, matériels, équipements et matières premières
* **C**ahier des charges matières premières
* **F**iches techniques (recettes et diagrammes d’organisation)
* **C**ommandes
 | **C**roissants**P**ains au chocolat**P**ains aux raisins |
| **(\*) P**âte à Brioche | ***Grosses pièces :*****B**rioche à tête**C**ouronne**N**anterre***Petites pièces :*****B**rioche à tête |
| **P**âte à Pain au lait et / ou**P**âte à Pain brioché | Mise en forme des pâtes***Grosses pièces façon :*****T**resses***Petites pièces :*****N**avettes**T**resses**A**nimaux |
| **(\*) G**arniture | **C**rème pâtissière |

**(\*) Vu en formation mais ne sera pas évalué à l’examen Pratique**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SAVOIR-FAIRE** | **Conditions de réalisation****(on donne)** | **Critères et indicateurs de performances****(on exige)** |
| **Compétences terminales** | **En situation réelle ou simulée (matières d’œuvre, produits, locaux, matériels…)** | **Dans le respect des règles d’hygiène, de santé et de sécurité** |
| **🡻** | **🡻** | **🡻** |
| **C2.3 3 :** |
| **Préparer, fabriquer : Produits salés et Décors** | **\* S**andwichs et tartines | * **L**ocaux, matériels, équipements et matières premières
* **C**ahier des charges matières premières
* **F**iches techniques (recettes et diagrammes d’organisation)
* **C**ommandes
 | **P**rincipes d’élaboration, de composition et de présentation |
| **\* D**écor | **R**éalisation simple à partir de pâte morte :* Epis de blé
* Fleurs, feuilles
* Ecriture au cornet
 |

**(\*) Vu en formation mais ne sera pas évalué à l’examen Pratique**

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacités C2 🡺** | **Réaliser (suite)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SAVOIR-FAIRE** | **Conditions de réalisation****(on donne)** | **Critères et indicateurs de performances****(on exige)** |
| **Compétences terminales** | **En situation réelle ou simulée (matières d’œuvre, produits, locaux, matériels…)** | **Dans le respect des règles d’hygiène, de santé et de sécurité** |
| **🡻** | **🡻** | **🡻** |
| **C2.4 :** | * **L**ocaux et matériels de conditionnement
* **C**onditions de conservation
* **R**ègles de ressuage des produits
 | **L**es produits semi finis sont datés, filmés et rangés dans lieux appropriés**L**es produits finis sont rangés et entreposés pour obtenir de bonnes conditions de ressuage |
| **C**onditionner les produits fabriqués |
| **C2.5 :** | * **L**e document unique
* **P**rotocole de nettoyage
 | **C**onformité à la réglementation en vigueur |
| **A**ppliquer les mesures d’hygiène, de santé et de sécurité des salariés |
| **C2.6 :** | * **L**e guide de bonnes pratiques
* **P**lan de maitrise sanitaire
* **D**ocuments de traçabilité
 |
| **A**ppliquer les mesures d’hygiène et de sécurité alimentaire |
| **C2.7 :** | * **P**lan de maitrise sanitaire
* **F**iches de poste
* **R**ègles de tri sélectif
* **C**onsignes de l’entreprise : fluides, énergies
 | **U**tilisation raisonnée et conforme des énergies, des fluides et des produits d’entretien**R**espect des protocoles de nettoyage et de désinfection**R**espect des règles de recyclage des emballages et de gestion des déchets |
| **R**especter les directives de la démarche environnementale |  |
| **C2.8 :** | * **C**onsignes internes à l’entreprise
 | **R**espect des règles élémentaires de présentation |
| **D**isposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente |

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacités C3 🡺** | **Contrôler** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SAVOIR-FAIRE** | **Conditions de réalisation****(on donne)** | **Critères et indicateurs de performances****(on exige)** |
| **Compétences terminales** | **En situation réelle ou simulée (matières d’œuvre, produits, locaux, matériels…)** | **Dans le respect des règles d’hygiène, de santé et de sécurité** |
| **🡻** | **🡻** | **🡻** |
| **C3.1 :** | * **L**ocaux, matériels et équipements à la réception et au déconditionnement
* **B**on de livraison
* **F**iche de traçabilité
 | **R**espect de la conformité de la livraison en quantité et qualité (chaine du froid, D.L.U.O.) |
| **C**ontrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l’approvisionnement |
| **C3.2 :** | * **C**ommandes produits finis (quantités)
* **P**roduits finis
* **F**iches technique de fabrication
* **C**onsignes internes à l’entreprise
 | **L**es quantités produites sont conformes à la commande**L**es défauts éventuels des produits finis sont identifiés |
| **C**ontrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis |

|  |  |
| --- | --- |
| **Capacités C4 🡺** | **Communiquer - Commercialiser** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SAVOIR-FAIRE** | **Conditions de réalisation****(on donne)** | **Critères et indicateurs de performances****(on exige)** |
| **Compétences terminales** | **En situation réelle ou simulée (matières d’œuvre, produits, locaux, matériels…)** | **Dans le respect des règles d’hygiène, de santé et de sécurité** |
| **🡻** | **🡻** | **🡻** |
| **C4.1 :** | * **B**on de livraison
* **F**iche de traçabilité
 | **D**escription des anomalies constatées |
| **R**endre compte des non conformités des produits réceptionnés |
| **C4.2 :** | * **F**iche technique
* **F**iche d’analyse sensorielle
 | **P**résentation du produit :* Composition
* Association (mets et pain)
* Conservation
 |
| **T**ransmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente |
| **C4.3 :** | * **C**ontexte professionnel
* **O**rganigramme de l’entreprise
* **S**ituation(s) de communication professionnelle
 | **E**xpression claire, utilisant un vocabulaire professionnel adapté |
| **U**tiliser un langage approprié à la situation |
| **C4.4 :** | * **C**ontexte professionnel
* **F**iches techniques
* **D**ocument unique (manuel d’utilisation et de sécurité du matériel)
 | **U**tilisation d’un langage adapté (vocabulaire professionnel) pour décrire les anomalies constatées |
| **R**endre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production |

|  |  |
| --- | --- |
| **Mise en relation des Compétences et des Savoirs Associés** | **SAVOIRS** |
| **La culture Professionnelle** | **Les Matières Premières** | **Les Techniques et le Matériel Professionnelles** | **Les Sciences Appliquées** | **Gestion appliquée** |
| **S1** | **S2** | **S3** | **S4** | **S5** |
| **C1** | **ORGANISER** | **C1**.1 | **O**rganiser le rangement des produits réceptionnés | x | x |  | x | x |
| **C1**.2 | **O**rganiser son travail | x |  | x | x |  |
| **C1**.3 | **E**ffectuer les calculs nécessaires à la production |  |  | x |  | x |
| **C2** | **REALISER** | **C2**.1 | **R**éceptionner et stocker les marchandises d'une livraison | x | x |  | x | x |
| **C2**.2 | **P**eser, mesurer |  |  | x |  |  |
| **C2**.3 | **P**réparer, fabriquer |  |  | x |  |  |
| **C2**.4 | **C**onditionner les produits fabriqués |  |  | x | x |  |
| **C2**.5 | **A**ppliquer les mesures d’hygiène, de santé et de sécurité des salariés | x |  |  | x |  |
| **C2**.6 | **A**ppliquer les mesures d’hygiène et de sécurité alimentaire | x | x | x | x |  |
| **C2**.7 | **R**especter les directives de la démarche environnementale | x |  |  | x | x |
| **C2**.8 | **D**isposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente |  |  | x |  | x |
| **C3** | **CONTROLER** | **C3**.1 | **C**ontrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l’approvisionnement |  | x |  | x | x |
| **C3**.2 | **C**ontrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis |  |  | x |  | x |
| **C4** | **COMMUNIQUER****COMMERCIALISER** | **C4**.1 | **R**endre compte des non conformités des produits réceptionnés | x |  |  | x | x |
| **C4**.2 | **T**ransmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente | x |  | x |  | x |
| **C4**.3 | **U**tiliser un langage approprié à la situation | x |  |  |  | x |
| **C4**.4 | **R**endre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production | x |  | x |  | x |

|  |  |
| --- | --- |
| **S1 – S2 – S3 🡺** | **La Technologie Professionnelle** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S1 🡺** | **La culture professionnelle** |

* **S1**.1 🡺 L’histoire de la Boulangerie et son évolution
* **S1**.2 🡺 La filière « blé, farine, pain »
* **S1**.3 🡺 L’environnement de travail
* **S1**.4 🡺 Les appellations en Boulangerie

|  |  |
| --- | --- |
| **S2 🡺** | **Les Matières Premières** |

* **S2.**1 **🡺** Les matières premières de base
* **S2**.2 🡺 Les matières complémentaires
* **S2**.3 🡺 Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées
* **S2**.4 🡺 Les ingrédients et produits d’addition

|  |  |
| --- | --- |
| **S3 🡺** | **Les Techniques et le Matériel Professionnel associé** |

* **S3**.1 🡺 Les étapes de la panification
* **S3**.2 🡺 La fabrication des pains
* **S3**.3 🡺 La fermentation panaire
* **S3**.4 🡺 La fabrication de la viennoiserie

|  |  |
| --- | --- |
| **S4 🡺** | **Les Sciences appliquées** |

* **S4**.1 🡺 Sciences appliquées à l’alimentation
* **S4**.2 🡺 Sciences appliquées à l’hygiène
* **S4**.3 🡺 Sciences appliquées à l’environnement professionnel

|  |  |
| --- | --- |
| **S5 🡺** |  **La Gestion appliquée** |

* **S5**.1 🡺 Le contexte professionnel
* **S5**.2 🡺 L’insertion dans l’entreprise
* **S5**.3 🡺 Le salarié et l’entreprise
* **S5**.4 🡺 L’organisation de l’activité
* **S5**.5 🡺 L’entreprise, créatrice de richesse

**Chaque « Savoir associé » sera détaillé comme ci-dessous :**

|  |  |
| --- | --- |
| **S . 🡺** | **Savoir associé** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S . . 🡺** | **Thème principal** |
| **S… :** | * **L**es différents points devant être étudiés

***Matériel :*** | **L**imites de connaissances |
| **Titres** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S1 – S2 – S3 🡺** | **La Technologie Professionnelle** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S1 🡺** | **La culture professionnelle** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S1.1 🡺** | **L’histoire de la Boulangerie et son évolution** |
| **S1.1.1 :** | * **L**e pain : des origines à nos jours
* **L**es évolutions du métier de Boulanger
 | **R**epérer les grandes étapes de l’histoire du pain**C**iter les principales évolutions du métier de Boulanger |
| **Le Pain et la Boulangerie : d’hier à aujourd’hui** |
| **S1.1.2 :** | * **L**es produits de panification et de viennoiserie proposés à la vente
* **L**a restauration Boulangère
 | **C**iter quelques exemples illustrant l’évolution de la gamme et de la qualité des produits de Boulangerie en lien avec les besoins des consommateurs |
| **L’évolution des produits de Boulangerie** |
| **S1.1.3 :** | * **E**nvironnemental (gestion des matières premières, des déchets et des fluides)
 | **I**dentifier des actions mises en œuvre dans l’entreprise en faveur du développement durable |
| **Le développement durable** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S1.2 🡺** | **La filière « blé, farine, pain »** |
| **S1.2.1 :** | * **L**es céréaliers
* **L**es meuniers
* **L**es différents types d’entreprise et leurs structures : Boulangeries, chaînes franchisées, terminaux de cuisson (industriels de la panification) et GMS
 | **R**epérer le rôle et la place de chaque acteur de la filière**C**aractériser les différents types d’entreprise (lieux d’implantation, clientèle, différents postes dans l’entreprise, enseigne) |
| **Les acteurs de la filière** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S1.3 🡺** | **L’environnement de travail** |
| **S1.3.1 :** | * **L**es termes professionnels associés aux matériels et outillages, aux gestuelles et aux techniques
 | **E**mployer les termes appropriés en fonction de la situation professionnelle |
| **Le vocabulaire professionnel** |
| **S1.3.2 :** | * **I**dentification et appartenance au métier
* **P**rotection, sécurité et hygiène pendant le travail
 | **C**iter les éléments de la tenue professionnelle devant être employée en Boulangerie**J**ustifier leurs utilités |
| **La tenue professionnelle** |
| **S1.3.3 :** | * **L**e laboratoire de Boulangerie et les zones de stockage
 | **C**iter les différentes zones de travail et de stockage**I**llustrer le principe de la marche en avant |
| **L’aménagement de l’espace de travail et de stockage** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S1.4 🡺** | **Les appellations en Boulangerie** |
| **S1.4.1 :** | * **P**ain maison ou appellation « Boulangerie »
* **P**ain courant Français
* **P**ain de Tradition Française
* **P**ain complet
* **P**ain de campagne
* **V**iennoiserie Maison
 | **D**éfinir les différentes appellations réglementaires**C**iter les caractéristiques d’une viennoiserie Maison |
| **Les appellations officielles relevant des textes réglementaires et du code des usages** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S2 🡺** | **Les matières premières** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S2.1 🡺** | **Les matières premières de base** |
| **S2.1.1 :** | * **C**ahier des charges des produits de Boulangerie
* **D**ocuments de traçabilité
 | **E**xpliquer l’intérêt de la mise en place du cahier des charges des produits de Boulangerie**E**xpliquer le rôle des documents de traçabilité |
| **Traçabilité et sécurité alimentaire** |
| **S2.1.2 :** | ***Le grain de blé :**** **C**omposition et espèces
* **L**a transformation du grain en farine
 | **C**iter les composants du grain de blé avec leur pourcentage.**P**réciser l’utilisation du blé dur et du blé tendre**I**ndiquer les différentes étapes de la mouture |
| **Origine de la farine : Le Blé** |
| **S2.1.3 :** | ***Composition et qualité de la farine :**** **L**’amidon, les protéines
* **T**aux d’humidité
* **L**es matières minérales
* **Q**ualités plastiques
 | **N**ommer les principaux composants de la farine et indiquer leurs pourcentages (amidon, taux d’humidité, protéines)**I**dentifier les composants influençant les qualitésplastiques des pâtes. |
| **La farine** |
| ***Les différentes farines de blé :**** **L**es différentes appellations légales : Farine ordinaire, farine de Tradition et farine de gruau
* **N**otions de traçabilité
 | **C**iter la définition de l’appellation : "Farine de Tradition"**C**iter les différentes utilisations possibles des farines de blé utilisées en Boulangerie / Pâtisserie |
| ***Classifications des farines de blé :**** **L**es appellations légales : types 45, 55, 65, 80, 110 et 150
 | **E**xpliquer la différence de composition entre 2 types de farine |
| ***Dosages et tests :**** **L**e taux de cendres
* **L**e Pékar
* **L**a teneur en eau
* **L**e test de panification
 | **C**iter l’intérêt d’une des analyses |
| ***Une autre farine :**** **L**a farine de seigle
 | **E**xpliquer les différences entre une farine de seigle et une farine de blé |

|  |  |
| --- | --- |
| **S2.1 🡺** | **Les matières premières de base (suite)** |
| **S2.1.4 :** | * **R**ôles en panification
 | **E**xpliquer les rôles de l’eau en panification |
| **L’eau** |
| **S2.1.5 :** | * **R**ôles, propriétés, dosages
 | **E**xpliquez les rôles du sel en panification**D**éfinir un dosage approprié en fonction d’une fabrication et des recommandations nutritionnelles |
| **Le sel** |
| **S2.1.6 :** | * **R**ôles en panification
* **D**ifférents types de levure (pressée, liquide, sèche)
* **C**onservation (caractéristique d’une levure fraîche)
 | **D**éfinir les rôles de la levure en panification**C**iter les différents types de levure, leur conservation et leur utilisation appropriée |
| **La levure** |
| **S2.1.7 :** | * **L**es différents types de sucreset leurs origines : betterave ou canne à sucre
* **R**ôle en viennoiserie
 | **C**iter 4 différents types de sucre utilisés en Boulangerie**P**réciser le rôle du sucre (semoule, cristal) dans une pâte de viennoiserie |
| **Le sucre** |
| **S2.1.8 :** | * **L**es principales formes de commercialisation du lait : teneur en matière grasse et traitement de conservation (liquide UHT et poudre)
* **R**ôle en viennoiserie
 | **P**réciser le rôle du lait dans une pâte de viennoiserie |
| **Le lait** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S2.2 🡺** | **Les matières complémentaires** |
| **S2.2.1 :** | ***La crème :**** **L**es différents types selon l’usage, la quantité de matières grasses, la réglementation

***Le beurre :**** **L**es différents types selon l’usage, la quantité de matières grasses, la réglementation

***La margarine :**** **C**omposition
* **L**es différentes margarines
 | **I**ndiquer le rôle des différentes matières grasses dans une pâte |
| **Les matières grasses** |
| **S2.2.2 :** | ***Les œufs :**** **C**onstitution, fraîcheur et conservation
* **L**es précautions d’usage

***Les ovoproduits :**** **L**es différentes catégories
* **A**vantages et inconvénients
* **R**ègles d’utilisation
 | **C**iter les différentes parties de l’œuf**P**réciser le rôle des œufs dans une pâte.**D**égager les avantages et les inconvénients des ovoproduits |
| **Les œufs et les ovoproduits** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S2.3 🡺** | **Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées** |
| **S2.3.1 :** | * **C**onditions d’utilisation et de conservation des produits employés dans la réalisation des préparations salées
 | **C**iter et justifier les précautions d’emploi d’un produit prêt à utiliser**C**iter les règles de conservation des produits d’origine animale**C**iter au moins deux produits prêt à utiliser ainsi que leurs modes de conservation |
| **Produits frais d’origine animale et végétale** |
| **S2.3.2 :** |
| **Produits surgelés, sous vide, en conserve** |
| **S2.3.3 :** |
| **Les sauces** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S2.4 🡺** | **Les ingrédients et produits d’addition** |
| **S2.4.1 :** | ***Les différentes catégories utilisées en panification (réglementation) :**** **A**dditif : acide ascorbique
* **A**djuvants : gluten, farine de fève, farine de soja, farine de malt, levure désactivée
* **A**uxiliaire technologique : amylases fongiques
 | **C**iter et préciser le rôle en panification des principaux produits correcteurs |
| **Les produits correcteurs** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S3 🡺** | **Les Techniques et le Matériel Professionnel associé** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S3.1 🡺** | **Les étapes de la panification** |
| **S3.1.1 :** | * **L**es calculs professionnels
* **L**es recettes et procédés de fabrication
* **L**’organigramme de travail
 | ***À partir d’une commande :*****C**ompléter une fiche technique |
| **Les documents d’organisation** |
| **S3.1.2 :** | ***La formation de la pâte :**** **L**e frasage
* **L**’étirage, soufflage
 | **D**éfinir les différentes phases du pétrissage |
| **Le pétrissage** |
| ***Actions correctives :**** **L**’autolyse
* **L**e bassinage
* **L**e contre frasage
 | **E**xpliquer le rôle du bassinage**P**réciser l’incidence de la consistance et proposer des corrections |
| ***Les méthodes de pétrissages :**** **P**étrissage à vitesse lente
* **P**étrissage amélioré
* **P**étrissage intensifié

**L**a température de la pâte (température de base)**L**es différentes pâtes obtenues | **D**éfinir l’incidence d’un type de pétrissage sur le produit**E**xpliquer l’incidence de la température d’une pâte et proposer des corrections |
| ***Stockage et mélange :**** **S**ilos à farine
* **R**efroidisseur d'eau
* **B**alance
* **P**étrins
 | **E**xpliquer le rôle et l’utilisation des équipements |

|  |  |
| --- | --- |
| **S3.1 🡺** | **Les étapes de la panification (suite)** |
| **S3.1.3 :** | ***Manipulations manuelles ou mécaniques :*****P**esage, division, mise en forme, boulage et façonnage.***Matériels :**** **D**iviseuse hydraulique
* **P**eseuse volumétrique
* **B**alancelle
* **R**epose pâtons
* **F**açonneuse
 | **E**xpliquer les influences de la méthode de pesage et de façonnage sur la pâte et les pains**P**réciser les avantages et les inconvénients de la mécanisation**E**xpliquer le rôle et l’utilisation des équipements |
| **Du pesage au façonnage** |
| **S3.1.4 :** | * **C**aractéristiques d’une pâte de qualité

***Les principaux défauts :**** **C**aractéristiques
* **C**auses
* **A**ctions correctives
 | **C**aractériser une pâte de qualité Identifier les défauts suivants :* excès de force
* manque de force
* pâte trop ferme
* pâte trop douce
* pâte croûtée
 |
| **Qualités et défauts des pâtes** |
| **S3.1.5 :** | ***Préparation à la cuisson :**** **L**a scarification
* **L**a buée
* **L**’enfournement
 | **E**xpliquer les rôles de la scarification et de la buée**O**rganiser le tapis d’enfournement en fonction de la production |
| **La cuisson** |
| * **P**rogrammation de la température
* **D**éroulement de la cuisson
* **G**estion de la durée
* **D**éfournement
 | **C**hoisir la température de cuisson en fonction des produits**E**xpliquer l’évolution de la pâte pendant la cuisson |
| ***L’après cuisson :**** **R**essuage
* **C**onservation et rassissement
 | **E**xpliquer l’évolution du pain après la cuisson |
| ***Les fours :**** **L**es fours à soles, Les fours ventilés, les fours à chariot
 | Citer lesavantages et inconvénients des différents types de fours |
| **S3.1.6 :** | * **C**aractéristiques d’un pain de qualité

***Les principaux défauts :**** **C**aractéristiques
* **C**auses
* **A**ctions correctives
 | **C**aractériser un pain de qualité Identifier les défauts suivants :* Pain plat
* Pain cloqué
* Pain cintré
* Pain ferré
* Croûte terne
 |
| **Qualités et défauts des pains** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S3.2 🡺** | **La fabrication des pains** |
| **S3.2.1 :** | * **P**ain courant Français
* **P**ain de tradition Française
* **P**ain de campagne
* **P**ain complet
* **P**ain de mie
* **P**ain viennois
 | **C**iter les matières premières utilisées pour chacun des pains**I**ndiquer les étapes de fabrication de ces pains**C**iter les règles élémentaires de présentation |
| **Les différents types de pain** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S3.3 🡺** | **La fermentation panaire** |
| **S3.3.1 :** | Définition et rôles de la fermentation panaire***Pointage en masse :**** **R**ôle
* **D**urée

***Détente :**** **R**ôle
* **D**urée

***L’apprêt :**** **C**hoix des supports
* **D**urée
* **P**récaution d’usage
 | **D**éfinir le rôle de la fermentation panaire**R**epérer et caractériser les différentes étapes de la fermentation**E**xpliquer la relation entre les différents facteurs influençant la fermentation :- Température- Durée- Agent de fermentation |
| **Les étapes de la fermentation** |
| **S3.3.2 :** | * **L**e direct

***Les pré-fermentations :**** **L**a pâte fermentée
* **L**a fermentation sur poolish
* **L**a fermentation au levain (dur et liquide)
 | **C**hoisir une méthode de fermentation à utiliser pour un produit donné |
| **Les méthodes de fermentation** |
| **S3.3.3 :** | * **L**e pointage retardé
* **L**a pousse lente
* **L**a pousse avec blocage
 | **E**xpliquer les différentes techniques de fermentation différée et leurs incidences sur l’organisation de la production |
| **Les techniques de fermentation différée** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S3.4 🡺** | **La fabrication de la viennoiserie** |
| **S3.4.1 :** | **R**ecettes et techniques de fabrication* **P**ain au lait, Pain brioché et Brioche
* **C**roissants, pains au chocolat et pains aux raisins

***Matériel :**** **B**atteurs
* **L**aminoir
* **A**rmoires de fermentation
* **C**hambre froide positive
* **S**urgélateur et conservateur
 | **C**iter les matières premières utilisées pour chacune des pâtes**I**ndiquer les étapes de fabrication des viennoiseries**E**xpliquer le rôle et l’utilisation des équipements |
| **Pâte levée et levée feuilletée** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S4 🡺** | **Les Sciences Appliquées à l’alimentation, à l’hygiène et à l’environnement professionnel** |

**Chaque « Savoir associé » sera détaillé comme ci-dessous :**

|  |  |
| --- | --- |
| **S4.**.. **🡺** | **Sciences appliquées à …** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S4… :** | * **C**onnaissances(Savoirs associés)
 | **L**IMITES DE CONNAISSANCES |
| **Titres** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S4.1 🡺** | **Sciences appliquées à l’alimentation** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S4.1.1 🡺** | **Les constituants des aliments** |
| **S4.1.1.1 :** | * **E**au
* **G**lucides (glucose, saccharose, amidon, fibres)
* **P**rotides (acide aminés, polypeptides, protéines/gluten)
* **L**ipides
* **E**léments minéraux et oligoéléments
* **V**itamines
 | **I**dentifier les différents constituants d’un produit alimentaire à partir d’étiquetages, **C**iter pour chacun des constituants des aliments caractéristiques qui en contiennent**I**ndiquer les principaux rôles dans l’organisme des glucides (simples, complexes, fibres), des protides, des lipides, des vitamines hydrosolubles (B1, B12, C) et liposolubles (A, D, E, K), du calcium, du sodium et du fer |
| **Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels** |
| **S4.1.1.2 :** | * **E**tats physiques
* **C**hangements d’états
 | **E**xpliquer, à partir de protocoles de fabrication, les principaux changements d’états de l’eau (fusion, vaporisation, solidification) |
| **Principales propriétés et modifications physico-chimiques subies par les constituants alimentaires lors de la pratique professionnelle** |
| * **S**olubilité
* **E**mulsion
* **A**ction de la température sur les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation, formation d’empois d’amidon)
* **A**ction de la température sur les protéines (coagulation)
* **A**ction de la température sur les lipides (fusion, décomposition)
* **R**éaction de Maillard
* **A**ction de l’air sur les lipides et sur les vitamines (oxydation)
* **A**ction mécanique sur les protides (réseau de gluten)
 | **C**iter un exemple d’application de chacune de ces propriétés et modifications**I**ndiquer les incidences organoleptiques des modifications subies par les constituants**J**ustifier les précautions prises dans la pratique professionnelle |

|  |  |
| --- | --- |
| **S4.1.2 🡺** | **La nutrition** |
| **S4.1.2 1 :** | * **G**roupes d’aliments
 | **C**iter les groupes d’alimentsIndiquer les principaux constituants apportés par chaque groupe d’aliments**C**lasser des aliments d’un menu dans les différents groupes |
| **Équilibre alimentaire** |
| * **P**lace des groupes d’aliments dans l’alimentation équilibrée
 | **É**noncer les règles de l’équilibre alimentaire sur une journée, pour l’adulte d’activité moyenne**É**tablir des menus équilibrés (qualitatif) |
| * **C**onséquences d’une alimentation déséquilibrée
 | **C**iter les principales conséquences sur la santé :- d’un excès de consommation de lipides, de glucides et de sel- d’une carence en fibres, en calcium, en fer et en vitamines |
| * **R**ecommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l’alimentation (Programme National Nutrition Santé : PNNS)
 | **J**ustifier les principales recommandations à mettre en œuvre par les professionnels de la boulangerie (sel- sucre- matières grasses) |
| **S4.1.2.2 :** | * **P**roduits de boulangerie traditionnels
 | **C**omparer, à partir de documents, les caractéristiques nutritionnelles de différents produits de boulangerie**D**égager leur intérêt nutritionnel |
| **Intérêt nutritionnel des produits commercialisés** |
| **S4.1.2.3 :** | * **P**erception sensorielle (odeur, saveur, consistance, température, couleur, forme)
 | **C**iter les sens utilisés lors de la perception sensorielle**M**ettre en relation sens et organes des sens **É**numérer les saveurs |
| **Perception et analyse sensorielle** |
| * **A**nalyse sensorielle
 | **C**iter les éléments, liés à l’individu, susceptibles de perturber une perception sensorielle **I**ndiquer les principaux objectifs de l’analyse sensorielle (description d’un produit de boulangerie, correction d’une préparation)**D**éfinir la notion de qualité organoleptique d’un produit  |

|  |  |
| --- | --- |
| **S4.2 🡺** | **Sciences appliquées à l’hygiène** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S4.2.1 🡺** | **La microbiologie appliquée** |
| **S4.2.1.1 :** | * **C**lassification des micro-organismes
 | **D**éfinir « micro-organisme »**N**ommer les principales familles de micro-organismes (bactéries, champignons microscopiques, virus) |
| **Diversité du monde microbien** |
| * **C**onditions de multiplication
 | **C**iter les conditions favorables à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu) |
| **S4.2.1.2 :** | * **L**evures, bactéries lactiques
 | **C**iter des exemples de micro-organismes utiles aux fabrications **D**éfinir la fermentation (produit initial, agents de fermentation, produits formés)**É**numérer les facteurs favorables à la fermentation pour une situation donnée**C**aractériser la fermentation lactique et alcoolique (panaire) |
| **Micro-organismes utiles** |
| **S4.2.1.3 :** | * **F**lore d’altération
 | **C**iter les principaux signes d’altération du produit **I**dentifier les facteurs favorables à l’altération du produit par les micro-organismes**I**ndiquer les conséquences organoleptiques et sanitaires de l’altération (de la production à la consommation)**P**roposer et justifier des mesures préventives |
| **Micro-organismes nuisibles** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S4.2.1.3 :** | * **F**lore pathogène alimentaire et pouvoir pathogène
 | **D**éfinir la toxinogénèse**D**éfinir le pouvoir pathogène**D**éfinir la virulence (multiplication et diffusion)**N**ommer les principaux microorganismes pathogènes (Staphylocoque doré, Listeria, Salmonelles*, Escherichia coli, Clostridium botulinum*) |
| **Microorganismes nuisibles****(suite)** |
| * **I**ntoxications alimentaires
 | **D**éfinir une intoxication alimentaire **L**ister les principaux symptômes des intoxications alimentaires (diarrhées, douleurs abdominales, vomissements, fièvre)**M**ettre en relation les principales TIA et les micro-organismes responsables (Staphylocoque doré, Listeria, Salmonelles*, Escherichia coli, Clostridium botulinum*)**C**aractériser les Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC) |
| * **C**haîne de contaminations
 | **C**iter les principaux produits ou préparations sensibles aux principaux micro-organismes pathogènes **M**ettre en relation les réservoirs et les vecteurs de ces micro-organismes dans l’activité professionnelle**P**roposer et justifier des mesures préventives |
| **S4.2.1.4 :** | * **P**rincipes et techniques de conservation
 | **J**ustifier les principes de conservation des aliments au regard du développement microbien**M**ettre en relation le principe et les techniques de conservation (stérilisation, pasteurisation, réfrigération, congélation, surgélation, déshydratation) |
| **Conservation des produits utilisés ou élaborés en boulangerie** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S4.2.2 🡺** | **Les mesures préventives** |
| **S4.2.2.1 :** | * **H**ygiène corporelle et vestimentaire
 | **J**ustifier les étapes du lavage hygiéniquedes mains**J**ustifier l’intérêt de l’hygiène corporelle**J**ustifier le port de la tenue professionnelle et les comportements professionnels à adopter |
| **Hygiène du personnel** |
| * **S**urveillance de l’état de santé
 | **C**iter les visites médicales obligatoires (réglementation)  |
| **S4.2.2.2 :** | * **C**ontrôles à la réception
 | **J**ustifier les contrôles à effectuer lors de la réception des matières premières |
| **Contrôle et stockage des matières premières et des produits de boulangerie** |
| * **C**onditions de stockage
 | **J**ustifier les conditions de stockage des différents types de produits dans le respect de la réglementation |
| **S4.2.2.3 :** | * **S**alissures
 | **C**lasser les salissures selon leur nature |
| **Hygiène du milieu et du matériel** |
| * **P**roduits d’entretien
 | **I**ndiquer le mode d’action d’un détergent, d’un désinfectant, d’un détergent désinfectant, d’un abrasif, d’un décapant**C**iter les paramètres déterminant l’efficacité d’un produit d’entretien**J**ustifier les informations relatives aux précautions à prendre lors de l’utilisation de ces produits**P**réciser la conduite à tenir en cas d’accident survenant lors de l’utilisation de ces produits |
| * **P**rotocoles et plans de nettoyage et de désinfection
 | **J**ustifier, pour un cas précis d’entretien de locaux et/ou de matériels et/ou d’équipements, le protocole**R**epérer les étapes d’un plan de nettoyage/désinfection |
| * **L**utte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs ...)
 | **C**iter les risques liés à la présence de nuisibles dans un local professionnel**C**iter les moyens de prévention et de lutte contre les nuisibles |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S4.2.2.4 :** | * **M**arche en avant
 | **I**ndiquer le principe de la marche en avant |
| **Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail** |
| * **C**haîne du froid
 | **J**ustifier la nécessité du respect de la chaîne du froid**R**epérer sur des relevés de températures la rupture de la chaîne du froid**I**dentifier les causes possibles de rupture de la chaîne du froid**P**roposer des actions correctives et/ou préventives |
| * **R**églementation et documents relatifs à l’hygiène en boulangerie : Paquet hygiène, Guide des bonnes pratiques d’hygiène et d’application des principes HACCP, Plan de maitrise sanitaire
 | **I**ndiquer le principal rôle de chacun des documents**R**epérer les principales obligations relatives à l’hygiène dans un GBPH |

|  |  |
| --- | --- |
| **S4.3 🡺** | **Sciences appliquées à l’environnement professionnel****(démarche qualité, aménagement, équipements des locaux professionnels)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S4.3.1 🡺** | **La démarche qualité** |
| **S4.3.1.1 :** | * **M**oyens d’information : étiquetage, affichage
 | **R**epérer, sur une étiquette, un affichage, les mentions obligatoires et facultatives qu’ils doivent comporter **D**ifférencier les mentions relatives aux durées de conservation pour les matières premières et les produits élaborés DLC (Date Limite de Consommation) / DLUO (Date Limite d’Utilisation Optimale) / DCR (Date de Consommation Recommandée)*Mentions au regard de la réglementation en vigueur* |
| **Valorisation de la qualité alimentaire** |
| * **T**raçabilité
 | **D**éfinir la notion de traçabilité des matières premières (par exemple : cahier des charges des produits de boulangerie) |
| **S4.3.1.2 :** | * **O**rganisme de contrôle : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations DDCSPP
* **L**aboratoires d’autocontrôles indépendants
 | **C**iter ses principales fonctions**J**ustifier l’intérêt des autocontrôles |
| **Contrôle de la sécurité alimentaire** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S4.3.2 🡺** | **L’aménagement des locaux** |
| **S4.3.2.1 :** | * **D**ispositifs de sécurité concernant l’alimentation en énergie électrique des locaux professionnels
 | **I**ndiquer le rôle d’un disjoncteur de puissance, d’un disjoncteur différentiel, d’une prise de terre, du dispositif d’arrêt d’urgence et des isolants électriques |
| **Alimentation en énergie électrique** |
| **S4.3.2.2 :** | * **S**écurité concernant l’utilisation du gaz pour l’alimentation des locaux professionnels
 | **C**iter les éléments de sécurité liés à l’aménagement des locaux (vanne d’arrêt, détecteur alarme, porte coupe-feu, ventilation) et préciser leur rôle |
| **Alimentation en combustibles** |
| **S4.3.2.3 :** | * **E**au utilisée en pratique professionnelle
 | **I**ndiquer les caractéristiques d’une eau destinée à la consommation humaine**P**roposer des solutions pour une utilisation raisonnée de l’eau |
| **Alimentation en eau froide** |
| * **D**ureté de l’eau
 | **C**iter les caractéristiques d’une eau dure**I**dentifier les conséquences de l’utilisation d’une eau dure en milieu professionnel |
| **S4.3.2.4 :** | * **E**aux usées
* **D**échets solides
 | **C**iter les dispositifs obligatoires adaptés à la collecte des eaux usées, des déchets solides**J**ustifier l’importance du tri sélectif dans une démarche de développement durable |
| **Évacuation des matières usées** |
| **S4.3.2.5 :** | * **A**ir, température, hygrométrie dans les locaux professionnels
 | **C**iter les facteurs de salubrité d’un local professionnel**C**aractériser une atmosphère confinée, polluée**J**ustifier la nécessité du renouvellement d’air et de la maîtrise des températures et de l’hygrométrie de certains locaux professionnels |
| **Salubrité des locaux professionnels** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S4.3.2.6 :** | * **P**rincipaux matériaux : bois, métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, papiers et cartons
 | **C**iter les principales propriétés des matériaux utilisés pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail..), appareils, équipements, emballages, conditionnements, tenues professionnelles**I**dentifier les inconvénients de chacun des matériaux |
| **Matériaux utilisés dans le secteur professionnel** |
| * **E**ntretien des matériaux
 | **À** partir des principales propriétés et inconvénients d’un matériau, justifier son entretien  |

|  |  |
| --- | --- |
| **S4.3.3 🡺** | **Les équipements spécifiques des locaux professionnels** |
| **S4.3.3.1 :** | * **P**rincipales grandeurs utilisées en électricité : tension, intensité du courant, puissance d’un appareil
 | **L**ire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d’un appareil et sur les notices techniques |
| **Utilisation de l’énergie électrique** |
| * **E**nergie électrique en milieu professionnel :

🡺 transformation en énergie thermique🡺 transformation en énergie mécanique | **D**éfinir l’effet Joule**I**ndiquer des exemples d’appareils utilisant la transformation de l’énergie électrique en énergie thermique ou énergie mécanique |
| **S4.3.3.2 :** | * **C**ombustion
 | **C**iter les combustibles utilisés en milieu professionnel**D**éfinir la combustionIndiquer les conséquences d’une combustion incomplète**E**xpliquer les risques liés à l’utilisation du gaz (asphyxie, explosion, incendie)**I**dentifier les dispositifs de sécurité présents sur les équipements utilisés en boulangerie (thermocouple) |
| **Utilisation des combustibles** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S4.3.3.3 :** | * **P**rincipes de fonctionnement des appareils de cuisson
 | **I**ndiquer, à partir d’un schéma simple, le principe de fonctionnement d’un appareil utilisant :* l’effet Joule (four à chaleur sèche)
* la combustion (brûleur atmosphérique)

**I**ndiquer, à partir d’exemples de cuisson d’aliments, le principe des différents modes de propagation de la chaleur (conduction, convection, rayonnement) |
| **Production de chaleur pour la cuisson des aliments** |
| * **E**conomie d’énergie
 | **I**ndiquer les conseils d’utilisation rationnelle des appareils afin d’économiser l’énergie |
| * **P**rincipe de fonctionnement des appareils producteurs de froid mécanique
 | **E**xpliquer succinctement le principe de fonctionnement d’un appareil producteur de froid**A**nnoter un schéma simple d’un appareil de production de froid mécanique |
| * **F**onction des différents appareils producteurs de froid
 | **C**iter la fonction de ces différents appareils (réfrigérateur, chambre froide positive, congélateur, surgélateur, cellule de refroidissement rapide) |
| * **E**conomies d’énergie
 | **I**ndiquer les conseils d’utilisation rationnelle des appareils afin d’économiser l’énergie |

|  |  |
| --- | --- |
| **S5 🡺** | **Gestion appliquée** |

**Chaque « Savoir associé » sera détaillé comme ci-dessous :**

|  |  |
| --- | --- |
| **S5. 🡺** | **Thème principal** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S5… :** | * **C**onnaissances(Savoirs associés)
 | **L**IMITES DE CONNAISSANCES(en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l’utilisation des technologies de l’information et de la communication) |
| **Titres** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S5.1 🡺** | **Le contexte professionnel** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S5.1.1 :** | * **L**e secteur professionnel
 | **D**éfinir la notion de secteur professionnel**D**istinguer différents secteurs professionnels**R**epérer le secteur professionnel de la boulangerie |
| **Un secteur professionnel, une diversité de métiers** |
| * **L**e métier
 | **D**éfinir la notion de métier**R**epérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel de la boulangerie**C**iter quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés |
| * **L**’environnement du métier
 | **O**bserver et caractériser l’environnement du métier : conditions d’exercice, lieux d’exercice, contraintes inhérentes à la spécificité du métier |
| **S5.1.2 :** | * **L**’entreprise
* **L**’activité principale de l’entreprise
* **L**es activités secondaires
* **L**a classification des entreprises suivant leurs activités
 | **D**éfinir l’entreprise et repérer les activités d’une entreprise du secteur professionnel**D**éfinir la notion d’activité principale et secondaireRepérer des exemples d’activités secondaires**C**lasser les entreprises en fonction de leur activité principale |
| **La diversité des entreprises** |
| * **L**es différents types d’entreprise et les formes juridiques
 | **R**epérer le statut de l’entreprise et dégager les principales caractéristiques |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S5.1.3 :** | * **L**’état et les collectivités territoriales
* **L**es organisations professionnelles patronales et syndicales
* **L**es chambres consulaires
 | **I**dentifier le rôle de chaque partenaire et dégager quelques relations ou liens de l’entreprise avec le partenaire |
| **L’environnement institutionnel** |
| **S5.1.4 :** | * **L**es sources du droit national : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume
 | **C**aractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national |
| **L’environnement juridique** |
| * Le contrat
 | **D**éfinir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle |
| * La formation du contrat
 | **V**érifier le respect des conditions de formation d’un contrat |
| * Les obligations contractuelles
 | **A**nalyser différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations |
| * La responsabilité civile (contractuelle et délictuelle) et pénale
 | **D**ifférencier les différents domaines de la responsabilitéIdentifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle |

|  |  |
| --- | --- |
| **S5.2 🡺** | **L’insertion dans l’entreprise** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S5.2.1 :** | * **L**a population active
 | **C**aractériser la population active**A**nalyser la composition de la population active (sexe, âge, métier…)**D**écrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active |
| **La recherche d’emploi** |
| * **L**es caractéristiques du marché du travail
 | **O**bserver et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre)**A**nalyser les causes et l’évolution du chômage  |
| * **L**’offre d’emploi adaptée au secteur professionnel
 | **S**électionner les offres d’emplois correspondant au métier préparé |
| * **L**es démarches en matière de recherche et d’offre d’emploi
 | **R**epérer les démarches de recherche d’emploi**I**dentifier les droits et devoirs du demandeur d’emploi |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **La recherche d’emploi**(suite) | * **L**es canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l’emploi
 | **D**istinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet …)**I**dentifier les différents organismes facilitateurs (service pour l’emploi SPE, agences d’intérim, organisations professionnelles…) |
| * **L**a lettre de motivation
* **L**e curriculum vitae
 | **I**dentifier les règles d’usage**R**édiger une lettre de motivation et un curriculum vitae |
| **S5.2.2 :** | * **L**’entretien d’embauche
 | **R**epérer les différentes phases de l’entretien**R**epérer les attitudes et le langage à privilégier et à éviter, voire à exclure**P**réparer l’entretien d’embauche |
| **L’embauche et la rémunération** |
| * **L**es différents types de contrats de travail en vigueur
 | **D**istinguer les principaux contrats de travail et les caractériser**I**dentifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation |
| * **L**e contrat de travail : son utilisation, ses caractéristiques, les droits et obligations des parties
 | **A**nalyser un contrat de travail**D**égager les principales caractéristiques d’un contrat de travail, les droits et obligations du salarié et de l’employeur |
| * **L**a durée du travail
* **L**es repos, les congés
 | **I**dentifier la législation et les accords conventionnels relatifs à la durée du temps de travail, les repos, les congés |
| * **L**a rémunération du travail
 | **I**dentifier les éléments constitutifs de la rémunérationvérifier la conformité de la rémunération à la législation (convention collective) et la situation du salarié |

|  |  |
| --- | --- |
| **S5.3 🡺** | **Le salarié et l’entreprise** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S5.3.1 :** | La structure de l’entreprise :* **F**onctions et services
* **O**rganigramme
 | **O**bserver et caractériser la structure d’entreprises représentatives du secteur professionnel**R**epérer le rôle et la place des principaux acteurs dans l’entreprise**S**e situer dans l’entreprise et repérer les principaux liens hiérarchiques et fonctionnels avec les autres personnels |
| **L’organisation de l’entreprise de Boulangerie** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S5.3.2 :** | * **L**a communication au sein de l’entreprise :
* Identification des codes sociaux
* Classification des registres de langage
* Les différents langages (verbal et non verbal)
* **L**es relations professionnelles avec la hiérarchie
 | **A**nalyser des situations de communication au sein de l’entreprise**V**érifier si la communication est adaptée à la cible et à l’objectif en fonction du contexte **I**dentifier les principes d’une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l’entreprise et en mesurer les conséquences |
| **Les règles de vie au sein de l’entreprise** |
| * **L**a communication avec l’équipe et le personnel de vente
 | **T**ransmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente (composition du produit, association mets/pain, conservation) |
| * **L**e règlement intérieur : droits et obligations du salarié
 | **A**nalyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel**I**dentifier les principaux thèmes abordés et les objectifs**R**epérer les droits et les obligations du salarié**I**dentifier pour le salarié les conséquences en cas de non-respect de ces dispositions |
| * **L**a représentation des salariés
 | **I**dentifier les instances représentatives du personnel et leur rôle : les délégués du personnel, le comité d’entreprise, la représentation syndicale  |
| * **L**’inspection du travail
 | **R**epérer ses missions et ses liens avec l’entreprise |
| **S5.3.3 :** | * **L**es niveaux de formation
* **L**es diplômes et les titres professionnels
 | **R**epérer les différents niveaux de formation**I**dentifier les diplômes et titres professionnels préparant aux différents métiers du secteur professionnel |
| **La formation** |
| * **L**es différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié
 | **I**dentifier les différentes voies de formation : statut scolaire et salarié**A**nalyser le cadre réglementaire d’accompagnement de l’alternance : conventions de stage, contrats d’apprentissage, de professionnalisation…**D**égager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **La formation****(suite)** | * **L**es congés de formation
* **L**e droit à la formation
* **L**e bilan de compétences
 | **I**dentifier les différents dispositifs de formation existants au sein de l’entreprise et à l’extérieur de celle-ci**R**epérer les enjeux de la formation tout au long de la vie pour le salarié |
| **S5.3.4 :** | * **L**a démission
* **L**a rupture conventionnelle
* **L**e licenciement pour motif personnel
* **L**e licenciement économique
* **L**es conseils de prud’homme
 | **I**dentifier les différents cas de rupture, ses caractéristiques et ses incidences**R**epérer le rôle du conseil de prud’homme |
| **La rupture du contrat de travail** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S5.4 🡺** | **L’organisation de l’activité** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S5.4.1 :** | * **L**e processus de production de biens ou de services
 | **R**epérer les différentes étapes du processus de production à partir d’une observation du réel |
| **L’organisation de la production et du travail** |
| * **L**es modes de production (fabrication à l’unité, en série, en continu…)
 | **A**nalyser différents modes de production et les définir tout en présentant les avantages et limites de chacun**R**epérer le ou les modes de production du secteur professionnel de la boulangerie |
| * **L**es différents modes d’organisation du travail
 | **R**epérer dans le temps l’évolution de l’organisation du travail**C**aractériser les avantages et inconvénients des différents modes d’organisation du travail tant pour le salarié que pour l’entreprise**R**epérer les modes d’organisation du travail en fonction du mode de production retenu et du secteur professionnel de la boulangerie |
| **S5.4.2 :** | * **L**’approvisionnement et la réception des produits
 | **I**dentifier des documents d’approvisionnement : bon de commande, bon de livraison, bon de réception, facture, document de traçabilité**I**dentifier des éléments de contrôle à la réception des produits (référence, quantité, prix) |
| **L’approvisionnement et la réception des produits** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S5.4.3 :** | * **L**e stockage des produits
 | **C**ompléter des documents de mise à jour des stocks : bon d’entrée, bon de sortie, fiche de stock**C**aractériser les méthodes de valorisation des stocks : premier entrée, premier sorti |
| **Le stockage des produits** |
| **S5.4.4 :** | * **L**a qualité totale : de la conception d’un produit au service après-vente
 | **I**dentifier des actions mises en œuvre dans l’entreprise de Boulangerie dans le cadre de la démarche qualité**R**epérer les références qualité appliquées au secteur professionnel |
| **La démarche qualité** |

|  |  |
| --- | --- |
| **S5.5 🡺** | **L’entreprise, créatrice de richesses** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S5.5.1 :** | * **L**es coûts d’achat, de production, de revient
 | **I**dentifier les composants des différents coûts |
| **Les coûts, le prix de vente, la TVA** |
| * **L**a marge de l’entreprise, le prix de vente
 | **C**aractériser les déterminants du prix de vente |
| * **L**es taux de TVA
 | **C**iter les différents taux de TVA en vigueur |
| **S5.5.2 :** | * **L**e chiffre d’affaires et le résultat
 | **R**epérer le chiffre d’affaires et ses composantes (volume et prix)**I**dentifier les principaux postes de charges (salaire, matières premières, énergie …)**D**égager le résultat à partir des charges et produits**C**aractériser le résultat en terme de performance de l’entreprise  |
| **Le résultat** |
| **S5.5.3 :** | * **L**’imposition des bénéfices
 | **D**istinguer les modalités d’imposition des bénéfices dans les entreprises individuelles et les sociétés |
| **L’imposition de l’activité de l’entreprise** |
| **S5.5.4 :** | * **L**a valeur ajoutée et sa répartition
 | **D**éfinir la notion de valeur ajoutéeIdentifier la répartition de la valeur ajoutée |
| **La création de richesses** |
| **S5.5.5 :** | * **L**es opportunités de croissance de l’entreprise
 | **O**bserver et caractériser le contexte économique (marché, concurrence, compétitivité)**I**dentifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d’affaires, des parts de marché…) |
| **La croissance de l’entreprise** |

**Annexe II**

**Période de formation en milieu professionnel**

|  |
| --- |
| **PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL** |

**1. Objectifs :**

La formation en milieu professionnel doit permettre à l’élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Ces compétences sont mises en œuvre dans les activités définies par le référentiel des activités professionnelles.

Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles.

**2. Durée et modalités :**

***2.1. Candidats relevant de la voie scolaire***

La durée de la période de formation en milieu professionnel est de seize semaines sur un cycle de deux ans. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation.

Le choix des dates des périodes de formation en milieu professionnel est laissé à l'initiative de l'établissement, en concertation avec les milieux professionnels, pour tenir compte des conditions locales.

Les lieux choisis et les activités confiées à l'élève pendant les différentes séquences de formation en milieu professionnel doivent permettre de répondre aux exigences des objectifs définis ci-dessus (cf. 1.).

Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n’a pu effectuer ses périodes de formation en milieu professionnel pour la partie prévue en deuxième année, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l’examen, le jury étant tenu informé de sa situation.

La recherche de l'entreprise d'accueil est assurée par l'équipe pédagogique de l'établissement en fonction des objectifs de formation (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000, B.O. n° 25 du 29 juin 2000).

La période de formation en milieu professionnel doit faire l'objet d'une convention entre le chef d'entreprise accueillant les élèves et le chef d'établissement où ils sont scolarisés. La convention est établie conformément à la convention type définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 - B.O. n° 38 du 24 octobre 1996, modifiée par la note DESCO A7 n° 0259 du 13 juillet 2001. La convention comprend une annexe pédagogique ainsi qu'un livret de formation précisant les modalités et le contenu des formations en milieu professionnel.

Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. Il reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la formation. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

**2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage**

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code du travail.

Le document de liaison établi par le centre de formation d'apprentis en concertation avec les représentants locaux du secteur professionnel concerné précise les modalités et le contenu des formations en milieu professionnel. Les activités confiées à l'apprenti doivent respecter les objectifs définis ci-dessus (cf. 1).

**2.3. Candidats relevant de la voie de la formation continue**

La durée de la période de formation en milieu professionnel est de seize semaines.

Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur du diplôme.

**Annexe III**

**III a Unités constitutives du diplôme**

**III b Règlement d’examen**

**III a Unités constitutives du diplôme**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **COMPÉTENCES** | **U1** | **U2** |
|  |  |  |  |
| **C1** | **C1-1 Organiser le rangement des produits réceptionnés** | X |  |
| **C1-2 Organiser son travail** |  | **X** |
| **C1-3 Effectuer les calculs nécessaires à la production** |  | **X** |
|  |  |  |  |
|  | **C2-1 Réceptionner et stocker les marchandises d’une livraison** | **X** |  |
| **C2-2 Peser, mesurer**  |  | **X** |
|  | **C2-3 Préparer, fabriquer** | **X** | **X** |
|  | **C2-4 Conditionner les produits fabriqués** |  | **X** |
| **C2** | **C2-5 Appliquer les mesures d’hygiène, de santé et de sécurité des salariés** | **X** | **X** |
|  | **C2-6 Appliquer les mesures d’hygiène et de sécurité alimentaire** | **X** | **X** |
|  | **C2-7 Respecter les directives de la démarche environnementale** | **X** | **X** |
|  | **C2-8 Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente** |  | **X** |
|  |  |  |  |
| C3 | **C3-1 contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l’approvisionnement** | **X** |  |
| **C3-2 Contrôler les poids, quantités et aspects visuels de produits finis** |  | **X** |
| C4 | **C4-1 Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés** | **X** |  |
| **C4-2 Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente** | **X** |  |
| **C4-3 Utiliser un langage approprié à la situation** | **X** |  |
| **CC4-4Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production** |  | **X** |

**III b Règlement d’examen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Certificat d’Aptitude Professionnelle****BOULANGER** | **Scolaires****(**établissements publics et privés sous contrat)**Apprentis**(CFA et sections d’apprentissage habilités)**Formation professionnelle continue**(établissements publics) | **Scolaires****(**établissements privés hors contrat)**Apprentis**(CFA et sections d’apprentissage non habilités)**Formation professionnelle continue**(établissements privés)**Enseignement à distance, candidats libres** |

|  |
| --- |
| **Unités professionnelles** |
| **Épreuves** | **Unité** | **Coef** | **Modes** | **Durée** | **Modes** | **Durées** |
| **EP1** | **Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée** | **UP1** | 4 | **CCF** | Ponctuel écrit | 2H |
| **EP2** | **Production** | **UP2** | 13(1) | **CCF** | Ponctuel écrit et pratique | 8H (2) |

|  |
| --- |
| **Unités d’enseignement général** |
| **EG1** | **Français et histoire - géographie** | **UG1** | 3 | **CCF** | Ponctuel écrit et oral | 2h15 |
| **EG2** | **Mathématiques - sciences physiques et chimiques** | **UG2** | 2 | **CCF** | Ponctuel écrit | 2h |
| **EG3** | **Langue vivante** | **UG3** | 1 | **CCF** | Ponctuel oral | 20mn |
| **EG4** | **EPS** | **UG4** | 1 | **CCF** | Ponctuel |
|  | **Épreuve facultative :***Langue vivante(3)(4)* | **UF1** |  | Ponctuel oral | 20 mn | Ponctuel oral | 20 mn |

1. Dont coefficient 1 pour la Prévention santé environnement
2. Dont 1 heure est réservée à l’évaluation de la PSE
3. Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.
4. La langue choisie doit être différente de celle choisie au titre de l’épreuve EG3

**Annexe IV**

**Définition des épreuves**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EP1** | **Epreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée** | **coefficient : 4** |

**Finalités et objectifs de l’épreuve :**

Cette épreuve écrite a pour objectif d’évaluer les compétences et connaissances dans les domaines suivants :

* **C1.1** : Organiser le rangement des produits réceptionnés
* **C2.1** : Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
* **C2.3** : Préparer, fabriquer
* **C2.5** : Appliquer les mesures d’hygiène, de santé et de sécurité des salariés
* **C2.6** : Appliquer les mesures d’hygiène et de sécurité alimentaire
* **C2.7** : Respecter les directives de la démarche environnementale
* **C3.1** : Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l’approvisionnement
* **C4.1** : Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
* **C4.2** : Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
* **C4.3** : Utiliser un langage approprié à la situation

Ainsi que les Savoirs associés :

* La technologie professionnelle : **S1 S2 S3**
* Les sciences appliquées à l’alimentation, à l’hygiène, et à l’environnement professionnel : **S4**
* La gestion appliquée : **S5**

**Contenu de l’épreuve :**

Le contenu de l’évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires.

Elle consiste en un questionnement écrit s’appuyant sur une situation professionnelle contextualisée commune aux 3 parties.

* Pour la technologie professionnelle le questionnement porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés : S1, S2 et S3
* Pour les sciences appliquées (S4) les questions porteront sur chacune des parties S4.1, S4.2 et S4.3
* Pour la gestion appliquée (S5) les questions porteront sur au moins 3 des 5 domaines

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S1****S2****S3** | **Technologie professionnelle** | **/ 30** | * La culture professionnelle
* Les matières premières
* Les techniques professionnelles et le matériel associé
 | 🡺 | A pour objectif de vérifier l’acquisition par le candidat de connaissances relatives à l’environnement technologique en lien avec l’activité professionnelle |
| **S4** | **Sciences appliquées** | **/ 30** | * Sciences appliquées à l’alimentation
* Sciences appliquées à l’hygiène
* Sciences appliquées à l’environnement professionnel
 | 🡺 | Permet de mobiliser les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l’alimentation, à l’hygiène, à l’environnement professionnel dans l’exercice de la profession de boulanger. |
| **S5** | **Gestion appliquée** | **/ 20** | * Le contexte professionnel
* L’insertion dans l’entreprise
* Le salarié et l’entreprise
* L’organisation de l’activité
* L’entreprise, créatrice de richesses
 | 🡺 | Porte sur une partie des savoirs associés aux compétences professionnelles constitutives du référentiel de certification. Elle se réfère à un contexte d’entreprise et prend appui sur des supports documentaires professionnels. |

**Déroulement de l’épreuve :**

Cette épreuve écrite évalue les acquis sur la base d’un questionnement qui prend appui sur la description d’une situation professionnelle. Chaque situation peut être illustrée à l’aide d’une documentation d’entreprise (fiche technique, protocole, résultats d’analyses …) ou/et de tout autre support professionnel (articles de presse…).

**L’évaluation doit permettre de vérifier :**

* l’exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs associés
* la pertinence des réponses
* la qualité de la réflexion et de l’argumentation
* l’aptitude à tirer parti d’une situation professionnelle et / ou d’une documentation

La commission d’évaluation est composée d’un enseignant ou formateur de chaque spécialité (technologie professionnelle, sciences appliquées et d’économie gestion)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2h00** | **Ponctuelle** : écrite | **80 points** |

L’épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, contenu, déroulement, critères d’évaluation). La date de réalisation et les modalités de correction de l’épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur.

Durée indicative de chaque partie de l’épreuve :

* Technologie professionnelle : 45mn
* Sciences appliquées : 45mn
* Gestion appliquée : 30mn

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Contrôle en Cours de Formation**  | **80 points** |

Une situation, organisée dans l’établissement de formation, est réalisée dans le cadre des séances d’enseignement pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves, des apprentis et des stagiaires, juge le moment opportun. Ceux-ci sont informés préalablement de la période d’évaluation et de ses objectifs.

Cette situation d’évaluation, écrite, répond aux mêmes exigences que celles de l’épreuve ponctuelle terminale et est conçue en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l’épreuve donnée précédemment (finalités, contenu, déroulement, critères d’évaluation).

Elle est organisée au cours du dernier semestre de formation

La commission d’évaluation propose une note transmise au jury final qui arrête la note définitive. L’inspecteur de l’Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre d’examen.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EP2** | **Production** | **coefficient : 13****(dont 1 pour la PSE)** |

**Finalités de l’épreuve :**

L’épreuve permet de s’assurer que le candidat est capable, à partir d’une commande, de **calculer** et d’**organiser** son travail afin de **réaliser** et **présenter** les produits de panification et de viennoiserie demandés.

**Contenu de l’épreuve :**

L’épreuve porte sur tout ou partie des compétences listées dans les savoirs faire définis dans le référentiel de certification.

**Capacité C1, Organiser :**

* **C1.2** : Organiser son travail
* **C1.3** : Effectuer les calculs nécessaires à la production

**Capacité C2, Réaliser :**

* **C2.2** : Peser, mesurer
* **C2.3** : Préparer, fabriquer
* **C2.4** : Conditionner les produits fabriqués
* **C2.5** : Appliquer les mesures d’hygiène, de santé et de sécurité des salariés
* **C2.6** : Appliquer les mesures d’hygiène et de sécurité alimentaire
* **C2.7** : Respecter les directives de la démarche environnementale
* **C2.8** : Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente

**Capacité C3, Contrôler :**

* **C3.2** : Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis

**Capacité C4, Communiquer – Commercialiser :**

* **C4.4** : Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

Ainsi que sur les Savoirs Associés :

**Savoirs Associés S1, La culture professionnelle :**

* **S1.3 :** L’environnement de travail

**Savoirs Associés S2, Les matières premières :**

* **S2.1 :** Les matières premières de base
* **S2.2 :** Les matières complémentaires

**Savoirs Associés S3, Les Techniques et le Matériel Professionnel associé :**

* **S3.1 :** Les étapes de la panification
* **S3.2 :** La fabrication des pains
* **S3.3 :** La fermentation panaire
* **S3.4 :** La fabrication de la viennoiserie

**Savoirs Associés S4, Les sciences appliquées :**

* **S4.1 :** Sciences appliquées à l’alimentation
* **S4.2 :** Sciences appliquées à l’hygiène
* **S4.3 :** Sciences appliquées à l’environnement professionnel

**Critères d’évaluation :**

Il s’agit d’apprécier l’aptitude du candidat à :

* Calculer les ingrédients nécessaires et organiser son travail à partir d'une commande.
* Réaliser des produits de panification et de viennoiserie dans les règles d'hygiène et de sécurité, maintenir son poste de travail en état de propreté et ranger celui-ci en fin d'épreuve
* Présenter les produits finis

**La répartition des points est la suivante :**

|  |
| --- |
| **DESCRIPTIF et BAREME de notation de L’ÉPREUVE EP2** |
| **Phase de calcul et d’organisation du travail 🡺** | **20** |
| **Travail durant l’épreuve, production 🡺** | **90** |
| **Hygiène et sécurité durant le travail 🡺** | **20** |
| **Aspect des produits finis 🡺** | **90** |
| **Dégustation des produits finis 🡺** | **20** |
| **TOTAL 🡺** | **240** |

**En fonction du sujet, le candidat doit produire :**

**1) Pain de Tradition Française ou Pain courant**  : (pétrissage au choix du candidat)

A partir de 4kg à 6kg de farine avec apport de pâte fermentée (fournie par le centre d’examen) :

* Baguettes dont épi
* Pains long
* Pièces façonnées en 2 formes différentes
* Petits Pains 3 formes différentes au choix du candidat

**2) Autre Pain :**

A partir d’1kg de farine, réaliser l’un des produits ci-dessous (un type de pain, poids et formes précisés dans le sujet) :

* Pain complet ou Pain viennois ou Pain de mie ou Pain de campagne

**3) Pâte levée feuilletée :**

A partir d’1kg de farine, réaliser les 3 produits ci-dessous :

* 12 Croissants
* 12 Pains au chocolat
* 12 Pains aux raisins (crème pâtissière fournie par le centre d’examen)

**4) Pâte levée :**

A partir d’1kg de farine, réaliser l’un des deux produits ci-dessous  (produit, poids et formes précisés dans le sujet) :

* Pain au lait ou Pain brioché

Présenté en petites et grosses pièces :

* Grosses pièces : une sorte de Tresses (de 1 à 3 branches)
* Petites pièces : Navettes et Tresses ou Animaux

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Durée**7h00** | **Épreuve ponctuelle** : écrite, pratique | **240 points** |

L'évaluation des candidats se fait sur la base d'une épreuve ponctuelle écrite et pratique. L’épreuve comporte :

* Une phase écrite de calculs et d’organisation de la production d’une durée de 30mn
* Une phase pratique d’une durée de 6h30

Description

**Phase écrite :**

A partir d’une commande (cahier de recette personnel autorisé), le candidat devra compléter la fiche technique (Pain courant ou Pain de Tradition Française) et l’organigramme de travail correspondant à l’ensemble de la commande *(20 points)*

**Phase pratique :**

A partir d’une commande, le candidat devra réaliser et présenter les productions en respectant les normes d’hygiène et de sécurité.

* Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement
* Les façonnages sont réalisés manuellement
* Pâte levée feuilletée : le beurrage et le tourage se feront au rouleau. L’abaisse finale sera faite au laminoir

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Contrôle en Cours de Formation** | **240 points** |

La situation d’évaluation pratique répond aux mêmes exigences que celles de l’épreuve ponctuelle terminale et est conçue en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l’épreuve donnée précédemment.

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base du contrôle en cours de formation (C.C.F.) à l'occasion de deux situations distinctes :

* une situation d'évaluation en entreprise,
* Une situation d'évaluation dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles d'enseignement

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des situations d’évaluations organisées sous la responsabilité du chef d’établissement.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1ère situation** | **Évaluation liée à la formation en milieu professionnel** | **60 points** |

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir être et fait l'objet d'une évaluation en fin de formation.

L'évaluation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur les critères établis par le référentiel de certification. Ces critères sont explicités dans un document servant de support à l'évaluation. Le document est transmis au responsable de la formation en entreprise par l'établissement de formation. Il doit être validé sur le plan académique (conseiller de l'enseignement technologique, inspecteur de l'éducation nationale).

L'évaluation en entreprise est complémentaire des évaluations en établissement de formation. Elle permet d'évaluer le candidat sur la base du référentiel de certification. Le comportement professionnel du candidat dans l'entreprise est également évalué.

L'évaluation se déroule au sein de l'entreprise. Elle est conduite conjointement par le formateur de l’entreprise et un enseignant ou formateur de la spécialité, en présence, le cas échéant, du candidat.

Elle devra être organisée lors du dernier semestre de formation.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2ème situation** | **Évaluation en établissement de formation** | **180 points** |

Elle se déroule au cours du dernier semestre de formation. Elle est organisée par le chef de l’établissement de formation dans le cadre habituel des cours.

Le support de l’évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de différentes fabrications simples et un enchaînement des tâches à accomplir.

Cette évaluation doit être conforme aux mêmes exigences que celles de l’épreuve ponctuelle.

**Précisions concernant les situations d'évaluation en établissement de formation :**

Un professionnel désigné par le conseiller de l’enseignement technologique est associé pour l’évaluation en établissement de formation.

Les propositions de notes sont établies conjointement par l’équipe pédagogique et les professionnels associés.

Le candidat est informé à l'avance de la date ou de la période de l’évaluation.

L’inspecteur de l’éducation nationale veille au bon déroulement des évaluations et à l’harmonisation des pratiques d’évaluation.

.

**Prévention Santé Environnement  *coef 1***

**1 - Objectifs de l’épreuve** :

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les compétences du candidat à :

* Conduire une démarche d’analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème et/ou l’approche par le risque
* Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques
* Proposer des mesures de prévention adaptées

- Agir de façon efficace face à une situation d'urgence

L'évaluation porte notamment sur :

- Règles d’hygiène

- Règles d’ergonomie

- Organisation et optimisation du poste de travail

- PRAP (prévention des risques liés à l’activité physique)

En ce qui concerne l’évaluation d’un risque professionnel, elle pourra porter sur un risque dont l’étude n’est pas obligatoire. Dans ce cas, le candidat disposera de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

**2 - Modalités d’évaluation** :

**a) Contrôle en cours de formation (noté sur 20)**

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d’évaluation. Chaque situation est notée sur 10 points.

- première situation d’évaluation : écrite – 1 heure

Elle permet en fin de première année de formation l’évaluation par sondage des compétences des modules 1, 2 et 3, santé, consommation et parcours professionnel. Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d’évaluer des capacités et des connaissances. A partir d’une situation de la vie professionnelle ou quotidienne, le candidat doit notamment appliquer une démarche d’analyse.

- deuxième situation d’évaluation :

Elle permet au cours de la deuxième année de formation l’évaluation par sondage des compétences du module 4, environnement professionnel. Elle est constituée de deux parties :

* une évaluation écrite d'une durée de 1 heure portant sur l’ensemble du module à l’exception des situations d’urgences. Elle prend appui sur une situation professionnelle accompagnée d’une documentation. Elle permet d’évaluer l’application de la démarche d’approche par le risque et les connaissances relatives à l’environnement professionnel.
* une évaluation pratique prenant en compte les résultats obtenus lors de la formation de base au secourisme ou du recyclage SST.

Pour les candidats en situation de handicap, une adaptation de cette évaluation pratique doit être proposée sous forme orale ou écrite.

L’évaluation écrite est notée sur 8 points, l’évaluation pratique sur 2 points.

**b) Epreuve ponctuelle (notée sur 20) 1 heure**

Le sujet se compose de deux parties indépendantes, correspondant l’une aux modules 1 à 3, l’autre au module 4. Chaque partie comporte plusieurs questions sur chacun des modules.

Première partie : Le sujet sur 10 points comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d’évaluer des capacités et des connaissances. A partir d’une situation de la vie professionnelle ou quotidienne, le candidat doit notamment appliquer une démarche d’analyse.

Deuxième partie : Le sujet comporte lui-même deux parties :

* l’une notée sur 8 points prend appui sur une situation professionnelle accompagnée d’une documentation. Elle permet d’évaluer l’application de la démarche d’approche par le risque et les connaissances relatives à l’environnement professionnel.
* l’autre notée sur 2 points permet d’expliquer la conduite à tenir dans une situation d’urgence.

En ce qui concerne l’évaluation d’un risque professionnel, elle pourra porter sur un risque dont l’étude n’est pas obligatoire. Dans ce cas, le candidat disposera de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

|  |
| --- |
| 1. EG1 Français et Histoire- Géographie et Education civique
2. Coefficient 3
 |

**Objectifs**

L’épreuve de français et d’histoire – géographie - éducation civique permet d’apprécier :

- les qualités de lecture et d’analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;

- les qualités d’organisation des informations et d’argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;

- les qualités d’expression et de communication à l’oral et à l’écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

**Modes d’évaluation** :

Évaluation par contrôle en cours de formation :

L’épreuve de français et d’histoire – géographie- éducation civique\* est constituée de deux situations d’évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire – géographie- éducation civique.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation, évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L’évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d’évaluation en fin de première année.

Une proposition de note, sur 20, est établie. La note définitive est délivrée par le jury

**A - Première situation d’évaluation**

● Première partie (français)

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d’évaluation, de nature formative, s’inscrit dans le calendrier d’une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d’un texte fictionnel une production qui, soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d’un récit, portrait d’un personnage à partir de vignettes de bande dessinée, etc.).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d’une grille de correction, ou à l’aide d’un nouveau support textuel, ou d’un didacticiel d’écriture, etc., cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d’une durée d’environ quarante minutes, s’échelonnent sur une durée de quinze jours.

● Deuxième partie (histoire-géographie- éducation civique)

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes…).

Ces documents sont accompagnés d’une brève analyse en réponse à une problématique relative à la situation historique ou géographique proposée.

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l’année, à dominante histoire ou géographie. Si la dominante du dossier de la situation 1 est l’histoire, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement. Un de ces documents peut comporter une dimension civique en lien avec le programme d’éducation civique.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d’un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L’entretien est conduit, par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

**B) Deuxième situation d’évaluation**

● Première partie (français)

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension, puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d’environ une heure trente minutes.

● Deuxième partie (histoire-géographie- éducation civique)

Se référer à la deuxième partie de la situation n° 1. Seule la dominante change (histoire ou géographie- éducation civique).

Évaluation par épreuve ponctuelle – 2 heures +15 minutes:

Les deux parties de l’épreuve (français et histoire-géographie- éducation civique), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

1) Première partie (français)

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours, soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes), soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l’expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

2) Deuxième partie (histoire – géographie - éducation civique)

Le candidat se présente à l’épreuve avec deux dossiers qu’il a préalablement constitués, un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes…). Un de ces documents peut comporter une dimension civique en lien avec le programme d’éducation civique.

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d’une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examinateur choisit l’un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d’un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En l’absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l’épreuve.

|  |
| --- |
| 1. EG2 Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
2. Coefficient 2
 |

**Modes d’évaluation** :

**Évaluation par contrôle en cours de formation** :

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d’évaluation, l’une en mathématiques, l’autre en sciences physiques et chimiques, chacune fractionnée dans le temps en deux séquences. Elles se déroulent quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du référentiel.

Pour les candidats préparant un baccalauréat professionnel en trois ans, les premières séquences sont organisées avant la fin du deuxième semestre de la formation et les deuxièmes au plus tard à la fin du troisième semestre de la formation.

Pour les autres candidats les premières séquences doivent être organisées avant la fin de la première moitié de la formation et les deuxièmes au cours de la seconde moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

* La situation d'évaluation en mathématiques (notée sur 20)

Cette évaluation en mathématiques d’une durée totale d’une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10.

L’évaluation est conçue comme un sondage probant sur des compétences du référentiel. Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités et connaissances mentionnées dans le référentiel.

Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec les sciences physiques et chimiques, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s’appuie sur d’autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n’est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l’énoncé.

* La situation d’évaluation en sciences physiques et chimiques (notée sur 20)

Cette situation d’évaluation en sciences physiques ou chimiques d’une durée d’une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10

Elles s’appuient sur une ou deux activités expérimentales composées d’une ou plusieurs expériences (dont certaines peuvent être assistées par ordinateur).

L’évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du référentiel. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

L’évaluation porte nécessairement sur les capacités expérimentales du candidat observées durant les manipulations qu’il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation. Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

* de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
* d’utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
* de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité adaptées ;
* de montrer qu’il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
* d’utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
* de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu’il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. L’examinateur élabore une grille de compétences qui lui permet d’évaluer les connaissances et capacités du candidat lors de ses manipulations. Lorsque la situation s’appuie sur d’autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n’est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l’énoncé.

**Evaluation par épreuve ponctuelle :**

L’épreuve d’une durée de deux heures, notée sur 20 points, comporte deux parties écrites d’égale importance concernant l’une les mathématiques, l’autre les sciences physiques et chimiques.

- Partie Mathématiques (notée sur 10 points) : 1 heure

* Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités et connaissances mentionnées dans le référentiel de CAP.
* Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s’appuie sur d’autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n’est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l’énoncé.

- Partie Sciences physiques et chimiques (notée sur 10 points) : 1 heure

Le sujet doit porter sur des champs différents de la Physique et de la Chimie. Il se compose de deux parties :

● Première partie

Un exercice restitue une expérience ou un protocole opératoire, à partir d’un texte court et éventuellement d’un schéma. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple à :

* montrer ses connaissances ;
* relever des observations pertinentes ;
* organiser les observations fournies, en déduire une interprétation et, plus généralement, exploiter les résultats.

● Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles. Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

* de montrer qu’il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
* d’indiquer l’ordre de grandeur d’une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
* d’utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre. Lorsque l’épreuve s’appuie sur d’autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n’est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l’énoncé.

→**Instructions complémentaires pour l’ensemble des types d’épreuves (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)**

* Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l’ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.
* Si des questionnaires à choix multiple (QCM) sont proposés, les modalités de notation doivent en être précisées. En particulier, il ne sera pas enlevé de point pour les réponses fausses.
* La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l’appréciation des copies. Ce point doit être précisé en tête des sujets.

**Calculatrices et formulaires**

* L’emploi des calculatrices est autorisé, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur. Il est ainsi précisé qu’il appartient aux responsables de l’élaboration des sujets de décider si l’usage des calculatrices est autorisé ou non. Ce point doit être précisé en tête des sujets.
* Il n’est pas prévu de formulaire officiel. En revanche, les concepteurs de sujets peuvent inclure certaines formules dans le corps du sujet ou en annexe, en fonction de la nature des questions.

→**Remarques sur la correction et la notation**

* Les concepteurs de sujets veilleront, dans leurs propositions, à mettre en évidence les objectifs et les capacités ou compétences visées.
* Les consignes de correction devront permettre aux correcteurs de prendre réellement et largement en compte, dans l’appréciation des copies la démarche critique, la cohérence globale des réponses.
* Les examinateurs et les correcteurs ne manifesteront pas d’exigences de formulation démesurées, et prêteront une attention particulière aux démarches engagées, aux tentatives pertinentes, aux résultats partiels.

|  |
| --- |
| 1. EG3 Langue vivante
2. Coefficient 1
 |

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d’aptitude professionnelle et définissant les modalités d’évaluation de l’enseignement général.

Arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d’enseignement des langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d’aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

**Modes d’évaluation**

**Contrôle en cours de formation**

Il est constitué de deux situations d’évaluation, d’une durée de 20 minutes chacune, notées chacune sur 20 et choisies par l’enseignant évaluateur parmi les trois possibilités suivantes :

A – Compréhension de l’écrit/expression écrite ;
B – Compréhension de l’oral ;
C – Compréhension de l’écrit/expression orale.
Une proposition de note est établie, qui résulte de la moyenne des deux notes obtenues. La note définitive est établie par le jury.

A – Compréhension de l’écrit/expression écrite :
A partir d’un support en langue étrangère n’excédant pas dix lignes, le candidat devra faire la preuve de sa capacité à comprendre les informations essentielles d’un message écrit, par le biais de réponses en langue étrangère à des questions en langue étrangère portant sur le support.

B – Compréhension de l’oral :
A partir d’un support audio-oral ou audio-visuel n’excédant pas quarante cinq secondes, entendu et/ou visionné trois fois, l’aptitude à comprendre le message sera évaluée par le biais de :
- soit un QCM en français ;
- soit des réponses en français à des questions en français ;
- soit un compte rendu en français des informations essentielles du support.

C – Compréhension de l’écrit/expression orale :
A partir d’un support en langue étrangère n’excédant pas dix lignes, le candidat devra faire la preuve de sa capacité à comprendre les informations essentielles d’un message écrit, par le biais d’un compte rendu oral en langue étrangère ou de réponses orales en langue étrangère à des questions écrites en langue étrangère portant sur le support.

**Epreuve ponctuelle**

Epreuve orale – durée : 20 minutes – préparation : 20 minutes.

L’épreuve comporte un entretien se rapportant soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image), soit à un document lié à l’activité et/ou à l’expérience du candidat.

|  |
| --- |
| 1. EG4 Education physique et sportive
2. Coefficient 1
 |

Les modalités de l’épreuve d’éducation physique et sportive sont définies par l’arrêté du 15 juillet 2009 relatif aux modalités d’organisation du contrôle en cours de formation et de l’examen terminal pour l’éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d’aptitude professionnelle et du brevet d’études professionnelles et la note de service n° 09-141 du 8 octobre 2009 relative à l’éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d’aptitude professionnelle et du brevet d’études professionnelles.

|  |
| --- |
| 1. Epreuve facultative de langue vivante
 |

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d’aptitude professionnelle et définissant les modalités d’évaluation de l’enseignement général.

Arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d’enseignement des langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d’aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

L’épreuve comporte un entretien se rapportant soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image), soit à un document lié à l’activité et/ou à l’expérience du candidat.

**ANNEXE V**

**Tableau de correspondance des épreuves**

**Tableau de correspondance des épreuves**

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP boulanger**Défini par l’arrêté du 31 juillet 2002Dernière session 2015 | **CAP boulanger**Défini par le présent arrêtéPremière session 2016  |
| **Unités professionnelles** |
| **EP1** – Préparation d’une production | **UP1** – Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée |
| **EP2** Production | **UP 2 -** Production |
| **Unités générales** |
| **EG1** - Français et histoire-géographie | **EG1** - Français et Histoire-Géographie, Éducation civique |
| **EG2** - Mathématiques-sciences | **EG2** - Mathématiques sciences physiques et chimiques |
| **EG3** - Éducation physique et sportive | **EG3** - Éducation physique et sportive |