

**RÉFÉRENTIEL**

**MENTION**

**COMPLÉMENTAIRE**

**BOULANGERIE**

**SPECIALISÉE**

DIRECTION  
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

*Service des formations*

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

**NORMEN E 0300817 A**

LE MINISTRE DE LA JEUNESSE, DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA RECHERCHE

VU le décret n° 2001-286 du 28 mars 2001 portant règlement général de la mention complémentaire ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation du 6 juin 2002,

A R R E T E

**Article 1er** - Il est créé une mention complémentaire *boulangerie spécialisée* dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.  
Ce diplôme est classé au niveau V de la nomenclature interministérielle des niveaux de formations.

**Article 2** - Le référentiel de certification de la mention complémentaire *boulangerie spécialisée* est défini à l'annexe I du présent arrêté.

**Article 3** - L'accès en formation est ouvert aux candidats titulaires du certificat d'aptitude professionnelle boulanger ou du brevet d'études professionnelles alimentation, dominante boulanger.

**Article 4** - La durée de la période de formation en milieu professionnel est de 16 semaines.  
Ses objectifs et modalités sont définis à l'annexe II du présent arrêté.

**Article 5** - Le règlement d'examen est fixé à l'annexe III du présent arrêté.

**Article 6** - La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée à l'annexe IV du présent arrêté.

**Article 7** - La mention complémentaire *boulangerie spécialisée* est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté conformément aux dispositions du titre III du décret du 28 mars 2001 susvisé.

**Article 8** - Les correspondances entre les épreuves de l'examen défini par l'arrêté du 17 janvier 1992 portant création de la mention complémentaire *boulangerie spécialisée* et les épreuves et unités de l'examen défini par le présent arrêté sont fixées à l'annexe V du présent arrêté.  
Les notes égales ou supérieures à dix sur vingt obtenues aux épreuves de l'examen subi suivant les dispositions de l'arrêté du 17 janvier 1992 précité et dont le candidat demande le bénéfice, sont reportées, pendant leur durée de validité, dans les conditions prévues à l'alinéa précédent dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté conformément à l'article 12 du décret du 28 mars 2001 susvisé et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

.../...

**Article 9** - La première session d'examen organisée en vue de la délivrance de la mention complémentaire *boulangerie spécialisée* organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2004.

La dernière session d'examen de la mention complémentaire *boulangerie spécialisée* organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 17 janvier 1992 susvisé aura lieu en 2003.

A l'issue de cette session, l'arrêté du 17 janvier 1992 est abrogé.

**Article 10** - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 16 avril 2003.

Pour le Ministre et par délégation,  
Le directeur de l'enseignement scolaire

Jean-Paul de GAUDEMAR

JOURNAL OFFICIEL DU 25 avril 2003

BOEN N° 21 du 22 mai 2003.

**Nota** : Le présent arrêté et ses annexes III et V seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale du 22 mai 2003. L'arrêté et ses annexes seront disponibles au Centre national de documentation pédagogique - 13, rue du Four 75006 PARIS ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique. Ils sont diffusés en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr>

## CHAMP D'ACTIVITÉ

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.

Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

### 1 ° Emploi concerné

- \* Ouvrier boulanger.

### 2 ° Types d'entreprises

- \* Boulangerie
- \* Boulangerie – Pâtisserie.
- \* Ainsi que dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de boulangerie

### 3 ° Type d'emploi

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie occupe un poste de production de l'ensemble des produits de boulangerie et de viennoiserie.

### 4 ° Place dans l'organisation de l'entreprise

Dans le cadre d'une organisation de l'entreprise, le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée :

- Approvisionne.
- Conduit les fabrications en boulangerie et viennoiserie.
- Communique avec le personnel de vente sur les caractéristiques techniques des produits.
- Justifie la qualité des produits.
- Respecte les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Participe à la vie de l'entreprise.

### 5 ° Environnement technique du métier

Le champ professionnel de l'ouvrier boulanger est caractérisé par :

- ⇒ Un comportement et une tenue adaptée aux règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- ⇒ La connaissance des quantités et des qualités des matières premières utilisées.
- ⇒ La connaissance des procédés et techniques :
  - de fabrication            ↘
  - de décor                    → des produits de boulangerie et viennoiseries
  - de présentation          ↗
- ⇒ L'utilisation appropriée des matériels pour une meilleure productivité.
- ⇒ Les connaissances de l'entreprise de boulangerie.
- ⇒ L'actualisation des connaissances et le perfectionnement professionnel permanent.
- ⇒ Une organisation de la production qui intègre des horaires décalés, en fin de semaine, les jours de fête.

## DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Les différentes fonctions de l'activité en boulangerie sont :

- ⇒ Approvisionnement
- ⇒ Organisation
- ⇒ Production
- ⇒ Entretien et prévention des risques professionnels
- ⇒ Contrôle qualité
- ⇒ Communication

## RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

### TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

#### FONCTION : APPROVISIONNEMENT

#### TACHES :

- ⇒ Tâche 1 : Approvisionnement des postes de travail.
- ⇒ Tâche 2 : Correction des anomalies quantitatives et qualitatives.
- ⇒ Tâche 3 : Surveillance des Stocks.

#### CONDITIONS D'EXERCICE :



#### Moyens et ressources :

- Les commandes.
- Les consignes.
- Les guides.
- Les matériels de contrôle.
- Les équipements et matériels de rangement et de stockage.
- Les fiches de stock



#### Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie



#### Résultats attendus :

- Adéquation quantitative et qualitative entre l'approvisionnement et la commande.
- Transmission des besoins au responsable du laboratoire.

**FONCTION : ORGANISATION**

**TACHES :**

- ⇒ Tâche 1 : Organisation de sa production.
- ⇒ Tâche 2 : Planification de son travail.
- ⇒ Tâche 3 : Choix des matériels.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**



**Moyens et ressources :**

- Les commandes.
- Les impératifs horaires.
- Les matériels de fabrication.



**Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable de sa production.



**Résultats attendus :**

- Les impératifs commerciaux sont respectés.

**FONCTION : PRODUCTION**

**TACHES :**

- ⇒ Tâche 1 : Fabrication de produit de panification.
- ⇒ Tâche 2 : Fabrication de produit de viennoiserie
- ⇒ Tâche 3 : Réalisation de crèmes et garnitures.
- ⇒ Tâche 4 : Fabrication de décors boulangers.
- ⇒ Tâche 5 : Présentation et mise en valeur des produits.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**



**Moyens et ressources :**

- Les commandes.
- Les matières premières.
- Les équipements.
- Les impératifs horaires.



**Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable de sa production.



**Résultats attendus :**

- Conduite rationnelle des différentes fabrications.
- Respect des impératifs commerciaux.
- Présentation mettant en valeur les produits.

**FONCTION : ENTRETIEN ET PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

**TACHES :**

⇒ Tâche 1 : Mise en œuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**



**Moyens et ressources :**

- Principes de prévention des risques professionnels.
- Protocole et plan d'entretien.
- Matériels et produits d'entretien.



**Autonomie, responsabilité :**




- Autonome et responsable dans le cadre du plan d'entretien de l'entreprise.



**Résultats attendus :**

- Respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Intervention adaptée sur des incidents simples et communication au responsable du laboratoire.



<b>FONCTION : CONTRÔLE QUALITÉ</b>
<b>TACHES :</b>  ⇒ Tâche 1 : Contrôle de la conformité des matières premières.  ⇒ Tâche 2 : Contrôle du suivi des processus de ses fabrications.  ⇒ Tâche 2 : Contrôle de la qualité sanitaire de ses produits.  ⇒ Tâche 3 : Contrôle de la qualité commerciale des produits.
<b>CONDITIONS D'EXERCICE :</b>   <b>Moyens et ressources :</b>  — Les critères qualitatifs des produits de l'entreprise.  — Les fiches techniques.  — Les procédures et les consignes propres à l'entreprise ou au "Guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie".  — Les matériels de contrôle.
 <b>Autonomie, responsabilité :</b>  — Autonome et responsable de sa production.
 <b>Résultats attendus :</b>  — Les processus de fabrication sont respectés.  — Les produits sont conformes à la commande : quantités, poids, aspect, goût, régularité.  — Les objectifs de résultats sont respectés.  — Intervention adaptée sur des défauts de qualité simples et communication au responsable du laboratoire.

**FONCTION : COMMUNICATION**

**TACHES :**

- ⇒ Tâche 1 : Transmission de toutes les informations relatives aux produits
- ⇒ Tâche 2 : Transmission d'informations relatives à l'environnement de l'entreprise
- ⇒ Tâche 3 : Écoute permanente du personnel de vente et de livraison

**CONDITIONS D'EXERCICE :**



**Moyens et ressources :**

- La politique commerciale de l'entreprise.
- Informations précises sur les produits.



**Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes.



**Résultats attendus :**

- L'argumentation sur la qualité des produits est pertinente.
- Les attentes de la clientèle exprimées par le personnel de vente sont prises en compte.
- L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise est abordé avec pertinence.

<b>MISE EN RELATION DES RÉFÉRENTIELS DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET DE CERTIFICATION</b>
---

<b>RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES</b>
---

<b>RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION</b>
-------------------------------------

<b>FONCTIONS ET TÂCHES PRINCIPALES</b>
--

<b>CAPACITÉS ET COMPÉTENCES TERMINALES</b>
--

<b>FONCTIONS</b>	<b>TÂCHES PRINCIPALES</b>
------------------	---------------------------

<b>CAPACITÉS</b>	<b>COMPÉTENCES TERMINALES</b>
------------------	-------------------------------

<b>APPROVISIONNEMENT</b>	<p>Approvisionnement des postes de travail.</p> <p>Correction des anomalies quantitatives et qualitatives.</p> <p>Surveillance des stocks.</p>
--------------------------	--

<b>ORGANISATION</b>	<p>Organisation de sa production.</p> <p>Planification de son travail.</p> <p>Choix des matériels.</p>
---------------------	--

<b>PRODUCTION</b>	<p>Fabrication de produit de panification.</p> <p>Fabrication de produit de viennoiserie.</p> <p>Réalisation de crèmes et garnitures</p> <p>Fabrication de décor boulanger.</p> <p>Présentation et mise en valeur des produits.</p>
-------------------	---

<b>ENTRETIEN ET PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS</b>	<p>Mise en œuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels.</p>
---	--

<b>C1 ORGANISER</b>	<p>C1.1 – Approvisionner les postes de travail.</p> <p>C1.2 Organiser sa production :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Établir ses fiches techniques.</li> <li>- Planifier l'ensemble de ses fabrications.</li> </ul> <p>Choisir et préparer les matériels</p> <p>C1.3 Surveiller l'état des stocks.</p> <p>.</p>
---------------------	---

<b>C2 RÉALISER</b>	<p>C2.1 – A partir de sa propre fiche technique réaliser sa production :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits de panification</li> <li>- Les produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson.</li> <li>- Les garnitures et crèmes.</li> <li>- Les décors boulangers.</li> </ul> <p>C2.2 : Assurer les cuissons</p> <p>C2.3 – Appliquer un plan de nettoyage</p> <p>C2.4 – Appliquer les mesures pour limiter les risques professionnels.</p>
--------------------	---

<p><b>CONTRÔLE - QUALITÉ</b></p>	<p>Contrôle de la conformité des matières premières.</p> <p>Contrôle du suivi des processus de ses fabrications.</p> <p>Contrôle de la qualité sanitaire de ses produits.</p> <p>Contrôle de la qualité commerciale de ses produits</p>	<p><b>C3 CONTRÔLER</b></p>	<p>C3.1-Contrôler la qualité des matières premières:</p> <p>C3.2 - Contrôler les phases de sa production</p> <p>C3.3 –Contrôler les produits finis.</p>
<p><b>COMMUNICATION</b></p>	<p>Transmission de toutes les informations relatives aux produits.</p> <p>Transmission d'informations relatives à l'environnement de l'entreprise</p> <p>Écoute permanente du personnel de vente et de livraison.</p>	<p><b>C4 COMMUNIQUER</b></p>	<p>C4.1 –Transmettre les besoins sur l'état du stock.</p> <p>C4.2 – Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits.</p> <p>C4.3 – Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente.</p> <p>C4.4 Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise</p>

## RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

### SOMMAIRE DES COMPÉTENCES

#### **C1 ORGANISER**

- C1.1** – Approvisionner les postes de travail.
- C1.2** – Organiser sa production.
- C1.3** – Surveiller l'état du stock.

#### **C2 RÉALISER**

- C2.1** – A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production :
  - les produits de panification.
  - Les produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson.
  - Les garnitures et crèmes.
  - Les décors boulangers.
- C2.2** – Assurer les cuissons.
- C2.3** – Appliquer le processus d'un plan de nettoyage.
- C2.4** – Appliquer des mesures pour limiter les risques professionnels.

#### **C3 CONTRÔLER**

- C3.1** – Contrôler la qualité des matières premières.
- C3.2** – Contrôler les phases de sa production.
- C3.3** – Contrôler les produits finis.

#### **C4 COMMUNIQUER**

- C4.1** – Transmettre les besoins sur l'état du stock
- C4.2** – Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits.
- C4.3** – Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente.
- C4.4** – Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

<b>C1 : ORGANISER</b>		
<b>SAVOIR FAIRE (Être capable de)</b>	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)</b>	<b>LIMITES D'EXIGENCES (On exige)</b>
<p><b>C1.1 Approvisionner les postes de travail :</b></p> <p>Quantifier les matières premières. Assurer la conformité des matières premières</p>	<p>Les fiches techniques de la commande Les matières premières. Les matériels de pesage et de dosage.</p>	<p>Conformité de l'approvisionnement avec les fiches techniques.</p>
<p><b>C1.2 Organiser sa production :</b></p> <p>Établir sa fiche technique. Planifier l'ensemble de ses fabrications Choisir et préparer les matériels.</p>	<p>Le cahier de recettes La commande. Les impératifs commerciaux. Les matériels.</p>	<p>Méthode de panification adaptée aux produits commandés. Exactitude des recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantités, chronologie des tâches.</li> <li>- Enchaînement efficace des tâches</li> <li>- Choix approprié des matériels</li> </ul>
<p><b>C1.3 Surveiller l'état du stock</b></p>	<p>Fiches de stock</p>	<p>Maintenance du stock</p>

<b>C2 : RÉALISER</b>		
<b>SAVOIR FAIRE (Être capable de)</b>	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)</b>	<b>LIMITES D'EXIGENCES (On exige)</b>
<p><b>C2.1 A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production comprenant :</b></p> <p><b>Les produits de panification :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pain de tradition française.</li> <li>- pain courant français.</li> <li>- autres pains : <ul style="list-style-type: none"> <li>- à base de farines diverses</li> <li>- enrichis</li> <li>- aromatiques.</li> <li>- régionaux</li> <li>- européens</li> </ul> </li> </ul> <p>.</p> <p><b>Les produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pâte levée.</li> <li>- pâte feuilletée</li> <li>- pâte levée-feuilletée.</li> </ul> <p><b>Les garnitures et crèmes.</b></p> <p><b>Les décors boulangers :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pains décorés</li> <li>- sujets en pâte morte et/ou en pâte levée.</li> </ul>	<p>La commande. Les impératifs commerciaux. Les matériels.</p> <p>La commande. Les impératifs commerciaux. Les matériels. Guide de bonne pratique d'hygiène en pâtisserie ou consignes spécifiques</p> <p>Thèmes de décors</p>	<p>Produits conformes : - à la réglementation. - aux impératifs commerciaux - à la commande : - aux fiches recettes</p> <p>Maîtrise pour l'ensemble de sa production</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des pétrissages</li> <li>- des fermentations</li> <li>- des techniques de façonnage</li> <li>- complet, son, de seigle, au seigle, méteil.</li> <li>- mie, viennois, brioché.</li> <li>- pain aux noix, lard ou jambon fruits secs et/ou séchés, aux herbes, aux olives, fromage.</li> <li>- Südbrot, lodève, brié,</li> <li>- Petits pains suédois, buns au sésame, ciabatta..</li> </ul> <p>Produits conformes à la commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- petites et/ou grosses pièces de formes variées.</li> <li>- techniques de mises en formes maîtrisées: : boulage, façonnage, tressage...</li> <li>- utilisation précise des ciseaux, couteaux ...</li> </ul> <p>Respect des procédés de fabrication des crèmes pâtisseries, crème d'amande, frangipane et garnitures diverses.</p> <p>Maîtrise des méthodes de décors : modelage, tressage, façonnage, assemblage, écriture, cornet.</p>
<b>C2.2 Assurer les cuissons</b>	Les matériels adaptés Les guides de bonne pratique	Les produits de panification, de viennoiserie, de décors ,et les garnitures sont cuits conformément aux impératifs commerciaux et aux règles d'hygiène.
<b>C2.3 Appliquer le processus d'un plan de nettoyage.</b>	Plan de nettoyage.	Maintien des équipements et des matériels en état de propreté.
<b>C2.4 Appliquer des mesures pour limiter les risques professionnels</b>	Les règles de prévention des risques professionnels.	Respect des principes de prévention (sécurité matérielle, sécurité des personnes)

<b>C3 : CONTRÔLER</b>		
<b>SAVOIR FAIRE (Être capable de)</b>	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)</b>	<b>LIMITES D'EXIGENCES (On exige)</b>
<b>C3.1 Contrôler la qualité des matières premières :</b>  - qualité sanitaire - qualité technologique	Le stock	Conformité des matières premières
<b>C3.2 Contrôler les phases de sa production</b>	Sa fiche technique	Conformité du processus de fabrication
<b>C3.3 Contrôler les produits finis</b>	Les impératifs commerciaux La fiche recette	Conformité des produits : - Qualité sanitaire - Qualité technologique - Aspect artistique - Aspect commercial des produits

<b>C4 : COMMUNIQUER</b>		
<b>SAVOIR FAIRE (Être capable de)</b>	<b>CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)</b>	<b>LIMITES D'EXIGENCES (On exige)</b>
<b>C4.1 Transmettre les besoins sur l'état du stock.</b>	Le stock, la commande	Transmission exacte des besoins aux responsables
<b>C4.2 Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits</b>	La commande et les fiches recettes	Définition judicieuse des caractéristiques des produits : - qualité organoleptiques - conservation
<b>C4.3 Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente</b>	Les impératifs commerciaux	Prise en compte des remarques
<b>C4.4 Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise</b>	Des situations professionnelles commerciales	L'exactitude des connaissances relatives à l'environnement du métier et de l'entreprise



## SAVOIRS ASSOCIES

### **S 1 : LES MATIÈRES PREMIÈRES :**

- S 1.1 les matières premières de base
- S 1.2 les autres matières premières
- S 1.3 les matières premières annexes.

### **S 2 : LES PROCÉDES DE FABRICATION ET PRODUITS FINIS :**

- S 2.1 le pétrissage
- S 2.2 les manipulations et la fermentation
- S 2.3 les cuissons
- S 2.4 les différentes sortes de pains
- S.2.5 Les défauts et qualités des pains
- S.2.6 la viennoiserie
- S 2.7 les crèmes et garnitures
- S.2.8 la santé au travail

### **S 3 : LES ÉQUIPEMENTS :**

- S 3.1 l'aménagement des locaux
- S 3.2 le matériel
- S 3.3 l'hygiène et la prévention des risques professionnels

### **S 4 : LES SCIENCES APPLIQUÉES :**

- S.4.1. les bases biochimiques de la production en boulangerie spécialisée
- S.4.2. l'étude nutritionnelle des produits de panification et de viennoiserie
- S.4.3. le comportement alimentaire
- S.4.4. l'hygiène et la prévention
- S.4.5. l'hygiène et la sécurité

### **S 5 : LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL.**

- S 5.1 les activités
- S 5.2 l'aspect commercial de la profession
- S 5.3 les lieux de vente
- S.5.4 l'organisation de l'entreprise
- S 5.5 la gestion de l'entreprise

<b>S1 LES MATIÈRES PREMIÈRES</b>	
<b>CONNAISSANCES</b>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>S1.1 Les matières premières de base</b></p> <p><b>Le blé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Composition</li> <li>- Culture et stockage</li> <li>- Espèces et variétés</li> <li>- Notions de traçabilité</li> <li>- Stockage du blé</li> <li>- Maladies du blé, contrôle qualité</li> </ul> <p><b>Les différentes étapes de la mouture</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyage, conditionnement, broyage,</li> <li>- claquage, blutage, convertissage.</li> </ul> <p><b>La farine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Propriétés physiques, mécaniques et fermentescibles</li> <li>- Les différentes qualités</li> <li>- Les appellations légales : types...</li> </ul> <p><b>Les autres farines</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seigle, sarrasin, soja, riz, maïs, orge, pomme de terre.</li> </ul> <p><b>Dosages et tests</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le taux de cendres, la teneur en eau</li> <li>- L'alvéographe de Chopin, le dosage du gluten</li> <li>- L'essai de panification, l'essai pekar</li> <li>- L'indice de chute de Hagberg</li> </ul> <p><b>S1.2 Les autres matières premières utilisées en panification et viennoiserie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le sel, la levure, les levains</li> <li>- Les produits correcteurs</li> <li>- Les catégories utilisées en panification et en viennoiserie</li> <li>- Définition, rôle, propriétés.</li> </ul> <p><b>S1.3 Les matières premières annexes.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les graines</li> <li>- Le cacao</li> <li>- Le chocolat de laboratoire, la pâte de cacao, les bâtons et pépites</li> <li>- Les nappages et glaçages : <ul style="list-style-type: none"> <li>- à base de sucre</li> <li>- à base de fruits</li> <li>- à base de chocolat</li> </ul> </li> <li>- Les fruits frais, secs et conservés</li> <li>- La poudre à crème</li> <li>- Les fromages et les produits de charcuterie utilisés en boulangerie</li> </ul>	<p>Identifier les différentes parties des composants du grain de blé.</p> <p>Citer les espèces de blé semées dans les pays producteurs et leur utilisation. Identifier les facteurs influençant les qualités d'un blé.</p> <p>Énumérer les appareils de meunerie et préciser le rôle de l'un d'entre eux.</p> <p>Justifier la correction de certaines farines</p> <p>Différencier les farines de blé : types, qualités.</p> <p>Indiquer la ou les caractéristiques d'une de ces farines pour une panification de pain spécial.</p> <p>Expliquer un test et identifier le résultat.</p> <p>Identifier les rôles du sel : technologiques, nutritionnels et organoleptiques Décrire la fabrication de la levure. Identifier les différentes formes commerciales de levain Justifier l'emploi de correcteurs en fonction du produit à corriger.</p> <p>Citer et identifier les différentes graines utilisées en boulangerie. Identifier un produit à base de cacao.</p> <p>Citer l'intérêt de l'utilisation des nappages et glaçages</p> <p>Citer les différents types de fruits d'une catégorie précisée. Identifier les produits et citer leurs utilisations en boulangerie spécialisée.</p>

**S 2 LES PROCEDES DE FABRICATION ET PRODUITS FINIS**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>S2.1 Le pétrissage</b></p> <p>S 2.1.1 la formation de la pâte</p> <p>S 2.1.2 les différentes étapes du pétrissage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le frasage</li> <li>- le bassinage et le contre frasage</li> <li>- l'autolyse</li> <li>- découpage, étirage, soufflage</li> </ul> <p>S 2.1.3 les méthodes de pétrissage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pétrissage à vitesse lente</li> <li>- pétrissage amélioré</li> <li>- pétrissage intensifié</li> </ul> <p>S 2.1.4 la température de la pâte</p> <p>S 2.1.5. les différentes pâtes obtenues</p>	<p>A partir de la fiche technique, on se limitera à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définir le choix d'un type de pétrissage en fonction de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- du type de produit en commande</li> <li>- des caractéristiques d'une farine</li> </ul> </li> <li>- expliquer l'oxydation de la pâte</li> <li>- expliquer les différentes techniques pour éviter l'oxydation des pâtes</li> <li>- expliquer l'incidence de l'oxydation de la pâte sur le produit fini</li> </ul>
<p><b>S 2.2 Les manipulations et la fermentation</b></p> <p>S 2.2.1 les principes de la fermentation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- son rôle</li> </ul> <p>S.2.2.2 les différents moments de la fermentation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le pointage, la détente</li> <li>- l'apprêt</li> <li>- le début de la cuisson</li> <li>- corrections à apporter en cours de fabrication</li> </ul> <p>S 2.2.3 les méthodes de fermentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le direct</li> <li>- les pré-fermentations <ul style="list-style-type: none"> <li>- la pâte fermentée</li> <li>- la fermentation sur poolish</li> </ul> </li> <li>- le levain <ul style="list-style-type: none"> <li>- définition</li> <li>- aspects scientifiques du levain</li> <li>- influences sur le pain</li> <li>- mode de fabrication</li> <li>- fabrication avec starter</li> <li>- les levains durs et liquides</li> <li>- paramètres influençant l'élaboration du levain</li> <li>- défauts des levains et des pains</li> </ul> </li> </ul> <p>S.2.2.4 les techniques de fermentation différée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le pointage retardé</li> <li>- la pousse lente</li> <li>- la pousse avec blocage</li> <li>- le pré poussé bloqué</li> </ul> <p>S.2.2.5. défauts des pâtes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- excès de force</li> <li>- manque de force</li> <li>- pâte trop ferme</li> <li>- pâte trop molle</li> <li>- pâte croûtée</li> <li>- pâte collante</li> <li>- pâte qui relâche</li> <li>- pâte jeune</li> <li>- pâte courte</li> </ul>	<p>En fonction de la fiche technique, on se limitera à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer l'augmentation de volume de la pâte pendant la fermentation</li> <li>- citer les enzymes utilisées lors de la fermentation</li> <li>- expliquer le schéma de dégradation des sucres pendant la fermentation</li> <li>- expliquer l'adaptation d'une durée de fermentation</li> <li>- établir un diagramme de travail pour un type de fermentation</li> <li>- expliquer l'incidence d'un type de fermentation sur la conservation du produit</li> </ul> <p>expliquer l'incidence de l'introduction de levain sur les caractéristiques du produit fini.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- établir un diagramme de travail suivant le type de fermentation différée</li> <li>- expliquer l'incidence d'un type de fermentation différée sur la pâte ou sur le produit</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définir l' (les) origine(s) possible(s) d'un défaut de pâte</li> <li>- énoncer les corrections éventuelles sur la pétrissée en cours et les suivantes</li> </ul>

<p><b>S.2.3. Les cuissons</b></p>	<p>Décrire l'incidence des modes de cuisson sur la qualité du pain (cuisson sur filet, sur sole ; suivant les types de four et les modes d'énergie)</p>
<p><b>S.2.4. Les différentes sortes de pains</b></p> <p>S 2.4.1. catégories  S 2.4.1.1 le pain fabriqué exclusivement à partir de farine de froment, d'eau, de sel, de levure ou de levain  S.2.4.1.2. les autres pains</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à base de farines diverses : complet, son, de seigle, au seigle, méteil</li> <li>- enrichis : mie, viennois et brioché</li> <li>- aromatiques : pain au noix, lard ou jambon, fruits secs et/ou séchés, aux herbes, aux olives, fromage</li> <li>- régionaux : sùbrot, lodève, brié</li> <li>- européens : petits pains suédois, buns au sésame, ciabatta</li> </ul>	<p>En fonction de la fiche technique, on se limitera à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- citer les différentes catégories de pains</li> <li>- indiquer les différences entre deux catégories</li> <li>- citer les réglementations sur les autres pains</li> <li>- citer la recette d'un des autres pains</li> <li>- décrire la fabrication d'un des autres pains</li> </ul>
<p><b>S.2.5 Les défauts et qualités des pains</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nature</li> <li>- causes</li> <li>- remèdes</li> </ul>	<p>En fonction de la fiche technique, on se limitera à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définir l'(es) origine(s) possible(s) des défauts des pains</li> <li>énoncer les corrections éventuelles</li> </ul>
<p><b>S.2.6 La viennoiserie</b></p> <p>S 2.6.1. les pâtes levées feuilletées</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les différentes techniques de fabrication</li> </ul> <p>S.2.6.2. la pâte levée : pâte à brioche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les différentes techniques de fabrication</li> </ul> <p>S.2.6.3 les pâtes feuilletées</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les différentes techniques de fabrication</li> </ul>	<p>En fonction de la fiche technique, on se limitera à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- énoncer une recette de viennoiserie</li> <li>- décrire une technique de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> <li>en direct</li> <li>en différé</li> <li>en surgélation</li> <li>en pointage retardé</li> </ul> </li> <li>- identifier les caractéristiques des différents feuilletages: feuilletage classique, feuilletage viennois, feuilletage inversé</li> </ul>
<p><b>S.2.7 Les crèmes et garnitures</b></p> <p>S.2.7.1. la crème pâtissière  S.2.7.2. la crème d'amande  S.2.7.3. les crèmes à base de fruits ou purée de fruit  S.2.7.4 les autres garnitures</p>	<p>A partir de la fiche technique, on se limitera à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- énoncer une recette de crème ou garniture</li> <li>- citer les règles d'hygiène à respecter au cours de la fabrication</li> </ul>
<p><b>S.2.8 La santé au travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La prévention des risques professionnels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les risques professionnels liés à la santé</li> <li>- Repérer les principales nuisances</li> <li>- Décrire les mesures de précautions</li> </ul>

**1- PAIN DE TRADITION FRANÇAISE**

Pétrissage amélioré sur "poolish" de la veille

Pesage et façonnage manuel

**Réaliser la commande de pains cuits suivants :**

-	Baguettes.....
-	.....
-	.....
-	.....
-	.....

Ingrédients de base	Coefficient	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine .....	.....	.....	.....	.....
Eau .....	.....	.....	.....	.....
Levure .....	.....	.....	.....	.....
Sel .....	.....	.....	.....	.....
<b>Masse .....</b>				
T° fournil :	T° farine :	TB :	T° eau de coulage :	

**2- AUTRES PAINS**

Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)			
.....				.....				.....			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse
Masse				Masse				Masse :			
T° farine :		T° base :		T° farine :		T° base :		T° farine :		T° base :	
T° fournil :		T° eau :		T° fournil :		T° eau :		T° fournil :		T° eau :	

**FICHE DE TECHNIQUE MC BOULANGERIE**

**3-VIENNOISERIE**

<u>Pâte à brioche</u>		<u>Pâte levée feuilletée</u>	
A partir d'une pâte à brioche réaliser :		A partir d'une pâte levée feuilletée réaliser :	
- Brioche à tête - - -		- Pains au chocolat - - -	
<u>Ingrédients de base</u>	<u>Quantités</u>	<u>Ingrédients de base</u>	<u>Quantités</u>

**4-PAIN DÉCORE**

A partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor

Ingrédients pour la pâte morte :

Heures	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h
Pain de tradition française														
Pain à base de farines diverses														
Pain enrichi ou aromatique														
Pain Régional ou Européen														
Brioche														
Pâte levée feuilletée														
Pain décoré														

<b>S3 LES ÉQUIPEMENTS</b>	
<b>CONNAISSANCES</b>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>S 3.1 Aménagement des locaux</b></p> <p>S 3.1.1 implantation du laboratoire</p> <p>S 3.1.2 la ventilation , l'extraction des poussières, des gaz et des vapeurs. la marche en avant</p> <p>S 3.1.3 choix des matériaux</p>	<p>Décrire un local de fabrication adapté</p> <p>Citer les matériaux autorisés au contact avec les denrées alimentaires.</p>
<p><b>S 3.2 Le matériel</b></p> <p>S 3.2.1 stockage et mélange silos à farine refroidisseur d'eau adoucisseur d'eau filtreur d'eau balance pétrins batteurs</p> <p>S 3.2.2 division, façonnage, fermentation diviseuse hydraulique et volumétrique peseuse balancelle repose-patons façonneuse laminoir parisien cellules de fermentation</p> <p>S 3.2.3 les fournils les constituants d'un four le four ventilé le four à chariot le four à soles (direct et indirect)</p> <p>S 3.2.4 les autres matériels matériels de nettoyage et désinfection enceintes réfrigérées</p>	<p>Indiquer les avantages et les inconvénients de la mécanisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sur la qualité du produit fini.</li> <li>- sur la rentabilité.</li> </ul> <p>Citer les différences entre les types de pétrins</p> <p>Indiquer les différences entre les types de diviseuses et leur principe de fonctionnement.</p> <p>Citer les différences entre les types de four et préciser l'incidence sur le produit fini</p> <p>Décrire les organes de sécurité : des fours , pétrins et façonneuses.</p>
<p><b>S 3.3 Hygiène et prévention des risques professionnels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les sécurités mécaniques</li> <li>- Les sécurités électriques</li> <li>- Les règles de sécurité et les précautions d'usage du matériel</li> </ul>	<p>Citer les sécurités électriques sur les locaux et les matériels.</p> <p>Justifier le plan de maintenance en fonction de chaque matériel.</p>

<b>S 4 - LES SCIENCES APPLIQUÉES</b>	
<b>CONNAISSANCES</b>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>S 4.1 – Bases biochimiques de la production en boulangerie spécialisée</b></p> <p>S 4.1.1 Constituants alimentaires impliqués dans la production des produits de panification et de viennoiserie</p> <p>S 4.1.2 Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en boulangerie spécialisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• état physique</li> <li>• solubilité</li> <li>• diffusion</li> <li>• suspension</li> <li>• émulsion</li> </ul> <p>S 4.1.3 Modifications physico-chimiques liées à l'action de l'air, de la chaleur (sèche, humide) au cours :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de la fabrication des produits de panification</li> <li>• de leur conservation</li> </ul> <p>et incidences sur la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- donner pour chaque ingrédient utilisé en production boulangère, le ou les constituants essentiels</li> <li>- mettre en évidence à l'aide d'expériences simples les principaux constituants de la farine : amidon, protéines</li> <li>- à partir des procédures de fabrication des produits de panification et de viennoiserie, identifier les propriétés mises en œuvre ainsi que les modifications physico-chimiques qui interviennent au cours de leur fabrication et de leur conservation</li> <li>- justifier les techniques mises en œuvre et l'utilisation des ingrédients en raison de leurs propriétés</li> <li>- indiquer les conséquences nutritionnelles et organoleptiques de ces transformations</li> <li>- donner les étapes de l'hydrolyse de l'amidon</li> </ul>
<p><b>S 4-2 - Étude nutritionnelle des produits de panification et de viennoiserie</b></p> <p>Place souhaitable des produits de boulangerie spécialisée dans l'alimentation rationnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- comparer, à partir d'éléments fournis, les caractéristiques nutritionnelles de différents produits de boulangerie, de viennoiserie et indiquer les équivalences entre les divers produits</li> <li>- indiquer les quantités souhaitables de pain pour maintenir l'équilibre de la ration alimentaire pour l'enfant, l'adolescent, l'adulte (en fonction de l'activité physique et de l'âge)</li> <li>- identifier les produits de panification riches en fibres et indiquer leur rôle physiologique</li> </ul>
<p><b>S 4.3 - Comportement alimentaire</b></p> <p>S 4.3.1 Évolution des modes alimentaires : influence du mode de vie, des attentes du consommateur, de l'évolution des produits...</p> <p>S 4.3.2 Qualité organoleptique des produits de boulangerie spécialisée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques organoleptiques des produits de boulangerie spécialisée</li> <li>• appréciation des qualités organoleptiques et mise en valeur de la qualité organoleptique : associations d'aliments, environnement, facteurs psychologiques</li> </ul>	<p>commenter les évolutions de consommation alimentaire et identifier les attentes des consommateurs en matière de produits de panification</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- donner les caractéristiques organoleptiques des produits de boulangerie spécialisée</li> <li>- mettre en relation la perception des divers organes des sens avec la qualité organoleptique de ces produits</li> <li>- donner des exemples d'associations d'aliments ou des exemples de facteurs qui participent à la mise en valeur des qualités organoleptiques des produits</li> </ul>



<p><b>S 4.4 : Hygiène et prévention</b></p> <p>S 4.4.1 Microbiologie appliquée Principaux agents microbiens utilisés en technologie panair (morphologie des levures, conditions de vie et de multiplication)</p> <p>Principaux agents microbiens pouvant se développer accidentellement sur les pâtes boulangères et conséquences technologiques Principaux agents microbiens pouvant se développer sur les ingrédients utilisés en boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aliments vecteurs (produits céréaliers, eau, lait, œufs, matières grasses, autres ingrédients tels qu'amandes, raisins secs...)</li> <li>• risques d'intoxications, de maladies infectieuses</li> <li>• mesures sanitaires (traitements subis, conditions de conservation....)</li> </ul> <p>S 4.4.2 Hygiène et prévention en milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sécurité sanitaire : <ul style="list-style-type: none"> <li>- risques microbiens, chimiques.. en milieu professionnel</li> <li>- conditions de mise en œuvre des denrées d'origine animale et des denrées d'origine végétale</li> <li>- propreté des locaux et protection de l'environnement</li> <li>- état de santé et hygiène du personnel : tenue professionnelle, hygiène corporelle, comportement dans le travail, contrôles médicaux...</li> </ul> </li> <li>• dispositifs réglementaires ; réglementation sanitaire et guide des bonnes pratiques en milieu professionnel ; rôles des services de veille et de contrôle sanitaires; obligations des professionnels;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer le nom de l'agent utilisé en technologie panair</li> <li>- décrire les modes respiratoires (aérobie, anaérobie) de l'agent microbien et les conditions mises en œuvre en fabrication des produits de boulangerie spécialisée</li> <li>- nommer les agents microbiens responsables d'accidents technologiques et indiquer leur origine</li> <li>- nommer les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires ou de maladies infectieuses et les aliments vecteurs correspondant utilisés en boulangerie spécialisée</li> <li>- indiquer les mesures prises par l'industrie agroalimentaire (traitements physiques, chimiques), conservation des denrées d'origine animale et des denrées d'origine végétale et conditions d'entreposage...</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier pour une situation professionnelle donnée, les divers risques sanitaires existants</li> <li>- justifier le choix des denrées, leur mise en œuvre en relation avec la qualité sanitaire des produits finis</li> <li>- indiquer les objectifs de la réglementation, le rôle des guides de bonnes pratiques</li> <li>- justifier les mesures relatives à <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'état sanitaire des denrées</li> <li>• l'hygiène des locaux</li> <li>• l'état de santé et l'hygiène du personnel</li> </ul> </li> <li>- indiquer le rôle des divers services et les obligations et responsabilité du professionnel vis à vis de la réglementation</li> </ul>
<p><b>S 4.5 Hygiène et sécurité des matériels, des équipements et des locaux</b></p> <p>S 4.5.1 Matériaux, matériels et équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques des revêtements de surfaces (sols, murs, plan de travail...)</li> <li>• matériels et équipements : aptitude à l'entretien, conception ergonomique, sécurité intégrée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- justifier en fonction des contraintes d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité, le choix des matériaux, des matériels et des équipements d'un laboratoire de boulangerie</li> </ul>

<p>S 4-5-2 Produits d'entretien et de désinfection ; produits d'hygiène corporelle</p> <p>S 4-5-3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</p> <p>S 4-5-4 Installation rationnelle des locaux professionnels : atelier de production, magasin de vente et locaux annexes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- choisir un produit adapté à un usage professionnel précis</li> <li>- justifier les conditions d'utilisation d'un produit pour une utilisation donnée</li>   <li>- à partir d'une situation professionnelle donnée, proposer un plan de nettoyage (choix des produits, des procédures, périodicité des opérations...)</li>   <li>- situer sur un plan de local professionnel, les différents secteurs et indiquer les circuits utilisés par les denrées au cours de leur transformation pour une fabrication donnée jusqu'à la présentation au consommateur</li> <li>- indiquer les équipements qui participent à l'hygiène et à la sécurité en milieu professionnel (qualité sanitaire des productions, sécurité des personnes et des biens) depuis la réception des matières premières jusqu'à la vente au consommateur des produits finis</li> </ul>
--	---

:

**S5 LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE  
ET DE SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>S.5.1 Les activités</b></p> <p>S 5.1.1 Identification du métier.</p> <p>S 5.1.2 Formes d'exercice du métier.</p> <p>S 5.1.3 Place de l'activité dans l'environnement économique « boulangerie »</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncer les activités propres à la profession</li> <li>- Différencier :les statuts du professionnel et les types d'entreprise :</li> <li>- Boulangerie</li> <li>- Boulangerie – pâtisserie, salon de thé</li> <li>- Boulangerie – pâtisserie - traiteur</li> <li>- Entreprise semi-industrielle et industrielle</li> <li>- Grande distribution</li> <li>- Laboratoire de recherche et de démonstration</li> </ul> <p>Identifier la position de la profession dans l'environnement économique par rapport :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à l'alimentation de détail</li> <li>- au secteur alimentaire</li> </ul> <p>à l'activité économique générale (statistiques)</p>
<p><b>S.5.2 L'aspect commercial de la profession</b></p> <p>S 5.2.1 Les principales actions commerciales.</p> <p>S 5.2.2 Les types de commercialisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en magasin</li> <li>- à consommer sur place</li> <li>- en livraison à domicile</li> <li>- en réalisation d'un service à l'extérieur</li> </ul>	<p>Identifier les différentes actions commerciales :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- artisanat : production, transformation.</li> <li>- Commerce : vente ,revente.</li> <li>- publicité, promotion</li> </ul> <p>Identifier les différents types de commercialisation. Citer les différents impératifs spécifiques à ces types de commercialisation.</p>
<p><b>S.5.3 Les lieux de vente</b></p>	<p>Identifier les autres lieux de vente de pains et de viennoiseries.</p>
<p><b>S.5.4 Organisation de l'entreprise</b></p> <p>S 5.4.1 L'organisation rationnelle de l'entreprise.</p> <p>S 5.4.2 La convention collective de la boulangerie et boulangerie pâtisserie artisanale.</p> <p>S 5.4.3 Les documents concernant la profession.</p>	<p>Identifier, à partir d'un organigramme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les fonctions</li> <li>- les postes de travail</li> <li>- les liaisons fonctionnelles</li> <li>- les liaisons hiérarchiques</li> </ul> <p>Identifier les lieux de consultation de la convention collective. Citer le rôle essentiel d'une convention collective et son utilité. Citer les spécificités de la convention collective de la boulangerie. Citer les catégories professionnelles.</p> <p>Citer les documents nationaux et européens (ex : le recueil des usages, le guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie...)</p>

<p><b>S.5.5 La gestion de l'entreprise</b></p> <p>S 5.5.1 La gestion des stocks.</p> <p>S.5.5.2 L'étude des coûts.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pour des produits fabriqués</li><li>- pour des produits transformés</li><li>- pour des produits revendus.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Compléter une fiche de stock en quantité et en valeur.</li><li>- Décrire la méthode PEPS.(premier entré, premier sorti).</li> <li>- Citer et calculer les éléments constitutifs d'un coût , d'un prix en l'illustrant par ceux relatifs au pain</li></ul>
--	---

<b>MISE EN RELATION DES COMPÉTENCES ET DES SAVOIRS ASSOCIES</b>
---

**UNITÉ 1 ORGANISATION ET PRODUCTION**

Compétences		Savoirs associés				
		S1	S2	S3	S4	S5
<b>C1</b>	ORGANISER					
<b>C2</b>	RÉALISER.					
<b>C3</b>	CONTRÔLER					
<b>C4</b>	COMMUNIQUER					

**UNITÉ 2 : ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE SCIENTIFIQUE ET COMMERCIAL DE LA PRODUCTION**

Compétences		Savoirs associés				
		S1	S2	S3	S4	S5
<b>C4</b>	COMMUNIQUER					

**UNITÉ 3 : ÉVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

Compétences		Savoirs associés				
		S1	S2	S3	S4	S5
<b>C1</b>	ORGANISER					
<b>C2</b>	RÉALISER.					
<b>C3</b>	CONTRÔLER					
<b>C4</b>	COMMUNIQUER					

## UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME




Compétences du référentiel de certification	U1 Organisation et production	U2 Environnement technologique scientifique et commercial de la production	U3 Évaluation de l'activité professionnelle
---	----------------------------------	---	--

## Compétences professionnelles

C1. ORGANISER			
C2. RÉALISER			
C3. CONTRÔLER			
C4. COMMUNIQUER			

## Savoirs associés

S1. Les matières premières			
S2. Les procédés de fabrication			
S3. Les équipements			
S4. Les sciences appliquées			
S5. La connaissance de l'entreprises			

	Correspondance totale
	Correspondance partielle
	Aucune correspondance

**ANNEXE II**

**PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

## FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

La durée de la formation en milieu professionnel est de **16 semaines**, pouvant être fractionnées.

### **OBJECTIFS:**

**Les périodes de formation en milieu professionnel doivent permettre au candidat d'apprendre à mobiliser ses acquis en activité réelle, à collecter l'information qui lui est nécessaire pour agir et à rendre compte en situant son activité en relation avec ses collègues, son employeur et l'entreprise cliente.**

**La répartition de la formation (étalement, choix des entreprises et des services...) est définie en étroite concertation avec les entreprises concernées.**

**Toute l'équipe pédagogique est concernée par la période de formation en milieu professionnel et, sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent contribuer à la recherche de la ou des entreprises d'accueil (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000 relative à l'encadrement des périodes en entreprise. B.O.n° 25 du 29 juin 2000). Chaque période sera sanctionnée par un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève. Ce bilan indiquera l'inventaire et l'évaluation des tâches et activités confiées au candidat et les performances réalisées pour chacune des compétences prévues.**

### **ORGANISATION**

#### **1- Voie scolaire**

L'organisation de la période de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire où ces derniers sont scolarisés, conformément à la convention type définie par la note de service n°96-241 du 15 octobre 1996 modifiée par la note de service DESCO A7 n° 259 du 13 juillet 2001.

Au terme des périodes de formation, le candidat constitue un dossier comprenant d'une part, un rapport de stage, d'autre part, des attestations de stage.

Dans son rapport, l'élève développe :

- la présentation de l'entreprise d'accueil (économique, humaine, technique)
- les activités assumées
- l'analyse de ses acquis

Le rapport est visé par le tuteur de l'élève en entreprise. Ce visa atteste que les activités développées dans le rapport correspondent à celles confiées à l'élève au cours de sa formation en entreprise.

Les compétences mises en oeuvre lors des interventions font apparaître les contraintes liées à la production, au respect des règles d'hygiène et de sécurité, à l'intégration dans le milieu professionnel.

Les attestations de stage permettent de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel (durée, secteur d'activité).

Un candidat qui n'aurait pas présenté ces pièces ne pourra pas subir l'épreuve U3 (évaluation en milieu professionnel).

Le recteur fixe la date à laquelle le dossier doit être remis au service chargé de l'organisation de l'examen.



## 2- Voie de l'apprentissage

La durée de la formation en milieu professionnel est incluse dans la formation en entreprise telle qu'elle est prévue par le contrat d'apprentissage.

Afin d'assurer une cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs des différentes périodes de formation et plus particulièrement de leur importance dans la réalisation du rapport de stage.

Au terme des périodes de formation, l'apprenti constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires (cf. supra).

## 3- Voie de la formation professionnelle continue

### a) candidat en situation de première formation ou de reconversion

La durée de la formation en milieu professionnel s'ajoute aux durées de formation dispensées dans le cadre de la formation continue.

Le stagiaire peut avoir la qualité de salarié d'un autre secteur professionnel.

Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier (divers types de contrat d'insertion, de qualification, d'adaptation...), le stage obligatoire est inclus dans la période de formation dispensée en milieu professionnel si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs.

Au terme de sa formation, le candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires (cf. supra).

### b) candidat en situation de perfectionnement

**Le certificat de stage est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans des activités relevant du secteur de la boulangerie en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.**

Le candidat rédige un rapport sur ses activités dans le même esprit qui préside à l'élaboration du rapport de stage pour les autres candidats.

Les modalités de constitution et de remise de ce dossier sont identiques à celles des candidats scolaires, apprentis et issus de la formation professionnelle continue visés au a).

## 4- Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle

Ce candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats de la formation professionnelle continue en situation de perfectionnement (cf. supra, chapitre 3 b)

**ANNEXE III**

**RÈGLEMENT D'EXAMEN**

<b>RÈGLEMENT D'EXAMEN</b>
---------------------------

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités*) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 Organisation et production	<b>U 1</b>	<b>12</b>	ponctuelle pratique	9 heures	ponctuelle pratique	9 heures
E2 Environnement technologique, scientifique et commercial de la production	<b>U 2</b>	<b>5</b>	CCF	-	ponctuelle écrite	2 heures
E3 Évaluation de l'activité professionnelle	<b>U 3</b>	<b>3</b>	CCF	-	ponctuelle orale	30 min.

CCF : contrôle en cours de formation.

\* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, BP et BTS (BOEN du 8/6/95).

ANNEXE IV

**DÉFINITION DES EPREUVES**

<b>ÉPREUVE E 1 :</b>	<b>ORGANISATION ET PRODUCTION</b>	<b>U 1</b>
		<b>coefficient 12</b>

● **Objectifs et contenu de l'épreuve :**

L'objectif est de s'assurer que le candidat est capable:

- d'organiser et de conduire une production à partir d'une commande comprenant des produits de panification, de viennoiseries variées et le sujet décoré.
- de présenter sa production,
- de communiquer sur ses produits, d'expliquer l'organisation de son travail et de décrire les méthodes qu'il a appliquées.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1, C2, C3 et C4, ainsi que sur les savoirs S2.

● **Critères d'évaluation:**

L'évaluation doit permettre d'évaluer :

1° La fiche technique et l'organisation préalable du travail :

le soin apporté à la rédaction de la fiche technique et de l'organisation du travail à réaliser (carnet de recettes autorisé), 20 points (5)

2° Le travail de production :

les procédés de fabrication mis en œuvre pour réaliser les produits (pain de tradition, pains divers, produits de viennoiserie garnis ou non garnis, décors) et l'enchaînement des tâches pour assurer la production dans les temps impartis, 90 points (1),  
les précautions appliquées en matière d'hygiène et de prévention des risques professionnels, 20 points (2).

3° Les produits présentés :

la présentation commerciale des produits, les éléments de décors et le respect de la commande, 90 points (3).

4° La communication orale :

la présentation orale des informations relatives aux produits réalisés et à l'organisation effective du travail (par rapport à celles initialement prévues sur la fiche technique), 20 points (4)

**TABLEAU RÉCAPITULATIF**

	<b>TRAVAIL</b>	<b>PRODUITS FINIS</b>	<b>TOTAUX</b>
<b>PAIN DE TRADITION</b>	20 (1)	20 (3)	<b>40</b>
<b>PAINS DIVERS (3)</b>	30 (1)	30 (3)	<b>60</b>
<b>VIENNOISERIES (2)</b>	30 (1)	30 (3)	<b>60</b>
<b>PAIN DECORE</b>	10 (1)	10 (3)	<b>20</b>
<b>ENTRETIEN ORAL</b>		20 (4)	<b>20</b>
Fiche technique		20 (5)	<b>20</b>
<b>HYGIENE ET PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS</b>	20 (2)		<b>20</b>
<b>TOTAL DES POINTS</b>			<b>240</b>

● **Modes d'évaluation :**

⇒ **Epreuve ponctuelle pratique d'une durée de 9 heures**

Le sujet a la forme d'une commande comprenant :

- des pains de tradition française sur Poolish de la veille (8 kg.minimum de farine) : des baguettes plus quatre autres catégories.
- 3 autres produits de panification : un à base de farines diverses, un enrichi ou aromatique, un régional ou européen,
- des produits en pâte à brioche ( brioche à tête et 3 formes garnies avant cuisson ),
- des produits en pâte levée feuilletée (pains au chocolat et 3 formes garnies avant cuisson),
- un pain décoré (à partir de 1kg minimum de pâte prélevée ou pétrie) et des éléments de décors sur un thème libre avec 2 techniques de décors imposés et une écriture.

Le choix des quantités à mettre en œuvre pour les viennoiseries et les produits de panification autres que le pain de tradition française est laissé à l'initiative des présidents de jury et des commissions de choix de sujet. Les productions demandées doivent tenir compte des spécificités locales en matière d'équipement des centres d'examen et des modalités d'organisation des commissions de surveillance et de notation de l'épreuve. Les crèmes et les garnitures doivent être fournis par le centre d'examen.

L'épreuve comporte 2 phases sur deux jours :

**1<sup>ère</sup> phase** écrite et pratique : durée 2 heures

Le candidat, après avoir pris connaissance de la commande à produire, établit la fiche technique et l'organigramme de son travail. Il prépare les pré-fermentations. Il pétrit la pâte à brioche et la pâte levée feuilletée. Il prépare les pâtes à décor.

Pour cette phase, le carnet personnel de recettes est autorisé, à l'exclusion de tout ouvrage professionnel.

**2<sup>ème</sup> phase** pratique et orale : durée 7 heures

A partir des préparations de la veille et de sa fiche technique, le candidat conduit sa production :

- en enchaînant efficacement les tâches,
- en respectant les procédés professionnels de fabrication,
- en respectant les règles liées à l'hygiène et à la prévention des risques professionnels.

Le candidat réalise les éléments de décor sur un thème de son choix.

Le candidat présente ses produits en les mettant en valeur par un rangement soigné. Il présente oralement au jury ses produits, il explique ses méthodes de fabrication, il justifie les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.

Le candidat doit remettre son poste de travail en état de propreté et procéder au nettoyage du fournil.

<p><b>ÉPREUVE E 2 : ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE SCIENTIFIQUE ET COMMERCIAL DE LA PRODUCTION</b></p> <p style="text-align: right;"><b>U 2</b></p> <p style="text-align: right;"><b>coefficient 5</b></p>
---

● **Objectifs et contenu de l'épreuve :**

L'épreuve prend appui sur la compétence C4 dont l'objectif est de s'assurer des connaissances associées à la production en boulangerie.

Elle concerne tout ou partie des savoirs sur les matières premières S1, les équipements S3, les sciences appliquées à la boulangerie S4, la connaissance de l'entreprise et de son environnement S5.

● **Critères d'évaluation:**

L'évaluation permet d'apprécier la compétence du candidat à communiquer sur :

- l'exactitude de ses connaissances sur les matières premières utilisées en boulangerie et en viennoiserie – 6 points,
- sa connaissance des matériels utilisés, des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels – 4 points,
- ses connaissances des sciences appliquées à la profession – 6 points,
- sa connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social – 4 points.

● **Modes d'évaluation :**

⇒ **Contrôle en cours de formation**

L'équipe pédagogique propose une ou plusieurs situations permettant l'évaluation des connaissances pour chaque partie du référentiel S1, S3, S4, S5.

Les situations d'évaluation sont organisées dans l'établissement de formation, sous forme écrite :

- S1 – l'évaluation porte sur chaque partie S1.1, S1.2 et S1.3. On s'assure des connaissances sur « le blé » et « la farine ».
- S3 – l'évaluation porte sur les connaissances du matériel et obligatoirement sur les notions d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels.
- S4 – deux questions s'appuyant sur des situations professionnelles dont l'une concerne un ou plusieurs points des trois premières parties du référentiel (S4-1, S4-2, S4-3) et l'autre est relative à un ou plusieurs points des parties S 4-4, S 4-5.
- S5 – L'évaluation porte sur au moins 4 parties du référentiel de la connaissance de l'entreprise.

Un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique est obligatoirement associé à l'évaluation.

La proposition de note est établie conjointement par un ou plusieurs membres de l'équipe pédagogique et les professionnels concernés. Elle est jointe au dossier du candidat et transmise au jury.

⇒ **Épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures**

Le sujet comporte une série de questions portant sur chaque partie du référentiel S1, S3, S4, S5. Il est composé de :

- S1. Une question obligatoire dans chaque partie S1.1, S1.2, S1.3. La question portant sur S1.1 doit permettre de vérifier les connaissances sur « le blé » et sur « la farine »,
- S3. Deux questions dont une intègre les notions relatives à l'hygiène et aux préventions des risques professionnels sur les matériels.
- S4. Deux questions s'appuyant sur des situations professionnelles dont l'une concerne un ou plusieurs points des trois premières parties du référentiel (S4-1, S4-2, S4-3) et l'autre est relative à un ou plusieurs points des parties S4-4, S4-5.
- S5. Une étude de cas simple (article de presse professionnelle, plan...) permettant une série de questions sur au moins 4 parties du référentiel.

<b>ÉPREUVE E3</b>	<b>ÉVALUATION DE L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE</b>	<b>U 3</b> <b>coefficient 3</b>
-------------------	---	------------------------------------

● **Objectifs et contenu de l'épreuve :**

Cette épreuve a pour but d'évaluer les compétences relatives à la pratique en milieu professionnel Elle prend appui notamment sur les tâches se rapportant aux fonctions d'approvisionnement, d'organisation de la production, de la production, d'entretien et de prévention des risques professionnels, de contrôle et de communication.

Elle doit permettre de vérifier l'acquisition par le candidat de tout ou partie des compétences C1, C2, C3, C4 mises en œuvre au sein de l'entreprise ainsi que des savoirs associés : S1,S2, S3.

● **Critères d'évaluation :**

A partir de l'élaboration par le candidat d'un rapport comprenant la présentation de l'entreprise d'accueil ainsi que 2 fiches de situations professionnelles, une sur l'approvisionnement, l'autre sur la production et son organisation, on évalue :

- la lisibilité et la structure du dossier,
- la description des situations présentées, des contraintes et des résultats obtenus,
- l'utilisation des termes professionnels adaptés,
- le bilan personnel

● **Modes d'évaluation :**

⇒ **Contrôle en cours de formation :**

Au cours de sa formation, le candidat élabore un dossier dans lequel il décrit son entreprise d'accueil ainsi que 2 situations professionnelles observées dans l'entreprise.

La situation proposée doit conduire le candidat à décrire des situations d'activité professionnelle, faire part de problèmes ou de contraintes rencontrées et à en tirer un bilan personnel succinct.

Au terme de la formation, les professeurs concernés et les formateurs de l'entreprise déterminent conjointement les notes et l'appréciation qui seront proposées au jury.

⇒ **Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 30 minutes maximum**

Pendant sa formation, le candidat élabore un dossier dans lequel il décrit son entreprise d'accueil ainsi que 2 situations professionnelles observées dans l'entreprise.

L'évaluation se fait sous la forme d'un entretien qui porte sur le dossier réalisé par le candidat.

Pour le candidat qui se présente au titre de 3 années d'expérience professionnelle, se reporter au § 4 de l'annexe II ( période de formation en milieu professionnel).



ANNEXE V

**CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES ET D'UNITÉS**

<b>TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES ET D'UNITÉS</b>
---

<b>M.C. BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b> (arrêté du 17 janvier 1992) dernière session 2003	<b>M.C. BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b> (définie par le présent arrêté) 1 <sup>ère</sup> session 2004
Épreuve EP 1  Épreuve pratique	<b>E1 (U1):</b> Organisation et production
	<b><u>E3 (U3): ÉVALUATION DE L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE</u></b>
<b>Épreuve EP2</b>  Technologie et sciences appliquées à l'alimentation	<b><u>E2 (U2): ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE, SCIENTIFIQUE ET COMMERCIAL DE LA PRODUCTION</u></b>

**Commentaire :**

A la demande du candidat et pour la durée de validité restante,

- La note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve pratique EP1 (arrêté du 17 janvier 1992) est reportée à chacune des épreuves U1 et U3 (présent arrêté)

- La note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve pratique EP2 (arrêté du 17 janvier 1992) est reportée sur l'épreuve U 2 (présent arrêté).