

## **ANNEXE II**

### **Période de formation en milieu professionnel**

# Période de formation en milieu professionnel

## Objectifs

La formation en entreprise doit permettre de mobiliser des savoirs, d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Ces compétences sont répertoriées dans le référentiel des activités professionnelles.

L'entreprise s'engage à établir les conditions pour accueillir et former l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de la formation professionnelle préparant le CAP.

Les activités exercées doivent répondre à la nature et aux exigences de celles définies dans le référentiel d'activités professionnelles.

Elles se situent dans des laboratoires de pâtisserie.

## Durée et modalités

### Candidats relevant de la voie scolaire

La période de formation en milieu professionnel au sein d'une pâtisserie est de 16 semaines, réparties sur les deux années à raison de 8 semaines par année de formation. L'évaluation porte sur les 8 dernières semaines.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative de l'établissement, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales. Il est suggéré de placer les stages sur le temps scolaire pour optimiser le suivi en entreprise.

Les lieux choisis et les activités confiées à l'élève pendant les différentes périodes de formation en entreprise doivent permettre de répondre aux exigences des objectifs définis ci-dessus.

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, *Bulletin officiel* 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 – *Bulletin officiel* n° 38 du 24 octobre 1996, modifié 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 entreprise.

Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié.

L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent le suivi de l'élève au sein de l'entreprise en collaboration avec le responsable avec lequel le contrat de la formation a été établi.

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 informé de sa situation.

### Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et/ou son représentant légal 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 le conseiller de l'enseignement technologique et les représentants locaux des pâtissiers, précise les modalités et le contenu des formations en entreprise. Les activités confiées à l'apprenti doivent respecter les objectifs définis ci-dessus.

### **Candidats relevant de la voie de la formation continue**

La durée de la période de formation en milieu professionnel est de 16 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.

### **Candidats positionnés**

En cas de positionnement (prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation au baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur), la durée minimale de la période de formation en milieu professionnel est de 8 semaines pour la candidats issus de la voie scolaire et de la formation continue.



## **ANNEXE III**

### **Règlement d'examen**

# Règlement d'examen

<b>Certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier</b>		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 individuels		
<b>Épreuves</b>	<b>Unité</b>	<b>Coeff.</b>	<b>Mode</b>		<b>Mode</b>	<b>Durée</b>
<b>Unités professionnelles</b>						
EP1 – approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie	UP1	4 (1)	CCF		Ponctuel écrit	3 h (2)
EP2 – fabrication de pâtisseries	UP2	11	CCF		Ponctuel pratique	7 h max.
<b>Unités générales</b>						
EG1 – français et histoire – géographie	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 – mathématiques - sciences	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3 – éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
Épreuve facultative : langue vivante (3)	UF		Ponctuel oral	20 min	Ponctuel oral	20 min

(1) Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle

(2) Dont 1 heure pour la vie sociale et professionnelle

(3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

## **ANNEXE IV**

### **Définition des épreuves**

# Définition des épreuves

## EP1/UP1 – approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie

Coefficient 4 (dont 1 pour la VSP)

### Finalités et objectifs de l'épreuve

Les activités relatives à cette épreuve sont l'approvisionnement, la gestion des stocks et l'utilisation de connaissances sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social appropriées à une situation professionnelle.

### Contenus de l'épreuve

Peuvent être évaluées en tout ou partie les compétences suivantes :

- C1.4 Participer à la prévision des besoins
  - C1.5 Rechercher et organiser l'information préalablement à toute tâche
    - C1.5.1 Collecter l'information nécessaire
    - C1.5.2 Décoder l'information
    - C1.5.3 Choisir : les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien
    - C1.5.4 Calculer les quantités
  - C1.8 Organiser l'information
    - C1.8.1 Trier, classer, ordonner les points clefs de sa communication
    - C1.8.2 Choisir un vocabulaire professionnel
  - C1.9 Participer à la démarche qualité
    - C1.9.1 Identifier les risques et les mesures de prévention à son (ses) poste(s) de travail
  - C2.1 Peser, mesurer, quantifier
  - C2.11 Renseigner les documents internes
  - C3.1 Contrôler les matières premières
    - C3.1.1 Contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif)
    - C3.1.2 Vérifier les températures, l'état du conditionnement, les dates limites
  - C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières
    - C3.2.2 Identifier les matières premières
  - C3.3 Contrôler les conditions de conservation des matières premières
    - C3.3.1 Vérifier les conditions de conservation
    - C3.3.2 Vérifier les températures de stockage, les dates limites
  - C3.4 Détecter les anomalies
  - C3.5 Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche
  - C3.7 Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis
  - C4.1 Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies
  - C4.2 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)
- et les savoirs associés suivants :**
- S1 La culture technologique et professionnelle
    - S1.1 Le monde de la pâtisserie
      - S1.1.1 L'histoire de la pâtisserie
      - S1.1.2 Les secteurs de la pâtisserie
    - S1.3 Le personnel et les postes de travail
    - S1.4 Les locaux et matériels
  - S2 Les matières premières
  - S3 La fabrication
    - S3.1 Les méthodes d'organisation
  - S4.1 Sciences de l'alimentation
    - S4.1.1 Les constituants des aliments
      - S4.1.1.1 Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels
    - S4.1.2 Étude nutritionnelle des produits de pâtisserie
    - S4.1.3 Nutrition
  - S4.2 Hygiène et prévention
    - S4.2.1 Microbiologie appliquée

- S4.2.2 Toxicologie alimentaire
- S4.2.3 Mesures préventives
  - S4.2.3.2 Gestion des matières premières
  - S4.2.3.4 Hygiène par respect des méthodes de travail
- S4.3 Sciences appliquées aux locaux et aux équipements
  - S4.3.1 Alimentation en énergie
    - S4.3.1.1 Énergie électrique
      - S4.3.1.1.1 Principales grandeurs utilisées en électricité
      - S4.3.1.1.2 Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel
    - S4.3.1.2 Combustibles
  - S4.3.2 Alimentation en eau froide
  - S4.3.3 Équipements spécifiques des locaux professionnels
  - S4.3.4 Aménagement et équipements généraux des locaux professionnels
    - S4.3.4.1 Éclairage des locaux
    - S4.3.4.2 Évacuation des matières usées
- S5 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

### **Déroulement de l'épreuve**

L'épreuve évalue à partir d'une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, test, protocole, article de presse...), tout ou partie des compétences et savoirs associés définis ci-dessus en technologie (20 points), en sciences de l'alimentation (20 points) et en environnement économique, juridique et social (20 points).

### **Critères d'évaluation**

L'évaluation porte principalement sur :

- l'exactitude des connaissances sur la technologie de la pâtisserie, sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise relatives à la situation professionnelle ;
- la pertinence des réponses apportées aux questions posées ;
- l'exactitude des informations portées sur le ou les documents à renseigner ;
- la capacité à tirer parti d'une documentation fournie.

### **Commission d'évaluation**

Elle est composée des enseignants chargés des enseignements professionnels en établissement.

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve dans ces deux modalités suivantes.

### **Modes d'évaluation**

**Épreuve ponctuelle écrite** : 2 heures

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, contenu, déroulement, critères, commission d'évaluation).

La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur.

### **Contrôle en cours de formation (CCF)**

L'évaluation s'effectue à l'occasion d'une situation d'évaluation écrite organisée dans l'établissement de formation au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation

Cette évaluation, conçue en fonction des acquis des candidats, est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, contenu, déroulement, critères, commission d'évaluation). Elle est organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

À l'issue de la situation d'évaluation, une proposition de note est établie par l'équipe pédagogique.

La note définitive est arrêtée par le jury.

## Vie sociale et professionnelle

Coefficient 1 (épreuve écrite, durée 1 heure)

L'évaluation de la vie sociale et professionnelle est intégrée à l'épreuve EP1. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de la vie sociale et professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

### Contrôle en cours de formation

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation. Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

**Situation d'évaluation écrite**, notée sur 14 points

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties.

• **Première partie** : évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points

Les questions portent sur l'ensemble du programme. Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 « incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie.

• **Deuxième partie** : travail personnel écrit noté sur 7 points

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

**Situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme**, notée sur 6 points

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste du travail [SST] ou attestation de formation aux premiers secours [AFPS]) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

• **Épreuve ponctuelle écrite** : 1 heure

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des cinq parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection des mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.

## EP2/UP2 – fabrication de pâtisseries

Coefficient 11

### Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de :

- organiser sa production ;
- réaliser et présenter des produits de pâtisserie commercialisables ;
- justifier ses connaissances technologiques et en sciences appliquées relatives à la fabrication de pâtisseries.

### Contenus de l'épreuve

L'épreuve pratique porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

#### C1. Organiser

C1.1 Prévoir les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

C1.5 Rechercher et organiser l'information préalablement à toute tâche

C1.6 Planifier l'exécution d'une fabrication

C1.7 Mettre en place le poste de travail pour une production donnée

C1.8 Organiser l'information

C1.9 Participer à la démarche qualité

#### C2 Réaliser

C2.1 Peser, mesurer, quantifier

C2.2 Réagir aux aléas

C2.3 Exécuter les préparations de base

C2.4 Mettre en forme les préparations

C2.5 Conduire les fermentations, les cuissons

C2.6 Réaliser tout ou partie des éléments de décor

C2.7 Conditionner-identifier

C2.8 Conserver

C2.9 Assembler

C2.10 Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux

C2.11 Renseigner les documents internes

C2.12 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail

C2.13 Agir en respectant l'environnement

C2.14 Valoriser la production

C2.15 Utiliser les outils de communication

#### C3 Contrôler

C3.1 Contrôler les matières premières

C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières

C3.3 Contrôler les conditions de conservation des matières premières

C3.4 Détecter les anomalies

C3.5 Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche

C3.6 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation

C3.7 Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis

C3.8 Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux

C3.9 Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et les dispositifs de sécurité

C3.10 Contrôler la conformité de la production

C3.11 Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection de son poste de travail, les outillages, les matériels, les locaux

#### C4 Communiquer

C4.1 prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies

C4.2 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

C4.3 Travailler en équipe

et sur tout ou partie des savoirs associés de technologie de la pâtisserie et de sciences de l'alimentation suivants :

- S1.1.3 Le vocabulaire professionnel
- S1.2.1 L'éducation sensorielle
- S3.2 Les techniques de fabrication
- S4.1.1.2 Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle
- S4.1.3.1 La perception sensorielle
- S4.1.3.2. L'équilibre alimentaire
- S4.2.3.2 Hygiène du personnel
- S4.2.3.3 Hygiène du milieu et du matériel
- S4.3.1.1.3 Sécurité
- S4.3.4.3 Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés

### **Critères d'évaluation**

L'évaluation porte sur :

- la pertinence de l'organisation de la production (phases écrite et pratique) ;
- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie ;
- la fabrication de produits de pâtisserie commercialisables ;
- la présentation professionnelle des fabrications réalisées : un ou plusieurs produits de pâtisserie à fabriquer est ou sont réalisés en fonction d'un thème donné. Ce thème fournit le contexte de l'évaluation des arts appliqués à la profession (adéquation entre le sujet et la production, appréciation visuelle et gustative, arts appliqués à la profession) ;
- la pertinence des réponses orales aux questions liées aux fabrications réalisées et portant sur les savoirs associés de sciences de l'alimentation et de technologie définis pour l'épreuve ;
- l'aptitude du candidat à communiquer ;
- le comportement professionnel et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

### **Déroulement de l'épreuve**

L'épreuve pratique comporte trois phases d'évaluation :

- une phase écrite définissant l'organisation du travail (10 points) ;
- une phase pratique de fabrication des produits de pâtisserie (130 points) ;
- une phase d'évaluation orale des connaissances liées à la fabrication en technologie de la pâtisserie (20 points) et en sciences de l'alimentation (20 points).

À l'issue de l'épreuve :

- la présentation de la production et son adéquation au thème du sujet sont évaluées conjointement par un professeur d'arts appliqués et un professionnel ou un professeur technique de pâtisserie (20 points) ;
- la dégustation des produits fabriqués est réalisée conjointement par un professionnel ou un professeur technique de pâtisserie (20 points).

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve dans ses deux modalités suivantes.

### **Modes d'évaluation**

**Épreuve ponctuelle pratique, écrite et orale** : 7 heures maximum

L'épreuve comporte cinq fabrications à réaliser :

- un entremet ;
- une tarte ;
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux ;
- une viennoiserie ;
- une présentation des produits finis ;

et un entretien en technologie de pâtisserie et en sciences de l'alimentation (au maximum de quinze minutes chacun) à organiser durant l'épreuve dans le respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail.

Le sujet prend la forme d'une commande accompagnée de la fiche technique des produits à réaliser. La fiche technique est diffusée dans la circulaire d'organisation des épreuves conformément à la réglementation en vigueur.

Les pétrissages sont réalisés mécaniquement. Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

- **Contenu de l'épreuve**

**Partie écrite** : 30 minutes au maximum

À partir d'une commande accompagnée de la fiche technique correspondante, d'une grille horaire vierge et dans le temps imparti, le candidat doit :

- ordonnancer les principales étapes de fabrication ;
- estimer le temps de réalisation de chaque fabrication.

**Partie pratique** : 6 heures

Cette partie est destinée à fabriquer :

- un entremet :
  - fonds (génoise, biscuit, meringue, appareils meringués, pâte à choux...)
  - crème (pâtissière, au beurre..., bavaroise...), mousse (aux fruits...)
  - décor simple, finition (à base de sucre, de chocolat...) sur un thème donné ;
  - montage (traditionnel, en cercle...)
- une tarte :
  - pâte friable ;
  - crème (pâtissière, d'amandes...)
  - garniture (fruits...)
  - finition ;
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux :
  - pâte feuilletée ou pâte à choux ;
  - crème et/ou garniture ;
  - finition/décor ;
- une viennoiserie :
  - pâte levée et/ou pâte levée feuilletée (pâte à croissant, pâte à brioche...)
  - détaillage, façonnage, pointage, apprêt, cuisson ;
- une présentation des produits finis :
  - présentation sur le poste de travail.

**Partie orale sur la technologie de la pâtisserie et les sciences de l'alimentation** : deux évaluations

Chaque entretien (au maximum de quinze minutes chacun) se déroule durant l'épreuve pratique, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury.

Les entretiens sont conduits :

- pour l'évaluation portant sur la technologie de la pâtisserie, par un professeur de technologie de la pâtisserie et un professionnel ;
- pour l'évaluation portant sur les sciences de l'alimentation, par un professeur de biotechnologie et un professionnel.

- **Critères d'évaluation**

Pour la fabrication, l'évaluation porte sur :

- la pertinence de l'organisation de la production (parties écrite et pratique) ;
- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie ;
- la fabrication de produits de pâtisserie commercialisables ;
- la présentation professionnelle des fabrications réalisées et leur dégustation (adéquation entre le sujet et la production, appréciation visuelle et gustative) ;
- le comportement professionnel et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Une grille nationale est diffusée dans la circulaire d'organisation conformément à la réglementation en vigueur. Elle est complétée pour chaque sujet avec lequel elle est fournie.

Pour les deux oraux inclus durant la partie pratique, l'évaluation porte sur :

- la pertinence des réponses orales aux questions liées aux fabrications réalisées et portant sur les savoirs associés de sciences de l'alimentation et de technologie définis pour l'épreuve ;
- l'aptitude du candidat à communiquer.

Pour les arts appliqués, l'évaluation porte sur la ou les fabrications réalisées sur le thème fourni dans le sujet, et notamment sur les points suivants :

- le décor, l'organisation des garnitures, les volumes, les associations de couleurs, la présentation générale ;
- la cohérence de la ou les fabrications avec le thème fourni dans le sujet ;
- la maîtrise des savoir-faire liés à la fabrication réalisée : organiser, transposer, interpréter, composer.

• *Tableau récapitulatif du barème appliqué en forme ponctuelle de l'épreuve*

<b>UP2 – fabrication de pâtisseries</b>	<b>Points</b>
Phase d'organisation écrite	10
Phase pratique	130
Phase de présentation - dégustation professionnelle	20
Présentation arts appliqués	20
<b>Sous-total</b>	<b>180</b>
<b>Phase d'évaluation orale</b>	<b>20</b>
Technologie de la pâtisserie	20
Sciences de l'alimentation	
<b>Total</b>	<b>220</b>

**Contrôle en cours de formation (CCF)**

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base du contrôle en cours de formation (CCF) à l'occasion de trois situations d'évaluation :

- deux situations d'évaluation dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles d'enseignement ;
- une situation d'évaluation en entreprise.

L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 220 points.

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés, tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme,
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par un membre de l'équipe pédagogique et un professionnel.

La note définitive est arrêtée par le jury.

• *Première situation d'évaluation* : évaluation en établissement de formation (50 points)

Elle se déroule en fin de premier trimestre de l'année terminale de formation. Elle est organisée par le responsable de la formation dans le cadre habituel des cours.

**Contenu de la situation d'évaluation**

L'évaluation comporte deux parties :

- une partie écrite d'organisation du travail (d'une durée de 15 minutes environ) ;

– une partie pratique de fabrications.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de différentes fabrications simples (une tarte pour 6 personnes, une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux) et un enchaînement des tâches à accomplir.

La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages sont réalisés mécaniquement.

La durée de la partie pratique est d'environ 3 heures. Dans le cas de la pâte feuilletée, la détrempe peut être réalisée à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l'épreuve.

### Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- l'organisation écrite du travail (5 points) ;
- la réalisation d'une tarte pour 6 personnes (15 points) ;
- la réalisation d'une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux (20 points) ;
- la présentation et la dégustation des fabrications (5 points pour la tarte et la pâte feuilletée ou pâte à choux, 5 points pour le projet esthétique).

Une grille nationale est diffusée dans la circulaire d'organisation conformément à la réglementation en vigueur.

#### • *Deuxième situation d'évaluation* : évaluation en établissement de formation (130 points)

Elle se déroule au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation. Elle est organisée par le responsable de la formation dans le cadre habituel des cours.

#### Contenu de la situation d'évaluation

L'évaluation comporte trois parties :

- une partie écrite d'organisation du travail (d'une durée de 15 minutes environ) ;
- une partie pratique de fabrications dont les arts appliqués ;
- une partie orale sur la technologie de la pâtisserie et sur les sciences de l'alimentation.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de différentes fabrications simples (un entremets pour 6 personnes ; la réalisation d'une pâte levée feuilletée, le détaillage, le façonnage, le pointage, l'apprêt et la cuisson) et un enchaînement des tâches à accomplir.

Un ou plusieurs produits de pâtisserie à fabriquer est ou sont réalisés en fonction d'un thème donné. Ce thème fournit le contexte de l'évaluation des arts appliqués à la profession.

La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages sont réalisés mécaniquement.

La durée de la partie pratique est d'environ 3 heures.

Dans le cas de la pâte levée ou levée feuilletée, le pâton peut être réalisé à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps qui sera compris dans celui de l'épreuve.

Les oraux portant sur les sciences de l'alimentation et sur la technologie (au maximum de quinze minutes chacun) se déroulent durant l'épreuve pratique, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury.

Ils sont conduits respectivement par :

- par un professeur de biotechnologie et un professionnel ;
- un professeur de technologie de la pâtisserie et un professionnel.

### Critères d'évaluation

Pour la fabrication (70 points), l'évaluation porte sur :

- l'organisation écrite de la production (5 points) ;
- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (entremets : 30 points ; pâte levée feuilletée : 25 points) ;

– la fabrication de produits de pâtisserie commercialisables et la présentation professionnelle des fabrications réalisées et leur dégustation (adéquation entre le sujet et la production, appréciation visuelle et gustative) (10 points).

Une grille nationale est diffusée dans la circulaire d'organisation conformément à la réglementation en vigueur.

Pour les deux oraux inclus durant la partie pratique, l'évaluation porte sur l'aptitude du candidat à communiquer et la pertinence des réponses orales aux questions liées aux fabrications réalisées et portant sur les savoirs associés de sciences de l'alimentation (20 points) et de technologie (20 points) définis pour l'épreuve.

Pour les arts appliqués, l'évaluation (20 points) porte sur la ou les fabrications réalisées sur le thème fourni dans le sujet, l'évaluation porte sur :

- le décor, l'organisation des garnitures, les volumes, les associations de couleurs, la présentation générale ;
- la cohérence de la ou les fabrications avec le thème fourni dans le sujet ;
- la maîtrise des savoir-faire liés à la fabrication réalisée : organiser, transposer, interpréter, composer.

• **Troisième situation d'évaluation** : évaluation liée à la formation en milieu professionnel (40 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 période de formation.

#### Contenu de la situation d'évaluation

L'évaluation réalisée en milieu professionnel s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur les critères établis par le référentiel de certification conformément à ceux définis pour l'épreuve.

Ces critères sont explicités dans un document servant de support à l'évaluation (livret de liaison, livret d'évaluation). Le document, conçu par l'équipe pédagogique de l'établissement, est transmis au responsable de la formation en entreprise par l'établissement de formation.

L'équipe pédagogique et le professionnel consignent en outre dans ce document trois fabrications de pâtisserie réalisées en entreprise.

#### Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (10 points) ;
- le comportement professionnel en entreprise (30 points).

Une grille nationale est diffusée dans la circulaire d'organisation conformément à la réglementation en vigueur.

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 des évaluations.

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

• **Tableau récapitulatif du barème appliqué en contrôle en cours de formation**

<b>UP2 – fabrication de pâtisseries</b>	<b>1<sup>re</sup> situation d'évaluation en établissement</b>	<b>2<sup>e</sup> situation d'évaluation en établissement</b>	<b>3<sup>e</sup> situation d'évaluation en entreprise</b>	<b>Pts</b>
Phase d'organisation écrite	5	5		10
Phase pratique	35	55	40	130

Phase de présentation– dégustation professionnelle	10	10		40
Présentation arts appliqués		20		
<b>Sous-totaux</b>	50	90	40	180
<b>Phase d'évaluation orale</b>				
Technologie de la pâtisserie		20		40
Sciences de l'alimentation		20		
<b>Total</b>	50	130	40	220

## EG1/UG1 – français et histoire-géographie

Coefficient 3

(Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement du français et de l'histoire - géographie pour les certificats d'aptitude professionnelle)

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

### Objectifs

L'épreuve de français et d'histoire – géographie 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

#### Contrôle en cours de formation

L'épreuve de français et d'histoire-géographie est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire-géographie.

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.

#### • *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...).

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... ; 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)

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...).

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement.

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.

#### • *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)

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

#### **Épreuve ponctuelle** : 2 heures 15 minutes

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

#### • *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).

#### • *Deuxième partie* (histoire-géographie)

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, l'un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

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'examineur 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 absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

## **EG2/UG2 – mathématiques – sciences**

Coefficient 2

(Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle).

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

L'épreuve de mathématiques - sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionnés dans le programme de formation de mathématiques, physique-chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

### **Objectifs**

L'évaluation en mathématiques – sciences a pour objectifs :

- d'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- d'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- de vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

### **Modes d'évaluation**

#### **Contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

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

#### • *Première situation d'évaluation* : notée sur 10

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité. Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum), prend appui sur le travail effectué au cours de la formation professionnelle (en milieu professionnel ou en établissement) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien, dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatées.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

#### • *Deuxième situation d'évaluation* : notée sur 20

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

### **Première partie**

Une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'une heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel.

Certaines compétences peuvent être évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation de l'évaluation dans le temps. Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, 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.

## Deuxième partie

Une évaluation d'une durée d'une heure environ en physique-chimie, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques). Elle est notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Ces séquences d'évaluation sont conçues comme des sondages probants sur des compétences terminales. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés 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 établies ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et 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 de leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux 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.

## Épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique-chimie.

### • *Mathématiques* : 1 heure, notée sur 10 points

Le sujet se compose de plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le programme.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, 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.

- **Physique-chimie** : 1 heure, notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties

### Première partie

Un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire.

Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- à montrer ses connaissances ;
- à relever des observations pertinentes ;
- à organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, plus généralement, à 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 évaluations écrites (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.

L'utilisation des calculatrices électroniques pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur.

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;
- l'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

## UG3 – éducation physique et sportive

Coefficient 1

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 11 juillet 2005 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 brevet des métiers d'art, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (*Journal officiel* du 21 juillet 2005, *BOEN* n° 42 du 17 novembre 2005) et la note de service n° 2005-179 du 4 novembre 2005 relative à l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du brevet des métiers d'art, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (*BOEN* n° 42 du 17 novembre 2005).

## **Épreuve facultative/UF – langue vivante**

Épreuve orale, durée : 20 minutes, préparation : 20 minutes

(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 8 juillet 2003 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les certificats d'aptitude professionnelle)

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 entre épreuves et unités**

## Tableau de correspondance entre épreuves et unités

<b>Certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier – glacier – chocolatier – confiseur (arrêté du 23 août 1993) dernière session 2008</b>	<b>Certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier (défini par le présent arrêté) première session 2009</b>
Domaine professionnel (1)	Ensemble des unités professionnelles
EP1 – pratique professionnelle, technologie et dessin	UP2 – fabrication de pâtisseries (2)
EP2 – réalisation EP3 – sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements EP4 – connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	UP1 – approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie (3)
Unités générales (4)	Unités générales
EG1 – français et histoire - géographie	UG1 – français et histoire - géographie
EG2 – mathématiques et sciences	UG2 – mathématiques et sciences
EG3 – éducation physique et sportive	UG3 – éducation physique et sportive
UF – langues vivantes étrangères	UF – langues vivantes étrangères
UF – préparation traiteur	

À la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes et unités :

(1) La note égale ou supérieure à 10 /20 obtenue au domaine professionnel peut être reportée sur l'ensemble des unités professionnelles.

(2) Lorsque la note reportée sur UP2 a été obtenue avant la session 2005, elle est affectée du coefficient total de l'épreuve incluant la vie sociale et professionnelle.

(3) Les notes obtenues aux épreuves EP2 « réalisation », EP3 « sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements » et EP4 « connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social » du diplôme régi par l'arrêté du 23 août 1993, chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve UP1 « approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie ».

(4) Le report des notes d'enseignement général obtenues avant la session 2005 est régi par les dispositions de l'arrêté du 17 juin 2003 relatif aux unités générales du CAP.