



**ÉCOLE
DES MÉTIERS**
DIJON MÉTROPOLE

L'excellence par l'alternance



RÉFÉRENTIEL

CAP

BOULANGER

Arrêté du 21 février 2014



MÉTIERS
—DE—
L'ALIMENTATION

www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr

Document assemblé par le CRNMA

Arrêté du 21 février 2014

(Éducation nationale, DGESCO A2-3)

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D 337-1 à D 337-25-1 ;

Vu l'arrêté du 31 juillet 2002 portant création du certificat d'aptitude professionnelle « boulanger » ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2003 modifié fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général ;

Vu l'arrêté du 20 juillet 2009 relatif aux certificats d'aptitude professionnelle et aux brevets d'études professionnelles prévus à l'article D 337-59 du code de l'éducation ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « alimentation » en date du 15 janvier 2014,

Portant création de la spécialité « boulanger » du certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance.

NOR : MENE1404645A

Article premier. — Il est créé la spécialité « boulanger » du certificat d'aptitude professionnelle dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Art. 2. — Le référentiel des activités professionnelles et le référentiel de certification de la spécialité « boulanger » du certificat d'aptitude professionnelle sont définis respectivement en [annexe I a](#) et [annexe I b](#) au présent arrêté.

Art. 3. — La préparation à cette spécialité du certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de seize semaines, définie en [annexe II](#) au présent arrêté.

Art. 4. — Cette spécialité du certificat d'aptitude professionnelle est organisée en six unités obligatoires et une unité facultative qui correspondent à des épreuves évaluées selon les modalités fixées par le règlement d'examen figurant en [annexe III b](#) au présent arrêté. Les unités constitutives du diplôme et la définition des épreuves sont fixées respectivement en [annexe III a](#) et en [annexe IV](#) au présent arrêté.

Art. 5. — Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen sous la forme globale ou progressive, conformément aux dispositions de l'article D 337-10 du code de l'éducation. Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit. Il précise également s'il souhaite se présenter à l'épreuve facultative.

Art. 6. — Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 31 juillet 2002 susvisé et les unités de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté sont fixées en [annexe V](#) au présent arrêté. Toute note obtenue aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 31 juillet 2002 précité est, à la demande du candidat et pour sa durée de validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.









Art. 7. — La première session d'examen de la spécialité « boulanger » du certificat d'aptitude professionnelle, régie par les dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2016.

Art. 8. — La dernière session d'examen de la spécialité du certificat d'aptitude professionnelle « boulanger » organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 31 juillet 2002 aura lieu en 2015. À l'issue de cette dernière session, l'arrêté du 31 juillet 2002 est abrogé.

(JO du 8 mars 2014 et BOEN n° 13 du 27 mars 2014.)

Source : www.adressrlr.cndp.fr

Sommaire

 Référentiel des activités professionnelles	Page 01
 Référentiel de certification	Page 06
 Les savoirs associés	Page 14
 Période de formation en milieu professionnel	Page 38
 Unités constitutives du diplôme	Page 40
 Règlement d'examen	Page 42
 Définition des épreuves	Page 44
 Tableau de correspondance des épreuves et unités	Page 59

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Définition :

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

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

En complément de ces productions :

- Produits de base en restauration Boulangère

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

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

Contexte professionnel (Emplois concernés à terme) :

- Ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable.

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

Types d'entreprises où se situent ces emplois :

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

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

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

Les différentes fonctions de l'activité en Boulangerie sont :

Fonction 1 →	Approvisionnement
<p><u>Tâches :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner et stocker les marchandises • Détecter et signaler les non conformités 	
<p>Conditions d'exercice</p>	
<p><u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les fiches de stock • Les locaux, matériels et équipements à la réception, au déconditionnement, au stockage • Les documents de contrôle à la réception, de suivi des matières premières (bon de livraison, fiche de traçabilité) • Guide des bonnes pratiques • Recettes de fabrication <p><u>Autonomie</u> dans le respect des consignes données par la hiérarchie</p>	
<p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adéquation quantitative et qualitative entre le bon de livraison et les produits livrés • Rangement et stockage des produits dans les lieux appropriés • Transmission des informations à la hiérarchie 	

Fonction 2 →	Production
<p><u>Tâches :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place du poste de travail • Préparer les matières premières pour la production • Réaliser la production • Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication 	
<p>Conditions d'exercice</p>	
<p><u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels, équipements et matières d'œuvre • La commande journalière, les recettes, consignes, diagrammes de production, et fiches techniques • Guide des bonnes pratiques d'hygiène <p><u>Autonomie</u> dans le respect des consignes données par la hiérarchie</p>	
<p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place du poste de travail en conformité avec la fiche technique • Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat) • Respect de la commande journalière 	

Fonction 3 →**Qualité, hygiène et sécurité****Tâches :**

- Respecter le Document Unique
- Respecter le guide des bonnes pratiques d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise
- Vérifier la conformité des produits finis

Conditions d'exercice**Moyens et ressources (informatisés ou non) :**

- Les fiches techniques
- Consignes, protocoles (locaux, matériels, équipements et outillages de nettoyage et de désinfection)
- Réglementation en vigueur (paquet Hygiène, Santé et sécurité au travail, convention collective)
- Outils et méthodes d'analyse des risques (Plan de Maîtrise Sanitaire, Guide de Bonne Pratique et d'Hygiène, Document Unique ...)
- Bon de livraison des matières premières, fiches de traçabilité

Autonomie dans le respect des consignes données par la hiérarchie

Résultats attendus

- Qualité du produit réalisé (aspect, régularité, goût)
- Rendre compte au responsable des anomalies constatées.
- Produits conformes à la commande
- Respect des réglementations en vigueur (hygiène, sécurité, ...)
- Respect des consignes en matière de démarche qualité et de développement durable définies par l'entreprise

Fonction 4 →**Commercialisation et communication****Tâches :**

- Présenter les produits
- Communiquer avec le personnel de vente
- Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

Conditions d'exercice**Moyens et ressources (informatisés ou non) :**

- Produits réalisés
- Recettes et / ou fiches techniques relatives à l'approvisionnement et à la production
- Analyse sensorielle
- Organigramme de l'entreprise

Autonomie dans le respect des consignes données par la hiérarchie

Résultats attendus

- Appui technologique à la vente (composition, process, saveur du produit)
- Cohérence de la communication orale (vocabulaire adapté)
- Echange avec le personnel de vente (recherche de la satisfaction du client)
- Intégration dans une équipe

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

Fonction 1 →		Approvisionnement	
Tâches principales	Capacités	Compétences terminales	
Réceptionner et stocker les marchandises	C2	C2.1 →	Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
	C1	C1.1 →	Organiser le rangement des produits réceptionnés
Détecter et signaler les non conformités	C3	C3.1 →	Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
	C4	C4.1 →	Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés

Fonction 2 →		Production	
Tâches principales	Capacités	Compétences terminales	
Mise en place du poste de travail	C1	C1.2 →	Organiser son travail
Préparer les matières premières pour la production	C1	C1.3 →	Effectuer les calculs nécessaires à la production
	C2	C2.2 →	Peser, mesurer
Réaliser la production	C2	C2.3 →	Préparer, fabriquer
Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication	C2	C2.4 →	Conditionner les produits fabriqués

Fonction 3 →		Qualité, hygiène et sécurité	
Tâches principales	Capacités	Compétences terminales	
Respecter le Document Unique	C2	C2.5 →	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
Respecter le guide des bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire	C2	C2.6 →	Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise	C2	C2.7 →	Respecter les directives de la démarche environnementale
Vérifier la conformité des produits finis	C3	C3.2 →	Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis

Fonction 4 →		Commercialisation et communication	
Tâches principales	Capacités	Compétences terminales	
Présenter les produits	C2	C2.8 →	Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
Communiquer avec le personnel de vente	C4	C4.2 →	Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe	C4	C4.3 →	Utiliser un langage approprié à la situation
		C4.4 →	Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Capacités C1 →		Organiser
Compétences terminales		
C1.1	Organiser le rangement des produits réceptionnés	
C1.2	Organiser son travail	
C1.3	Effectuer les calculs nécessaires à la production	

Capacités C2 →		Réaliser
Compétences terminales		
C2.1	Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison	
C2.2	Peser, mesurer	
C2.3	Préparer, fabriquer	
C2.4	Conditionner les produits fabriqués	
C2.5	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	
C2.6	Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire	
C2.7	Respecter les directives de la démarche environnementale	
C2.8	Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente	

Capacités C3 →		Contrôler
Compétences terminales		
C3.1	Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement	
C3.2	Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis	

Capacités C4 →		Communiquer - Commercialiser
Compétences terminales		
C4.1	Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés	
C4.2	Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente	
C4.3	Utiliser un langage approprié à la situation	
C4.4	Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production	

Les Savoirs-Faire

Capacités C1 →		Organiser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C1.1 : Organiser le rangement des produits réceptionnés	<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes de rangement • Les équipements et matériels de rangement et de stockage 	Les produits sont rangés et stockés dans des lieux appropriés et dans le respect de la rotation des produits
C1.2 : Organiser son travail	<ul style="list-style-type: none"> • Une commande • Les recettes • Un organigramme de travail • Le matériel adapté • Des consignes sur le choix des matières premières • Les matières premières 	Le poste de travail est ordonné, approvisionné et mis en place conformément : <ul style="list-style-type: none"> - à la commande - aux règles de sécurité - aux règles d'hygiène Fiches techniques conformes à la commande Enchaînement cohérent des tâches
C1.3 : Effectuer les calculs nécessaires à la production	<ul style="list-style-type: none"> • Une commande • Fiches techniques de fabrication • Locaux, matériels et équipements • Bon d'économat 	Pertinence de l'utilisation des fiches techniques Exactitude des calculs professionnels

Capacités C2 →		Réaliser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C2.1 : Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison	<ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels et équipements à la réception, au déconditionnement, au stockage • Bon de commande et bon de livraison • Document de traçabilité • Fiches de stocks manuelles et/ou informatisées 	Respect de la conformité des produits Identification des produits et stockage par catégorie et par date Respect des consignes de recyclage des emballages
C2.2 : Peser, mesurer	<ul style="list-style-type: none"> • Les matières premières • Des consignes sur le choix des matières premières • Une commande • Les fiches techniques • Le matériel adapté 	Utilisation optimum du matériel (réglage, tare) Exactitude des pesées et des mesures

SAVOIR-FAIRE		Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)	
Compétences terminales		En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité	
↓		↓	↓	
C2.3 :		<ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels, équipements et matières premières • Fiches techniques (recettes et diagrammes d'organisation) • Commandes 		
Préparer, fabriquer				
Préparer, fabriquer : les Pains	C2.3.1 :			<p>Les pétrissages : Pétrissage Intensifié Pétrissage Amélioré Autolyse</p> <p>Les préfermentations : Pâte fermentée</p> <p>Méthodes : Non différé Pousse lente Pousse contrôlée</p>
	Pains Courants Français		<ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels, équipements et matières premières 	<p>Les pétrissages : Pétrissage Amélioré Pétrissage Vitesse Lente Autolyse</p> <p>Les préfermentations : Pâte fermentée Poolish</p> <p>Méthodes : Non différé Pousse lente Pointage retardé au froid</p>
	C2.3.2 :	<ul style="list-style-type: none"> • Cahier des charges matières premières • Fiches techniques (recettes et diagrammes d'organisation) • Commandes 		
	Pains de Tradition Française			
	C2.3.3 :			
	* Autres Pains		<p>Pain de campagne Pain complet Pain de mie Pain viennois</p>	

* 1 seul de ces pains sera évalué à l'examen

SAVOIR-FAIRE		Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales		En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓		↓	↓
C2.3 2 :			
Préparer, fabriquer : les Viennoiseries	Pâtes Levées Feuilletées	<ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels, équipements et matières premières • Cahier des charges matières premières • Fiches techniques (recettes et diagrammes d'organisation) • Commandes 	Croissants Pains au chocolat Pains aux raisins
	(*) Pâte à Brioche		Grosses pièces : Brioche à tête Couronne Nanterre Petites pièces : Brioche à tête
	Pâte à Pain au lait et / ou Pâte à Pain brioché		Mise en forme des pâtes Grosses pièces façon : Tresses Petites pièces : Navettes Tresses Animaux
	(*) Garniture		Crème pâtissière

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

SAVOIR-FAIRE		Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales		En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓		↓	↓
C2.3 3 :			
Préparer, fabriquer : Produits salés et Décor	* Sandwichs et tartines	<ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels, équipements et matières premières • Cahier des charges matières premières • Fiches techniques (recettes et diagrammes d'organisation) • Commandes 	Principes d'élaboration, de composition et de présentation
	* Décor		Réalisation simple à partir de pâte morte : <ul style="list-style-type: none"> • Epis de blé • Fleurs, feuilles • Ecriture au cornet

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

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓ C2.4 : Conditionner les produits fabriqués	↓ <ul style="list-style-type: none"> • Locaux et matériels de conditionnement • Conditions de conservation • Règles de ressuage des produits 	↓ Les produits semi finis sont datés, filmés et rangés dans lieux appropriés Les produits finis sont rangés et entreposés pour obtenir de bonnes conditions de ressuage
C2.5 : Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	<ul style="list-style-type: none"> • Le document unique • Protocole de nettoyage 	Conformité à la réglementation en vigueur
C2.6 : Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Le guide de bonnes pratiques • Plan de maitrise sanitaire • Documents de traçabilité 	
C2.7 : Respecter les directives de la démarche environnementale	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de maitrise sanitaire • Fiches de poste • Règles de tri sélectif • Consignes de l'entreprise : fluides, énergies 	Utilisation raisonnée et conforme des énergies, des fluides et des produits d'entretien Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection Respect des règles de recyclage des emballages et de gestion des déchets
C2.8 : Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente	<ul style="list-style-type: none"> • Consignes internes à l'entreprise 	Respect des règles élémentaires de présentation

Capacités C3 →
Contrôler

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C3.1 : Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Locaux, matériels et équipements à la réception et au déconditionnement • Bon de livraison • Fiche de traçabilité 	Respect de la conformité de la livraison en quantité et qualité (chaîne du froid, D.L.U.O.)
C3.2 : Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis	<ul style="list-style-type: none"> • Commandes produits finis (quantités) • Produits finis • Fiches technique de fabrication • Consignes internes à l'entreprise 	Les quantités produites sont conformes à la commande Les défauts éventuels des produits finis sont identifiés

Capacités C4 →
Communiquer - Commercialiser

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C4.1 : Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de livraison • Fiche de traçabilité 	Description des anomalies constatées
C4.2 : Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique • Fiche d'analyse sensorielle 	Présentation du produit : <ul style="list-style-type: none"> • Composition • Association (mets et pain) • Conservation
C4.3 : Utiliser un langage approprié à la situation	<ul style="list-style-type: none"> • Contexte professionnel • Organigramme de l'entreprise • Situation(s) de communication professionnelle 	Expression claire, utilisant un vocabulaire professionnel adapté
C4.4 : Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production	<ul style="list-style-type: none"> • Contexte professionnel • Fiches techniques • Document unique (manuel d'utilisation et de sécurité du matériel) 	Utilisation d'un langage adapté (vocabulaire professionnel) pour décrire les anomalies constatées

Mise en relation des Compétences et des Savoirs Associés

			SAVOIRS					
			La culture Professionnelle	Les Matières Premières	Les Techniques et le Matériel Professionnelles	Les Sciences Appliquées	Gestion appliquée	
			S1	S2	S3	S4	S5	
C1	ORGANISER	C1.1	Organiser le rangement des produits réceptionnés	X	X		X	X
		C1.2	Organiser son travail	X		X	X	
		C1.3	Effectuer les calculs nécessaires à la production			X		X
C2	REALISER	C2.1	Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison	X	X		X	X
		C2.2	Peser, mesurer			X		
		C2.3	Préparer, fabriquer			X		
		C2.4	Conditionner les produits fabriqués			X	X	
		C2.5	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	X			X	
		C2.6	Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire	X	X	X	X	
		C2.7	Respecter les directives de la démarche environnementale	X			X	X
		C2.8	Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente			X		X
C3	CONTROLLER	C3.1	Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement		X		X	X
		C3.2	Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis			X		X
C4	COMMUNIQUER COMMERCIALISER	C4.1	Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés	X			X	X
		C4.2	Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente	X		X		X
		C4.3	Utiliser un langage approprié à la situation	X				X
		C4.4	Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production	X		X		X

Les savoirs associés

S1 – S2 – S3 →**La Technologie Professionnelle****S1 →****La culture professionnelle**

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

S2 →**Les Matières Premières**

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

S3 →**Les Techniques et le Matériel Professionnel associé**

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

S4 →**Les Sciences appliquées**

- S4.1 → Sciences appliquées à l'alimentation
- S4.2 → Sciences appliquées à l'hygiène
- S4.3 → Sciences appliquées à l'environnement professionnel

S5 →**La Gestion appliquée**

- S5.1 → Le contexte professionnel
- S5.2 → L'insertion dans l'entreprise
- S5.3 → Le salarié et l'entreprise
- S5.4 → L'organisation de l'activité
- S5.5 → L'entreprise, créatrice de richesse

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

S . →**Savoir associé**

S . . →	Thème principal	
S... :	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents points devant être étudiés 	Limites de connaissances
Titres	<i>Matériel :</i>	

S1.1 →		L'histoire de la Boulangerie et son évolution
S1.1.1 : Le Pain et la Boulangerie : d'hier à aujourd'hui	<ul style="list-style-type: none"> Le pain : des origines à nos jours Les évolutions du métier de Boulanger 	<p>Repérer les grandes étapes de l'histoire du pain</p> <p>Citer les principales évolutions du métier de Boulanger</p>
S1.1.2 : L'évolution des produits de Boulangerie	<ul style="list-style-type: none"> Les produits de panification et de viennoiserie proposés à la vente La restauration Boulangère 	<p>Citer quelques exemples illustrant l'évolution de la gamme et de la qualité des produits de Boulangerie en lien avec les besoins des consommateurs</p>
S1.1.3 : Le développement durable	<ul style="list-style-type: none"> Environnemental (gestion des matières premières, des déchets et des fluides) 	<p>Identifier des actions mises en œuvre dans l'entreprise en faveur du développement durable</p>

S1.2 →		La filière « blé, farine, pain »
S1.2.1 : Les acteurs de la filière	<ul style="list-style-type: none"> Les céréaliers Les meuniers Les différents types d'entreprise et leurs structures : Boulangeries, chaînes franchisées, terminaux de cuisson (industriels de la panification) et GMS 	<p>Repérer le rôle et la place de chaque acteur de la filière</p> <p>Caractériser les différents types d'entreprise (lieux d'implantation, clientèle, différents postes dans l'entreprise, enseigne)</p>

S1.3 →		L'environnement de travail
S1.3.1 : Le vocabulaire professionnel	<ul style="list-style-type: none"> Les termes professionnels associés aux matériels et outillages, aux gestuelles et aux techniques 	<p>Employer les termes appropriés en fonction de la situation professionnelle</p>
S1.3.2 : La tenue professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> Identification et appartenance au métier Protection, sécurité et hygiène pendant le travail 	<p>Citer les éléments de la tenue professionnelle devant être employée en Boulangerie</p> <p>Justifier leurs utilités</p>
S1.3.3 : L'aménagement de l'espace de travail et de stockage	<ul style="list-style-type: none"> Le laboratoire de Boulangerie et les zones de stockage 	<p>Citer les différentes zones de travail et de stockage</p> <p>Illustrer le principe de la marche en avant</p>

S1.4 →

Les appellations en Boulangerie

S1.4.1 :	<ul style="list-style-type: none"> • Pain maison ou appellation « Boulangerie » • Pain courant Français • Pain de Tradition Française • Pain complet • Pain de campagne • Viennoiserie Maison 	<p>Définir les différentes appellations réglementaires</p> <p>Citer les caractéristiques d'une viennoiserie Maison</p>
<p>Les appellations officielles relevant des textes réglementaires et du code des usages</p>		

S2 →

Les matières premières

S2.1 →

Les matières premières de base

S2.1.1 :	<ul style="list-style-type: none"> • Cahier des charges des produits de Boulangerie • Documents de traçabilité 	<p>Expliquer l'intérêt de la mise en place du cahier des charges des produits de Boulangerie</p> <p>Expliquer le rôle des documents de traçabilité</p>
S2.1.2 :	<p><i>Le grain de blé :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Composition et espèces • La transformation du grain en farine 	<p>Citer les composants du grain de blé avec leur pourcentage.</p> <p>Préciser l'utilisation du blé dur et du blé tendre</p> <p>Indiquer les différentes étapes de la mouture</p>
S2.1.3 :	<p><i>Composition et qualité de la farine :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'amidon, les protéines • Taux d'humidité • Les matières minérales • Qualités plastiques 	<p>Nommer les principaux composants de la farine et indiquer leurs pourcentages (amidon, taux d'humidité, protéines)</p> <p>Identifier les composants influençant les qualités plastiques des pâtes.</p>
La farine	<p><i>Les différentes farines de blé :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différentes appellations légales : Farine ordinaire, farine de Tradition et farine de gruau • Notions de traçabilité 	<p>Citer la définition de l'appellation : "Farine de Tradition"</p> <p>Citer les différentes utilisations possibles des farines de blé utilisées en Boulangerie / Pâtisserie</p>
	<p><i>Classifications des farines de blé :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les appellations légales : types 45, 55, 65, 80, 110 et 150 	<p>Expliquer la différence de composition entre 2 types de farine</p>
	<p><i>Dosages et tests :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le taux de cendres • Le Pékar • La teneur en eau • Le test de panification 	<p>Citer l'intérêt d'une des analyses</p>
	<p><i>Une autre farine :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • La farine de seigle 	<p>Expliquer les différences entre une farine de seigle et une farine de blé</p>

S2.1 →		Les matières premières de base (suite)	
S2.1.4 : L'eau	<ul style="list-style-type: none"> Rôles en panification 	Expliquer les rôles de l'eau en panification	
S2.1.5 : Le sel	<ul style="list-style-type: none"> Rôles, propriétés, dosages 	Expliquez les rôles du sel en panification Définir un dosage approprié en fonction d'une fabrication et des recommandations nutritionnelles	
S2.1.6 : La levure	<ul style="list-style-type: none"> Rôles en panification Différents types de levure (pressée, liquide, sèche) Conservation (caractéristique d'une levure fraîche) 	Définir les rôles de la levure en panification Citer les différents types de levure, leur conservation et leur utilisation appropriée	
S2.1.7 : Le sucre	<ul style="list-style-type: none"> Les différents types de sucres et leurs origines : betterave ou canne à sucre Rôle en viennoiserie 	Citer 4 différents types de sucre utilisés en Boulangerie Préciser le rôle du sucre (semoule, cristal) dans une pâte de viennoiserie	
S2.1.8 : Le lait	<ul style="list-style-type: none"> Les principales formes de commercialisation du lait : teneur en matière grasse et traitement de conservation (liquide UHT et poudre) Rôle en viennoiserie 	Préciser le rôle du lait dans une pâte de viennoiserie	

S2.2 →		Les matières complémentaires	
S2.2.1 : Les matières grasses	<p><i>La crème :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Les différents types selon l'usage, la quantité de matières grasses, la réglementation <p><i>Le beurre :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Les différents types selon l'usage, la quantité de matières grasses, la réglementation <p><i>La margarine :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Composition Les différentes margarines 	Indiquer le rôle des différentes matières grasses dans une pâte	
S2.2.2 : Les œufs et les ovoproduits	<p><i>Les œufs :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Constitution, fraîcheur et conservation Les précautions d'usage <p><i>Les ovoproduits :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Les différentes catégories Avantages et inconvénients Règles d'utilisation 	Citer les différentes parties de l'œuf Préciser le rôle des œufs dans une pâte. Dégager les avantages et les inconvénients des ovoproduits	

S2.3 →		Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées
S2.3.1 :	<ul style="list-style-type: none"> • Conditions d'utilisation et de conservation des produits employés dans la réalisation des préparations salées 	Citer et justifier les précautions d'emploi d'un produit prêt à utiliser
Produits frais d'origine animale et végétale		
S2.3.2 :		Citer les règles de conservation des produits d'origine animale
Produits surgelés, sous vide, en conserve		
S2.3.3 :		Citer au moins deux produits prêt à utiliser ainsi que leurs modes de conservation
Les sauces		

S2.4 →		Les ingrédients et produits d'addition
S2.4.1 :	<p><i>Les différentes catégories utilisées en panification (réglementation) :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Additif : acide ascorbique • Adjuvants : gluten, farine de fève, farine de soja, farine de malt, levure désactivée • Auxiliaire technologique : amylases fongiques 	Citer et préciser le rôle en panification des principaux produits correcteurs
Les produits correcteurs		

S3 → Les techniques et le matériel professionnel associé

S3.1 →		Les étapes de la panification
S3.1.1 :	<ul style="list-style-type: none"> • Les calculs professionnels • Les recettes et procédés de fabrication • L'organigramme de travail 	<p><i>À partir d'une commande :</i> Compléter une fiche technique</p>
Les documents d'organisation		
S3.1.2 :	<p><i>La formation de la pâte :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le frasage • L'étirage, soufflage 	Définir les différentes phases du pétrissage
	<p><i>Actions correctives :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'autolyse • Le bassinage • Le contre frasage 	<p>Expliquer le rôle du bassinage</p> <p>Préciser l'incidence de la consistance et proposer des corrections</p>
	<p><i>Les méthodes de pétrissages :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pétrissage à vitesse lente • Pétrissage amélioré • Pétrissage intensifié <p>La température de la pâte (température de base) Les différentes pâtes obtenues</p>	<p>Définir l'incidence d'un type de pétrissage sur le produit</p> <p>Expliquer l'incidence de la température d'une pâte et proposer des corrections</p>
	<p><i>Stockage et mélange :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Silos à farine • Refroidisseur d'eau • Balance • Pétrins 	Expliquer le rôle et l'utilisation des équipements
Le pétrissage		

S3.1 →

Les étapes de la panification (suite)

<p>S3.1.3 :</p> <p>Du pesage au façonnage</p>	<p><i>Manipulations manuelles ou mécaniques :</i> Pesage, division, mise en forme, boulage et façonnage.</p> <p><i>Matériels :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Diviseuse hydraulique • Peseuse volumétrique • Balancelle • Repose pâtons • Façonneuse 	<p>Expliquer les influences de la méthode de pesage et de façonnage sur la pâte et les pains</p> <p>Préciser les avantages et les inconvénients de la mécanisation</p> <p>Expliquer le rôle et l'utilisation des équipements</p>
<p>S3.1.4 :</p> <p>Qualités et défauts des pâtes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques d'une pâte de qualité <p><i>Les principaux défauts :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques • Causes • Actions correctives 	<p>Caractériser une pâte de qualité Identifier les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> – excès de force – manque de force – pâte trop ferme – pâte trop douce – pâte croûtée
<p>S3.1.5 :</p> <p>La cuisson</p>	<p><i>Préparation à la cuisson :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • La scarification • La buée • L'enfournement <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Programmation de la température • Déroulement de la cuisson • Gestion de la durée • Défournement <hr/> <p><i>L'après cuisson :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ressuage • Conservation et rassissement <hr/> <p><i>Les fours :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les fours à soles, Les fours ventilés, les fours à chariot 	<p>Expliquer les rôles de la scarification et de la buée</p> <p>Organiser le tapis d'enfournement en fonction de la production</p> <p>Choisir la température de cuisson en fonction des produits</p> <p>Expliquer l'évolution de la pâte pendant la cuisson</p> <p>Expliquer l'évolution du pain après la cuisson</p> <p>Citer les avantages et inconvénients des différents types de fours</p>
<p>S3.1.6 :</p> <p>Qualités et défauts des pains</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques d'un pain de qualité <p><i>Les principaux défauts :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques • Causes • Actions correctives 	<p>Caractériser un pain de qualité Identifier les défauts suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pain plat – Pain cloqué – Pain cintré – Pain ferré – Croûte terne

S3.2 →		La fabrication des pains
S3.2.1 :		
Les différents types de pain	<ul style="list-style-type: none"> • Pain courant Français • Pain de tradition Française • Pain de campagne • Pain complet • Pain de mie • Pain viennois 	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacun des pains</p> <p>Indiquer les étapes de fabrication de ces pains</p> <p>Citer les règles élémentaires de présentation</p>

S3.3 →		La fermentation panaiere
S3.3.1 :	Définition et rôles de la fermentation panaiere	
Les étapes de la fermentation	<p><i>Pointage en masse :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rôle • Durée <p><i>Détente :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rôle • Durée <p><i>L'apprêt :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Choix des supports • Durée • Précaution d'usage 	<p>Définir le rôle de la fermentation panaiere</p> <p>Repérer et caractériser les différentes étapes de la fermentation</p> <p>Expliquer la relation entre les différents facteurs influençant la fermentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Température - Durée - Agent de fermentation
S3.3.2 :	<ul style="list-style-type: none"> • Le direct <p><i>Les pré-fermentations :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • La pâte fermentée • La fermentation sur polish • La fermentation au levain (dur et liquide) 	Choisir une méthode de fermentation à utiliser pour un produit donné
S3.3.3 :	<ul style="list-style-type: none"> • Le pointage retardé • La pousse lente • La pousse avec blocage 	Expliquer les différentes techniques de fermentation différée et leurs incidences sur l'organisation de la production
Les méthodes de fermentation		
Les techniques de fermentation différée		

S3.4 →		La fabrication de la viennoiserie
S3.4.1 :	Recettes et techniques de fabrication	
Pâte levée et levée feuilletée	<ul style="list-style-type: none"> • Pain au lait, Pain brioché et Brioche • Croissants, pains au chocolat et pains aux raisins <p><i>Matériel :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Batteurs • Laminoin • Armoires de fermentation • Chambre froide positive • Surgélateur et conservateur 	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacune des pâtes</p> <p>Indiquer les étapes de fabrication des viennoiseries</p> <p>Expliquer le rôle et l'utilisation des équipements</p>

S4 →**Les Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel**

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

S4. ... →**Sciences appliquées à ...**

S4... :		
Titres	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances (Savoirs associés) 	LIMITES DE CONNAISSANCES

S4.1 →**Sciences appliquées à l'alimentation**

S4.1.1 →	Les constituants des aliments	
S4.1.1.1 :		
Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels	<ul style="list-style-type: none"> • Eau • Glucides (glucose, saccharose, amidon, fibres) • Protides (acide aminés, polypeptides, protéines/gluten) • Lipides • Eléments minéraux et oligoéléments • Vitamines 	<p>Identifier les différents constituants d'un produit alimentaire à partir d'étiquetages,</p> <p>Citer pour chacun des constituants des aliments caractéristiques qui en contiennent</p> <p>Indiquer les principaux rôles dans l'organisme des glucides (simples, complexes, fibres), des protides, des lipides, des vitamines hydrosolubles (B1, B12, C) et liposolubles (A, D, E, K), du calcium, du sodium et du fer</p>
S4.1.1.2 :		
Principales propriétés et modifications physico-chimiques subies par les constituants alimentaires lors de la pratique professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Etats physiques • Changements d'états <ul style="list-style-type: none"> • Solubilité • Emulsion • Action de la température sur les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation, formation d'empois d'amidon) • Action de la température sur les protéines (coagulation) • Action de la température sur les lipides (fusion, décomposition) • Réaction de Maillard • Action de l'air sur les lipides et sur les vitamines (oxydation) • Action mécanique sur les protides (réseau de gluten) 	<p>Expliquer, à partir de protocoles de fabrication, les principaux changements d'états de l'eau (fusion, vaporisation, solidification)</p> <p>Citer un exemple d'application de chacune de ces propriétés et modifications</p> <p>Indiquer les incidences organoleptiques des modifications subies par les constituants</p> <p>Justifier les précautions prises dans la pratique professionnelle</p>

S4.1.2 →		La nutrition
S4.1.2.1 :		<p>Citer les groupes d'aliments Indiquer les principaux constituants apportés par chaque groupe d'aliments</p> <p>Classer des aliments d'un menu dans les différents groupes</p>
Équilibre alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Groupes d'aliments 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Place des groupes d'aliments dans l'alimentation équilibrée 	<p>Énoncer les règles de l'équilibre alimentaire sur une journée, pour l'adulte d'activité moyenne</p> <p>Établir des menus équilibrés (qualitatif)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Conséquences d'une alimentation déséquilibrée 	<p>Citer les principales conséquences sur la santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'un excès de consommation de lipides, de glucides et de sel - d'une carence en fibres, en calcium, en fer et en vitamines
	<ul style="list-style-type: none"> • Recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé : PNNS) 	<p>Justifier les principales recommandations à mettre en œuvre par les professionnels de la boulangerie (sel- sucre- matières grasses)</p>
S4.1.2.2 :		<p>Comparer, à partir de documents, les caractéristiques nutritionnelles de différents produits de boulangerie</p> <p>Dégager leur intérêt nutritionnel</p>
Intérêt nutritionnel des produits commercialisés	<ul style="list-style-type: none"> • Produits de boulangerie traditionnels 	
S4.1.2.3 :		<p>Citer les sens utilisés lors de la perception sensorielle</p> <p>Mettre en relation sens et organes des sens</p> <p>Énumérer les saveurs</p>
Perception et analyse sensorielle	<ul style="list-style-type: none"> • Perception sensorielle (odeur, saveur, consistance, température, couleur, forme) 	<p>Citer les éléments, liés à l'individu, susceptibles de perturber une perception sensorielle</p> <p>Indiquer les principaux objectifs de l'analyse sensorielle (description d'un produit de boulangerie, correction d'une préparation)</p> <p>Définir la notion de qualité organoleptique d'un produit</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse sensorielle 	

S4.2.1 →		La microbiologie appliquée
S4.2.1.1 : Diversité du monde microbien	• Classification des micro-organismes	<p>Définir « micro-organisme »</p> <p>Nommer les principales familles de micro-organismes (bactéries, champignons microscopiques, virus)</p>
	• Conditions de multiplication	<p>Citer les conditions favorables à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu)</p>
S4.2.1.2 : Micro-organismes utiles	• Levures, bactéries lactiques	<p>Citer des exemples de micro-organismes utiles aux fabrications</p> <p>Définir la fermentation (produit initial, agents de fermentation, produits formés)</p> <p>Énumérer les facteurs favorables à la fermentation pour une situation donnée</p> <p>Caractériser la fermentation lactique et alcoolique (panaire)</p>
S4.2.1.3 : Micro-organismes nuisibles	• Flore d'altération	<p>Citer les principaux signes d'altération du produit</p> <p>Identifier les facteurs favorables à l'altération du produit par les micro-organismes</p> <p>Indiquer les conséquences organoleptiques et sanitaires de l'altération (de la production à la consommation)</p> <p>Proposer et justifier des mesures préventives</p>

S4.2.1.3 :	<ul style="list-style-type: none"> • Flore pathogène alimentaire et pouvoir pathogène 	<p>Définir la toxinogénèse</p> <p>Définir le pouvoir pathogène</p> <p>Définir la virulence (multiplication et diffusion)</p> <p>Nommer les principaux microorganismes pathogènes (Staphylocoque doré, Listeria, Salmonelles, <i>Escherichia coli</i>, <i>Clostridium botulinum</i>)</p>
<p>Microorganismes nuisibles (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Intoxications alimentaires 	<p>Définir une intoxication alimentaire</p> <p>Lister les principaux symptômes des intoxications alimentaires (diarrhées, douleurs abdominales, vomissements, fièvre)</p> <p>Mettre en relation les principales TIA et les micro-organismes responsables (Staphylocoque doré, Listeria, Salmonelles, <i>Escherichia coli</i>, <i>Clostridium botulinum</i>)</p> <p>Caractériser les Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Chaîne de contaminations 	<p>Citer les principaux produits ou préparations sensibles aux principaux micro-organismes pathogènes</p> <p>Mettre en relation les réservoirs et les vecteurs de ces micro-organismes dans l'activité professionnelle</p> <p>Proposer et justifier des mesures préventives</p>
	S4.2.1.4 :	<ul style="list-style-type: none"> • Principes et techniques de conservation
<p>Conservation des produits utilisés ou élaborés en boulangerie</p>		

S4.2.2 →		Les mesures préventives
S4.2.2.1 :		
Hygiène du personnel	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiène corporelle et vestimentaire 	<p>Justifier les étapes du lavage hygiénique des mains</p> <p>Justifier l'intérêt de l'hygiène corporelle</p> <p>Justifier le port de la tenue professionnelle et les comportements professionnels à adopter</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Surveillance de l'état de santé 	<p>Citer les visites médicales obligatoires (réglementation)</p>
S4.2.2.2 :		
Contrôle et stockage des matières premières et des produits de boulangerie	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles à la réception 	<p>Justifier les contrôles à effectuer lors de la réception des matières premières</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Conditions de stockage 	<p>Justifier les conditions de stockage des différents types de produits dans le respect de la réglementation</p>
S4.2.2.3 :		
Hygiène du milieu et du matériel	<ul style="list-style-type: none"> • Salissures 	<p>Classer les salissures selon leur nature</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Produits d'entretien 	<p>Indiquer le mode d'action d'un détergent, d'un désinfectant, d'un détergent désinfectant, d'un abrasif, d'un décapant</p> <p>Citer les paramètres déterminant l'efficacité d'un produit d'entretien</p> <p>Justifier les informations relatives aux précautions à prendre lors de l'utilisation de ces produits</p> <p>Préciser la conduite à tenir en cas d'accident survenant lors de l'utilisation de ces produits</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Protocoles et plans de nettoyage et de désinfection 	<p>Justifier, pour un cas précis d'entretien de locaux et/ou de matériels et/ou d'équipements, le protocole</p> <p>Repérer les étapes d'un plan de nettoyage/désinfection</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs ...) 	<p>Citer les risques liés à la présence de nuisibles dans un local professionnel</p> <p>Citer les moyens de prévention et de lutte contre les nuisibles</p>

S4.2.2.4 :	<ul style="list-style-type: none"> • Marche en avant 	Indiquer le principe de la marche en avant
Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Chaîne du froid 	<p>Justifier la nécessité du respect de la chaîne du froid</p> <p>Repérer sur des relevés de températures la rupture de la chaîne du froid</p> <p>Identifier les causes possibles de rupture de la chaîne du froid</p> <p>Proposer des actions correctives et/ou préventives</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Réglementation et documents relatifs à l'hygiène en boulangerie : Paquet hygiène, Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, Plan de maîtrise sanitaire 	<p>Indiquer le principal rôle de chacun des documents</p> <p>Repérer les principales obligations relatives à l'hygiène dans un GBPH</p>

S4.3 →

Sciences appliquées à l'environnement professionnel
(démarche qualité, aménagement, équipements des locaux professionnels)

S4.3.1 →	La démarche qualité	
S4.3.1.1 :	<ul style="list-style-type: none"> • Moyens d'information : étiquetage, affichage 	<p>Repérer, sur une étiquette, un affichage, les mentions obligatoires et facultatives qu'ils doivent comporter</p> <p>Différencier les mentions relatives aux durées de conservation pour les matières premières et les produits élaborés DLC (Date Limite de Consommation) / DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) / DCR (Date de Consommation Recommandée) <i>Mentions au regard de la réglementation en vigueur</i></p>
Valorisation de la qualité alimentaire		<ul style="list-style-type: none"> • Traçabilité <p>Définir la notion de traçabilité des matières premières (par exemple : cahier des charges des produits de boulangerie)</p>
S4.3.1.2 :	<ul style="list-style-type: none"> • Organisme de contrôle : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations DDCSPP • Laboratoires d'autocontrôles indépendants 	<p>Citer ses principales fonctions</p> <p>Justifier l'intérêt des autocontrôles</p>
Contrôle de la sécurité alimentaire		

S4.3.2 →		L'aménagement des locaux
S4.3.2.1 : Alimentation en énergie électrique	<ul style="list-style-type: none"> • Dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels 	Indiquer le rôle d'un disjoncteur de puissance, d'un disjoncteur différentiel, d'une prise de terre, du dispositif d'arrêt d'urgence et des isolants électriques
S4.3.2.2 : Alimentation en combustibles	<ul style="list-style-type: none"> • Sécurité concernant l'utilisation du gaz pour l'alimentation des locaux professionnels 	Citer les éléments de sécurité liés à l'aménagement des locaux (vanne d'arrêt, détecteur alarme, porte coupe-feu, ventilation) et préciser leur rôle
S4.3.2.3 : Alimentation en eau froide	<ul style="list-style-type: none"> • Eau utilisée en pratique professionnelle 	Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine Proposer des solutions pour une utilisation raisonnée de l'eau
	<ul style="list-style-type: none"> • Dureté de l'eau 	Citer les caractéristiques d'une eau dure Identifier les conséquences de l'utilisation d'une eau dure en milieu professionnel
S4.3.2.4 : Évacuation des matières usées	<ul style="list-style-type: none"> • Eaux usées • Déchets solides 	Citer les dispositifs obligatoires adaptés à la collecte des eaux usées, des déchets solides Justifier l'importance du tri sélectif dans une démarche de développement durable
S4.3.2.5 : Salubrité des locaux professionnels	<ul style="list-style-type: none"> • Air, température, hygrométrie dans les locaux professionnels 	Citer les facteurs de salubrité d'un local professionnel Caractériser une atmosphère confinée, polluée Justifier la nécessité du renouvellement d'air et de la maîtrise des températures et de l'hygrométrie de certains locaux professionnels

S4.3.2.6 :		
Matériaux utilisés dans le secteur professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Principaux matériaux : bois, métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, papiers et cartons 	<p>Citer les principales propriétés des matériaux utilisés pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail..), appareils, équipements, emballages, conditionnements, tenues professionnelles</p> <p>Identifier les inconvénients de chacun des matériaux</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien des matériaux 	<p>À partir des principales propriétés et inconvénients d'un matériau, justifier son entretien</p>

S4.3.3 → Les équipements spécifiques des locaux professionnels		
S4.3.3.1 :		
Utilisation de l'énergie électrique	<ul style="list-style-type: none"> • Principales grandeurs utilisées en électricité : tension, intensité du courant, puissance d'un appareil 	<p>Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Energie électrique en milieu professionnel : → transformation en énergie thermique → transformation en énergie mécanique 	<p>Définir l'effet Joule</p> <p>Indiquer des exemples d'appareils utilisant la transformation de l'énergie électrique en énergie thermique ou énergie mécanique</p>
S4.3.3.2 :		
Utilisation des combustibles	<ul style="list-style-type: none"> • Combustion 	<p>Citer les combustibles utilisés en milieu professionnel</p> <p>Définir la combustion Indiquer les conséquences d'une combustion incomplète</p> <p>Expliquer les risques liés à l'utilisation du gaz (asphyxie, explosion, incendie)</p> <p>Identifier les dispositifs de sécurité présents sur les équipements utilisés en boulangerie (thermocouple)</p>

S4.3.3.3 :		
Production de chaleur pour la cuisson des aliments	<ul style="list-style-type: none"> • Principes de fonctionnement des appareils de cuisson 	<p>Indiquer, à partir d'un schéma simple, le principe de fonctionnement d'un appareil utilisant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'effet Joule (four à chaleur sèche) - la combustion (brûleur atmosphérique) <p>Indiquer, à partir d'exemples de cuisson d'aliments, le principe des différents modes de propagation de la chaleur (conduction, convection, rayonnement)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Economie d'énergie 	<p>Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Principe de fonctionnement des appareils producteurs de froid mécanique 	<p>Expliquer succinctement le principe de fonctionnement d'un appareil producteur de froid</p> <p>Annoter un schéma simple d'un appareil de production de froid mécanique</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Fonction des différents appareils producteurs de froid 	<p>Citer la fonction de ces différents appareils (réfrigérateur, chambre froide positive, congélateur, surgélateur, cellule de refroidissement rapide)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Economies d'énergie 	<p>Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie</p>

S5 →**Gestion appliquée**

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

S5. →**Thème principal**

S5... :		LIMITES DE CONNAISSANCES (en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication)
Titres	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances (Savoirs associés) 	

S5.1 →**Le contexte professionnel**

S5.1.1 :		<p>Définir la notion de secteur professionnel</p> <p>Distinguer différents secteurs professionnels</p> <p>Repérer le secteur professionnel de la boulangerie</p>
Un secteur professionnel, une diversité de métiers	<ul style="list-style-type: none"> • Le secteur professionnel 	<p>Définir la notion de métier</p> <p>Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel de la boulangerie</p> <p>Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Le métier 	<p>Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice, contraintes inhérentes à la spécificité du métier</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • L'environnement du métier 	
S5.1.2 :		<p>Définir l'entreprise et repérer les activités d'une entreprise du secteur professionnel</p> <p>Définir la notion d'activité principale et secondaire</p> <p>Repérer des exemples d'activités secondaires</p> <p>Classer les entreprises en fonction de leur activité principale</p>
La diversité des entreprises	<ul style="list-style-type: none"> • L'entreprise • L'activité principale de l'entreprise • Les activités secondaires • La classification des entreprises suivant leurs activités 	<p>Repérer le statut de l'entreprise et dégager les principales caractéristiques</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types d'entreprise et les formes juridiques 	

S5.1.3 : L'environnement institutionnel	<ul style="list-style-type: none"> • L'état et les collectivités territoriales • Les organisations professionnelles patronales et syndicales • Les chambres consulaires 	Identifier le rôle de chaque partenaire et dégager quelques relations ou liens de l'entreprise avec le partenaire
S5.1.4 : L'environnement juridique	<ul style="list-style-type: none"> • Les sources du droit national : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume 	Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national
	<ul style="list-style-type: none"> • Le contrat 	Définir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle
	<ul style="list-style-type: none"> • La formation du contrat 	Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat
	<ul style="list-style-type: none"> • Les obligations contractuelles 	Analyser différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations
	<ul style="list-style-type: none"> • La responsabilité civile (contractuelle et délictuelle) et pénale 	Différencier les différents domaines de la responsabilité Identifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle

<p>S5.2.1 :</p> <p>La recherche d'emploi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La population active <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques du marché du travail <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • L'offre d'emploi adaptée au secteur professionnel <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi 	<p>Caractériser la population active</p> <p>Analyser la composition de la population active (sexe, âge, métier...)</p> <p>Décrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active</p> <hr/> <p>Observer et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre)</p> <p>Analyser les causes et l'évolution du chômage</p> <hr/> <p>Sélectionner les offres d'emplois correspondant au métier préparé</p> <hr/> <p>Repérer les démarches de recherche d'emploi</p> <p>Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi</p>
<p>La recherche d'emploi (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • La lettre de motivation • Le curriculum vitae 	<p>Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet ...)</p> <p>Identifier les différents organismes facilitateurs (service pour l'emploi SPE, agences d'intérim, organisations professionnelles...)</p> <hr/> <p>Identifier les règles d'usage</p> <p>Rédiger une lettre de motivation et un curriculum vitae</p>
<p>S5.2.2 :</p> <p>L'embauche et la rémunération</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'entretien d'embauche <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de contrats de travail en vigueur <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Le contrat de travail : son utilisation, ses caractéristiques, les droits et obligations des parties 	<p>Repérer les différentes phases de l'entretien</p> <p>Repérer les attitudes et le langage à privilégier et à éviter, voire à exclure</p> <p>Préparer l'entretien d'embauche</p> <hr/> <p>Distinguer les principaux contrats de travail et les caractériser</p> <p>Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation</p> <hr/> <p>Analyser un contrat de travail</p> <p>Dégager les principales caractéristiques d'un contrat de travail, les droits et obligations du salarié et de l'employeur</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • La durée du travail • Les repos, les congés 	Identifier la législation et les accords conventionnels relatifs à la durée du temps de travail, les repos, les congés
	<ul style="list-style-type: none"> • La rémunération du travail 	Identifier les éléments constitutifs de la rémunération vérifier la conformité de la rémunération à la législation (convention collective) et la situation du salarié

S5.3 → Le salarié et l'entreprise

S5.3.1 : L'organisation de l'entreprise de Boulangerie	<p>La structure de l'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fonctions et services • Organigramme 	<p>Observer et caractériser la structure d'entreprises représentatives du secteur professionnel</p> <p>Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans l'entreprise</p> <p>Se situer dans l'entreprise et repérer les principaux liens hiérarchiques et fonctionnels avec les autres personnels</p>
---	---	---

S5.3.2 : Les règles de vie au sein de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • La communication au sein de l'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> - Identification des codes sociaux - Classification des registres de langage - Les différents langages (verbal et non verbal) • Les relations professionnelles avec la hiérarchie 	<p>Analyser des situations de communication au sein de l'entreprise</p> <p>Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte</p> <p>Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • La communication avec l'équipe et le personnel de vente 	<p>Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente (composition du produit, association mets/pain, conservation)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié 	<p>Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel</p> <p>Identifier les principaux thèmes abordés et les objectifs</p> <p>Repérer les droits et les obligations du salarié</p> <p>Identifier pour le salarié les conséquences en cas de non-respect de ces dispositions</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • La représentation des salariés 	<p>Identifier les instances représentatives du personnel et leur rôle : les délégués du personnel, le comité d'entreprise, la représentation syndicale</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • L'inspection du travail 	<p>Repérer ses missions et ses liens avec l'entreprise</p>
S5.3.3 :	<ul style="list-style-type: none"> • Les niveaux de formation • Les diplômes et les titres professionnels 	<p>Repérer les différents niveaux de formation</p> <p>Identifier les diplômes et titres professionnels préparant aux différents métiers du secteur professionnel</p>
La formation	<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié 	<p>Identifier les différentes voies de formation : statut scolaire et salarié</p> <p>Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, de professionnalisation...</p> <p>Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation</p>

La formation (suite)	<ul style="list-style-type: none"> • Les congés de formation • Le droit à la formation • Le bilan de compétences 	<p>Identifier les différents dispositifs de formation existants au sein de l'entreprise et à l'extérieur de celle-ci</p> <p>Repérer les enjeux de la formation tout au long de la vie pour le salarié</p>
S5.3.4 :	<ul style="list-style-type: none"> • La démission • La rupture conventionnelle • Le licenciement pour motif personnel • Le licenciement économique • Les conseils de prud'homme 	<p>Identifier les différents cas de rupture, ses caractéristiques et ses incidences</p> <p>Repérer le rôle du conseil de prud'homme</p>
La rupture du contrat de travail		

S5.4 →**L'organisation de l'activité**

<p>S5.4.1 :</p> <p>L'organisation de la production et du travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le processus de production de biens ou de services • Les modes de production (fabrication à l'unité, en série, en continu...) • Les différents modes d'organisation du travail 	<p>Repérer les différentes étapes du processus de production à partir d'une observation du réel</p> <p>Analyser différents modes de production et les définir tout en présentant les avantages et limites de chacun</p> <p>Repérer le ou les modes de production du secteur professionnel de la boulangerie</p> <p>Repérer dans le temps l'évolution de l'organisation du travail</p> <p>Caractériser les avantages et inconvénients des différents modes d'organisation du travail tant pour le salarié que pour l'entreprise</p> <p>Repérer les modes d'organisation du travail en fonction du mode de production retenu et du secteur professionnel de la boulangerie</p>
<p>S5.4.2 :</p> <p>L'approvisionnement et la réception des produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'approvisionnement et la réception des produits 	<p>Identifier des documents d'approvisionnement : bon de commande, bon de livraison, bon de réception, facture, document de traçabilité</p> <p>Identifier des éléments de contrôle à la réception des produits (référence, quantité, prix)</p>

<p>S5.4.3 :</p> <p>Le stockage des produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le stockage des produits 	<p>Compléter des documents de mise à jour des stocks : bon d'entrée, bon de sortie, fiche de stock</p> <p>Caractériser les méthodes de valorisation des stocks : premier entrée, premier sorti</p>
<p>S5.4.4 :</p> <p>La démarche qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente 	<p>Identifier des actions mises en œuvre dans l'entreprise de Boulangerie dans le cadre de la démarche qualité</p> <p>Repérer les références qualité appliquées au secteur professionnel</p>

S5.5.1 :	<ul style="list-style-type: none"> • Les coûts d'achat, de production, de revient 	Identifier les composants des différents coûts
Les coûts, le prix de vente, la TVA	<ul style="list-style-type: none"> • La marge de l'entreprise, le prix de vente 	Caractériser les déterminants du prix de vente
	<ul style="list-style-type: none"> • Les taux de TVA 	Citer les différents taux de TVA en vigueur
S5.5.2 :	<ul style="list-style-type: none"> • Le chiffre d'affaires et le résultat 	Repérer le chiffre d'affaires et ses composantes (volume et prix)
Le résultat		<p>Identifier les principaux postes de charges (salaire, matières premières, énergie ...)</p> <p>Dégager le résultat à partir des charges et produits</p> <p>Caractériser le résultat en terme de performance de l'entreprise</p>
S5.5.3 :	<ul style="list-style-type: none"> • L'imposition des bénéfices 	Distinguer les modalités d'imposition des bénéfices dans les entreprises individuelles et les sociétés
L'imposition de l'activité de l'entreprise		Définir la notion de valeur ajoutée Identifier la répartition de la valeur ajoutée
S5.5.4 :	<ul style="list-style-type: none"> • La valeur ajoutée et sa répartition 	Définir la notion de valeur ajoutée Identifier la répartition de la valeur ajoutée
La création de richesses		<p>Observer et caractériser le contexte économique (marché, concurrence, compétitivité)</p> <p>Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marché...)</p>
S5.5.5 :	<ul style="list-style-type: none"> • Les opportunités de croissance de l'entreprise 	<p>Observer et caractériser le contexte économique (marché, concurrence, compétitivité)</p> <p>Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marché...)</p>
La croissance de l'entreprise		

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

1. Objectifs :

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

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

2. Durée et modalités :

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire

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

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

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

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

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

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

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

2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

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

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

2.3. Candidats relevant de la voie de la formation continue

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

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

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

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

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'Aptitude Professionnelle

BOULANGER

<p>Scolaires (établissements publics et privés sous contrat)</p> <p>Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités)</p> <p>Formation professionnelle continue (établissements publics)</p>	<p>Scolaires (établissements privés hors contrat)</p> <p>Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités)</p> <p>Formation professionnelle continue (établissements privés)</p> <p>Enseignement à distance, candidats individuels</p>
---	--

Unités professionnelles						
Épreuves		Unité	Coef	Mode	Durée	Durées
EP1	Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée	UP1	4	CCF ⁽¹⁾		Ponctuel écrit 2H
EP2	Production	UP2	13 ⁽²⁾	CCF		Ponctuel écrit et pratique 8H ⁽³⁾

Unités d'enseignement général						
EG	Épreuves	Unité	Coef	Mode	Durée	Durées
EG1	Français et histoire - géographie-éducation civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral 2h15
EG2	Mathématiques - sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit 2h
EG3	Langue vivante	UG3	1	CCF		Ponctuel oral 20mn
EG4	EPS	UG4	1	CCF		Ponctuel
	Épreuve facultative : <i>Langue vivante</i> ⁽⁴⁾⁽⁵⁾	UF1		Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral 20 mn

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

DÉFINITION DES ÉPREUVES

EP1	Épreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	coefficient : 4
------------	---	------------------------

Finalités et objectifs de l'épreuve :

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

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

Ainsi que les Savoirs associés :

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

Contenu de l'épreuve :

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

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

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

S1 S2 S3	Technologie professionnelle / 30	<ul style="list-style-type: none"> • La culture professionnelle • Les matières premières • Les techniques professionnelles et le matériel associé 	→	A pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement technologique en lien avec l'activité professionnelle
S4	Sciences appliquées / 30	<ul style="list-style-type: none"> • Sciences appliquées à l'alimentation • Sciences appliquées à l'hygiène • Sciences appliquées à l'environnement professionnel 	→	Permet de mobiliser les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène, à l'environnement professionnel dans l'exercice de la profession de boulanger.
S5	Gestion appliquée / 20	<ul style="list-style-type: none"> • Le contexte professionnel • L'insertion dans l'entreprise • Le salarié et l'entreprise • L'organisation de l'activité • L'entreprise, créatrice de richesses 	→	Porte sur une partie des savoirs associés aux compétences professionnelles constitutives du référentiel de certification. Elle se réfère à un contexte d'entreprise et prend appui sur des supports documentaires professionnels.

Déroulement de l'épreuve :

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

L'évaluation doit permettre de vérifier :

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

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

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

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

Durée indicative de chaque partie de l'épreuve :

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

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

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

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

Elle est organisée au cours du dernier semestre de formation

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

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

Finalités de l'épreuve :

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

Contenu de l'épreuve :

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

Capacité C1, Organiser :

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

Capacité C2, Réaliser :

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

Capacité C3, Contrôler :

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

Capacité C4, Communiquer – Commercialiser :

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

Ainsi que sur les Savoirs Associés :

Savoirs Associés S1, La culture professionnelle :

- **S1.3** : L'environnement de travail

Savoirs Associés S2, Les matières premières :

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

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

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

Savoirs Associés S4, Les sciences appliquées :

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

Critères d'évaluation :

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

- Calculer les ingrédients nécessaires et organiser son travail à partir d'une commande.

- Réaliser des produits de panification et de viennoiserie dans les règles d'hygiène et de sécurité, maintenir son poste de travail en état de propreté et ranger celui-ci en fin d'épreuve
- Présenter les produits finis

La répartition des points est la suivante :

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

En fonction du sujet, le candidat doit produire :

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

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

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

2) Autre Pain :

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

- Pain complet ou Pain viennois ou Pain de mie ou Pain de campagne

3) Pâte levée feuilletée :

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

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

4) Pâte levée :

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

- Pain au lait ou Pain brioché

Présenté en petites et grosses pièces :

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

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

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

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

Description

Phase écrite :

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

Phase pratique :

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

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

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

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

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

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

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

1^{ère} situation	Évaluation liée à la formation en milieu professionnel	60 points
----------------------------------	---	------------------

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

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

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

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

Elle devra être organisée lors du dernier semestre de formation.

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

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

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

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

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

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

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

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

1 - Objectifs de l'épreuve :

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

- Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème et/ou l'approche par le risque
- Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques
- Proposer des mesures de prévention adaptées
- Agir de façon efficace face à une situation d'urgence

L'évaluation porte notamment sur :

- Règles d'hygiène
- Règles d'ergonomie
- Organisation et optimisation du poste de travail
- PRAP (prévention des risques liés à l'activité physique)

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

2 - Modalités d'évaluation :

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

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

- première situation d'évaluation : écrite – 1 heure

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

- deuxième situation d'évaluation :

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

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

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

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

b) Epreuve ponctuelle (notée sur 20) 1 heure

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

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

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

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

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

EG1	Français et Histoire- Géographie - Education civique	coefficient : 3
------------	---	------------------------

Objectifs

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

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

Modes d'évaluation :

ÉVALUATION PAR CONTROLE EN COURS DE FORMATION :

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

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

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

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

A - Première situation d'évaluation

- Première partie (français)

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

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

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

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

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

- Deuxième partie (histoire-géographie- éducation civique)

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

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

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

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

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

B) Deuxième situation d'évaluation

- Première partie (français)

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

La durée est d'environ une heure trente minutes.

- Deuxième partie (histoire-géographie- éducation civique)

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

ÉVALUATION PAR EPREUVE PONCTUELLE – 2 HEURES +15 MINUTES:

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

1) Première partie (français)

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

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

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

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

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

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

EG2	Mathématiques – Sciences physiques et chimiques	coefficient : 2
------------	--	------------------------

Modes d'évaluation :

Évaluation par contrôle en cours de formation :

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

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

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

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

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

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

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

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

- La situation d'évaluation en sciences physiques et chimiques (notée sur 20)

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

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

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

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

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

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

Evaluation par épreuve ponctuelle :

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

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

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

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

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

- Première partie

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

- montrer ses connaissances ;

- relever des observations pertinentes ;
- organiser les observations fournies, en déduire une interprétation et, plus généralement, exploiter les résultats.

- Deuxième partie

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

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

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

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

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

Calculatrices et formulaires

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

→Remarques sur la correction et la notation

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

EG3	Langue vivante	coefficient : 1
------------	-----------------------	------------------------

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

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

Modes d'évaluation

Contrôle en cours de formation

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

A – Compréhension de l'écrit/expression écrite ;

B – Compréhension de l'oral ;

C – Compréhension de l'écrit/expression orale.

Une proposition de note est établie, qui résulte de la moyenne des deux notes obtenues. La note définitive est établie par le jury.

A – Compréhension de l'écrit/expression écrite :

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

B – Compréhension de l'oral :

A partir d'un support audio-oral ou audio-visuel n'excédant pas quarante cinq secondes, entendu et/ou visionné trois fois, l'aptitude à comprendre le message sera évaluée par le biais de :

- soit un QCM en français ;

- soit des réponses en français à des questions en français ;

- soit un compte rendu en français des informations essentielles du support.

C – Compréhension de l'écrit/expression orale :

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

Epreuve ponctuelle

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

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

EG4	Éducation physique et sportive	coefficient : 1
------------	---------------------------------------	------------------------

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

Épreuve facultative de langue vivante
--

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

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

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

TABLEAU DE CORRESPONDANCE DES ÉPREUVES ET UNITÉS

TABLEAU DE CORRESPONDANCE DES ÉPREUVES ET UNITÉS

Certificat d'aptitude professionnelle boulangier Défini par l'arrêté du 31 juillet 2002 Dernière session 2015		Certificat d'aptitude professionnelle boulangier Défini par l'arrêté du 21 février 2014 Première session 2016	
Unités professionnelles			
EP1 – Préparation d'une production	UP1	EP1 : Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée	UP1
EP2 Production	UP2	EP2 : Production	UP2
Unités d'enseignement général			
EG1 : Français et Histoire-Géographie	UG1	EG1 : Français et Histoire-Géographie - Éducation civique	UG1
EG2 : Mathématiques-Sciences	UG2	EG2 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2
EG3 : Éducation physique et sportive	UG3	EG3 : Éducation physique et sportive	UG3
EF : Langue vivante étrangère	UF	EF : Langue vivante étrangère	UF