

Rectorat de l'académie de Reims
1 rue Navier - 51082 REIMS Cedex

Mention complémentaire Pâtisserie Boulangère

REIMS : Académie PILOTE
Session 2010

Textes

Arrêté de création : 4 mai 2004

Note n° 2006-163 du 17 juillet 2006 relative au pilotage national des sujets des diplômes de niveau V

SOMMAIRE

Pages 2,3 et 4	Instructions pour l'organisation et l'évaluation des épreuves E1, E2 et E3 en examen ponctuel
Pages 4 et 5	Instructions pour l'organisation et l'évaluation des épreuves E2 et E3 en Contrôle en Cours de Formation
Page 6	Annexe n°1 : Règlement d'examen
Page 7	Annexe n°2 : Calendrier des épreuves
Page 8 et 9	Annexe n°3 : Grille de notation E1
Page 10	Annexe n°4 : Modèle de fiche d'activité professionnelle
Page 11	Annexe n°5 : Grille évaluation E3

Mention complémentaire Pâtisserie Boulangère

Note d'instructions et de recommandations pour l'organisation et l'évaluation des épreuves E1, E2 et E3

L'académie de Reims est chargée de l'organisation de la MC Pâtisserie Boulangère, notamment de l'élaboration des sujets relatifs aux épreuves E1 et E2.

1/ Déroulement des épreuves en ponctuel

E1 - Organisation et production

Coefficient 12

Durée : 10 heures

- 1^{er} jour : 3 heures (épreuve écrite et pratique)
- 2^{ème} jour : 7 heures (épreuve pratique et orale)

Le sujet

Le sujet comprend trois documents à compléter :

- la fiche de calcul de recettes ;
- la fiche technique des produits en pâtes levées ;
- la fiche technique d'un produit de pâtisserie boulangère, sucré ou salé.

Le carnet personnel de recettes, élaboré tant en entreprise qu'en établissement de formation, est autorisé, à l'exclusion de tout autre ouvrage.

Tout apport d'accessoires ou d'éléments de décor est interdit.

Les candidats sont convoqués une demi-heure avant le début des épreuves pour permettre la vérification des identités et le passage au vestiaire.

Déroulement des épreuves

L'épreuve se déroule sur deux jours.

➤ **1^{er} jour : épreuve écrite et pratique d'une durée de 3 heures**

L'épreuve débute par la phase écrite.

- Les candidats sont placés dans une salle d'examen et les sujets sont distribués en présence de la commission d'évaluation (professeur et professionnel).
- Le candidat prend connaissance de la commande à produire et rédige les documents à compléter (fiche de calcul des recettes, fiche technique des produits en pâtes levées et fiche technique d'un produit de pâtisserie boulangère).
- La commission d'évaluation ramasse les documents ; ceux-ci seront **notés, dupliqués et rendus en l'état** au candidat en début de la **deuxième** journée.

La phase pratique succède immédiatement à la phase écrite.

- Le candidat réalise les pâtes, crèmes, appareils, garnitures prévus dans le sujet.
- **Aucune cuisson des produits au four n'est possible.**

➤ **2ème jour : épreuve pratique et orale d'une durée de 7 heures**

L'épreuve débute par la phase pratique.

- La commission d'évaluation remet à chaque candidat les documents complétés la veille.
- À partir des préparations de la veille, de l'organisation qu'il a définie, de ses fiches techniques et de ses recettes, le candidat réalise la commande.
- Le candidat réalise un support ou un présentoir en pâte morte, afin de mettre en valeur un produit de son choix.
- Le candidat présente ses produits en les mettant en valeur par un rangement soigné.
- Le candidat remet ses documents au jury.

Un entretien de 10 minutes maximum est réalisé en fin d'épreuve

- Le candidat présente au jury le produit de son choix en définissant ses caractéristiques technologiques.

Le candidat procède au nettoyage des matériels et des locaux en fin d'épreuve.

Les grilles, support de l'évaluation, sont proposées en annexe 3.

E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production

Coefficient 5

Durée : 2 heures

Épreuve écrite

Le sujet

À partir d'une ou plusieurs situations professionnelles, le sujet comporte une série de questions portant sur chaque partie du référentiel S1 (à l'exception de S1.1), S2, S3, S4. Il est composé de :

- Quatre questions sur S1
- Deux questions sur S2
- Deux questions sur S3
- S4 : une étude de cas simple.

E3 - Commercialisation et distribution de la production culinaire

Coefficient 3

Durée : 30 minutes maximum

Épreuve orale

Objectifs de l'épreuve

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

Support de l'évaluation

L'évaluation des acquis professionnels est effectuée à partir du dossier professionnel élaboré par le candidat.

Le dossier professionnel à mettre à la disposition du jury comprend :

- une description de son activité en 2 pages maximum,
- la présentation de deux situations professionnelles observées ou vécues.

Le dossier est élaboré au moyen de l'outil informatique.

Un modèle de fiche est proposé en **annexe 4**.

Le candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats de la formation professionnelle continue en situation de perfectionnement.

Déroulement de l'évaluation

L'évaluation se déroule sous la forme d'un entretien avec un jury composé d'un professeur et d'un professionnel désigné par le conseiller d'enseignement technologique ou lui-même.

L'entretien porte sur l'activité professionnelle et les deux situations professionnelles présentées dans un dossier.

Les grilles, support de l'évaluation, sont proposées en annexe 5.

Sont fixées au niveau **académique** :

- les dates correspondant aux évaluations de l'épreuve E3,
- les dates de remise des dossiers des candidats.

2/ Épreuves en Contrôle en Cours de Formation

Le contrôle en cours de formation concerne les candidats :

- scolaires des lycées professionnels publics ou privés sous contrat
- apprentis des C.F.A. habilités à pratiquer le CCF
- de la formation professionnelle continue dispensée dans les établissements publics.

Les candidats doivent remplir les conditions suivantes, **attestées par le chef d'établissement** :

- En lycée ou G.R.E.T.A : 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel.
- En C.F.A. habilités, le contrat d'apprentissage fixe la durée de la formation en entreprise.

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

E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production

- **Lieu :**

Les situations d'évaluation se déroulent dans l'établissement de formation du candidat (établissement support pour les candidats issus des G.R.E.T.A.).

- **Périodes :**

Durant l'année scolaire (avant fin mai), l'équipe propose une ou plusieurs phases permettant l'évaluation des connaissances pour chaque partie du référentiel.

- **Modalités :**

Les évaluations sont intégrées dans le processus de formation et sont organisées sous forme écrite. Elles se déroulent sous la responsabilité du chef d'établissement qui informe l'I.E.N de l'organisation des séquences d'évaluation (dates, horaires, durées, effectifs...) et tient à sa disposition dans l'Établissement

- les supports de l'évaluation en établissement : (Réalizations et fabrications retenues..., Indicateurs d'évaluation et critères de notation)
- les documents servant de support à l'évaluation en entreprise.

Une commission de suivi du C.C.F. comprenant les conseillers de l'enseignement technologique et des formateurs pourra être réunie à l'initiative de l'inspecteur.

Un procès verbal serait établi en cas de dysfonctionnements repérés.

- **Contenus :**

Les évaluations porteront sur l'évaluation des connaissances pour chaque partie du référentiel : S1 (à l'exception de S1.1), S2, S3 et S4.

○ **Information des candidats :**

Les services des inspections académiques n'intervenant pas lors des séquences d'évaluation, c'est le chef de l'établissement de formation qui informe et convoque les élèves, stagiaires ou apprentis (dates, horaires, disciplines évaluées, indicateurs d'évaluation et critères de notation, tels qu'ils apparaissent dans la définition des épreuves du règlement d'examen).

Les thèmes prévus pour la séquence d'évaluation (noms des produits à réaliser par exemple) ne doivent pas être transmis aux élèves, stagiaires, apprentis, à l'avance.

○ **Évaluateurs**

Le professeur du candidat et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique évaluent conjointement les épreuves E2. Les évaluateurs proposent une note au jury d'admission.

Les professionnels sont convoqués par le chef d'établissement ; en cas de carence de professionnels, l'évaluation sera faite par le professeur, qui proposera seul une note au jury d'admission.

E3 - Commercialisation et distribution de la production culinaire

L'évaluation des acquis professionnels est effectuée à partir du dossier professionnel élaboré par le candidat.

Le dossier professionnel rédigé par le candidat, au cours de sa formation, comprend :

- une description de son activité en 2 pages maximum,
- la présentation de deux situations professionnelles observées ou vécues dans l'entreprise.

Le dossier est élaboré au moyen de l'outil informatique.

Un modèle de fiche est proposé en **annexe 4**.

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

RÈGLEMENT D'EXAMEN

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités*) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 Organisation et production	U 1	12	Ponctuelle pratique	10 heures	Ponctuelle pratique	10 heures
E2 Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	U 2	5	CCF	-	Ponctuelle écrite	2 heures
E3 Évaluation de l'activité professionnelle	U 3	3	CCF	-	Ponctuelle orale	30 mn.

CCF : contrôle en cours de formation

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

CALENDRIER DES ÉPREUVES
Session juin 2009

MENTION COMPLÉMENTAIRE
PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Métropole - Réunion - Mayotte

Dates	Horaires/Durée	Épreuves	Coef.	Nature
Jeu. 04 juin	08h30 - 10h30	E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	5	écrite
Du 15 au 19 juin	Durée 10 h	E1 - Organisation de la production	12	Pratique, écrite et orale
À l'initiative de chaque académie	30 minutes	E3 - Évaluation de l'activité professionnelle	3	orale

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE

GRILLE DE NOTATION E1

Centre d'examen :

Candidat n°.....

Session 2009

SUJET		Travail	PRODUITS FINIS, PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION *		POINTS
Pain de campagne de tradition française			3 formes différentes et 2 formes en petites pièces	/30
Pétrissage	/3	Respect de la commande	/3		
Gestion de la fermentation	/3	Cuisson (couleur, brillant, etc.)	/3		
Pesage	/3	Aspect, présentation	/6		
Façonnage	/3	Goût du produit	/3		
Enfournement, coupe	/3				
Total/15	Total/15		
Pâte levée feuilletée ou pâte levée			Brioche : 2 grosses pièces et petites pièces (2 formes) dont 1 garnie Pâte levée feuilletée : croissants et 2 autres formes garnies (une avant et une après cuisson)	/30
Pétrissage	/3	Respect de la commande	/3		
Gestion de la fermentation	/3	Cuisson (couleur, brillant, etc.)	/3		
Tourage ou pesage	/3	Aspect, présentation (croissants)	/3		
Détaillage, façonnage	/6	Aspect, présentation, originalité (couques)	/3		
		Goût du produit	/3		
Total/15	Total/15		
Pâte à choux			1 grosse pièce et petites pièces individuelles (glaçage ou fondant)	/30
Organisation, hygiène	/4	Respect de la commande	/4		
Consistance de la pâte	/2	Aspect, présentation (grosse pièce)	/6		
Dressage (régularité, dextérité)	/4	Aspect, présentation (petites pièces)	/6		
		Dégustation	/4		
Total/10	Total/20		
Pâte à foncer ou pâte feuilletée			1 grosse pièce, le reste de la pâte en pièces individuelles (fonçage obligatoire)	/30
Pétrissage	/3	Respect de la commande	/3		
Travail au rouleau ou tourage	/4	Aspect, présentation (produit 1)	/4		
Détaillage	/4	Aspect, présentation (produit 2)	/4		
Fonçage	/4	Aspect, présentation (produit 3)	/4		
Total/15	Total/15		

Pâte morte		Support ou présentoir pour un produit, et une écriture au cornet	/15
Choix de la pâte	/2	Originalité, créativité	/4	
Dextérité, finesse, rapidité	/3	Esthétique, écriture	/6	
Total/5	Total/10	
Autres pâtes		Deux biscuits 6 personnes (génoise ou biscuit ou cakes ou quatre-quarts)	/20
Hygiène, organisation	/5	Cuisson (couleur)	/4	
Texture, consistance, aspect, etc.	/5	Dégustation	/6	
Total/10	Total/10	
Crèmes, garnitures, appareils		Évalué dans les produits finis	/20
Hygiène, organisation	/8			
Techniques de fabrication	/8			
Consistance, aspect, parfum	/4			
Total/20			
6 sandwiches à partir du pain de campagne		3 garnitures différentes, conditionnement	/25
Hygiène et organisation	/4	Respect de la commande	/3	
Préparation garniture 1	/2	Produit 1 (équilibre, aspect)	/4	
Préparation garniture 2	/2	Produit 2 (équilibre, aspect)	/4	
Préparation garniture 3	/2	Produit 3 (équilibre, aspect)	/4	
Total/10	Total/15	
Entretien oral : caractéristiques technologiques d'un produit			/10
Fiche de calculs des recettes			/10
Fiche technique des produits en pâtes levées			/10
Fiche technique d'un produit de pâtisserie sucré, salé			/10
Sous total			/240
Note sur 20 (en points entiers ou en ½ points)			/20

* Pour les produits finis, le jury tient compte à part égale du respect de la commande, de l'aspect, de la régularité, du goût.

Examineurs		Remarques :
Nom :	Émargement	
-		
-		
-		

**MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE
FICHE D'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE**

TITRE :

PRÉSENTATION DE LA SITUATION

- Objectifs à atteindre, problèmes rencontrés, contraintes à prendre en considération.

DESCRIPTION DE L'ACTION MENÉE

- Mise en œuvre, procédures, démarches, moyens, méthodes, processus...
- Travail personnel dans l'action (degré d'implication)

BILAN

- Justification du choix de la situation, présentation des difficultés rencontrées, atteinte des objectifs, appréciation des résultats et des conséquences, évaluation du travail personnel.

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE
GRILLE D'ÉVALUATION ÉPREUVE E3

Centre d'Examen :
NOM DU CANDIDAT :
Prénom du Candidat :

	Barème	Observations
PREMIÈRE PARTIE : Dossier		
- lisibilité et structure du dossier	/5	
- description des activités présentées, des contraintes et des résultats obtenus	/5	
- utilisation des termes professionnels adaptés	/5	
- bilan personnel	/5	
Sous Total	/20	
DEUXIÈME PARTIE : Entretien		
- capacité à présenter son activité professionnelle	/20	
- aptitude à analyser des situations professionnelles, à faire part des problèmes ou des contraintes rencontrées et en tirer un bilan personnel succinct	/10	
- aptitude à communiquer avec le jury	/10	
Sous Total	/40	
Total	/60	
Moyenne	/20	(point entier ou ½ point)

Examineurs		Remarques :
Nom :	Émargement	
-		
-		
-		