



CAP Boulanger

Amiens, le 17 Octobre 2014

Arrêté du 21 Février 2014

- PFMP de 16 semaines ;
- Note obtenue à l'occasion de l'ancien règlement d'examen reportée sur la note dans la limite de leur durée de validité ;
- Mise en application au 1^{er} Septembre 2014 ;
- Première session en **Juin 2016**.

Motivations de la rénovation

- Évolutions des activités professionnelles / activité économique et exigences de la profession ;
- Évolution des comportements des consommateurs ;
- Développement des produits fabriqués (partie traiteur, sandwicherie...)
- Employabilité des jeunes titulaires du CAP.

Motivations de la rénovation

- Rénovation effectuée à la demande de la confédération nationale de la boulangerie ...
- 5 855 jeunes (dont 4 451 apprentis) ;
- 153 centres de formations (dont 137 par voie de l'apprentissage) ;
- 213 jeunes se sont présentés à la session 2014 pour notre académie, 147 admis (69.01 %).

Référentiel des activités professionnelles

- Professionnel qualifié capable de réaliser des produits de boulangerie :
 - Pains courants ;
 - Pains de tradition Française ;
 - Autres pains ;
 - Viennoiseries levées et levées feuilletées ;
 - Produits de base en restauration Boulangère .
- Capable de présenter au personnel de vente ;
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de **développement durable** .

Contexte professionnel

- Ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable ;
- Entreprises :
 - Entreprises artisanales (sédentaire ou non) ;
 - Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) ;
 - Industries agroalimentaires ;
 - Entreprises de la filière « Blé-Farine-Pain ».
- Réalisation et présentation des produits ;
- Comportement et tenue adaptés ;
- Possibilité d'horaires de nuit, week-ends et jours fériés (dans le respect du droit du travail).

4 fonctions déclinées en champs de compétences



Approvisionnement

4 compétences terminales

Production

5 compétences terminales ;

**Qualité, hygiène et
sécurité**

4 compétences terminales

**Commercialisation et
communication**

4 compétences terminales

Le règlement d'examen

Certificat d'Aptitude Professionnelle

BOULANGER

Scolaires
(établissements publics et privés sous contrat)

Apprentis
(CFA et sections d'apprentissage habilités)

Formation professionnelle continue
(établissements publics)

Scolaires
(établissements privés hors contrat)

Apprentis
(CFA et sections d'apprentissage non habilités)

Formation professionnelle continue
(établissements privés)

Enseignement à distance, candidats individuels

Unités professionnelles

Épreuves		Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	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

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

Déroulement des épreuves
professionnelles lors de l'examen :

EP1 : Épreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée.

S/ 80 Pts
COEF : 4

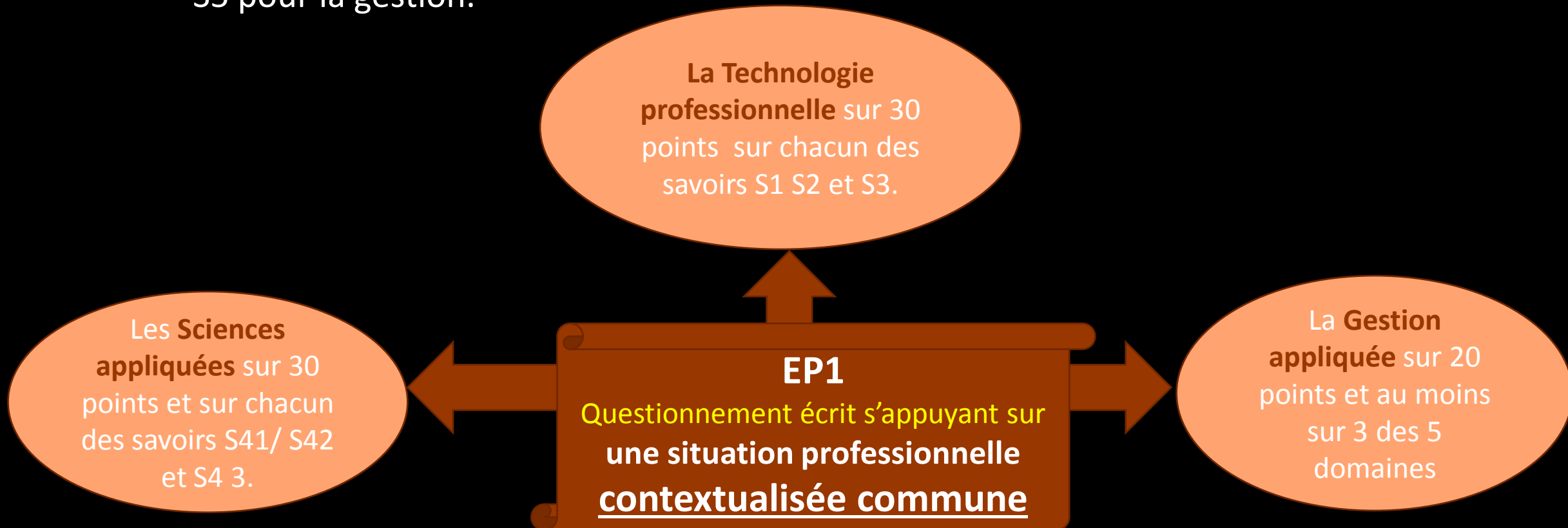
Forme	Contrôle en cours de Formation : C.C.F.	Épreuve ponctuelle
Durée	2h	2h À titre indicatif : 45 min de techno + 45 min de SA + 30 min de gestion
Quand	Au cours <u>du dernier semestre</u> de formation	En juin de l'année d'examen
Qui	Un enseignant de chaque spécialité (technologie professionnelle, sciences appliqués et économie gestion)	Pour la correction de chaque partie un enseignant de chaque spécialité (technologie professionnelle, sciences appliqués et économie gestion)
Où	Organisation dans l'établissement de formation dans le cadre des séances d'enseignement	Date de réalisation et modalités de correction sont fixés par la DEC (juin)

EP1 Épreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée.

S/ 80 Pts
COEF : 4

Objectif : évaluer des compétences et connaissances dans les domaines C1 à C4.

Ainsi que des savoirs associés → S1 S2 et S3 pour la technologie / S4 pour SA et S5 pour la gestion.

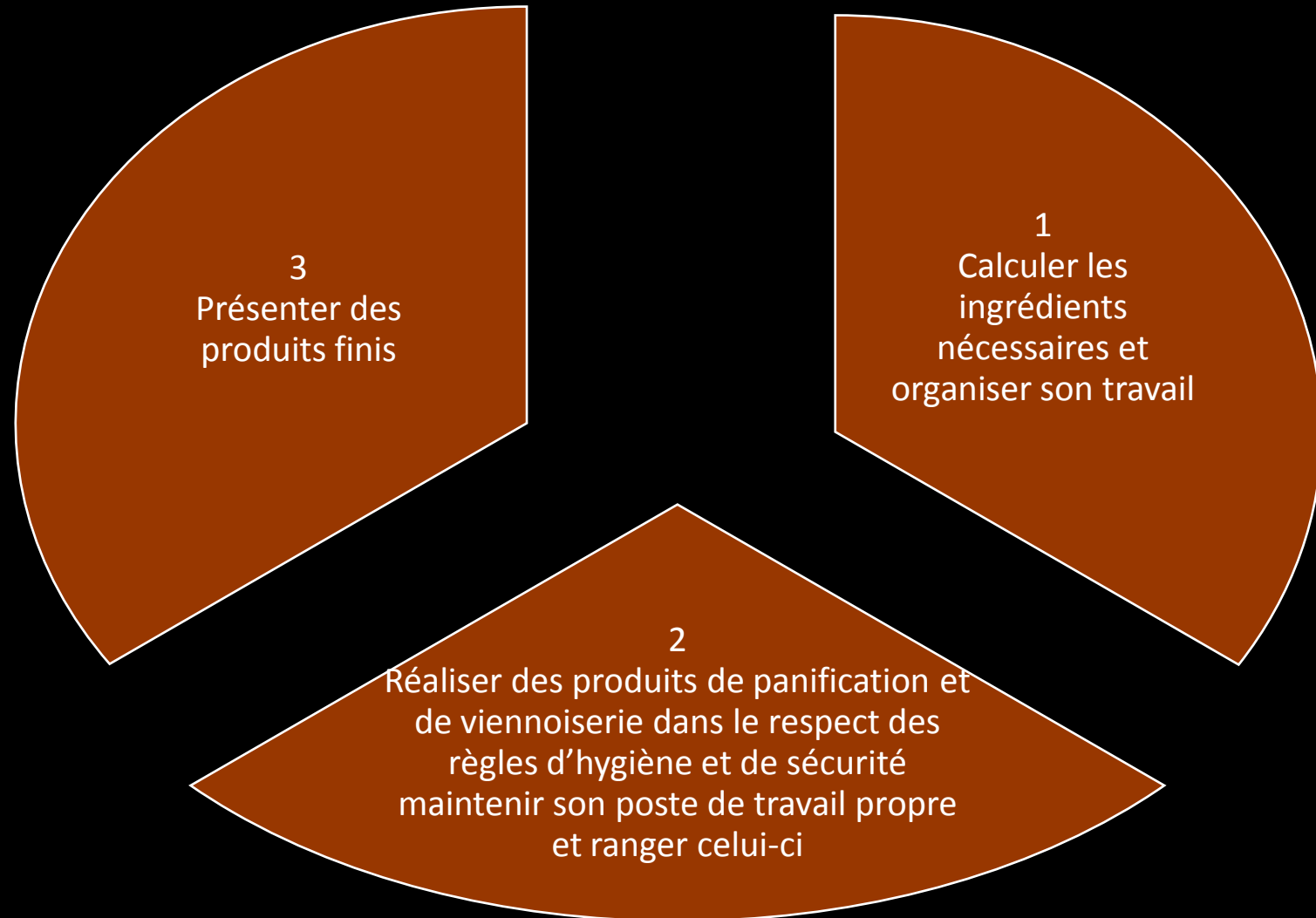


EP2 : Production.

S/240 Pts
COEF : 13
(12+1 PSE)

Forme	Contrôle en cours de Formation : C.C.F.	Épreuve ponctuelle	
Durée	7h	7h En 2 parties	
		Phase écrite Calculs et organisation de la production 30 min	Phase pratique Pétrissages mécaniques Façonnage manuel Pâte levée feuilletée beurrage et tourage au rouleau et abaisse finale au laminoir
Quand	Au cours du dernier semestre de formation	En juin de l'année d'examen	
Qui	Un enseignant de pratique professionnelle et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique et le candidat est informé à l'avance de la date ou de la période de l'évaluation.	Un enseignant de pratique professionnelle et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique	
Où	Organisation dans l'établissement de formation dans le cadre des séances d'enseignement	Date de réalisation et modalités de correction sont fixés par la DEC (juin)	

Critères d'évaluation : apprécier l'aptitude du candidat à :



Phase écrite de l'EP2

20
Points

S/240 Pts
COEF : 13
(12+1 PSE)

Une commande

- Cahier de recettes personnel autorisé

Fiche technique

- Pain courant OU
- Pain de tradition française

Organigramme de travail

- correspondant à l'ensemble de la commande
- Donc prévu pour 6h30 de travail (respecter une légende)

Phase pratique de l'EP2

220
Points

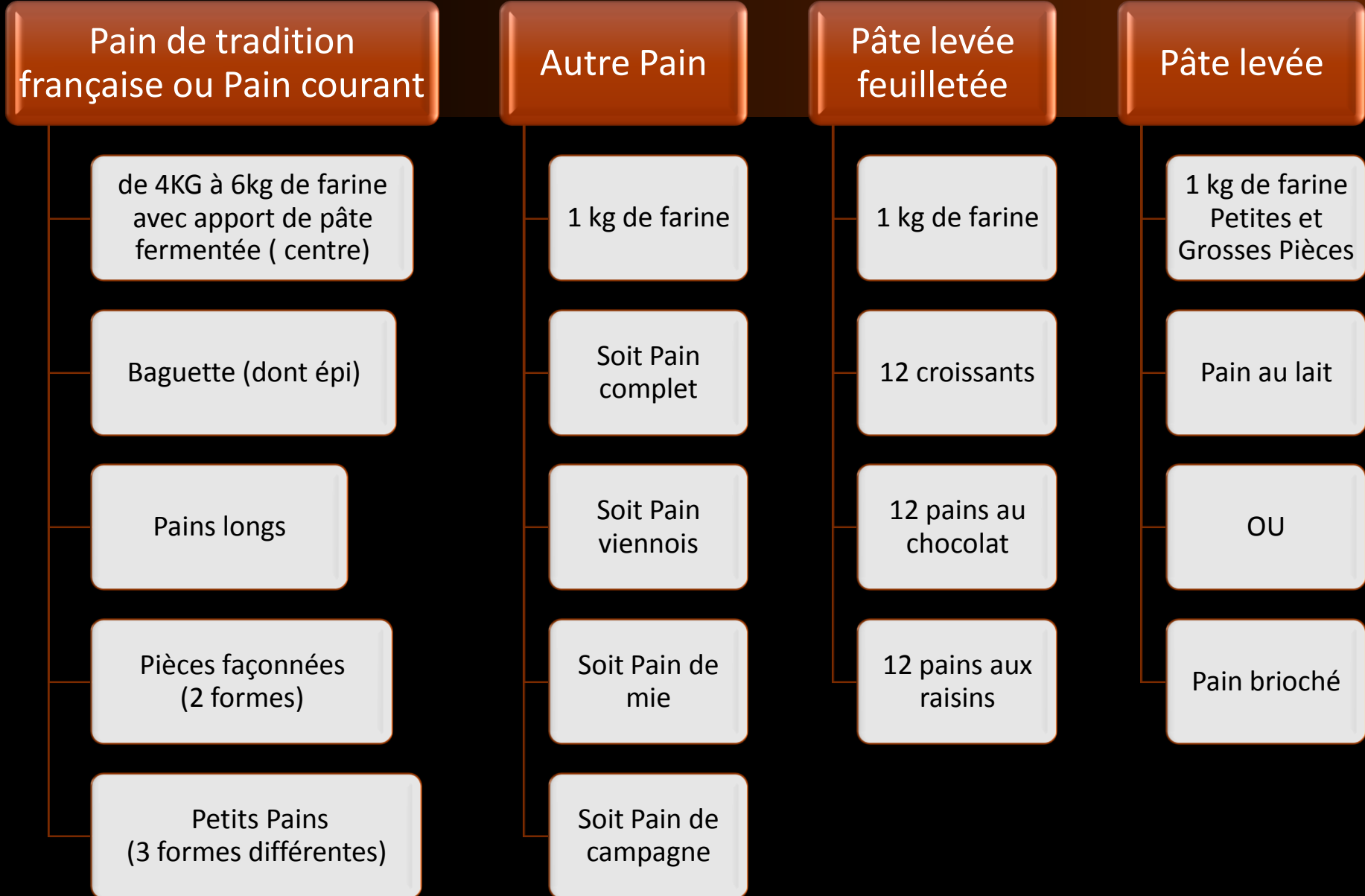


S/240 Pts
COEF : 13
(12+1 PSE)






Travail durant l'épreuve, production	90
Hygiène et sécurité durant le travail	20
Aspect des produits finis	90
Dégustation des produits finis	20

En fonction du sujet le candidat doit produire :



Les épreuves en C.C.F. : 2 situations







Évaluation en entreprise :	Évaluation en établissement de formation :
<p>La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en terme de savoir faire et de savoir être → évaluation en fin de formation.</p> <p>Mise en place de critères d'évaluation à partir du référentiel de certification + comportement du candidat en entreprise</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Évaluation en entreprise par le tuteur et l'enseignant: lors du dernier semestre de formation (→ d'où la place des PFMP)</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">60 pts</p>	<p>Au cours du dernier semestre de formation</p> <p>Support d'évaluation : une commande permettant de mettre en œuvre différentes fabrications répondant <u>aux mêmes exigences que l'épreuve ponctuelles. (2 phases : écrite et pratique)</u></p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Un enseignant et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique. Le candidat est informé à l'avance de la date ou période d'évaluation.</p> <p style="text-align: center;">180 pts</p>

Prévention Santé Environnement

20
Points

S/240 Pts
COEF : 13
(12+1 PSE)

Épreuve Ponctuelle			Le C.C.F.			
1 heure			2 situations chacune sur 10 points			
Sujet avec 2 parties indépendantes : plusieurs questions			Ecrit 1 heure		2 parties dans la deuxième	
Première Partie :  10 Points  modules 1 à 3 du référentiel	Deuxième Partie : module 4 en deux parties		Fin de première année de formation		Au cours de la deuxième année de formation	
	8 points	2 points	modules 1 à 3 du référentiel		Module 4	
			Ecrit 1 heure	Pratique		
A partir d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne  appliquer une démarche d'analyse	A partir d'une situation prof + une doc → évaluer l'approche face au risque et à l'environnement professionnel	Expliquer la conduite à tenir face à une situation d'urgence.	A partir d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne  appliquer une démarche d'analyse		Sur l'ensemble du module 4 sauf urgence A partir d'une situation prof + une doc → approche risque	Evaluation du risque prenant en compte les résultats obtenus lors de la formation de base au secourisme ou SST

Les Évolutions :

Évolutions liées au référentiel de certification : Panification

- Réintroduction du « pain courant Français » ;
- Maintien du « pain de tradition » ;
- Deux nouveaux pains : pain de mie et pain viennois ;

Évolutions liées au référentiel de certification : Viennoiserie

- 3 réalisations à effectuer :
 - Croissant ;
 - Pain au chocolat ;
 - Pain aux raisins (avec crème pâtissière).
- Pâte à brioche étudiée mais non évaluée lors de la certification.

Évolutions liées au référentiel de certification : Préparations salées

- Sandwichs et tartines dans la formation ;
 - ◀◀ Développement du CA ;
 - ◀◀ Demande de la clientèle.
- Formation : réalisation, composition, présentation et conservation ;
- Pas de notion de créativité (réservée au BP) ;
- Pas de sandwicherie industrielle.

Évolutions liées au référentiel de certification : Décors

- Réalisation de présentations très simples en pâte morte ;
- Apprentissage de l'écriture au cornet ;
- Objectifs :
 - Valorisation du travail du jeune ;
 - Préparation à des concours professionnels.
- Non évalués lors de la certification ;

Les savoirs associés : Technologie

- Nouveautés technologiques (matériels...);
- Culture professionnelle ;
- Produits de base en restauration boulangère ;
- Évaluation sous la forme d'une mise en situation contextualisée liée aux Sciences Appliquées et à la Gestion Appliquée.

Les savoirs associés : Sciences Appliquées

- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, à l'environnement professionnel ;
- Approche liée à l'activité professionnelle :
- Intérêt nutritionnel des produits ;
- Valorisation de la qualité alimentaire ;
- Utilisation des documents professionnels et réglementaires ;
- Savoir associé Non abordé : la toxicologie ;
- Plus d'évaluation orale.

Les savoirs associés : Gestion Appliquée

- Fonction 4 : Commercialisation et Communication ;
- Mieux communiquer avec le personnel ;
- Appui technologique pour la vente (composition, process, saveur...)
- Satisfaction de la clientèle.

Langue vivante étrangère

- Développer et inciter la mobilité internationale des apprenants ;
- Épreuve EG3 (obligatoire) ;
- + Épreuve UF1 (facultative).

Les implications dans la pédagogie

- Enseignement par les compétences \Leftrightarrow Capacités \Leftrightarrow Tâches ;
- Mise en place d'ateliers expérimentaux ;
- Co-animation avec sciences appliquées et gestion appliquée ;
- \Leftrightarrow Progressions croisées (TK, TP, SA et gestion) :
 - \Leftrightarrow Éviter les doublons (exemple : traçabilité en SA, en TK ;
 - \Leftrightarrow Donner du sens.

Les implications dans la pédagogie

- Approche de la TK, de la Gestion Appliquée et des Sciences Appliquées par des mises en situation professionnelle commune ;
- Ouverture vers l'international ;
- Annexes pédagogiques pour les PFMP, avec des objectifs individuels négociés et adaptés à l'élève et à l'entreprise ;
- Livret de suivi individuel des compétences.

Document d'aide à la mise en oeuvre

- 10 pages à ce jour

MERCI À TOUS DE VOTRE ATTENTION
ET BON COURAGE POUR LA MISE EN ŒUVRE DE
CETTE RÉNOVATION