

*Académie d'Amiens*

# Formation Académique boulangerie pâtisserie

BREUIL LE VERT LE 29 AVRIL 2016

# Ordre du Jour

1. Le CAP boulanger : 1<sup>ère</sup> Session Juin 2016
  - A. Rappel des contenus de l'épreuve EP1 : sujet 0 (CCF et Ponctuel)
  - B. Rappel des contenus de l'épreuve EP2 : sujet 0 et grilles d'évaluation (CCF et Ponctuel)
2. Le CAP pâtissier :
  - A. Rappel des contenus des épreuves EP1 et EP2
  - B. Thèmes retenus pour la session 2016
  - C. Mise à jour des grilles d'évaluation
3. Le BP boulanger :
4. Le Bac Pro Boulanger Pâtissier :

Académie d'Amiens

# LE CAP BOULANGER



Académie d'Amiens

# CAP BOULANGER Première session

## 2016

Épreuve EP1 :

- ▶ Technologie professionnelle
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Gestion appliquée

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)

Sujet 0 épreuve  
EP1





Forme	Contrôle en cours de Formation : C.C.F.	Épreuve ponctuelle			
Durée	7h	7h En 2 parties <table border="1" data-bbox="1355 332 2476 751"> <tr> <td data-bbox="1355 332 1791 751">           Phase <b>écrite</b>            Calculs et organisation de la production  <b>30 min</b> </td> <td data-bbox="1791 332 2476 751">           Phase <b>pratique</b>            Pétrissages mécaniques            Façonnage manuel            Pâte levée feuilletée            beurrage et tourage au rouleau et abaisse finale au laminoir         </td> </tr> </table>		Phase <b>écrite</b> Calculs et organisation de la production <b>30 min</b>	Phase <b>pratique</b> Pétrissages mécaniques Façonnage manuel Pâte levée feuilletée beurrage et tourage au rouleau et abaisse finale au laminoir
Phase <b>écrite</b> Calculs et organisation de la production <b>30 min</b>	Phase <b>pratique</b> 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)			

# Épreuve EP2 du CAP Boulanger

## Précisions

- *Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement.*
- *Les façonnages sont réalisés manuellement (farinés ou non au choix du candidat).*
- *Pour les baguettes et pains longs des scarifications sont obligatoires.*
- *Pour la pâte levée feuilletée, le beurrage et le tourage se feront au rouleau. L'abaisse finale sera faite au laminoir.*

# Les Grilles d'évaluation sont à respecter

## Épreuves en C.C.F.

- ▶ Grilles CCF sous Word 
- ▶ Calculs récapitulatifs CCF sous Excel 

## Épreuves en examen ponctuel

- ▶ Grilles sous Word 
- ▶ Calculs récapitulatifs sous Excel 

Académie d'Amiens

# LE CAP Pâtissier



# LE CAP Pâtissier

- ▶ Référentiel d'examen du cap Pâtissier rappel du contenu des épreuves EP1 et EP2

# LE CAP Pâtissier

1

- Grilles CCF Word

A

2

- Grilles examen ponctuel Word

B

3

- Calculs récapitulatifs sous Excel
  - CCF C
  - Ponctuel D

# Les thèmes retenus pour juin 2016



La Saint valentin



Le salon de l'automobile



La coupe d'Europe de football

Les pochoirs ou gabarits fabriqués par le candidat  
sont autorisés

Académie d'Amiens

# Brevet Professionnel Boulanger.

## Thèmes décor et circulaire nationale

Le 16 avril 2016 Sur le site de Versailles publication de la circulaire nationale du BP Boulanger qui date du 10 mars 2016.

### Thèmes session 2016

- Le cirque

- Vive le sport

- La fête de la musique

- Un personnage de BD

# BAC PRO BOULANGER PATISSIER

## Proposition de Thèmes session 2016

### EPREUVE pratique E2

#### Baccalauréat professionnel Boulanger Pâtissier. Thèmes session 2016

Pâques	La Musique	Anniversaire d'enfant
Jeux d'enfants	Les 4 saisons	
Dessin animé	Fête de la musique	Les fêtes de fin d'année
Le printemps	Anniversaire de Catherine	