



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP interne et CAER-CAPLP

Section : Métiers de l'alimentation

Option : Boulangerie - Pâtisserie

Session 2021

Rapport de jury présenté par :

Dominique Catoir, président du jury
Inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche
Groupe économie et gestion

SOMMAIRE

I. Bilan du concours session 2021	
1.1. Textes officiels	Page 3
1.2. Statistiques générales et résultats de la session 2021	Page 3
II. Épreuve d'admissibilité	
2.1. Bilan de la phase admissibilité	Page 4
2.2. Définition de l'épreuve écrite d'admissibilité	Page 5
2.3. Référentiels des diplômes associés à l'épreuve d'admissibilité	Page 5
2.4. Supports de l'épreuve, la composition du sujet d'admissibilité	Page 5
2.5. Remarques du jury	Page 6
2.6. Conseils aux candidats sur l'admissibilité	Page 7
III. Épreuve d'admission	
3.1. Bilan de la phase admission	Page 8
3.2. Présentation de l'épreuve	Page 8
3.3. Remarques du jury	Page 10
3.4. Conseils du jury sur l'ensemble de l'épreuve d'admission	Page 11
ANNEXES	
Annexe A : référentiel métiers du professorat	Page 14
Annexe B : sujet d'admissibilité	Page 15
Annexe C : matériel candidats admission	Page 27
Annexe D : sujet d'admission boulangerie	Page 28
Annexe E : sujet d'admission pâtisserie	Page 35

I. Bilan du concours session 2021

1.1. Textes officiels

Le jury recommande aux candidats de prendre connaissance des textes officiels suivants :

- Précision sur les conditions de déroulement de l'épreuve d'admission pour la session 2021.
- L'épreuve est définie dans l'[Arrêté du 19 avril 2013 modifié](https://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid99853/les-epreuves-du-caplp-interne-et-du-caer-caplp-sections-du-groupe-b.html) fixant les modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement professionnel (CAPLP).
- La définition des épreuves est disponible sur le site [devenirenseignant.gouv.fr](https://www.devenirenseignant.gouv.fr)
<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid99853/les-epreuves-du-caplp-interne-et-du-caer-caplp-sections-du-groupe-b.html>

1.2. Statistiques générales et résultats de la session 2021

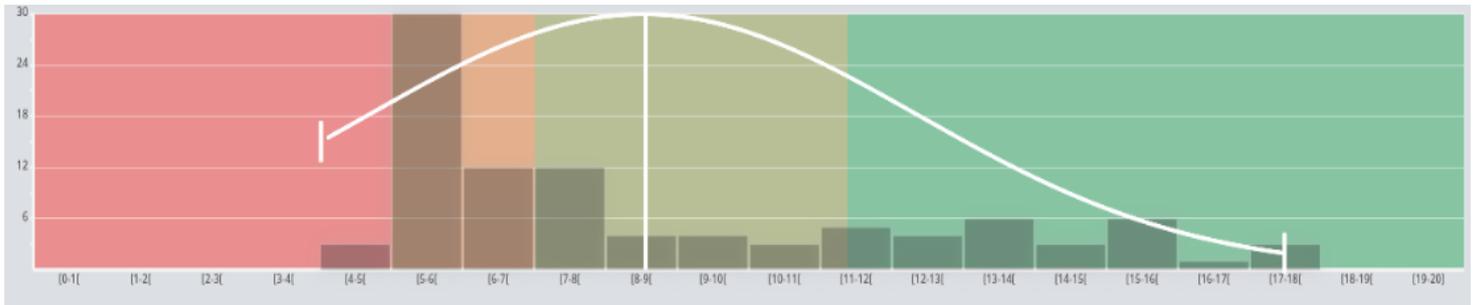
		CAPLP (public)	CAER (privé)	Total
	Nombre de postes	5	5	10
	Candidats inscrits	91	27	118
	Candidats présents	77	21	98
	Ruptures d'anonymat (écartés)	1	1	2
	Copies corrigées	76	20	96
Admissibilité	Candidats admissibles	14	7	21
	Barre d'admissibilité	13,50	10,50	
	Moyenne des candidats présents	8,47	8,50	
	Note la plus haute	17,50	17,50	
	Note la plus basse	4,00	5,00	
Admission	Candidats admis	5	3	8
	Barre d'admission	13,83	14,33	
	Moyenne des candidats admissibles	10,57	12,04	
	Note la plus haute	15,50	16,00	
	Note la plus basse	5,50	8,25	

II. Épreuve d'admissibilité

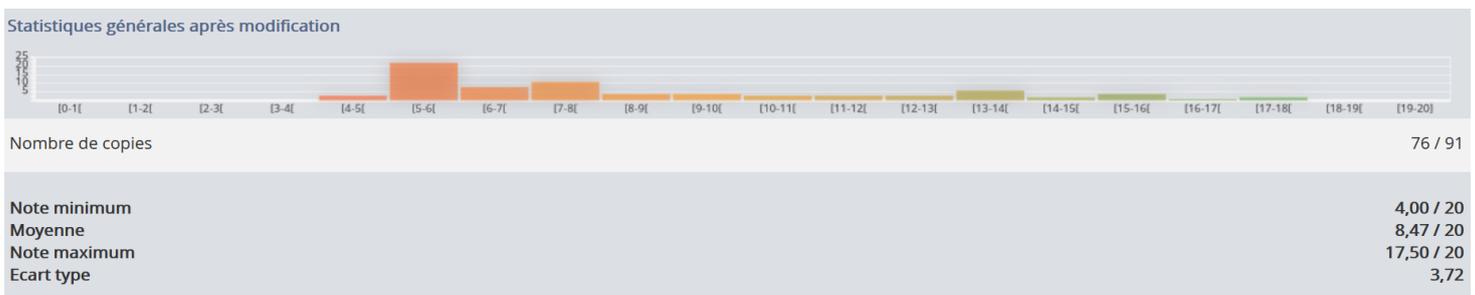
1.3. Bilan de la phase admissibilité

	CAPLP (public)	CAER (privé)
Nombre de postes	5	5
Candidats présents	77	21
Copies corrigées	76	20
Candidats admissibles	14	7
Barre d'admissibilité	13,50	10,50
Moyenne des candidats présents	8,47	8,50
Note la plus haute	17,50	17,50
Note la plus basse	4,00	5,00

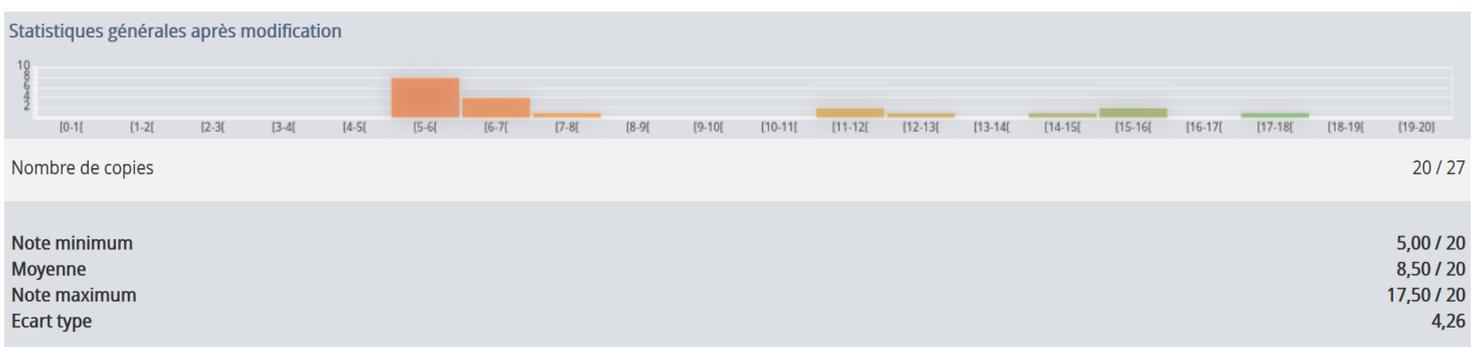
Répartition des notes CAPLP et CAER (admissibilité)



Répartition des notes CAPLP (admissibilité)



Répartition des notes CAER (admissibilité)



2.1 Définition de l'épreuve écrite d'admissibilité

Épreuve écrite d'admissibilité : exploitation pédagogique d'un thème professionnel

- Durée : 3 heures
- Coefficient : 1

Définition de l'épreuve : l'épreuve permet de valider les connaissances technologiques et scientifiques liées aux métiers de l'alimentation et d'évaluer la capacité du candidat à les exploiter dans le cadre des activités pédagogiques d'enseignement.

2.2 Référentiels des diplômes associés à l'épreuve d'admissibilité

Cette exploitation pédagogique devra porter sur une partie des compétences professionnelles d'un référentiel des diplômes de la Boulangerie et/ou de la Pâtisserie (Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier, notamment sur la seconde famille des métiers de l'alimentation, CAP Boulanger et CAP Pâtissier), faisant appel à la fois à une réflexion sur le sens et sur les façons d'aborder les questions pédagogiques et didactiques de l'enseignement (en travaux pratiques, en technologie et/ou en atelier expérimental ...).

2.3 Supports de l'épreuve, la composition du sujet d'admissibilité

Le sujet est fondé sur un thème professionnel et permet la conception d'une séquence pédagogique. Il comprend :

- un contexte professionnel
- une documentation à caractère professionnel
- un contexte d'enseignement.

La documentation concernera un contexte professionnel lié aux métiers de la boulangerie et de la pâtisserie. Elle comprendra des données professionnelles, voire des situations ou problématiques professionnelles particulières.

Le contexte d'enseignement et les attendus spécifiques sont donnés :

- le thème de travail, partie(s) du référentiel à traiter, classe, conditions matérielles,
- les différents lieux possibles, en laboratoire, en salle banalisée, en salle informatique, à l'extérieur de l'établissement, en PFMP...
- les différents types d'activités possibles, travaux pratiques, atelier expérimental, cours de technologie, liens avec les autres enseignements ...

Au-delà de la partie du référentiel et des objectifs à atteindre (stratégie pédagogique et didactique), la séquence devra s'inscrire dans la mise en œuvre de la transformation de la voie professionnelle et le candidat pourra être amené à répondre à des problématiques ou des contraintes spécifiques à celle-ci : pluridisciplinarité, co-intervention, co-enseignement, chef-d'œuvre, accompagnement renforcé (consolidation, accompagnement personnalisé, accompagnement au choix à l'orientation, à l'insertion).

Le sujet comprendra 20 pages maximum, avec suffisamment de documents pour fonder les propositions pédagogiques et didactiques. La réflexion doit être orientée par le contexte et les objectifs pédagogiques présentés.

La transposition sur un autre niveau peut être questionnée, d'un diplôme à l'autre, baccalauréat professionnel et CAP, ou d'une année à l'autre (exemple de seconde en première).

→ Annexe B : sujet d'admissibilité

2.4 Remarques du jury sur l'admissibilité

Sur la forme

- La maîtrise rédactionnelle très satisfaisante, claire et structurée de quelques copies contraste malheureusement avec la majorité des compositions. Peu de copies présentent une introduction et une synthèse.
- L'expression écrite de certains candidats est approximative, peu claire et la copie pas assez soignée (des ratures, peu de soin). Quelques fautes d'orthographe sont relevées.

Sur le fond

- L'ensemble des copies repose majoritairement sur la rédaction de fiches d'intentions pédagogiques (TP/Technologie) sans problématique préalable et sans exploitation du contexte professionnel proposé dans le sujet.
- La construction de la séquence et séances est souvent mal structurée, et pour certaines copies, trop superficielle. Le découpage en séances d'enseignement manque trop souvent de stratégie et de cohérence et se limite parfois à une reproduction de l'emploi du temps.
- Certaines copies s'apparentent parfois à un cours de technologie. Toutefois, quelques copies remarquables développent des stratégies en utilisant les contextes professionnels et d'enseignement fournis. Ces quelques copies maîtrisent parfaitement la transformation de la voie professionnelle.
- La démarche pédagogique de certains candidats est axée ou trop cloisonnée sur une seule matière (TP ou technologie ou chef-d'œuvre ou atelier expérimental). Les documents pédagogiques produits sont peu ou mal maîtrisés.
- Trop souvent la présentation de la séance fait appel à une intervention de type « pédagogie magistrale » en lien avec le référentiel certes, mais sans placer l'élève au centre de sa formation et de ses apprentissages.
- Les objectifs (fil conducteur de la réflexion) sont parfois difficiles à cerner. La majorité des candidats n'ont pas de méthode pour traiter et atteindre les objectifs fixés par le sujet. Les stratégies de formation ne sont que trop peu identifiées.
- Les connaissances et savoirs sont toujours présents, mais les annexes fournies dans le sujet (partenaires, emploi du temps...) ne sont pas assez utilisées pour la construction de la stratégie pédagogique. Les partenariats sont souvent un prétexte à l'ébauche de la copie, mais sans contribution aboutie ou enrichissement.
- Le profil de l'élève est rarement pris en compte et la mise en activité des élèves est parfois insuffisante.
- Les évaluations proposées par certains restent trop axées sur les savoirs ou les productions finales, sans tenir compte de l'acquisition des compétences. La démarche d'évaluation doit être construite, réfléchi et adaptée au profil de l'élève et pour chaque séquence. Les présentations s'avèrent trop confuses sur beaucoup de copies.
- Très peu de candidats font les liens avec les PFMP et ne les exploitent pas.
- Certains candidats sont hors sujet (productions proposées sans lien avec le contexte fourni dans le sujet). Deux candidats ont rompu l'anonymat en indiquant leur nom.
- D'autres candidats proposent des outils intéressants qui ont du sens dans leur contexte (carte mentale, QR code, utilisation d'environnement numérique de travail, moodle, annonces radio, brochures...). Mais peu de candidats proposent d'utiliser du numérique pédagogique.

2.5 Les conseils aux candidats sur l'admissibilité

Il est nécessaire de maîtriser les modalités de la transformation de la voie professionnelle (TVP) telles que la co-intervention, la réalisation du chef d'œuvre, l'accompagnement renforcé..., les référentiels visés en alimentation et les orientations pédagogiques telles que les ateliers expérimentaux, l'intégration de la technologie en travaux pratiques...

Il est également impératif de connaître les 14 compétences du référentiel du métier du professorat

→ Annexe A : compétences du référentiel métiers du professorat

- Les copies doivent être bien structurées.
- Les compétences et les savoirs associés du référentiel doivent être référencés de façon appropriée et pertinente.
- Il est important de bien lire le sujet pour se l'approprier et répondre aux attentes du contenu.
- Il est nécessaire de bien gérer son temps pour exploiter au maximum le sujet, les contextes professionnel et d'enseignement sans oublier les annexes proposées.
- Il est indispensable de s'appliquer à la qualité rédactionnelle de la copie (expression écrite, orthographe, vocabulaire pédagogique et professionnel, clarté et attractivité de la copie).
- Il convient également de s'assurer de :
 - o bien présenter, structurer et construire les documents pédagogiques (sans ratures, utilisation de la règle, des stylos de couleur, d'un correcteur, d'un compas...),
 - o positionner l'élève au cœur des situations d'apprentissage en lien avec les autres enseignements et/ou disciplines,
 - o prévoir les dispositifs de la transformation de la voie professionnelle et toutes les matières et organisation pédagogique (TP, technologie, atelier expérimental et intégration de ces éléments).
- Les contextes professionnels et d'enseignement doivent impérativement être exploités. À partir du contexte professionnel, il convenait de faire ressortir les partenariats, créer et finaliser le produit demandé en prenant comme appui l'emploi du temps et la TVP (co intervention, atelier expérimental, chef d'œuvre).

Nous conseillons aux futurs candidats de :

- dégager un ou des objectif(s) clairement identifié(s) permettant l'élaboration d'une séquence positionnée dans le temps et articulée en séances.
- prendre en compte le profil de l'élève (avec ses éventuelles difficultés) afin de le rendre acteur de sa formation, notamment à travers les modalités d'évaluation (auto-évaluation, évaluation formative, sommative, certificative...).

III. Épreuve d'admission

1.4. Bilan de la phase admission

	CAPLP (public)	CAER (privé)
Nombre de postes	5	5
Candidats admissibles présents	14	7
Candidats admis	5	3
Barre d'admission	13,83	14,33
Moyenne des candidats admissibles	10,57	12,04
Note la plus haute	15,50	16,00
Note la plus basse	5,50	8,25

1.5. Présentation de l'épreuve

Épreuve d'admission : épreuve pratique portant sur les programmes du lycée professionnel

- Durée : 5 heures
- Coefficient : 2

Compléments liés au déroulement de l'épreuve d'admission

Cette épreuve comporte trois phases :

- une phase de conception et d'organisation, sous forme écrite,
- une phase de transformation et de réalisation, pratique
- une phase pédagogique orale à partir d'un dossier.

1.5.1. Phase de conception et d'organisation écrite : 30 minutes

Elle permet de valider les connaissances spécifiques fondamentales et appliquées dans le domaine sectoriel choisi par le candidat. L'évaluation porte sur :

- la créativité,
- la qualité de la rédaction d'une fiche technique,
- la rigueur de la planification du travail demandé,
- le respect des contraintes d'organisation.

1.5.2. Phase de transformation – réalisation pratique : 3h30

La phase de transformation et de réalisation permet d'évaluer :

- le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- le contrôle et l'appréciation des denrées,
- la maîtrise des techniques,
- le contrôle des rendements, de la qualité gustative et de la présentation,
- l'organisation et la conduite du travail.

Le sujet proposé au candidat lors de la phase de transformation - réalisation porte sur le domaine sectoriel choisi (boulangier ou pâtissier). Cette information est à communiquer par

les candidats admissibles auprès de la DGRH.

→ **Annexe C : matériel candidats**

→ **Annexes D et E : sujets d'admission boulangerie et pâtisserie**

1.5.3. Phase pédagogique orale : 1h

La phase pédagogique a pour but d'apprécier :

- l'aptitude du candidat à exposer ses idées, à présenter des travaux ou des recherches qu'il a réalisés ou auxquels il a participé,
- son aptitude à comprendre les questions qui lui sont posées et à réagir devant une difficulté,
- la qualité technique, la présentation matérielle et la pertinence des documents produits.

1.5.3.1. Déroulement

- La phase pédagogique peut se situer avant ou après la phase de transformation réalisation.
- Elle comporte une présentation par le candidat d'un dossier portant sur un projet technique et pédagogique ou sur des travaux réalisés dans le cadre de son activité professionnelle ou pédagogique antérieure, suivie d'un entretien avec le jury.
- La phase pédagogique débute par un exposé du candidat portant sur le projet ou les travaux figurant dans le dossier durant 15 minutes maximum.
- Les examinateurs peuvent inviter le candidat à orienter son exposé sur un ou plusieurs aspects particuliers du dossier. Cet exposé, qui dure au maximum quinze minutes, est suivi d'un entretien qui doit permettre d'apprécier l'aptitude du candidat à réagir aux questions qui lui sont posées, la maîtrise de sa discipline et la qualité de sa réflexion pédagogique (durant 45 minutes maximum).

1.5.3.2. Composition du dossier

Le dossier se compose :

- d'une note de présentation de **cinq pages environ** faisant apparaître de façon synthétique les objectifs suivis, la démarche retenue, les moyens mis en œuvre, les contraintes de toute nature à l'intérieur desquelles s'est situé le candidat, les résultats obtenus,
- de l'ensemble des documents que le candidat juge utile de présenter pour concrétiser son travail, documents pédagogiques ou professionnels produits par le candidat et dont la présentation matérielle, la qualité technique et la pertinence sont appréciées par le jury, travaux d'élèves...

Le candidat est autorisé à se présenter avec un exemplaire du dossier. Cet exemplaire doit être la copie conforme du dossier envoyé.

Le dossier devait être adressé au jury préalablement à l'épreuve par voie postale.

Une note avec des consignes a été adressée aux candidats précisant les conditions de déroulement de l'épreuve d'admission pour la session 2021.

1.6. Remarques du jury

La phase pédagogique

Dossier, constat

Dans l'ensemble, les candidats ont proposé des dossiers qui :

- respectent le cahier des charges et les consignes pour la majorité des candidats (5 pages plus annexes adaptées, avec précision des objectifs et de la chronologie du projet),
- sont bien présentés et structurés (page de garde, sommaire, introduction, contexte, annexes et résultats pédagogiques ou liens),
- sont bien construits et présentés à l'aide de l'outil informatique : reliés, paginés, clairs, structurés avec des illustrations concrètes et photos et des annexes pédagogiques utiles et pertinentes numérotées, mais certains candidats n'ont pas apporté d'éléments pédagogiques, voire très minimalistes ou peu exploitables, restant sur du prescrit et non réalisé,
- permettent au jury de les lire facilement et de comprendre leur action pédagogique.
- démontrent pour certains candidats une réalisation tardive du dossier avec une prise de recul insuffisante.

Présentation orale et entretien

- La plupart des candidats a respecté le temps de présentation de 15 minutes maximum.
- Les candidats sont autonomes par rapport à leur dossier ou leurs fiches/notes, proposant un cheminement logique de la présentation.
- Les échanges sont constructifs avec le jury avec parfois une très bonne analyse ou retour réflexif sur l'action pédagogique.
- Les candidats proposent des situations d'enseignement pertinentes et adaptées, mais la prise en compte des acquis et des besoins de tous les élèves n'est pas suffisante.
- Les savoirs disciplinaires sont acquis en général en adéquation avec les référentiels des diplômes de l'alimentation (CAP Pâtissier, CAP Boulanger, Bac pro Boulanger pâtissier), mais parfois avec des diplômes hors de la filière (MC Cuisinier en desserts de restaurant).
- La communication est, globalement, d'un bon niveau, le langage professionnel approprié, mais certains candidats ont du mal à s'exprimer.
- Certains candidats ont su se monter convaincants et dynamiques et adoptent un comportement et une attitude professionnels. Ils savent écouter et s'adapter aux questions posées par les membres du jury. Certains ont du mal à argumenter et justifier leur choix.
- La connaissance des modalités de la transformation de la voie professionnelle et des référentiels des diplômes et du métier d'enseignant est maîtrisée pour la plupart d'entre eux.
- Le jury recherche ce que le candidat a fait et non ce qu'il pense projeter de faire.
- De façon globale, le jury a constaté une très bonne préparation orale de la majorité des candidats tant sur la connaissance d'un EPLE que sur la construction de séances pédagogiques structurées et en lien avec les référentiels et la transformation de la voie professionnelle.
- Le jury apprécie la prise en compte par les candidats du parcours global de formation de l'élève dans ses dimensions pédagogique et éducative.

La phase pratique

Points d'attention

- Pour la partie écrite de l'organisation, le manque de netteté dans les documents notamment concernant l'organigramme est constaté.
- Une bonne qualité rédactionnelle est attendue pour de futurs enseignants.
- La fiche technique est restée souvent inachevée.

Points positifs

- Bonne appréciation du sujet de la part des candidats,
- Bonnes organisation et conduite du travail (règles d'hygiène et de sécurité),
- Respect des planifications, des organigrammes, des contraintes d'organisation,
- Fabrications de bonne qualité gustative.

1.7. Conseils du jury sur l'ensemble de l'épreuve d'admission

Le jury a constaté pour certains candidats, un décalage important entre les compétences mises en œuvre lors de l'épreuve d'admissibilité et leur réelle capacité à les mobiliser lors de l'épreuve d'admission pour l'élaboration du dossier et l'épreuve pédagogique.

Le dossier pédagogique doit être structuré dans la forme et sur le fond. Au-delà de la présentation, il est attendu une réelle réflexion pédagogique et didactique des éléments présentés. L'étayage du contenu du dossier doit prendre en compte les réformes du lycée professionnel avec une approche qui englobe l'ensemble des possibilités que cette transformation propose. Les questions du jury ont pour objectif d'approfondir les propositions pédagogiques du candidat ou d'entraîner une analyse réflexive.

Le jury recommande aux candidats de prendre connaissance des textes réglementaires, notamment celui concernant le référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation (Annexe A) et de s'informer sur l'évolution et les rénovations des diplômes de la filière des métiers de l'alimentation ainsi que sur les modalités de la transformation de la voie professionnelle. Le jury conseille aux candidats de constituer une base documentaire et d'avoir une veille professionnelle et d'éducation.

La connaissance des référentiels CAP Boulanger, CAP pâtissier et Baccalauréat professionnel Boulanger pâtissier ainsi que la lecture des guides d'accompagnement pédagogiques, ainsi que le vadémécum de la seconde famille des métiers de l'alimentation constituent un minimum prérequis. Il n'est pas demandé de maîtriser les diplômes de la filière hôtellerie restauration. Le fonctionnement d'un EPLE (Établissement Public Local d'Enseignement) et des différents intervenants de la communauté éducative doit être connu.

En ce qui concerne la phase pratique fabrication, il est attendu des candidats une appréhension du sujet avec une approche technique irréprochable qui allie l'efficacité dans le travail, le beau dans la présentation et le bon à la dégustation. Il est essentiel de démontrer les compétences de futurs enseignants et non des compétences d'excellence professionnelle en lien avec d'éventuels concours de haut niveau tel que « la coupe du monde de la pâtisserie » ou « le concours de meilleur ouvrier de France ». Les objectifs ainsi que les attentes diffèrent totalement.

La réussite au concours interne métiers de l'alimentation, option boulangerie-pâtisserie destine les lauréats à enseigner principalement en lycée professionnel. Aussi il indispensable de s'informer et de se familiariser sur les spécificités de la voie professionnelle (public, contenu et démarches pédagogiques à mettre en œuvre).

Enfin le jury conseille aux candidats de s'interroger sur les différentes démarches et méthodes pédagogiques, sur leur adéquation à l'objectif fixé tout en valorisant leur culture professionnelle.

En conclusion, ce concours nécessite une réelle préparation des candidats que ce rapport de jury pourra éclairer au mieux pour les sessions à venir.

Annexes au rapport du jury

[Annexe A](#) : Référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation

[Annexe B](#) : Sujet d'admissibilité 2021

[Annexe C](#) : Matériels candidats pour l'admission

[Annexe D](#) : Sujet d'admission option boulangerie 2021

[Annexe E](#) : Sujet d'admission option pâtisserie 2021

Annexe A : Référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation

NOR : MENE1315928A arrêté du 1-7-2013 - J.O. du 18-7-2013 MEN - DGESCO A3-3 Annexe publié au (voir le référentiel complet sur le [BOEN n°30 du 25 juillet 2013](#))

Compétences communes à tous les professeurs et personnels d'éducation, acteurs du service public d'éducation

- Faire partager les valeurs de la République
- Inscrire son action dans le cadre des principes fondamentaux du système éducatif et dans le cadre réglementaire de l'école

Compétences communes à tous les professeurs et les personnels d'éducation, pédagogues et éducateurs au service de la réussite de tous les élèves

- Connaître les élèves et les processus d'apprentissage
- Prendre en compte la diversité des élèves
- Accompagner les élèves dans leur parcours de formation
- Agir en éducateur responsable et selon des principes éthiques
- Maîtriser la langue française à des fins de communication
- Utiliser une langue vivante étrangère dans les situations exigées par son métier
- Intégrer les éléments de la culture numérique nécessaires à l'exercice de son métier

Compétences communes à tous les professeurs et les personnels d'éducation, acteurs de la communauté éducative

- Coopérer au sein d'une équipe
- Contribuer à l'action de la communauté éducative
- Coopérer avec les parents d'élèves
- Coopérer avec les partenaires de l'école
- S'engager dans une démarche individuelle et collective de développement professionnel

Compétences communes à tous les professeurs porteurs de savoirs et d'une culture commune

- Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique
- Maîtriser la langue française dans le cadre de son enseignement

Compétences communes de tous les professeurs, praticiens experts des apprentissages

- Construire, mettre en œuvre et animer des situations d'enseignement et d'apprentissage prenant en compte la diversité des élèves
- Organiser et assurer un mode de fonctionnement du groupe favorisant l'apprentissage et la socialisation des élèves
- Évaluer les progrès et les acquisitions des élèves.

Annexe B : Sujet d'admissibilité option boulangerie-pâtisserie 2021

Durée : 3 heures - coefficient 1

À Montbrison, ville de 16 000 habitants située au cœur de la plaine du Forez se déroule un marché considéré comme le plus ancien du département de la Loire.

Élu « le plus beau marché de France » en 2019, il se déroule tous les samedis matin dans le centre de la ville et offre une diversité de produits pour l'alimentation. Tous les métiers de bouche y sont représentés.



On trouve également à proximité les commerces traditionnels avec la présence de plusieurs boulangeries-pâtisseries, pâtisseries et chocolateries.

L'activité de ce marché permet d'augmenter l'attractivité de la ville, de favoriser les circuits courts et de développer le « consommer local ».

Vous situez systématiquement votre enseignement dans un contexte professionnel.

Cette année il s'agit de l'entreprise de M. Durand, boulanger, et de M. Martin, pâtissier. Ils ont repris récemment une boulangerie-pâtisserie côtoyant ce marché et souhaitent profiter du dynamisme commercial de celui-ci pour la développer. Le personnel de fabrication de l'entreprise comprend des ouvriers et des apprentis en formation (en boulangerie et en pâtisserie).



Vous souhaitez proposer à vos élèves de moderniser l'entreprise, d'améliorer son rendement et de la rendre plus fonctionnelle. Le magasin et les lieux de production (fournil et/ou laboratoire) ont déjà été rénovés. Seule la partie stockage, réception, utilisation des matières premières doit être revue.

Vous avez identifié des objectifs d'amélioration que vous développez dans vos cours avec vos **élèves de terminale CAP** :

1. Créer des partenariats avec des fournisseurs locaux

- une minoterie « grain des champs » (farine BIO - gamme Terroir Bio, farine CRC), production locale de blé (Loire/Haute-Loire) ;
- un apiculteur, M Boutin, présent sur le marché.

2. Créer de nouveaux produits

- en s'appuyant sur les variétés de blés cultivés localement, concevoir une nouvelle baguette « la Durandette » à partir d'une farine élaborée avec la minoterie ;
- pour enrichir la gamme classique de pâtisseries, concevoir un gâteau de voyage en utilisant les produits de la ruche.

3. Impliquer le personnel

- dans la gestion des moyens,
- dans la maîtrise des matières premières en respectant la conformité des règles de bonne pratique de stockage (roulement des stocks, traçabilité).

Contexte d'enseignement

Vous enseignez dans un lycée des métiers de l'alimentation et de la restauration, situé dans une petite ville de 1 500 habitants. Le lycée comprend 350 élèves, avec des origines géographiques variées, d'où la présence d'un internat. Les élèves sont répartis entre les différentes filières avec une proportion plus importante dans le secteur de l'alimentation.

L'établissement dispose de deux fournils de boulangerie, de deux laboratoires de pâtisserie et d'un laboratoire dit « de démonstration ».

Les productions des élèves sont commercialisées dans le magasin et les deux restaurants. Ceux-ci sont accessibles à une clientèle extérieure.

Dans le cadre du projet d'établissement, deux partenariats sont établis avec :

la minoterie « Grain des champs » pour la conception de la « Durandette »
M. Boutin, apiculteur, pour l'installation de deux ruches, la récolte et l'utilisation en fabrication des produits de la ruche.

Votre emploi du temps vous permet d'enseigner à des élèves de première et de terminale CAP. Au-delà de l'atelier de fabrication et du laboratoire de démonstration, vous pouvez disposer d'une salle de classe et d'une salle informatique.

Dans le cadre de l'épreuve, pour situer votre enseignement, vous devez choisir :

- **soit une classe de terminale CAP boulanger,**
- **soit une classe de terminale CAP pâtissier.**

Vous assurez l'enseignement technologique et pratique.

L'organisation d'ateliers expérimentaux est un point à développer soit en boulangerie avec la création de la baguette « la Durandette », soit en pâtisserie avec la création du gâteau de voyage.

La transformation de la voie professionnelle vous offre diverses possibilités d'exploitations pédagogiques à travers :

- la co-intervention,
- la réalisation du chef-d'œuvre.

Vous devez :

- concevoir une séquence à partir des contextes proposés (professionnel et d'enseignement) ;
- présenter les stratégies pédagogiques permettant de développer les compétences professionnelles des élèves, en lien avec les savoirs associés.

La séquence sera organisée en séances mettant en œuvre les activités des élèves. Vous penserez à prévoir tous les éléments permettant de construire une séquence pédagogique y compris l'évaluation : prise en compte des profils des élèves, des différents espaces pédagogiques, des collaborations et partenariats multiples et des ressources du contexte professionnel à votre disposition.

Annexes

Annexe 1 : Votre emploi du temps

Annexe 2 : Extraits du référentiel du CAP boulanger

Annexe 3 : Extraits du référentiel du CAP pâtissier

Annexe 4 : Gamme de farines de la minoterie

Annexe 5 : Produits de la ruche

Annexe 6 : Fiche d'analyse sensorielle

Annexe 7 : Document réception stockage

Annexe 1 emploi du temps (année complète) 19h30

Lycée des métiers de l'alimentation et de la restauration

Année scolaire 2020-2021

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
8h00			8h00	Atelier Terminale CAP (4h00)					8h00	Atelier 1 ^{ère} année CAP (4h00)	
8h30											
9h00						9h00	Atelier Terminale CAP (3h00)				
9h30											
10h00											
10h30											
11h00								11h00	Technologie* Terminale CAP		
11h30							12h00				
12h00			12h00		12h00				12h00		
12h30				Pause déjeuner			(*1h/quinzaine)			Pause déjeuner	
13h00	13h00	Atelier Terminale CAP (3h00)	13h00	Co-intervention Français Terminale CAP			13h00	Co-intervention Français 1 ^{ère} année CAP	12h30	Atelier 1 ^{ère} année CAP (2h00)	
13h30											
14h00				14h30							
14h30											
15h00											
15h30											
16h00	16h00										
16h30											
17h00											
17h30											
18h00											

Extrait du référentiel CAP boulanger - Compétences

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	

Extrait du référentiel CAP boulanger - 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 → 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

Annexe 3 - 1/2

Extrait du référentiel CAP pâtissier - Compétences

Pôle 1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

C1a

C1.1 - Contrôler la livraison

Gérer la réception des produits	C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets
C1b Effectuer le suivi des produits stockés	C1.3 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés C1.4 - Rendre compte de l'état des stocks
C2a Organiser son poste de travail	C2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation C2.2 - Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel C2.3 - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser C2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production C2.5 - Quantifier et effectuer les pesées
C2b Appliquer les règles d'hygiène	C2.6 - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter C2.7 - Agir en respectant l'environnement C2.8 - Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité C2.9 - Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis dans les enceintes appropriées
C3a Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication	C3.1 - Élaborer une crème par cuisson : - avec amidon : pâtissière et appareil à flan - sans amidon : citron, orange... C3.2 - Confectionner une crème : - d'amandes - frangipane
C3b Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues	C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée) C3.4 - Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation C3.5 - Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage) C3.6 - Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme C3.7 - Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer C3.8 - Garnir C3.9 - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson C3.10 - Mener une cuisson au four C3.11 - Élaborer un appareil spécifique à petits fours C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions C3.13 - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication C3.14 - Dresser et cuire une meringue
C3c Évaluer sa production	C3.15 - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés

Annexe 3 - 2/2

Extrait du référentiel CAP pâtissier – Savoirs associés

Les outils de contrôle de température et de poids	La nougatine
Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits	Le sucre et autres produits sucrants
Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison	La calligraphie
L'étiquetage	Les éléments de décor

Les fournisseurs	Les tendances en matière de décoration
Les types d'emballage et de conditionnement	Les descripteurs de qualité
La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des emballages	Les défauts possibles de fabrication
La réglementation en vigueur pour la traçabilité des produits	La communication interne
Les différentes catégories de produits (secs, réfrigérés congelés)	La composition d'un produit fini
Les lieux de stockage	Les caractéristiques pouvant aider à l'argumentaire de vente
Le respect de la chaîne du froid	Le coût de revient
Les stocks minimum et d'alerte	Les pertes à la cuisson et la découpe
Les postes de travail au sein de l'atelier de production	Le coût de production
La hiérarchie selon le type d'organisation	Les impôts et taxes
La fiche technique	La marge
Le carnet de recettes	La fixation du prix de vente
Les matériels et ustensiles utilisés en pâtisserie	Les gâteaux de voyage
L'étiquette	Les différents mélanges dont le crémage
La durée et les conditions de conservation des produits entamés	Les poudres à lever (levantes)
L'étiquetage des produits entamés	L'eau
Les unités de mesure de masse et de volume	Le beurre et les autres matières grasses
Les matériels de pesée	Le tourage
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène	Les différentes garnitures
Les risques de contamination	Les fruits frais, secs et transformés utilisés en garniture de tarte
Les produits de nettoyage et de désinfection	Les finitions : avant cuisson : dorer, rayer, sucrer..., après cuisson : napper, glacer, décorer...
Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement	Les fours
Les différents types d'emballage	Le processus de cuisson
L'étiquetage des produits en cours d'élaboration et finis	La classification des petits fours
Les températures de conservation des produits en cours d'élaboration et des produits finis	Les formes et finitions des petits fours
Les œufs	Les types de meringues
Les ovoproduits	L'utilisation d'une meringue
Le lait	La cuisson de la meringue
Les substituts d'origine végétale du lait	L'analyse sensorielle
Les pratiques d'hygiène en matière de fabrication et d'utilisation d'une préparation (à base de crème)	L'évaluation de sa production
La farine de blé	Les défauts d'un produit
Le sel	Le pétrissage
Les levures de panification	Les matériels de pétrissage et de fermentation, le laminoir

Annexe 4 : Gamme de farines de la minoterie

Minoterie grain des champs
12 rue de la rivière
42756 Villeneuve sur Loire



Boulangerie pâtisserie Durand
4 place de la mairie

Monsieur

Vous trouverez ci-dessous plusieurs farines correspondantes à votre demande, celles-ci proviennent exclusivement de blés cultivés localement (Loire/haute Loire), n'hésitez pas à nous contacter pour plus de précision.

Cordialement

Gamme de farines

Farines de blé

Farines courantes

Farine T65

Farine T150 ; complète



Farines de tradition

Farine T65

Farine T80 ; authentique

Farine type 110 ; rustique



Farine BIO de blé

Farine T65

Farine T85

Farine T 110

Farine T150



Minoterie grain des champs

Annexe 5 : Produits de la ruche

M. Boutin

Apiculteur

5 chemin des châtaigniers

42923 Belleville en Forez



Boulangerie pâtisserie Durand

4 place de la mairie

42600 Montbrison

Monsieur

Vous trouverez ci-dessous plusieurs produits issus de mes ruches correspondants à votre demande, ceux-ci proviennent exclusivement de ma production, mes ruches étant positionnés dans les monts du forez (Loire/haute Loire), n'hésitez pas à nous contacter pour plus de précision.

Cordialement

Miels



Miel de châtaignier



Miel de sapin



Miel d'acacia



Miel toutes fleurs

Gelée royale



Pollen



Grains de pollen

Cire d'abeille



Pains de cire

Miellerie Boutin

Annexe 6 : Fiche d'analyse sensorielle

Hypothèses :						
		<u>Je constate</u>				
		Couleur 	Aspect texture 	Odeur 	Goût 	
Essai N°1						
Essai N°2						
Essai N°3						
Essai N°4						

Annexe C : Matériels candidats pour l'admission

MATÉRIEL CANDIDAT Boulangerie	MATÉRIEL CANDIDAT Pâtisserie
<ul style="list-style-type: none"> • Une tenue professionnelle complète : pantalon, veste (sans signe distinctif), calot, tablier, chaussures de sécurité et torchon. • Une petite balance électronique (minimum 5 kg, pesage au gramme) • Assortiment de douilles inox • Boite d'emporte-pièces divers (cannelés et /ou unis) • Un ou plusieurs minuteurs • Un petit chalumeau • Poches jetables • Une calculatrice • Surligneurs ou crayons de couleur pour compléter, si besoin, l'organigramme de travail 	
<ul style="list-style-type: none"> • Une mallette d'outillage type élève : couteau de tour, couteau d'office, coupe-pâte, thermomètre, scarificateur, ciseaux, rouleaux (petit et gros modèle), cornes, spatule, pinceaux, etc. • Moules ou inserts pour la réalisation des viennoiseries. • Petite passoire ou tamis 	<ul style="list-style-type: none"> • Une mallette d'outillage type élève : couteau de tour, couteau d'office, coupe-pâte, thermomètre, ciseaux, rouleau, cornes, spatules, pinceaux, etc. • Peigne à chocolat
<p><u>Ne sont pas autorisés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - les matières premières et/ou pré-fabrications, - le carnet de recettes, - les outils numériques ou téléphones portables connectés : ceux-ci seront remis aux organisateurs à l'arrivée et rendus à la fin de l'épreuve 	

Épreuve pratique portant sur les référentiels de lycée professionnel.

Sujet en boulangerie

Durée de l'épreuve : 4 heures

Phase écrite de conception et d'organisation - 30 minutes

Phase pratique de transformation et de réalisation - 3 heures 30 minutes

Phase de **conception et d'organisation**

L'évaluation porte sur :

- la créativité,
- la qualité de la rédaction d'une fiche technique,
- la rigueur de la planification du travail demandé,
- le respect des contraintes d'organisation.

Phase de **transformation et de réalisation**

L'évaluation porte sur :

- le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
 - le contrôle et l'appréciation des denrées,
 - la maîtrise des techniques,
 - le contrôle des rendements, de la qualité gustative et de la présentation,
 - l'organisation et la conduite du travail.
-

Vous disposez de 4 heures pour la conception, l'organisation et la réalisation des productions d'une séance en **baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier** et la remise en état du poste de travail. Le sujet complet sera remis au jury en fin d'épreuve.

Annexes à votre disposition

- Annexe 1 - Liste de produits de base et de produits pré-élaborés
- Annexe 2 - Recette de la pâte levée feuilletée

Documents à compléter et à remettre au jury

- Document 1 : Organigramme de travail
- Document 2 : Fiche technique
- Document 3 : Fiche qualité « vérification des denrées »

Phase de conception et d'organisation : 30 minutes

Vous avez 30 minutes pour compléter le document 1 (organigramme de travail), le document 2 (fiche technique) à votre disposition et les remettre au jury. Vous choisirez un thème pour rendre la séance plus créative et vous l'utiliserez pour réaliser la fiche technique (document 2).

Une photocopie des documents 1 et 2 complétés vous sera remise pour la phase de transformation et de réalisation.

Phase de transformation réalisation : 3 heures 30 minutes

Pour préparer votre épreuve et le respect du contrôle des denrées en début de fabrication, vous complétez le document 3 et le remettrez aux membres du jury.

Un numéro de poste de travail vous a été attribué, ce numéro est à reporter (étiquette à votre disposition) sur toutes vos productions.

La remise en état de votre poste de travail et du petit matériel est comprise dans le temps de l'épreuve.

Vous devez préparer des pains de tradition, des pains de campagne, des produits en pâte levée feuilletée et une création snacking.

Pain de tradition

Technique de fermentation libre.

- 16 petits pains pesés à 80 g façonnés en 4 formes différentes
- 12 baguettes pesées à 350 g (non farinées)
- 6 supports snacking pesés à 180 g façonnage libre en fonction de votre créativité
- 4 pièces pesées à 550 g en 4 formes au choix du candidat

Pain de Campagne

Technique de fermentation libre.

- 8 pains pesés à 450 g en 2 formes au choix du candidat

Pâte levée feuilletée

À partir de 500 g de farine (voir recette annexe 2).

Réaliser :

- 7 croissants courbés.
- 7 à 8 pièces garnies forme libre, garniture incluse avant cuisson.

Pré-fermentation à disposition pour l'ensemble de votre production :

- 2 kg de pâte fermentée
- 2 kg de levain liquide
- 2 kg de levain dur.

Création snacking

À partir de votre fiche technique création snacking et avec les supports préparés à base de pain de tradition, réaliser votre production salée.

La forme le goût et la finition sont laissés au libre choix du candidat en tenant compte des produits disponibles au panier.

Les façonnages sont réalisés manuellement.

À la fin de l'épreuve :

- Vous exposerez vos productions sur une nappe fournie par le centre, dans le laboratoire prévu à cet effet, un espace numéroté vous est attribué.
- Vous remettrez aux membres du jury tous les documents avec le sujet.
- Vous participerez à la remise en état du laboratoire.

Annexe 1 - Liste de produits à disposition

Produits frais, laitiers, œufs			Fruits et légumes		
Beurre	kg	0.150	Ecorces d'oranges confites	kg	0.050
Beurre de tourage	kg	0.250	Fraises	kg	0.100
Bûche de chèvre	kg	0.200	Framboises	kg	0.100
Crème épaisse	kg	0.250	Groseilles	kg	0.100
Crème UHT 35%	kg	0.200	Oignons jaunes	kg	0.150
Emmental râpé	kg	0.200	Poires au sirop	kg	0.200
Fromage blanc	kg	0.200	Poivron jaune	kg	0.100
Jaunes d'œufs	l	0.200	Poivron rouge	kg	0.100
Levure biologique	kg	0.200	Pommes	kg	0.250
Lait UHT demi-écrémé	l	0.250	Pomme de terre à chair ferme	kg	0.250
Mayonnaise	kg	0.100	Purées de fruit framboise	kg	200
Œufs coquilles	p	6	Purées de fruit passion	kg	0.200
Œufs entiers (ovoproduit)	l	0.100	Salade feuille de chêne blond	p	1/3
Reblochon	kg	0.250	Tomate	kg	0.250
Produits chocolat			Épicerie		
Bâton de chocolat	p	15	Arôme vanille	kg	0.025
Pépites chocolat (drops)	kg	0.100	Cornichons	kg	0.050
Poudre de cacao	kg	0.050	Extrait de café	kg	0.025
Chorizo	kg	0.200	Farine complète T 150	kg	0.250
Produits carnés			Farine de force ou de gruau	kg	0.250
Filet de poulet	kg	0.250	Farine de meule T 80	kg	0.250
Jambon blanc (tranche)	p	12	Farine de seigle T 130	kg	0.250
Jambon sec (tranche)	p	12	Farine de seigle T 85	kg	0.250
Lardons fumés	kg	0.250	Farine de tradition T 65	kg	7
Rosette (tranche)	p	12	Farine ordinaire	kg	1
Viande hachée	kg	0.250	Fondant blanc		0.100
Fruits secs, séchés et graines			Gélatine feuille	kg	0.008
Amandes hachées	kg	0.100	Huile de tournesol	kg	0.100
Flocons d'avoine	kg	0.100	Huile d'olive	kg	0.100
Graines de courges	kg	0.100	Moutarde	kg	0.100
Graines de pavot	kg	0.100	Nappage blond	kg	0.100
Graines de sésame	kg	0.100	Olives noires dénoyautées	kg	0.100
Noisettes entières blanches	kg	0.100	Olives vertes dénoyautées	kg	0.100
Noix de coco râpée	kg	0.100	Poivre gris moulu	kg	QS
Mélange de graines	kg	0.100	Poudre de lait	kg	0.050
Poudre d'amande blanche	Kg	0.100	Pruneaux	kg	0.100
Pistaches émondées vertes	kg	0.080	Pulco citron	kg	0.100
Fruits et légumes			Sel fin	kg	0.200
Abricots au sirop	kg	0.200	Sucre glace	kg	0.050
Ananas au sirop	kg	0.200	Sucre semoule	kg	0.150
Concombre	p	1	Tomates confites	kg	0.100
Ecorces de citrons confits	kg	0.050			

Préparations pré-élaborées
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crème pâtissière 0,250 kg ➤ Crème d'amandes 0,250 kg ➤ Levain liquide 2 kg ➤ Levain dur 2 kg ➤ Pâte fermentée 2 kg

Annexe 2– Recette (à titre indicatif)

Pâte levée feuilletée	
Ingrédients	Quantité
Farine Tradition T65	250 g
Farine de Gruau	250 g
Sel	10 g
Sucre	60 g
Levure	25 g
Poudre de lait	10 g
Eau	200 g
Œuf	50 g
Pâte fermentée	75 g
Beurre de tourage	250 g
TOTAL	1180 g

Candidat n° : _____

Compléter l'organisation du travail (en respectant la légende que vous aurez déterminée)

Produit	Conception Organisation																	

Légende : 1 carreau = 15 minutes

- Indiquer la signification des lettres suivantes que vous avez choisies pour représenter les différentes étapes sur le planning

Document à remettre au jury à la fin de la phase écrite de conception et d'organisation

Document 2

Candidat n° : _____

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Production : création snacking		
Thème choisi : "....."		
Recette		Progression
Denrées	Quantité	

Croquis :

Candidat n° : _____

Fiche qualité – appréciation et vérification des denrées

Produits	Température de conservation	Vérification à faire avant utilisation	Type ou catégorie de produit privilégié pour la fabrication de : <i>La viennoiserie</i>
<i>Œufs</i>			
<i>Beurre</i>			
<i>Lait</i>			
<i>Farine</i>			
<i>Levure</i>			

Épreuve pratique portant sur les référentiels de lycée professionnel.

Sujet en pâtisserie

Durée de l'épreuve : 4 heures

Phase écrite de conception et d'organisation - 30 minutes

Phase pratique de transformation et de réalisation - 3 heures 30 minutes

Phase de **conception et d'organisation**

L'évaluation porte sur :

- la créativité,
- la qualité de la rédaction d'une fiche technique,
- la rigueur de la planification du travail demandé,
- le respect des contraintes d'organisation.

Phase de **transformation et de réalisation**

L'évaluation porte sur :

- le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
 - le contrôle et l'appréciation des denrées,
 - la maîtrise des techniques,
 - le contrôle des rendements, de la qualité gustative et de la présentation,
 - l'organisation et la conduite du travail.
-

Vous disposez de 4 heures pour la conception, l'organisation et la réalisation des productions d'une séance en **baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier** et la remise en état du poste de travail. Le sujet complet sera remis au jury en fin d'épreuve.

Des annexes sont à votre disposition

- Annexe 1 - Liste de produits à disposition et de produits pré-élaborés
- Annexe 2 - Fiche recettes (à titre indicatif)
- Annexe 3 - Consignes pour la remise en état du poste de travail et du laboratoire de pâtisserie

Documents à compléter et à remettre au jury

- Document 1 : Organigramme de travail
- Document 2 : Fiche technique
- Document 3 : Fiche qualité « vérification des denrées »

Phase de conception et d'organisation : 30 minutes

Vous avez 30 min pour compléter le document 1 (organigramme de travail), le document 2 (fiche technique) à votre disposition et les remettre au jury. Vous choisirez un thème pour rendre la séance plus créative et vous l'utiliserez pour réaliser la fiche technique (document 2) et mettre en valeur l'entremets.

Une photocopie des documents 1 et 2 complétés vous sera remise pour la phase de transformation et de réalisation.

Phase de transformation réalisation : 3 heures 30 minutes

Pour préparer votre épreuve et le respect du contrôle des denrées en début de fabrication, vous complétez le document 3 et le remettez aux membres du jury.

Un numéro de poste de travail vous a été attribué, ce numéro est à reporter (étiquette à votre disposition) sur toutes vos productions.

Vous devez préparer des gâteaux en pâte à choux, un entremets, et des barres snacking. (liste de produits à disposition en annexe 1 et fiches techniques en annexe 2)

La remise en état de votre poste de travail et du petit matériel est comprise dans le temps de l'épreuve (annexe 3)

Gâteaux pâte à choux

Vous réaliserez **18 gâteaux pâte à choux**, votre production sera partagée en 2 produits différents :

- 9 éclairs ou religieuses café
- 9 Paris-Brest, garniture crème mousseline Praliné obligatoire (dressage, garniture complémentaires et finition au choix du candidat, en tenant compte des produits disponibles au panier)

Le centre d'examen met à votre disposition les préparations de base décrites ci-dessous :

- ½ L de crème pâtissière café
- 500 g de craquelin pâte à choux
- 300 g de fondant blanc
- 200 g de crème au beurre blanche

Entremets

Vous réaliserez **un Fraisier de 8 parts** monté en cercle inox avec un glaçage total et une finition en fonction des divers produits proposés au panier.

Votre entremets sera composé de :

- Biscuit de Savoie vanille
- Crème mousseline vanille
- Compotée de fraise + fraises fraîches

Le centre d'examen met à votre disposition les préparations de base décrites ci-dessous :

- 1 feuille 40x60 cm de biscuit de Savoie vanille
- 500 g Glaçage brillant à la fraise

Création traiteur salée

Cette création originale de **10 pièces individuelles** sera réalisée à partir de la pâte feuilletée à votre disposition.

La forme, le goût et la finition de votre production sont laissés au libre choix du candidat en tenant compte des produits disponibles au panier.

Le centre d'examen met à votre disposition les préparations de base décrites ci-dessous :

- 1 pâton de pâte feuilletée touré à 6 tours (à partir de 500g de farine)

À la fin de l'épreuve :

- Vous exposerez vos productions sur une nappe fournie par le centre, dans le laboratoire prévu à cet effet, un espace numéroté vous est attribué,
- Vous remettez aux membres du jury tous les documents avec le sujet,
- Vous participerez à la remise en état du laboratoire.

Annexe1 - Liste de produits à disposition par candidat

Produits laitiers et œufs			Épicerie		
Beurre	kg	0.700	Arôme de café	kg	0.050
Bûchette de chèvre	kg	0.150	Arôme vanille	kg	QS
Crème épaisse 35%	litre	0.250	Curry en poudre	kg	QS
Emmental râpé	kg	0.150	Clou de girofle	pièce	5
Jaunes d'œufs	kg	0.250	Farine ordinaire T 55	kg	0.300
Lait UHT entier	litre	2	Gélatine feuille (180 blum)	feuille	2
Œufs entiers (ovoproduit)	kg	0.500	Laurier	pièce	QS
			Miel	kg	0.100
Produits chocolat			Moutarde	kg	0.050
Couverture chocolat ivoire	kg	0.300	Muscade poudre	kg	QS
Grain de café chocolat	pièce	10	Poivre moulu	kg	QS
Praliné amandes/noisettes	kg	0.250	Poudre à crème à chaud	kg	0.200
Fruits			Sel fin	kg	0.020
Citron jaune	pièce	1	Sucre semoule	kg	0.400
Fraises	kg	0.500	Sucre glace (codineige)	kg	QS
Framboises	kg	0.060	Thym	pièce	QS
Groseilles	kg	0.060	Légumes		
Gousse de vanille	pièce	0.060	Ail	gousse	3
Mûres	kg	0.060	Carottes	kg	0.200
Purée de fraise	kg	0.250	Champignons frais	kg	0.500
			Courgettes	kg	0.500
Fruits secs, séchés et graines			Échalotes	kg	0.100
Graines de courges	kg	QS	Oignons	kg	0.150
Graines de sésame	kg	QS	Olives vertes	kg	0.150
Graines de pavot	kg	QS	Persil haché surgelé	kg	0.050
			Poivrons 3 couleurs	kg	0.500
Viandes et poissons			Pomme de terre (charlotte)	kg	1
Chair à saucisse	kg	0.200	Tomates rondes	kg	0.300
Escalope de dinde	kg	0.500	Tomates séchées	kg	0.200
Lardons	kg	0.400			
Thon au naturel en boîte 250g	Pièce	1			

Préparations pré-élaborées

- ½ L de crème pâtissière café
- 500 g de craquelin pâte à choux
- 300 g de fondant blanc
- 200 g de crème au beurre blanche
- 1 feuille 40x60 de biscuit de Savoie vanille
- 500 g Glaçage brillant à la fraise
- Sirop à 30° B
- 400 g de couverture de chocolat noir fondu à 45°C
- 1 pâton de pâte feuilletée touré à 6 tours, sur une base de 500 g de farine

Annexe 2 – Fiches recettes (à titre indicatif)

Pâte à choux		Crème mousseline		Compotée de fraise	
Eau	125 g	Lait entier	1 L	Purée de fraise	250 g
Lait entier	125 g	Gousse de vanille	2	Sucre semoule	60 g
Sel	3 g	Beurre à chaud	250 g	Poudre à crème	20 g
Beurre frais	125 g	Jaunes d'œufs	120 g	Jus de citron	10 g
Farine ordinaire T55	200 g	Sucre semoule	200 g		
Œufs entiers	300 g	Poudre à crème	120 g		
		Beurre à froid	250 g		

Annexe 3 – Consignes pour la remise en état du poste de travail et du laboratoire de pâtisserie

- **Poste de travail individuel, à remettre en place comme vous l'avez trouvé à votre arrivée (durant le temps de l'épreuve)**

1. Nettoyer et désinfecter la balance
2. Vérifier qu'aucun produit n'est entreposé dans les timbres et armoires de stockage
3. Nettoyer la plaque à induction
4. Nettoyer batteur-mélangeur
5. Rassembler, gratter, essuyer, plaques de cuisson, grilles inox et plaques inox
6. Nettoyer le petit matériel mis à votre disposition et le stocker sur votre poste de travail
7. Nettoyer les postes de travail, surfaces inox

- **Laboratoire de pâtisserie, à remettre en état et en place tous ensemble (hors du temps de l'épreuve)**

1. Nettoyer les cellules de refroidissement et armoires positives et négatives (intérieur et extérieur)
2. Nettoyer les échelles roulantes, meubles échelles et placard matériel inox
3. Nettoyer les fours
4. Nettoyer plonge automatique de lavage et son local (rayons, bac à plonge, murs, sol, grille d'évacuation)
5. Nettoyer et désinfecter les postes de lavage des mains
6. Nettoyer, broser et racler le sol – les siphons et les grilles d'évacuation
7. Évacuer et remplacer les sacs poubelles

Document à remettre au jury à la fin de la phase écrite de conception et d'organisation

Candidat n° -----

Document 1

Organigramme de travail

30 min		Phase écrite de conception et d'organisation		
		Gâteaux pâte à choux	Entremets	Création traiteur salée
1 heure	15 min			
	15 min			
	15 min			
	15 min			
2 heures	15 min			
	15 min			
	15 min			
	15 min			
3 heures	15 min			
	15 min			
	15 min			
	15 min			
30 min	15 min			
	15 min			

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Production : création traiteur salée		
Thème : ""		
Recettes		Progression
Denrées	Quantité	

<u>Croquis de montage</u>	<u>Finition et décor</u>

Candidat n° : _____

Document 3

Fiche qualité – appréciation et vérification des denrées

Produits ex :	Température de conservation	Vérification à faire avant utilisation	Forme privilégiée pour la fabrication de <i>Crème mousseline vanille et compotée de fraise</i>
<i>Œufs</i>			
<i>Lait</i>			
<i>Purée de fruit</i>			
<i>Vanille</i>			
<i>Beurre</i>			
<i>Fruits frais</i>			