

SESSION 2022

CAPLP ET CAER

CONCOURS INTERNE

Section
METIERS DE L'ALIMENTATION
Option
BOULANGERIE - PATISSERIE

EXPLOITATION PEDAGOGIQUE D'UN THEME PROFESSIONNEL

Durée : 3 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) est rigoureusement interdit.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

CAPLP interne et CAER-CAPLP
Section métiers de l'alimentation

Session 2022

Rectificatif

Pages 8, 9, 11 : les annexes 2, 3 et 5 ne constituent pas des documents réponses.
Les candidats sont invités à répondre sur leur copie CMEN.

SUJET

Argelès Gazost se situe à 20 km de Lourdes, au cœur des montagnes des Hautes-Pyrénées. Cette petite commune dynamique de 2 900 habitants présente un fort potentiel de développement économique et touristique.



L'entreprise « **Douceurs des Pyrénées** » est implantée au confluent de plusieurs vallées menant à de nombreux sites d'activités de plein air (parc

animalier, accrobranche, parc aquatique et stations de ski). Elle touche une clientèle locale et touristique qualifiée de sportive, mais aussi familiale. Elle travaille avec des restaurants locaux, ce qui lui permet d'avoir des commandes journalières importantes et croissantes.

Vous situez systématiquement votre enseignement dans un contexte professionnel. Cette année vous avez choisi « **Douceurs des Pyrénées** », boulangerie-pâtisserie dirigée par Sophie et Alain Camdebat. Sophie, pâtissière, et Alain, boulanger, forment chaque année aux CAP Pâtissier et CAP Boulanger. Ils souhaitent valoriser l'authenticité du terroir pyrénéen à travers une production locale de qualité.



Boulangerie-pâtisserie « Douceurs des Pyrénées »

Siège social : Avenue des Pyrénées

65400 ARGELÈS-GAZOST

Mel : douceursdespyrenees@gmail.com

SARL au capital de 75 000 €

Propriétaires : Sophie et Alain CAMDEBAT, artisans

« Nous sommes une boulangerie-pâtisserie locavore et BIO par conviction pour le goût, la santé et respect de la nature ».

Une gamme de pains, de pâtisseries et de produits divers riches en saveurs est proposée à la clientèle. Une fermentation longue au levain naturel favorisant le goût et les bienfaits sur la santé est privilégiée. Les fabrications sont réalisées à partir de produits de base authentiques et sans additif pour une recherche permanente d'authenticité et de respect de l'environnement. Le travail en filière courte avec les producteurs locaux est privilégié. Les farines employées sont issues de la mouture de variétés de céréales anciennes, cultivées en moyenne montagne (culture biologique), et sélectionnées pour leurs qualités nutritives en partenariat avec un paysan et un meunier local (exemples : petit épeautre, Rouge de Bordeaux, seigle).

La myrtille, fruit de prédilection, est mise en avant dans les productions sous forme de purée et de fruits frais ou surgelés.

Vous souhaitez proposer à vos élèves de développer :

- Le pôle snacking : ils doivent travailler sur la création d'une gamme de sandwiches et tartines à partir de matières premières locales. Celles-ci feront l'objet d'une identification et de l'élaboration d'un cahier des charges pour la composition des sandwiches.
- Le développement d'un salon de goûter et la commercialisation de douceurs sucrées : ils doivent créer deux desserts à base de myrtille : un entremets et un petit gâteau.

Contexte d'enseignement

Vous enseignez dans un Lycée professionnel labellisé « Lycée des métiers de l'alimentation, des saveurs et du tourisme », adhérent au Campus des Métiers et des Qualifications de l'Excellence.

L'établissement est neuf, il a été créé en 2018 par la région Occitanie, avec de nombreux espaces professionnels de travail dont des laboratoires de boulangerie et de pâtisserie, un petit amphithéâtre de démonstration en alimentation et pratiques culinaires.

Les salles de cours et laboratoires sont équipées de vidéoprojecteurs interactifs, d'un ordinateur et de bornes wifi.

Les productions réalisées quotidiennement par les élèves sont distribuées au self et au restaurant d'application ou vendues dans la boutique pédagogique ouverte aux clients externes (pains, viennoiseries, gâteaux de voyages, entremets, petits gâteaux et productions salées).

Votre emploi du temps vous permet d'enseigner à des élèves de terminale CAP et de première baccalauréat professionnel Boulanger Pâtissier.

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.

Vous aborderez la création d'un produit soit en pâtisserie avec la réalisation d'un entremets et d'un éclair avec une garniture à base de myrtilles ; soit en boulangerie avec la conception d'une gamme de sandwiches et tartines, sa réalisation et la participation à la vente en boutique.

Un atelier expérimental permettra de déterminer quelle forme de commercialisation de la myrtille est la plus adaptée à la garniture de l'éclair.

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 ou partenariats multiples et des ressources du contexte professionnel à votre disposition.

Annexes :

- Annexe 1 : votre emploi du temps
- Annexe 2 : démarche d'atelier expérimental
- Annexe 3 : fiche d'analyse sensorielle
- Annexe 4 : présentation de la myrtille
- Annexe 5 : fiche de calcul de coût de revient
- Annexe 6 : les variétés anciennes des céréales
- Annexe 7 : les signes officiels de qualité des Hautes-Pyrénées
- Annexe 8 : extrait du référentiel CAP Boulanger
- Annexe 9 : extrait du référentiel CAP Pâtissier
- Annexe 10 : extrait de l'arrêté sur la production biologique

Annexe 1

Votre emploi du temps année scolaire 2020/2021
19 h 00

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
8h00					
8h30					
9h00	Technologie Première BAC PRO (1h00)	Atelier Terminale CAP (4h00)	Technologie Première BAC PRO (1h00)	Atelier Première BAC PRO (4h00)	
9h30					
10h00	Co-intervention Mathématiques CAP (1h30)		Technologie Terminale CAP (1h00)		
10h30					
11h00					
11h30					
12h00		Pause déjeuner			
12h30					
13h00	Atelier Terminale CAP (3h00)	Atelier Terminale CAP (2h00)		Co-intervention Français Terminale CAP (1h30)	
13h30					
14h00					
14h30					
15h00					
15h30					
16h00					
16h30					
17h00					
17h30					
18h00					

Annexe 2

Démarche d'atelier expérimental

Garniture à base de myrtilles pour petits gâteaux

ORGANISER		DÉCOUVRIR, RÉALISER, OBSERVER	
Thème, matériel, matière d'œuvre, précautions		Expérience(s) (mode opératoire, procédures...) « ce que je découvre, ce que je réalise, ce que j'observe...»	
Thème	Niveau de classe		
Compétences à aborder			
Matériel spécifique	Matière d'œuvre		
Point(s) critique(s) et précaution(s)			
ANALYSER, COMPRENDRE			DÉDUIRE, APPRENDRE
Analyse « ce que je comprends »			Règles à tirer de l'expérience « Ce que je déduis, ce que je retiens de l'expérience »
TRANSFÉRER, APPLIQUER			
Applications et transferts pédagogiques possibles			






Annexe 3

Fiche d'analyse sensorielle

Nom Prénom :

Date :

Produit : La myrtille

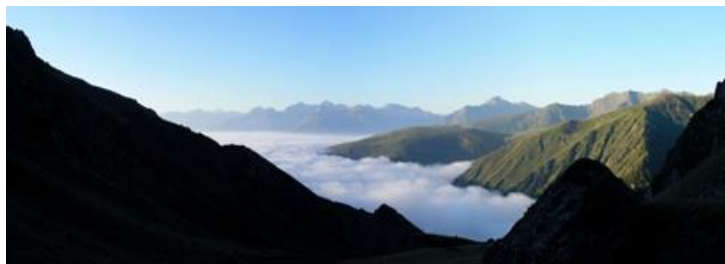
Observations	À base de purée de fruit	À base de fruits frais	À base de fruits surgelés
Aspect (Vue) 			
Odeur (Nez) 			
Saveur (Goût) 			
Texture (Toucher) 			
Bruit (Oùie) 			

Synthèse :

Présentation de la myrtille

Les Myrtilles en vallée d'Aure

Issue d'une plante vivace arbustive de 30 à 50 cm originaire du nord de l'Europe et de



l'Amérique qui préfère les sols acides et bien drainés. Ses feuilles sont d'un vert vif et denté. Son nom botanique est *Vaccinium myrtillus* de la famille des Ericaceae. Son nom anglais est Blueberry. Le Myrtillier est une plante caractéristique des landes subalpines

des Pyrénées, on le trouve à environ 1500m jusqu'à 2800m.

Les feuilles peuvent être séchées pour être utilisées en tisanes et les fleurs arrivent d'avril à juin en grappes de couleur rose verdâtre et ont des sépales persistants. Les baies sont petites, de couleur bleu-violacée à chair colorée et surtout tachante. Riches en saveurs, fibres, substances minérales, oligoéléments et vitamines, elles sont cueillies de fin juillet à début septembre soit à la main, soit au peigne. Sa cueillette est réglementée en France notamment dans les réserves naturelles du Parc National où il est interdit de cueillir ou de prélever les plantes, minéraux ou animaux.

Ses propriétés antioxydantes protègent des maladies cardiovasculaires, du vieillissement, de certains cancers et maladies dégénératives.



Annexe 5

Fiche de calcul de coût de revient

Dessert de pâtisserie:					
Ingrédients	Unité	Prix en €	Recette pour 8 personnes	Méthodes de fabrication	Coût matière
Farine de petit épeautre	Kg	5,45			=C3*D3
Farine de seigle	Kg	1,25			
Farine de blé label rouge T65	Kg	1,05			
Farine de blé T55	Kg	0,9			
Fécule de pomme de terre	Kg	5			
Sucre	Kg	0,98			
Fondant	Kg	3,05			
Sucre glace	Kg	2,43			
Beurre	Kg	5,9			
Beurre de tourage	Kg	8			
Crème 35%	Litre	3,09			
Crème fraîche épaisse	Litre	3,5			
Lait	Litre	0,68			
Œufs	Pièce	0,25			
Sel de Guérande	Kg	11			
Gélatine feuille (0,002 kg)	Kg	30,44			
Agar agar	Kg	29,9			
Vanille gousse	Pièce	2,9			
Couverture noire 64%	Kg	7,28			
Couverture lactée	Kg	8,06			
Cacao en poudre	Kg	8,96			
Poudre d'amande	Kg	11,98			
Poudre de noisettes	Kg	10,3			
Myrtille sauvage surgelée	Kg	4,54			
Purée de myrtille	Kg	9,1			
Total de la masse				Coût de revient	

Annexe 6

Les variétés anciennes des céréales

Le blé moderne bénéficie surtout aux céréaliers, moins aux consommateurs. Il va reculer au profit des espèces anciennes.

Avec la vogue pour les produits bio, naturels, et celle du sans gluten, le moment est propice à la réapparition de variétés anciennes de blé selon des chercheurs qui signent un article récent dans *Trends in Plant Science*. Cela est particulièrement vrai aux États-Unis et en Europe, où les consommateurs recherchent de la diversité et ont les moyens de la payer un peu plus cher.

Aujourd'hui, la plupart des agriculteurs cultivent une seule sous-espèce de blé panifiable - *Triticum aestivum* – dont l'ancêtre est apparu il y a plus de 10 000 ans au Moyen-Orient. Mais certains humains avaient commencé à consommer d'autres variétés bien plus tôt. On pense que l'**engrain ou petit épeautre** (*Triticum monococcum*) est apparu sur Terre, il y a 5 à 7 millions d'années. Une autre espèce, l'**amidonnier ou moyen épeautre** (*Triticum turgidum*), a émergé il y a environ 400 000 ans, également dans le Croissant Fertile. Ces blés sont certes consommés régulièrement par un petit nombre d'amateurs, mais on ne les rencontre encore que marginalement dans les pains du commerce.

Contrairement aux blés anciens, l'enveloppe du blé panifiable moderne est aisément éliminée, ce qui facilite sa transformation en farine. En plus, la « révolution verte » du milieu du 20^e siècle a conduit, par des sélections génétiques à des variétés de blé plus courtes et plus rigides, au rendement important, qui se prêtent mieux aux récoltes et résistent aux maladies. Le rendement du blé moderne est 3 fois plus élevé que celui des variétés anciennes. Bien pour les producteurs, moins bien pour les consommateurs : ce blé "modifié" serait moins bien toléré, voire à l'origine de problèmes de santé, comme le souligne Julien Venesson dans "*Gluten, comment le blé moderne nous intoxique.*"

Les espèces anciennes vont connaître une forte progression. Il y a plusieurs raisons à cela. D'abord les saveurs, plus subtiles : par exemple, l'engrain a un léger goût de noisette. Et engrain et amidonnier contiennent des taux bien plus élevés de nutriments intéressants comme les caroténoïdes. Certaines espèces pourraient aussi avoir des avantages chez les personnes sensibles au gluten. L'amidonnier contient moins de gluten que le blé moderne, et l'engrain encore moins. Ces variétés anciennes sont aussi plus résistantes aux maladies, nécessitant peu ou pas de traitement antifongique.

L'épeautre est réapparu d'abord dans les milieux sensibles au bio, avant de gagner la population générale. Aujourd'hui, il représente en Allemagne un marché de 1 milliard d'euros annuels, avec une croissance de 5%.

Source : lanutrition.fr

Contrairement aux gros céréaliers, Jean-Jacques Mathieu ne mise pas sur les pesticides et les engrais pour faire pousser du blé, mais sur le riche potentiel génétique de ses deux cents variétés.

Pour les adapter à un environnement particulier, les paysans comme Jean-Jacques Mathieu misent sur l'importante diversité génétique des variétés anciennes, dites « *populations* ».

Avec des amis, il a monté une marque, une sorte de label qui réunit « *sept meuniers, dont deux paysans boulangers, une quarantaine de boulangers et une quinzaine de paysans bio qui multiplient les variétés* ». Avec le blé dur, ils ont monté une coopérative et se partagent la meunerie. « *L'idée est de recréer un atelier collectif de valorisation, avec la machine à pâtes, le séchoir ...* »

Il veut aussi prouver que la course à la productivité n'est pas la solution. Faute d'aides de la PAC, « *30 % des petites et moyennes fermes ont disparu en France en dix ans* ». Lui est satisfait de pouvoir sortir deux salaires sur vingt hectares.



Source : reporterre.net

Les signes officiels de qualité des Hautes-Pyrénées

Les signes officiels de qualité et d'origine permettent aux producteurs qui le souhaitent de faire reconnaître les qualités particulières de leurs produits. Le sérieux de ces signes repose sur des cahiers des charges stricts dont le respect est régulièrement contrôlé par des organismes agréés par les Pouvoirs Publics.

L'A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) née en 1919 dans le secteur des vins, puis a été étendue aux produits laitiers est en 1990 à l'ensemble des autres produits agricoles et alimentaires.

C'est la dénomination géographique d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement et essentiellement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains.



Les produits sous AOC de Mon País Gourmand :

- Les Vins de Madiran et de Pacherenc
- Le Mouton Barèges-Gavarnie
- Porc Noir de Bigorre (jambon et viande), démarche en cours



L'A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) a été créée par un règlement européen de 1992.

Les produits sous AOP de Mon País Gourmand :

- Le Mouton Barèges-Gavarnie

Le Label Rouge

Le Label Rouge a été créé en 1960, atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non alimentaire, non transformé possède un ensemble de caractéristiques spécifiques préalablement fixées et établissant un niveau de qualité supérieure le distinguant des produits similaires.



Les produits sous Label Rouge de Mon País Gourmand :

- Le Haricot Tarbais



L'Agriculture Biologique

Le logo « AB » garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production attentif à l'environnement qui interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse et respecte le bien-être des animaux.

Les producteurs bio du département proposent une large gamme de produits :

- viandes : bovins, agneaux, porcs gascons, poulets,
- fruits et légumes : oignon de Trébons, Haricot Tarbais, Haricots blancs sur maïs, myrtilles, salades, lentilles vertes,
- fromages et produits frais : fromage de vache, brebis et chèvre frais ou affinés, et autres produits laitiers,
- céréales et dérivés : maïs, blé, triticales, petit épeautre, farines, pains, pains spéciaux, ...,
- autres : vin AOC Madiran, de Béarn et de Pays Bigorre, truites, produits de la ruche



L'I.G.P. (Indication Géographique Protégée)

Signe européen

L'Indication Géographique Protégée (I.G.P.) a été créée par un règlement européen de 1992, elle protège le nom d'un produit originaire d'une aire géographique délimitée, dont le lien à l'origine est garanti par une réputation, une qualité ou une caractéristique spécifique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration du produit ont lieu dans cette même aire géographique.

Les produits sous IGP de Mon País Gourmand :

- le Haricot Tarbais
- la Tomme des Pyrénées

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

Extrait du référentiel CAP pâtissier – Compétences

Pôle 2 - Entremets et petits gâteaux	
C4a Organiser la production	<p>C4.1 - Ordonnancer les tâches de manière rationnelle</p> <p>C4.2 - Gérer le poste de travail</p>
C4b Préparer des éléments de garniture	<p>C4.3 - Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache</p> <p>C4.4 - Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crèmeux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe</p> <p>C4.5 - Préparer des mousses et des bavaroises à base de : - fruits - lait</p> <p>C4.6 - Élaborer un croustillant à base de matières premières</p> <p>C4.7 - Réaliser la garniture à base de : - fruits frais - produits élaborés ou semi-élaborés</p>
C5a Préparer les fonds d'un entremets et/ou de petits gâteaux	<p>C5.1 - Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux</p> <p>C5.2 - Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuillère, Joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin</p> <p>C5.3 - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable</p>
C6a Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux	<p>C6.1 - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules</p> <p>C6.2 - Réaliser des montages à la palette et/ou garnir à la poche</p> <p>C6.3 - Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande</p> <p>C6.4 - Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé</p> <p>C6.5 - Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement</p>
C6b Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux	<p>C6.6 - Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor</p> <p>C6.7 - Modeler la pâte d'amandes pour créer des décors</p> <p>C6.8 - Réaliser des décors à base de nougatine</p> <p>C6.9 - Confectionner des décors à base de sucre (glace royale, sucre coulé, caramel)</p> <p>C6.10 - Fabriquer et utiliser un cornet</p> <p>C6.11 - Disposer les éléments de décor</p>

Extrait du référentiel CAP pâtissier – Savoirs associés

Les lieux de stockage	Les procédures de la démarche qualité
Le respect de la chaîne du froid	La gestion des déchets
Les stocks minimum et d'alerte	La crème laitière
Les différentes catégories de produits (secs, réfrigérés congelés)	Les autres crèmes
Le schéma d'ordonnement des tâches	Les arômes naturels
La fiche technique	Les additifs alimentaires
Le carnet de recettes	Les éléments croustillants
Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement	Les techniques de réalisation et de conservation d'un croustillant
Les matériels et ustensiles utilisés en pâtisserie	Les qualités d'un croustillant
Les œufs	Les différentes formes de commercialisation des fruits
Les ovoproduits	Le travail du fruit frais
Le lait	La conservation du fruit frais et/ou transformé
Les substituts d'origine végétale du lait	Les différentes garnitures à base de fruits
Les pratiques d'hygiène en matière de fabrication et d'utilisation d'une préparation (à base de crème)	Le procédé de fabrication : - d'une pâte à choux, - d'une génoise, - d'un biscuit cuillère, Joconde, meringué
La farine de blé	Les autres produits amylacés
Le sel	Les étapes de montage d'un entremets/petit gâteau
Les gâteaux de voyage	Le matériel spécifique au montage
Les différents mélanges dont le crémage	La personnalisation d'un gâteau
Les poudres à lever (levantes)	Les différents types de glaçage
L'eau	Le cacao et ses dérivés
Le beurre et les autres matières grasses	Les différents chocolats
Le sucre et autres produits sucrants	Le travail du chocolat
Les différentes garnitures	La pâte d'amandes
Les finitions : avant cuisson : dorer, rayer, sucrer..., après cuisson : napper, glacer, décorer...	Les fruits frais, secs et transformés utilisés en garniture de tarte
Le tourage	La nougatine
Les fours	La calligraphie
Le processus de cuisson	Les éléments de décor
L'analyse sensorielle	Les tendances en matière de décoration
L'évaluation de sa production	Les descripteurs de qualité
Les défauts d'un produit	Les défauts possibles de fabrication
La communication interne	Le coût de revient
La composition d'un produit fini	Les pertes à la cuisson et la découpe
Les caractéristiques pouvant aider à l'argumentaire de vente	Le coût de production
Les impôts et taxes	La marge
	La fixation du prix de vente

Annexe 10

Extrait de l'arrêté sur la production biologique

Arrêté du 26 avril 2016 relatif à la prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de CAP, BEP et MC relevant de la CPC de l'alimentation

Annexe 3 - Compléments aux certificats d'aptitude professionnelle « boulanger », « pâtissier », « chocolatier confiseur », « glacier fabricant », et aux mentions complémentaires « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée », « boulangerie spécialisée » et « pâtisserie boulangère ».

Compléments aux certificats d'aptitude professionnelle « boulanger », « pâtissier », « chocolatier confiseur », « glacier fabricant », et aux mentions complémentaires « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée », « boulangerie spécialisée » et « pâtisserie boulangère ».

S 0 - La production biologique

Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
S 0.4 - Les produits de l'agriculture biologique utilisés en boulangerie pâtisserie	
Les céréales biologiques	Connaître les espèces et les variétés cultivées
Les farines biologiques	Connaître les particularités de la farine biologique
Les levures biologiques	Connaître le mode de fabrication et la présentation commerciale de la levure biologique
Les autres produits biologiques	Citer d'autres produits biologiques utilisés en boulangerie pâtisserie : le lait, la crème, le beurre, les œufs, le sucre et les fruits
S 0.5 - La production du pain et des pâtisseries biologiques	
Réceptionner et stocker des matières premières biologiques	Connaître les règles de stockage des matières premières biologiques
Confecionner des produits de boulangerie et de pâtisserie biologiques	Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques
Panifier de la farine biologique	Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques
S 0.6 - La commercialisation des produits bio de boulangerie pâtisserie	
Disposer au magasin des produits biologiques de boulangerie pâtisserie	Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boulangerie pâtisserie
Transmettre un argumentaire commercial	Être capable de valoriser les produits biologiques auprès du personnel de vente

Annexe 2 - Compléments à l'ensemble des spécialités de diplômes mentionnés à l'annexe 1

Compléments à l'ensemble des spécialités de diplômes mentionnés à l'annexe 1

S 0 - La production biologique

Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
S 0.1 - La filière biologique	
Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?	Citer les grands principes de production et de contrôle de l'agriculture biologique Savoir où trouver l'information
Les chiffres clés de la filière biologique	Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de produits biologiques
Les acteurs de la filière biologique	Citer les acteurs de la filière : l'agence bio, l'Institut national de l'origine et de la qualité, le ministère chargé de l'agriculture, les organisations professionnelles et interprofessionnelles...
S 0.2 - La production biologique et le développement durable	
Les notions de développement durable	Citer l'influence de la production biologique sur la qualité de l'eau, la biodiversité, l'emploi, la valorisation des produits de l'agriculture et le développement local
S 0.3 - La réglementation	
Produire et vendre des produits biologiques	Citer les logos de la filière biologique (français et européen)
Les organismes certificateurs	Connaître le rôle des organismes certificateurs

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► Concours interne du CAPLP de l'enseignement public :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
E F I	8 5 1 4 J	1 0 1	0 8 1 1

► Concours interne du CAER / CAPLP de l'enseignement privé :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
E F H	8 5 1 4 J	1 0 1	0 8 1 1

