



Lycée des métiers  
René Cassin



MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



# Evolution des formations dans l'alimentation

Journée académique du 01 avril 2015

C. Ribat et J. Meiller - IEN ET  
Les membres des groupes ressources des filières



# Journée académique du 01 avril 2015

- Première partie : retour sur les pratiques de transversalité des enseignements dans les établissements de l'académie
- Deuxième partie : évolution de la législation et de la certification

Repas à 12 h

Reprise à 13 h



# La transversalité mise en œuvre dans la filière

Présentation d'actions d'enseignement transversal réalisées dans les établissements au cours de l'année

- **Lycée Saint Exupéry (Bellegarde) : Mme Soares et M. Bellemin**
- **Lycée Rabelais (Dardilly) : Mme Poyet et M. Dematriz**
- **Lycée hôtelier (Saint Chamond) : Mmes Malboeuf, Morel Berthonnier et M. David, Beal, Crépet**
- **CFA ARPA (Mably) : Mme Peiro et M. Bérard**
- **Lycée Rabelais (Dardilly) : Mme Delorme, M. Ebizet et M. Vialan et les enseignants de lettre anglais**



# Evolutions de la législation et des certifications

- Mme Ribat et Mme Meiller : nouvelle épreuve EP1  
présentation de l'épreuve de technologie sciences appliquées  
gestion du nouveau CAP boulanger
- M. Montfort et M. Letellier : les travaux règlementés  
présentation des évolutions de la législation, des textes et de  
l'application académique : quelles conséquences dans les  
établissements et pour les entreprises ?
- M. Crepet : présentation des nouvelles grilles d'évaluation CAP  
pâtissier par les membres du groupe de travail
- M. Ferrand et M. Grellier : présentation des nouvelles grilles  
d'évaluation CAP boulanger et d'un livret de suivi en milieu  
professionnel



# La transversalité en CAP pâtissier

Lycée Polyvalent Saint-Exupéry  
Bellegarde-sur-Valsérine

## LA CO-ANIMATION INTERDISCIPLINAIRE

Entre un enseignant de la discipline professionnelle  
et un enseignant des sciences de l'alimentation

**Métiers de l'alimentation**

**Classe : Terminale CAP Pâtissier**

**Enseignants Intervenants**

Mme SOARES – M. BELLEMIN



# La transversalité en CAP pâtissier



Après avoir réceptionné les denrées à l'économat, le chef pâtissier vous demande de **contrôler** la marchandise. Vous aurez la charge de remplir la fiche de contrôle interne du laboratoire de pâtisserie, le **stockage** des matières premières, la vérification des **températures** et les **dates limites**.



## IDENTIFICATION DE LA SITUATION INTERDISCIPLINAIRE



# La transversalité en CAP pâtissier

## COMPETENCES TERMINALES VISEES

### CONTROLLER

#### (C 3.1 à C 3.4)



**C 3.1** : contrôler les matières premières

**C 3.3** : contrôler les conditions de conservation des matières premières

**C 3.4** : Détecter les anomalies

**C3.1.1** Contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif)

**C3.1.2** Vérifier les températures, l'état du conditionnement, les dates limites

**C3.3.1** Vérifier les conditions de conservation

**C3.3.2** Vérifier les températures de stockage, les dates limites



# La transversalité en CAP pâtissier

## SAVOIRS ASSOCIES

### 1 : CULTURE TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNELLE

#### **S2 – LES MATIERES PREMIERES**

##### **S2.5 Les œufs, les ovoproduits**

##### **Limites de connaissances :**

Justifier les conditions de stockage et de conservation des œufs et des ovoproduits

##### **S2.6 Le lait**

##### **Limites de connaissances :**

Justifier les conditions de stockage et de conservation du lait

#### **S2.8 LES MATIERES GRASSES**

##### **S2.8.1 Le beurre**

##### **Limites de connaissances :**

Justifier les conditions de stockage et de conservation du beurre

### 4 : SCIENCES APPLIQUEES

#### **S4.2 HYGIENE ET PREVENTION**

##### **S4.2.3 mesures préventives**

##### **S4.2.3.2 Gestion des matières premières**

- contrôles à la réception
- stockage dans des conditions adaptées
- respect des DLC / DLUO

##### **Limites de connaissances :**

Lister les contrôles à effectuer lors de la réception

Indiquer et justifier les conditions de stockage des différents types de produits (respect de la réglementation en vigueur)

Différencier les mentions DLC/DLUO

# La transversalité en CAP pâtissier



**Objectif général** : Etre capable de   
réceptionner, contrôler et stocker la marchandise

**OI 1** : Etre capable de lister les contrôles lors de la réception



**OI 2** : Etre capable d'indiquer les lieux de stockage des différents types de produits

**OI 3** : Etre capable de différencier les mentions DLC/DLUO

# La transversalité en CAP pâtissier

## MODALITES

- **Groupe** classe (12 élèves)
- **Co animation** en début de TP
- **Supports de travail** :

Fiche commande du chef pâtissier [Fiche de commande pâtisserie SE 09.pdf](#)

Fiche de contrôle interne du laboratoire [ELEVE Fiche de Contrôle MP.pdf](#)

Fiche travail élève [ELEVE document co-animation.pdf](#)



# La transversalité en CAP pâtissier

Lycée Polyvalent François Rabelais

Dardilly

## LA TRANSVERSALITE EN TRAVAUX PRATIQUES - SCIENCES APPLIQUEES

### Utilisation de l'outil vidéo

**Métiers de l'alimentation**

**Classe : première année CAP Pâtissier**

**Enseignants Intervenants :**

Mme Poyet – M. DEMATRAZ

# La transversalité en CAP pâtissier

## OBJECTIFS

- Apporter une plus grande cohérence entre les sciences appliquées et les travaux pratiques
- Servir de support pédagogique
- Permettre à la classe de s'autoévaluer, d'être acteur
- Mettre les élèves face à leurs erreurs
- Montrer l'évolution des élèves durant l'année scolaire
- Vérifier les acquis et la mise en application des cours de sciences appliquées en travaux pratiques



# La transversalité en CAP pâtissier

## OUTILS

- Caméscope ou appareil photo
- Ordinateur
- Programme de montage vidéo
- Vidéo projecteur

## PRE-REQUIS

- Utilisation de l'outil vidéo
- Maîtrise du montage vidéo



# La transversalité en CAP pâtissier

## DEROULEMENT SUR L' ANNEE SCOLAIRE

- 1er trimestre : réalisation d'un court métrage dès le premier cours de travaux pratiques
- 2ème trimestre: réalisation de courts métrages en collaboration avec le professeur de sciences appliquées
- Fin du 2ème trimestre: : concertation interdisciplinaire puis montage vidéo
- Début du 3ème trimestre: projection du film aux élèves, débat, support pédagogique
- Fin du 3ème trimestre: bilan

## **REALISATION D'UNE VIDEOTHEQUE :**

**Les thèmes suivants seront sélectionnés:**

- La tenue professionnelle, le lavage des mains et des tours de travail  
(S4.2.3.1) (C1.1)

Le respect des DLC et DLUO, le stockage des matières premières et des produits finis (S4.2.3.2) (C3.7)

- L'hygiène des locaux de fabrication (S4.2.3.3) (C2.12.1)

- L'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection (S4.2.3.3) (C2.13.2)



# La transversalité en CAP pâtissier

Lycée Professionnel Les petites bruyères  
Saint Chamond

## LA TRANSVERSALITE EN TRAVAUX PRATIQUES - SCIENCES APPLIQUEES Progression coanimation

**Métiers de l'alimentation**

**Classe : Première année CAP Pâtissier**

**Source :**

Mmes MOREL BERTHONIER et MALBOEUF  
M. DAVID – BEAL - CREPET



Thèmes abordés	Compétences	Savoirs associés
Hygiène du personnel noter en atelier	C1.1 Prévoir les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité. Protocole du lavage des mains	S4.2.3.1. Hygiène du personnel : corporelle et vestimentaire
Entretien des plans de travail  noter en atelier	C2.12.1 nettoyer et désinfecter les plans de travail  Connaissance des produits utilisés en laboratoire  Protocole de nettoyage	S.2.3.3. Hygiène du milieu et du matériel  Lecture d'une étiquette de produits d'entretien
La sécurité au travail	C 1 Organiser : C 1.1 Prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité C 3 Contrôler : C 3.9 Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité C4 Communiquer : C4.1 Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies.	S4.3.1.1.3 – sécurité – dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels – réglementation et contrôle risques . • S4.3.1.2 – combustibles sécurité concernant l'alimentation en combustible des locaux professionnels S4.3.3 – équipements spécifiques des locaux Professionnels
Le monde microbien Prélèvements en atelier et compte rendu	C3.6.1 Contrôler les fermentations (en température ambiante, en pousse contrôlée) C2.5 conduire les cuissons	S.4.1.1. diversité du monde microbien -classification -conditions de multiplication - MO utiles -MO pathogènes -flore pathogène alimentaire
La perception sensorielle	C2.7 identifier différentes saveurs	S4.1.3. définir la notion de qualité organoleptique d'un produit Citer les sens utilisés Citer les éléments susceptibles de modifier la perception sensorielle Présenter quelques actions correctives

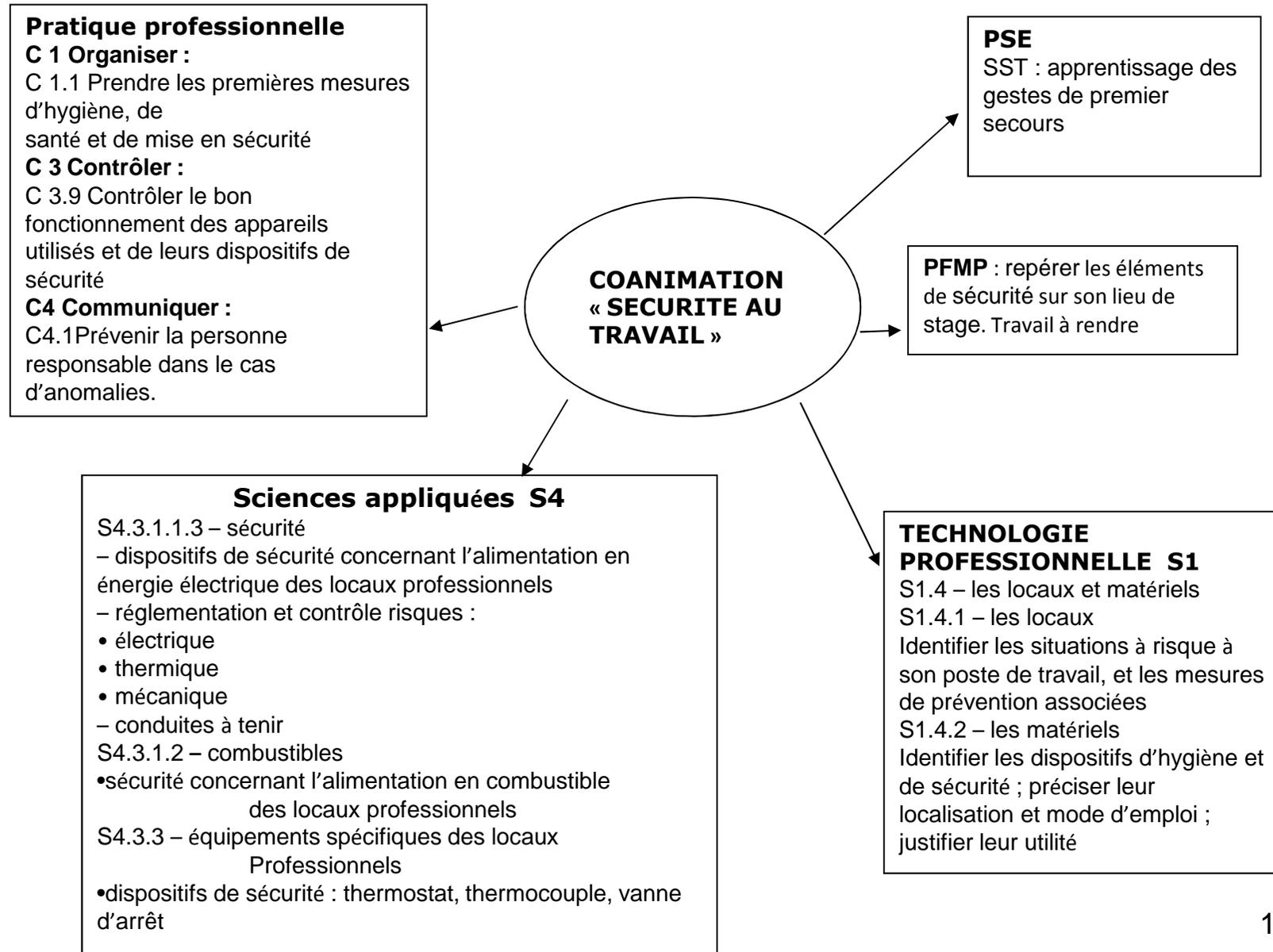


# La transversalité en CAP pâtissier

## COANIMATION PRATIQUE PATISSERIE / SA « Sécurité au travail »



## Mise en relation des capacités, des compétences terminales et des savoirs associés





## **2. DEROULEMENT DE LA SEQUENCE**

### **2.1. En amont :**

#### **Sciences appliquées :**

vidéo sur les risques professionnels « santé et sécurité dans les métiers de la restauration » exploité avec un questionnaire.

#### **Pratique professionnelle :**

Présentation des laboratoires et du matériel, identification des risques professionnels (support document unique)

#### **Technologie :**

S1.4.1 – les locaux : Citer les différentes zones de travail dans un laboratoire de pâtisserie, et préciser leurs fonctions principales.

S1.4.2 – Les matériels : Identifier suivant leurs fonctions les principaux matériels utilisés en pâtisserie. Préciser les précautions d'emploi.



## 2.2. En coanimation (professeur de pratique et de sciences appliquées / PSE)

Travail de groupe de 3 à 4 élèves en lien avec les compétences visées:

Eléments de sécurité électrique	Eléments de sécurité mécanique	Autres (pictogramme, objets)

- Repérer et nommer les éléments de sécurité électrique, mécanique et autres et compléter le tableau mis à votre disposition
- Mise en commun et verbalisation par les élèves des rôles de chaque organe.
- Elaborer en groupe une liste indiquant des mesures préventives simples et efficaces à respecter en pratique professionnelle afin d'éviter les accidents de travail.



## 2.3. En aval

- Professeur PSE : formation au certificat Sauveteur Secouriste du Travail
- Professeur de sciences appliquées : contexte en lien avec les compétences C1.1 C3.9 C4.1 et les savoirs associés  
S4.3.1.1.3 – sécurité ; S4.3.1.2 – combustibles ; S4.3.3 – équipements spécifiques des locaux professionnels ; S4.2 – hygiène et prévention
- Professeur de technologie : Contexte en lien avec les compétences C1.1 C3.9 C4.1 et les savoirs associés  
S1.4.1 – les locaux Identifier les situations à risque à son poste de travail, et les mesures de prévention associées  
S1.4.2 – les matériels Identifier les dispositifs d'hygiène et de sécurité ; préciser leur localisation et mode d'emploi ; justifier leur utilité.
- PFMP : travail personnel sur la sécurité en entreprise : questionnaire à compléter



Nom :

classe :

prénom :

### QUESTIONNAIRE "SECURITE AU TRAVAIL"

Après avoir pris les informations auprès de votre tuteur de stage et observé le laboratoire de pâtisserie, remplir le questionnaire ci-dessous en cochant la bonne réponse et/ou en complétant certaines questions.

Travail noté, à rendre pour le : .....

1. Indiquer le nombre d'extincteurs dans le laboratoire ou à proximité : .....

2. Indiquer le nombre de couverture anti-feu dans le laboratoire : .....

3. Préciser le nombre d'arrêt coup de poing dans le laboratoire : .....

4. Préciser si le carrelage au sol est antidérapant :

OUI

NON

5. Préciser si l'on vous a donné des instructions concernant la sécurité au travail les premiers jours de stage :

OUI

NON

Si oui lesquelles :

- .
- .
- .
- .

6. Préciser le nombre de personnes formées au SST dans l'équipe de travail :.....

7. Indiquer s'il y a eu des accidents pendant votre PFMP :

OUI

NON

Si oui de quel type (décrire l'accident) :

.....  
.....

8. Préciser s'il y a des consignes de sécurité affichées dans le laboratoire, si oui donner un exemple.

OUI

NON

Exemple :

.....



QUESTIONNAIRE "SECURITE AU TRAVAIL"

9. Nommer les matériels sur lesquels sont présents les éléments de sécurité et nommer l'élément de sécurité correspondant. Indiquer leur état de marche en complétant le tableau ci-dessous.

Nom du matériel	Élément de sécurité	Etat de marche	
		Bon état de marche	Élément casé hors d'usage

10. Demander, dans la mesure du possible d'observer le document unique de l'entreprise et préciser sa fonction.

.....  
.....  
.....  
.....

2/2



# La transversalité en laboratoire

CFA ARPA

Mably

## Le permis de bonne conduite Hygiène et sécurité

### Métiers de l'alimentation

**Enseignants Intervenants :**

Mme PEIRO – M. BERARD



# Permis de bonne conduite Hygiène et sécurité

## Le premier jour de laboratoire

*Objectif : obtenir le permis de bonne conduite  
d'hygiène et sécurité*

Laboratoires concernés : Boulangerie, Pâtisserie,  
Chocolaterie, Boucherie, Charcuterie, Cuisine et Service

Organisation de la journée : Dans chaque laboratoire, il  
y a un groupe d'apprentis.



# Permis de bonne conduite Hygiène et sécurité

## Le matin de 8h30 à 12h25

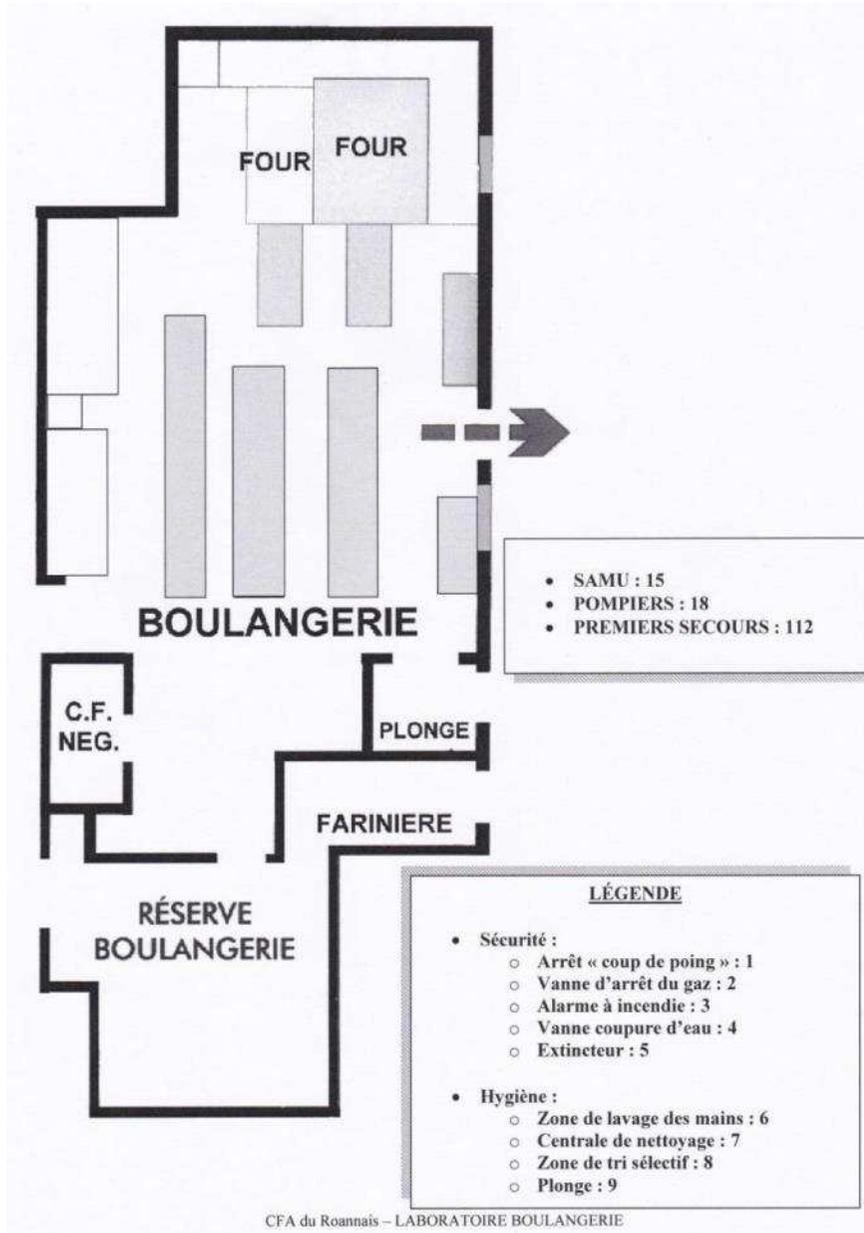


### Le professeur de pratique (2h)

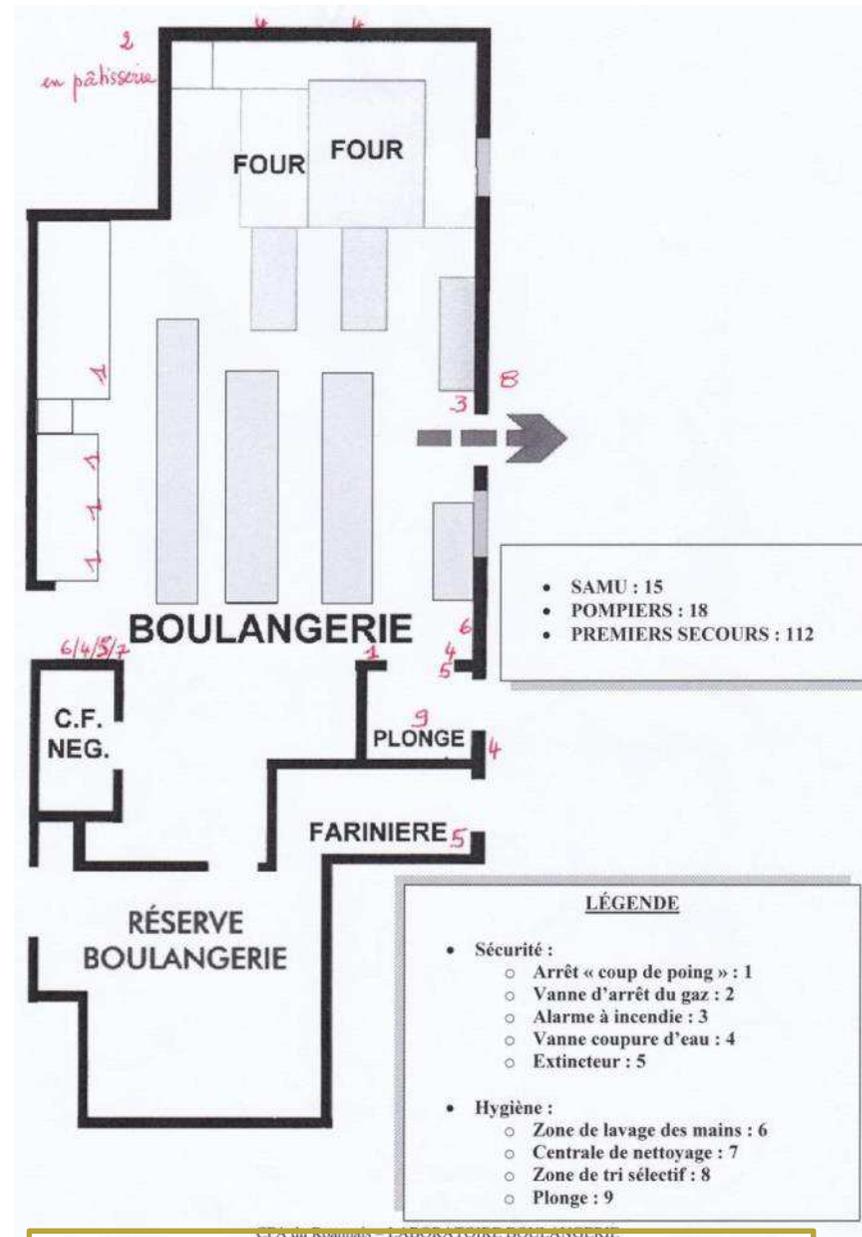
- Présentation du laboratoire :  
localisation des pétrins, des fours, de la plonge ; présentation de l'organisation des chambres froides, de la réserve ;  
présentation du plan du laboratoire avec la localisation des points de sécurité.

BOUL = (C2.3 Préparer et fabriquer  
C2.6 Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire  
S3.1.2 Le pétrissage  
S4.2.2.4 Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail  
S4.2.2.3 Hygiène du milieu et du matériel)

BOUCH = (S5.5.3 Sécurité électrique  
S5.4 Hygiène et prévention  
C1.2.3 entretenir et mettre en état les couteaux et autres outils tranchants  
C1.3.2 Préparer les matériels)



BOUL = (S4.2.2.4 Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail)



BOUCH = (S5.5.3 Sécurité électrique  
S5.4 Hygiène et prévention)



## Permis de bonne conduite Hygiène et sécurité

- Démonstration de la désinfection complète de la mallette (à faire en arrivant à chaque TP).
- Présentation du matériel à leur disposition.
- Quelques petites démonstrations de fabrication de pâtes.



BOUL = (C2.3 Préparer et fabriquer  
C2.6 Appliquer les mesures d'hygiène et de  
sécurité alimentaire  
S4.2.2.3 Hygiène du milieu et du matériel)

BOUCH = (C1.2.3 entretenir et mettre en  
état les couteaux et autres outils tranchants  
C1.3.2 Préparer les matériels  
S5.4 Hygiène et prévention)



# Permis de bonne conduite Hygiène et sécurité

## Le professeur de sciences appliquées (1h) :

- Présentation de la tenue professionnelle complète avec un rappel des horaires de la lingerie en cas d'oubli d'éléments de la tenue ou de nécessité de repassage (rappel sur les règles de location).



BOUCH= (S5.4 Hygiène et prévention)

BOUL = (S4.2.2.1 Hygiène du personnel)



## Permis de bonne conduite Hygiène et sécurité

- Présentation du poste de lavage des mains et démonstration d'un lavage efficace.
- Localisation des différents postes.



BOUCH= (S5.4 Hygiène et prévention)

BOUL = (S4.2.2.1 Hygiène du personnel)



# Permis de bonne conduite Hygiène et sécurité

➤ Présentation du plan de nettoyage affiché dans le laboratoire.

Quoi ?	Quand ?	Préparation	Produit	Dose	T°C	Durée	Comment ?	Observations
LAVAGE DES MAINS	En début de production et à chaque fois que c'est nécessaire	Manches remontées, sans montre, sans bijou	SAVON LIQUIDE BACTERICIDE (Perfo mains)	Quelques gouttes	Eau tiède	De 10 à 20 secondes	Mouiller les mains, mettre le produit, frotter, rincer, sécher avec du papier à usage unique	Ébrouer les ongles si nécessaire. Contrôle visuel et tactile de surface
PLAQUES PATISSIERS	Après chaque utilisation	Éliminer les résidus					Gratter avec un couteau, puis essuyer avec un chiffon à plaques	Ranger au propre
MALETTE ET PETITS MATERIELS	Avant rangement	Éliminer les résidus	DEGRAISSANT DESINFECTANT (Perfo NBA)	1%	30-35°C	5mn	Pulvériser ou étendre la solution avec une lavette, frotter, laisser agir, rincer, sécher	Ranger au propre
BALANCE	En fin de production	Brosser la farine, éliminer les résidus	DEGRAISSANT (Perfo Dégraissant)	1%	45-50°C		Pulvériser ou étendre la solution avec une lavette, frotter, rincer, sécher	Ranger au propre
TABLE DE TRAVAIL	En fin de production	Transférer les denrées ou le matériel. Éliminer les résidus	DEGRAISSANT (Perfo Dégraissant)	1%	45-50°C		Pulvériser ou étendre la solution avec une lavette, frotter, rincer, sécher	Vérifier son positionnement et son rangement. Contrôle visuel
BALANCE (PLATEAU)	1 fois par semaine	Brosser la farine, éliminer les résidus	DEGRAISSANT DESINFECTANT (Perfo NBA)	1%	30-35°C	5 mn	Pulvériser ou étendre la solution avec une lavette, frotter, laisser agir, rincer, sécher	Ranger au propre
TABLE DE TRAVAIL	1 fois par semaine	Transférer les denrées ou le matériel. Éliminer les résidus	DEGRAISSANT DESINFECTANT (Perfo NBA)	1%	30-35°C	5 mn	Pulvériser ou étendre la solution avec une lavette, frotter, laisser agir, rincer, sécher	Vérifier son positionnement et son rangement. Contrôle visuel
PLAQUES PATISSIERE	2 fois par semestre	Éliminer les résidus	DEGRAISSANT DESINFECTANT (Perfo NBA)	1%	30-35°C	5 mn	Pulvériser ou étendre la solution avec une lavette, frotter, laisser agir, rincer, sécher	Faire sécher dans le four. Contrôle visuel. Ranger au propre

Date de mise en application : 26 août 2002

Responsable protocole : Formateurs Boulangerie et Sciences Appliquées

SECTEUR MATERIEL

Laboratoire de Boulangerie

BOUL = (S4.2.2.3 Hygiène du milieu et du matériel  
S4.2.2.4 Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail)

BOUCH = (C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage, les locaux  
S5.9 Entretien des locaux et du matériel)



## Permis de bonne conduite Hygiène et sécurité

- Présentation et explication (avec démonstration) des règles d'hygiène concernant les œufs coquilles.



BOUL = (S4.2.1.3 Microorganismes nuisibles  
(chaine de contamination)  
S4.2.2.4 Hygiène et mise en œuvre des  
protocoles de travail)

BOUCH = (S5.4.3 Intoxications  
alimentaires)



# Permis de bonne conduite Hygiène et sécurité

## Professeur de PSE (1h):

- Présentation du tri sélectif.
- Présentation des risques professionnels (liés à l'activité physique, TMS,...)
- Quelques notions sur les gestes de premiers secours,...



BOUCH = (S5.8.2 L'évacuation des matières usées)

BOUL = (C2.5 Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés  
C2.7 Respecter les directives de la démarche environnementale)



# Permis de bonne conduite Hygiène et sécurité

## L'après-midi de 13 h 45 à 16 h 45

### Le professeur de pratique:

- Présentation de la fiche de traçabilité pour les produits à risques.
- Questionnaire sur les acquis de la journée.
- Quelques petites démonstrations de travail et cuisson de pâtes.

BOUCH = (C3.1 Vérifier les produits)

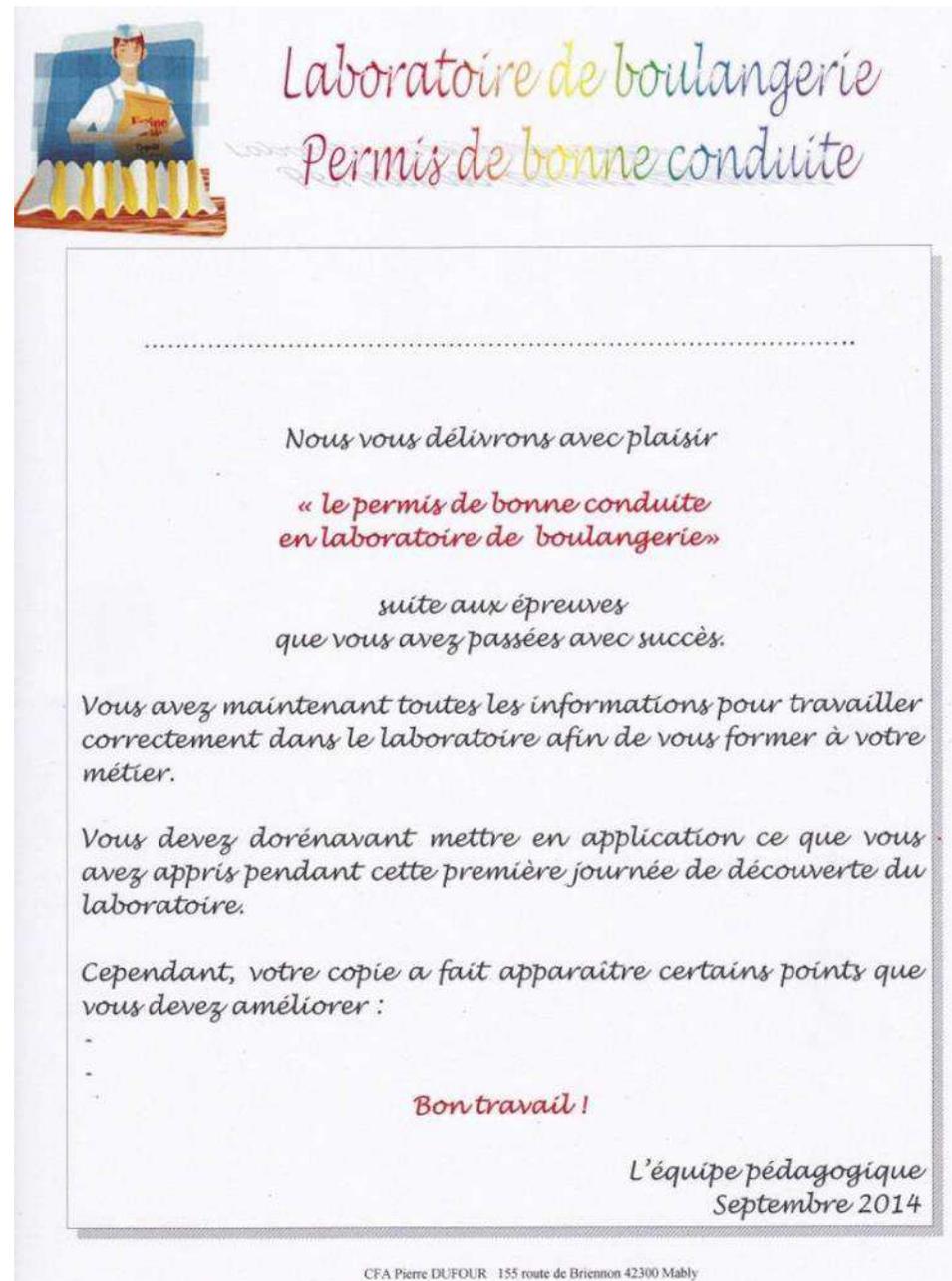
BOUL = (C2.6 Appliquer les mesures  
d'hygiène et sécurité alimentaire)



# Permis de bonne conduite Hygiène et sécurité

## Suite à ce questionnaire :

- tous les apprentis ayant obtenu la moyenne reçoivent un « Permis de Bonne conduite d'Hygiène et Sécurité »
  - le détail des points qu'ils ont à améliorer
  - ceux n'ayant pas obtenu la moyenne: nouvelles explications + questionnaire retravaillé.





## Permis de bonne conduite Hygiène et sécurité

Ce permis est inséré dans le livret d'apprentissage afin que le maître d'apprentissage et les parents puissent en prendre connaissance.

Par la suite, une mise au point est faite avec l'apprenti à chaque écart de conduite concernant les règles d'hygiène et sécurité présentées.



# Projet interdisciplinaire

Lycée Rabelais  
Dardilly

« Du local au régional »

**Métiers de l'alimentation**  
**Classes : Première et Terminales BAC PRO**  
**Boucher Charcutier Traiteur**

**Enseignants Intervenants :**

Mme Delorme – M. Ebizet – M. Vialan  
Professeur d'Anglais et Lettres



# PROJET EUREKA 2014/2015

Réalisé en partie grâce à la participation du conseil régional



- Objectif : « du local au régional »
- Visite de l'entreprise GIRAUDET
- Visite d'une exploitation de poulets de Bresse
- Visite de la Ferme de Collonge
- Visite de l'entreprise VESSIERE  
PRODUCTION
- Participation au SIRHA (eurexpo Lyon)
- Visite du Salon de l'agriculture (Paris)



## ELABORATION DU PROJET/FINANCEMENT

- Le projet émane forcément d'une équipe
  - Pour rédiger le projet eureka et avoir des subventions (entre dans la réussite du parcours de formation)
  - Pour construire le projet : les idées de tous sont les bienvenues (intervenants, calendrier, rédaction des courriers, devis ...)
  - Pour mobiliser les élèves dans plusieurs matières et les rendre acteurs de leur formation



## PLUSIEURS COMPETENCES TRANSVERSALES PEUVENT ETRE ETRE MISES EN AVANT

- En technologie/sciences appliquées :
- Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
  - En pratique : présentation des locaux et de la marche en avant (établissements GIRAUDET et VESSIERE PRODUCTION)
  - Culture professionnelle : la démarche HACCP
  - En SA : la valorisation et le contrôle de la sécurité alimentaire
  - Mise en application de la traçabilité, du suivi produit , la gestion des stocks



## Projet interdisciplinaire

- Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
  - Lors des visites : vérification des protocoles de nettoyage dans les différents ateliers, pour les différents équipements
  - Réalisation dans l'établissement de protocoles communs
  - Appliquer les procédures et les démarches qualité



## Projet interdisciplinaire

- **En activité de projet pour réaliser des questionnaires en amont des visites**
- **En Anglais pour proposer des produits régionaux à des étrangers (lors de la visite du salon de l'agriculture par exemple)**



# Exemples Compétences/Savoirs

Capacités	Compétences	Savoirs associés	Applications lors des visites
Organiser	Préparer les espaces de travail	Les équipements matériels et outillages	-Différents équipements des entreprises - entretien ...
Réaliser	Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	Les documents de travail : organisation, fabrication, contrôle, traçabilité	- Marche en avant en entreprise, documents de traçabilité ...
Contrôler	Contrôler les matières premières et leurs conditions de fabrication Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication	Réglementation, fiche technique Traçabilité	-Récupération d'étiquettes - fiches de contrôle
Communiquer/commercialiser	Communiquer avec la hiérarchie, les membres d'une équipe	La commercialisation : argumenter, présenter, conseiller	- Gestion d'une équipe -Site internet -Répondre à la demande de la clientèle

# Les jeunes : acteurs de leur projet

- Lors des visites : curiosité par rapport au mode de production, au nombre, au personnel, aux procédés utilisés (différents de ceux employés à « petite » échelle au lycée)
- Découverte d'équipements adaptés à une production artisanale (poulets de Bresse) semi artisanale (Véssière, Ferme de Collonge) ou industrielle (Giraudet)
- Vision différente de leur métier : éventuellement pour des jeunes « moins » intéressés pour des spécialités charcutières, leur permettre de trouver une ouverture professionnelle dans la production semi artisanale ou industrielle
- Elaboration d'un diaporama sur les visites faites, diffusé sur écran lors de la journée portes ouvertes



# Les jeunes : finalisent leur projet en se rendant au salon de l'agriculture à Paris



Grâce à leur participation au SIRHA les élèves auto financent leur déplacement au salon de l'agriculture :

- Découverte des différentes races animales
- Découverte des pays et de leur spécialités
- Vérification de la présence des produits régionaux à l'échelle nationale



# CAP Boulanger nouvelles épreuve EP1

**Technologie professionnelle, sciences  
appliquées et gestion appliquée**

**C. Ribat – IEN économie gestion  
J. Meiller – IEN SBSSA**

## EP1 technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

- Le contenu de l'évaluation portera sur des champs de connaissances **complémentaires**.
- Elle consiste en un questionnement **écrit**
  - qui sert de base à l'évaluation des acquis
  - qui s'appuie sur **une situation professionnelle contextualisée commune aux 3 parties**
- Chaque situation est illustrée à l'aide d'une **documentation d'entreprise** (fiche technique, protocole, résultats d'analyses ...) **ou/et de tout autre support professionnel** (articles de presse...) d'actualité.



# CAP Boulanger

EP1 - technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

## Evolution de l'épreuve

- Mode écrit, coefficient (4) nombre de points (80) durée (2 h) restent inchangés et sont identiques en mode ponctuel et CCF.
- Le nom de l'épreuve devient « Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée » en remplacement de « Préparation d'une production ».
- Pour l'épreuve en CCF, elle doit être réalisée au cours du dernier semestre de formation (ce qui équivaut «au premier semestre de l'année civile de l'examen» précisé dans la réglementation de l'ancien CAP 2002)



# CAP Boulanger

EP1 - technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

## Compétences évaluées

*Dans EP1 et EP2*

- C2.3 : Préparer, fabriquer**
- 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**

**Uniquement dans EP1**

- C1.1 : Organiser le rangement des produits réceptionnés**
- C2.1 : Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison**
- C3.1 : Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement**
- 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**

## Savoirs associés évalués

**La technologie professionnelle :  
S1 S2 S3**

**Les sciences appliquées à  
l'alimentation, à l'hygiène, et à  
l'environnement professionnel :  
S4**

**La gestion appliquée : S5**

Des compétences transdisciplinaires Métier

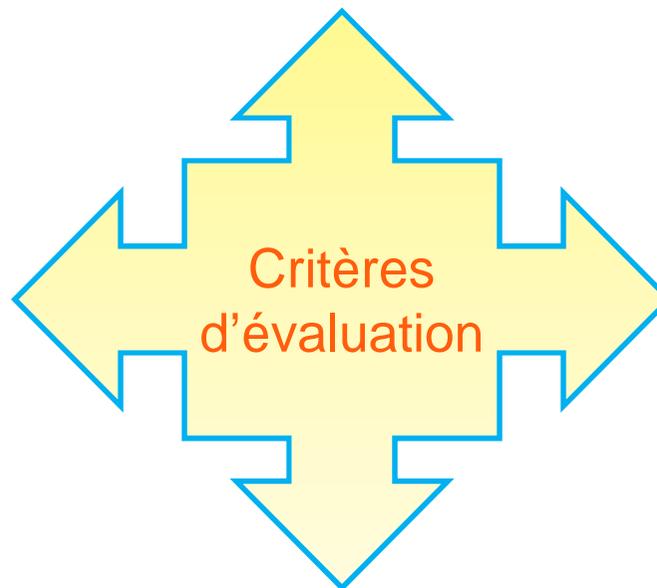


# CAP Boulanger

EP1 - technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et ou d'une documentation

Pertinence des réponses



Qualité de la réflexion et de l'argumentation

Exactitudes des connaissances acquises dans les domaines des savoirs associés

Des compétences transversales du « métier d'élève »



# CAP Boulanger

EP1 - technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

## Commission d'évaluation

**un enseignant ou formateur de chaque spécialité :**

- technologie professionnelle
- sciences appliquées
- économie gestion

Répartition des points 80 et du temps d'épreuve 2 h

<b>Technologie professionnelle</b>	<b>30 points</b>	<b>45 mn</b>	<b>37,5 %</b>
<b>Sciences appliquées</b>	<b>30 points</b>	<b>45 mn</b>	<b>37,5 %</b>
<b>Gestion appliquée</b>	<b>20 points</b>	<b>30 mn</b>	<b>25,0 %</b>



# CAP Boulanger

EP1 - technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

## Contenu de l'épreuve : les questions portent

**Pour la technologie professionnelle : obligatoirement sur chacun des savoirs associés**

**Technologie professionnelle**  
/ 30

- S1 La culture professionnelle
- S2 Les matières premières
- S3 Les techniques professionnelles et le matériel associé

A pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à **l'environnement technologique en lien avec l'activité professionnelle**

**Pour les sciences appliquées : obligatoirement sur chacune des 3 parties**

**Sciences appliquées**  
/ 30

- S4.1 Sciences appliquées à l'alimentation
- S4.2 Sciences appliquées à l'hygiène
- S4.3 Sciences appliquées à l'environnement professionnel

Permet de mobiliser les connaissances scientifiques fondamentales relatives à **l'alimentation, à l'hygiène, à l'environnement professionnel** dans **l'exercice de la profession** de boulanger

**Pour la gestion appliquée : sur au moins 3 des 5 domaines**

**Gestion appliquée**  
/ 20

- S5.1 Le 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 richesses

Porte sur une partie des savoirs associés aux compétences professionnelles constitutives du référentiel de certification. Elle se réfère à **un contexte d'entreprise** et **prend appui sur des supports documentaires professionnels**



# CAP Boulanger

EP1 - technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

## Préparation de la session 2016

- Chaque équipe « tridisciplinaire », ayant en charge une classe de terminale CAP boulanger à la rentrée 2015, conçoit un sujet conformément aux recommandations précédentes
- Une réunion d'harmonisation académique sera organisée avant fin 2015.



# Les travaux règlementés

**Évolutions de la législation,  
Application académique**

**Quelles conséquences dans les  
établissements et pour les entreprises ?**

Patrick Montfort chef de travaux LP René Cassin  
David Letellier – Lycée hôtelier St. Chamond



# Les travaux règlementés

- Les grandes lignes de la circulaire
- Les travaux concernés dans l'Alimentation
- Les Obligations des EPLE et des professeurs
- Les obligations des entreprises
- Les documents de référence.



# Nouvelles grilles de certification CAP pâtissier

Denis Crépet – Lycée hôtelier St. Chamond



## Nouvelles grilles de certification CAP pâtissier EPREUVE PONCTUELLE – juin 2016

Phase pratique - fabrication	<b>/ 130</b>
Phase écrite – organisation du travail	<b>/ 10</b>
Phase de présentation des fabrications	<b>/ 40</b>
Phase de présentation arts appliqués	/ 20
Phase de présentation dégustation professionnelle	/ 20
Phase orale – technologie de la pâtisserie	<b>/ 20</b>
Phase orale – sciences de l'alimentation	<b>/ 20</b>
<b>TOTAL</b>	<b>/ 220</b>



**Phase pratique / 130**

**Notes sur 10** (points entiers)

	Coef.	N° Candidats										
<b>Viennoiserie Pâte levée et / ou levée feuilletée  (25 points)</b>	1	Fabrication de la pâte levée - pétrissage - contrôle des fermentations										
	1,5	Tourage - détaillage - façonnage										
<b>Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux  (20 points)</b>	1	Fabrication de la pâte - tourage ou dressage - détaillage										
	0,5	Préparation de la crème et ou de la garniture / garnissage										
	0,5	Finition, décor										
<b>Tarte  (15 points)</b>	0,5	Fabrication de la pâte friable										
	0,5	Préparation de la crème et ou de la garniture										
	0,5	Fonçage - finition										
<b>Entremets  (30 points)</b>	1	Fabrication du biscuit, de la génoise, ...										
	1	Réalisation de la crème, mousse...										
	1	Montage - finition, décor										
<b>Opérations et techniques communes  (25 points)</b>	1	Conduite des cuissons (toutes formes de cuisson)										
	1	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité										
	0,5	Organisation du travail et de la production										
<b>Comportement professionnel  (15 points)</b>	0,5	Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières										
	0,5	Organisation du poste de travail										
	0,5	Respect des règles d'hygiène de santé et de sécurité (y compris tenue de travail)										







Phase orale – sciences de l'alimentation / 20

Les savoirs évalués doivent être précisés par une croix (X)

		<b>N° Candidats</b>									
<b>Sciences de l'aliment</b>	S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle										
	S4.1.3.1 - La perception sensorielle										
	S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire										
<b>Hygiène et prévention</b>	S4.2.3.2 – Hygiène du personnel										
	S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du <i>matériel</i>										
<b>Sciences appliquées aux locaux et aux équipements</b>	S4.2.3.2 – Sécurité										
	S4.2.3.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés										

**Notes sur 10** (points entiers)

Coef.	<b>N° Candidats</b>									
1,8	<b>Pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées</b>									
0,2	<b>Aptitude à communiquer (argumentation, aisance, ...)</b>									



## Nouvelles grilles de certification CAP pâtissier EPREUVE en CCF – rentrée 2016

<b>Situation 1</b>	<b>/ 50</b>
<b>Phase pratique – fabrication</b>	<b>/ 35</b>
<b>Phase écrite – organisation du travail</b>	<b>/ 05</b>
<b>Phase de présentation dégustation professionnelle</b>	<b>/ 10</b>
<b>Situation 2</b>	<b>/ 130</b>
<b>Phase pratique – fabrication</b>	<b>/ 55</b>
<b>Phase écrite – organisation du travail</b>	<b>/ 05</b>
<b>Phase de présentation dégustation professionnelle</b>	<b>/ 30</b>
Phase de présentation arts appliqués	/ 20
Phase de présentation dégustation professionnelle	/ 10
<b>Phase orale – technologie de la pâtisserie</b>	<b>/ 20</b>
<b>Phase orale – sciences de l'alimentation</b>	<b>/ 20</b>
<b>Situation 3</b>	<b>/ 40</b>
<b>Maîtrise des Techniques de fabrication</b>	<b>/ 10</b>
<b>Comportement professionnel</b>	<b>/ 30</b>
<b>TOTAL</b>	<b>/ 220</b>



## Situation 1 CCF

Phase pratique / 35			Notes sur 10 (points entiers)									
			Coef.	N° Candidats								
<b>Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux</b>  <b>(20 points)</b>	0,8	Fabrication de la pâte - tourage ou dressage - détaillage										
	0,4	Préparation de la crème et ou de la garniture / garnissage										
	0,2	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité										
	0,2	Conduite des cuissons (toutes formes)										
	0,4	Finition, décor										
<b>Tarte</b>  <b>(15 points)</b>	0,4	Fabrication de la pâte friable										
	0,3	Préparation de la crème et ou de la garniture										
	0,2	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité										
	0,2	Conduite des cuissons (toutes formes)										
	0,4	Fonçage - finition										



**Phase écrite / 5**

**Notes sur 10** (points entiers)

		Coef.	N° Candidats										
<b>Organisation du travail (5 points)</b>		0,2	Ordonnancement des étapes										
		0,2	Estimation du temps de chaque étape										
		0,1	Qualité du document										

**Phase de présentation - dégustation professionnelle / 10**

**Notes sur 10** (points entiers)

		Coef.	N° Candidats										
<b>Présentation Dégustation professionnelle (10 points)</b>		0,5	Tarte commercialisable (aspect, texture et goût)										
		0,5	Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux commercialisable (aspect, texture et goût)										



## Situation 2 CCF

Phase pratique /55			Notes sur 10 (points entiers)						
	Coef.	N° Candidats							
<b>Viennoiserie Pâte levée et / ou levée feuilletée (25 points)</b>	0,7	Fabrication de la pâte levée - pétrissage - contrôle des fermentations							
	1	Tourage - détaillage - façonnage							
	0,3	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité							
	0,2	Respect des règles d'hygiène de santé et de sécurité							
	0,3	Conduite des cuissons (toutes formes de cuisson)							
<b>Entremets (30 points)</b>	0,8	Fabrication du biscuit, de la génoise, ...							
	0,8	Réalisation de la crème, mousse...							
	0,3	Techniques gestuelles - rapidité - dextérité							
	0,2	Respect des règles d'hygiène de santé et de sécurité							
	0,3	Conduite des cuissons (toutes formes de cuisson)							
	0,6	Montage - finition, décor							



## Phase de présentation des fabrications et dégustation / 30

### Phase écrite /5

		<i>Notes sur 10</i> (points entiers)							
	Coef.	<i>N° Candidats</i>							
<b>Organisation du travail (5 points)</b>	0,2	Ordonnancement des étapes							
	0,2	Estimation du temps de chaque étape							
	0,1	Qualité du document							

### Phase de présentation arts appliqués / 20

		<i>Notes sur 10</i> (points entiers)							
	Coef.	<i>N° Candidats</i>							
<b>Présentation de la production et adéquation au thème (20 points)</b>	0,4	Cohérence avec le thème, exploitation du thème							
	0,6	Présentation générale : équilibre des compositions et dimension esthétique							
	0,6	Décor : qualité et finesse de la réalisation							
	0,2	Association des couleurs							
	0,2	Volumes							

### Phase de présentation - dégustation professionnelle / 10

		<i>Notes sur 10</i> (points entiers)							
	Coef.	<i>N° Candidats</i>							
<b>Présentation Dégustation professionnelle (10 points)</b>	0,5	Entremets commercialisable (aspect, texture et goût)							
	0,5	Viennoiserie commercialisable (aspect, texture et goût)							





**Phase orale – sciences de l'alimentation / 20**

Les savoirs évalués doivent être précisés par une croix (X)

		<b>N° Candidats</b>									
<b>Sciences de l'aliment</b>	S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle										
	S4.1.3.1 - La perception sensorielle										
	S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire										
<b>Hygiène et prévention</b>	S4.2.3.2 – Hygiène du personnel										
	S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du <i>matériel</i>										
<b>Sciences appliquées aux locaux et aux équipements</b>	S4.2.3.2 – Sécurité										
	S4.2.3.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés										

**Notes sur 10** (points entiers)

Coef.	<b>N° Candidats</b>									
1,8	<b>Pertinence des réponses aux questions liées aux fabrications réalisées</b>									
0,2	<b>Aptitude à communiquer (argumentation, aisance, ...)</b>									



# CCF - Situation 3

TI =Très Insuffisant

I =Insuffisant

B =Bien

TB =Très Bien

Production et technique →				/ 6	
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Qualité de la technique gestuelle					
Rapidité d'exécution des tâches, dextérité					
Exécution des préparations de base (fruits, produits d'accompagnement...)					
Réalisation et travail des pâtes de base (friables, levées, biscuits...)					
Contrôle des fermentations					
Réalisation des crèmes, mousses, garnitures					
Garnissage et/ou montage des préparations					
Respect des processus de fabrication					
Cuisson, finition et décors →				/4	
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Conduite des cuissons (gaz, induction...)					
Conduite des cuissons (fours : tous types)					
Soin apporté à la réalisation des décors					
Régularité des finitions					
Contrôle de la conformité finale des produits confiés					
<b>Maîtrise des Techniques de fabrication</b>					<b>Total / 10</b>

Poste de travail matériels, fluides et matières premières				/ 15	
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Mise en œuvre des consignes de préparation du poste de travail					
Maintien et contrôle de l'organisation du poste de travail					
Planification, organisation des opérations, respect des processus de fabrication					
Utilisation rationnelle des matériels					
Gestion des fluides appropriée (gaz, eau, électricité...)					
Contrôle des matières premières et des stocks					
Utilisation rationnelle des matières premières (éviter le gaspillage)					
Hygiène et sécurité →				/ 5	
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Respect des règles d'hygiène					
Respect des règles de santé et de sécurité					
Respect des protocoles de nettoyage					
Adaptation au contexte professionnel →				/ 10	
X compléter le profil	TI	I	B	TB	
Respect des contraintes professionnelles (présentation, tenue propre adaptée, respect des horaires...)					
Attitude et comportement appropriés (écoute, sens de l'observation, esprit d'équipe, motivation, dynamisme et prise d'initiatives, curiosité professionnelle demande de conseils ...)					
Aptitude à communiquer (avec la hiérarchie, le personnel de fabrication, de vente, avec la clientèle...)					
				<b>70</b>	
Comportement professionnel				Total / 30	

Préciser trois fabrications réalisées par le candidat



# Nouvelles grilles de certification CAP boulanger

Patrick Ferrand – CFA Lycée Rabelais



# La 1<sup>ière</sup> session d'examen Pratique du nouveau C.A.P. Boulanger



- Exemple de sujet pour le 1<sup>ier</sup> examen 2016
- Grille de notation actuelle
- Grille de notation pour l'épreuve Ponctuelle juin 2016
- Grille d'évaluation en Entreprise et en Centre (CCF) rentrée 2016
- Extrait du tableau Excel pour le calcul des notes

## Exemple possible de sujet pour le 1<sup>er</sup> examen 2016

### COMMANDE et ORGANISATION du travail

A l'aide de votre cahier de recettes et en complétant le calcul d'ingrédients joint ainsi que le planning d'organisation de votre production ainsi qu'en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, réaliser la commande ci-dessous.

**Précisions :**

- Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement
- Les façonnages sont réalisés manuellement
- Pâte levée feuilletée : le beurrage et le tourage se feront au rouleau. L'abaisse finale sera faite au laminoir

**PAINS → PAINS COURANT**

**Méthode :**

- Pétrissage au choix du candidat avec apport de Pâte Fermentée

**Commande :**

- 6 Baguettes pesées à 350 g dont 1 épi
- 5 Pains long pesés à 550 g
- 4 Pièces pesées à 400 g façonnés en 2 formes différentes
- 12 Petits Pains (3 formes différentes au choix du candidat) pesés à 70 g

**AUTRE PAIN → PAINS DE CAMPAGNE**

**A partir de 1kg de farine, réaliser :**

- Des pains pesés à 400g façonnés en 3 formes au choix des candidats.

**VIENNOISERIE → PATE LEVEE FEUILLETEE**

**A partir d'1kg de farine, réaliser :**

- 12 croissants
- 12 pains au chocolat
- 12 pains aux raisins (*crème pâtissière fournie par le Centre d'examen*)

**VIENNOISERIE → PATE LEVEE (Pain au Lait)**

**A partir d'1kg de farine, réaliser :**

- 3 pièces pesées 350g en façonnées en 3 Tresses à 3 branches
- 12 petites pièces pesées à 60g et façonnées en Navettes et Tresses à 1 branche

### Calculs d'ingrédients

#### PAINS COURANT

*Commande (rappel) :*

- 6 Baguettes pesées à 350 g dont 1 épi
- 5 Pains long pesés à 550 g
- 4 Pièces pesées à 400 g façonnés en 2 formes différentes
- 12 Petits Pains (3 formes différentes au choix du candidat) pesés à 70 g

Ingrédients	Recette de Base (1kg de farine)	Coef ↓	Quantités à mettre en œuvre
Poids total de pâte →			

**Durée du Pétrissage :**

1<sup>ère</sup> vitesse →

2<sup>ème</sup> vitesse →




## Exemple possible de sujet pour le 1<sup>er</sup> examen 2016 (suite)

ORGANISATION DU TRAVAIL																													
	h				h				h				h				h												
Pain																													
Autre Pain																													
Pâte Levée Feuillée																													
Pâte Levée																													

**Légende :**

Autolyse →	A	Pétrissage →	P	Pesage →	Ps	Façonnage →	F
Tour Double →	Td	Tour Simple →	Ts	Détaillage →	D	Cuisson →	C







## Grille de notation Pratique CAP Boulanger 2016 (Ponctuel)

### Phase de calcul et d'organisation du travail : 20 / 240

		<i>Notes sur 10</i> (points entiers)							
	Coef.	Candidats →							
			N°						
Préparation de la production / 20	0,6	Calcul des quantités nécessaires							
	0,2	Cohérence du temps / méthode de pétrissage							
	1	Pertinence de l'organisation du travail							
	0,2	Qualité du document							

### Travail durant l'épreuve, production : 90 / 240

		<i>Notes sur 10</i> (points entiers)								
	Coef.	Candidats →								
			N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
Pain de Tradition ou Pain Courant et autre pain / 40	0,8	<b>Pétrissage</b> (consistance, lissage, durée, température ...)	Pain Tradition / Courant							
	0,4		Autre pain							
	1	<b>Techniques gestuelles - régularité - dextérité</b> (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)								
	0,8	<b>Façonnage</b> (régularité, déchirure, étranglement)	Pain Tradition / Courant							
	0,4		Autre pain							
	0,3	<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>								
	0,3	<b>Mise au four</b> (gestion du tapis, lavage, buée, ...)								



## Grille de notation Pratique CAP Boulanger 2016 (Ponctuel)

Pâte Levée Feuilletée / 20	0,5	Beurrage et tourage							
	0,5	Détaillage							
	0,5	Façonnage							
	0,3	Disposition sur plaque et dorure							
	0,2	Suivi et contrôle des fermentations							
Pâte Levée / 20	0,5	Pétrissage (incorporation du beurre)							
	0,3	Pesage / Détaillage							
	0,4	Façonnage	Petites pièces						
	0,4		Grosses pièces (tresses)						
	0,2	Suivi et contrôle des fermentations							
	0,2	Dorure, coupes et finitions							
Comportement professionnel / 10	0,4	Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières							
	0,6	Organisation et tenue du poste de travail							

### Hygiène et sécurité durant le travail : 20 / 240

Coef.	Candidats →	Notes sur <u>10</u> (points entiers)						
		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
0,4	Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire (Tenue de travail propre et complète)							
0,4	Respect de l'hygiène des mains							
0,8	Maintien en propreté et respect des matériels							
0,4	Manipulation des produits d'entretien Manipulation des matières premières à risque							

## Aspect des produits finis : 90 / 240

		Notes sur <b>10</b> (points entiers)					
		Candidats →					
Coef.		N°	N°	N°	N°	N°	N°
Conformité à la commande / 6	0,3	Respect des quantités → Pains					
	0,3	Respect des quantités → Viennoiseries					
Présentation de la commande / 4	0,4	Présentation harmonieuse des produits					
	1	Régularité (longueur et forme)					
Qualité de la production des Pains / 40	1	Pain					
	1	Aspect extérieur (grigne, cuisson)					
	1	Texture de mie et alvéolage					
	0,7	Aspect extérieur, Régularité					
	0,3	Texture de mie					
	1	Pâte Levée					
Qualité de la production des Viennoiseries / 40	0,6	petites pièces		Aspect extérieur, Régularité		Aspect intérieur	
	0,4	Grosses pièces (tresses)		Aspect extérieur			
	0,4	Croissants		Aspect extérieur, Régularité			
	0,4	Pain au chocolat		Qualité du feuilletage			
	0,4			Aspect extérieur, Régularité			
	0,4			Qualité du feuilletage			
	0,4	Pains aux raisins		Aspect extérieur			
	0,4			Régularité			
	0,4						
	0,4						



## Grille de notation Pratique CAP Boulanger 2016 (Ponctuel)

### Dégustation des produits finis : 20 / 240

		<i>Notes sur <b>10</b> (points entiers)</i>						
	<i>Coef.</i>	<i>Candidats</i> →	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>	<i>N°</i>
Qualités organoleptiques et gustatives des Pains / 10	0,5	Pain (Tradition ou Courant)						
	0,5	Autre Pain						
Qualités organoleptiques et gustatives des Viennoiseries / 10	0,5	Croissants						
	0,5	Produit en Pâte Levée au choix du jury						



## Grille de notation Pratique CAP Boulanger 2016 (CCF)

<b><u>Situation 1</u></b> Évaluation liée à la formation en milieu professionnel :	<b>/ 60</b>
Pain de Tradition, Pain Courant et autres pains	/ 25
Pâte levée feuilletée et ou pâte levée	/ 20
Comportement professionnel	/ 05
Hygiène et sécurité alimentaire	/ 10
<b><u>Situation 2</u></b> Évaluation en établissement de formation :	<b>/ 180</b>
Phase écrite – organisation du travail	/ 20
Travail durant l'épreuve, production	/ 40
Hygiène et sécurité durant le travail	/ 10
Aspect des produits finis	/ 90
Dégustation des produits finis	/ 20
<b>TOTAL</b>	<b>/ 240</b>



## Grille de notation Pratique CAP Boulanger 2016 (CCF)

### Grille de notation ENTREPRISE

<b>Pain de Tradition, Pain Courant et autres pains →</b>		<b>/ 25</b>			
		TI	I	B	TB
<b>Pétrissage</b> (consistance, lissage, durée, température ...)	Pain Tradition, Courant				
	Autre pain				
<b>Techniques - gestuelles - régularité - dextérité</b> (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)					
<b>Façonnage</b> (régularité, déchirure, étranglement)	Pain Tradition, Courant				
	Autre pain				
<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>					
<b>Mise au four</b> (gestion du tapis, lamage, buée, ...)					



## Grille de notation Pratique CAP Boulanger 2016 (CCF)

### Grille de notation ENTREPRISE (suite)

Pâte levée feuilletée et ou pâte levée →		/ 20			
Pâte Levée Feuilletée		TI	I	B	TB
Beurrage et Tourage					
Détaillage					
Façonnage					
Disposition sur plaque et dorure					
Suivi et contrôle des fermentations					
Pâte Levée		TI	I	B	TB
Pétrissage (incorporation du beurre)					
Pesage / Détaillage					
Façonnage	Petites pièces				
	Grosses pièces				
Suivi et contrôle des fermentations					
Dorure, coupes et finitions					

Comportement professionnel →		/ 5			
		TI	I	B	TB
Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières					
Organisation et tenue du poste de travail					

Hygiène et sécurité alimentaire →		/ 10			
		TI	I	B	TB
Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire (Tenue de travail propre et complète)					
Respect de l'hygiène des mains					
Maintien en propreté et respect des matériels					
Manipulation des produits d'entretien Manipulation des matières premières à risque					



## Grille de notation Pratique CAP Boulanger 2016 (CCF)

### Grille de notation CENTRE

#### Phase de calcul et d'organisation du travail : 20 / 180

		<i>Notes sur 10</i> (points entiers)							
	Coef.	Candidats →							
			N°						
<b>Préparation de la production</b> / 20	0,6	<b>Calcul des quantités nécessaires</b>							
	0,2	<b>Cohérence du temps / méthode de pétrissage</b>							
	1	<b>Pertinence de l'organisation du travail</b>							
	0,2	<b>Qualité du document</b>							

#### Travail durant l'épreuve, production : 40 / 180

		<i>Notes sur 10</i> (points entiers)							
	Coef.	Candidats →							
			N°						
<b>Pain de Tradition</b> ou <b>Pain Courant</b> et <b>autre pain</b> / 15	0,3	<b>Pétrissage</b> Pain Tradition / Courant							
	0,1	(consistance, lissage, durée, température ...) Autre pain							
	0,3	<b>Techniques gestuelles - régularité - dextérité</b> (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)							
	0,4	<b>Façonnage</b> Pain Tradition / Courant							
	0,1	(régularité, déchirure, étranglement) Autre pain							
	0,1	<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>							
	0,2	<b>Mise au four</b> (gestion du tapis, lamage, buée, ...)							



## Grille de notation Pratique CAP Boulanger 2016 (CCF)

### Grille de notation CENTRE (suite)

<b>Pâte Levée Feuilletée / 10</b>	0,3	<b>Beurrage et tourage</b>							
	0,2	<b>Détaillage</b>							
	0,3	<b>Façonnage</b>							
	0,1	<b>Disposition sur plaque et dorure</b>							
	0,1	<b>Contrôle des fermentations</b>							
<b>Pâte Levée / 10</b>	0,2	<b>Pétrissage</b> (incorporation du beurre)							
	0,1	<b>Pesage / Détaillage</b>							
	0,2	<b>Façonnage</b> Petites pièces							
	0,2	<b>Façonnage</b> Grosses pièces (tresses)							
	0,1	<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>							
	0,2	<b>Dorure, coupes et finitions</b>							
<b>Comportement professionnel / 5</b>	0,2	<b>Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières</b>							
	0,3	<b>Organisation et tenue du poste de travail</b>							

### Hygiène et sécurité durant le travail : 10 / 180

			<i>Notes sur 10</i> (points entiers)						
Coef.	<i>Candidats</i> →		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Hygiène et sécurité alimentaire. Hygiène, santé et sécurité des salariés / 10</b>	0,2	<b>Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire</b> (Tenue de travail propre et complète)							
	0,2	<b>Respect de l'hygiène des mains</b>							
	0,4	<b>Maintien en propreté et respect des matériels</b>							
	0,2	<b>Manipulation des produits d'entretien Manipulation des matières premières à risque</b>							

## Aspect des produits finis : 90 / 180

		Notes sur <b>10</b> (points entiers)					
		N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Coef.</b>		<b>Candidats →</b>					
<b>Conformité à la commande / 6</b>	0,3	Respect des quantités → Pains					
	0,3	Respect des quantités → Viennoiseries					
	0,4	Présentation harmonieuse des produits					
<b>Qualité de la production des Pains / 40</b>	1	Régularité (longueur et forme)					
	1	Pain	Aspect extérieur (grigne, cuisson)				
	1	Texture de mie et alvéolage					
	0,7	Autre Pain	Aspect extérieur, Régularité				
	0,3	Texture de mie					
<b>Qualité de la production des Viennoiseries / 40</b>	1	Pâte Levée	petites pièces	Régularité	Aspect extérieur,		
	0,6	Grosses pièces (tresses)	Aspect intérieur				
	0,4	Croissants		Aspect extérieur, Régularité			
	0,4	Qualité du feuilletage					
	0,4	Pain au chocolat		Aspect extérieur, Régularité			
	0,4	Qualité du feuilletage					
	0,4	Pains aux raisins		Aspect extérieur			
	0,4	Régularité					







## Fichier Excel pour calculs des notes (suite)

NOTES RECAPITULATIVES		
Phase écrite de calcul et d'organisation du travail	13,50	/ 20
Travail durant l'épreuve, production	#DIV/0!	/ 90
Hygiène et sécurité durant le travail	#DIV/0!	/ 20
Aspect des produits finis	#DIV/0!	/ 90
Dégustation des produits finis	#DIV/0!	/ 20

NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY		
<b>TOTAL</b>	<input type="text" value="#DIV/0!"/>	/ 240
	<input type="text" value="#DIV/0!"/>	/ 20
<b>NOTE Finale</b> (arrondie au 1/2 point supérieur)	<input type="text" value="#DIV/0!"/>	/ 20



# Livret de suivi en milieu professionnel CAP boulanger

Patrice Grellier – SEP Lycée Rabelais



## Livret de suivi en milieu professionnel CAP boulanger

- Ce livret est présenté sous la forme d'une feuille A3
- 4 pages seulement , faciles à lire



# Livret de suivi en milieu professionnel CAP boulanger



## LIVRET DE SUIVI EN ENTREPRISE



*Chemin du Dedin – BP 24  
69571 Dardilly Cedex  
Tél : 04 78 66 88 88*

### Pour l'élève :

- Nom .....
- Prénom .....
- Classe .....
- Année scolaire : 20\_\_ / 20\_\_



### ENTREPRISE : 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> période

Nom .....

Adresse .....

.....

Téléphone ..... Mail .....

Nom du tuteur .....

### ENTREPRISE : 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> période

Nom .....

Adresse .....

.....

Téléphone ..... Mail .....

Nom du tuteur .....

## Calendrier

### Formation sous statut scolaire

La formation en entreprise est d'une durée de 16 semaines pouvant être fractionnée en périodes de 4 semaines. Elle se répartit sur les deux années. L'évaluation en première année a un caractère formatif et conduit à donner des conseils au jeune.

En deuxième année une évaluation certificative est menée conjointement avec le tuteur en entreprise et l'enseignant.

Pour chaque période de formation en entreprise, une convention entre le chef d'entreprise et le chef d'établissement scolaire est établie.

Le document reproduit ci-après et intitulé « **Négociation des périodes en entreprise** » constitue l'annexe pédagogique jointe à la convention. Il récapitule les activités prévues et les compétences à mettre en œuvre pour chaque période de formation.

Ces périodes feront l'objet d'une évaluation des compétences et attitudes professionnelles à partir de la grille d'évaluation



	<b>CAP BOULANGER</b>	Session <b>20__</b> CCF
---	----------------------	-------------------------------

**AUTO-ÉVALUATION DE L'ÉLÈVE PENDANT SES PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE**  
 Annexe à la convention

Grille d'auto-évaluation de l'élève  
 Chaque période de stage l'élève doit remplir cette grille.  
 Cases en gras premier objectif du stage toutes les cases peuvent être remplis.

- Compléter les cases avec l'une des lettres ci-dessous (en priorité les cases en gras) :
- A = Autonome et suffisamment rapide   
 B = besoin de se perfectionner   
 C = doit faire des efforts pour progresser   
 NE = Non effectué

<b>ACTIVITES A REALISER</b> Cette grille est obligatoirement remplie par l'élève avec l'aide ou non du tuteur. Elle sera donnée lors de la visite du Professeur.				
<b>Réaliser des pains de tradition, des pains courants et autres pains</b>	1 <sup>er</sup> période	2 <sup>er</sup> période	3 <sup>er</sup> période	4 <sup>er</sup> période
Pétrissage Respect des températures de base				
Préparation des recettes (précision des pesées, mesures)				
Mise à consistance d'une pâte				
Techniques, gestuelles, régularité, dextérité Sortir et peser la pâte du pétrin avec une vitesse suffisante				
Diviser, mise en détente (utilisation de la diviseuse)				
Bouler une pâte suffisamment lisse, avec une vitesse suffisante				
Façonnage à la main (baguettes, couronnes, pains spéciaux)				
Mise sur place correctement avec une vitesse suffisante				
Façonnage à la machine (être capable de repérer les réglages)				
Suivi et contrôle des fermentations (capable de voir si le pain est suffisamment levé pour l'enfournement)				
S'intéresser et comprendre les réglages (pousse contrôlée, chambre de fermentation, chambre froide pour bacs de pâte)				
Mise au four. Gestion du tapis enfoureur et/ou pelle (avec dextérité)				
Scarifier correctement le pain				
Incorporation de buée (en quantité suffisante)				
Surveiller la cuisson et reconnaître un pain cuit				
Défourner le pain à la pelle et/ou au tapis et le ranger correctement (en caisse ou magasin)				



### ACTIVITES A REALISER

Cette grille est obligatoirement remplie par l'élève avec l'aide ou non du tuteur.  
Elle sera donnée lors de la visite du Professeur.

Réaliser des viennoiseries	1 <sup>ère</sup> période	2 <sup>ème</sup> période	3 <sup>ème</sup> période	4 <sup>ème</sup> période
Beurrer et <del>Tourage</del> au laminoir (utilisation du laminoir)				
Détailler (les croissants, pains chocolat, pains aux raisins)				
Façonner croissants, pains chocolat, pains aux raisins				
Disposition sur plaques de la viennoiserie correctement				
Dorure (avec application et une vitesse suffisante)				
Suivi et contrôle des fermentations (reconnaître une viennoiserie en Pâte Levée Feuilletée levée correctement)				
Pétrissage avec incorporation du beurre (brioche)				
Peser, diviser, bouler une pâte levée lisse				
Façonner des petites et grosses pièces en pâte levée				
Dorure, coupe et finitions (avec application et une vitesse suffisante)				
Suivi et contrôle des fermentations (reconnaître une viennoiserie levée)				
D'enfourner et de surveiller la cuisson				
Rangement de la viennoiserie en rayon				
Comportement professionnel				
Ponctualité et motivation				
Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières (ne pas gaspiller la farine etc...)				
Penser à fermer l'eau et le gaz après utilisation, etc ...				
Eteindre la lumière quand je quitte une pièce vide, etc ...				
Organisation et tenue du poste de travail				
Hygiène et sécurité alimentaire				
Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire (tenue de travail propre et complète)				
Respect de l'hygiène des mains				
Maintien en propreté et respect des matériels (ne pas claquer les portes, utiliser le matériel avec précaution, etc...)				
Manipulation des produits d'entretien (être attentif aux pictogrammes) Manipulation des matières premières à risque (être attentif aux pictogrammes)				

Pour des raisons d'organisation de l'entreprise les stages 2 et 3 peuvent être inversés.



## Livret de suivi en milieu professionnel CAP boulanger

- Rapidement le tuteur et le professeur peuvent voir l'évolution de l'élève
- L'élève peut également se rendre compte de son évolution.



# Livret de suivi en milieu professionnel CAP boulanger

	<b>CAP BOULANGER</b>	Session <b>20__</b> CCF
---	----------------------	-------------------------------

## **AUTO-ÉVALUATION DE L'ÉLÈVE PENDANT SES PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE**

Annexe à la convention

### Grille d'auto-évaluation de l'élève

Chaque période de stage l'élève doit remplir cette grille.

Cases en gras premier objectif du stage toutes les cases peuvent être remplies.

**Compléter les cases avec l'une des lettres ci-dessous (en priorité les cases en gras) :**

**A** = Autonome et  
suffisamment rapide

**B** = besoin de se  
perfectionner

**C** = doit faire des efforts  
pour progresser

**NE** = Non effectué



# Livret de suivi en milieu professionnel CAP boulanger

	<b>CAP BOULANGER</b>	Session <b>20__</b> CCF
---	----------------------	-------------------------------

## **AUTO-ÉVALUATION DE L'ÉLÈVE PENDANT SES PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE**

Annexe à la convention

### Grille d'auto-évaluation de l'élève

Chaque période de stage l'élève doit remplir cette grille.

Cases en gras premier objectif du stage toutes les cases peuvent être remplies.

**Compléter les cases avec l'une des lettres ci-dessous (en priorité les cases en gras) :**

**A =** Autonome et  
suffisamment rapide

**B =** besoin de se  
perfectionner

**C =** doit faire des efforts  
pour progresser

**NE =** Non effectué

### **ACTIVITES A REALISER**

**Le professeur principal la remettra aux élèves avant le  
stage**

**Réaliser des pains de tradition, des pains courants et autres  
pains**

1 <sup>ère</sup> période	2 <sup>ème</sup> période	3 <sup>ème</sup> période	4 <sup>ème</sup> période
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

**Pétrissage** Respect des températures de base

--	--	--	--



## Livret de suivi en milieu professionnel CAP boulanger

Les critères du livret de suivi sont les mêmes que dans la fiche de notation lors de la visite du professeur ; donc aussi bien en évaluation formative qu'en évaluation certificative.

Certains critères sont développés pour une meilleure compréhension des élèves.

Le professeur de pratique fait le point avec l'élève afin que celui-ci ne se sur-estime ou ne se sous estime pas.

Cela permet aux professeurs et aux élèves de cibler les points importants pour le stage suivant



# Livret de suivi en milieu professionnel CAP boulanger

Réaliser des pains de tradition, des pains courants et autres pains	1 <sup>ère</sup> période	2 <sup>ème</sup> période	3 <sup>ème</sup> période	4 <sup>ème</sup> période
<b>Pétrissage</b> Respect des températures de base				
Préparation des recettes (précision des pesées, mesures)				
Mise à consistance d'une pâte				
<b>Techniques, gestuelles, régularité, dextérité</b> Sortir et peser la pâte du pétrin avec une vitesse suffisante				
Diviser, mise en détente (utilisation de la diviseuse)				
Bouler une pâte suffisamment lisse, avec une vitesse suffisante				
<b>Façonnage à la main</b> (baguettes, couronnes, pains spéciaux)				
Mise sur place correctement avec une vitesse suffisante				
Façonnage à la machine (être capable de repérer les réglages)				
<b>Suivi et contrôle des fermentations</b> (capable de voir si le pain est suffisamment levé pour l'enfournement)				
S'intéresser et comprendre les réglages (pousse contrôlée, chambre de fermentation, chambre froide pour bacs de pâte)				
<b>Mise au four.</b> Gestion du tapis enfoureur et/ou pelle (avec dextérité)				
Scarifier correctement le pain				
Incorporation de buée (en quantité suffisante)				
Surveiller la cuisson et reconnaître un pain cuit				
Défournier le pain à la pelle et/ou au tapis et le ranger correctement (en caisse ou magasin)				



# Livret de suivi en milieu professionnel CAP boulanger

Réaliser des viennoiseries	1 <sup>ère</sup> période	2 <sup>ème</sup> période	3 <sup>ème</sup> période	4 <sup>ème</sup> période
<b>Beurrer et <u>Tourage</u></b> au laminoir (utilisation du laminoir)				
Détailler (les croissants, pains chocolat, pains aux raisins)				
<b>Façonner</b> croissants, pains chocolat, pains aux raisins				
<b>Disposition</b> sur plaques de la viennoiserie correctement				
<b>Dorure</b> (avec application et une vitesse suffisante)				
<b>Suivi et contrôle des fermentations</b> (reconnaître une viennoiserie en Pâte Levée Feuilletée levée correctement)				
<b>Pétrissage</b> avec incorporation du beurre (brioche)				
<b>Peser</b> , diviser, bouler une pâte levée lisse				
<b>Façonner</b> des petites et grosses pièces en pâte levée				
<b>Dorure</b> , coupe et finitions (avec application et une vitesse suffisante)				
<b>Suivi et contrôle des fermentations</b> (reconnaître une viennoiserie levée)				
D'enfourner et de surveiller la cuisson				
Rangement de la viennoiserie en rayon				



# Livret de suivi en milieu professionnel CAP boulanger

Comportement professionnel				
Ponctualité et motivation				
<b>Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières</b> (ne pas gaspiller la farine etc...)				
Penser à fermer l'eau et le gaz après utilisation, etc ...				
Eteindre la lumière quand je quitte une pièce vide, etc ...				
<b>Organisation</b> et tenue du poste de travail				



# Livret de suivi en milieu professionnel CAP boulanger

Hygiène et sécurité alimentaire				
<b>Respect</b> de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire (tenue de travail propre et complète)				
<b>Respect</b> de l'hygiène des mains				
<b>Maintien</b> en propreté et respect des matériels (ne pas claquer les portes, utiliser le matériel avec précaution, etc...)				
<b>Manipulation</b> des produits d'entretien (être attentif aux pictogrammes) Manipulation des matières premières à risque (être attentif aux pictogrammes)				



# Dossier à réaliser par les élèves en Lycée professionnel

- 1<sup>er</sup> stage période de découverte

**Et 2<sup>ème</sup> période de stage les élèves repartiront avec le même devoir afin de le compléter.**



PERIODE de DECOUVERTE en BOULANGERIE

→ Fiche signalétique de l'entreprise

Coordonnées du tuteur de la période de découverte		
NOM :		<u>Son parcours professionnel :</u>
Raison sociale de l'entreprise :		
Coordonnées :		

→ La présentation de l'entreprise

Pendant la période de formation, se renseigner sur :

QUESTIONS	NOM DU RESPONSABLE
Qui dirige l'établissement ?	
Qui dirige en laboratoire ?	
Quelles sont les horaires d'ouverture du magasin ?	
Qui gère les commandes de matières premières ?	
Qui réceptionne les marchandises ?	
Existe-t-il un règlement intérieur ?	
Quelles sont les horaires du personnel de l'entreprise ?	

**Les professeurs de gestion, de sciences, de math, etc..  
Peuvent participer à ce dossier.**



→ Enumérer les différents matériels qu'utilise l'entreprise en boulangerie

**Le dossier est en relation avec la période de formation**

<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Thermometre</li><li><input type="checkbox"/> Refroidisseur à eau</li><li><input type="checkbox"/> Balance</li><li><input type="checkbox"/> Bacs plastique</li><li><input type="checkbox"/> Coupe pâte rond</li><li><input type="checkbox"/> Pétrin à axe oblique</li><li><input type="checkbox"/> Pétrin à spirale</li><li><input type="checkbox"/> Pétrin <u>artofex</u></li><li><input type="checkbox"/> Batteur mélangeur</li><li><input type="checkbox"/> Diviseuse</li><li><input type="checkbox"/> Diviseuse peseuse volumétrique</li><li><input type="checkbox"/> Diviseuse hydraulique</li><li><input type="checkbox"/> Bouleuse</li><li><input type="checkbox"/> Façonneuse horizontale</li><li><input type="checkbox"/> Façonneuse verticale</li><li><input type="checkbox"/> Façonneuse oblique</li><li><input type="checkbox"/> Balancelle</li><li><input type="checkbox"/> Repose pâton</li><li><input type="checkbox"/> Parisien</li><li><input type="checkbox"/> Couches</li><li><input type="checkbox"/> Panières, bannetons, paillasse</li></ul> <p>Autres matériels</p> <p>.....</p>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Etuve</li><li><input type="checkbox"/> Chambre de pousse contrôlée</li><li><input type="checkbox"/> Tapis enfourneur</li><li><input type="checkbox"/> Pelle</li><li><input type="checkbox"/> Lames</li><li><input type="checkbox"/> Moules</li><li><input type="checkbox"/> Plaques</li><li><input type="checkbox"/> Laminoir</li><li><input type="checkbox"/> Frigo</li><li><input type="checkbox"/> Congélateur</li><li><input type="checkbox"/> Surgélateur</li><li><input type="checkbox"/> Emporte pièces</li><li><input type="checkbox"/> Cercles</li><li><input type="checkbox"/> Poêles</li><li><input type="checkbox"/> Poêlons</li><li><input type="checkbox"/> Casseroles</li><li><input type="checkbox"/> Couteaux</li><li><input type="checkbox"/> Pochoirs</li><li><input type="checkbox"/> Gants</li><li><input type="checkbox"/> Spatules</li><li><input type="checkbox"/> Economes</li><li><input type="checkbox"/> Cornes</li><li><input type="checkbox"/> Coupe pâte carrée, rond</li></ul> <p>.....</p>
---	--



## Suivi en milieu professionnel CAP boulanger

**Pour l'année 2014 2015 les élèves sont partis en stage découverte au mois de mars.**

**Pour une meilleure interaction en cours ils ont des questions sur les fours. Thème que nous allons bientôt aborder.**

<b>Type de four</b>		
<input type="checkbox"/> Four à sole fixe	<input type="checkbox"/> Au bois <input type="checkbox"/> Au gaz / mazout <input type="checkbox"/> électrique	<b>Superficie de cuisson</b> <input type="checkbox"/> 1m <sup>2</sup> – 2m <sup>2</sup> <input type="checkbox"/> 5m <sup>2</sup> – 9m <sup>2</sup> <input type="checkbox"/> 10m <sup>2</sup> – 14m <sup>2</sup> <input type="checkbox"/> 15m <sup>2</sup> – 19m <sup>2</sup> <input type="checkbox"/> 20m <sup>2</sup> et plus  <b>Four viennoiserie</b> <input type="checkbox"/> Four ventilé <input type="checkbox"/> Four ventilé avec sole.  <b>Situation des fours</b> <input type="checkbox"/> Dans le magasin <input type="checkbox"/> Dans le laboratoire proche du pétrin. <input type="checkbox"/> Pas dans la même pièce du pétrin.
<input type="checkbox"/> Four à sole rotative	<input type="checkbox"/> Au bois <input type="checkbox"/> Au gaz / mazout <input type="checkbox"/> électrique	
<input type="checkbox"/> Four à sole superposée	<input type="checkbox"/> Au bois <input type="checkbox"/> Au gaz / mazout <input type="checkbox"/> électrique	
<input type="checkbox"/> Four à tunnel	<input type="checkbox"/> Au bois <input type="checkbox"/> Au gaz / mazout <input type="checkbox"/> électrique	



## Suivi en milieu professionnel CAP boulanger

**Nous avons déjà vu ce thème en cours, les élèves sont capables de repérer seuls les temps de pétrissage .**

**Après un échange avec leur collègues et professeurs, ils se rendent compte que chaque entreprise est différente mais que les bases sont les mêmes.**

**L'élève doit repérer les différentes méthodes de pétrissage, de fermentation , et de travail pour les panifications réalisées par l'entreprise :**

<b>Pain Courant</b>  <input type="checkbox"/> Pétrissage intensifié <input type="checkbox"/> Pétrissage amélioré <input type="checkbox"/> Pétrissage à vitesse lente	<input type="checkbox"/> Pétrin axe oblique  Temps en 1 <sup>ère</sup> vitesse .....   Temps en 2 <sup>ème</sup> vitesse .....	<input type="checkbox"/> Pétrin spiral  Temps en 1 <sup>ère</sup> vitesse .....  Temps en 2 <sup>ème</sup> vitesse .....
<b>Pain de tradition française</b>  <input type="checkbox"/> Pétrissage intensifié <input type="checkbox"/> Pétrissage amélioré <input type="checkbox"/> Pétrissage à vitesse lente	<input type="checkbox"/> Pétrin axe oblique  Temps en 1 <sup>ère</sup> vitesse .....  Temps en 2 <sup>ème</sup> vitesse .....	<input type="checkbox"/> Pétrin spiral  Temps en 1 <sup>ère</sup> vitesse .....  Temps en 2 <sup>ème</sup> vitesse .....



**En cours de pratique nous avons déjà abordé quelques thèmes**

**Nous aborderons bientôt ces thèmes en technologie. Ils seront bien plus parlants si des élèves ont repéré les techniques en entreprise.**

Méthodes de fermentation	Méthodes de travail
<input type="checkbox"/> Fermentation direct (uniquement à la levure)	<input type="checkbox"/> Travail en direct (pétrissage et cuisson le même jour)
<input type="checkbox"/> Fermentation sur pâte fermentée	<input type="checkbox"/> Travail en pousse avec blocages et réchauffée
<input type="checkbox"/> Fermentation sur <u>poolish</u>	<input type="checkbox"/> Travail en pousse lente
<input type="checkbox"/> Fermentation sur levain dur	<input type="checkbox"/> Travail en pointage différé en bac
<input type="checkbox"/> Fermentation sur levain liquide	<input type="checkbox"/> Pointage en différé pâtons
<input type="checkbox"/> Fermentation sur levain mixte	<input type="checkbox"/> Travail en pré-poussé bloqué
<input type="checkbox"/> Fermentation sur levain levure	<input type="checkbox"/> Travail sur autolyse
<input type="checkbox"/> Fermentation sur levain prêt à l'emploi	<input type="checkbox"/> Travail sur autolyse de plus de 12h
Autre fermentation : _____	



## Suivi en milieu professionnel CAP boulanger

**Le matériel en entreprise est parfois différent surtout en ce qui concerne les réglages .  
Le fait de faire des recherches et de poser les questions à des professionnels leur permet une bien meilleure assimilation.**

**L'élève doit repérer les différents réglages des pousSES contrôlées :**

<b>Pour le pain courant ou Pain de tradition Française:</b>	Pétrin 1	Pétrin 2	Pétrin 3
Heure de pétrissage			
Température de blocage ou de refroidissement (pousse lente)			
Temps et Température de réchauffe			
Heure d'enfournement			
Dose de levure ou ferments et Taux hydratation			



## Suivi en milieu professionnel CAP boulanger

L'élève doit repérer les différents réglages des pousses contrôlées :

<b>Pour la viennoiserie :</b>	Pâte levée feuilletée	Brioche	Autre
Heure de pétrissage			
Température de blocage ou de refroidissement (pousse lente)			
Temps et Température de réchauffe			
Heure d'enfournement			
Dose de levure ou ferments et Taux hydratation			



## Suivi en milieu professionnel CAP boulanger

L'élève doit repérer les différents temps de fermentation pour un travail en direct.

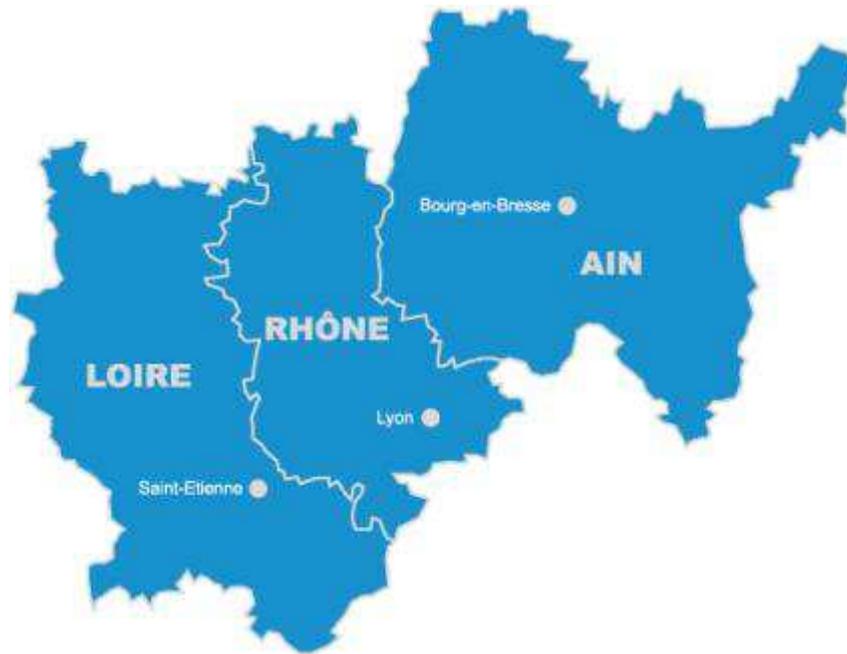
Panification ou viennoiserie ou pain spéciaux indiquer le nom	Produit 1 .....	Produit 2 .....	Produit 3 .....
Heure de pétrissage			
Temps de pointage			
Température du labo			
Heure d'enfournement			
Dose de levure ou ferments et Taux hydratation			



Proposition de tâches confiées à l'élève durant son immersion en milieu professionnel pour exploitation au retour en établissement scolaire :

- repérer les dispositifs mis en place pour le développement durable.
- repérer les différents termes professionnels utilisés par toutes les personnes dans l'entreprise et donner leurs définitions.

## L'ACADEMIE DE LYON



Merci pour votre  
attention et votre  
participation