

**POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE**

**Christiane Ribat – IEN
Nathalie Joret - IEN**



RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION



Formation académique Métiers de l'alimentation

21 janvier 2020

Lycée François Rabelais

Formation académique

Métiers de l'alimentation

- Evolution de la filière
- La session d'examen 2020
- Nouveaux livrets pour les PFMP
- Le chef d'œuvre
- Présentation livret de suivi des compétences en Hygiène et Sécurité
- Le nouveau CAP pâtissier
- L'enseignement par compétences et le projet pédagogique prévisionnel de formation
- Réflexion de groupe
 - Construire un projet pédagogique prévisionnel de formation
 - Créer un atelier expérimental

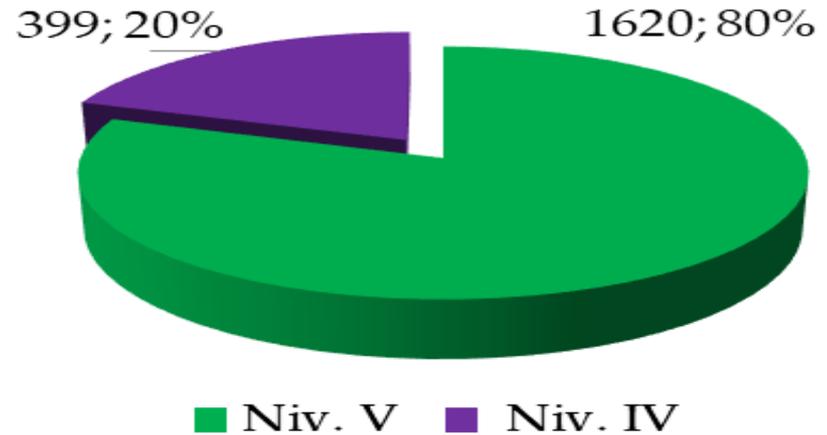


- **Evolution de la filière**

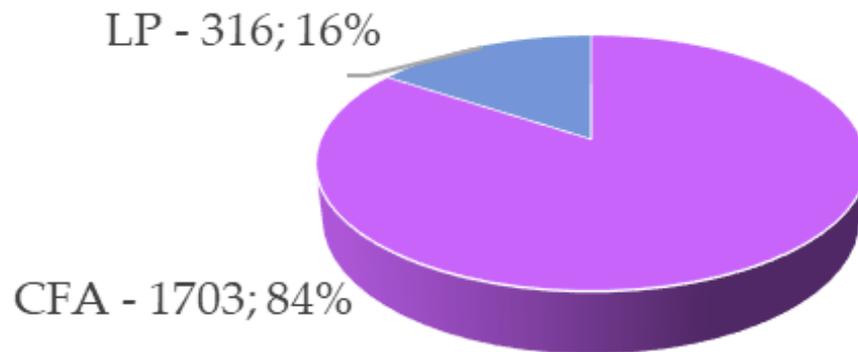


Les métiers de l'alimentation dans l'académie de Lyon

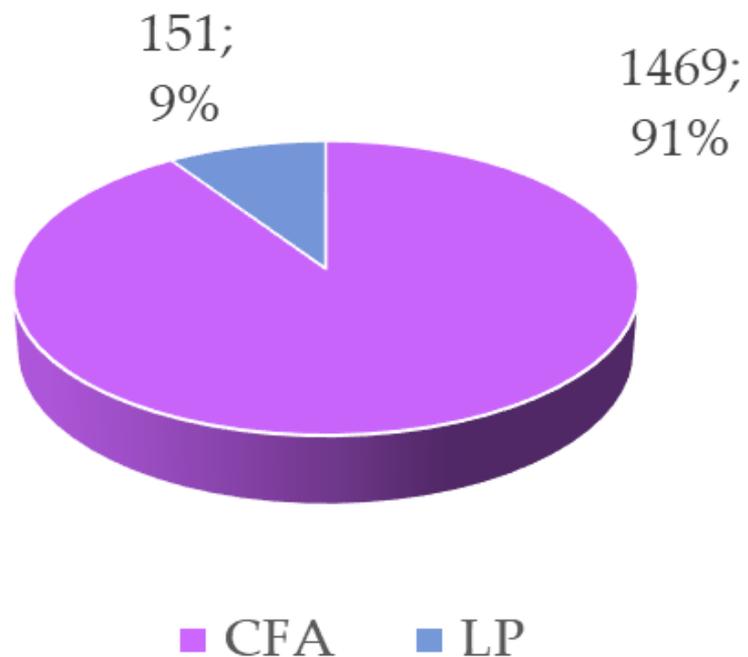
Repartition des effectifs - 2018-2019 - Académie Lyon - Secteur Alimentation par niveau de diplôme



Répartition des effectifs - Formation initiale 2018-2019 - Scolaires - LP ou apprentis - CFA

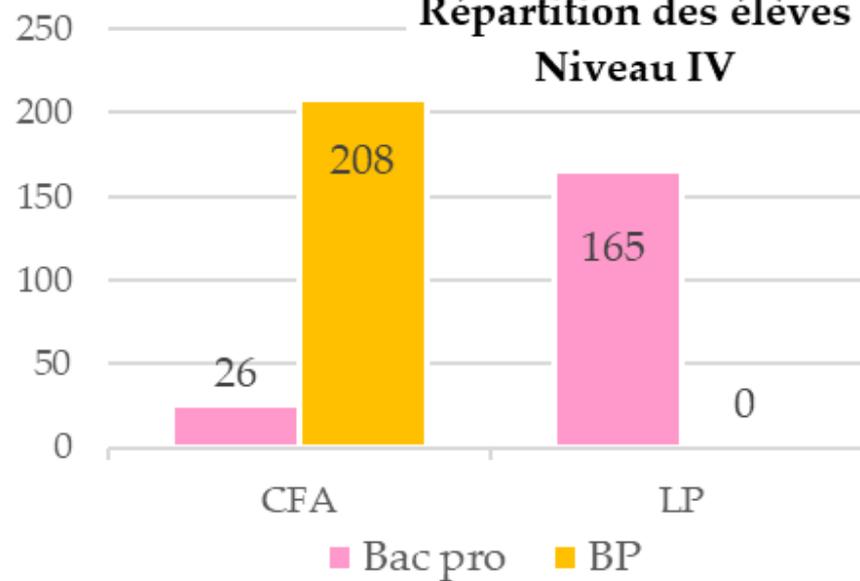


Répartition des effectifs - 2018-2019
Secteur Alimentation - Académie Lyon
Niveau V

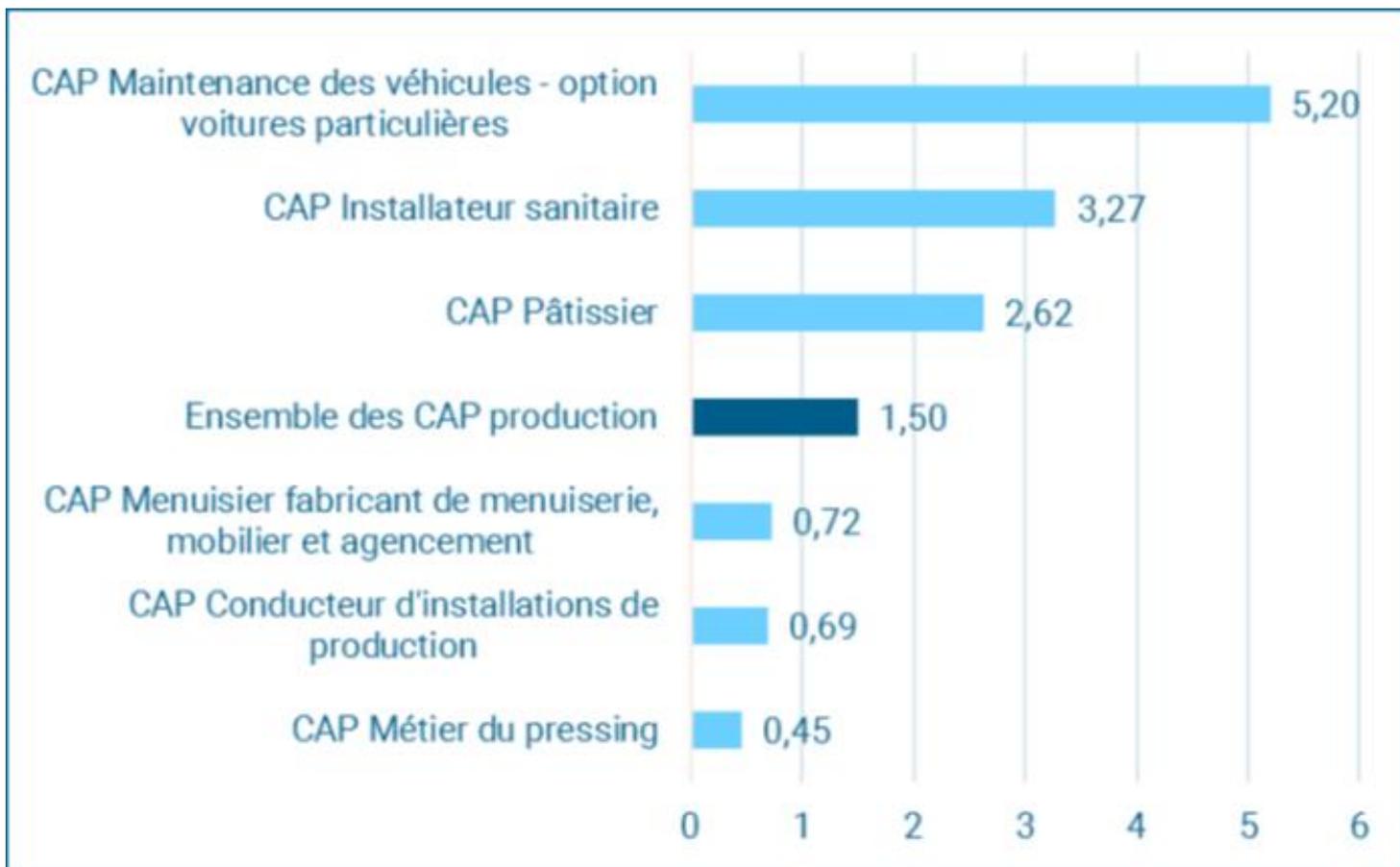


Les métiers de l'alimentation dans l'académie de Lyon

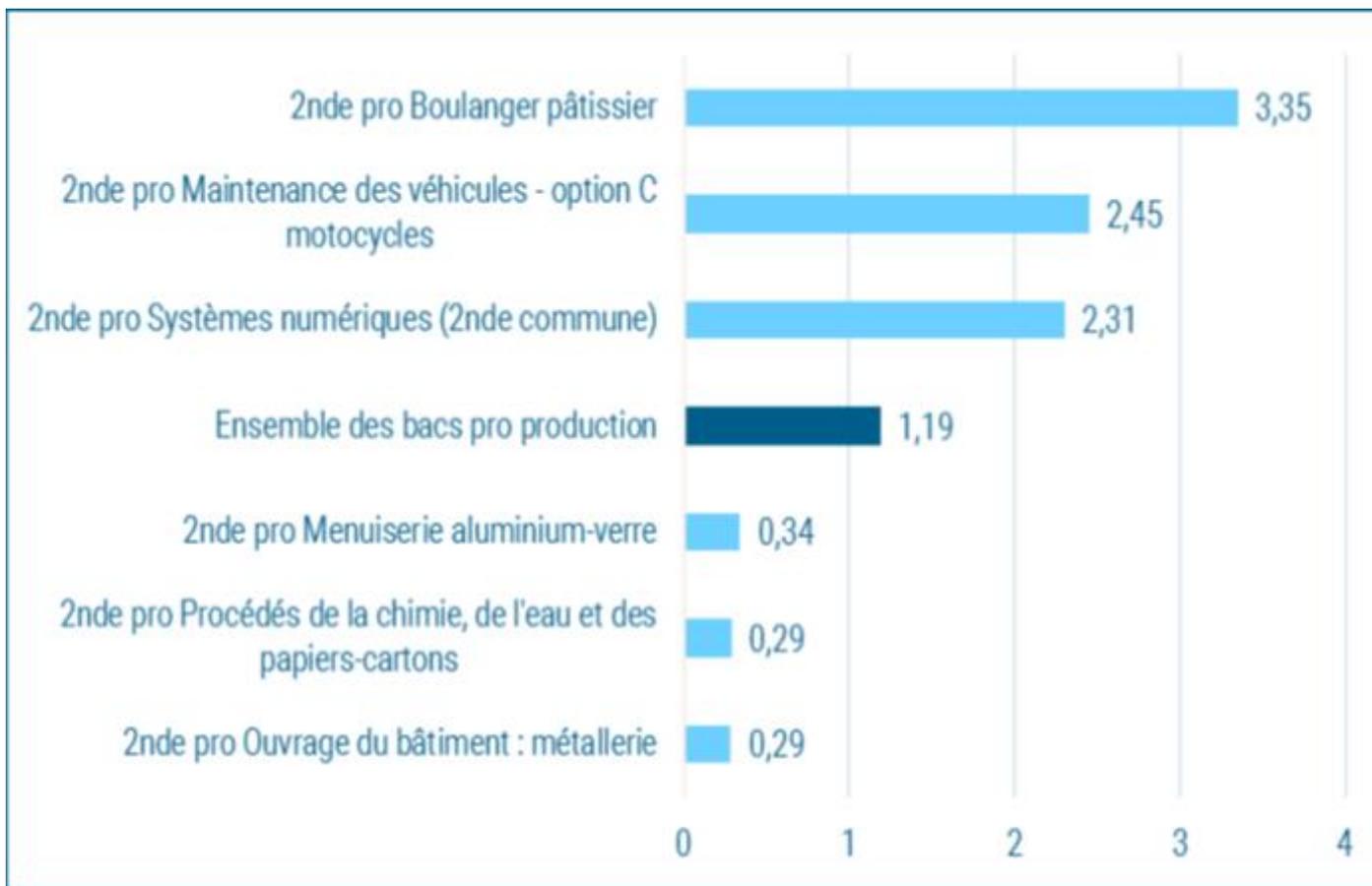
Répartition des élèves
Niveau IV



Les métiers de l'alimentation dans l'académie de Lyon



Les métiers de l'alimentation dans l'académie de Lyon





- **Session d'examen 2020**

Les métiers de l'alimentation

Statistiques session d'examen 2020

Intitulé	CAP												
	Boulangier EP2	2020	Pâtissier EP2	2020	Chocolatier confiseur EP2	2020	Boucher EP2	2020	Charcutier- traiteur EP1	2020	Poissonnier EP2	2020	Glacier
Epreuve pratique	Nbre		Nbre		Nbre		Nbre		Nbre		Nbre		Nbre
TOTAL AIN	45	53	81	130	13	13	46	42	15	14	1	0	0
TOTAL LOIRE	66	89	101	136	25	21	54	84	8	17	0	0	2
TOTAL RHONE	130	148	365	574	17	23	48	40	13	11	3	6	0
Total individuel	48	65	300	570	6	13	14	9	8	6	3	0	0
TOTAL	241	290	547	840	55	57	148	166	36	42	4		2
CCF	59	61	164	162	0	0	10	13	17	12			
Total CCF et ponctuel	300	351	711	1 002	55	57	158		53	54	4		2

Le total des candidats individuels est donné au niveau académique : total Ain + Loire + Rhône

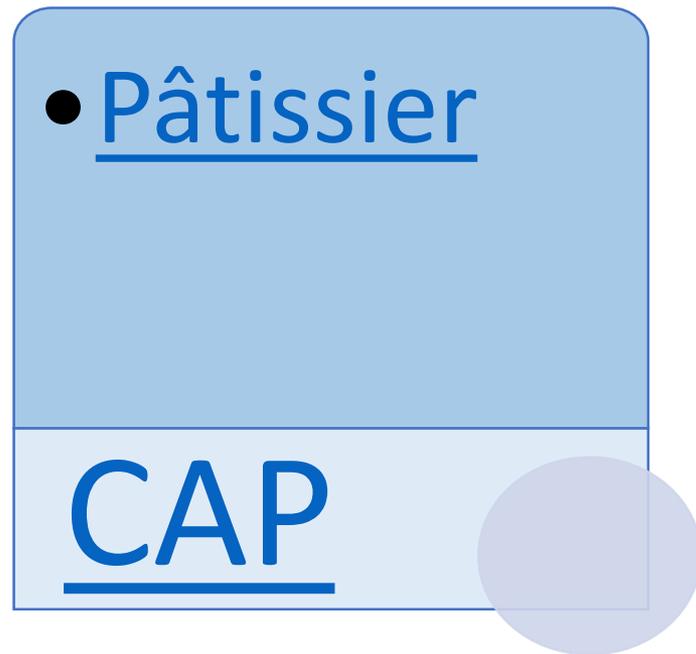


- **Livrets de formation en entreprise**

■ Présentation livrets de formation
en entreprise

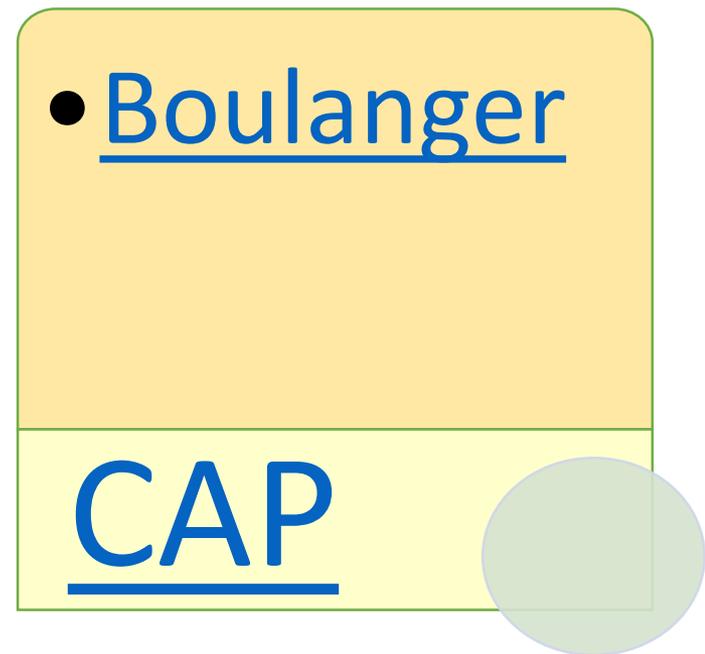
● Pâtissier

CAP



● Boulangier

CAP





- **Le chef d'oeuvre**

Le chef d'oeuvre

JO n° 298 du 24 décembre 2019

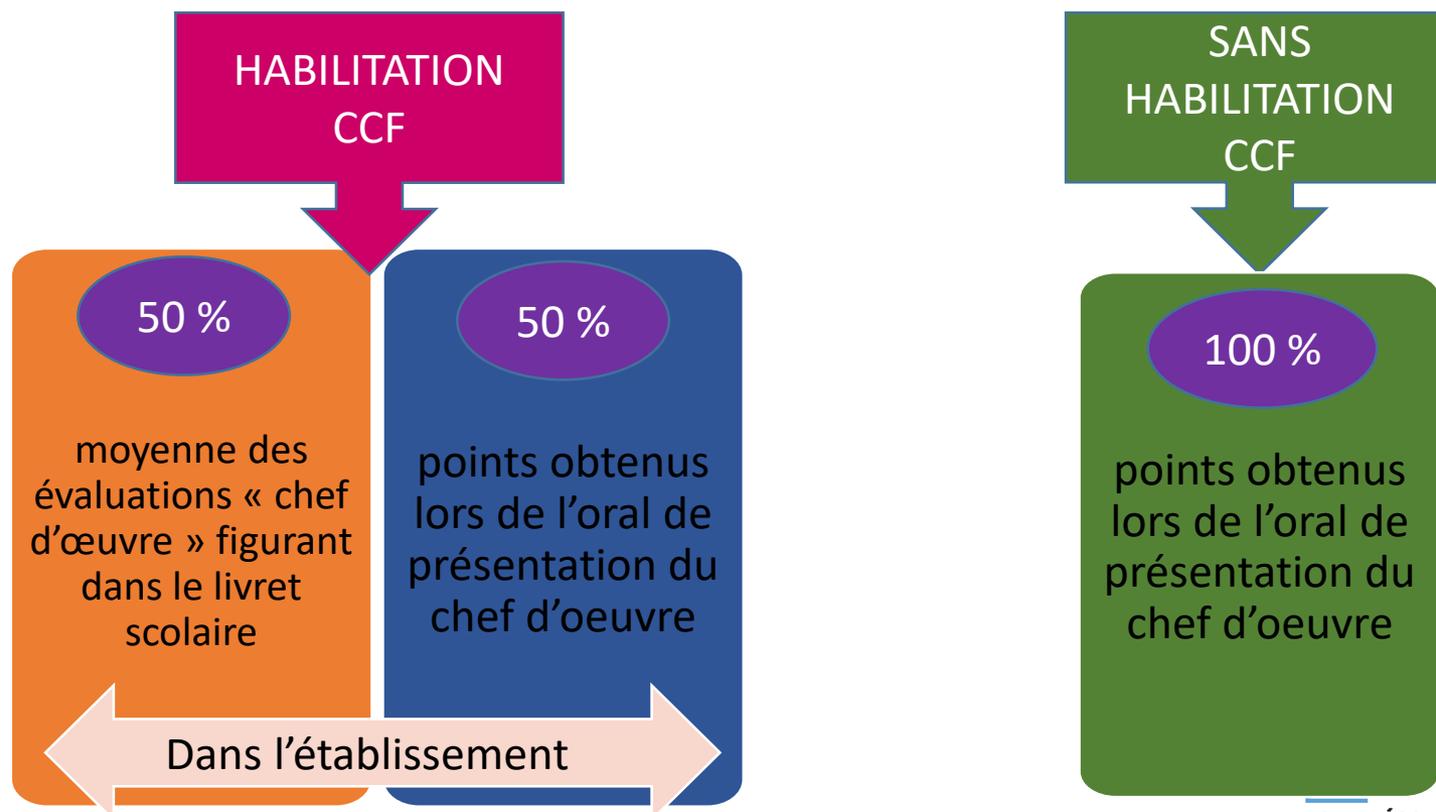
Le sujet du chef-d'œuvre est choisi au regard de l'intégralité du périmètre de la spécialité du certificat d'aptitude professionnelle préparé.

L'évaluation repose sur une présentation orale terminale **en fin de cursus**, combinée, le cas échéant, avec une évaluation figurant au livret scolaire ou au livret de formation.

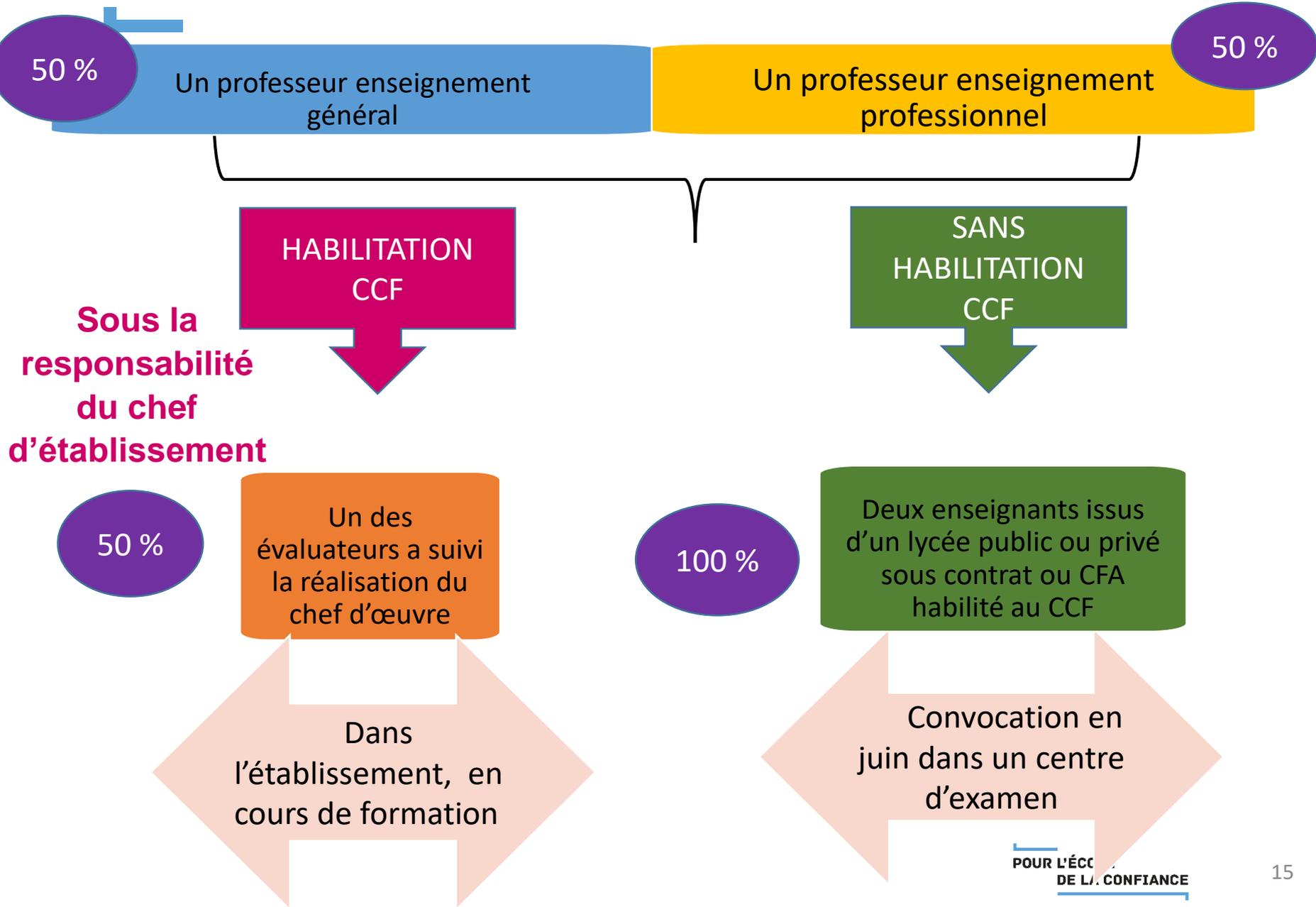
Première session d'examen concernée
juin 2021

Le chef d'œuvre – Modalités d'évaluation

Les modalités d'évaluation de la réalisation du chef-d'œuvre diffèrent selon que l'établissement ou le centre de formation du candidat est habilité ou non à pratiquer le contrôle en cours de formation.



Le chef d'œuvre - Composition de la commission d'évaluation



50 %

Un professeur enseignement général

50 %

Un professeur enseignement professionnel

HABILITATION CCF

SANS HABILITATION CCF

Sous la responsabilité du chef d'établissement

50 %

Un des évaluateurs a suivi la réalisation du chef d'œuvre

100 %

Deux enseignants issus d'un lycée public ou privé sous contrat ou CFA habilité au CCF

Dans l'établissement, en cours de formation

Convocation en juin dans un centre d'examen

Le chef d'œuvre – Durée de l'épreuve orale

Durée de l'épreuve : 10 minutes, répartition indicative

50 %

Présentation
durée indicative 5 mn

Questionnement
durée indicative 5 mn

50 %

Possibilité pour le candidat de s'appuyer sur un
support 
5 pages recto maximum durant l'oral

Le support n'est pas évalué et sa
consultation ne peut être exigée par la
commission d'évaluation

Le chef d'œuvre – Durée et déroulé de l'épreuve

Durée de l'épreuve : 10 minutes, répartition indicative

50 %

Présentation
durée indicative 5 mn

Questionnement
durée indicative 5 mn

50 %

Possibilité pour le candidat de s'appuyer sur un support
5 pages recto maximum durant l'oral

Présentation orale de la réalisation du chef d'œuvre que ce soit une participation à un projet collectif ou une réalisation individuelle

Le questionnement porte sur la réalisation du chef d'œuvre présentée par le candidat : objectifs, étapes, acteurs, partenaires, part individuelle dans le projet, points forts, points faibles, valeur, intérêt...

Le chef d'œuvre – Présentation orale

Contenu exigé de la présentation orale 5 mn

Présentation du candidat :
diplôme et spécialité préparée

Exposé de la démarche et de sa
part individuelle dans le projet

Difficultés rencontrées
comment ont elles été
dépassées ?

Aspects positifs

Avis personnel sur la
production réalisée

Appréciation des possibilités
d'amélioration ou perspectives
d'amélioration

Pertinence du chef d'œuvre par rapport à sa filière métier

Le chef d'œuvre – Critères d'évaluation

L'objet de l'évaluation est la démarche concrète entreprise par le candidat pour mener à bien la réalisation d'un projet qui peut être individuel ou collectif.

- 
- Hiérarchisation correcte des informations délivrées pour introduire le sujet

- 
- Clarté de la présentation
 - Pertinence des termes utilisés

- 
- Respect des consignes sur le contenu exigé de la présentation

Le chef d'œuvre – Critères d'évaluation

- Identification claire précise et restituée objectivement :
 - des objectifs du projet
 - des étapes
 - des acteurs
 - de la part individuelle dans le projet

- L'identification des difficultés rencontrées et de la manière dont elles ont été dépassées ou non
- Mise en avant des aspects positifs et difficultés rencontrées

- L'émission d'un avis ou ressenti personnel sur le chef d'œuvre
- La mise en avant de la pertinence du chef d'œuvre par rapport à la filière métier du candidat



- **Présentation livret de suivi des compétences en Hygiène et Sécurité**

CFA MABLY



CAP PATISSIER NOUVEAU REFERENTIEL

CAP Pâtissier
*Repères
pour la formation*

Version Mars 2019



Référentiel de compétences du CAP pâtissier

Une approche par compétences

Activité professionnelle

Compétence globale

Résultats attendus

Savoirs associés

Limites de connaissances

Activité Professionnelle		Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes		
<p>► Compétence globale C3a - Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication</p>				
<p>T3.1 Préparer les crèmes et les appareils à crème prise</p>	<p>C3.1 - Élaborer une crème par cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avec amidon : pâtissière et appareil à flan - sans amidon : citron, orange... 	<p>Respect du procédé d'élaboration Conformité de la texture (lisse, onctueuse) et du parfum Homogénéité du mélange</p>	<p>Les oeufs</p>	<p>Décrire les éléments constitutifs de l'œuf de poule et en déduire les règles d'hygiène spécifiques lors de sa manipulation, son utilisation et sa conservation. Identifier les catégories d'œuf. Indiquer pour les différentes parties de l'œuf (jaune, blanc) les constituants alimentaires et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée. Décrire l'utilisation de l'œuf comme agents de masse, de coloration, de liaison, de foisonnement, d'émulsion et de saveurs.</p>
	<p>C3.2 - Confectionner une crème :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'amandes - framboise 		<p>Les ovoproduits</p>	<p>Identifier les différents types d'ovoproduit : liquides, séchés et congelés. Préciser les avantages et les inconvénients des œufs coquille et des ovoproduits.</p>
	<p>C3.3 - Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)</p>		<p>Le lait</p>	<p>Identifier les catégories du lait selon leur teneur en matières grasses et leur traitement de conservation. Indiquer les constituants alimentaires du lait et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée. Décrire l'utilisation du lait comme agents de masse, de saveurs, d'hydratation, de texture.</p>
			<p>Les substituts d'origine végétale du lait</p>	<p>Identifier les principaux substituts végétaux du lait et indiquer leurs particularités alimentaires.</p>
		<p>Les pratiques d'hygiène en matière de fabrication et d'utilisation d'une préparation (à base de crème)</p>	<p>Justifier l'intérêt du refroidissement rapide d'une préparation. Indiquer l'importance du respect de la chaîne du froid. Préciser l'impact de l'hygiène sur la qualité du produit réalisé. Identifier les causes possibles de contamination.</p>	

Tâches

Compétences opérationnelles

Projet pédagogique prévisionnel de Formation



2 lieux complémentaires de formation

Milieu
professionnel

Centre de
formation/lycée



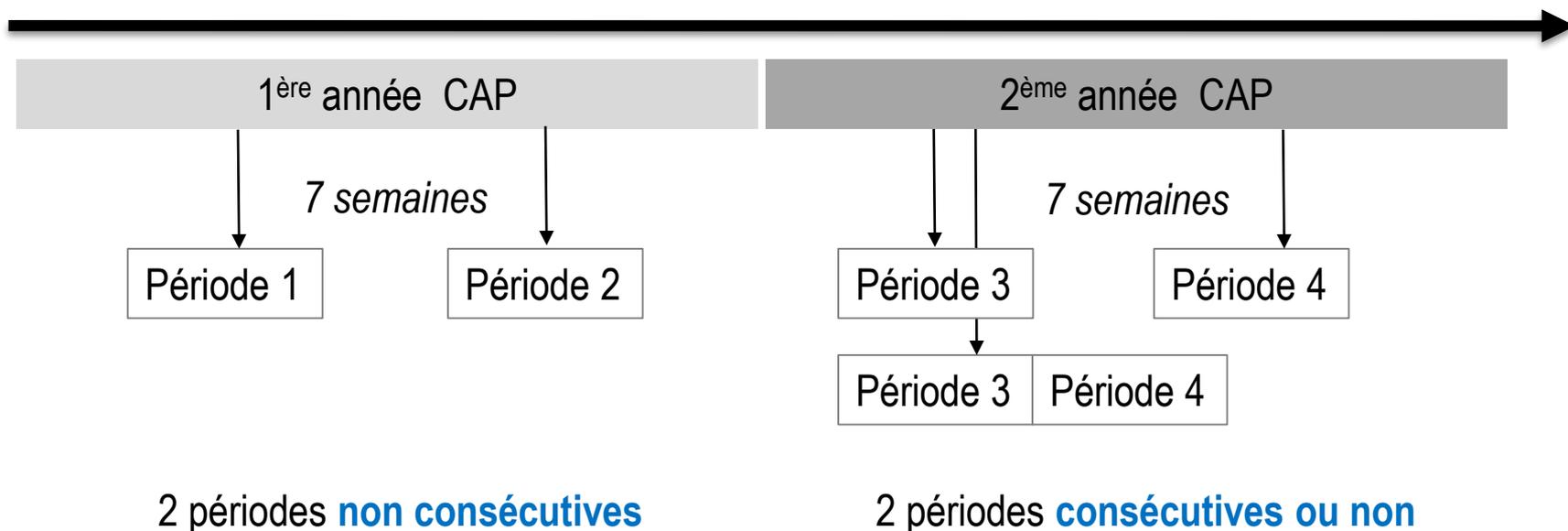
Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les apprenants.

Modalités de formation en milieu professionnel

Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les apprenants.

Scolaires

PFMP : 14 semaines



La durée d'une période ne peut être inférieure à 3 semaines



Ces PFMP doivent permettre aux élèves d'acquérir et/ou renforcer les compétences des pôles 1 et 2. La sélection des entreprises d'accueil doit être effectuée de manière à respecter cette exigence.

Modalités pédagogiques en milieu professionnel

Apprentissage

→ Selon le contrat d'apprentissage

Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les apprenants.



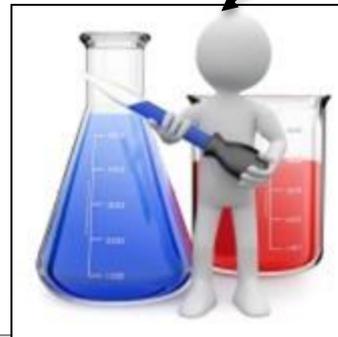
L'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs de la formation.

L'apprenti doit découvrir la réalité professionnelle dans les différentes activités des pôles 1 et 2 du référentiel des activités professionnelles du CAP « Pâtissier ».

Modalités pédagogiques en centre de formation

Il est nécessaire de positionner l'apprenant dans une démarche de réflexion afin de favoriser la compréhension et la mémorisation des gestes et savoirs professionnels attendus dans l'exercice du métier de pâtissier.

Les enseignants proposent des séances pédagogiques sous différentes formes



Atelier expérimental
(AE)



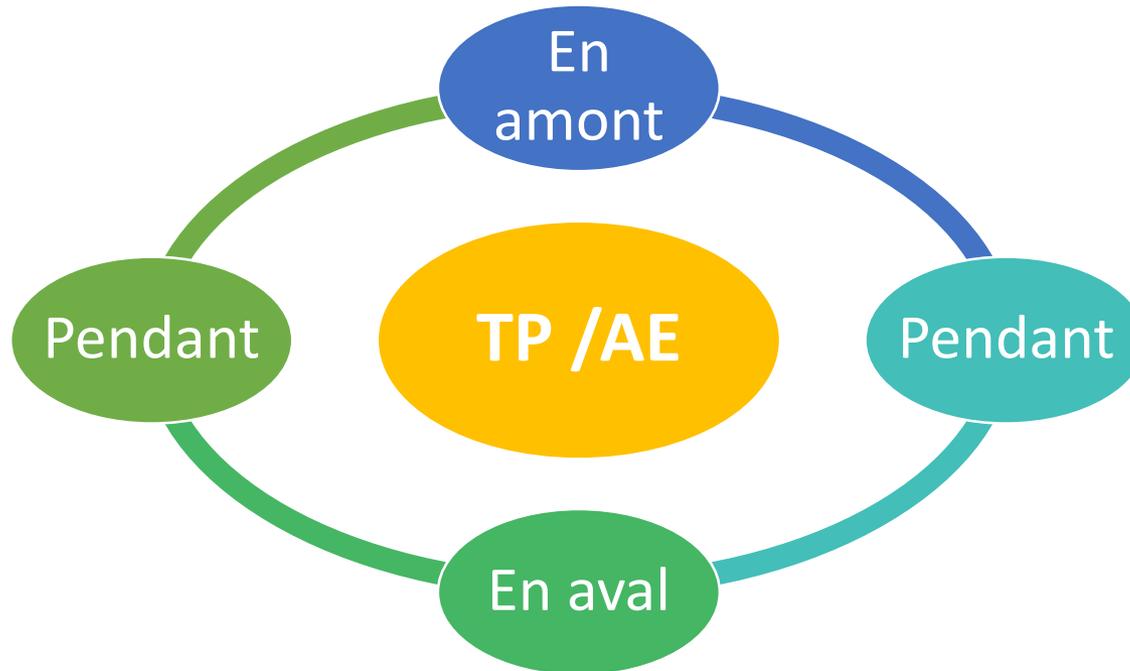
Travaux pratiques
(TP)

Les savoirs associés sont abordés en lien avec les compétences travaillées et **ne font pas l'objet d'un enseignement théorique spécifique.**



Modalités pédagogiques en centre de formation

Tous les savoirs associés contribuent à l'acquisition des compétences



- Pour aider à la compréhension de la situation professionnelle et/ou des expérimentations,
- Sous forme de synthèse lors de la phase d'analyse et d'interprétation.
- En complément de la séance en lien avec l'activité professionnelle, les tâches, et les compétences développées.

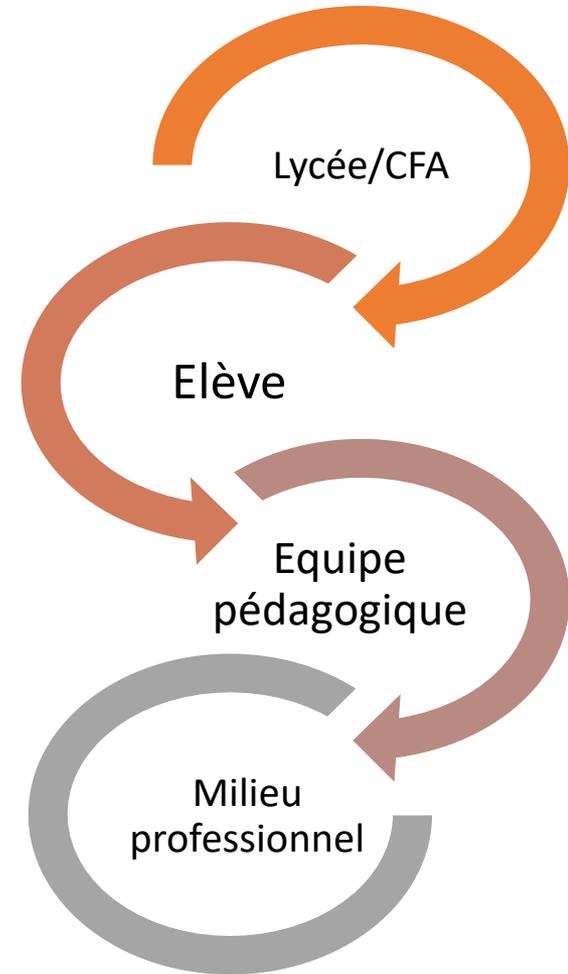


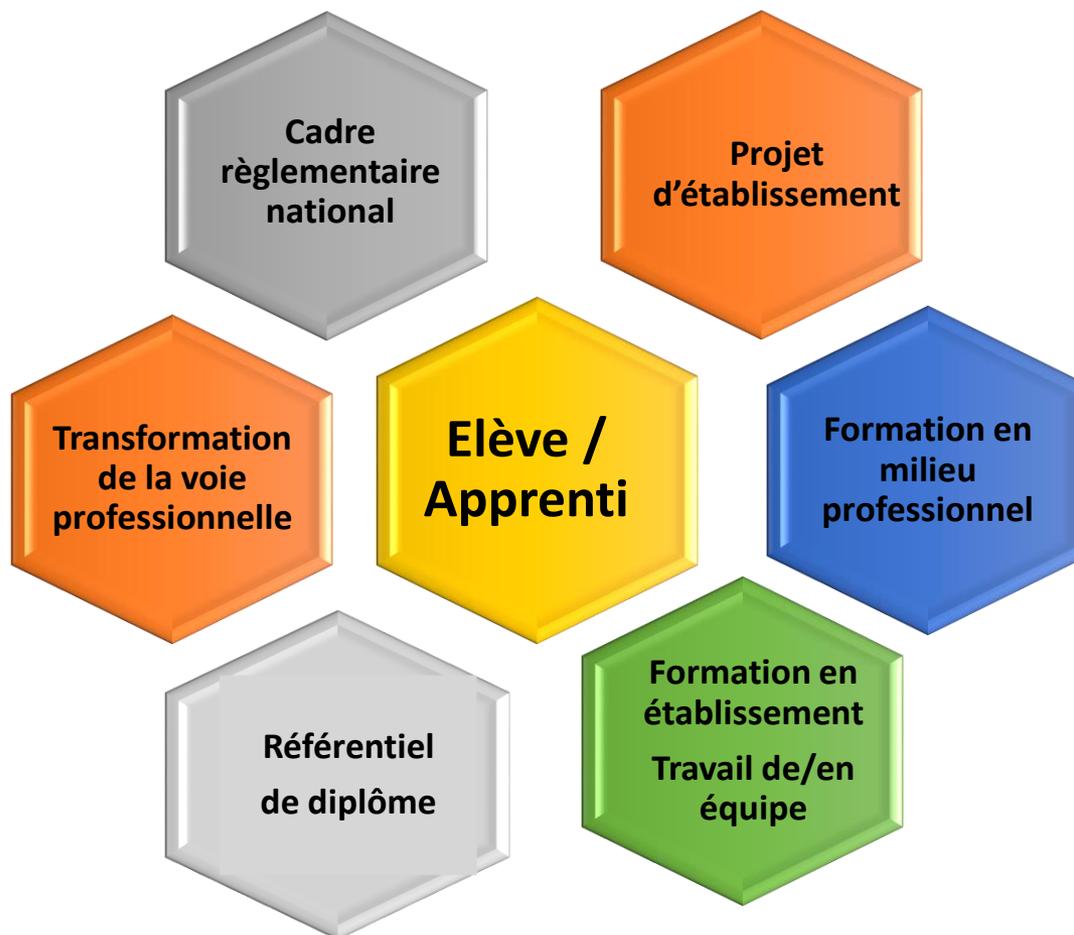
***COMMENT ACCOMPAGNER L'ÉLÈVE DANS
L'ACQUISITION DES COMPÉTENCES ET FACILITER
SON PARCOURS, LA RÉUSSITE DE SON PROJET ?***

CONSTRUIRE UN PROJET PÉDAGOGIQUE
PRÉVISIONNEL DE FORMATION



- **Construire** un projet de formation au sein de son établissement sur le cycle
- **Mettre les compétences** de l'apprenant au cœur de la construction de son parcours
- **Travailler en équipe pédagogique**

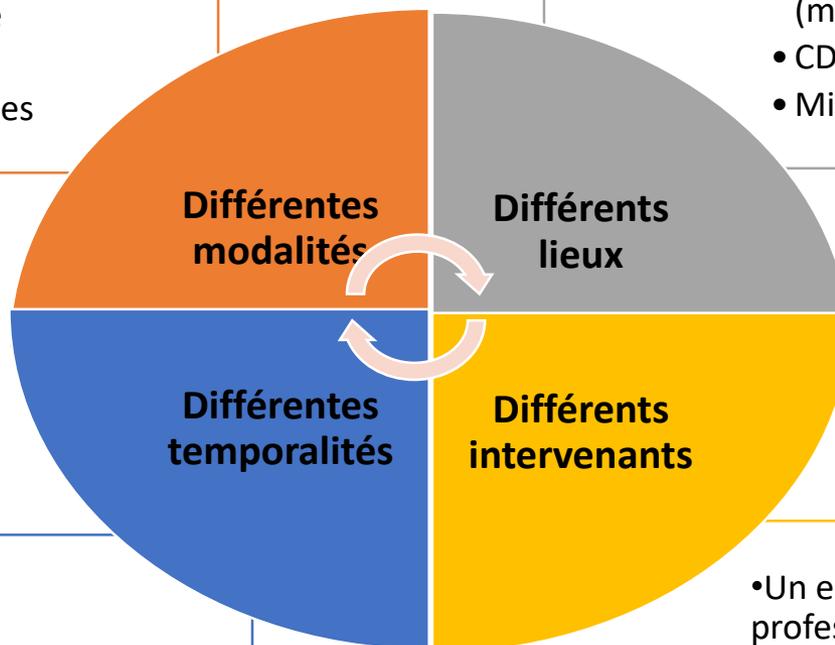




Les moyens à disposition

- Démarche expérimentale
- Pédagogie de projet
- Situation problème
- Situation réelle ou simulée
- Situation de certification
- Evaluation par compétences

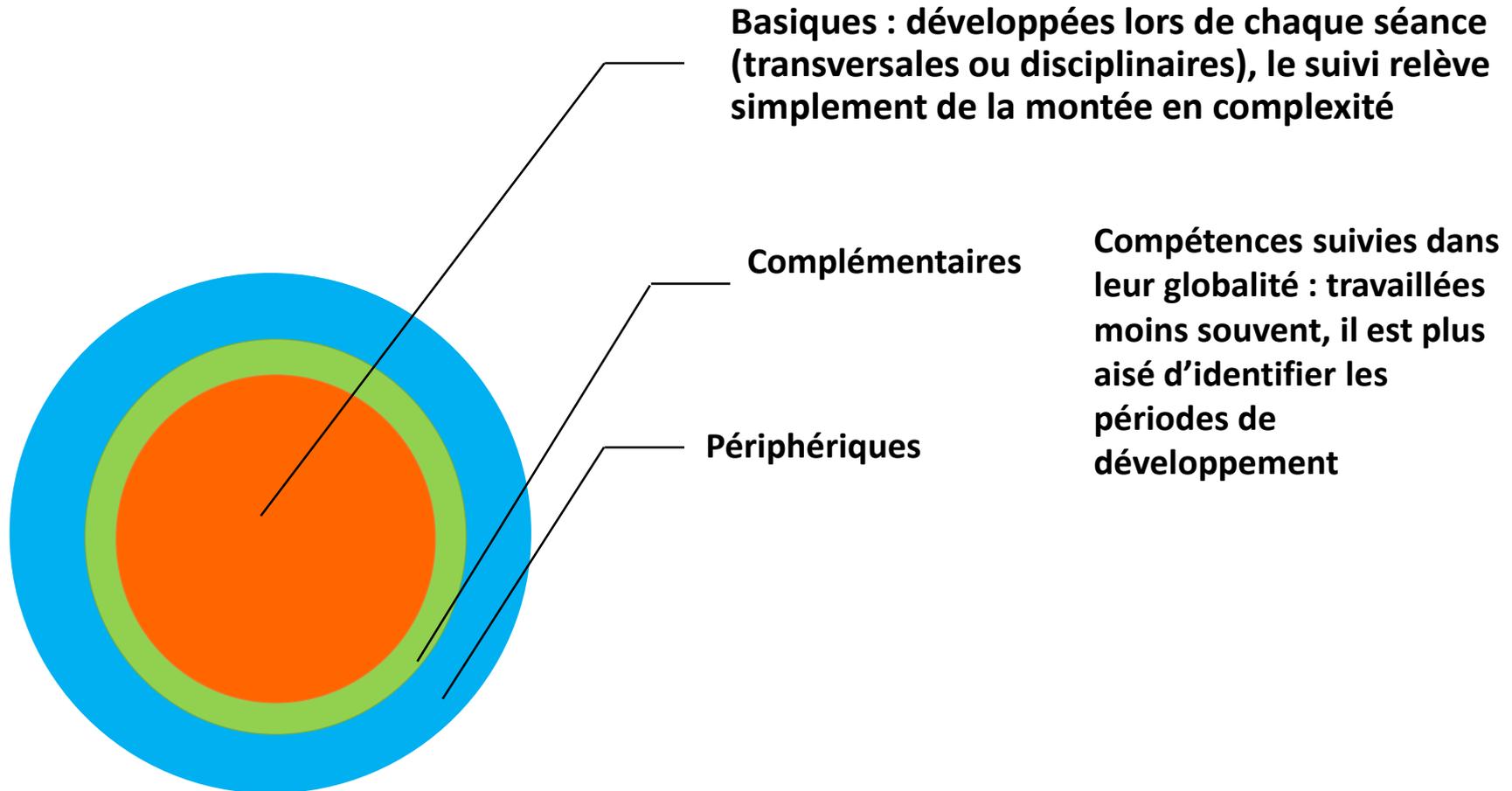
- Laboratoire
- Salle banalisée
- Salle spécialisée (multimédia, sciences)
- CDI
- Milieu professionnel



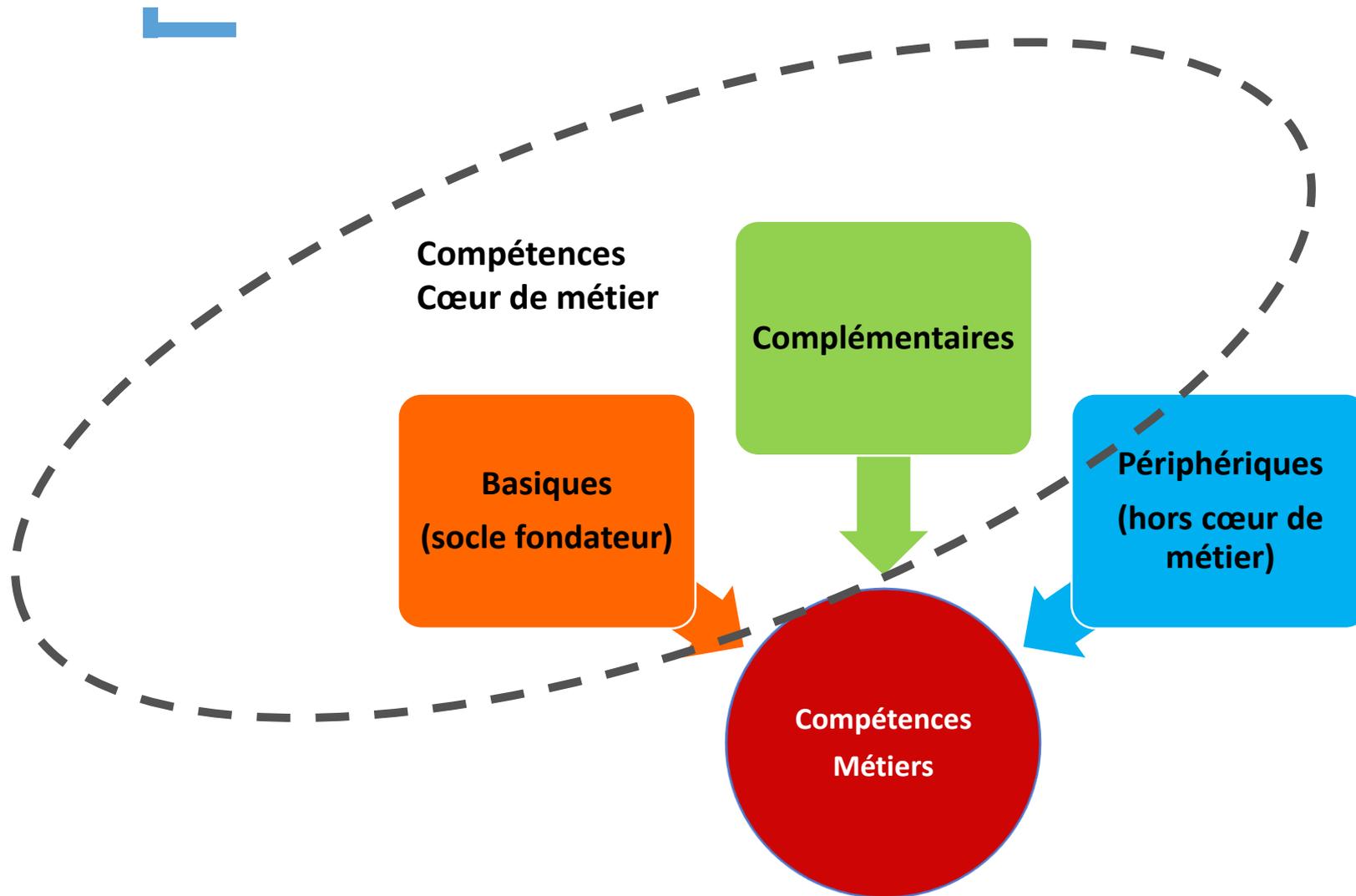
- Cycle
- Année
- Trimestre
- Mois
- Semaine

- Un enseignant (domaine professionnel ou général ou professeur documentaliste)
- Plusieurs enseignants (co intervention, chef d'œuvre, projets)
- Un tuteur/maître d'apprentissage

Construire un projet pédagogique prévisionnel de formation



Les compétences visées



Pourquoi identifier ces compétences ?

- « Accompagner » signifie et implique un suivi de l'acquisition des compétences
- Suivre cette acquisition peut devenir un travail fastidieux et sans valeur ajoutée
- Identifier ce que l'on va suivre et comment on va le suivre
- Conscientiser l'aspect spiralaire de l'enseignement : reprendre une notion, un geste, une attitude , complexifier, éviter la redondance pour une plus grande complémentarité

Travail en ateliers

3 Groupes de travail Projet Pédagogique Prévisionnel de Formation

Animateurs

Jean Christophe Peyre

Sylvie Tumbling

Mickael Gossmann

Construire un projet pédagogique prévisionnel de formation

- Base de travail
 - Référentiel
- Outils
 - Tableau synthétique des compétences (fichier Excel)
 - Livret de formation école –entreprise (PFMP)
- Mode opératoire
 - positionner la/les périodes de développement d'une compétence
 - Identifier le lieu de développement d'une compétence
 - Identifier précisément les savoirs associés
 - Réaliser une répartition des activités entre les différents enseignants

L'atelier expérimental

Il est nécessaire de positionner l'apprenant dans une démarche de réflexion afin de favoriser la compréhension et la mémorisation des gestes et savoirs professionnels attendus dans l'exercice du métier de pâtissier.

Les enseignants proposent des séances pédagogiques sous différentes formes



Travaux pratiques
(TP)

**Des Travaux pratiques aux
ateliers expérimentaux**



Atelier expérimental
(AE)

AE - Mise en situation et problématique

La mise en situation induit la problématique

Situations professionnelles non problématisées

Les fêtes de Noël approchant, le chef pâtissier vous demande de réaliser, de dresser et de cuire des petits champignons en meringue suisse destinés à décorer les bûches.

Une commande de choux garnis de crème pâtissière doit être réalisée ce jour. Votre chef pâtissier vous demande de réaliser la crème pâtissière.

Les fêtes de Noël approchant, le chef pâtissier vous demande de réaliser, de dresser et de cuire des petits champignons en meringue suisse destinés à décorer les bûches. Il souhaite que vous testiez le protocole de fabrication et son influence sur la qualité de la meringue (texture, couleur, odeur)..

Une commande de choux garnis de crème pâtissière doit être réalisée ce jour. Votre chef pâtissier vous demande de réaliser la crème pâtissière. **Pour être certain de ne pas avoir de soucis, vous analysez les ingrédients de la crème pâtissière afin de comprendre ce qui permet d'obtenir une crème pâtissière correspondant aux critères de commercialisation (lisse, onctueuse, homogène et savoureuse).**

Situations professionnelles problématisées



TP

AE



L'atelier expérimental

une situation de découverte d'analyse, et d'expérimentation.

Les fêtes de Noël approchant, le chef pâtissier vous demande de réaliser, de dresser et de cuire des petits champignons en meringue suisse destinés à décorer les bûches. *Il souhaite que vous testiez le protocole de fabrication et son influence sur la qualité de la meringue.*

Les élèves analysent la situation et s'interrogent
Le fait de chauffer le mélange blancs/sucre ou pas, influence-t-il la texture, la couleur, l'odeur de la meringue Suisse ?

Méthode : tester la validité d'une hypothèse, en reproduisant un phénomène et en faisant varier un seul paramètre à la fois. Le paramètre que l'on fait varier est indiqué dans l'hypothèse. Le résultat de l'expérience **valide ou non l'hypothèse**

⑤ Synthèse et conclusion

Déduction de règles/principes/protocoles

① Mise en situation professionnelle des élèves

Émergence d'une problématique

② Phase d'analyse et de réflexion

Étude de la problématique

③ Hypothèses

Pistes de solutions pour répondre à la problématique posée

④ Expérimentation

Observation et interprétation
Vérification de la pertinence des solutions envisagées



Travail en ateliers

2 Groupes de travail

Objectifs

Construire des ateliers expérimentaux
et mutualiser

Animateurs

David Letellier et

Gilles Tissier

Christelle Bechere

et Bernard Jessel

2 Groupes de travail

Exploiter des ateliers expérimentaux
Dans le cadre du Projet pédagogique
prévisionnel de formation

Economie gestion

Sciences appliquées

**POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE**



RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

