



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Etablissement

Livret de formation École Entreprise

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER-PÂTISSIER

Nom

Prénom

Classe

Photo

Document réalisé en groupe de travail académique
CET, chefs de travaux, professeurs de boulangerie et de pâtisserie, IEN ET EG

Les équipes pédagogiques du lycée xxxxxxxxxxxx vous remercient de votre collaboration grâce à laquelle nos élèves peuvent développer, compléter et renforcer leurs compétences.

Ce livret vous permettra de :

- ⇒ prendre connaissance des objectifs de formation de l'élève et du travail à réaliser par celui-ci
- ⇒ donner vos appréciations sur les compétences et attitudes professionnelles de l'élève
- ⇒ impliquer l'élève dans sa formation et son évolution
- ⇒ informer la famille, les parents sur le déroulement des périodes de formation en milieu professionnel.

Un suivi de l'élève est assuré par un professeur référent.

⇒ 1ère étape : le professeur référent vérifie l'installation de l'élève dans l'entreprise d'accueil par téléphone durant la première semaine, vérifie la remise du livret au tuteur et fixe la date de visite au sein de l'entreprise.

⇒ 2ème étape : le professeur référent rend visite à l'élève sur le lieu de formation afin d'assurer en collaboration avec le tuteur professionnel le suivi de la formation et l'évaluation des compétences acquises au cours de sa formation. La présence de l'élève est nécessaire de façon à le sensibiliser sur le niveau de ses compétences.

Le livret, complété lors de la visite de l'enseignant sera remis, à la fin de chaque période de formation à l'élève. Ce dernier le remettra au professeur qui suit sa formation, dès le retour dans l'établissement scolaire.

La formation

Le titulaire du baccalauréat professionnel **boulangier pâtissier** est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

La formation se déroule sur une période de 3 ans, incluant un diplôme d'un niveau 5, CAP Boulanger ou Pâtissier, validé en fin de classe de première. L'entreprise contribue à la délivrance :

- durant la classe de première, du diplôme intermédiaire choisi : CAP boulanger ou CAP Pâtissier.
- durant la classe de terminale, du Baccalauréat Professionnel Boulanger Pâtissier.

Objectifs de la formation en milieu professionnel

« En milieu professionnel, l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue doit conforter et mettre en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel et acquérir de nouveaux savoir-faire. Il est amené à prouver sa capacité à s'intégrer à une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage. La formation en milieu professionnel doit permettre :

- de compléter la formation dispensée dans le cadre du lycée professionnel ;
- d'acquérir rapidité et dextérité gestuelles ;
- d'utiliser des matériels performants ;
- d'analyser les situations professionnelles réelles ;
- de s'adapter aux diverses formes de transformation, de production ou de service ;
- d'apprécier les différents courants techniques et d'en dégager les principes technologiques essentiels ;
- d'être, dans le respect des dispositions définies par le référentiel, le lieu de certification prévu dans le cadre du contrôle en cours de formation... Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue en outre à leur formation en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique du centre de formation, qui veille à assurer la complémentarité des savoirs et des savoir-faire entre le centre de formation et l'entreprise d'accueil. » *Extrait du référentiel du Baccalauréat boulanger pâtissier – Annexe III.*

En fonction des demandes de l'équipe pédagogique, l'élève ou l'apprenti devra réaliser des documents d'analyse de son expérience et du vécu au sein de l'entreprise, afin de trouver matière à l'élaboration de son projet professionnel. Il doit s'impliquer dans sa formation et, progressivement, dans la gestion d'un commis afin de développer les compétences et savoir-faire nécessaires à la réalisation de son projet personnel et professionnel.

Signature parents

Signature élève

Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)

« Chaque période donne lieu, à l'occasion d'une visite dans l'entreprise, à l'élaboration d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique la nature des activités réalisées en lien avec les compétences visées et négociées entre l'établissement de formation et l'entreprise. Des attestations pour chaque période permettent de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel (durée, secteur d'activité). Un candidat qui n'aura pas présenté ces pièces, ne pourra pas faire valider la sous unité U32. » *Extrait du référentiel du Baccalauréat boulanger pâtissier – Annexe III*

Les périodes de formation en milieu professionnel représentent 1/5 du temps de formation : 22 semaines. Elles font l'objet d'une planification préalable, établie par l'équipe pédagogique de manière à maintenir une cohérence de la formation, notamment en lui permettant une continuité.

Les réflexions du groupe de travail académique constitué d'enseignants et de professionnels ont permis d'identifier les dates les plus favorables au regard des contraintes matérielles des entreprises et des établissements scolaires et des objectifs pédagogiques spécifiques à chaque période.

Année de formation	Seconde										Première										Terminale									
	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J
Mois																														
Nombre de semaines					3				4				4					4				3			4					

- Légende
-  évaluation certificative CAP boulanger ou CAP pâtissier
 -  évaluation certificative Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier
 - 4 période de formation de préférence en moyenne ou grande surface

Objectif de chaque PFMP :

PFMP n°1 : Découverte des deux métiers en milieu professionnel

PFMP n°2 : Approfondissement de la valence choisie en diplôme intermédiaire : boulangerie ou pâtisserie

PFMP n°3 : Perfectionnement des acquis et évaluation certificative CAP

PFMP n°4 : Développement prioritaire des compétences : contrôler, communiquer commercialiser

PFMP n°5 : Approfondissement des gestes et techniques et évaluation certificative BAC

PFMP n°6 : Assurer la compétence et évaluation certificative BAC

Les 4 fonctions du référentiel d'activité professionnelle du diplôme sont concernées :

- 1 La gestion d'exploitation
 - Gestion des matières premières et consommables et gestion des moyens techniques
- 2 La production
 - Organisation de la production, transformation - fabrication
- 3 La Qualité
 - Démarche qualité : tâches transversales à l'ensemble des trois autres fonctions
- 4 La Communication commercialisation

Répartition des capacités et compétences sur les trois années de formation - 1/2

La progression sur les 3 ans se réalise grâce à une évolution croissante de la complexité des tâches confiées, de la rapidité et de l'autonomie dans la réalisation

CAPACITÉS et COMPÉTENCES TERMINALES	Seconde	Première	Terminale
C1 Organiser			
C1.4. Préparer les espaces de travail	x	x	x
C1.6. Planifier le travail dans le temps et dans l'espace	x	x	x
C2 Réaliser			
C2.1. Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	x	x	x
C2.2. Réceptionner		x	x
C2.2. Stocker		x	x
C2.3. Peser, mesurer, quantifier			
C2.4. Préparer, transformer, fabriquer*	x	x	x
C2.4.1. Préparer, transformer			x
Préparer les fruits, les légumes : laver, éplucher - peler à cru, tailler	x	x	x
Préparer viande, poisson		x	x
Préparer les produits pré-élaborés		x	x
C2.4.2 Fabriquer			
<u>Panification</u>			
Pain courant français	x	x	x
Pain de tradition française (petits pains de table, baguettes, bâtards, pains, boules)	x	x	x
Formes diverses (couronnes, auvergnats, tabatières, fendus)	x	x	x
Coupes diverses (classique à grigne, épis, saucisson, polka)	x	x	x
Pain de campagne	x	x	x
Formes diverses (couronnes, auvergnats, tabatières, fendus)	x	x	x
Pain complet	x	x	x
Pain de méteil			x
Pain de seigle		x	x
Pain aux céréales		x	x
Pain de mie, viennois, pâte à pizza	x	x	x
<u>Décor</u>			
Pâte morte : rose, épis de blé, parchemin	réalisation en établissement		
Pâte levée (pâte à party) : sujet animalier ou festif	réalisation en établissement		
<u>Pâtes et masses de base</u>			
Pâte à choux	x	x	x
Pâtes battues	x	x	x
Meringues et appareils meringués	x	x	x
Pâtes friables	x	x	x
Pâtes feuilletées	x	x	x
Pâtes levées	x	x	x
Pâte levée feuilletée	x	x	x
<u>Petits fours</u>			
Petits fours frais		x	x
Petits fours secs (appareils crévés, montés, meringués)	x	x	x
<u>Crèmes et appareils de base, sauces et coulis</u>			
Crème fouettée / Chantilly	x	x	x
Crème anglaise, crème bavaroise		x	x
Crème pâtissière, crème mousseline, crème diplomate	x	x	x
Crème d'amandes, crème frangipane	x	x	x
Crème ganache crème au beurre	x	x	x
Pâte à bombe, crème au beurre		x	x
Mousses : aux fruits, au chocolat		x	x
Appareil à crème prise	x	x	x
Coulis de fruits	x	x	x
Sauce caramel	x	x	x

Répartition des capacités et compétences sur les trois années de formation - 2/ 2

CAPACITÉS et COMPÉTENCES TERMINALES	Seconde	Première	Terminale
<u>Sirop, sucre cuit, nougatine</u>			
Sirop, sucre cuit	x	x	x
Nougatine			x
Petits décors à base de sucre			x
<u>Chocolat de couverture</u>			
Pré-cristallisation du chocolat de couverture	x	x	x
Petits décors à base de chocolat	x	x	x
<u>Produits traiteurs</u>			
Sauce mayonnaise, sauce vinaigrette	x	x	x
Sauce béchamel, mornay	x	x	x
Tartes salées, quiches et tourtes ex : légumes, viandes, poissons:	x	x	x
Pâté en croûte			x
Pain surprise		x	x
Pizza, sandwiches	x	x	x
Toast, canapés, petits fours à garnir (navettes),		x	x
Saucisson brioché			x
Gougère	x	x	x
C2.4.3. Conduire les fermentations			
<u>Méthodes de fermentation</u>			
En direct	x	x	x
Sur pâte fermentée	x	x	x
Sur poolish		x	x
Sur levain		x	x
Fermentation contrôlée Différée ou non différée ou pousse lente	x	x	x
C2.4.4. Réaliser les cuissons			
<u>Cuissons (pré cuissons)</u>			
Cuire sur feu, sur plaque	x	x	x
Cuire dans un four à sole,	x	x	x
Cuire dans un four à chariot		x	x
Cuire dans un liquide	x	x	x
Après cuisson, ressuage	x	x	x
C2.4.5. Utiliser les produits alimentaires intermédiaires :	x	x	x
C2.4.6. Assembler, décorer, réaliser les finitions			
<u>Montage et garnissage</u>			
Monter, fourrer, garnir, masquer	x	x	x
<u>Finitions :</u>			
Glacer, marbrer, napper	x	x	x
<u>Décoration :</u>			
Petits décors (sucre, chocolat)	x	x	x
C2.5. Présenter - valoriser les produits			
		x	x
C2.7. Maintenir en état les postes de travail, matériels, locaux, équipements et outillages			
	x	x	x
C2.8. Appliquer les procédures de la démarche qualité			
	x	x	x
C2.9. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...)			
	x	x	x
C2.9. Réagir aux aléas et mener des actions correctives / préventives			
C3 Contrôler			
C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation	x	x	x
C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement : postes de travail, matériel et locaux	x	x	x
C3.3. Vérifier : - l'hygiène corporelle et vestimentaire, - les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux	x	x	x
C3.5. Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication/ transformation jusqu'à la commercialisation		x	x
C3.6. Contrôler la conformité de la production/ transformation		x	x
C4 Communiquer Commercialiser			
C4.1. Communiquer avec la hiérarchie, - les membres de l'équipe,	x	x	x
Autres			

Évolution des compétences comportementales, relationnelles et de communication sur les trois années de formation

Les critères de chaque savoir-être sont hiérarchisés. Indiquer par un X pour chaque compétence celui qui correspond à la période de formation afin de visualiser l'évolution.																				
Savoir être	Périodes de formation en milieu professionnel (date ou n°)																			
Ponctualité : Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité	Est toujours à l'heure et en tenue à son poste de travail ++																			
	Respecte l'horaire d'arrivée +																			
	Connaît quelques retards injustifiés -																			
	Retards et absences sont répétées et injustifiées --																			
Amabilité – règles de savoir vivre : Entretenir de bonnes relations avec autrui	A un comportement exemplaire en termes de politesse, d'amabilité																			
	Fait des efforts pour susciter de la sympathie et rendre agréables les relations entre les personnes																			
	A du mal à établir des relations avec d'autres personnes (écarts de langage, attitudes déplacées, ...)																			
	A une attitude irrespectueuse, perd systématiquement le contrôle de lui-même dans certaines situations (mauvais caractère, violence, ...)																			
Esprit d'équipe : S'intégrer d'une manière active au sein de l'entreprise	S'intègre naturellement et rapidement, s'adapte rapidement aux différents rythmes de l'entreprise																			
	Fait des efforts pour s'intégrer et communiquer																			
	Fait peu d'efforts pour s'intégrer																			
	Est isolé, n'a pas l'esprit d'équipe																			
Respecter la santé et la sécurité de chacun	Respecte les consignes et anticipe les risques liés à la santé et à la sécurité à son poste de travail																			
	Respecte les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail																			
	Manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail																			
	A une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent																			
Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel	Tenue et présentation professionnelle impeccables et irréprochables																			
	Tenue conforme ; de rares irrégularités																			
	Des négligences trop fréquentes (tenue et/ou hygiène)																			
	Tenue, présentation et hygiène corporelle inadaptées																			
Respecter les règles d'hygiène	Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène																			
	Respecte les règles élémentaires d'hygiène																			
	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène																			
	Néglige les règles d'hygiène																			
Faire preuve de respect de l'environnement (tri sélectif, économies des fluides et des énergies, ...)	Agit en respectant au quotidien l'environnement dans son travail, anticipe les risques																			
	Agit en respectant régulièrement l'environnement dans son travail																			
	A du mal à respecter régulièrement l'environnement dans son travail																			
	Fait preuve d'aucun respect de l'environnement dans son travail																			
Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil	Pose des questions pertinentes. Met toujours les conseils reçus en application																			
	Fait preuve de curiosité, s'intéresse à son travail. S'adapte aux remarques formulées (positives et négatives)																			
	Ne demande pratiquement pas de conseils, semble peu intéressé, n'accepte pas les remarques																			
	Ne pose jamais de questions, fait preuve de désintérêt, ne tient aucun compte des remarques (provocation, arrogance)																			
Faire preuve de motivation et de dynamisme, de participation active, de rapidité	Motivé, volontaire dynamique, cherche à apprendre le métier au quotidien. Fait preuve d'initiative																			
	Attitude positive, réactive au travail, mais manque de rapidité																			
	Choisit ses centres d'intérêt, Manque de constance dans sa participation																			
	N'est pas intéressé par son travail, aucun investissement, aucune réactivité (aucune motivation)																			
Garder la maîtrise de soi	Est toujours maître de soi dans toutes les situations																			
	Sait se contrôler																			
	A du mal à se contrôler																			
	Impulsif et incontrôlable																			
Utiliser rationnellement les matières premières	Utilise la juste quantité nécessaire, optimise les produits à sa disposition																			
	Utilise de manière raisonnée les matières premières à disposition, limite les pertes																			
	Manque de constance dans la gestion des matières premières																			
	Ne gère pas rationnellement les matières premières																			
Gérer et Optimiser la production et le travail en équipe	Gestion efficace d'un commis ou d'un stagiaire																			
	Les tâches confiées sont cohérentes																			
	Les tâches confiées sont inadaptées																			
	Aucune tâche n'est planifiée																			

Seconde professionnelle Baccalauréat boulanger pâtissier

Période de formation en milieu professionnel n°1 Découverte des deux métiers en milieu professionnel

Du au

Indiquer par un X les activités réalisées en boulangerie et en pâtisserie

Détail des tâches qui peuvent être confiées et des compétences développées	non vu	observé	réalisé avec aide	réalisé seul
Respecter les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité				
Préparer les fruits, les légumes : laver, éplucher - peler à cru, tailler				
Réaliser/ observer/ collaborer aux différentes phases de panification : peser diviser façonner				
Observer/ collaborer / réaliser aux différentes phases de fabrication de base en pâtisserie : peser pétrir abaïsser foncer dresser				
Observer/ collaborer / réaliser - les différentes phases de fabrication de base en pâtisserie : peser mélanger, fouetter crémier cuire stocker				
Réaliser un sirop				
Préparer les garnitures pour différents produits traiteurs				
Confectionner des sandwiches				
Observer repérer identifier les différentes méthodes de fermentation indirecte (pré fermentation)				
Observer repérer identifier les différentes méthodes de fermentation contrôlée				
Cuire sur feu, sur plaque				
Cuire dans tout type de four				
Observer / participer à l'enfournement à la scarification au défournement				
Identifier / utiliser les produits alimentaires intermédiaires :				
Monter, fourrer, garnir, masquer				
Glacer, marbrer, napper				
Réaliser de petits décors de base				
Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages				
Appliquer les procédures de la démarche qualité				
Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...)				
Respecter la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux				
Respecter les règles - d'hygiène corporelle et vestimentaire, - des opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux				
Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe,				

Seconde professionnelle Baccalauréat boulanger pâtissier

Période de formation en milieu professionnel n°2

Approfondissement de la valence choisie en diplôme intermédiaire : boulangerie ou pâtisserie

Du au

Indiquer par un X les activités réalisées en boulangerie et en pâtisserie

Détail des tâches qui peuvent être confiées et des compétences développées	non vu	observé	réalisé avec aide	réalisé seul
Boulangerie et pâtisserie				
Organiser/préparer son espace de travail				
respecter les règles d'hygiène de santé et de sécurité				
respecter la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux				
respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire, des opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux				
préparer les fruits, les légumes : laver, éplucher - peler à cru, tailler				
Identifier / utiliser les produits alimentaires intermédiaires				
Cuire sur feu, sur plaque				
Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages				
Appliquer les procédures de la démarche qualité				
Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...)				
Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation				
Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation				
Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe,				
Préparer/garnir les différents produits traiteurs				
tartes salées, quiches et tourtes ex : légumes, viandes, poissons				
saucés (mayonnaise, béchamel, ...)				
pizza, sandwiches				
gougère, gnocchis, toast canapés				
Boulangerie (en fonction de l'option choisie)				
Réaliser les différentes phases de panification de pains courants et pains spéciaux				
peser un pétrin (Bacs)				
divisage, manuel et mécanique				
bouler et mise en forme (Gros et petits pâtons)				
façonnage manuel et mécanique (pains, baguettes, batards, couronnes, ...)				
repérer/identifier les différentes méthodes de fermentation indirecte (pré fermentation)				
repérer/identifier les différentes méthodes de fermentation contrôlée				
cuire dans un four à sole				
participer à l'enfournement (minimum 1 tapis)				
participer à la scarification (minimum 1 tapis) (classique, épis, saucisson, polka)				
participer au défournement (minimum 1 tapis)				
Pâtisserie (en fonction de l'option choisie)				
Réaliser le travail dans le temps et dans l'espace				
pâtes battues (peser, confectionner, dresser, étaler)				
meringues et appareils meringués (peser, confectionner, dresser)				
pâtes friables (peser, pétrir, abaisser, foncer)				
pâtes feuilletées (peser, pétrir, beurrer, tourner, abaisser, détailler)				
pâtes levées (peser, pétrir, façonner, conduire la fermentation)				
pâte levée feuilletée (peser, pétrir, beurrer, tourner, façonner)				
petits fours secs (appareils crévés, montés, meringués) (peser, confectionner, dresser)				
crème fouettée / Chantilly				
crème pâtissière, crème mousseline, crème diplomate				
crème d'amandes, crème frangipane				
crème ganache crème au beurre				
appareil à crème prise				
coulis de fruits				
sirop, sucre cuit				
entremets, petits gâteaux (monter, fourrer, garnir, masquer)				
tartes, entremets, petits gâteaux (glacer, marbrer, napper)				
petits décors de base, décors de fruits				

Période de formation en milieu professionnel n °3
Perfectionnement des acquis et évaluation certificative CAP

Du au

Indiquer par un X les activités réalisées en boulangerie et en pâtisserie

Points particuliers à privilégier	non vu	observé	réalisé avec aide	réalisé seul
Boulangerie Pâtisserie				
Organiser/préparer son espace de travail				
respecter les règles d'hygiène de santé et de sécurité				
respecter la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux				
respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire, des opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux				
préparer les fruits, les légumes : laver, éplucher - peler à cru, tailler				
Contrôler identifier les matières premières et les produits, constater l'état				
Etiqueter ranger				
Boulangerie (en fonction de l'option choisie)				
Pains et pains spéciaux (seigle, pains aux céréales) peser pétrir façonner				
Viennoiseries : peser ou tourer pétrir détailler façonner				
Maîtriser la fermentation				
Enfourner				
Maîtriser les cuissons				
Désinfecter, ranger, outillage matériel locaux				
Vérifier les températures Repérer les défauts				
Contrôler la qualité des fabrications Apprécier la qualité gustative				
Communiquer les anomalies repérées				
Pâtisserie (en fonction de l'option choisie)				
Pâtes et masses de base				
Crèmes et appareils de base, sauces et coulis				
Conduire les fermentations				
Réaliser les cuissons				
Finitions				
Décoration				

Première professionnelle Baccalauréat boulanger pâtissier

Période de formation en milieu professionnel n °4

Développement prioritaire des compétences : contrôler, communiquer commercialiser

Du au

Indiquer par un X les activités réalisées en boulangerie et en pâtisserie

Points particuliers à privilégier	non vu	observé	réalisé avec aide	réalisé seul
Réceptionner, tenir la fiche de stock, organiser le stock				
Préparer tout produit traiteur (pâté croute, feuilleté, produits salés...)				
Présenter - valoriser les produits				
Vendre, facturer, encaisser				
Contrôler la conformité des produits, DLC, DLU,...				
Vérifier : - l'hygiène corporelle et vestimentaire, - les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux				
Apprécier la mise en conformité du produit par rapport à une fiche technique				
Comprendre et savoir apprécier : l'organisation d'une promotion les conditions de commercialisation				
Le relationnel client, fournisseurs, personnel de vente (passer une commande, prendre une commande..)				
Observer, analyser, comprendre l'animation d'une équipe				

Première professionnelle Baccalauréat boulanger pâtissier

Période de formation en milieu professionnel n°4

Développement prioritaire des compétences : contrôler, communiquer commercialiser

Pour chaque période des points particuliers sont sélectionnés. Au-delà, et d'une manière plus générale, l'élève fera preuve d'adaptation afin de répondre aux besoins de l'entreprise qui privilégiera les tâches les plus appropriés parmi celles listées pages 4 et 5 (Tableau de répartition des capacités et compétences sur les 3 ans).

Autres activités réalisées en boulangerie et en pâtisserie

Détail des tâches confiées	observé	réalisé avec aide	réalisé seul

Attestation de période de formation en milieu professionnel

PFMP n°1	Entreprise			Cachet de l'entreprise
Du	Adresse			
au	Tuteur			
	Appréciation du tuteur			
Date :	Signature élève	Signature enseignant	Signature Tuteur	

Période de formation en milieu professionnel n°5
 Approfondissement des gestes et techniques et évaluation certificative BAC

Du au

Indiquer par un X les activités réalisées en boulangerie

Points particuliers à privilégier	non vu	observé	réalisé avec aide	réalisé seul
Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes				
pains de tradition française				
pains courants français				
pains spéciaux				
Pétrir les pâtes				
viennoiseries (croissants, brioches.)				
Apprécier la consistance de la pâte (toucher)				
Contrôler la température de la pâte				
Peser et diviser				
Bouler				
Tourer et abaisser les pâtons				
Mettre en œuvre- Assembler des produits				
Repérer et apprécier les différentes fermentations différées				
Apprécier l'évolution de la fermentation (pré fermentation et pointage)				
surveiller l'état fermentatif (l'apprêt)				
Apprécier repérer le travail en pousse contrôlée (bloqué, pousse lente, pointage différé...)...				
Conduire des cuissons				
Préparer à la cuisson (dorer, scarifier, couper aux ciseaux...)				
Respecter les protocoles, les exigences de présentation de l'entreprise				

Période de formation en milieu professionnel n 6
Assurer la compétence et évaluation certificative BAC

Du au

Indiquer par un X les activités réalisées en pâtisserie

Points particuliers à privilégier	non vu	observé	réalisé avec aide	réalisé seul
Pétrir, façonner				
Réaliser des mélanges et appareils de base				
Crème anglaise, crème bavaroise				
Pâte à bombe, crème au beurre				
Mousses : aux fruits, au chocolat				
Mettre au point un nappage, un fondant				
Nougatine				
Réaliser une mise au point du chocolat de couverture				
Réaliser des petits décors en chocolat de couverture.				
Produits traiteurs (pâté croute, saucisson brioché)				
Apprécier la cuisson d'une préparation sur feux (crèmes et sirop de sucre..)				
Enfourner				
Conduire les cuissons				
Foncer des tartes, des quiches,...				
Crémer une préparation				
Dresser à la poche : (pâte à choux, meringues, petits fours...)				
Monter un entremets, un gâteau individuel...(garnir et monter)				
Réaliser des fours frais (demis, réduits, gâteaux de soirée)				
Décorer avec rigueur et régularité en fonction de la commande				
Présenter, valoriser les produits,				
Respecter les protocoles, les exigences de présentation de l'entreprise				
Contrôler le bon fonctionnement des appareils et communiquer les anomalies repérées				
Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication : goûter et apprécier les produits				
Apprécier la conformité d'un produit fini et communiquer les anomalies repérées (taille, régularité...)				
Proposer des améliorations, des innovations				

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

BOULANGER-PÂTISSIER

Etablissement

Le Chef d'établissement, M. Mme

Atteste que l'élève

Nom

Prénom

A réalisé semaines de Période de formation en milieu professionnel

Période 1 : semaines du au

Période 2 : semaines du au

Période 3 : semaines du au

Période 4 : semaines du au

Période 5 : semaines du au

Période 6 : semaines du au

Le

Signature