
**Documents ressource élaborés par les professeurs d'enseignement
technologique et pratique en boulangerie, pâtisserie****sous la conduite de Christiane Ribat IEN ET**

Ce document présente une approche méthodologique pour l'élaboration des épreuves en CCF.
Il regroupe les productions réalisées lors de la réunion d'harmonisation des CCF de juin 2013 et fera l'objet d'une diffusion complémentaire au fur et à mesure des réalisations.

La conception des ressources a fait l'objet d'un travail en commun des enseignants présents :

LP hôtelier les petites bruyères St. chamond

M. Olivier Benier
M. David Letellier
M. Pascal Pichon

SEP du LPO François Rabelais de Dardilly

M. Patrice Grellier
M. André Guillot
M. Gille Tissier

CFA François Rabelais de Dardilly

Mme Amandine Ferrand
M. Patrick Ferrand
M. Bernard Jessel

MFR Balan

M. Bernard Pellat

SEP du LPO St. Exupery de Bellegarde

M. Jean –Michel Bellemin

Ⓢ Ce document complète le livret de certification académique qui reste le document réglementaire de base à utiliser.

La rédaction finale des contenus a été réalisée :

- Baccalauréat professionnel par M. David Letellier du LP hôtelier de Saint chamond,
- CAP boulanger par Madame Amandine Ferrand du CFA Rabelais de Dardilly
- Compte rendu des échanges par M. Gilles Tissier de la SEP du LPO François Rabelais de Dardilly

DIPLÔME CAP PÂTISSIER

Épreuve EP1 : Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie

Faire attention à :

- La présentation de la première page (classe, groupe, date.....).
- Inscrire la durée et le nombre de points pour chaque partie et sous partie sur le sujet (40 min.).
- Inscrire le nombre de points pour chaque question uniquement sur le corrigé et non sur le sujet.
- Réaliser une répartition équilibrée des points par question.
- Réaliser une présentation du contexte du sujet plus élaborée, afin que les candidats puissent se référer à celui-ci pour justifier certaines réponses.
- Bien prévoir une ou plusieurs annexes comme support de travail.

Il a été noté :

- Un bon suivi du référentiel pour l'élaboration des questions sur les sujets de technologie.

Épreuve EP2 : Fabrication de pâtisseries

Faire attention à :

- Indiquer la date et la durée de l'épreuve :
(3 h 30 maximum pour la S1 et 3 h 45 maximum pour la S2)
- Interroger le candidat à l'oral, au moment opportun, et pas devant son poste de travail (afin que les autres candidats n'entendent pas les questions posées).
- Améliorer la présentation du sujet (1^{ère} page)

Il a été noté :

- Une bonne participation des professionnels pour évaluer les épreuves de CCF.
- Des fiches techniques adaptées au niveau de formation.

DIPLÔME CAP BOULANGER

Quelques conseils :

Épreuve EP1 – Préparation d'une production

- Mettre uniquement le nombre de points par partie et sous partie car cela permet de réguler le barème au fil de la correction
- Mettre en situation l'élève en lui indiquant sa fonction dans l'organisation. Cette mise en situation devra être identique en Sciences appliquées et CEEJS
- Apporter un soin particulier à la formulation des questions : ne pas hésiter à les tester avec une personne n'étant pas du domaine professionnel, utiliser un vocabulaire précis et professionnel.
- Répartir le nombre de points équitablement en fonction des réponses attendues. Nous conseillons donc de s'inspirer de l'examen en ponctuel en ce qui concerne le nombre de questions ainsi que leur thème.
- Être attentif au référentiel et à ce qui est demandé (case limites de connaissances)
- Il est important d'insérer des annexes pour que les élèves s'en inspirent.

Épreuve EP2 – Production

Situation 1 en milieu professionnel :

Nous souhaitons insister sur le fait que cette évaluation se fait conjointement entre l'enseignant et le tuteur : celui qui a eu en responsabilité le jeune. Si ce n'est pas le patron, celui-ci peut également assister mais il faut absolument que celui qui a managé au quotidien le stagiaire soit présent et évalue.

Situation 2 et 3 en établissement :

- Indiquer le nombre de points
- Faire une mise en situation
- Réaliser uniquement des croissants et du pain au lait pour la partie viennoiserie (S2 – 1^{ère} situation en établissement)
- Préciser façonnage manuel
- Bien vérifier que les quantités demandées soient conformes au référentiel
- Il faut impérativement que les professeurs présents au CCF soient ceux qui ont la classe en charge.

DIPLÔME BAC PRO BOULANGER PÂTISSIER

Épreuve E1 Technologique et scientifique

Remarques pour la construction et la rédaction des sujets de technologie

- Faire apparaître en haut du sujet (+ situation professionnelle et corrigé) un cartouche commun à tous les établissements (voir modèle proposé ci-dessous et en annexe RC1)
- Sur le sujet faire apparaître les points mais seulement sur les parties et sous parties et non à chaque question, ex : La culture professionnelle → 8 Points (rappel 15 points pour la première situation pour les savoirs associés S1, S2, S3 ; 25 points lors de la deuxième situation)

Pour pouvoir évaluer (source référentiel) :

- **La qualité de la réflexion et de l'argumentation**
- **L'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournies**
- Améliorer et développer le **contexte professionnel**, l'élève doit se situer (entreprise, fonction...) : « vous êtes..... »
- Insérer et fournir quelques annexes comme base de travail (de préférence communes avec les sciences appliquées)
- Équilibrer le nombre et ou les points des questions/réponses sur 3 domaines : compétences, connaissances pures et réflexion/argumentation

Épreuve E2 Pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

Remarques pour la construction et la rédaction des sujets de travaux pratiques S2 (pâtisserie)

Le sujet

- Faire apparaître en haut du sujet un cartouche commun à tous les établissements (voir modèle proposé ci-dessous et en annexe RC2).
- Respecter l'équilibre des sujets ; si un domaine est plus complexe dans le sujet, alléger une autre partie. Ex : Entremets plus élaboré = petits fours ou traiteur plus simple, etc...
- Respecter le contenu du sujet comme sur le référentiel soit pour rappel : 4 phases distinctes
- Ne fournir que la fiche technique de l'entremets, ne pas fournir les recettes annexes du sujet (pâte à choux, petits fours, etc...)
- Par contre, autoriser l'utilisation du carnet de recettes, afin de permettre une plus grande diversité appréciée lors de la phase dégustation et argumentation commerciale (les élèves pouvant utiliser des recettes vues en entreprise).

➤ Temps de l'épreuve : il est indiqué sur le référentiel « 5 h 00 à titre indicatif ».

- a) **Une phase écrite** : d'organisation du travail et de gestion du commis (d'une durée de 30 mn environ)
- b) **Une phase pratique de fabrication** : commis (2 heures maximum)
Le candidat finalise en autonomie **les 3 produits de pâtisserie et une réalisation traiteur** :
- ✓ un **entremets 8 personnes**, monté en cercle, décor en adéquation avec le thème (**fiche technique fournie**)
 - ✓ **pâte à choux (1/4 de litre)** en 2 réalisations : **une glacée au fondant le reste** pouvant être décliné en **grande pièce** (4 personnes) ou **pièces individuelles** ou **réductions**,
 - ✓ une réalisation de **petits fours secs**,
 - ✓ une **réalisation en pâte feuilletée** ou en **pâte friable**.
- c) **Une phase présentation** : le candidat expose ses fabrications sous la forme d'un buffet
- d) **Une phase dégustation et argumentation commerciale** : le jury choisit un produit de pâtisserie parmi les fabrications présentées. Le candidat procède à une argumentation commerciale de la fabrication et à une dégustation partagée avec les membres du jury (10 minutes maximum).

Phase écrite : organigramme

Fournir 30 mn en moyenne (20 à 40 mn), les élèves ne peuvent commencer leur épreuve qu'au terme de ces 20 mn (interdiction de sortir de la salle). Si l'un d'entre eux n'a pas terminé, lui donner la possibilité de finir mais sans temps supplémentaire sur la partie fabrication.

Organisation du travail Annexe 1 : document à compléter et à rendre.

Phase pratique de fabrication (2 heures maximum)

Suivant une commande imposée (voir commande page suivante et en annexe RC3)

Donner la possibilité aux élèves de finir leur fabrication dans la limite permettant les phases présentation et dégustation/argumentation (tolérance de 20 mn maximum) lorsque la limite est atteinte, pénaliser en retirant des points dans la case « **Organisation du poste de travail : 2 points** ».

.....

➤ **Cartouche proposé pour les sujets de technologie**

<i>Logo de l'établissement</i>	<i>Coordonnées de l'établissement</i>	Académie : LYON Session :
Spécialité : BAC PRO BOULANGER/ PATISSIER		Date :
Epreuve technologique scientifique :		Durée : pour les 1/3 temps
Classe :		Pages :/.....
Nom : Prénom :		Note : /.... Points

➤ **Cartouche et maquette proposés pour les sujets de travaux pratiques (exemple : S2)**

Académie : LYON	Spécialité : BAC PRO BOULANGER/ PATISSIER	Session : 2013
Sujet : E2 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - S2 (Pâtisserie) (60 Points)		CCF 5 h indicatif
NOM/Prénom :		Classe : Date :

E2 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - S2 (Pâtisserie) (60 Points)

COMMANDE	ON VOUS DEMANDE DE
----------	--------------------

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entremets : • Décor à thèmes « » ➤ Gâteaux à base de pâte à choux : <ul style="list-style-type: none"> • (finition fondant obligatoire). • Le reste de la pâte en ➤ Petits Fours : <ul style="list-style-type: none"> • ➤ Préparation traiteur : <ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> Entremets « » : ➤ ➤ Gâteaux à base de pâte à choux : <ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤ Petits fours : <ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤ Préparation traiteur : <ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤
--	---

➤ S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve, utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail.