BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

Dossier national d’évaluation

Epreuve E2 –

Pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

**Application**

Epreuve en CCF : rentrée 2016

Epreuve en mode ponctuel : juin 2017

BOULANGER

PÂTISSIER

Dossier national d’évaluation

Sommaire

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Boulanger Pâtissier

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

Modalité de l’épreuve - CCF

* + Situation 1 finalités, objectifs et évaluation de l’épreuve (écrit - pratique - oral) Page 3

Feuille de notation à utiliser durant l'évaluation en CCF page 4

* + Situation 2 finalités, objectifs et évaluation de l’épreuve (écrit - pratique - oral) Page 5

Feuille de notation à utiliser durant l'évaluation en CCF page 6

* + Situation 3 - finalités, objectifs et évaluation de l’épreuve (PFMP) Page 7

Feuilles de notation à utiliser durant l'évaluation en CCF page 8 à 10

* + Tableau de synthèse Épreuve E2 - Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel Page 11

**Nota : aucune épreuve certificative ne se déroule en seconde bac professionnel boulanger pâtissier**

Modalité de l’épreuve - PONCTUELLE

* + Épreuve E2 - Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel Page 12

Feuilles de notation à utiliser durant l'évaluation ponctuelle page 13 à 15

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Académie de Lyon** | **Baccalauréat Professionnel**  **Boulanger Pâtissier** | **Session :** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CCF**  **Contrôle en cours de formation** | S1  Points  / **60** | **SITUATION D’EVALUATION**  **en CENTRE DE FORMATION** |

|  |
| --- |
| E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel – Coefficient 9 |

L’évaluation s’effectue sur la base d’une situation organisée par l’équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation.

**Date préconisée :**

La période choisie, pour l’évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l’équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler **entre la fin de la seconde année de formation et, au plus tard, la fin du premier semestre de l’année de terminale professionnelle**

**Forme de l’épreuve : TP *(5 h – indicatif)***

**Rappel référentiel :**

Elle comporte quatre phases distinctes :

- **une partie écrite** : d’organisation du travail et de gestion du commis (d’une durée de 30 minutes environ) ;

- **une partie pratique de fabrication** : cette phase permettra au candidat, assisté d’un commis (2 heures maximum) du même champ professionnel, de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande. Le candidat finalise en autonomie les fabrications ;

**- une partie présentation** : le candidat expose ses fabrications sous la forme d’un buffet ;

**- une partie dégustation et argumentation commerciale** : le jury choisit un produit de boulangerie 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).

La partie écrite organisation du travail et les pétrissages sont réalisés mécaniquement à l’avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l’épreuve.

Lors de la partie pratique de fabrication, le candidat n’est pas évalué sur la conduite du commis. Cette évaluation est réalisée lors de la deuxième situation.

Le support de l’évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de techniques de base de boulangerie, c’est-à-dire 3 produits de boulangerie et une réalisation traiteur fabriquée à partir de l’une des trois pâtes mises en œuvre :

* pain de tradition française 7 kg de farine mis en œuvre décliné en pains (2 formes), baguettes non farinées et 16 petits pains en quatre formes différentes ;
* pain spécial 2 kg de farine(s) mis en œuvre (2 formes) ;
* pâte levée feuilletée ou pâte levée 0,5 kg de farine mis en œuvre ;
* une pièce de décor à thème en pâte levée (pâte à party) et/ou pâte morte.

Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

Les produits seront exposés sous la forme d’un buffet, dans le respect de la commande et du thème.

**Utilisation grilles de notation**

**- Evaluation en établissement scolaire**

**La notation est désormais sur 10 points pour chaque critère, un coefficient sera appliqué lors de l’enregistrement sur le tableau de calcul. Cela implique de donner régulièrement les notes attribuées au cours de l’observation afin de fluidifier la saisie.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Académie de :** | **Baccalauréat Professionnel**  **Boulanger Pâtissier** | **Session :** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9** | | | **Situation 1 CCF / 60** | | | | | |
| **Notation sur 10 points** | | | | | |
| **Phases** | **Coef** | **CRITERES D’EVALUATION** | **Candidat N°1** | **Candidat N°2** | **Candidat N°3** | **Candidat N°4** | **Candidat N°5** | **Candidat N°6** |
| **Réalisation d'un organigramme (5 points)** | 0,1 | Ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Gestion du commis |  |  |  |  |  |  |
| 0,1 | Calcul des quantités nécessaires |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |
| **Pratique de fabrication (40 points)** | 0,2 | Organisation du poste de travail |  |  |  |  |  |  |
| 0,2 | Respect des règles d’hygiène, santé, sécurité |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Utilisation rationnelle des fluides et matières premières (dont énergie) |  |  |  |  |  |  |
|
| 0,3 | Conduite des fermentations et des cuissons |  |  |  |  |  |  |
|
| 0,5 | Pain de tradition française |  |  |  |  |  |  |
| 0,5 | Pain spécial |  |  |  |  |  |  |
| 0,5 | Techniques de façonnage et de finition |  |  |  |  |  |  |
| 0,5 | Pâte levée ou pâte levée feuilletée |  |  |  |  |  |  |
| 0,5 | Produit traiteur de boulangerie |  |  |  |  |  |  |
| 0,5 | Pièce de décor en pâte levée ou en pâte morte |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |
| **Présentation des fabrications (5 points)** | 0,1 | Respect de la commande |  |  |  |  |  |  |
| 0,2 | Dimension commerciale, qualité des finitions |  |  |  |  |  |  |
| 0,1 | Exploitation du thème |  |  |  |  |  |  |
| 0,1 | Mise en valeur du buffet |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |
| **Dégustation sur une des fabrications (5 points)** | 0,2 | Qualités organoleptiques de la fabrication |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Analyse de la fabrication |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |
| **Argumentation commerciale de la fabrication (5 points)** | 0,3 | Aptitude à communiquer, s’exprimer |  |  |  |  |  |  |
| 0,2 | Argumentation |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |

**Émargement :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Académie de :** | **Baccalauréat Professionnel**  **Boulanger Pâtissier** | **Session :** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CCF**  **Contrôle en cours de formation** | S2  Points  / **60** | **SITUATION D’EVALUATION**  **en CENTRE DE FORMATION** |

|  |
| --- |
| E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel – Coefficient 9 |

L’évaluation s’effectue sur la base d’une situation organisée par l’équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation. En tout état de cause un professionnel, au moins y est associé.

**Date préconisée :**

La période choisie, pour l’évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l’équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler **à la fin de la dernière année de formation (épreuve écrite, pratique et orale)**

**Forme de l’épreuve : TP *(5 h – indicatif)***

Un commis est mis à la disposition du candidat pour la durée de l’épreuve.

**Cette situation d’évaluation comporte quatre phases distinctes :**

1. **Une phase écrite**: d’organisation du travail et de gestion du commis (d’une durée de 30 minutes environ)
2. **Une phase pratique de fabrication** : cette phase permettra au candidat, assisté d’un commis (2 heures maximum) du même champ professionnel, de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande. 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,
* et une réalisation en pâte feuilletée ou en pâte friable.

1. **Une phase présentation** : le candidat expose ses fabrications sous la forme d’un buffet
2. **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).

La partie écrite d’organisation du travail et les préparations préliminaires peuvent être réalisés à l’avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l’épreuve.

Le support de l’évaluation est une commande permettant la mise en œuvre des différentes techniques et un enchaînement des tâches à accomplir.

Les produits seront exposés sous la forme d’un buffet, dans le respect de la commande et du thème.

La fiche technique de l’entremets est fournie au candidat.

**Utilisation grilles de notation**

**Evaluation en établissement scolaire**

**La notation est désormais sur 10 points pour chaque critère, un coefficient sera appliqué lors de l’enregistrement sur le tableau de calcul. Cela implique de donner régulièrement les notes attribuées au cours de l’observation afin de fluidifier la saisie.**

.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Académie de :** | **Baccalauréat Professionnel**  **Boulanger Pâtissier** | **Session :** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9** | | | **Situation 2 CCF / 60** | | | | | |
| **Notation sur 10** | | | | | |
| **Phases** | **Coef.** | **CRITERES D’EVALUATION** | **Candidat N° 1** | **Candidat N° 2** | **Candidat N° 3** | **Candidat N° 4** | **Candidat N° 5** | **Candidat N° 6** |
|
| **Organisation écrite du travail et de la gestion du commis. (10 points)** | 0,2 | Qualité du document |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication. |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Estimation de temps de chaque étape |  |  |  |  |  |  |
| 0,2 | Gestion du commis |  |  |  |  |  |  |
| **Pratique de fabrication. (35 points)** | 0,2 | Organisation du poste de travail |  |  |  |  |  |  |
| 0,1 | Respect des règles d’hygiène, santé, sécurité |  |  |  |  |  |  |
| 0,1 | Utilisation rationnelle des matières premières |  |  |  |  |  |  |
| 0,2 | Utilisation rationnelle des matériels & outillages, énergies et fluides |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Conduite du commis |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Réalisation du biscuit |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Montage de l’entremets |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Confection de la crème ou de la garniture |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Pâte à choux glacée au fondant |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Pâte à choux (autre déclinaison) |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Petits fours secs |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Produit traiteur de pâtisserie |  |  |  |  |  |  |
| 0,2 | Conduite des cuissons |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Finitions et décors |  |  |  |  |  |  |
| **Présentation des fabrications (5 points)** | 0,1 | Respect de la commande |  |  |  |  |  |  |
| 0,2 | Dimension commerciale, qualité des finitions |  |  |  |  |  |  |
| 0,1 | Exploitation du thème |  |  |  |  |  |  |
| 0,1 | Mise en valeur du buffet |  |  |  |  |  |  |
| **Dégustation sur une des fabrications (5 points)** | 0,2 | Qualités organoleptiques de la fabrication |  |  |  |  |  |  |
| 0,3 | Analyse de la fabrication |  |  |  |  |  |  |
| **Argumentation commerciale de la fabrication (5 points)** | 0,3 | Aptitude à communiquer, s’exprimer |  |  |  |  |  |  |
| 0,2 | Argumentation |  |  |  |  |  |  |

**Émargement**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Académie de :** | **Baccalauréat Professionnel**  **Boulanger Pâtissier** | **Session :** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CCF**  **Contrôle en cours de formation** | S3  Points  / **60** | **SITUATION D’EVALUATION**  **en ENTREPRISE** |

|  |
| --- |
| E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel – Coefficient 9 |

**Date préconisée :**

La période choisie, pour l’évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l’équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler **au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation.**

Les compétences évaluées en entreprise sont complémentaires de celles évaluées en établissement. Elles sont repérées et choisies conjointement par l’enseignant chargé des enseignements professionnels en établissement de formation et le tuteur ou maître d’apprentissage désigné par le chef d’entreprise.

Elles prennent en compte la nature des activités réalisées dans l’entreprise (fabrication de produits de boulangerie et de pâtisserie et produits traiteurs)

Seront obligatoirement évalués :

* le comportement professionnel, l’intégration dans une équipe, l’autonomie,
* la mise en œuvre des préparations, des compositions, des fabrications,
* la capacité à contrôler et à proposer des améliorations, des solutions, des innovations,
* la capacité à gérer et à optimiser la production et l’équipe,
* la capacité à commercialiser les produits (dynamique de vente, argumentation,…)

**Grille d’évaluation en milieu professionnel**

L’évaluation se fait par profil, en fonction du profil le professionnel et l’enseignant déterminent conjointement la note à attribuer

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Académie de :** | **Baccalauréat Professionnel**  **Boulanger Pâtissier** | **Session :** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9** | **Situation 3 CCF / 60** | |
| **ÉVALUATION en ENTREPRISE** | **1/3** |

**Grille d’évaluation P.F.M.P N° 5 et 6**

**(Les critères évalués au cours de la 5ème période peuvent être validés)**

**NOM : PRENOM :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **X compléter le profil** | **TI** | **I** | **B** | **TB** |
| **Ponctualité, assiduité** (respect des horaires de travail) |  |  |  |  |
| **Respect des autres, esprit d’équipe et intégration** (Ex : S’intégrer dans l’entreprise (écoute, esprit d’équipe, aptitude relationnelle, motivation, animation et discrétion…..) |  |  |  |  |
| **Respect d’une tenue propre et adaptée au milieu professionnel** (Ex : Avoir une tenue professionnelle adaptée (propreté, conformité….) |  |  |  |  |
| **Respect des règles de santé et de sécurité** |  |  |  |  |
| **Respect des règles d’hygiène, respect des protocoles de nettoyage des locaux et du matériel** |  |  |  |  |
| **Respect de l’environnement : tri sélectif et utilisation rationnelle des énergies et des fluides.** |  |  |  |  |
| **Utilisation rationnelle des matières premières, éviter le gaspillage** Ex : Réceptionner, identifier et contrôler les produits (qualité et quantité), les conditionner (matières premières, fabrications intermédiaires, produits finis) protéger, étiqueter, ranger. Surveiller les stocks… |  |  |  |  |
| **Faire preuve de motivation et participation active, gestion du temps, rapidité** Ex : Organiser son travail, respecter les consignes (dynamisme, adaptabilité…) |  |  |  |  |
| **Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil** |  |  |  |  |
| **Capacité à gérer et optimiser la production et le travail en équipe** Ex : Initiative travail en autonomie |  |  |  |  |
| **Appréciation sur le comportement professionnel – Sous total A** | **/14** | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RELEVES DES ABSENCES | | REMARQUES |
| Dates | Motif  (retard, maladie) |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9** | **Situation 3 CCF / 60** | |
| **ÉVALUATION en ENTREPRISE** | **2/3** |

**NOM : PRENOM :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Boulangerie*** | TI | I | B | TB |  | **Pâtisserie** | | TI | I | B | TB |
| **X compléter le profil** | | | | | **Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes** | | | | | |
| **Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes** | | | | |
| *Viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilleté* | |  |  |  |  |
| *Pains de tradition française et pains courant français* |  |  |  |  |
| **Mettre en œuvre- Assembler des produits** | | | | | |
| *Pains spéciaux, pâte à décors...* |  |  |  |  |
| *Foncer des tartes, des quiches…* | |  |  |  |  |
| *Viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilletée* |  |  |  |  |
| *Réaliser des crèmes* | |  |  |  |  |
| **Mettre en œuvre- Assembler des produits** | | | | |
| *Crèmer une préparation* | |  |  |  |  |
| *Tourer et abaisser les pâtons* |  |  |  |  |
| *Peser et diviser* |  |  |  |  | *Dresser à la poche : (pâte à choux, meringues, petits fours…)* | |  |  |  |  |
| *Bouler* |  |  |  |  |
| *Monter un entremets, un petit gâteau… (garnir et monter)* | |  |  |  |  |
| *Façonner à la machine* |  |  |  |  |
| *Façonner des formes diverses* |  |  |  |  | **Conduire des mises au point** | | | | | |
| **Conduire des fermentations** | | | | | *Réaliser une mise au point du chocolat de couverture* | |  |  |  |  |
| *Conduire les différentes méthodes de fermentation* |  |  |  |  |
| *Mettre au point un nappage, un fondant* | |  |  |  |  |
| *Apprécier l’évolution de la fermentation* |  |  |  |  | **Conduire des cuissons** | | | | | |
| **Conduire des cuissons** | | | | | *Apprécier la cuisson d’une préparation sur feux (crèmes et sirop de sucre)* | |  |  |  |  |
| *Préparer à la cuisson (dorer, scarifier, couper aux ciseaux…)* |  |  |  |  |
| *Mettre au four et assurer les cuissons* | |  |  |  |  |
| **Transformation et fabrication** | **/8** | | | | **Transformation et fabrication** | | **/8** | | | |
| * **Transformation et fabrication – Sous total B** | | | | | | | **/16** | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPORTEMENT PROFESSIONNEL – TRANSFORMATION – FABRICATION - SOUS TOTAL 1**  **(Sous total A + sous total B)** | **/ 30** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9** | **Situation 3 CCF / 60** | |
| **ÉVALUATION en ENTREPRISE** | **3/3** |

**NOM : PRENOM :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **X compléter le profil** | **TI** | **I** | **B** | **TB** |
| **Présenter, valoriser les produits, décorer**    *Ex : Glacer une préparation (pinceau, palette…)* |  |  |  |  |
| *Réaliser des petits décors en chocolat de couverture.  Décorer avec un aspect de créativité par rapport à un thème et écrire au cornet* |
| **Capacité à contrôler les produits et les conditions de commercialisation**   *Ex : Apprécier la conformité d’un produit fini et communiquer les anomalies repérées (taille, régularité…)* |  |  |  |  |
| **Capacité à proposer des améliorations et innovations** |  |  |  |  |
| **Capacité à détecter des anomalies et proposer des solutions**  *Ex : Contrôler le bon fonctionnement des appareils et communiquer les anomalies repérées* |  |  |  |  |
| **PRESENTATION DES FABRICATIONS - SOUS TOTAL 2** | **/10** | | | |
|  | |  |  |  |
| **X compléter le profil** | **TI** | **I** | **B** | **TB** |
| **Capacité à communiquer en interne avec les personnels de vente…**  *Ex : Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente* |  |  |  |  |
| **Capacité à communiquer avec des tiers** (clients, fournisseurs…)*Ex : Vendre les produits auprès de la clientèle* |  |  |  |  |
| **Capacité à commercialiser les produits**  (dynamique de vente, utilisation des nouvelles technologies…) |  |  |  |  |
| **Capacité à conseiller (clients)** |  |  |  |  |
|
| **ARGUMENTATION COMMERCIALISATION - SOUS TOTAL 3** | **/20** | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **TOTAL – SITUATION 3**  **(Sous total 1 + Sous total 2 + Sous total 3)** | **/60** |

|  |
| --- |
| **Commentaire si note inférieure à 30/60** |
| **Nom et Prénom du Maître d’Apprentissage Emargement et cachet de l’entreprise**  **ou du Responsable du stage** |

**Tableau de synthèse Épreuve E2**

**Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte**

**la formation en milieu professionnel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ACADEMIE DE :** | **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **BOULANGER PATISSIER** | **SESSION :**  **Date :** |

|  |  |
| --- | --- |
| **EVALUATION EN COURS DE FORMATION** | **EPREUVE E2**  **Coefficient : 9** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CANDIDAT | | ETABLISSEMENT |
| Nom : | Prénom : |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NOM des membres du jury | FONCTION | EMARGEMENT |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOTES RECAPITULATIVES S1** |  |  | *sous – total I* | Phase écrite d’organisation du travail et de gestion du commis | ***/ 05*** |
| Évaluation en centre de formation : | | | *sous – total II* | Phase pratique de fabrication (avec commis) | ***/ 40*** |
| Fin de la seconde année de formation | |  | *sous – total III* | Phase de présentation | ***/ 05*** |
| Au plus tard premier semestre de l’année de terminale professionnelle | |  | *sous – total IV* | Phase de dégustation | ***/ 05*** |
|  |  |  | *sous – total V* | Phase d’argumentation commerciale | ***/ 05*** |
|  |  |  |  | **NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY** | ***/ 60*** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOTES RECAPITULATIVES S2** |  |  | *sous – total I* | Phase écrite d’organisation du travail et de gestion du commis | ***/ 10*** |
| Évaluation en centre de formation : | | | *sous – total II* | Phase pratique de fabrication (avec commis et évaluation de sa conduite) | ***/ 35*** |
| Fin de la dernière année de formation | |  | *sous – total III* | Phase de présentation | ***/ 05*** |
|  |  |  | *sous – total IV* | Phase de dégustation | ***/ 05*** |
|  |  |  | *sous – total V* | Phase d’argumentation commerciale | ***/ 05*** |
|  |  |  |  | **NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY** | ***/ 60*** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOTES RECAPITULATIVES S3** |  |  | *sous – total I* | Comportement professionnel, transformation et fabrication | ***/ 30*** |
| Évaluation en entreprise : | | | *sous – total II* | Présentation des fabrications | ***/ 10*** |
| Au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation | | | *sous – total III* | Argumentation commerciale | ***/ 20*** |
|  |  |  |  | **NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY** | ***/ 60*** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY** | | Note totale | **/ 180** |
|  | **S1 + S2 + S3** | Note sur 20 | **/ 20** |
|  |  | Note arrondie sur 20  (au ½ point supérieur) | **/ 20** |

|  |  |
| --- | --- |
| **E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9** | **Epreuve ponctuelle**  **écrite, pratique et orale**  **Durée 10 h** |

Cette épreuve vise à apprécier les compétences professionnelles acquises par le candidat au cours de sa formation, tant en établissement de formation qu’en entreprise. Elle permet de s’assurer que le candidat est capable de mettre en œuvre les capacités suivantes :

* organiser la production,
* réaliser et présenter des fabrications,
* contrôler
* communiquer et commercialiser

L’épreuve est décomposée en deux parties distinctes dans le temps se déroulant sur deux journées :

**1ère journée : La première journée, l’épreuve, d’une durée de 4 heures, comporte deux phases :**

**Phase écrite**, d’une durée laissée à l’initiative du candidat dans la limite maximum d’une heure :

à partir d’une commande, d’un thème impose, d'une fiche technique correspondant à un entremets, d’une grille horaire vierge, et de contraintes d’organisation, le candidat doit :

* ordonnancer les principales étapes de préparation et de fabrication sur la première journée de travail pour son commis et lui-même (4 heures) et la deuxième journée de travail (6 heures en autonomie, non compris une pause obligatoire) ;
* estimer le temps de réalisation de chaque étape.
* calculer les quantités nécessaires de matières premières

**Le carnet de recettes est autorisé.**

Les modèles de fiches techniques et de planning d’organisation du travail sont diffusés dans la circulaire nationale d’organisation des épreuves conformément à la réglementation.

**Phase pratique :** cette partie permet au candidat, **assisté d’un commis** du même champ professionnel, de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande en boulangerie, en pâtisserie et en produits traiteur. Le candidat réalise en autonomie les fabrications, des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à sa disposition dans le cadre de ses fabrications.

Le candidat remet en état son espace de travail.

**2ème journée : La deuxième journée d’une durée de 6 heures sans commis (hors pause obligatoire) comprend plusieurs phases :**

**Phase pratique** de fabrication : le candidat réalise et finalise les fabrications dans le respect du thème imposé,

**Phase de présentation** : le candidat met en valeur ses fabrications sous la forme d’un buffet,

**Phase de dégustation et d’argumentation commerciale** : le jury choisit un produit de boulangerie et un produit de pâtisserie parmi les fabrications présentées. Le candidat procède à une argumentation commerciale des deux fabrications et à une dégustation partagée avec les membres du jury

Le candidat remet en état son espace de travail.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | | **Centre** | | **Baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier**  **1/3** | | | | | | | |
|  | |  | |
| **Session** | | **Date** | | E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9 | | | | | | | |
|  | |  | |
| **Toutes les notes sont portées sur 10 points** | | | | | | | | | | | |
|
| **Modalité ponctuelle** | | | **Numéro des candidats** | | | | | | | | |
| **Phases** | **Coef** | **Intitulé** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **Phase d'organisation du travail** | | | | | | | | | | | |
| **Réalisation d'un organigramme (15 points)** | 0,3 | Calcul des quantités nécessaires |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0,5 | Ordonnancement des étapes de préparation et fabrication |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0,5 | Estimation du temps de chaque étape |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 0,2 | Qualité du document |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Émargement des membres de la commission d’évaluation**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | | | | **Centre** | | | | | **Baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier**  **2/3** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | |
| **Session** | | | | **Date** | | | | | E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | |
| **Toutes les notes sont portées sur 10 points** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Modalité ponctuelle** | | | | | | | **Numéro des candidats** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phases** | | **Coef** | | | **Intitulé** | | **1** | | | **2** | | **3** | | **4** | | **5** | | **6** | | **7** | | **8** | | **9** | |
| **Phase de transformation-Fabrication** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Comportement professionnel, conduite du commis (25 points)** | | 0,5 | | | Organisation du poste de travail | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,4 | | | Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,4 | | | Utilisation rationnelle des fluides et des matières premières (dont énergie) | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,2 | | | Utilisation rationnelle des matériels & outillages | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 1 | | | Conduite du commis (communication et gestion) | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Fabrication de produits de boulangerie (40 points)** | | 0,5 | | | Produit traiteur de boulangerie | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,5 | | | Pâte levée ou pâte levée feuilletée | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,4 | | | Pain de tradition française | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,4 | | | Techniques de façonnage et de finition | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,4 | | | Pain spécial | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,4 | | | Techniques de façonnage et de finition | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,5 | | | Techniques gestuelles - Rapidité - Dextérité | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,5 | | | Conduite des fermentations et des cuissons | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,4 | | | Pièce de décor en pâte levée ou en pâte morte | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Fabrication de produits de pâtisserie /40** | | 0,5 | | | Confection du biscuit, de la crème ou de la garniture | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,5 | | | Montage de l'entremets | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,5 | | | Pâte à choux glacée au fondant | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,5 | | | Pâte à choux (autre déclinaison) | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,5 | | | Petits fours secs | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,5 | | | Produit traiteur de pâtisserie | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,5 | | | Techniques gestuelles - Rapidité - Dextérité | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,5 | | | Conduite des cuissons | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |

**Émargement des membres de la commission d’évaluation**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | | | | **Centre** | | | | | **Baccalauréat professionnel**  **Boulanger-Pâtissier**  **3/3** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | |
| **Session** | | | | **Date** | | | | | E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | |
| **Toutes les notes sont portées sur 10 points** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Modalité ponctuelle** | | | | | | | **Numéro des candidats** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Phases** | | **Coef** | | | **Intitulé** | | **1** | | | **2** | | **3** | | **4** | | **5** | | **6** | | **7** | | **8** | | **9** | |
| **Phase de présentation** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Présentation de produits de boulangerie et de pâtisserie (20 points)** | | 0,5 | | | Respect de la commande | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,4 | | | Dimension commerciale et esthétique boulangerie | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,4 | | | Dimension commerciale et esthétique pâtisserie | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,3 | | | Exploitation du thème | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,4 | | | Mise en valeur du buffet | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Phase de dégustation et argumentation commerciale** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dégustation (10 points)** | | 0,5 | | | Qualités organoleptiques fabrication boulangerie | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,5 | | | Qualités organoleptiques fabrication pâtisserie | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Argumentation commerciale (30 points)** | | 0,6 | | | Analyse de la fabrication de boulangerie | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,6 | | | Analyse de la fabrication de pâtisserie | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,6 | | | Aptitude à communiquer | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,6 | | | Utilisation d’un vocabulaire adapté | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 0,6 | | | Pertinence de l’argumentation | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Émargement des membres de la commission d’évaluation**