

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

BOULANGER

PÂTISSIER



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

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 Boulangier Pâtissier	Session :
------------------	--	-----------

CCF Contrôle en cours de formation	S1 Points / 60	SITUATION D'ÉVALUATION 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
Boulangier 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 Boulangier Pâtissier	Session :
---------------	--	-----------

CCF Contrôle en cours de formation	S2 Points / 60	SITUATION D'ÉVALUATION 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 :

- a) Une phase écrite :** d'organisation du travail et de gestion du commis (d'une durée de 30 minutes environ)
- b) 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.
- 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).

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
Boulangier 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

Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier

Académie de :	Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier	Session :
---------------	--	-----------

CCF Contrôle en cours de formation	S3 Points / 60	SITUATION D'ÉVALUATION 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
Boulangier 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					<i>Viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilleté</i>				
<i>Pains de tradition française et pains courant français</i>									
<i>Pains spéciaux, pâte à décors...</i>					Mettre en œuvre- Assembler des produits				
<i>Viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilletée</i>					<i>Foncer des tartes, des quiches...</i>				
Mettre en œuvre- Assembler des produits					<i>Réaliser des crèmes</i>				
<i>Tourer et abaisser les pâtons</i>					<i>Crêmer une préparation</i>				
<i>Peser et diviser</i>					<i>Dresser à la poche : (pâte à choux, meringues, petits fours...)</i>				
<i>Bouler</i>					<i>Monter un entremets, un petit gâteau... (garnir et monter)</i>				
<i>Façonner à la machine</i>					Conduire des mises au point				
<i>Façonner des formes diverses</i>					<i>Réaliser une mise au point du chocolat de couverture</i>				
Conduire des fermentations					<i>Mettre au point un nappage, un fondant</i>				
<i>Conduire les différentes méthodes de fermentation</i>					Conduire des cuissons				
<i>Apprécier l'évolution de la fermentation</i>					<i>Apprécier la cuisson d'une préparation sur feu (crèmes et sirop de sucre)</i>				
Conduire des cuissons					<i>Mettre au four et assurer les cuissons</i>				
<i>Préparer à la cuisson (dorer, scarifier, couper aux ciseaux...)</i>					Transformation et fabrication				
Transformation et fabrication					Transformation et fabrication				
				/8					/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 <i>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</i>				
Capacité à contrôler les produits et les conditions de commercialisation <i>Ex : Apprécier la conformité d'un produit fini et communiquer les anomalies repérées (taille, régularité...)</i>				
Capacité à proposer des améliorations et innovations				
Capacité à détecter des anomalies et proposer des solutions <i>Ex : Contrôler le bon fonctionnement des appareils et communiquer les anomalies repérées</i>				
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... <i>Ex : Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente</i>				
Capacité à communiquer avec des tiers (clients, fournisseurs...) <i>Ex : Vendre les produits auprès de la clientèle</i>				
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 ou du Responsable du stage	Emargement et cachet de l'entreprise

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

Évaluation en centre de formation :

Fin de la seconde année de formation

Au plus tard premier semestre de l'année de terminale professionnelle

*sous – total I**sous – total II**sous – total III**sous – total IV**sous – total V*

Phase écrite d'organisation du travail et de gestion du commis	/ 05
Phase pratique de fabrication (avec commis)	/ 40
Phase de présentation	/ 05
Phase de dégustation	/ 05
Phase d'argumentation commerciale	/ 05
NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY	/ 60

NOTES RECAPITULATIVES S2

Évaluation en centre de formation :

Fin de la dernière année de formation

*sous – total I**sous – total II**sous – total III**sous – total IV**sous – total V*

Phase écrite d'organisation du travail et de gestion du commis	/ 10
Phase pratique de fabrication (avec commis et évaluation de sa conduite)	/ 35
Phase de présentation	/ 05
Phase de dégustation	/ 05
Phase d'argumentation commerciale	/ 05
NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY	/ 60

NOTES RECAPITULATIVES S3

Évaluation en entreprise :

Au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation

*sous – total I**sous – total II**sous – total III*

Comportement professionnel, transformation et fabrication	/ 30
Présentation des fabrications	/ 10
Argumentation commerciale	/ 20
NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY	/ 60

NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY**S1 + S2 + S3**

Note totale	/ 180
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 imposé, 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.

Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier

Académie	Centre	Baccalauréat professionnel boulangier-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

Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier

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

Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier

Académie	Centre	Baccalauréat professionnel Boulangier-Pâtissier
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									

Emargement des membres de la commission d'évaluation