

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER – PÂTISSIER

ANNEXE I

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

CHAMP D'ACTIVITÉ

1.1 - Définition :

Le titulaire du baccalauréat professionnel **boulangier pâtissier** est un professionnel très 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.

1.2 - Contexte professionnel :

1.2.1. Emplois concernés à terme :

- Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente...
- Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste,...)
- Responsable de production dans les industries agro alimentaires
- Responsable en restauration hors foyer
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente

1.2.2. Types d'entreprises où se situent ces emplois :

- Entreprises artisanales et commerciales
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Grossistes, semi grossistes
- Industries agro alimentaires
- Restauration hors foyer
- Traiteur

Les entreprises concernées assurent l'achat, la transformation et/ou la fabrication, la valorisation, la commercialisation (détail, gros) des produits.

1.3 - Environnement technique de l'emploi :

Le titulaire du Baccalauréat professionnel exerce son activité dans un environnement délimité par les contraintes liées :

- aux normes de qualité (démarche qualité, ...)
- aux bonnes pratiques professionnelles, dont celles relevant des réglementations hygiène, santé & sécurité au travail,
- à la législation du travail

La culture professionnelle et générale du titulaire du diplôme lui permet :

- de comprendre les processus de préparation, de fabrication et de commercialisation
- de mettre en œuvre des méthodes et des moyens performants
- de prendre en compte les contraintes économiques, réglementaires, et les exigences de qualité et de productivité de l'entreprise

1.4 - Description des activités professionnelles :

Les différentes fonctions de l'activité sont :

1. La gestion d'exploitation
2. La production
3. La démarche qualité
4. La communication et la commercialisation

Tableau de détail des activités

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER

Fonction 1: Gestion d'exploitation

Gestion des matières premières et consommables

Tâches :

- Formalisation des procédures (procédures d'enregistrement, de traçabilité ...)
- Détermination des besoins, sélection des fournisseurs
- Passation des commandes
- Vérification de l'application des procédures (à la réception, au déconditionnement, au stockage)

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Réglementation en vigueur, Guide des bonnes pratiques
- État des ventes, cadencier, historique, ...
- Bon de commande, stock minimum, conditions d'achat
- Mercuriale, catalogue – site fournisseurs, bon de passation des commandes
- Cahier des charges
- Matières premières, consommables
- Documents de contrôle à la réception, de déconditionnement, de suivi des matières premières
- Signes et sigles de qualité
- Locaux, matériels et équipements à la réception, au déconditionnement, au stockage

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches

Résultats attendus

Conformité des procédures de réception, de déconditionnement et de stockage à la réglementation
Application des procédures mises en place
Adéquation des achats avec les besoins (nature, quantité, qualité, prix, commande, ...),
Sélection raisonnée des fournisseurs

Tableau de détail des activités

Fonction 1 : Gestion d'exploitation (suite)

Gestion des moyens techniques

Tâches :

- Détermination des besoins, sélection des fournisseurs
- Passation des commandes
- Formalisation des procédures (procédures d'utilisation des matériels et équipements, protocoles de nettoyage et de désinfection, maintenance, ...)
- Vérification de l'application des procédures

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Contexte professionnel (concept de production, localisation géographique, ...)
- Budget prévisionnel
- Cahier des charges
- Locaux, matériels et équipements
- Fiches techniques
- Catalogue – site fournisseurs
- Réglementation, Guide des bonnes pratiques

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches

Résultats attendus

Adéquation des achats avec les besoins (nature, quantité, qualité, prix, commande, ...)
Sélection raisonnée des fournisseurs
Conformité des procédures à la réglementation
Application des procédures mises en place
Maintien des matériels et des locaux en état de propreté
Contrôle du bon fonctionnement du matériel et des dispositifs de sécurité

Fonction 1 : Gestion d'exploitation (suite)

Gestion des moyens financiers

Tâches :

- Détermination des objectifs et des besoins de financement
- Analyse et exploitation des documents comptables
- Identification et choix de sources de financement

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Contexte professionnel (concept de production, localisation géographique, ...)
- Documents commerciaux, administratifs, financiers et fiscaux
- Éléments de la comptabilité analytique
- États réels et prévisionnels de situation, d'exploitation et de trésorerie

Autonomie, responsabilité :

- Travail en collaboration avec un responsable comptable (supérieur hiérarchique ou non)

Résultats attendus

Rigueur des calculs et des analyses

Pertinence des propositions en fonction de la nature et des potentialités de l'entreprise

Adéquation des sources de financement aux besoins et aux objectifs

Fonction 1 : Gestion d'exploitation (suite)

Gestion des ressources humaines

Tâches :

- Organisation du travail : planification des tâches, fiches de poste, ...
- Bilan de compétences et remédiation
- Identification et proposition de dispositifs de formation adaptés aux besoins
- Recrutement : détermination des besoins, critères de sélection, ...
- Animation d'une équipe

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Contexte professionnel (concept de production, localisation géographique, ...)
- Prévisions de production, commandes exceptionnelles
- Fiches de poste, profils de poste
- Calendrier
- Réglementation, conventions collectives
- Besoins de l'entreprise
- CV, portfolio, lettre de motivation, ...
- DGF (dispositif global de formation)

Autonomie, responsabilité :

- Travail en autonomie ou en collaboration avec un responsable du recrutement, de formation et de gestion (supérieur hiérarchique ou non)

Résultats attendus

Identification des besoins
Conformité du recrutement (compétences, niveau de qualification, effectif) par rapport aux besoins
Répartition des tâches en fonction de l'activité, et du temps de travail
Respect de la réglementation
Proposition d'un dispositif de formation adapté aux besoins
Animation d'équipes

Fonction 1 : Gestion d'exploitation (suite et fin)

Création – reprise d'entreprise, développement d'activités

Tâches :

- Collecte d'informations auprès d'organismes, institutions, administrations, ...
- Définition de projets en collaboration avec les organismes compétents,
- Élaboration de solutions argumentées et chiffrées, proposition d'évolutions possibles (innovation, ...)

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Contexte professionnel (création et reprise d'entreprises, développement d'activités ...)
- Étude de marché, de faisabilité
- Formalités de création, de reprise, de développement d'activités (CFE centre de formalités des entreprises)
- Dossier « Guide pratique de création d'entreprise »
- Réglementations
- Documents comptables et financiers (documents de suivi d'activités, statistiques, ...)
- Compte prévisionnel, échéanciers d'activités, ...

Autonomie, responsabilité :

- Travail en autonomie ou en collaboration avec un expert comptable, un responsable de gestion (supérieur hiérarchique ou non)

Résultats attendus

Pertinence de l'analyse et des éléments du dossier
Propositions adaptées : conformité des chiffrages (coût, rentabilité), des comptes prévisionnels, des échéanciers d'activités, des modes de financement, ...
Présentation des éléments du projet, argumentation cohérente

Tableau de détail des activités

Fonction 2 : Production

Organisation de la production

Tâches :

- Formalisation des procédures (suivi des produits en cours de fabrication, fiches techniques, ...)
- Optimisation : productivité, rendement, utilisation des matériels
- Vérification de l'application des procédures

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Contexte professionnel (concept de production, localisation géographique, ...)
- Logistique
 - Locaux, matériels et équipements
 - Cahier des charges des produits transformés
 - Fiches techniques, commandes
- Réglementation, Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (*)

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches

Résultats attendus

Conformité des procédures à la réglementation
Application des procédures mises en place
Optimisation des moyens
Suivi des objectifs de production (quantité, temps, ...)

* HACCP : hazard analysis critical control point

Fonction 2 : Production (suite et fin)

Transformation - fabrication

Tâches :

- Transformation de matières d'œuvre
- Fabrication
- Mise en valeur des produits finis
- Productions traiteurs
- Conditionnement

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Contexte professionnel (concept de production, ...)
- Documents d'organisation de la production
- Logistique
 - Matières d'œuvre
 - Consommables
 - Locaux, matériels et équipements
 - Cahier des charges des produits finis
 - Fiches techniques, commandes
- Réglementation, Guide des bonnes pratiques
- Éléments de décor et de finition

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches

Résultats attendus

Respect de la réglementation

Utilisation rationnelle des matières d'œuvre, des matériels, des équipements

Respect des techniques de transformation, de fabrication

Conformité des produits finis aux exigences de la commande (qualité, quantité, temps, ..)

Conformité du conditionnement et de l'étiquetage

Tableau de détail des activités

Fonction 3 : Qualité

Démarche qualité

Tâches (transversales à l'ensemble des trois autres fonctions : gestion d'exploitation, production, communication et commercialisation) :

- Formalisation de la démarche qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, environnementale, marchande)
- Mise en place de la démarche qualité
- Suivi de la qualité

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Les réglementations (Paquet Hygiène, Santé et sécurité au travail, ...)
- Les outils et méthodes d'analyse des risques (guides de bonnes pratiques, et d'application des principes de la méthode HACCP, document unique, ...)
- Exemples de moyens :
 - consignes, protocoles (locaux, matériels, équipements et outillages de nettoyage et de désinfection), autocontrôles, fiches de traçabilité, produits de nettoyage – désinfection, ...
 - équipements de protection individuelle, ...
 - matières premières finies ou semi finies, documents d'analyse sensorielle, ...
 - énergies, fluides, emballages, ...

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches ou en collaboration avec tous les experts des domaines : Hygiène, Sécurité, ... (supérieur hiérarchique ou non)

Résultats attendus

Application de la réglementation, des guides de bonnes pratiques, du document unique, des consignes
Identification des dangers et des risques, adéquation des mesures de prévention et de maîtrise des risques
Utilisation rationnelle des locaux, des équipements, des matériels, des outillages
Utilisation raisonnée et gestion maîtrisée des produits d'entretien, des fluides, des énergies, des déchets
Maintien de la qualité globale
Réaction adaptée aux anomalies

Fonction 4 : Communication et commercialisation

Communication et commercialisation

Tâches :

- Communication interne à destination de la hiérarchie, du personnel de vente, de fabrication, ...
- Communication externe envers les clients, les fournisseurs, les organismes financiers, ...
- Commercialisation – démarche mercatique : valorisation des produits de Boulangerie et de Pâtisserie, et de l'espace de vente, mise en œuvre de techniques de vente (publicité, conseils, argumentation et fidélisation, ...), d'enquêtes de satisfaction, ...
- Facturation, vente et encaissement

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Réglementations (affichage, traçabilité, ...)
- Organigramme de l'entreprise
- Documents internes relatifs à l'approvisionnement, à la production et à la mise en vente
- Outils de communication (écrit / oral)
- Produits
- Labels, signes et sigles
- Matériels de présentation
- Supports d'information (médiats, ...)
- Consommables (boîtages, ...)

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable ou en collaboration avec un responsable de vente (supérieur hiérarchique ou non)

Résultats attendus

Utilisation appropriée d'un vocabulaire adapté, clair et précis
Pertinence de la communication écrite et orale
Utilisation rationnelle des outils de communication
Pertinence de l'argumentation sur les principales caractéristiques des produits
Respect des réglementations
Satisfaction du client et fidélisation
Progression des ventes et des résultats nets
Exactitude de la facturation et des encaissements

MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

FONCTIONS ET TÂCHES PRINCIPALES		CAPACITÉS ET COMPÉTENCES TERMINALES				
FONCTIONS	TÂCHES PRINCIPALES	COMPÉTENCES TERMINALES	CAPACITÉS			
GESTION D'EXPLOITATION	Gestion des matières premières et consommables	Formalisation des procédures (procédures d'enregistrement, de traçabilité ...)	C 1	1	Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	ORGANISER
		Détermination des besoins, sélection des fournisseurs		2	Définir les besoins humains, matériels, commerciaux, financiers	
		Passation des commandes		3	Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter	
		Vérification de l'application des procédures (à la réception, au déconditionnement, au stockage)		4	Préparer les espaces de travail	
				5	Identifier les éléments de la qualité	
				6	Planifier le travail dans le temps et dans l'espace	
	Gestion des moyens techniques	Détermination des besoins, sélection des fournisseurs	C 2	1	Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	RÉALISER
		Passation des commandes		2	Déconditionner, conditionner	
		Formalisation des procédures (procédures d'utilisation des matériels et équipements, protocoles de nettoyage et de désinfection, maintenance...)		3	Réceptionner - stocker	
		Vérification de l'application des procédures		4	Peser, mesurer, quantifier	
	Gestion des moyens financiers	Détermination des objectifs et des besoins de financement		5	Préparer, transformer, fabriquer	
		Analyse et exploitation des documents comptables et financiers		6	Présenter et valoriser les produits	
		Identification et choix de sources de financement		7	Vendre, facturer, encaisser	
	Gestion des ressources humaines	Organisation du travail : planification des tâches, fiches de poste, ...		8	Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages	
		Bilan de compétences et remédiation		9	Appliquer les procédures de la démarche qualité	
Identification et proposition de dispositifs de formation adaptés aux besoins		10		Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives		
Recrutement : détermination des besoins, critères de sélection, ...						
Création - reprise - développement	Animation d'une équipe					
	Collecte d'informations auprès d'organismes, institutions, administrations, ...					
	Définition de projets en collaboration avec les organismes compétents					
	Élaboration de solutions argumentées et chiffrées, proposition d'évolutions possibles (innovation, ...)					

**MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION (suite)**

FONCTIONS ET TÂCHES PRINCIPALES		CAPACITÉS ET COMPÉTENCES TERMINALES			
FONCTIONS	TÂCHES PRINCIPALES	COMPÉTENCES TERMINALES	CAPACITÉS		
PRODUCTION	Organisation de la production	Formalisation des procédures (suivi des produits en cours de fabrication, fiches techniques, ...)	1 Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation	CONTRÔLER	
		Optimisation : productivité, rendement, utilisation des matériels	2 Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux		
		Vérification de l'application des procédures	3 Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux		
	Transformation – fabrication	Transformation de matières d'œuvre	4 Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité		C 3
		Fabrication	5 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation		
		Mise en valeur des produits finis	6 Contrôler la conformité de la production / transformation		
		Production traiteur	7 Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)		
		Conditionnement	8 Détecter les anomalies		
			9 Vérifier l'application des actions correctives		
	QUALITÉ	Démarche qualité	Formalisation de la démarche de qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, marchande, environnementale)		
Mise en place de la démarche de qualité					
Suivi de la qualité					
COMMUNICATION et COMMERCIALISATION	Communication et commercialisation	Communication interne à destination de la hiérarchie et du personnel de vente, de fabrication, ...	1 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels, ...)	COMMUNIQUER - COMMERCIALISER	
		Communication externe envers les clients, les fournisseurs, les organismes financiers, ...	2 Animer une équipe		
		Commercialisation – démarche mercatique : valorisation des produits et de l'espace de vente, mise en œuvre de techniques de vente (prix, publicité, conseils, promotion, ...), réalisation d'enquêtes de satisfaction, ...	3 Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication		
		Facturation, vente, encaissement	4 Commercialiser les produits, conseiller		

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
<p style="text-align: center;">C1 ORGANISER</p>	C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C1.2. Définir les besoins : <ul style="list-style-type: none"> - humains - matériels - commerciaux - financiers
	C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter
	C1.4. Préparer les espaces de travail
	C1.5. Identifier les éléments de la qualité
	C1.6. Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
<p style="text-align: center;">C2 RÉALISER</p>	C2.1. Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C2.2. Déconditionner, conditionner
	C2.3. Réceptionner - stocker
	C2.4. Peser, mesurer, quantifier
	C2.5. Préparer, transformer, fabriquer
	C2.6. Présenter et valoriser les produits
	C2.7. Vendre, facturer, encaisser
	C2.8. Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
	C2.9. Appliquer les procédures de la démarche qualité
	C2.10. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives
<p style="text-align: center;">C3 CONTRÔLER</p>	C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
	C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
	C3.3. Vérifier : <ul style="list-style-type: none"> - l'hygiène corporelle et vestimentaire, - les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
	C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
	C3.5. Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation
	C3.6. Contrôler la conformité de la production / transformation
	C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)
	C3.8. Détecter les anomalies
	C3.9. Vérifier l'application des actions correctives
<p style="text-align: center;">C4 COMMUNIQUER - COMMERCIALISER</p>	C4.1. Communiquer avec : <ul style="list-style-type: none"> - les membres de l'équipe - la hiérarchie, - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels, ...)
	C4.2. Animer une équipe
	C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
	C4.4. Commercialiser les produits, conseiller

C1 – ORGANISER		
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C1.1 Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	Fiches de poste Guides des bonnes pratiques et d'application des principes HACCP Réglementation (paquet hygiène, ...) Réglementation santé et sécurité au travail : document unique, fiche d'entreprise	Mesures d'hygiène, de santé et de sécurité appropriées
C1.2 Définir les besoins : - humains - matériels - économiques - financiers	Contexte professionnel Fiche - profil de poste, horaires de travail, calendrier, organigramme Réglementation et législation, conventions collectives Catalogue fournisseurs (matières premières, matériels, ...) Bons de commande, état du stock, état des ventes - historique, cadencier ... Étude de marché, enquêtes de satisfaction, ... Documents comptables et financiers (bilan, compte de résultat, trésorerie, budget prévisionnel, ...)	Rigueur de l'analyse Mode de calcul approprié Réponses adaptées au(x) besoin(s) (en termes de qualité et de quantité) Conformité du recrutement (compétences, niveau de qualification, effectif) par rapport aux besoins Proposition de dispositifs de formation et/ou de validation adaptés aux besoins (formation continue, VAE, ...)
C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter	Contexte professionnel (création, développement, reprise, ...) Documents commerciaux, administratifs, financiers, fiscaux manuels et/ou informatisés Documents réglementaires (législation, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, document unique, ...) Outils de communication	Pertinence de l'information recueillie Pertinence de l'analyse, clarté de la synthèse Hiérarchisation des points clefs retenus Pertinence des propositions et de l'argumentation

C1 – ORGANISER (suite)

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C1.4. Préparer les espaces de travail	<p>Consignes et protocoles</p> <p>Guide des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail</p> <p>Fiche de poste</p> <p>Fiches techniques, commande</p> <p>Organigramme de travail</p> <p>Ergonomie du poste avec éclairage approprié</p> <p>Matières premières</p> <p>Produits et matériels de nettoyage et de désinfection</p> <p>Outils et matériels : de conditionnement (bac hermétique, film alimentaire), de rangement</p> <p>Étiquettes ou autres supports de traçabilité</p> <p>Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP</p> <p>Consignes et/ou du cahier des charges</p> <p>Documents : fiches de suivi, de traçabilité, fiches de stock manuelles et informatisées, ...</p> <p>Matériels de stockage (clayette, bac hermétique, film alimentaire, ...)</p> <p>Tenue adaptée</p>	<p>Conformité de la préparation et de l'aménagement des espaces de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réception, - déconditionnement, - stockage, - laboratoire, - conditionnement. <p>Choix adapté des zones de travail et de stockage</p> <p>Calcul correct des quantités de matières premières nécessaires</p>
C1.5. Identifier les éléments de la qualité Les dangers, les risques et les mesures de prévention à son (ses) poste(s) de travail Les descripteurs (analyse sensorielle) Les qualités nutritionnelles	<p>Guides des bonnes pratiques et d'application des principes HACCP</p> <p>Réglementation (paquet hygiène, ...)</p> <p>Document unique, fiche d'entreprise</p> <p>Fiches de poste</p> <p>Documents d'analyse sensorielle</p> <p>Étiquetages</p>	<p>Identification précise des dangers, des risques et des mesures de prévention à son poste de travail</p> <p>Identification appropriée des descripteurs</p> <p>Repérage conforme des qualités nutritionnelles des matières premières</p>
C1.6. Planifier le travail dans le temps et dans l'espace	<p>Temps imparti</p> <p>Organigramme de travail vierge</p> <p>Fiches techniques</p> <p>Bons de commande</p> <p>Matériels de cuisson, de fabrication</p> <p>Zones de travail</p> <p>Guide des bonnes pratiques</p>	<p>Rationalité de l'organigramme, présentant les étapes de fabrication dans un ordre logique, en respectant le temps imparti pour chaque fabrication</p> <p>Cohérence entre les fabrications, les zones de travail et le personnel</p> <p>Respect de la commande, des fiches techniques</p>

C2 - RÉALISER

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige) dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	
C2.1. Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	Guides des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Réglementation (paquet hygiène, ...) Document unique, fiche d'entreprise Fiches de poste	Pertinence des mesures d'hygiène, de santé et de sécurité appropriées au(x) poste(s) de travail
C2.2. Déconditionner, conditionner	Documents de traçabilité Produits livrés Étiquetage, codes produits, codes barres Matériel, outillage, équipement adaptés	Conformité du déconditionnement dans les zones adaptées et par lot Conformité du conditionnement Respect de la traçabilité du produit Identification précise des produits par nature et par date Respect des règles de recyclage des emballages
C2.3. Réceptionner - stocker	Documents de traçabilité Produits livrés Bon de commande Bon de livraison/facture Étiquetage, codes produits, codes barres Matériel, outillage, équipement adaptés Consignes Fiches de stock manuelles et informatisées Guides de bonnes pratiques	Utilisation rationnelle des matériels, des équipements, des outillages, des zones de stockage Respect de la traçabilité du produit Identification précise des produits par nature et par date Respect des règles de recyclage des emballages Rangement et stockage des produits dans le respect des règles : conditions environnementales (température, hygrométrie, ventilation), conditions de stockage
C2.4. Peser, mesurer, quantifier	Consignes et protocoles Matériel de pesage et de mesure Produits, consommables, ...	Pesées, mesures et quantifications conformes Respect des consignes et des protocoles

C2 - RÉALISER (suite)		
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige) dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	
C2.5. Préparer, transformer, fabriquer		
C2.5.1. Préparer, transformer Préparer les fruits, les légumes : laver, éplucher - peler à cru, tailler Préparer viande, poisson Préparer les produits pré-élaborés	Matières premières, produits pré-élaborés et PAI Commande, consignes Fiches techniques et de fabrication Organigramme de travail Matériels et outillages	<u>Techniques gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles :</u> Adaptation de l'outillage en fonction de la technique utilisée Respect de la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace Conformité et régularité des tailles Conformité et régularité des découpes
C2.5.2 Fabriquer <u>Panification</u> Pain courant Français Pain de tradition française (petits pains de table, baguettes, bâtards, pains, boules) Formes diverses (couronnes, auvergnats, tabatières, fendus) Coupes diverses (classique à grigne, épis, saucisson, polka) Pain de campagne Formes diverses (couronnes, auvergnats, tabatières, fendus) Pain complet Pain de méteil Pain de seigle Pain aux céréales (bâtards, boules) Pain de mie, viennois, pâte à pizza <u>Décor</u> Pâte morte : rose, épis de blé, parchemin Pâte levée (pâte à party) : sujets animaliers ou festifs <u>Pâtes et masses de base</u> Pâte à choux Pâtes battues Meringues et appareils meringués Pâtes friables Pâtes feuilletées Pâtes levées Pâte levée feuilletée	Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires Commande, thème Fiches techniques et de fabrication Organigramme de travail Locaux, équipements, matériels, et outillages	Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes (grosse pièce, individuelle) Respect du temps imparti Régularité des fabrications, régularité des formes, portions Netteté, finesse des produits Cohérence avec le thème Conformité des poids, des quantités et des mesures Maîtrise des techniques et gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production Produits commercialisables

C2 - RÉALISER (suite)		
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<p>C2.5.2 Fabriquer (suite)</p> <p><u>Petits fours</u> - frais - secs (appareils crévés, montés, meringués)</p> <p><u>Crèmes et appareils de base, sauces et coulis</u> Crème fouettée / Chantilly Crème anglaise, crème bavaroise Crème pâtissière, crème mouseline, crème diplomate Crème d'amandes, crème frangipane Crème ganache Pâte à bombe, crème au beurre Mousses : aux fruits, au chocolat Appareil à crème prise Coulis de fruits Sauce caramel</p> <p><u>Sirop, sucre cuit, nougatine</u> Sirop, sucre cuit Nougatine Petits décors à base de sucre</p> <p><u>Chocolat de couverture</u> Pré-cristallisation du chocolat de couverture Petits décors à base de chocolat</p> <p><u>Produits traiteurs</u> Sauce mayonnaise, sauce vinaigrette Sauce béchamel, mornay Tartes salées, quiches et tourtes à base de : légumes, viandes, poissons Pâté en croûte Pain surprise (campagne, méteil) Pizza, Sandwichs Toast, canapé, petits fours à garnir (navettes), Saucisson brioché Gougère</p>	<p>Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires</p> <p>Commande, thématiques (calendrier, évènement, ...)</p> <p>Fiches techniques et de fabrication</p> <p>Organigramme de travail</p> <p>Locaux, équipements, matériels, et outillages</p>	<p>Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes (grosse pièce, individuelle)</p> <p>Respect du temps imparti</p> <p>Régularité des fabrications, régularité des formes, portions</p> <p>Netteté, finesse des produits</p> <p>Cohérence avec le thème</p> <p>Conformité des poids, des quantités et des mesures</p> <p>Maîtrise des techniques et gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles</p> <p>Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production</p> <p>Produits commercialisables</p> <p>Maîtrise d'une des méthodes de pré-cristallisation du chocolat de couverture</p>

C2 - RÉALISER (suite)		
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C2.5.3. Conduire les fermentations <u>Méthodes de fermentation</u> En direct Sur pâte fermentée Sur poolish Sur levain <u>Fermentation contrôlée</u> Différée ou non différée ou pousse lente	Fiches techniques et de fabrication Organigramme de travail Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires Locaux, équipements, matériels, et outillages	Respect des fiches techniques et des consignes Maîtrise de la fermentation en direct dans la fabrication d'une pâte levée fermentée Respect du temps imparti Utilisation adaptée des matériels en fonction de la production
C2.5.4. Réaliser les cuissons <u>Pré-cuisson</u> <u>Cuissons</u> Cuire sur feu, sur plaque Cuire dans un four à sole Cuire dans un four à chariot Cuire dans un liquide <u>Après cuisson</u> Ressuage	Locaux, équipements, matériels, et outillages	Respect des fiches techniques et des consignes Techniques de cuisson dans le respect des pratiques professionnelles Respect du temps imparti Utilisation adaptée des matériels en fonction de la production Exactitude des températures de cuisson en fonction de la fabrication, de la quantité, du matériel de cuisson
C2.5.5. Utiliser les produits alimentaires intermédiaires :	Les produits prêts-à-utiliser (fondant, nappage, pâte d'amandes, pâte à glacer, praliné) Les produits prêts-à-élaborer (farine prête à l'emploi ou mix, poudre à crème) Les produits prêts-à-cuire Les produits prêts-à-garnir Les produits prêts-à-servir Les éléments de décor Produits crus pré-transformés, surgelés, appertisés, conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée, cuits sous vide	Respect des protocoles de mise en œuvre
C2.5.6. Assembler, décorer, réaliser les finitions <u>Montage et garnissage</u> Monter, fourrer, garnir, masquer <u>Finitions :</u> Glacer, marbrer, napper <u>Décoration :</u> Petits décors (sucre, chocolat)	Matières premières brutes (sucre, chocolat, ...) et/ou produits alimentaires intermédiaires (fondant, ...) Thématiques (calendrier, évènement, ...)	Régularité, netteté du montage, finesse du décor Éléments de décor : respect du thème, créativité

C2 - RÉALISER (suite)		
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C2.6. Présenter - valoriser les produits	Matières d'œuvre Outillages, matériels d'exposition, de pesage, ... Éléments de décor et de finition (fournis et/ou à réaliser), thème(s) Guides des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Codes des usages Affichage informatif et étiquettes, emballages et conditionnements (barquettes, ...) Matériel et équipement de conditionnement Machine sous vide Thermoscelleuse	Approvisionnement, réapprovisionnement selon les besoins Élimination des produits non commercialisables Respect de la réglementation (température de stockage, durée de conservation, ...) Mise en valeur des produits en vitrine (réelle ou fictive) <ul style="list-style-type: none"> - conformité aux usages professionnels - disposition rationnelle (en fonction de leur destination, de leur forme, de leur couleur, ...) et attractive des produits - créativité - mise en avant des promotions Choix et utilisation adaptée des emballages et conditionnements Conformité du pesage, de l'étiquetage
C2.7. Vendre, facturer, encaisser	Affichage informatif et étiquettes Matériels de facturation et d'encaissement	Exactitude des tickets de caisse, des factures Exactitude du paiement, et de l'éventuel rendu de monnaie
C2.8. Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages	Locaux, matériels, équipements, outillages Protocoles de nettoyage et de désinfection	Rangement conforme Respect des protocoles Maintien en état des postes de travail, des matériels, des locaux, des équipements et des outillages dans le respect des règles de santé et de sécurité

C2 - RÉALISER (suite et fin)		
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C2.9. Appliquer les procédures de la démarche qualité	<p>Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Réglementation (paquet hygiène, ...) Document unique, fiche d'entreprise Protocoles Fiches de poste Documents d'analyse sensorielle Étiquetages Éléments de décoration et matériels de présentation Équipements de protection individuelle et collective Produits, matériels et équipements de nettoyage et de désinfection Règles de tri sélectif Produits d'entretien, fluides, énergies</p>	<p>Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et consignes :</p> <p><u>Main d'œuvre :</u> Lavage régulier des mains Hygiène corporelle et vestimentaire conforme Tenue professionnelle complète utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective (gants à usage unique, gants – tablier de protection, masque papier, ...)</p> <p><u>Matière d'œuvre :</u> Suivi de la traçabilité Prise en compte des critères organoleptiques et nutritionnels</p> <p><u>Matériel :</u> Utilisation et entretien conforme</p> <p><u>Milieu :</u> Utilisation raisonnée et conforme des énergies, des fluides et des produits d'entretien Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets</p> <p><u>Méthode :</u> Respect du principe de la marche en avant dans le temps et /ou dans l'espace Respect des qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits Prise en compte des attentes et de la satisfaction de la clientèle</p>
C2.10. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives / préventives	Contexte professionnel	Réaction rapide, adaptée à la situation (rupture produit, atteinte stock minimum, risque apparent, ...) et information à la hiérarchie Actions préventives adaptées

C3 - CONTRÔLER

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige) dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	
C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation	Ergonomie (manutention et éclairage) Bons de commande, de livraison, de réception et/ou factures Fiche de contrôle à réception Cahier des charges Fiches de stock manuelles et/ou informatisées Matériels de contrôle (balance, thermomètre, lecteur code-barres, ...) Tenue adaptée Matériels, outils de rangement, zones de conservation Fiche de relevé des températures Étiquettes ou autres supports de traçabilité Matières premières	Adéquation entre la commande et les matières premières livrées (vérification qualitative et quantitative) Vérification de l'intégrité des produits Respect de la réglementation : traçabilité, chaîne du froid, durées et conditions de conservation Utilisation adaptée du froid positif et négatif en fonction des productions et des matériels
C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux	Matériels Fiche technique et/ou de fabrication Matières d'œuvre Plan d'organisation des locaux Protocoles	Adéquation en nature et en quantité des matériels et des matières d'œuvre en fonction de la production Rangement conforme aux consignes et à l'organisation interne
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	Plan de nettoyage et de désinfection Guides des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, réglementation Produits, matériels, équipements, outillages, ...	Respect du plan de nettoyage et de désinfection, du Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Hygiène corporelle et vestimentaire conforme Tenue professionnelle complète
C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité	Matériels (électromécaniques, de cuisson, ...) Protocoles d'utilisation des matériels (fiches matériels, ...) Enregistrements, disques témoin, ... Document unique Fiche entreprise	Vérification effective du bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité Identification précise des dangers, des risques et des mesures de prévention aux postes de travail.

C3 - CONTRÔLER (suite et fin)

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige) dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	
C3.5. Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation	Matériel et outillage adaptés Fiche technique et/ou de fabrication Protocoles Guide des bonnes pratiques Étiquettes ou autres supports de traçabilité	Maîtrise : - des fermentations, des maturations - des cuissons en fonction des productions et des matériels à disposition Respect des protocoles de conservation des produits en cours de fabrication/transformation et finis Respect de la réglementation (suivi de la traçabilité, ...)
C3.6. Contrôler la conformité de la production / transformation	Réglementation Commande Fiches techniques Matériels de mesure Grille simple d'analyse sensorielle avec descripteurs	Conformité de la production en fonction de la commande et des fiches techniques et/ou de fabrication (nature, poids, quantité) Choix pertinent des descripteurs, repérage des défauts éventuels et indication des démarches correctives
C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)	Produits Réglementation Étiquetages, affichage informatif Tarifs Technologies de l'information et de la communication (matériel de facturation et d'encaissement, téléphone, fax, courriel, site Internet...)	Conformité des informations à destination de la clientèle (étiquettes, réglementation, affiches, publicité, ...) Vérification de la disposition des produits et du réapprovisionnement (mise en valeur, esthétique d'ensemble, ...) Identification des produits ne répondant plus aux critères de qualité Identification des anomalies Respect de la réglementation Respect des tarifs et conditions de vente Exactitude de la caisse
C3.8. Détecter les anomalies	Matériel, méthode, milieu, main - d'œuvre, matière première	Repérage en nature et en quantité des anomalies
C3.9. Vérifier l'application des actions correctives	Matériel, méthode, milieu, main - d'œuvre, matière première	Proposition argumentée d'actions correctives

C4 – COMMUNIQUER- COMMERCIALISER

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige) dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	
C4.1. Communiquer avec : - la hiérarchie, - les membres de l'équipe, - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels ...)	Contexte professionnel Organigramme de l'entreprise Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique, documents administratifs, ...) Outils de communication (téléphone, fax, courriel, réseau intranet, sites Internet...) Numéros d'urgence Document unique Situation(s) de communication professionnelle	Expression claire, précise, pertinente, utilisant un vocabulaire professionnel adapté Attitudes professionnelles adaptées (écoute, courtoisie, sens de l'observation, confidentialité) Utilisation appropriée des outils de communication Argumentaire commercial pertinent à destination du personnel de vente et/ou de la clientèle (composition, utilisation / consommation, conservation)
C4.2. Animer une équipe	Organigramme de l'entreprise Outils de communication Contexte professionnel	Attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe, capacité d'adaptation, capacité à gérer les conflits)
C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication	Contexte professionnel Consigne Documents internes de l'entreprise en lien avec l'approvisionnement, la production, la vente et la distribution Technologies de l'information et de la communication (téléphone, interphone, ordinateur, ..., documents écrits, ...)	Renseignement et suivi régulier des documents Utilisation adaptée des technologies de l'information et de la communication Choix et disposition adaptés des supports de communication
C4.4. Commercialiser les produits, conseiller	Instructions et consignes Outils et supports de communication (affiche, panneau, catalogue, fiches produit, fiches conseil, ...) Emballages	Pertinence du questionnement et réponse(s) adaptée(s) aux besoins Argumentation précise, complète Utilisation adaptée des outils et supports de communication Dynamique de vente (promotions, vente additionnelle, ...) Proposition d'éléments de fidélisation (carte de fidélité, ...)

SAVOIRS ASSOCIÉS

Les savoirs associés se répartissent ainsi :

Savoirs associés 1- La culture professionnelle

- S1.1 – Les secteurs d'activités et les acteurs des filières
- S1.2 – Les produits commercialisés
- S1.3 – L'approche sensorielle
- S1.4 – Le vocabulaire professionnel
- S1.5 – Les locaux et annexes
- S1.6 – Les équipements, matériels et outillages
- S1.7 – Les documents de travail
- S1.8 – La qualité

Savoirs associés 2 - Les matières premières

- S2.1 – Les matières premières de base
- S2.2 – Les matières complémentaires
- S2.3 – Les ingrédients et produits d'addition

Savoirs associés 3 – Les techniques professionnelles

- S3.1 – Les préparations de base et leurs techniques
- S3.2 – Les fermentations
- S3.3 – Les cuissons et après cuissons
- S3.4 – La conservation des produits
- S3.5 – La commercialisation

Savoirs associés 4 - Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

- S4.1 – Sciences appliquées à l'alimentation
- S4.2 – Sciences appliquées à l'hygiène
- S4.3 – Sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)

Savoirs associés 5 – L'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise

- S5.1 – Le contexte professionnel
- S5.2 – L'insertion dans l'organisation
- S5.3 – L'organisation de l'activité
- S5.4 – La vie de l'organisation
- S5.5 – Les mutations et leurs incidences

Savoirs associés 1 - La culture professionnelle

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p>S1.1 - <u>Les secteurs d'activité et les acteurs des filières</u> :</p> <p>S1.1.1- <u>Les secteurs d'activité</u></p> <p>S1.1.2 - <u>Les acteurs des filières</u></p> <p>S1.1.3 – <u>Les principaux organismes d'État et leur ministère de tutelle</u> : Les organismes liés à la profession Les organismes de contrôle : DSV (Direction des Services Vétérinaires) DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes)</p>	<p>Citer les différents secteurs d'activité de la Boulangerie - Pâtisserie Citer les acteurs de la filière Boulangerie - Pâtisserie, et leurs rôles respectifs Citer au moins deux organismes interprofessionnels et leurs rôles</p> <p>Justifier le rôle de chaque acteur de la filière Justifier le rôle de chaque organisme interprofessionnel</p> <p>Nommer les différents organismes Définir leur rôle</p> <p>Définir le rôle et missions de chacun de ces deux organismes Préciser leurs lieux d'intervention</p>
<p>S1.2 - <u>Les produits commercialisés</u> :</p> <p>La nature des produits commercialisés</p> <p>Les règles de présentation des produits</p> <p>La réglementation concernant l'affichage et l'étiquetage</p>	<p>Citer au moins trois produits caractéristiques commercialisés : en boulangerie, en pâtisserie, en traiteur Citer les techniques et/ou éléments à la disposition du professionnel pour valoriser ses produits ; les associer à une préparation ou à une fabrication donnée Citer les règles de présentation et d'information sur les produits de boulangerie, de pâtisserie dans l'espace vente (identification, respect des températures, réglementation en matière d'étiquetage, esthétique)</p>
<p>S1.3 - <u>L'approche sensorielle</u> :</p> <p>Les sens et descripteurs</p> <p>Les actions correctives</p>	<p>Citer, par sens utilisé, les principaux descripteurs pour apprécier les qualités organoleptiques d'un produit Lister de manière exhaustive les critères de qualité organoleptique pour une préparation ou une fabrication donnée Énumérer quelques actions correctives à mener en situation professionnelle en présence de défauts : de saveurs, de textures</p>
<p>S1.4 - <u>Le vocabulaire professionnel</u> :</p> <p>Les termes professionnels</p> <p>Les unités de mesure</p>	<p>Définir les principaux termes professionnels Associer les termes professionnels aux matériels et outillages, aux gestes et aux techniques Citer les unités de mesure : de poids, de volume, de taille (longueur, largeur) Associer à chaque terme professionnel, une définition claire et précise</p>
<p>S1.5 - <u>Les locaux et annexes</u> :</p> <p>L'aménagement de l'espace Les circuits d'organisation de la production Les postes et situations à risque</p>	<p>Citer les différentes zones de travail, et préciser leurs fonctions principales Citer les règles d'implantation d'un laboratoire (marche en avant), d'un poste de travail et d'un espace de vente Citer les règles d'ergonomie, de surfaces, de zones spécifiques, des concepts de production Identifier les situations à risque sur les lieux de travail et les mesures de prévention associées</p>

Savoirs associés 1 - La culture professionnelle (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p>S1.6 - <u>Les équipements, matériels et outillages</u> :</p> <p>S1.6.1 - <u>Les appareils de mesure et de pesage</u> S1.6.2 - <u>Les appareils de conditionnement</u> La machine sous vide La thermo scelleuse S1.6.3 - <u>Les appareils de préparation</u> : Le pétrin Le batteur mélangeur La diviseuse, peseuse, bouleuse La façonneuse Le laminoir Le mixeur S1.6.4 - <u>Les appareils de réfrigération</u> : Le tour réfrigéré Le réfrigérateur La chambre de fermentation contrôlée Le congélateur Le surgélateur La cellule de refroidissement rapide S1.6.5 - <u>Les appareils de cuisson</u> : Le four à sole (chauffage direct ou indirect) Le four à convection forcée Le four rotatif Le four à micro-ondes Le réchaud à gaz, les plaques à induction</p> <p>S1.6.6 - <u>Les outillages</u></p> <p>S1.6.7 - <u>Les équipements de transport et de manutention</u></p>	<p>Préciser le rôle et l'utilisation des appareils de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mesure ou de pesage - conditionnement - préparation (pétrin, batteur – mélangeur, diviseuse, peseuse, bouleuse, façonneuse, laminoir, mixeur) - réfrigération (tour réfrigéré, réfrigérateur, chambre de fermentation contrôlée, congélateur, surgélateur) - cuisson (four à sole, four à convection forcée, four rotatif, four à micro-ondes, réchaud à gaz, plaque à induction) <p>Citer les principales règles d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation et l'entretien des matériels et outillages.</p> <p>Justifier l'utilisation des équipements, matériels et outillages en fonction d'une fabrication donnée</p> <p>Citer les éléments ou critères de choix des équipements, matériels et outillages dans une situation de production</p> <p>Citer des équipements de transport ; justifier le choix d'un équipement de transport en fonction d'une fabrication et/ou d'une livraison</p> <p>Préciser les points clefs de la réglementation relative au transport de produits alimentaires transformés</p>
<p>S1.7 - <u>Les documents de travail</u> :</p> <p>Les documents d'organisation</p> <p>Les documents de fabrication</p> <p>Les documents de suivi, de contrôle et de traçabilité</p>	<p>Identifier les différents documents de travail et préciser leurs fonctions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les documents liés à l'organisation (fiche de poste...) - les documents de fabrication (fiche technique, fiche recette, notice d'utilisation, ...) - les documents de suivi et de contrôle (fiche contrôle à réception, fiche de suivi des températures, ...) <p>Justifier le rôle de chaque document de travail</p> <p>Nommer et définir des documents relatifs à la traçabilité des différentes matières premières jusqu'aux produits finis à partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la méthode HACCP - de la réglementation <p>Analyser et rectifier si besoin les documents de travail</p>

Savoirs associés 1 - La culture professionnelle (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p>S1.8 - <u>La qualité</u> :</p> <p>S1.8.1 - <u>Les normes et labels, les signes et sigles officiels de qualité dans le cadre de la réglementation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Label rouge - AB (agriculture biologique) - AOC (appellation d'origine contrôlée) - AOP (appellation d'origine protégée) - Chartes de production ARVALIS IRTAC - Agriculture Raisonnée Contrôlée (ARC) - Culture Raisonnée Contrôlée (CRC) - IGP (identification géographique protégée) - Autres labels <p>S1.8.2 - <u>Les critères de la démarche qualité :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - organoleptique - sanitaire - nutritionnelle - marchande - environnementale <p>S1.8.3 - <u>Les appellations réglementaires et commerciales :</u> Les appellations officielles relevant des textes réglementaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - pain de tradition française - pain au levain - pain de seigle - pain au seigle - pain de méteil - pain complet - « pur beurre » (viennoiserie / pâtisserie) - pain issu de l'agriculture biologique - pain de campagne <p>S1.8.4 – <u>La démarche HACCP</u></p> <p>S1.8.5 – <u>Le développement durable</u></p>	<p>Citer et caractériser les signes et sigles officiels de qualité. Associer à chacun un ou deux produits</p> <p>Identifier à partir de documents, les principaux critères de la qualité des différents produits traités Identifier à partir d'un produit, les principaux descripteurs pour caractériser les qualités organoleptiques Identifier des signes de non qualité et leurs causes Proposer des solutions correctives adaptées et préventives Préciser des exemples de critères de la qualité sanitaire et marchande</p> <p>Citer les différentes appellations réglementaires Préciser les caractéristiques de chaque appellation réglementaire</p> <p>Identifier les différentes étapes de la démarche HACCP*</p> <p>Définir la notion de développement durable Citer des exemples appliqués à la profession</p>

* HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

Savoirs associés 2 - Les matières premières

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
S2.1 – Les matières premières de base :	
<p>S2.1.1 - Céréales et farines : Le blé : Catégorie, composition Transformation en farine</p> <p>Les farines de blé</p> <p>Les analyses de farine : taux de cendres, d'humidité, de protéines, l'alvéographe de Chopin, l'Hagberg, pekar Composition, qualités Propriétés et utilisations</p> <p>Composition et spécificités de la farine type, 45, 65 Les autres types de farine de blé (55, 80,110, 150)</p> <p>La farine de tradition française</p> <p>Les autres farines : La farine de seigle Les farines de fèves, de soja, de riz, de sarrasin, de maïs. La féculé de pomme de terre</p> <p>Les graines</p>	<p>Citer les composants du grain de blé avec leurs proportions Citer les variétés de blés emblavés et leurs utilisations Citer les différentes moutures Citer une autre céréale utilisée en panification Citer les différentes phases de la mouture Proposer la correction d'une farine de qualité inadaptée</p> <p>Citer au moins deux analyses de farine, et préciser leurs objectifs Interpréter les résultats d'une analyse liée aux qualités physiques, plastiques et fermentatives</p> <p>Nommer les composants de la farine et leurs proportions Identifier les composants ayant un rôle dans les qualités de la farine Associer à chacune de ces propriétés un exemple de fabrication Citer au moins deux propriétés de la farine (agent de masse, de liaison, de texture) et leur influence dans une fabrication Préciser les propriétés de la farine type 65 (plastiques et fermentatives) Citer au moins deux autres types de farine de blé et leur(s) utilisation(s) Préciser leurs contraintes d'utilisation Définir une farine de tradition française</p> <p>Indiquer les particularités de la farine de seigle et ses utilisations. Citer au moins deux autres farines (hors seigle et blé) ; associer à chacune de ces deux autres farines une utilisation en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie ; justifier leurs rôles Indiquer les particularités des autres farines, leurs caractéristiques et leurs consignes d'utilisation Citer 3 types de graines utilisées en boulangerie</p>
<p>S2.1.2 - L'eau : Les rôles et utilisations</p>	<p>Citer au moins deux rôles de l'eau dans un processus de fabrication d'un produit (agent d'hydratation, de refroidissement ou de cuisson et de développement) Associer à chacun de ces rôles un exemple de fabrication</p>
<p>S2.1.3 - Le sel : Les rôles et utilisations</p>	<p>Citer au moins trois rôles du sel dans une pâte (agent exhausteur de goût, de coloration, de plasticité et de régulation de fermentation, de conservation) Associer à chacun de ces rôles un exemple de fabrication Justifier l'utilisation du sel pour une fabrication donnée</p>
<p>S2.1.4 - La levure :</p> <p>Les formes de commercialisation Le rôle et les utilisations Les précautions d'emploi Les modes de conservation Le mécanisme de la fermentation</p>	<p>Citer au moins deux formes de commercialisation de la levure, et définir leur mode d'emploi spécifique dans une fabrication Définir le rôle de la levure dans une pâte levée fermentée ; citer deux exemples de fabrication Préciser les précautions d'emploi de la levure Citer les modes de conservation de la levure Décrire le mécanisme de fermentation</p>

Savoirs associés 2 - Les matières premières (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
S2.1 – Les matières premières de base :	(suite)
<p>S2.1.5 - <u>Le lait et les produits issus du lait :</u> Les formes de commercialisation Les conditions de stockage et de conservation Les rôles et utilisations</p>	<p>Citer les principales formes de commercialisation du lait (liquide, en poudre, entier demi-écrémé, écrémé, cru, pasteurisé ou UHT, concentré sucré et non sucré) Citer les principaux produits issus du lait : fromage frais, fromage à pâte pressée cuite, crème, beurre Préciser et justifier les conditions de stockage et de conservation du lait et de la crème Citer les critères de choix du lait et de la crème pour une utilisation donnée Citer les principales propriétés du lait (agent de saveurs, d'hydratation, de texture, de coloration) ou de la crème (agent de saveurs, de liaison et de foisonnement) et associer à chacune de ces propriétés un exemple de fabrication</p>
<p>S2.1.6 - <u>Les matières grasses :</u> les beurres, les margarines, les huiles</p> <p>Les formes de commercialisation Les conditions de stockage et de conservation Les rôles et utilisations</p>	<p>Classer les matières grasses selon leur origine Citer les principales formes de commercialisation du beurre (composition, traitement de conservation, fonctionnalité) et les critères de choix pour une production donnée Citer les principales formes de commercialisation de la margarine (composition, fonctionnalité) et les critères de choix pour une production donnée Préciser une utilisation de l'huile en boulangerie – pâtisserie, et justifier son rôle Justifier les conditions de stockage et de conservation des matières grasses Citer les principaux rôles des matières grasses et associer à chacun de ces rôles un exemple de fabrication</p>
<p>S2.1.7 - <u>Les œufs et les ovoproduits :</u></p> <p>Les formes de commercialisation Les rôles et utilisations Les conditions de stockage et de conservation</p>	<p>Préciser les éléments de différenciation entre les œufs coquille et les ovoproduits Préciser et justifier les conditions de stockage et de conservation Citer les principaux rôles des œufs et des ovoproduits (agent de coloration, de liaison, foisonnement, émulsifiant, saveurs) et associer à chaque rôle une fabrication Citer les précautions d'usage pour leurs utilisations et leurs conservations Citer les principaux rôles des œufs et des ovoproduits (agent de coloration, de liaison, foisonnement, émulsifiant, saveurs) et associer à chaque rôle une fabrication Justifier l'utilisation des œufs ou des ovo-produits dans une fabrication</p>
<p>S2.1.8 - <u>Les produits sucrants :</u> saccharose, sucre inverti, glucose, miel</p> <p>Les formes de commercialisation du</p> <ul style="list-style-type: none"> - saccharose - sucre glace - sucre grain - sucre semoule - sucre cristal - cassonnade <p>La provenance, les rôles et utilisations Les conditions de stockage et de conservation</p>	<p>Citer les principales formes de commercialisation du saccharose Citer au moins trois rôles du saccharose (agent de masse, de saveur, de coloration, régulation de la fermentation, de texture, de protection...) Associer à chacun de ces rôles un exemple de fabrication Citer au moins deux autres sucres utilisés en boulangerie – pâtisserie, et associer à chacun un exemple de fabrication Indiquer les conditions de stockage et de conservation Citer les propriétés du sucre inverti (anti-cristallisant, conservateur)</p>

Savoirs associés 2 - Les matières premières (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
S2.1 – <u>Les matières premières de base :</u> (suite et fin)	
<p>S21.9 - <u>Le cacao, le chocolat :</u></p> <p>Le cacao Les dérivés du cacao (pâte de cacao, beurre de cacao, cacao en poudre, chocolat noir, blanc, lait) : les rôles et utilisations Les chocolats de couverture</p>	<p>Indiquer les principales étapes de fabrication du cacao Citer au moins trois produits dérivés du cacao et associer à chacun de ces produits un exemple de fabrication en justifiant leur rôle Différencier les éléments majeurs de la composition du chocolat de couverture et du chocolat de laboratoire Citer les principales formes de commercialisation du chocolat et les critères de choix pour une production donnée Indiquer trois méthodes de mise au point du chocolat de couverture</p>
<p>S2.1.10 - <u>Les fruits :</u></p> <p>Les formes de commercialisation (fruits frais, fruits appertisés, fruits surgelés, fruits secs et séchés) La saisonnalité des fruits frais Les rôles et utilisations Les conditions de stockage et de conservation</p>	<p>Différencier les fruits en fonction de leur état de fraîcheur, de leur traitement de conservation ; citer au moins deux fruits frais et deux fruits secs et associer à chaque fruit un exemple de fabrication Citer au moins deux rôles des fruits (agent de saveurs, de coloration, de texture, de décoration) Citer au moins deux fruits frais et deux fruits secs et associer à chacun un exemple de fabrication Indiquer la saisonnalité des principaux fruits frais</p>
S2.2 – <u>Les matières complémentaires :</u>	
<p>S2.2.1 - <u>Les produits alimentaires intermédiaires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - les produits crus pré-transformés - les produits appertisés - les produits surgelés - les produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée - les produits cuits sous vide - les produits « prêts à » : prêts-à-utiliser (fondant, nappage, pâte d'amandes, pâte à glacer, praliné), prêts-à-élaborer (farine prête à l'emploi ou mix, poudre à crème), prêts-à-cuire, prêts-à-garnir, prêts-à-servir 	<p>Citer au moins deux produits prêt-à-utiliser, leur mode de conservation Citer et justifier les précautions d'emploi d'un produit prêt à utiliser Citer au moins deux produits alimentaires intermédiaires, leur mode de conservation ; justifier leur emploi et associer chacun de ces produits à un exemple de fabrication Citer les avantages et inconvénients d'un PAI Indiquer les critères de choix pour une production donnée Indiquer les composants de base et les utilisations en pâtisserie : des pralinés, des pâtes d'amandes, du nappage et du fondant</p>
S2.3 – <u>Les ingrédients et produits d'addition :</u>	
<p>S2.3.1 - <u>Les produits correcteurs en panification et la réglementation générale :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Additif : acide ascorbique - Auxiliaires de meunerie : Gluten, farine de fève, farine de soja, farine de malt - Auxiliaire technologique : amylase fongique 	<p>Citer et préciser le rôle des principaux produits correcteurs et leur réglementation</p> <p>Indiquer les actions correctives à mener en situation professionnelle en présence de défauts de volume, de texture, de coloration</p>
<p>S2.3.2 - <u>Les additifs utilisés en pâtisserie :</u></p> <p>Colorant Conservateur Émulsifiant, stabilisant, épaississant, gélifiant Antioxydant Agents levants</p>	<p>Citer les principaux additifs utilisés en pâtisserie</p> <p>Associer à chaque produit (colorant, conservateur, émulsifiant – stabilisant – épaississant – gélifiant, antioxydant), son rôle et un exemple de fabrication</p>

Savoirs associés 2 - Les matières premières (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
S2.3 – <u>Les ingrédients et produits d'addition</u> : (suite et fin)	
<p>S2.3.3 - <u>La gélatine</u> :</p> <p>Les formes de commercialisation Les rôles et utilisations Les conditions de stockage et de conservation</p>	<p>Indiquer les principales formes de commercialisation de la gélatine, préciser leur mode d'emploi Justifier le rôle de la gélatine dans une fabrication Préciser les conditions de stockage et de conservation</p>
<p>S2.3.4 - <u>Les arômes</u> :</p> <p>Les arômes naturels Les arômes de synthèse</p>	<p>Différencier un arôme naturel d'un arôme de synthèse ; citer dans chaque famille un produit utilisé en boulangerie – pâtisserie Préciser les précautions d'emploi d'un arôme naturel et d'un arôme de synthèse</p>
<p>S2.3.5 - <u>Les spiritueux</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eau de vie - Liqueurs - Vins 	<p>Citer et différencier les principaux spiritueux utilisés en pâtisserie Justifier les conditions de stockage et de conservation Indiquer le rôle principal des spiritueux et citer les applications en pâtisserie</p>

Savoirs associés 3 – Les techniques professionnelles

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
S3.1 - <u>Les préparations de base et leurs techniques :</u>	
<p><u>S3.1.1 - Les calculs professionnels :</u> Le calcul du poids de l'eau de « coulage » Le calcul du poids de farine Le calcul de la température de l'eau de « coulage »</p>	<p>Préciser le mode de calcul : - du poids de « l'eau de coulage » - du poids de farine - de la température de « l'eau de coulage »</p>
<p><u>S3.1.2 - Les procédés de fabrication en boulangerie :</u> Les matières premières, méthodes de pétrissage et de fabrication Le pain de tradition française Le pain de seigle ou méteil Le pain de campagne au levain Le pain complet Le pain de mie, viennois Le pain aux céréales La pâte à pizza Les défauts des pâtes</p>	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacune des fabrications suivantes et leurs proportions : pain de tradition française, pain courant, pain de méteil, pain de campagne, pain complet Définir les différentes phases du pétrissage en les justifiant Citer, pour chacun de ces produits de boulangerie, les étapes de fabrication Définir l'incidence sur le travail ou le produit : des différents ingrédients, d'un type de pétrissage, de la consistance, de la température sur une pâte Identifier trois défauts de pâte, en précisant leur origine et proposer plusieurs actions correctives</p>
<p><u>S3.1.3 - Les procédés de fabrication communs à la boulangerie et à la pâtisserie :</u> La pâte levée (brioche) La pâte levée feuilletée</p>	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacune des pâtes fermentées et trois exemples de fabrications en viennoiserie et en pâtisserie Indiquer les étapes de fabrication de ces deux pâtes</p>
<p><u>S3.1.4 - Les procédés de fabrication en pâtisserie :</u> <u>Les pâtes :</u> Les matières premières Les méthodes de fabrication - pâtes friables (par sablage : pâte brisée ; par crémage : pâte sucrée) - meringues et appareils meringués - pâte à choux - pâtes battues - pâte feuilletée <u>Les crèmes :</u> Les matières premières Les méthodes de fabrication - crème fouettée / chantilly - crème pâtissière / mousseline - crème diplomate - crème anglaise - crème bavaroise, - crème d'amandes/ frangipane - crème ganache - mousse aux fruits, au chocolat - crème au beurre, <u>Les cuissons du sucre</u> Les sirops les sucres cuits et la nougatine</p>	<p>Citer les matières premières utilisées pour chacune des pâtes suivantes : pâte brisée, pâte sucrée, pâte à choux, biscuit, génoise, pâte feuilletée Indiquer les étapes de fabrication Indiquer pour chacune de ces pâtes des fabrications de pâtisserie Citer les matières premières utilisées pour chacune de ces crèmes Indiquer pour chacune de ces crèmes les techniques de fabrication et leurs dérivés. Citer un exemple d'utilisation pour les principales étapes de cuisson du sucre (gros boulé : crème au beurre... , grand cassé : glaçage...)</p>

Savoirs associés 3 – Les techniques professionnelles (suite et fin)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
S3.2.- <u>Les fermentations :</u>	
<p>S3.2.1 - <u>Principe et rôle de la fermentation</u></p> <p>S3.2.2 - <u>Méthodes de fermentation :</u></p> <p>Le travail direct Les pré fermentations Les techniques de fermentation différée Le pointage retardé La pousse lente La pousse avec blocage Le pré poussé bloqué</p>	<p>Définir le rôle de la fermentation panaiere</p> <p>Citer les différentes pré-fermentations (pâte fermentée, poolish, levain) Choisir un type de fermentation pour un produit proposé Identifier les défauts et proposer des actions correctives dans une situation donnée</p> <p>Expliquer l'influence des levains fermes et liquides sur l'élaboration du levain, défauts des levains et des pains</p> <p>Différencier les fabrications en différé et non différé</p>
S3.3 - <u>Les cuissons et après cuissons :</u>	
<p>S3.3.1 - <u>Les cuissons :</u></p> <p>Préparation de la cuisson Incidence de la vapeur d'eau (buée) et de la scarification Déroutement des cuissons</p>	<p>Indiquer la température et un temps de cuisson moyen pour chaque produit de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie Définir le rôle de la vapeur d'eau (buée) pour la cuisson des pâtes, le rôle de la scarification en boulangerie Préciser l'évolution des produits pendant la cuisson Citer les défauts possibles</p>
<p>S3.3.2 - <u>Les après cuissons :</u></p> <p>Ressuage Rassissement</p>	<p>Définir le rôle du ressuage après la cuisson Définir le terme « rassissement » Indiquer les actions correctives dans une situation donnée Indiquer l'influence du matériel sur la cuisson des produits, sur leur ressuage et leur rassissement</p>
S3.4 - <u>La conservation des produits :</u>	
<p>S3.4.1 - <u>Le conditionnement</u></p> <p>S3.4.2 - <u>Les moyens de conservation :</u> par le froid (positif, négatif) par la chaleur (pasteurisation, stérilisation, appertisation) autres : salage, fumaison, séchage, sous vide, sous atmosphère contrôlée, lyophilisation, déshydratation)</p>	<p>Citer deux techniques de conditionnement, justifier leur rôle Justifier le choix d'une technique de conditionnement pour une fabrication donnée</p> <p>Citer les paramètres de stockage (hygrométrie et température)</p> <p>Expliquer l'incidence des conditions de conservation sur les produits de boulangerie et de pâtisserie Justifier le moyen de conservation utilisé pour une préparation donnée</p>
<u>S3.5 – La commercialisation</u>	
<p>S3.5.1 – <u>L'argumentation</u> technique et commerciale sur les produits vendus S3.5.2 – <u>La présentation et l'animation de l'espace de vente</u> S3.5.3 – <u>Le conseil du client</u></p>	<p>À étudier en lien avec les savoirs associés S531</p> <p>Définir deux arguments techniques ou/et commerciaux justifiant la vente de chaque produit Citer des techniques pertinentes de présentation et d'animation de l'espace de vente Citer deux conseils d'utilisation ou/et de conservation des produits vendus</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p>S4.1 – <u>Les sciences appliquées à l’alimentation</u></p> <p>S4.1.1 - <u>Les constituants des aliments</u></p> <p>S4.1.1.1 - <u>Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - eau - glucides (glucose, saccharose, amidon, fibres) - protides (acide aminés, polypeptides, protéines) - lipides - éléments minéraux et oligoéléments - vitamines 	<p>À partir d’étiquetages, identifier les différents constituants d’un produit alimentaire</p> <p>Citer pour chacun des constituants des aliments caractéristiques qui en contiennent</p> <p>Différencier glucides rapides, glucides lents et fibres.</p> <p>Associer les protéines (albumine, collagène, caséine, gluten) à des aliments qui les contiennent</p> <p>Indiquer les principaux rôles dans l’organisme des glucides (lents, rapides, fibres), des protides, lipides, des vitamines hydrosolubles (B1, B12, C) et liposolubles (A, D, E, K), du calcium, du sodium et du fer</p> <p>Calculer la valeur énergétique d’un aliment</p>
<p>S4.1.1.2 - <u>Modifications subies par les constituants alimentaires / Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - états physiques - changements d’états - solubilité, diffusion, suspension - émulsion, foisonnement - action de la température sur les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation, formation d’empois d’amidon (gélatinisation), gélification, hydrolyse) - action de la température sur les protéines (coagulation, hydrolyse, gélification) - action de la température sur les lipides (fusion, décomposition) - action de la température sur les vitamines hydrosolubles et liposolubles - réaction de Maillard - action de l’alcool sur les protéines (coagulation) - action de l’air sur les lipides et sur les vitamines (oxydation) - action de l’acidité sur les protéines (coagulation) et sur les glucides (hydrolyse) - action mécanique sur les protides (réseau de gluten) 	<p>Expliquer, à partir de protocoles de fabrication, les quatre principaux changements d’états de l’eau : fusion, vaporisation, solidification, sublimation</p> <p>Citer un exemple d’application de chacune de ces propriétés</p> <p>Nommer et donner la nature des transformations subies par les constituants alimentaires dans des situations professionnelles données</p> <p>Indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles sur les produits fabriqués</p> <p>Justifier les précautions prises dans la pratique professionnelle</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p>S4.1.2 - <u>La nutrition</u></p> <p>S4.1.2.1 - <u>Perception sensorielle</u> (odeurs, saveurs, consistances, température, couleur, forme).</p> <ul style="list-style-type: none"> - objectifs de la perception sensorielle - analyse sensorielle 	<p><i>À étudier en lien avec la PSE (Prévention Santé Environnement)</i></p> <p>Indiquer les principaux objectifs de la perception sensorielle (description d'un aliment, correction d'une préparation, protection ...)</p> <p>Définir la notion de qualité organoleptique d'un produit</p> <p>Citer les sens utilisés lors de la perception sensorielle</p> <p>Mettre en relation sens et organes des sens</p> <p>Énumérer les saveurs</p> <p>Commenter une représentation schématique simplifiée de la perception de la saveur, de l'odeur et de la flaveur</p> <p>Citer les éléments, liés à l'individu, susceptibles de perturber une perception sensorielle</p> <p>Expliquer le principe de l'analyse sensorielle</p> <p>Justifier l'intérêt de l'analyse sensorielle</p> <p>Indiquer les champs d'application de l'analyse sensorielle</p>
<p>S4.1.2.2 - <u>Intérêt nutritionnel des produits commercialisés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits alimentaires traditionnels - Produits alimentaires de substitution : produits allégés en sucres et matières grasses, produits contenant des édulcorants, produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres) <p>S4.1.2.3 - <u>Équilibre alimentaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - groupes d'aliments - place des groupes d'aliments dans l'alimentation, alimentation équilibrée - conséquences d'une alimentation déséquilibrée - recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé : PNNS) <p>S4.1.2.4 - <u>Comportements alimentaires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Faim, soif, satiété - Influence des facteurs psychosensoriels et socioculturels sur les comportements alimentaires - Évolution des comportements - Comportements et consommation (aliment santé, aliments prêt à consommer ...) 	<p>Comparer, à partir de documents, les caractéristiques nutritionnelles de différents produits</p> <p>Dégager leur intérêt nutritionnel</p> <p>Identifier l'intérêt des aliments de substitution dans l'alimentation</p> <p>Identifier les limites de leur utilisation</p> <p>Citer les groupes d'aliments</p> <p>Indiquer les principaux constituants apportés par chaque groupe d'aliments</p> <p>Classer des aliments d'une liste et d'un menu dans les différents groupes</p> <p>Énoncer les règles de l'équilibre alimentaire sur une journée, Contrôler qualitativement l'équilibre des menus d'une journée en accord avec les recommandations en vigueur relatives à la nutrition et la santé</p> <p>Repérer les erreurs dans un menu - Corriger un menu</p> <p>Établir des menus équilibrés</p> <p>Identifier l'intérêt d'un plan alimentaire</p> <p>Proposer des menus à partir d'un plan alimentaire</p> <p>Justifier les équivalences alimentaires</p> <p>Énoncer la répartition des apports énergétiques sur la journée</p> <p>Justifier les apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs</p> <p>Identifier les caractéristiques de la ration conseillée pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs en référence à celle de l'adulte d'activité moyenne</p> <p>Citer les principales conséquences sur la santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel - d'une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines <p>Justifier les principales recommandations</p> <p>Indiquer l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété</p> <p>Mettre en relation les facteurs psychosensoriels, socioculturels et les comportements alimentaires</p> <p>Indiquer l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire</p> <p>Mettre en relation comportement alimentaire et consommation</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p>S4.1.3 - <u>La digestion des aliments</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - anatomie de l'appareil digestif - phénomènes mécaniques et phénomènes chimiques - voies d'absorption - devenir des produits absorbés - stockage des glucides et des lipides 	<p>Annoter un schéma de l'appareil digestif</p> <p>Citer les principales étapes de la digestion</p> <p>Expliquer le principe de la simplification moléculaire des aliments</p> <p>Citer les substances assimilables (nutriments) qui résultent de la digestion</p> <p>Indiquer les 2 voies d'absorption des glucides et des lipides</p> <p>Préciser le devenir des glucides et des lipides à l'issue de l'absorption</p> <p>Indiquer le lieu de stockage des glucides et des lipides</p>
<p>S4.2 – <u>Les sciences appliquées à l'hygiène :</u></p> <p>S4.2.1 – <u>La microbiologie appliquée</u></p> <p>S4.2.1.1 - <u>Diversité du monde microbien :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - classification des micro-organismes - conditions de multiplication - toxinogénèse - pouvoir pathogène - virulence 	<p>Définir « micro organisme »</p> <p>Nommer les principales familles de microorganismes (bactéries, champignons microscopiques, virus)</p> <p>Citer les conditions favorables à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu)</p> <p>Définir la sporulation</p> <p>Énoncer les propriétés caractéristiques des spores</p> <p>Identifier, en milieu professionnel, les conditions favorisant la sporulation</p> <p>Justifier les principes de conservation des aliments</p> <p>Définir la toxinogénèse</p> <p>Définir le pouvoir toxique</p> <p>Définir le pouvoir pathogène</p> <p>Définir la virulence (multiplication et diffusion)</p>
<p>S4.2.1.2 - <u>Microorganismes utiles :</u></p> <p>Levures, bactéries lactiques, bactéries acétiques</p>	<p>Citer des exemples de microorganismes utiles aux fabrications</p> <p>Définir la fermentation (produit initial, agents de fermentation, produits formés)</p> <p>Énumérer les facteurs favorables à la fermentation pour une situation donnée</p> <p>Caractériser les fermentations lactique, alcoolique et acétique.</p>
<p>S4.2.1.3 - <u>Microorganismes nuisibles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - flore d'altération - flore pathogène alimentaire - chaîne de contaminations 	<p>Justifier des facteurs favorables à l'altération des produits par les microorganismes</p> <p>Citer les principaux signes d'altération du produit</p> <p>Analyser les conséquences (nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires) de l'altération d'une production alimentaire, de la production à la consommation</p> <p>Proposer et justifier des mesures correctives</p> <p>Nommer les principaux microorganismes pathogènes véhiculés par les aliments (Staphylocoque doré, Listeria, Salmonelles, Escherichia coli, Clostridium botulinum et perfringens).</p> <p>Citer les réservoirs de ces microorganismes dans l'activité professionnelle</p> <p>Nommer les vecteurs des microorganismes</p> <p>Mettre en relation réservoirs et vecteur</p> <p>Citer les principaux produits ou préparations sensibles à ces microorganismes</p> <p>Interpréter les résultats d'une analyse microbiologique effectuée sur un échantillon de préparation alimentaire</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
S4.2.1.4 - <u>Barrières antimicrobiennes de l'organisme</u>	Citer les principales voies de pénétration des micro-organismes dans le corps humain Préciser les principaux niveaux de résistance de l'organisme à l'infection Expliquer le rôle de chaque niveau de résistance Différencier vaccin / sérum : rôles et modes d'action
S4.2.1.5 - <u>Maladies alimentaires :</u>	Citer les principales étapes d'une maladie infectieuse alimentaire Définir les maladies infectieuses alimentaires (MIA) Définir les intoxications alimentaires : intoxications et toxi-infections alimentaires (TIA) Différencier TIA et MIA Mettre en relation les principales TIA et les micro-organismes responsables (Staphylocoque doré, Salmonelles, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens ...) Préciser pour chaque exemple de MIA (dont Hépatite virale A, grippe aviaire) le micro organisme responsable Citer des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les maladies alimentaires ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) Justifier les précautions à prendre, lors de l'activité professionnelle, pour les éviter Lister les principaux symptômes des maladies alimentaires (diarrhées, douleurs abdominales, vomissements, fièvre) Caractériser les Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC) Décoder les sigles TIA, TIAC et MIA Définir un porteur asymptomatique (porteur sain)
S4.2.2 – <u>Les parasitoses alimentaires :</u> Les parasitoses dues au Ténia, à la Trichine, à la Douve, à l'Anisakis	Citer les parasitoses alimentaires les plus courantes Préciser pour chaque exemple le parasite, l'aliment responsable, le mode de transmission Justifier les précautions mises en œuvre pour les éviter
S4.2.3 – <u>La toxicologie alimentaire :</u> - toxicologie extrinsèque : . produits résiduels : traitement phytosanitaires, insecticides, métaux lourds, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, produits issus de certaines techniques (fumage, pyrolyse, surchauffe des graisses...) additifs alimentaires - toxicologie intrinsèque	Définir la toxicité (chronique, aiguë, sub- aiguë) Différencier toxicité extrinsèque de toxicité intrinsèque Citer les principaux types de substances toxiques Justifier les mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation Citer les familles d'additifs alimentaires Indiquer les limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale) Définir la toxicité d'une substance : dose létale 50, dose journalière admissible, dose sans effet Citer les effets des substances toxiques

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p>S4.2.4 – <u>Les mesures préventives</u></p> <p>S4.2.4.1 - <u>Hygiène du personnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - corporelle et vestimentaire - surveillance de l'état de santé, aptitude médicale <p>S4.2.4.2 - <u>Gestion des matières premières</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - choix du fournisseur - contrôles à la réception - conditions de stockage <p>S4.2.4.3- <u>Hygiène du milieu et du matériel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - salissures - familles de produits d'entretien - protocoles de nettoyage et de désinfection - lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs ...) 	<p>Justifier les étapes du lavage hygiénique des mains</p> <p>Justifier l'intérêt de l'hygiène corporelle (dont l'hygiène bucco dentaire) - Justifier le port de la tenue professionnelle et les comportements professionnels à adopter</p> <p>Justifier les visites médicales obligatoires (réglementation)</p> <p>Justifier les contrôles à effectuer lors de la réception</p> <p>Justifier les conditions de stockage des différents types de produits dans le respect de la réglementation</p> <p>Classer les salissures selon leur nature</p> <p>Indiquer le mode d'action d'un détergent, d'un désinfectant, d'un détergent désinfectant, d'un abrasif, d'un solvant, d'un décapant, d'un détartrant</p> <p>Justifier les paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien</p> <p>Justifier les informations relatives aux précautions à prendre lors de l'utilisation de ces produits</p> <p>Préciser la conduite à tenir en cas d'accident survenant lors de l'utilisation de ces produits</p> <p>Justifier les étapes d'un plan de nettoyage/désinfection</p> <p>Justifier pour un cas précis d'entretien de locaux et/ou de matériels, les procédés, les produits et les équipements en fonction du support et des salissures dans le respect de la réglementation et de la sécurité</p> <p>Citer les risques liés à la présence de nuisibles dans un local professionnel</p> <p>Citer les moyens de prévention et de lutte contre les nuisibles</p>
<p>S4.2.4.4 - <u>Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail</u> (Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire)</p> <ul style="list-style-type: none"> - refroidissement rapide - chaîne du froid - action de la chaleur - mise sous-vide - mise sous atmosphère modifiée - liaisons froides, chaudes 	<p>Justifier la nécessité du refroidissement rapide des préparations alimentaires</p> <p>Justifier la nécessité du respect de la chaîne du froid</p> <p>Repérer sur des relevés de températures la rupture de la chaîne du froid</p> <p>Identifier les causes possibles de rupture de la chaîne du froid</p> <p>Proposer des actions correctives et/ou préventives</p> <p>Justifier l'incidence de la cuisson suffisante sur la conservation des produits</p> <p>Justifier la pasteurisation exigée pour des situations professionnelles</p> <p>Indiquer le principe du conditionnement sous vide</p> <p>Justifier l'incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments</p> <p>Justifier les points essentiels de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires en service immédiat ou différé</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p>S4.2.5 – <u>La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire</u> :</p> <p>S4.2.5.1 - <u>Moyens d'information</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - étiquetage - affichage - mise en œuvre de la traçabilité en relation avec la méthode HACCP <p>S4.2.5.2 - <u>Contrôle de la sécurité alimentaire</u></p> <p>Direction départementale des services vétérinaires</p> <p>Direction départementale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes</p> <p>Direction départementale des affaires sanitaires et sociales</p> <p>Laboratoires d'autocontrôles indépendants</p>	<p><i>À étudier en lien avec la PSE (Prévention Santé Environnement)</i></p> <p>Énumérer les mentions obligatoires et facultatives que doit comporter une étiquette, un affichage (aspect réglementaire)</p> <p>Comparer les mentions portées sur des étiquetages en vue de sélectionner ou promouvoir un produit</p> <p>Différencier les mentions relatives aux durées de conservation pour les matières premières et les produits élaborés DLC (Date Limite de Consommation) / DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) / DDM (Date de Durabilité Minimale)/ DCR (Date de Consommation Recommandée)</p> <p>Lister les documents à présenter aux services de contrôle</p> <p>Citer pour chaque service ses principales fonctions</p> <p>Justifier l'intérêt des autocontrôles (objectifs, nature, fréquences)</p>
<p>S4.3 – <u>Les sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)</u></p>	
<p>S4.3.1 – <u>L'alimentation en énergie</u></p> <p>S4.3.1.1 - <u>Énergie électrique</u></p> <p>S4.3.1.1.1 - Principales grandeurs utilisées en électricité</p> <ul style="list-style-type: none"> - tension - intensité du courant - puissance d'un appareil - puissance maximale d'une installation <p>S4.3.1.1.2 - Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - transformation en énergie thermique - transformation en énergie mécanique 	<p>Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques</p> <p>Calculer la consommation électrique pour un appareil donné</p> <p>Comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée</p> <p>Définir l'effet Joule</p> <p>Indiquer des exemples d'appareils utilisant ce principe</p> <p>Énoncer le principe de transformation en énergie mécanique</p> <p>Citer des exemples d'appareils utilisant ce principe</p>
<p>S4.3.1.1.3 - Sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels - réglementation et contrôle <p>S4.3.1.2 - <u>Combustibles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - principaux combustibles utilisés dans le secteur professionnel - combustion et production de chaleur - sécurité concernant l'utilisation du gaz pour l'alimentation des locaux professionnels 	<p>Indiquer le rôle d'un disjoncteur de puissance, d'un disjoncteur différentiel, d'une prise de terre, du dispositif d'arrêt d'urgence et des isolants électriques</p> <p>Justifier l'importance d'une installation aux normes</p> <p>Citer les combustibles utilisés en milieu professionnel</p> <p>Définir la combustion</p> <p>Justifier les conditions d'une combustion complète (gaz)</p> <p>Justifier l'importance du thermocouple, de l'ionisation de flamme, de la vanne d'arrêt et de la maintenance du matériel</p> <p>Expliquer les risques liés au non respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie) et indiquer la conduite à tenir</p> <p>Citer les éléments de sécurité liés à l'aménagement des locaux (alarme, détecteur, portes coupe feu ...) et préciser leur rôle</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p>S4.3.2 – <u>L'alimentation en eau froide</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine - tarification et éléments du coût de l'eau - adoucissement de l'eau 	<p><i>À étudier en lien avec la PSE (Prévention Santé Environnement)</i></p> <p>Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine</p> <p>Repérer sur une facture professionnelle les éléments pris en compte dans le coût de l'eau</p> <p>Proposer des solutions pour une utilisation raisonnée de l'eau</p> <p>Citer les caractéristiques d'une eau dure</p> <p>Nommer l'unité de mesure de la dureté de l'eau</p> <p>Identifier les conséquences de l'utilisation d'une eau dure en milieu professionnel</p> <p>Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau</p>
<p>S4.3.3 – <u>Les équipements spécifiques des locaux professionnels</u></p> <p>S4.3.3.1 - <u>Production d'eau chaude et cuisson des aliments</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - principe de la production de la chaleur par effet Joule, par combustion, par utilisation de micro-ondes, par induction - principes de fonctionnement des appareils de cuisson et des appareils de chauffage de l'eau - propagation de la chaleur (conduction, convection, rayonnement) - réglage de la température : le thermostat - économie d'énergie <p>S4.3.3.2 - <u>Production et utilisation du froid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - principe de production du froid mécanique - principe de fonctionnement des appareils producteurs de froid mécanique - principe de fonctionnement des appareils producteurs de froid cryogénique - fonction des différents appareils : réfrigérateur, chambre froide positive, congélateur, surgélateur, cellule de refroidissement rapide - économies d'énergie <p>S4.3.3.3 - <u>Production d'une atmosphère modifiée</u></p>	<p>Expliquer succinctement la production de la chaleur par : effet Joule, combustion, ondes électromagnétiques</p> <p>Indiquer, à partir d'un schéma simple, le principe de fonctionnement d'un appareil utilisant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la combustion (brûleur atmosphérique) - l'effet Joule (four à chaleur sèche) - les ondes électromagnétiques (micro-ondes et plaque à induction) <p>Indiquer, à partir d'exemples de cuisson d'aliments, le principe des différents modes de propagation de la chaleur</p> <p>Citer son rôle - Indiquer son principe de fonctionnement</p> <p>Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie</p> <p>Comparer des performances et des caractéristiques d'appareils pour une opération donnée en vue d'un choix, par rapport à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la consommation en énergie - les performances atteintes (t°, durée, rendement) - les quantités d'aliments traités - la maintenance - et le nettoyage <p>Expliquer succinctement la production du froid mécanique, du froid cryogénique</p> <p>Indiquer le principe de fonctionnement d'un appareil producteur de froid</p> <p>Annoter un schéma simple d'un appareil de production de froid mécanique, du froid cryogénique</p> <p>Citer la fonction de ces différents appareils</p> <p>Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie</p> <p>Comparaison des performances et des caractéristiques d'appareils pour une opération donnée en vue d'un choix, par rapport à la consommation en énergie, les performances atteintes (t°, durée, rendement), les quantités d'aliments traités, la maintenance et le nettoyage</p> <p>Expliquer succinctement le conditionnement d'aliments, sous vide d'air, en atmosphère modifiée</p> <p>Indiquer le principe de fonctionnement d'un appareil de mise sous-vide - Annoter un schéma simple d'un appareil de mise sous-vide</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel (suite et fin)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p>S4.3.4 – L'aménagement et équipements généraux des locaux professionnels</p> <p>S4.3.4.1 - <u>Éclairage des locaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - éclairage adapté à l'activité professionnelle - économies d'énergie 	<p>Indiquer le principe de fonctionnement d'une lampe à incandescence (« classique », halogène), à fluorescence (« classique », fluocompacte)</p> <p>Comparer les caractéristiques des sources lumineuses artificielles</p> <p>Lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse</p> <p>Caractériser un éclairage direct, indirect, mixte</p> <p>Énumérer les critères d'un éclairage adapté (niveau d'éclairement, rendu des couleurs ...)</p> <p>Justifier le choix d'un éclairage adapté au regard des différents types d'activités (lieu de transformation, lieu de vente)</p> <p>Justifier l'importance de l'entretien des appareils d'éclairage</p> <p>Citer les règles de sécurité lors de l'entretien des appareils d'éclairage</p> <p>Effectuer un choix raisonné de sources d'éclairage adapté à l'activité et dans le respect de l'environnement</p> <p>Citer les consignes d'utilisation qui permettent d'économiser l'énergie</p>
<p>S4.3.4.2 - <u>Évacuation des matières usées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - eaux usées - graisses - déchets solides 	<p>Décrire les dispositifs matériels obligatoires sur le site professionnel, adaptés à la collecte des eaux usées, des graisses, de certains déchets solides (os ...)</p> <p>Justifier les conditions de stockage des déchets produits</p> <p>Justifier l'évacuation des déchets produits en milieu professionnel</p> <p>Justifier l'importance du tri sélectif</p>
<p>S4.3.4.3 - <u>Ventilation et climatisation des locaux professionnels</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - salubrité d'un local - principe de la ventilation - principe de la climatisation - réglementation 	<p>Justifier les facteurs de salubrité d'un local professionnel</p> <p>Caractériser une atmosphère confinée, polluée</p> <p>Expliquer, à partir d'un schéma, le principe de la ventilation</p> <p>Expliquer, à partir d'un schéma, le principe de la climatisation</p> <p>Justifier la nécessité du renouvellement d'air et de la maîtrise des températures et de l'hygrométrie de certains locaux professionnels</p> <p>Citer les principales caractéristiques de la réglementation</p>
<p>S4.3.4.4 - <u>Matériaux utilisés dans le secteur professionnel</u></p> <p>S4.3.4.4.1 - <u>Principaux matériaux</u></p> <p>bois, métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, papiers et cartons</p>	<p>Citer les principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail..), appareils, équipements, emballages, conditionnements, tenues professionnelles</p>
<p>S4.3.4.4.2 - <u>Principales propriétés des matériaux, utilisation et entretien</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - matériaux réglementaires utilisés dans l'activité professionnelle - matériaux d'emballage et de conditionnement à usage alimentaire - réglementation 	<p>Identifier les principales propriétés de chacun des matériaux</p> <p>Identifier les inconvénients de chacun des matériaux</p> <p>À partir des principales propriétés et inconvénients d'un matériau, justifier le choix pour son utilisation dans le milieu professionnel et son entretien éventuel</p> <p>Citer les principales caractéristiques de la réglementation</p>

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u>
S5.1. <u>LE CONTEXTE PROFESSIONNEL :</u>	
S5.1.1 - <u>Un secteur professionnel, une diversité de métiers :</u>	
Le secteur professionnel	Définir la notion de secteur professionnel Distinguer différents secteurs professionnels Repérer le secteur professionnel du domaine de l'alimentation
Le métier	Définir la notion de métier Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel du domaine de l'alimentation Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés
Les niveaux de formation	Repérer les différents niveaux de formation Identifier les diplômes et titres professionnels préparant aux différents métiers du secteur professionnel Positionner les diplômes de niveau V et IV sur l'organigramme des formations
Les diplômes et les titres professionnels	Définir la qualification Faire le lien entre diplôme, qualification et professionnalisation
La qualification	Identifier les différentes voies de formation
La professionnalisation	Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation...
Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié	Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation
Une formation tout au long de la vie	Définir la notion de formation tout au long de la vie et en repérer les principaux enjeux Repérer les principales modalités de validation des acquis de l'expérience
L'environnement du métier	Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice (maison mère, succursale, filiale, chantier...), contraintes inhérentes à la spécificité du métier (flexibilité des horaires par exemple)
S5.1.2 - <u>La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité :</u>	
Les organisations : leurs caractéristiques	Définir l'organisation Identifier différentes organisations et repérer leur diversité
Les finalités des organisations : production de biens et de services marchands ou non marchands	Repérer les finalités des organisations
Les types d'organisations : entreprises, organisations publiques, organisations à but non lucratif	Associer finalités et types d'organisations
Les objectifs : réalisation de profits, création de richesses, principes et missions de service public, défense d'un intérêt commun	Identifier les différents objectifs en fonction de la finalité et du type d'organisation

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u>
S5.1.3 - <u>Les domaines d'activités des organisations :</u>	
L'activité principale d'une organisation	Repérer les activités d'une organisation
Les activités secondaires d'une organisation	Définir la notion d'activité principale et secondaire Repérer des exemples de services secondaires
Le secteur professionnel et sa place dans l'économie	Observer et caractériser la place du secteur professionnel en lien avec le métier préparé dans l'économie locale, régionale, nationale et mondiale Constater l'évolution des dernières années
S5.1.4 - <u>L'environnement économique, juridique et institutionnel :</u>	
Notions de marché, d'offre et de demande	Caractériser le marché de l'entreprise Caractériser l'offre et la demande Analyser leur incidence sur la fixation des prix Montrer le rôle régulateur du marché
Les secteurs institutionnels	Définir la notion d'activité économique Repérer les différents secteurs institutionnels (agents économiques) et identifier leur fonction principale Montrer l'interdépendance entre les différents secteurs en s'appuyant sur un schéma simplifié
Les sources du droit national : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume	Définir la notion de droit Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national
Les sources du droit européen et international : droit communautaire, directives européennes, traités et accords internationaux...	Repérer les différentes sources des droits européen et international Hiérarchiser les droits national et international
Le contrat	Définir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle
La formation du contrat	Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat
Les obligations contractuelles	Analyser différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations
La responsabilité	Définir la responsabilité et différencier les différents domaines de la responsabilité (responsabilité civile contractuelle, responsabilité civile délictuelle, responsabilité pénale) Identifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle
Les chambres consulaires	Définir et caractériser les chambres consulaires Identifier les services apportés par ces chambres consulaires aux organisations
Les organisations professionnelles patronales et syndicales	Repérer différentes organisations professionnelles en lien avec le métier préparé et identifier leurs relations avec l'entreprise
L'inspection du travail	Repérer ses missions principales et ses liens avec l'organisation
L'État et les collectivités territoriales	Identifier l'organisation territoriale de la France et dégager quelques relations de l'entreprise avec les services de l'État et des collectivités territoriales

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u>
S5.2. L'INSERTION DANS L'ORGANISATION :	
S5.2.1 - <u>La recherche d'emploi :</u>	
La population active	Caractériser la population active Analyser la composition de la population active (sexe, âge, métier...) Décrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active
Les caractéristiques du marché du travail	Observer et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre) Analyser les causes et l'évolution du chômage
Le profil de poste	Définir la notion de compétence, d'aptitude Analyser le profil de poste Vérifier l'adéquation du profil de la personne aux besoins de l'entreprise
Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi, en France et en Europe	Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet ...) Repérer les différents organismes facilitateurs (service pour l'emploi SPE, agences d'intérim, syndicats professionnels...)
L'offre d'emploi adaptée au secteur professionnel	Analyser une offre d'emploi Sélectionner les offres d'emplois correspondant à un profil établi
Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi	Repérer les démarches de recherche d'emploi Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi
La lettre de motivation	Identifier les règles d'usage, en France et en Europe, pour la rédaction d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae Rédiger une lettre de motivation
Le curriculum vitae	Présenter un curriculum vitae informatisé
La communication téléphonique	Préparer la communication téléphonique
S5.2.2 - <u>L'embauche et la rémunération :</u>	
L'entretien d'embauche	Repérer les différentes phases de l'entretien Repérer les attitudes et le langage à privilégier et à éviter, voire à exclure Analyser la législation relative aux entretiens d'embauche (atteinte à la vie privée, discrimination...) Préparer l'entretien d'embauche
Les tests de sélection	Analyser des tests utilisés dans une procédure d'embauche
Les différents types de contrats de travail en vigueur	Distinguer les principaux contrats de travail et les caractériser Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation
Le contrat de travail : son utilisation, ses caractéristiques, les droits et obligations des parties	Analyser un contrat de travail, notamment les clauses spécifiques Dégager les caractéristiques des contrats, les droits et obligations des parties
Les éléments de la rémunération	Repérer les éléments constitutifs de la rémunération négociés au moment de l'embauche Dégager les spécificités de la rémunération du secteur professionnel
Les principales formalités liées à l'embauche : déclarations obligatoires, visite médicale, inscription au registre du personnel, déclaration unique d'embauche	Identifier les formalités obligatoires pour le salarié et l'employeur à l'embauche

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u></p>
<p>S5.2.3 - <u>La structure de l'organisation :</u></p>	
<p>Les fonctions et services de l'organisation</p>	<p>Observer et caractériser des organisations représentatives du secteur professionnel Repérer et caractériser leurs principales fonctions Identifier les différents services et leurs attributions</p>
<p>La structure de l'organisation</p>	<p>Analyser la structure d'une organisation du secteur professionnel Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans cette organisation Se positionner dans l'organigramme et repérer les liens avec les autres services</p>
<p>S5.2.4 - <u>Les règles de vie au sein de l'entreprise :</u></p>	
<p>La communication au sein de l'entreprise</p>	<p>Analyser des situations de communication au sein de l'entreprise Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte</p>
<p>Les enjeux de la communication interne</p>	<p>Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences</p>
<p>La liberté d'expression et ses limites</p>	<p>Délimiter l'exercice de la liberté d'expression au sein de l'entreprise Faire émerger quelques exemples de délimitation de la liberté d'expression tant pour le salarié, que pour l'employeur</p>
<p>Le règlement intérieur : contenu et objectifs</p>	<p>Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel Identifier les principaux thèmes abordés et repérer les objectifs</p>
<p>Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié</p>	<p>Repérer les droits et obligations du salarié</p>
<p>Le règlement intérieur : hiérarchie des différentes sanctions applicables</p>	<p>Identifier pour le salarié les conséquences en cas de non respect de ces dispositions</p>
<p>Le pouvoir disciplinaire</p>	<p>Indiquer les conditions d'application du pouvoir disciplinaire Identifier les limites à ce pouvoir</p>
<p>S5.3. <u>L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ :</u></p>	
<p>S5.3.1 - <u>L'activité commerciale :</u></p>	
<p>Les couples produits / marchés de l'entreprise</p>	<p>Identifier les couples produits/marchés de l'entreprise</p>
<p>La concurrence</p>	<p>Repérer le positionnement des concurrents Définir le positionnement de l'entreprise sur ses marchés à partir d'un cas concret</p>
<p>Le positionnement</p> <p>La politique commerciale : politique de produit, de prix, de distribution, de communication</p>	<p>Repérer les composantes de la politique commerciale de l'entreprise Justifier le choix de la politique commerciale retenue</p>

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, on se limite à :
S5.3. L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ (suite) :	
S5.3.2 - L'organisation de la production et du travail :	
Le processus de production de biens ou de services	Repérer les étapes du processus de production à partir d'une observation du réel
Les modes de production industrielle (fabrication à l'unité, en série, en continu, juste à temps...) La production de services	Analyser différents modes de production et les définir tout en présentant les avantages et limites de chacun Repérer le ou les modes de production du secteur professionnel concerné
Les différents modes d'organisation du travail	Repérer dans le temps l'évolution de l'organisation du travail Caractériser les différents avantages et inconvénients des différents modes d'organisation du travail tant pour le salarié que pour l'entreprise Repérer les modes d'organisation du travail en fonction du mode de production retenu et du secteur professionnel concerné.
Les facteurs de production (facteur humain et facteur technique)	Repérer et caractériser les différents facteurs de production
La productivité Le rendement L'investissement La formation et la qualification	Identifier les différentes combinaisons des facteurs de production et mesurer leur(s) incidence(s) sur la productivité Repérer les opportunités d'amélioration de la productivité des facteurs Dégager les enjeux et les conséquences de la productivité et du rendement
L'approvisionnement : niveaux de stocks, périodicité, réapprovisionnement, coût du stockage	Identifier et analyser les modalités d'approvisionnement d'entreprises représentatives du secteur professionnel Repérer les événements qui déclenchent le réapprovisionnement en fonction de la politique d'approvisionnement
La recherche et la sélection des fournisseurs	Participer à la recherche et au choix d'un fournisseur
La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente Normes, chartes qualité La démarche qualité et ses enjeux	Identifier les références qualité appliquées au secteur professionnel Analyser des démarches qualité en vigueur dans le secteur professionnel Repérer les enjeux de la démarche qualité pour les organisations
La durée du travail Les repos, les congés	Identifier la législation et les accords conventionnels relatifs à la durée du temps de travail, les repos, les congés
La flexibilité du temps de travail	Analyser les principales modalités d'application de l'aménagement du temps de travail, en s'appuyant sur les conventions collectives et/ou accords de branche et/ou d'entreprise Dégager les avantages et les inconvénients de l'aménagement du temps de travail pour le salarié et l'entreprise
La rémunération du travail	Vérifier que la rémunération du salarié est conforme à la législation et à sa situation
Les délégués du personnel, le comité d'entreprise	Repérer la législation concernant la représentation des salariés (seuil, désignation ...) dans une situation donnée. En dégager les attributions des différentes instances représentatives du personnel
La représentation syndicale	

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, on se limite à :</p>
<p>S5.3. L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ (suite) :</p>	
<p>S5.3.3 - La gestion des ressources humaines :</p>	
<p>Les missions du service des ressources humaines ou les aspects de la gestion des ressources</p>	<p>Identifier les principales missions du service des ressources humaines Définir les principaux objectifs et enjeux de la gestion des ressources humaines</p>
<p>L'entretien individuel d'évaluation</p>	<p>Définir les objectifs de l'entretien individuel pour le salarié et pour l'organisation Observer et caractériser un exemple d'entretien individuel d'évaluation</p>
<p>Le plan de formation de l'organisation Les congés de formation Le droit à la formation Le bilan de compétences</p>	<p>Identifier les différents dispositifs de formation existants au sein de l'organisation et à l'extérieur de celle-ci Repérer les enjeux de la formation tant pour le salarié que pour l'organisation Repérer les droits et obligations de l'employeur et du salarié en matière de formation</p>
<p>Les moyens et les enjeux de la motivation</p>	<p>Repérer différents moyens permettant de motiver les salariés Identifier les enjeux de la motivation des salariés pour l'organisation et pour le salarié</p>
<p>Les conflits individuels et collectifs</p>	<p>Caractériser les principaux types de conflits Observer les différentes étapes des conflits et repérer leur</p>
<p>Les modes de résolution des conflits</p>	<p>mode de résolution, en s'appuyant sur la législation en vigueur</p>
<p>S5.4. LA VIE DE L'ORGANISATION :</p>	
<p>S5.4.1 - L'organisation créatrice de richesses :</p>	
<p>Les coûts d'achat, de production, de revient</p>	<p>Identifier les composants des différents coûts</p>
<p>La marge de l'entreprise, le prix de vente</p>	<p>Caractériser les déterminants du prix de vente</p>
<p>Le chiffre d'affaires et le résultat</p>	<p>Repérer le chiffre d'affaires et ses composantes (volume et prix) Dégager le résultat à partir des charges et produits Mesurer la performance de l'entreprise à partir de ces indicateurs</p>
<p>La valeur ajoutée et sa répartition</p>	<p>Définir la notion de valeur ajoutée Identifier la répartition de la valeur ajoutée</p>
<p>La croissance de l'organisation</p>	<p>Observer et caractériser le contexte économique (marché, concurrence, compétitivité) Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marché...)</p>

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, on se limite à :
S5.4. LA VIE DE L'ORGANISATION : (suite) :	
S5.4.2 - Les relations avec les partenaires extérieurs :	
Les clients/usagers Les fournisseurs Les organismes financiers Les assurances	Repérer les partenaires de l'organisation prenant part aux étapes d'approvisionnement, de production, de commercialisation, d'investissement et de financement
Le mécanisme de la TVA	Repérer la TVA collectée, déductible et à payer
L'imposition des bénéficiaires	Distinguer les modalités d'imposition des bénéficiaires dans les entreprises individuelles et les sociétés
Les opérations réalisées avec les partenaires Les documents administratifs, commerciaux, de gestion Les différentes modalités de financement (emprunt, crédit bail)	Identifier les documents échangés (reçus/transmis) avec les différents partenaires Vérifier, analyser les principaux documents reçus Établir quelques documents significatifs du secteur professionnel en respectant la pratique professionnelle Identifier les opérations réalisées et repérer les droits et obligations de l'entreprise et de ses partenaires
La communication avec les partenaires Les enjeux de la communication avec les partenaires	Analyser des situations de communication avec les partenaires Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte Identifier les principes d'une communication efficace selon les partenaires et en mesurer l'impact
S5.4.3 - La création et la reprise d'entreprise :	
Le projet de création ou de reprise	Repérer les situations de développement d'activités nouvelles, de création, de reprise d'entreprise Définir les valeurs et aptitudes de l'entrepreneur Repérer les différents types d'idées, sources de projet (une activité connue, une innovation, une avancée technologique...) Repérer les différentes étapes de cette démarche de projet
La propriété industrielle et propriété intellectuelle	Repérer et définir les enjeux de la protection de la propriété industrielle, de la propriété intellectuelle Identifier les règles juridiques essentielles en vigueur relatives à la propriété industrielle Repérer les procédures pour préserver la propriété industrielle
La connaissance du marché	Analyser des indicateurs locaux et nationaux concernant le secteur professionnel Estimer le marché au niveau quantitatif et qualitatif
Les éléments prévisionnels du projet (chiffre d'affaires, bilan, résultat) et le financement	Estimer le besoin de financement associé au projet
Les aides et les incitations à la création d'entreprise	Identifier les principales sources de financement complémentaire : aides, exonérations et incitations
Le positionnement sur le marché	Positionner l'entreprise sur le marché Dégager la nécessité d'élaborer une stratégie commerciale
Les formes juridiques : leurs caractéristiques	Repérer les principaux déterminants du choix d'une forme juridique : notions de régime fiscal et social, niveau de responsabilité
Les formalités de création	Repérer les différentes démarches liées à la création d'entreprise Identifier l'aide potentielle apportée par l'agence pour la création d'entreprises, les centres de formalités des entreprises...

**Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise
(suite et fin)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u>
S5.5. LES MUTATIONS ET LEURS INCIDENCES :	
S5.5.1 - Les mutations de l'environnement :	
Le contexte économique : les indicateurs de mesure, la croissance (taux d'inflation, PIB, taux de croissance, solde commercial, taux de chômage)	Caractériser les principaux indicateurs économiques Repérer les situations de croissance ou de crise et en dégager les causes Mesurer les effets sur l'activité de l'organisation
L'Union européenne La mondialisation	Repérer des opportunités et des contraintes de l'ouverture des marchés pour l'entreprise
L'organisation, actrice du développement durable Les politiques de développement durable et leurs enjeux	Identifier, au sein de l'organisation, des actions mises en œuvre en faveur du développement durable Repérer, au plan national et international, d'autres actions menées en faveur du développement durable Situer ces actions dans le cadre d'une politique globale de développement durable Définir les enjeux du développement durable
S5.5.2 - Les mutations de l'organisation :	
Les mutations structurelles (restructura- tion, externalisation, délocalisation) et leurs incidences	Observer différentes mutations structurelles et en déduire les objectifs poursuivis Dégager les incidences sur les plans économique et social
Les situations de défaillance de l'organisation	Observer des situations de défaillance de l'organisation et repérer les procédures de résolution adaptées
La GPEC (Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences) Le plan de sauvegarde de l'emploi	Définir l'importance et le rôle d'une GPEC Observer des plans sociaux et en dégager les causes et les incidences
S5.5.3 - Les incidences sur le personnel :	
La démission La rupture conventionnelle Le licenciement pour motif personnel Le licenciement économique Les conseils de prud'homme	Identifier les différents cas de rupture Qualifier la démission, sa procédure légale et ses incidences Qualifier le licenciement, ses motifs, ses procédures et ses incidences
Les évolutions de carrière	Observer les différentes évolutions de carrière (formation, adaptation, mutation, reconversion, promotion...) et en dégager leurs caractéristiques

UNITÉS CONSTITUTIVES

MISE EN RELATION DES CAPACITÉS, DES COMPÉTENCES TERMINALES ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS

U.1 -

CAPACITÉS	COMPÉTENCES	S1								S2			S3				S4		
		1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
ORGANISER	C1.1 - Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité																		
	C1.2 - Définir les besoins humains, matériels, commerciaux et financiers																		
	C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information ; proposer et argumenter																		
	C.1.4. Préparer les espaces de travail																		
	C1.5. Identifier les éléments de la qualité																		
RÉALISER	C3.8. Détecter les anomalies																		

S1	La culture professionnelle
S2	Les matières premières
S3	Les techniques professionnelles
S4	Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

UNITÉS CONSTITUTIVES

MISE EN RELATION DES CAPACITÉS, DES COMPÉTENCES TERMINALES ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS (suite)

U.2 -

AP ACI	COMPÉTENCES	S1							S2			S3					S4		
		1	2	4	5	6	7	2	3	1	2	3	4	5	2	3			
ORGANI- SER	C.1.4. Préparer les espaces de travail																		
	C1.6. Planifier le travail (temps – espace)																		
RÉALISER	C2.1. Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité																		
	C2.2. Déconditionner, conditionner																		
	C2.3. Réceptionner - stocker																		
	C2.4. Peser, mesurer, quantifier																		
	C2.5. Préparer, transformer, fabriquer																		
	C2.6. Présenter et valoriser les produits																		
	C2.7. Vendre, facturer, encaisser																		
	C2.8. Maintenir en état les postes de travail, les équipements et les outillages																		
	C2.9. Appliquer les procédures de la démarche qualité																		
	C2.10. Réagir aux aléas et mener des actions correctives																		
CONTRÔLER	C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation																		
	C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux																		
	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																		
	C3.5. Contrôler l'évolution des produits																		
	C3.6. Contrôler la conformité de la production / transformation																		
	C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation des produits																		
	C4.1. Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers																		
COMMUNIQUER - COMMERCIALISER	C4.2. Animer une équipe																		
	C4.4. Commercialiser les produits																		

S1	La culture professionnelle
S2	Les matières premières
S3	Les techniques professionnelles
S4	Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

UNITÉS CONSTITUTIVES

MISE EN RELATION DES CAPACITÉS, DES COMPÉTENCES TERMINALES ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS (suite et fin)

U.3 -

CAPA CITÉS	COMPÉTENCES	S5				
		1	2	3	4	5
ORGANISER	C1.2 - Définir les besoins humains, matériels, commerciaux et financiers					
	C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information ; proposer et argumenter					
	C.1.4. Préparer les espaces de travail					
	C1.5. Identifier les éléments de la qualité					
	C1.6. Planifier le travail (temps – espace)					
RÉALISER	C2.6. Présenter et valoriser les produits					
CONTRÔLER	C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation					
	C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation des produits					
	C3.8. Détecter les anomalies					
	C3.9. Vérifier l'application des actions correctives					
COMMUNIQUER - COMMERCIALISER	C4.1. Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers					
	C4.2. Animer une équipe					
	C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication					
	C4.4. Commercialiser les produits					

S5	L'environnement économique, juridique et management de l'entreprise
-----------	---

UNITÉS GÉNÉRALES

ANNEXE II

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

(BO spécial n° 2 du 19 février 2009)

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans une ou des entreprises définies par le référentiel d'activités professionnelles accueillant des professionnels très qualifiés (**boulangier pâtissier**). Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves du baccalauréat professionnel « boulangier – 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 ou celui de la possibilité d'y trouver matière à l'élaboration du dossier du projet professionnel de la sous unité de certification U32.

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.

- Organisation des périodes de formation en milieu professionnel

Toute l'équipe pédagogique est concernée par l'organisation et le suivi des périodes de formation en milieu professionnel.

▪ Voie scolaire

a) Sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent contribuer à la recherche des entreprises d'accueil (circulaire 2000-095 du 26 juin 2000 relative à l'encadrement des périodes en entreprise. BO n° 25 du 29 juin 2000).

L'équipe veille, durant le cursus de formation scolaire, au déroulement des périodes dans au moins deux établissements, l'un du secteur traditionnel l'autre en moyenne ou grande distribution.

b) La durée totale de 22 semaines (incluant celles nécessaires à la validation du diplôme de niveau V lorsqu'il est préparé dans le cadre du cycle en trois ans) **s'organise durant le cycle scolaire de 3 ans de formation au baccalauréat professionnel.**

« La répartition annuelle de ces périodes relève de l'autonomie des établissements. Cependant, la durée globale de la PFMP ne peut être partagée en plus de six périodes et la durée de chaque période ne peut être inférieure à trois semaines » (extrait de l'article 6 de l'arrêté relatif aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel). Cette répartition doit prendre en compte à minima les durées de PFMP relatives à la certification intermédiaire (6 semaines dans le cadre du BEP, 8 semaines dans le cadre du CAP).

En concertation avec les milieux professionnels, le choix des dates, au sein du cursus scolaire, est laissé à l'initiative des établissements pour tenir compte des conditions locales.

c) La formation dispensée en entreprise se déroule sous la responsabilité du chef d'établissement sur la base d'une convention, établie entre l'établissement d'enseignement et les entreprises, conformément à la convention type (définie par la note de service n° 2008-176 du 24-12-2008 Bulletin officiel n° 2 du 8 janvier 2009 Formation en milieu professionnel : Convention-type pour les élèves de lycée professionnel). L'annexe pédagogique de la convention est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) tuteur(s) (modes de relations à établir, types d'activités, objectifs et contenus de formation).

d) 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.

▪ **Voie de l'apprentissage**

La formation se déroule en milieu professionnel en cohérence avec les objectifs de formation et dans un centre de formation d'apprentis. Elle fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code du travail.

La durée de la formation en milieu professionnel est équivalente à la durée du temps passé en entreprise dans le cadre du contrat d'apprentissage.

L'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis présente au maître d'apprentissage formateur les objectifs de la formation et définit les modalités de suivi.

Au terme des périodes de formation, l'apprenti constitue un dossier conformément à la définition de l'épreuve U32.

▪ **Voie de la formation professionnelle continue**

a) *Candidat en situation de première formation ou de reconversion*

La formation se déroule en milieu professionnel, en cohérence avec les objectifs de formation, et dans un centre de formation continue.

La durée de la formation en milieu professionnel s'ajoute aux durées de la formation dispensée dans le centre de formation continue.

Au terme de sa formation, le candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires (cf. supra).

b) *Candidat en situation de perfectionnement*

Le certificat de stage est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans des activités relevant de la fabrication de produits de boucherie et de charcuterie traiteur en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

Le candidat présente par écrit ses activités dans le même esprit qui préside à l'élaboration du dossier pour les autres candidats.

Les modalités de constitution et de remise de ce dossier sont identiques à celles des candidats scolaires, apprentis ou en formation professionnelle continue visés au 3.1.

▪ **Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle**

Ce candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats de la formation professionnelle continue en situation de perfectionnement visés ci-dessus au paragraphe b).

▪ **Candidat positionné**

Pour le candidat en situation de positionnement, cette durée ne peut être inférieure à :

- 14 semaines pour les candidats issus de la voie scolaire
 - 8 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue.
- (positionnement prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur).

Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier

**ANNEXE III
RÉGLEMENT D'EXAMEN**

Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle.	Candidats voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité

Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode
E1 – Épreuve technologique et scientifique	U.1	4	CCF, écrit	3 h (1)	Ponctuel, écrit	3 h (1)	CCF, écrit
E2 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	U.2	9	CCF, écrit – pratique et oral		Ponctuel, écrit – pratique et oral	10 h	CCF, écrit – pratique et oral
E.3 – Épreuve de gestion appliquée	U.3	5					
• E 31 - Environnement économique, juridique et management	U.31	2	CCF écrit		Ponctuel, écrit	2h30	CCF, écrit
• E32 - Projet professionnel	U.32	2	CCF oral	30 mn (2)	Ponctuel oral	30 mn (2)	CCF, écrit et oral
• E 33 - Mathématiques	U.33	1	CCF écrit	1 h	Ponctuel, écrit	1 h	CCF, écrit
E.4 - Épreuve de langue vivante	U.4	2	CCF, écrit	2h	Ponctuel, écrit	2 h	CCF, écrit
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie	U.5	5					
- Français	U.51	3	Ponctuel, écrit	2h30	Ponctuel, écrit	2h30	CCF, écrit
- Histoire -Géographie	U.52	2	Ponctuel, écrit	2h	Ponctuel, écrit	2h	CCF, écrit
E.6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	U.6	1	CCF, écrit		Ponctuel, écrit	3 h	CCF, écrit
E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF, pratique		Ponctuel, pratique		CCF, pratique
ÉPREUVE FACULTATIVE	UF1		Oral		Oral		Oral

(1) L'épreuve se décompose en deux parties (technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement) d'une durée indicative de 1h30 chacune.

(2) La durée de l'épreuve se décompose en : 5 mn de présentation, 25 mn d'échanges avec le jury.

ANNEXE IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

E1 Épreuve technologique et scientifique

coefficient : 4

Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement technologique et scientifique en lien avec l'activité professionnelle. Elle est constituée de deux parties.

La première partie vise à évaluer la culture professionnelle, les connaissances sur les matières premières et sur la technologie des transformations et des fabrications (coefficient 2).

La deuxième partie évalue les connaissances en sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (coefficient 2).

Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte obligatoirement sur les savoirs associés :

S1 : la culture professionnelle,

S2 : les matières premières,

S3 : Les techniques professionnelles,

S4 : les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel,

et s'appuie sur les compétences terminales suivantes :

C11 - Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité,

C12 - Définir les besoins,

C13 – Collecter, traiter et organiser l'information – proposer et argumenter

C14 – Préparer les espaces de travail

C15 – Identifier les éléments de la qualité

C38 – Détecter les anomalies

Critères d'évaluation

L'évaluation porte principalement sur :

- l'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs technologiques et des sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel,
- la pertinence des réponses,
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation,
- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournies,
- la clarté et la rigueur du vocabulaire dans l'expression écrite.

Déroulement de l'épreuve

Cette épreuve écrite évalue les acquis sur la base d'un questionnement qui prend appui sur la description d'une situation professionnelle commune aux deux parties, voire de situations professionnelles spécifiques. Chaque situation peut être illustrée à l'aide d'une documentation d'entreprise (bon de commande, bon de livraison, fiche technique, test, protocole, résultats d'analyses ...) ou/et de tout autre support professionnel (articles de presse...).

Dans ce contexte, l'épreuve se compose de deux parties distinctes.

L'évaluation des savoirs en technologie comporte obligatoirement des questions sur :

S1 : la culture professionnelle

S2 : les matières premières

S3 : les techniques professionnelles

L'évaluation des sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel comporte obligatoirement des questions sur :

S4.1 : les sciences appliquées à l'alimentation

S4.2 : les sciences appliquées à l'hygiène

S4.3 : les sciences appliquées à l'environnement professionnel

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements de technologie professionnelle et d'un enseignant de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel.

Modes d'évaluation

a) Forme ponctuelle

Épreuve écrite

coefficient 4

Durée : 3 heures

Comportant deux parties : technologie professionnelle (40 points), sciences appliquées (40 points) d'une durée indicative de 1 heure 30 chacune.

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement, modes d'évaluation).

La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur.

b) Contrôle en cours de formation (CCF)

Deux situations, organisées dans l'établissement de formation, sont réalisées dans le cadre des séances d'enseignement pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les deux situations d'évaluation écrite répondent aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement).

Le contenu des deux évaluations portera sur des champs de connaissances complémentaires.

Première situation (30 points : 15 points sur S1 – S2 – S3, 15 points sur S4)

Elle est organisée au cours du dernier trimestre de la classe de première professionnelle.

Elle consiste en un questionnaire écrit s'appuyant sur la description d'une ou de situations professionnelles communes. Ce questionnaire porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés S1, S2, S3, S4.1, S4.2 et S4.3, et pour tout ou partie de leurs contenus, identifiés ci-dessous :

S1 - La culture professionnelle

S1.1 - Les secteurs d'activités et les acteurs des filières

S1.2 – Les produits commercialisés

S1.4 – Le vocabulaire professionnel

S1.8 – La qualité

S1.8.1 – Les signes officiels de qualité dans le cadre de la réglementation

S1.8.3 – Les appellations commerciales et réglementaires

S2 - Les matières premières

S2.1 – Les matières premières de base

S3 – Les techniques professionnelles

S3.1.2 - Les procédés de fabrication en boulangerie

S3.1.3 - Les procédés de fabrication communs à la boulangerie et à la pâtisserie

S4 - Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

S4.1 – Les sciences appliquées à l'alimentation

S4.1.1 1 – La nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels

S4.1.3 - La digestion des aliments

- S4.2 – Les sciences appliquées à l'hygiène
 - S4.2.1.1 - Diversité du monde microbien
 - S4.2.1.3 - Microorganismes nuisibles
 - S4.2.1.4 - Barrières antimicrobiennes de l'organisme
 - S4.2.1.5 - Maladies alimentaires
 - S4.2.2 - Parasitoses alimentaires
 - S4.2.4.1 - Hygiène du personnel
 - S4.2.4.2 - Gestion des matières premières
 - S4.2.4.3 - Hygiène du milieu et du matériel
- S4.3 – Les sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)
 - S4.3.1 - Alimentation en énergie
 - S4.3.2 - Alimentation en eau froide
 - S4.3.4.4 - Matériaux utilisés dans le secteur professionnel

Deuxième situation (50 points : 25 points sur S1 – S2 – S3, 25 points sur S4) :

Elle est organisée au cours du troisième trimestre de la classe de terminale professionnelle.

Elle consiste en un questionnaire écrit s'appuyant sur la description d'une ou de situations professionnelles communes. Ce questionnaire porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés S1, S2, S3, S4.1, S4.2 et S4.3, et pour tout ou partie de leurs contenus, identifiés ci-dessous :

S1- La culture professionnelle

- S1.3 – L'approche sensorielle
- S1.5 – Les locaux et annexes
- S1.6 – Les équipements, matériels et outillages
- S1.7 – Les documents de travail
- S1.8 – La qualité

S2 - Les matières premières

- S2.2 - Les matières complémentaires
- S2.3 – Les ingrédients et produits d'addition

S3 – Les techniques professionnelles

- S3.1.4 – Les procédés de fabrication en pâtisserie
- S3.2 – Les fermentations
- S3.3 – Les cuissons et après cuissons
- S3.4 – La conservation des produits

S4 Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

- S4.1 – Les sciences appliquées à l'alimentation
 - S4.1.1.2 – Les modifications subies par les constituants alimentaires / principales propriétés physico chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle
 - S4.1.2 - La nutrition
- S4.2 – Les sciences appliquées à l'hygiène
 - S4.2.1.2 - Microorganismes utiles
 - S4.2.1.3 - Microorganismes nuisibles
 - S4.2.3 - Toxicologie alimentaire
 - S4.2.4.4 - Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail
 - S4.2.5 - Valorisation et contrôle de la qualité alimentaire
- S4.3 – Les sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)
 - S4.3.3 - Équipements spécifiques des locaux professionnels
 - S4.3.4.1- Éclairage des locaux
 - S4.3.4.2 - Évacuation des matières usées
 - S4.3.4.3 - Ventilation et climatisation des locaux professionnels
 - S4.3.5 - Santé et sécurité au travail

La commission d'évaluation propose une note transmise au jury final qui arrête la note définitive. L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre d'examen.

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel Coefficient : 9

Finalités et objectifs

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.

L'épreuve 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

Contenu de l'épreuve

L'épreuve pratique porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- C1.4. Préparer les espaces de travail
- C1.6. Planifier le travail dans le temps et l'espace
- C2.1. Mettre en œuvre des mesures d'hygiène
- C2.2. Déconditionner, conditionner
- C2.3. Réceptionner, stocker
- C2.4. Peser, mesurer, quantifier
- C2.5. Préparer, transformer, fabriquer
- C2.6. Présenter et valoriser les produits
- C2.7. Vendre, facturer, encaisser
- C2.8. Maintenir en état les postes de travail
- C2.9. Appliquer les procédures de la démarche qualité
- C2.10. Réagir aux aléas et mener des actions correctives
- C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
- C3.2. Contrôler la mise en place des postes de travail
- 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
- C3.5. Contrôler l'évolution des produits
- C3.6. Contrôler la conformité de la production/transformation
- C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation des produits
- C4.1. Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers
- C4.2. Animer une équipe
- C4.4. Commercialiser les produits, conseiller

et sur tout ou partie des savoirs associés suivants :

- S1.1. Les secteurs d'activité et les acteurs des filières
- S1.2. Les produits commercialisés
- S1.4. Le vocabulaire professionnel
- S1.5. Les locaux et annexes
- S1.6. Les équipements, matériels et outillage
- S1.7. Les documents de travail
- S2.1. Les matières premières de base
- S2.2. Les matières complémentaires
- S3.1. Les transformations
- S3.2. Les préparations de base et leurs techniques dans l'activité traiteur
- S3.3. Les cuissons
- S3.4. La conservation des produits
- S3.5. La commercialisation
- S4.2.4.1. Hygiène du personnel
- S4.2.4.3. Hygiène du milieu et du matériel
- S4.2.4.4. Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail
- S4.2.5. Valorisation et contrôle de la qualité alimentaire
- S4.3.3.1. Équipement spécifique des locaux et des matériels
- S4.3.3.2. Production et utilisation du froid
- S4.3.4.2. Évacuation des matières usées.

Critères d'évaluation :

L'évaluation porte sur :

- la pertinence de l'organisation et de la durée des étapes de transformation et de fabrication,
- la nature et la cohérence des tâches confiées au commis,
- la qualité du document - soin, précision du vocabulaire,
- le comportement professionnel (gestion des énergies et des fluides, utilisation rationnelle des matériels et des matières premières) et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail,
- le respect de la commande,
- la maîtrise des techniques de fabrication de boulangerie et de réalisation traiteur associée,
- la maîtrise des techniques de fabrication de pâtisserie et de réalisation traiteur associée,
- la conduite du commis,
- le respect des règles de présentation - analyse et remédiations en matière de disposition et d'étiquetage,
- la qualité des finitions et des présentations des fabrications,
- l'exploitation du thème (créativité, originalité),
- les qualités organoleptiques des fabrications de boulangerie et de pâtisserie,
- l'argumentation commerciale.

Déroulement et modalités d'organisation :

a) Épreuve ponctuelle : écrite, pratique et orale

coefficient 9

Durée : 10 heures

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

1^{ère} journée :

La première journée, l'épreuve, d'une durée de 4 heures, comporte deux phases :

1/ une phase écrite, d'une durée laissée à l'initiative du candidat dans la limite maximum d'une heure

À partir d'une commande comportant la fabrication de :

- **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 ;
 - et une pièce de décor à thème en pâte levée (pâte à party) et/ou pâte morte,
- **3 produits de pâtisserie et une réalisation traiteur :**
 - un entremets pour 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,

et à partir 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.

Il procède par ailleurs au calcul des quantités nécessaires de matières premières pour une fabrication donnée, 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.

2/ une 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 disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

Le candidat remet en état son espace de travail.

2^{ème} journée :

La deuxième journée d'une durée de 6 heures sans commis (hors pause obligatoire) comprend :

- **une phase pratique de fabrication** : le candidat réalise et finalise les fabrications dans le respect du thème imposé,
- **une phase de présentation** : le candidat met en valeur ses fabrications sous la forme d'un buffet,
- **une 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 (10 minutes maximum).

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement, modes d'évaluation). La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur.

Le candidat remet en état son espace de travail.

b) Contrôle en cours de formation

Trois situations distinctes, deux organisées dans l'établissement de formation dans le cadre des séances de travaux pratiques habituels et une en entreprise, sont réalisées pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Ces situations répondent aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement).

Première situation d'évaluation (60 points)

Elle est réalisée au plus tard au cours du deuxième trimestre de l'année de terminale professionnelle.

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).

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.

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.

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.

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. 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.

Deuxième situation d'évaluation

(60 points)

Elle est réalisée en centre de formation à la fin de la dernière année de formation (épreuve écrite, pratique et orale)

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

Cette situation d'évaluation comporte quatre phases distinctes :

- **une phase écrite** : d'organisation du travail et de gestion du commis (d'une durée de 30 minutes environ).
- **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.
- **une phase présentation** : le candidat expose ses fabrications sous la forme d'un buffet.
- **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.

E2 Épreuve de pratique professionnelle (suite et fin)

Troisième situation d'évaluation

(60 points)

Elle est réalisée en entreprise 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, ...).

En contrôle en cours de formation, la commission d'évaluation est composée :

- pour les situations en établissements, du professeur ou du formateur de spécialité en charge de la formation de l'élève ou de l'apprenti et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, l'évaluation pourra se dérouler ;
- pour la situation évaluée en entreprises, du formateur de l'entreprise d'accueil et du professeur de la spécialité.

La commission propose une note au jury final qui arrête la note définitive.

Conformément à la réglementation en vigueur et aux modalités synthétisées en page suivante, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

Synthèse des modalités d'évaluation en forme ponctuelle et CCF :

ÉPREUVE PONCTUELLE		ÉPREUVE CCF						
U2 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel		Seconde		Première		Terminale		
						S 1	S 2	S 3
Organigramme	20					5	10	
Transformation Fabrication	110					40	35	30
Présentation	20					5	5	10
Dégustation	10					5	5	
Argumentation commerciale	20					5	5	20
TOTAL	180					60	60	60

DESCRIPTIF de l'ÉPREUVE PONCTUELLE		
Phase d'organisation du travail	20	
Réalisation d'un organigramme des tâches sur les deux journées de travail, dont une journée avec un commis	20	12 6+2
Phase de transformation – fabrication	110	
Comportement professionnel, conduite du commis	30	15 15
Fabrication de produits de boulangerie	40	40
Fabrication de produits de pâtisserie	40	40
Phase de présentation	20	
Présentation de produits de boulangerie et de pâtisserie	20	10 10
Phase de dégustation – argumentation commerciale	30	
Dégustation	10	10
Argumentation commerciale	20	20

E3 Épreuve de gestion appliquée Coefficient 5

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les diverses composantes de la formation relevant du domaine de l'environnement économique, juridique, le management d'entreprise et relevant des mathématiques pour les utiliser dans une perspective professionnelle. Elle comporte trois sous épreuves :

E31 : Environnement économique, juridique et management (coefficient 2)

E32 : Projet professionnel (coefficient 2)

E33 : Mathématiques (coefficient 1)

E31 Environnement économique, juridique et management (sous forme d'étude de cas d'entreprises du secteur professionnel) (40 points)

Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement économique, juridique et de management, et plus particulièrement à apprécier son aptitude à exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de l'alimentation spécifique au diplôme.

Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte sur les savoirs associés S51, S52, S53, S54 et S55.

Elle prend appui sur les compétences C12, C13, C15, C16, C26, C31, C37, C38, C39, C41, C42, C43 et C44.

Critères d'évaluation :

L'évaluation porte sur :

- l'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs liés à l'environnement, économique, juridique et de management de l'entreprise,
- l'aptitude à tirer parti d'un contexte professionnel et d'une documentation fournis,
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation,
- la pertinence des réponses formulées,
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

Déroulement de l'épreuve

Cette épreuve écrite doit permettre d'évaluer le candidat sur les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités, objectifs et contenu de l'épreuve. Elle s'appuie sur une ou plusieurs situations professionnelles illustrées par une documentation d'entreprises ou de tout autre support professionnel du secteur concerné par le diplôme.

Modalités d'évaluation

a) Épreuve ponctuelle écrite

coefficient 2

Durée : de 2 heures 30

La correction est effectuée par des enseignants d'économie et gestion.

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement, modes d'évaluation).

La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur.

b) Contrôle en cours de formation (CCF)

Deux situations, organisées dans l'établissement de formation, sont réalisées dans le cadre des séances d'enseignement habituel d'économie et gestion pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les deux situations d'évaluation écrite répondent aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, critères, contenu).

Chaque situation vise, à partir d'une situation professionnelle contextualisée à évaluer par sondage les compétences terminales acquises par les élèves.

1^{ère} situation d'évaluation : évaluation écrite en établissement de formation (15 points)

La première situation d'évaluation, d'une durée de 1h30 maximum, a lieu avant la fin de l'année civile précédant l'examen.

Elle porte sur les thèmes suivants :

- S5.1.2 La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité
- S5.1.3 Les domaines d'activités des organisations
- S5.1.4 L'environnement économique, juridique et institutionnel
- S5.3.1 L'activité commerciale
- S5.3.2 L'organisation de la production et du travail
- S5.3.3 La gestion des ressources humaines

Les connaissances évaluées porteront sur au moins trois de ces thèmes.

2^{ème} situation d'évaluation : évaluation écrite en établissement de formation (25 points)

Pour tous les candidats, cette deuxième situation d'évaluation, d'une durée de 1h30 maximum, a lieu en fin du dernier trimestre de formation.

Elle porte sur les thèmes suivants :

- S5.4.1 L'organisation créatrice de richesses
- S5.4.2 Les relations avec les partenaires extérieurs
- S5.5.1 Les mutations de l'environnement
- S5.5.2 Les mutations de l'organisation
- S5.5.3 Les incidences sur le personnel

Les connaissances évaluées porteront sur au moins trois de ces thèmes.

Le professeur propose une note au jury final qui arrête la note définitive.

Conformément à la réglementation et aux modalités d'organisation de l'évaluation, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

E32 Sous-épreuve sur dossier : projet professionnel Coefficient 2

Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve orale a pour objectif d'évaluer :

- les compétences du candidat à présenter son projet professionnel, argumenter ses choix et à communiquer,
- ses connaissances en lien avec les savoirs associés listés ci-dessous.

Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte sur les savoirs associés d'environnement économique, juridique et de management et sur ceux du domaine professionnel support du projet présenté :

S5.1.1 Un secteur professionnel une diversité de métiers

S5.2.1 La recherche d'emploi

S5.2.2 L'embauche et la rémunération

S5.2.3 La structure de l'organisation

S5.2.4 Les règles de vie au sein de l'entreprise

S5.4.3 La création et la reprise d'entreprise

Elle prend appui sur les compétences :

C1.3, C.4.1, C4.2 et C4.3.

Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- la qualité de l'exposé,
- la cohérence du projet,
- l'aptitude à argumenter et à convaincre,
- la pertinence des réponses formulées,
- la clarté et la rigueur de l'expression orale.

Déroulement de l'épreuve et modalités d'évaluation

Cette épreuve orale prend appui sur un dossier et se déroule en deux phases :

- 1^{ère} phase : le candidat présente d'abord, sans être interrompu, son projet professionnel (au maximum 5 minutes),
- 2^{ème} phase : il dialogue ensuite avec la commission d'évaluation pour argumenter ce projet (25 minutes au maximum) et démontrer son aptitude à s'exprimer sur les activités qu'il envisage de mener dans le secteur professionnel lié à sa formation.

Les modalités d'évaluation (nombre d'exemplaires du dossier, date de dépôt du dossier, grille d'évaluation de l'épreuve) sont définies dans la circulaire nationale d'organisation des épreuves du baccalauréat professionnel.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant d'économie et gestion et éventuellement d'un professeur de spécialité ou/et d'un professionnel

En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note zéro est attribuée à l'épreuve.

Si le dossier est incomplet, le candidat peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée.

Contenu du dossier

Le projet professionnel du candidat est matérialisé par un dossier de 3 à 5 pages maximum, hors annexes, élaboré à l'aide de l'outil informatique. Ce document est structuré de façon à mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus,
- sa connaissance du secteur professionnel et de ses métiers en s'appuyant sur ses acquis en centre de formation, du fruit de ses recherches personnelles et de l'expérience acquise en entreprise,
- la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court et moyen terme, motivations, démarches).

Le dossier sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel. Il est remis à la commission au début de l'épreuve.

a) Épreuve ponctuelle : orale de 30 minutes Coefficient 2

Elle prend appui sur un dossier précédemment défini et se déroule conformément à la définition générale de l'épreuve (finalités, critères, contenu, déroulement, modes d'évaluation).

La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur.

b) Contrôle en cours de formation **(40 points)**

Une situation d'évaluation est organisée en fin de la dernière année de formation du cursus. Son déroulement obéit aux mêmes principes que ceux définis pour l'épreuve ponctuelle.

La commission d'évaluation propose une note transmise au jury final qui arrête la note définitive.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

ANNEXE V

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES ET D'UNITÉS

Baccalauréat professionnel des métiers de l'alimentation spécialité « boulangerie, pâtisserie », « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie » Arrêté du 3 septembre 1997			Baccalauréat professionnel boulangier – pâtissier Arrêté du		
DOMAINE PROFESSIONNEL	U	coeff	ENSEMBLE DES UNITÉS PROFESSIONNELLES	U	Coeff
E1 - Épreuve technologique et scientifique	U1	7			
Sous épreuve A1 : technologie	U11	1,5	E1 – Épreuve technologique et scientifique	U1	4
Sous épreuve B1 : sciences appliquées	U12	1,5			
Sous épreuve C1 : techniques de fabrication	U13	4			
			E2 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	U2	9
E2 - Épreuve de gestion	U2	4	E.3 – Épreuve de gestion appliquée	U3	5
Sous épreuve A2 : techniques de gestion, environnement économique et juridique	U21	3	E31 - Environnement économique, juridique et management	U31	2
Sous épreuve B2 : mathématiques	U22	1	E33 – Mathématiques	U33	1
E3 - Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel	U3	7	E32 – Projet professionnel	U32	2
UNITÉS GÉNÉRALES	U	coeff	UNITÉS GÉNÉRALES	U	coeff
E4 - Épreuve de langue vivante	U4	2	E4 - Épreuve de langue vivante	U4	2
E5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie	U5	5	E5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie	U5	5
A5 - Français	U51	3	- Français	U51	3
B5 - Histoire -Géographie	U52	2	- Histoire -Géographie	U52	2
E6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	U6	1	E6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	U6	1
E7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U7	1	E7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U7	1
Épreuve facultative : langue vivante	UF				