

Repère de la formation
Certificat d'Aptitude Professionnelle
Pâtissier

**Arrêté du 20 mars 2007 portant création du
certificat d'aptitude professionnelle « pâtissier »**

La réalisation de ce document a été pilotée par M. Michel Kervarec, IEN – ET Économie – Gestion, académie de Nantes, sous couvert de M. l'inspecteur général Christian PETITCOLAS

6 juillet 2008

Préface

Le CAP pâtissier a été créé par l'arrêté du 20 mars 2007. Il rénove le CAP pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur. Son intitulé résume bien la volonté de l'Éducation nationale et des professionnels de la 7^{ème} CPC de spécialiser ce certificat d'aptitude professionnelle pour une insertion réussie comme ouvrier de production dans les postes de tourier, entremetier, petits gâteaux, fournier au sein d'entreprises diversifiées :

- du secteur artisanal (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...);
- du secteur de l'hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...);
- du secteur de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...);
- de la grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...);
- de la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

Placé sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP:

- participe à l'approvisionnement,
- fabrique des produits courants de pâtisserie,
- est associé à la commercialisation des productions : communication des spécificités des produits finis, conditionnement, stockage – présentation, conseil en service, livraison et vente.

Cette rénovation a été pilotée, sous ma responsabilité, par Michel Kervarec, inspecteur de l'Éducation nationale et a bénéficié de la collaboration active de Denis Herrero, professeur à l'IUFM de Toulouse. Le Centre d'études et de ressources pour les professeurs de l'enseignement technique (CERPET), a permis de réunir un groupe de travail national restreint, composé d'inspecteurs en charge de la mise en œuvre de ce diplôme, de professeurs et de professionnels cités en pages suivantes. Au prix d'un bénévolat qu'il convient de saluer et d'une étroite collaboration avec les professionnels, il a rédigé cet excellent repère pour la formation.

L'excellence de cet ouvrage tient tout à la fois à la fidélité de ses contenus pour traduire les attendus du métier actuel et futur d'ouvrier pâtissier, à la nature des recommandations formulées pour organiser les enseignements professionnels et les liens à établir avec les disciplines générales, aux propositions didactiques à mettre en œuvre pour élaborer des progressions au service des élèves et des apprenti(e)s, aux suggestions pour intégrer les technologies de l'information et de la communication et aux réflexions et outils élaborés en vue de l'évaluation des acquis en contrôle en cours de formation ou de manière ponctuelle. Il ne s'agit pas d'un modèle à reproduire mais d'un guide au service des professeurs et formateurs.

Bon courage à tous pour contribuer à la formation au CAP pâtissier au service d'une insertion réussie.

Christian PETITCOLAS,
Inspecteur général de l'Éducation nationale

Sommaire

| | | |
|----------|--|------------|
| 1 | LE MÉTIER D'OUVRIER PATISSIER : ACTUALITÉS & DEVENIR ... | 12 |
| 1.1 | LE CONTEXTE DE LA RENOVATION..... | 12 |
| 1.2 | CHAMP D'ACTIVITE ET PROFIL DE L'OUVRIER PATISSIER..... | 12 |
| 1.2.1 | <i>Le Champ d'activité de l'ouvrier pâtissier.....</i> | <i>12</i> |
| 1.2.2 | <i>Le profil du titulaire du CAP Pâtissier.....</i> | <i>13</i> |
| 1.3 | LES PERSPECTIVES D'EVOLUTION DU TITULAIRE DU CAP PATISSIER..... | 13 |
| 2 | LA FORMATION AU MÉTIER D'OUVRIER PATISSIER..... | 14 |
| 2.1 | <u>LES CONDITIONS D'OBTENTION DE LA MC CDR :</u> | 14 |
| 2.1.1 | <i>Épreuve EP1 : Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie.....</i> | <i>14</i> |
| 2.1.2 | <i>Épreuve EP2 : Fabrication de pâtisseries.....</i> | <i>16</i> |
| 2.2 | LE CADRE DE REFERENCE..... | 21 |
| 2.3 | LES RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES..... | 22 |
| 2.3.1 | <i>Les enseignements transversaux :</i> | <i>22</i> |
| 2.3.2 | <i>Les enseignements technologiques et professionnels :</i> | <i>23</i> |
| 2.4 | FOCUS SUR LES FONDAMENTAUX DE LA FORMATION..... | 26 |
| 2.4.1 | <i>Les fondamentaux du début de formation (1ère année)</i> | <i>26</i> |
| 2.4.2 | <i>Les autres fondamentaux (début de 2ème année).....</i> | <i>28</i> |
| 2.5 | FOCUS SUR UNE NOUVELLE MODALITE PEDAGOGIQUE : LES ATELIERS EXPERIMENTAUX..... | 28 |
| 2.5.1 | <i>Présentation générale :</i> | <i>28</i> |
| 2.5.2 | <i>Les thèmes des ateliers expérimentaux :</i> | <i>28</i> |
| 2.6 | FOCUS SUR LES TRAVAUX PRATIQUES : LE REFERENTIEL TECHNIQUE..... | 31 |
| 2.6.1 | <i>Avant propos : inventaire des techniques gestuelles et autres techniques.....</i> | <i>31</i> |
| 2.6.2 | <i>Classification des techniques de base :</i> | <i>32</i> |
| 2.6.3 | <i>Classification des techniques dérivées :</i> | <i>33</i> |
| 3 | LES MODALITES DE L'ALTERNANCE..... | 38 |
| 3.1 | RECOMMANDATIONS POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION EN ENTREPRISE..... | 38 |
| 3.2 | LIENS ET RESSOURCES..... | 38 |
| 4 | LES USAGES DES TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION..... | 39 |
| 4.1 | LE BO DE REFERENCE DU B2I..... | 39 |
| 4.2 | LA PLACE DU B2I DANS LE REFERENTIEL CAP PATISSIER..... | 40 |
| 5 | LES MODALITÉS D'ÉVALUATION..... | 48 |
| 5.1 | COMMENTAIRES SUR LES MODALITES D'ÉVALUATION..... | 48 |
| 5.2 | AIDE A LA REALISATION DES SUJETS ET AU DEROULEMENT DE L'EXAMEN EN EPREUVE PONCTUELLE..... | 49 |
| 5.2.1 | <i>Aide à la réalisation des sujets et au déroulement de l'EPI.....</i> | <i>49</i> |
| 5.2.2 | <i>Aide à la réalisation des sujets et au déroulement de l'EP2.....</i> | <i>54</i> |
| 5.3 | AIDE A LA REALISATION DES SUJETS ET AU DEROULEMENT DE L'EXAMEN EN CONTROLE EN COURS DE FORMATION..... | 57 |
| 5.3.1 | <i>Aide à la réalisation des sujets et au déroulement de l'EPI.....</i> | <i>57</i> |
| 5.3.2 | <i>Aide à la réalisation des sujets et au déroulement de l'EP2.....</i> | <i>62</i> |
| 5.4 | GRILLES D'ÉVALUATION DES EPREUVES (PONCTUELLE, CCF)..... | 67 |
| 5.4.1 | <i>Grilles d'évaluation des épreuves ponctuelles :</i> | <i>67</i> |
| 5.4.2 | <i>Grilles d'évaluation des épreuves en contrôle en cours de formation :</i> | <i>74</i> |
| 6 | PROPOSITION DE SUJETS 0..... | 85 |
| 6.1 | ÉPREUVE PONCTUELLE..... | 85 |
| 6.2 | CONTROLE EN COURS DE FORMATION..... | 93 |
| 6.2.1 | <i>Situation d'évaluation n°1 (S1) :.....</i> | <i>93</i> |
| 6.2.2 | <i>Situation d'évaluation n°2 (S2) :.....</i> | <i>97</i> |
| 7 | PROPOSITION D'ARTICULATION DE LA FORMATION..... | 101 |
| 7.1 | APPROCHE D'UNE ARTICULATION DES ENSEIGNEMENTS PAR UNITÉ DE FORMATION & MODULE :..... | 101 |

| | | |
|----------|--|------------|
| 7.2 | PREAMBULE A UNE NOUVELLE INGENIERIE DE LA FORMATION : | 102 |
| 7.2.1 | <i>Proposition de modules transversaux par unités de formation :</i> | <i>102</i> |
| 7.2.2 | <i>En formation initiale sous statut scolaire :</i> | <i>104</i> |
| 7.2.3 | <i>En apprentissage :</i> | <i>105</i> |
| 7.2.4 | <i>Proposition de modules optionnels par unités de formation :</i> | <i>106</i> |
| 7.3 | UNE NOUVELLE INGENIERIE DE LA FORMATION : | 111 |
| 7.3.1 | <i>L'unité de formation n°1 :</i> | <i>111</i> |
| 7.3.2 | <i>L'unité de formation n°2 :</i> | <i>115</i> |
| 7.3.3 | <i>L'unité de formation n°3 :</i> | <i>118</i> |
| 8 | GUIDE DES EQUIPEMENTS RECOMMANDÉS | 122 |
| 9 | RESSOURCES | 126 |
| 9.1 | RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES | 126 |
| 9.2 | RESSOURCES SUR INTERNET | 127 |

*Avenant au référentiel du C.A.P. Pâtissier,
BO du 20 mars 2007*

1. Tableau de correspondance d'épreuves et d'unités :

Dans le tableau de correspondance d'épreuves et d'unités, l'**EP2 réalisation** du référentiel CAP Pâtissier – Glacier – Chocolatier – Confiseur (arrêté du 23 août 1993) **est à mettre en correspondance avec l'UP2 fabrication de pâtisseries** du nouveau référentiel.

2. Tableau des compétences :

La compétence « C2.3.4 Réaliser les masses de base » telle qu'elle est présentée dans le tableau récapitulatif du référentiel de certification (pages 12 et 17 du référentiel) est remplacée par :

« **C2.3.4 Réaliser les sirops et cuissons de sucre, la nougatine** » conformément aux savoirs associés présentés en page 19 du référentiel (S3.2.3 Les cuissons de sucre – Les sirops, les sucres cuits, la nougatine).

La compétence « C2.6 Réaliser tout ou partie des éléments de décor » telle qu'elle est présentée dans le tableau récapitulatif du référentiel de certification (pages 12 et 17 du référentiel) est remplacée par

« **C2.6 Réaliser tout ou partie des éléments de décor et de finition** »

La compétence C1.9 Participer à la démarche qualité, sous compétence C1.9.1 Identifier les risques et les mesures de prévention, il faut remplacer le terme « agréés » (dans la colonne « Conditions de réalisation » page 16 : « Produits de nettoyage et de désinfection agréés ») par les termes :

« **conformes et homologués** ».

Contribution de M. Eric Kalinowski (Institut de Recherches Appliquées au Contrôle de la Qualité, reconnu par le Ministère du Commerce et de l'Artisanat, 7 Rue Eiffel – BP 563 – 62008 ARRAS cedex Tél: 03.21.21.30.97 - Fax: 03.21.21.30.87 www.cm-arras.fr/inracq)

Le terme « agréés » n'est pas approprié en effet :

- les Détergents doivent être « conformes »
- et les Désinfectants ou les Détergents-Désinfectants « homologués » devront de plus avoir en 2007 été « autorisés » : en effet, la Directive européenne relative aux Biocides exigent désormais une autorisation de mise sur le marché (AMM) ...

Réglementation (Règlements (CE) n° 2032/2003 et n° 1048/2005 concernant la mise sur le marché des produits biocides), et <http://questions.assemblee-nationale.fr/q12/12-92060QE.htm>

Avenant au repère du CAP Pâtissier.

Remarques formulées par Jean-Paul Bastard, IEN-ET Economie Gestion académie de Poitiers :

- dans la liste des denrées mise à la disposition des candidats pour valoriser l'entremets sur le thème fixé, il faut ajouter **la pâte d'amandes**.
- P 63 et P 72 du repère, les grilles précises pour la "**dimension artistique des fabrications**" la possibilité d'évaluer en fonction du nombre de fabrications faisant preuve de recherche artistique en cohérence avec le second critère "**cohérence avec le thème**". Or, dans la définition de l'épreuve pour les arts appliqués "l'évaluation porte sur **la** ou **les** fabrications réalisées sur le thème fourni dans le sujet"

A priori, il y a une contradiction avec la possibilité de réaliser qu'une seule fabrication (entremets) sur le thème et les grilles proposées qui se révèlent ainsi inadaptées. Par ailleurs, il semble difficile d'appliquer le thème sur une viennoiserie ou une fabrication à base de pâte feuilletée ou à choux!!! Quelle réponse?

Dimension artistique évaluée uniquement sur l'entremets.

Remarques formulées par Ruth Gisselbrecht, IEN SBSSA et Mme Morel, IEN ET Economie Gestion Académie de Lille :

- il existe une contradiction entre le Référentiel et le Repère, sur la composition du jury des épreuves orales en EP2. Le Repère est corrigé en conséquence, et conformément au Référentiel (le jury des épreuves orales de Technologie est composé d'un professionnel pâtissier et d'un enseignant de la discipline professionnelle / le jury des épreuves orales de Sciences de l'alimentation est composé d'un professionnel pâtissier et d'un enseignant de biotechnologie).

Modification des grilles : Epreuve ponctuelle et CCF

Partie organisation écrite :

| | | | | | | |
|--|--|--|---|---|---------------------|--|
| Qualité du document (écriture, présentation) 2 pts | Le document n'est pas du tout soigné | La présentation du document n'est pas normalisée | Le document est normalisé et soigné | | | |
| | 0 | 1 | 2 | | | |
| Ordonnancement des étapes de fabrication 4 pts | Plusieurs étapes sont manquantes | Une des étapes est manquante | Toutes les étapes de fabrication sont présentes, mais l'ordonnancement n'est pas conforme | Toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps | | |
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Estimation du temps de chaque étape 4 pts | Les temps de fabrication ne sont pas conformes aux réalités professionnelles | Les temps de fabrication sont approximatifs | Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps, mais certaines estimations ne sont pas en phase avec une réalité professionnelle | Les temps de fabrication sont estimés avec rigueur, et correspondent aux exigences professionnelles | | |
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| PHASE d'organisation écrite TOTAL sur 10 points | | | | | SOUS-TOTAL I | |

Partie présentation artistique :

| | | | | | | |
|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Dimension esthétique 5 points | Aucune approche esthétique des fabrications | Le critère est peu pris en compte par le candidat | Les fabrications font preuve d'esthétisme | Le candidat apporte une valeur ajoutée personnelle, moderne et créative | | |
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

| | | | | | | |
|--|---|--|---|---|---|--|
| Cohérence avec le thème 1 point | Non respect de la thématique 0 | | Respect de la thématique 1 | | | |
| Exploitation de la thématique 4 points | Aucune interprétation propre de la thématique 0 | Exploitation classique de la thématique 1 | Exploitation originale et appropriée de la thématique 2 | Sens particulièrement créatif du candidat 3 4 | | |
| Décor 4 points | Aucun décor n'est présenté 0 | Un décor est présenté, mais il est grossier 1 | Le décor est fin et stylisé 2 3 | | Le décor présenté atteste d'une approche personnelle et créative 4 | |
| Volume 2 points | Le critère n'est pas pris en compte au moment du montage 0 | Des fabrications sont sans relief 1 | | La recherche de volume est prise en compte dans les fabrications 2 | | |
| Organisation des garnitures 2 points | Aucune attention particulière dans l'organisation des garnitures 0 | | Disposition harmonieuse des garnitures 1 2 | | | |
| Association de couleurs 2 points | Les fabrications se caractérisent par une absence de valorisation des couleurs et un manque de recherche dans leur association 0 | | Les fabrications révèlent un souci de valoriser les couleurs et leurs associations 1 2 | | | |
| PHASE de présentation artistique des fabrications sur 20 points | | | | | SOUS-TOTAL III | |

Le groupe de travail en charge de la rénovation du référentiel CAP Pâtisserie était composé de :

| COLLEGE EDUCATION NATIONALE | FONCTION |
|------------------------------|--|
| M. Christian PETITCOLAS | Inspecteur général, responsable de la 7 ^{ème} CPC (Métiers de l'Alimentation) et 17 ^{ème} CPC (Hôtellerie – Restauration) |
| M. Michel KERVAREC | IEN – ET Académie de Nantes |
| Mme Catherine SERVEAU | IEN SBSSA Académie de Nantes |
| Mme Diane BARRAT | DESCO, en charge du pilotage de la 7 ^{ème} et de la 17 ^{ème} CPC |
| Mme Nelly MORLARD | Enseignante de Biotechnologie, LP Bougainville (Nantes) |
| Mme Roseline BOUTIER – RIVAT | Enseignante de Biotechnologie, LP Robert Buron, rue Bellesort LAVAL |
| M. Jean-Louis SAILLARD | Enseignant Pâtisserie, Chambre des Métiers du Val d'Oise, Institut des Métiers de l'Artisanat, 43 Avenue Pierre Sémard 95400 Villiers le Bel |
| M. Jean-Paul GOUPIL | Enseignant Pâtisserie Académie de Rennes |
| M. Michel BUREAU | Enseignant Pâtisserie Académie de Paris – LP Château des Coudraies 91450 Etolles (Essone) |
| M. Jacky EGBERT | Enseignant Pâtisserie Académie de Nantes – Lycée professionnel Hélène Boucher, 72000 Le Mans |
| M. Marc MIEUSET | Lycée Robert Buron, rue Bellesort LAVAL |
| M. Germain ETIENNE | Professeur de Pâtisserie, IUFM Midi-Pyrénées et Lycée hôtelier et de tourisme de Toulouse |
| M. Denis HERRERO | IUFM Midi-Pyrénées 118 route de Narbonne 31078 TOULOUSE, Formateur, Coordonnateur de la filière Pâtisserie |

| COLLEGE PROFESSIONNEL | FONCTION |
|---|--|
| M. Louis NUGUE (jusqu'en Septembre 2006) M. Frédéric LESCIEUX (à partir de Septembre 2006), représentant M. CARTRON, président de la Confédération nationale de la Pâtisserie, de la Glacerie, de la Confiserie, Traiteurs de France | Pâtissier, Responsable Commission Formation à la Confédération Nationale de la Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie |
| M. Guy SPRIET | Conseiller de l'Enseignement Technologique, secrétaire technique de la commission de la formation de la Confédération Nationale de la Pâtisserie |
| M. Christian ANTOINE | Pâtissier, Vosges, Membre de la CNPCCGF |
| M. THEPENIER | Artisan Pâtissier, Lapalisse (Allier), membre de la CNPCCGF |
| M. Jean-Marc SCRIBANTE | Artisan Pâtissier |

| INVITES | FONCTION |
|----------------------|--|
| Mme Christine BRETON | Médecin Spécialiste en Prévention des Risques Professionnels CRAMIF, Direction de la Prévention des Risques Professionnels Unité Hygiène Industrielle et Pathologie Professionnelle 17,19 Place de l'Argonne 75019 PARIS |

Le groupe de travail en charge de la rédaction du repère pour la formation du référentiel CAP Pâtisserie était composé de :

| COLLEGE EDUCATION NATIONALE | FONCTION |
|------------------------------------|---|
| M. Christian PETITCOLAS | Inspecteur général, responsable de la 7 ^{ème} CPC (Métiers de l'Alimentation) et 17 ^{ème} CPC (Hôtellerie – Restauration) |
| M. Michel KERVAREC | IEN – ET Académie de Nantes |
| Mme Nicole REYMOND | IEN – ET Académie de Nice |
| M. Michel RENAULT | IEN – ET Académie de Limoges |
| M. Jérôme ALABERT | IEN – ET Académie de Toulouse |
| M. Germain ETIENNE | Professeur de Pâtisserie, IUFM Midi-Pyrénées et Lycée hôtelier et de tourisme de Toulouse |
| M. Denis HERRERO | IUFM Midi-Pyrénées, Formateur, Coordonnateur de la filière Pâtisserie |

| COLLEGE PROFESSIONNEL | FONCTION |
|------------------------------|--|
| M. Guy SPRIET | Conseiller de l'Enseignement Technologique, secrétaire technique de la commission de la formation de la Confédération Nationale de la Pâtisserie |

Avertissement aux enseignants

Avant validation de l'ensemble des documents et publication à l'échelle nationale, ce « Repère pour la Formation » est mis à disposition de l'ensemble des enseignants, ainsi que de leurs inspecteurs respectifs pour mettre en application les documents et supports proposés au cours de l'année scolaire 2007 - 2008 et à titre expérimental.

Jusqu'à la date proposée par M. l'inspecteur général Christian Petitcolas, du 31 janvier 2008, chaque enseignant et ce quelque soit son académie d'affectation doit formuler toutes les remarques et propositions qui s'avèrent nécessaires directement auprès de leur inspecteur en charge du suivi du CAP Pâtissier, ou directement au moyen :

- du site national (le Centre de ressources nationales des métiers de l'alimentation – CRNMA),
<http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/>
- ou encore de la plateforme de travail collaboratif P@Tice, sur le site extranet du CEDUS :.
<http://www.extrasucre.org>

Quelques correctifs seront apportés jusqu'au mois de juillet 2008, date à partir de laquelle le document sera proposé dans sa version « définitive » aux équipes enseignantes.

Le repère est accompagné d'un livret de la formation à destination des apprenants, des professionnels et des tuteurs en entreprise. Ces deux documents demeurent des repères, à charge pour chacun des enseignants de les personnaliser, de les enrichir pour tenir compte de leurs propres sensibilités et de leurs propres contraintes.

Notice d'utilisation

Ce guide repère s'adresse tout particulièrement aux enseignants de la discipline professionnelle pâtisserie. Dans la mesure où il soumet une méthodologie de formation, rend compte des nouvelles modalités d'évaluation, il a la prétention de s'ouvrir à **l'ensemble de l'équipe pédagogique intervenant dans cette filière**, y compris les tuteurs en entreprise.

QUAND L'UTILISER ?

Ce repère doit servir de référent dans l'élaboration du planning prévisionnel de formation des élèves élaboré conjointement par l'équipe pédagogique **avant tout début de la formation**.

Il est par nature le support essentiel de la formation académique à destination des professeurs responsables de la MCCDR.

COMMENT L'UTILISER ?

Le document prend comme règle de base la formation des élèves et apprentis aux capacités et aux compétences inscrites dans le référentiel, et ce quelles que soient les séquences d'enseignement.

En l'occurrence,

- dans la partie 1 (« Le métier d'ouvrier pâtissier : actualités & devenir »), il est proposé une relecture des points clefs du référentiel, notamment sur les objectifs, les modalités de l'alternance et des épreuves professionnelles à partir d'un diagnostic et une prospective du métier d'ouvrier pâtissier ;

- la partie 2 (« La formation au métier d'ouvrier pâtissier ») propose aux enseignants le cadre général de la formation, ainsi que des recommandations pédagogiques pour les enseignements généraux et les enseignements technologiques et professionnels ;

- la partie 3 (« Les modalités de l'alternance ») liste les recommandations pour la mise en œuvre de la formation en entreprise ;
- la partie 4 (« Les usages des Technologies de l'Information et de la Communication ») traite des pistes possibles d'évaluation des compétences du B2i lycée ou CFA dans le cadre de la formation au CAP Pâtissier ;
- la partie 5 (« Les modalités d'évaluation ») donne aux équipes enseignantes les méthodes (aide à la réalisation des sujets) et les outils (grilles d'évaluation) pour préparer et mettre en œuvre les épreuves technologiques et professionnelles, tant en épreuve ponctuelle qu'en contrôle en cours de formation ;
- la partie 6 propose des sujets 0 en épreuve ponctuelle et en CCF (S1, S2) ;
- la partie 7 vise à proposer une articulation globale des enseignements ;
- la partie 8 liste les équipements à recommander dans la mise en œuvre du nouveau référentiel du CAP Pâtissier, pouvant servir de guide aux équipes enseignantes dans la construction ou la rénovation de laboratoires de Pâtisserie ;
- enfin, le repère porte à la connaissance des équipes enseignantes, une bibliographie (non exhaustive) d'ouvrages pouvant être utilisés dans le cadre de la formation.

1 LE MÉTIER D'OUVRIER PATISSIER : ACTUALITÉS & DEVENIR ...

1.1 LE CONTEXTE DE LA RENOVATION

La Pâtisserie constitue un secteur clef au sein des métiers de l'Alimentation ; pour preuve, elle représente en moyenne 50% du CA des entreprises artisanales.

En dépit d'une baisse notable des volumes des ventes, et d'une diminution constante des établissements de Pâtisserie pure, la Pâtisserie demeure un secteur extrêmement dynamique, comme le montrent les chiffres des effectifs moyens en augmentation croissante dans les entreprises de Pâtisserie.

Elle se place aussi au sommet des ventes dans les secteurs de la Pâtisserie – Glacerie – Chocolaterie – Confiserie - Traiteurs : 50% des ventes sont consacrées à des fabrications de Pâtisserie, et dans le même temps, 23% touchent des produits de Chocolaterie – Confiserie, 13% de Viennoiserie, 10% de Traiteur et 4% de Glacerie. En moyenne, 85% de la population française consomme 55 g de pâtisserie par jour, soit 2 à 3 parts par semaine ; la consommation concerne tout point de vente, la pâtisserie fraîche représente 50% des ventes de pâtisserie.

Côté formation, les diplômés dans les métiers de l'Alimentation suivent progressivement l'évolution de la profession au prix de renouvellements de diplômes existants (exemple du CAP Chocolatier – Confiseur, BO du 21 août 2002, du Baccalauréat professionnel Alimentation en cours de rénovation, ...), et de création de nouvelles formations (exemple de la Mention complémentaire Pâtisserie – Boulangerie – BO du 4 mai 2004).

Dans cette offre de formation diversifiée, le CAP se positionne plus que jamais comme le diplôme clef d'insertion directe dans la profession.

Dans le domaine de la Pâtisserie, les flux de candidats sont particulièrement significatifs de l'intérêt donné à ce type de formation (plus de 6000 candidats par an en moyenne).

Le BO du 20 mars 2007 porte la création du CAP Pâtissier, et se substitue au CAP Pâtissier – Glacier – Chocolatier – Confiseur daté du 23 août 1993. Les secteurs de la Pâtisserie – Glacerie – Chocolaterie – Confiserie ont désormais leurs diplômes de niveau V propres et spécialisés :

- CAP Pâtissier
- CAP Chocolatier – Confiseur
- CAP Glacier – Fabricant

1.2 CHAMP D'ACTIVITE ET PROFIL DE L'OUVRIER PATISSIER

1.2.1 LE CHAMP D'ACTIVITE DE L'OUVRIER PATISSIER

L'ouvrier pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

L'ouvrier pâtissier peut exercer ses activités dans les postes suivants : tourier, entremetier, petits gâteaux, fournier, dans un des secteurs suivants :

- dans le secteur artisanal (pâtisserie boutique, boulangerie – pâtisserie, chocolaterie – confiserie, glacerie, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...)
- dans le secteur de l'hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...)
- dans le secteur de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...)
- dans la grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...)
- dans la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...)

Les différentes fonctions de l'activité en pâtisserie du ressort de l'ouvrier pâtissier sont :

- l'approvisionnement : réception et stockage des marchandises.
- l'organisation : planification, mise en place du matériel et choix des produits.
- la production et transformation : fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions.
- la communication : à l'interne (hiérarchie, personnels de production et de vente).
- la démarche qualité : organoleptique, marchande, environnement, sanitaire (respect des bonnes pratiques d'hygiène, de la réglementation en vigueur, de traçabilité, ...), de santé et sécurité au travail.

Placé sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP :

- participe à l'approvisionnement
- fabrique des produits courants de pâtisserie
- est associé à la commercialisation des productions :
- participe à la communication des spécificités des produits finis
- aide au conditionnement
- participe au stockage et à la présentation
- est susceptible d'apporter des conseils en service, de livrer et de vendre.

1.2.2 LE PROFIL DU TITULAIRE DU CAP PATISSIER

Le champ professionnel de l'ouvrier pâtissier est caractérisé par la maîtrise :

- des connaissances relatives au choix et à la qualité des matières premières utilisées.
- des compétences spécifiques au métier de pâtissier (processus et techniques de stockage, de fabrication et de présentation), y compris au moyen de l'outil informatique, de l'utilisation appropriée des équipements et matériels dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement.

Il peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine ou/et les jours fériés et lors de périodes événementielles et calendaires.

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail.

1.3 LES PERSPECTIVES D'EVOLUTION DU TITULAIRE DU CAP PATISSIER

Le titulaire du CAP pâtissier veille à l'actualisation et au perfectionnement de ses connaissances et compétences professionnelles tout au long de son parcours professionnel.

Il peut être amené à évoluer en entreprise et/ou à compléter sa formation par l'obtention d'autres diplômes de même niveau (CAP connexes, mentions complémentaires) voire de niveaux plus élevés. Des compétences acquises, éventuellement reconnues par la VAE (validation des acquis de l'expérience) peuvent lui permettre d'accéder à des responsabilités d'un niveau supérieur.

2 LA FORMATION AU MÉTIER D'OUVRIER PATISSIER

2.1 LES CONDITIONS D'OBTENTION DE LA MC CDR :

La MCCDR est acquise après le passage de trois épreuves professionnelles, selon les modalités de l'épreuve ponctuelle ou du contrôle en cours de formation.

2.1.1 ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT ET GESTION DE STOCKS DANS L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL DE LA PATISSERIE

| ÉPREUVE EP1 - Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie UP1 – coefficient 4 | | | |
|---|--|----------------|-----------------------|
| | EP1 - Epreuve ponctuelle écrite | Nbre de points | Durée |
| Modalités | L'épreuve vise à évaluer les activités relatives à l'approvisionnement, la gestion des stocks et l'utilisation de connaissances sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social appropriées à une situation professionnelle. La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur. Elle se compose de deux parties distinctes : - une épreuve écrite de 2 heures au total (coefficient 3) portant sur l'approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie ; - une épreuve écrite de une heure (coefficient 1) portant sur des connaissances en vie sociale et professionnelle, et des compétences du référentiel. | 20 | 2 + 1 h |
| Phase écrite Approvisionnement et gestion des stocks | - Réponse aux questions de Technologie professionnelle | 20 | Durée préconisée 0h40 |
| Coef. 3 | - Réponse aux questions de Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel | 20 | Durée préconisée 0h40 |
| | - Réponse aux questions portant sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social | 20 | Durée préconisée 0h40 |
| Critères d'évaluation | <ul style="list-style-type: none"> - exactitude des connaissances sur la technologie de la pâtisserie, sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise relative à la situation professionnelle ; - pertinence des réponses apportées aux questions posées ; - exactitude des informations portées sur le ou les documents à renseigner ; - capacité à tirer parti d'une documentation fournie. <p>Les sujets se basent obligatoirement sur une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, test, protocole, article de presse...) « authentique(s) », et serviront de support au questionnement de la première partie de cette épreuve EP1.</p> | | |
| Phase écrite Vie sociale et professionnelle | Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des cinq parties du programme : - l'individu dans son parcours professionnel - l'individu dans l'entreprise - l'individu au poste de travail - l'individu, acteur des secours - l'individu, consommateur avisé Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection des mesures de prévention. L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs | 20 | 1h00 |

| | | | |
|---|--|-----------------------|-----------------------|
| | professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit. | | |
| | EP1 - Contrôle en Cours de Formation CCF | Nbre de points | Durée |
| Modalités | <p>L'épreuve vise à évaluer les activités relatives à l'approvisionnement, la gestion des stocks et l'utilisation de connaissances sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social appropriées à une situation professionnelle.</p> <p>La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont laissées à l'initiative de l'établissement, dans le respect de la réglementation en vigueur.</p> <p>Elle se compose de deux parties distinctes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une situation d'évaluation écrite de 2 heures au total (coefficient 3) portant sur l'approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie <p>Cette situation d'évaluation écrite de 2 heures au total (coefficient 3) porte sur l'approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie, organisée sous la responsabilité du chef d'établissement, dans l'établissement de formation au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation. Cette évaluation est conçue en fonction des acquis des candidats.</p> <p>Elle permet, sous forme de sondage, d'évaluer obligatoirement et exclusivement tout ou partie des compétences extraites du référentiel</p> <ul style="list-style-type: none"> - deux situations d'évaluation écrite et une situation d'évaluation pratique, organisées en centre de formation, et portant sur des connaissances en vie sociale et professionnelle, et des compétences du référentiel (coefficient 1). | 20 | 2 + 1 h |
| Phase écrite Approvisionnement et gestion des stocks | - Réponse aux questions de Technologie professionnelle | 20 | Durée préconisée 0h40 |
| | - Réponse aux questions de Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel | 20 | Durée préconisée 0h40 |
| | - Réponse aux questions portant sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social | 20 | Durée préconisée 0h40 |
| Critères d'évaluation | <ul style="list-style-type: none"> - exactitude des connaissances sur la technologie de la pâtisserie, sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise relative à la situation professionnelle ; - pertinence des réponses apportées aux questions posées ; - exactitude des informations portées sur le ou les documents à renseigner ; - capacité à tirer parti d'une documentation fournie. <p>Les sujets se basent obligatoirement sur une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, test, protocole, article de presse...) « authentique(s) », et serviront de support au questionnement de la première partie de cette épreuve EP1.</p> | | |
| Vie sociale et professionnelle | <p>Les situations d'évaluation écrites, organisée en dernière année de formation, comprennent deux parties notées 14 points au total.</p> <p>Les questions portent sur l'ensemble du programme.</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individu dans son parcours professionnel - l'individu dans l'entreprise - l'individu au poste de travail - l'individu, acteur des secours - l'individu, consommateur avisé <p>Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.</p> <p>L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale,</p> | 14 | |
| 1^{ère} PARTIE écrite | <p>Les questions portent sur l'ensemble du programme.</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individu dans son parcours professionnel - l'individu dans l'entreprise - l'individu au poste de travail - l'individu, acteur des secours - l'individu, consommateur avisé <p>Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.</p> <p>L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale,</p> | 7 | 1h00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | risques liés au bruit. Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 « incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie. | | |
| 2^{ème} PARTIE travail personnel | Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif : <ul style="list-style-type: none"> ▪ à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ; ▪ ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation. Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale. | 7 | - |

2.1.2 ÉPREUVE EP2 : FABRICATION DE PATISSERIES

**ÉPREUVE EP2 – Fabrication de pâtisseries
U2 – coefficient 11**

| | EP2 - Epreuve ponctuelle écrite, pratique et orale | Nbre de points | Durée |
|------------------------|--|-----------------------|--------------|
| Modalités | L'épreuve comprend : <ul style="list-style-type: none"> - une phase écrite de 30 minutes maximum, - une phase pratique de 6h30 (pour produire à partir de fiches techniques fournies : un entremets, une tarte, une fabrication à base de pâte à choux ou de pâte feuilletée, une viennoiserie), dont une phase orale d'évaluation des connaissances de technologie de la pâtisserie et des sciences de l'Alimentation, de 2 x 15 minutes maximum, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury, - une pause déjeuner non comprise dans le temps de fabrication de 30 mn laissée à l'appréciation des membres du jury). A l'issue de l'épreuve, les fabrications seront disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation, puis sont évaluées en terme de présentation et de dégustation La situation d'évaluation autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice. Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications. | 220 | 7h00 |
| Partie écrite | Il s'agit de compléter, à partir d'une commande accompagnée de 4 fiches techniques fournies correspondantes (présentant un bon d'économat complet, non valorisée, et une progression du travail sous forme d'étapes de réalisation non détaillées), un organigramme vierge Les critères d'évaluation portent sur la qualité du document (écriture, présentation), la planification des étapes de fabrication (ordonnancement), la planification des étapes de fabrication (estimation du temps). | 10 | 30 mn |
| Partie pratique | L'épreuve comporte : <ul style="list-style-type: none"> - l'évaluation du comportement professionnel : organisation du poste de travail, respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité, le comportement professionnel, l'utilisation rationnelle des matières premières, l'utilisation rationnelle des matériels et outillages, les techniques gestuelles (rapidité, dextérité), la conduite des cuissons, le respect des pesées – mesures et quantités - la réalisation d'un entremets d'un entremets pour 6 à 8 personnes, composé de : <ul style="list-style-type: none"> ▪ un fonds constitué d'une pâte de base (soit un biscuit, soit une génoise, soit une meringue ou un appareil meringué, soit une pâte levée non fermentée) ▪ une crème de base (soit une crème pâtissière et dérivés type mousseline, diplomate, soit une crème bavaroise sur base crème anglaise, soit une crème fouettée ou Chantilly, soit une crème base appareil à bombe, soit | 130 40 30 | |

| | | | |
|--|---|-------------------------------|---|
| | <p>une crème au beurre, soit une crème ganache) monté (le montage est libre), et valorisé par des finitions et un décor (en rapport avec la thématique donnée). Les finitions peuvent être : soit un glaçage, soit un masquage ; les décors sont à choisir par le candidat en fonction de la thématique donnée, la fiche technique propose au candidat un décor libre, à partir de produits de base (sucre semoule, sucre glace, blanc d'œuf, vinaigre, glucose, chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir), fruits frais de saison, amandes effilées, matière grasse, pâte d'amandes) : un décor simple à base de sucre et/ou un décor simple à base de chocolat et/ou un décor simple à base de fruits et/ou une nougatine.</p> <p>la réalisation d'une tarte pour 6 à 8 personnes, composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ une pâte friable de base (soit par sablage : pâte à foncer ou pâte brisée, soit par crémage : pâte sucrée ou pâte sablée) ▪ une crème de base (soit une crème pâtissière et dérivés type mousseline, diplomate, soit une crème d'amandes ou crème frangipane, soit une crème ganache) ▪ et/ou une garniture (fruits de toutes les gammes possibles, à utiliser en l'état ou à valoriser : tailler, sauter, ...) <p>et valorisée par une finition (un nappage) et éventuellement un décor indiqué dans le sujet (fiche technique de la tarte).</p> <p>la réalisation d'une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux, composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ une pâte de base : soit une pâte feuilletée, soit une pâte à choux <p><i>NB : le pétrissage peut être réalisé mécaniquement pour la fabrication de la détrempe de la pâte feuilletée.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ une crème de base (soit une crème pâtissière et dérivés type mousseline, diplomate, soit une crème fouettée ou Chantilly, soit une crème d'amandes ou crème frangipane) ▪ et/ou une garniture (fruits de toutes les gammes possibles, à utiliser en l'état ou à valoriser : tailler, sauter, ...) <p>et valorisée par une finition (un nappage) et éventuellement un décor indiqué dans le sujet (fiche technique de la fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux).</p> <p>la réalisation d'une viennoiserie, composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ une pâte de base : soit une pâte levée, soit une pâte levée feuilletée <p><i>NB : le pétrissage de la pâte levée ou de la pâte levée feuilletée est réalisé mécaniquement</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ éventuellement une garniture composée d'une crème de base (soit une crème pâtissière, soit une crème d'amandes ou crème frangipane), une garniture de fruits (conserves, secs) ou divers (barre de chocolat, ...) <p>et détaillée, façonnée et cuite en respectant les protocoles de fermentation et de cuisson.</p> | <p>15</p> <p>20</p> <p>25</p> | <p>6h30 dont 2 x 15 mn d'évaluation orale</p> |
| <p><i>Phase de présentation artistique</i></p> | <p>Les 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, viennoiserie) sont évaluées à l'issue de la production, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier et d'un enseignant d'Arts appliqués. Dans la mesure du possible, il est recommandé que le jury de présentation et de dégustation soit différent de celui de la fabrication ; de même, il est recommandé que le jury de présentation et de dégustation soit identique.</p> <p>Les critères de notation seront clairement indiqués : dimension esthétique des fabrications, cohérence avec le thème, exploitation de la thématique, décor, volume, organisation des garnitures, association de couleurs.</p> | <p>20</p> | |
| <p><i>Phase de présentation commerciale et dégustation</i></p> | <p>Les 4 fabrications sont dégustées et analysées à l'issue de la production, après la phase de présentation, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier. Dans la mesure du possible, il est recommandé que le jury de présentation et de dégustation soit différent de celui de la fabrication ; de même, il est recommandé que le jury de présentation et de dégustation soit identique. Les critères de notation seront clairement indiqués : aspect commercial et gustatif, appréciation des qualités organoleptiques des pâtes et</p> | <p>20</p> | |

| | | | |
|------------------------------------|--|----|--|
| | des crèmes composant les 4 fabrications. | | |
| Phase d'évaluation orale | Les deux évaluations sont réalisées au cours de la phase pratique, dans le laboratoire, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat. L'évaluation porte sur l'aptitude à communiquer (2 x 5 points) et les réponses données aux questions de technologie (15 points) et aux questions de sciences de l'alimentation (15 points). | 40 | |
| <i>Technologie professionnelle</i> | Les sujets des questions, posées par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de technologie de la discipline professionnelle, portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de technologie de la pâtisserie suivants : S1.1.3 – Le vocabulaire professionnel S1.2.1 – L'éducation sensorielle S3.2 – Les techniques de fabrication | 15 | |
| <i>Sciences de l'alimentation</i> | Les sujets des questions, posées par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de biotechnologie, portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de sciences de l'alimentation suivants : S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle S4.1.3.1 – La perception sensorielle S4.1.3.2 – L'équilibre alimentaire S4.2.3.2 – Hygiène du personnel S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel S4.3.1.1.3 – Sécurité S4.3.4.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés | 15 | |

| EP2 - Contrôle en Cours de Formation CCF | | | |
|--|---|--|---|
| | Situation d'évaluation en établissement - S1 | Situation d'évaluation en établissement - S2 | Situation d'évaluation en établissement - S3 |
| Nombre de points | 5 pts (partie écrite), 10 pts (comportement professionnelle) + 10 pts (tarte) + 15 pts (fabrication à base de pâte à choux ou pâte feuilletée) + 10 pts (présentation – dégustation) | 5 pts (partie écrite), 10 pts (comportement professionnelle) + 25 pts (entremets) + 20 pts (viennoiserie) + 20 pts (présentation artistique) + 10 points (présentation commerciale et dégustation) + 40 pts (partie orale) | 30 pts (comportement professionnel en entreprise) + 10 pts (techniques de fabrication) |
| Durée | 15 mn (partie écrite) + 3h environ (partie pratique) | 15 mn (partie écrite) + 3 h environ (partie pratique) + 2x15 mn (partie orale) | |
| Calendrier | Fin du premier trimestre de l'année terminale de formation | Dernier trimestre de l'année terminale de formation | Fin de troisième trimestre de l'année scolaire |
| Modalités | <p>Elle est organisée par le responsable de la formation dans le <u>cadre habituel des cours</u>. L'évaluation est composée de l'enseignant de chaque discipline concernée et assumant la formation de l'élève ou de l'apprenti évalué et d'un professionnel régulièrement convoqué. Les temps de nettoyage et de remise en état du laboratoire sont compris dans le temps de l'épreuve</p> <p>La situation d'évaluation autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice. Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.</p> | <p>Elle est organisée par le responsable de la formation dans le <u>cadre habituel des cours</u>. L'évaluation est composée de l'enseignant de chaque discipline concernée et assumant la formation de l'élève ou de l'apprenti évalué et d'un professionnel régulièrement convoqué. Les temps de nettoyage et de remise en état du laboratoire sont compris dans le temps de l'épreuve</p> <p>La situation d'évaluation autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice. Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications. Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.</p> <p><u>Seule exception</u> : dans le cas de la réalisation de la pâte levée fermentée ou la pâte levée feuilletée, le pétrissage est réalisé mécaniquement et est obligatoirement conduit par le candidat la veille de l'examen, dans un temps compris dans celui de l'épreuve et sous la responsabilité unique de l'enseignant de la discipline professionnelle).</p> | <p>L'évaluation porte exclusivement sur le comportement professionnel du candidat dans ses activités quotidiennes en entreprise. Les critères explorent des règles de savoir – vivre, des attentes strictement professionnelles, des comportements du candidat dans ses activités – dans l'entreprise et hors de son temps de travail, ...</p> <p>Ces critères permettent de juger de l'aptitude du candidat à devenir un professionnel actif, dynamique, intéressé, parfaitement intégré, et de sa capacité à évoluer dans son métier.</p> <p>Les membres du jury d'évaluation veilleront à évaluer le candidat de manière conjointe</p> |
| Documents à disposition du candidat | 2 fiches techniques Tarte + Fabrication à base de pâte à choux ou de pâte feuilletée et un organigramme de travail vierge à compléter | 2 fiches techniques Entremets + Viennoiserie et un organigramme de travail vierge à compléter | Critères d'évaluation en entreprise : |
| Phase écrite | L'évaluation porte sur la planification du travail à partir de l'organigramme à disposition. | | |
| Critères d'évaluation | <ul style="list-style-type: none"> - qualité du document (écriture, présentation), - planification des étapes de fabrication (ordonnancement), - planification des étapes de fabrication (estimation du temps) | | <ul style="list-style-type: none"> - la ponctualité : Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité - l'amabilité – les règles de savoir vivre : Entretien des bonnes relations avec autrui - l'esprit d'équipe : S'intégrer d'une manière active au sein de l'entreprise - le respect : Respecter la santé et |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | | | la sécurité de chacun, Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel, Respecter les règles d'hygiène, Faire preuve de respect de l'environnement (tri sélectif, économies des fluides et des énergies, ...) - la volonté : Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil, Faire preuve de motivation et de dynamisme, de participation active, de rapidité - le savoir – être : Garder la maîtrise de soi |
| Phase pratique | L'évaluation porte sur la production d'une tarte et d'une fabrication à base de pâte à choux ou de pâte feuilletée. | L'évaluation porte sur la production d'un entremets et d'une viennoiserie. | L'évaluation porte sur les 3 fabrications obligatoirement consignées par le jury dans le livret d'évaluation. Ces 3 fabrications servent de base d'évaluation de la maîtrise acquise par le candidat pour la réalisation de chacune des trois fabrications. |
| <i>Critères d'évaluation</i> | - organisation du poste de travail, respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité, le comportement professionnel, l'utilisation rationnelle des matières premières, l'utilisation rationnelle des matériels et outillages, les techniques gestuelles (rapidité, dextérité), la conduite des cuissons, le respect des pesées – mesures et quantités - pâtes de base / crème et/ou garniture / finition – décor | | maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (10 points), et notamment sur : |
| Phase de présentation artistique | | Les deux fabrications sont évaluées à l'issue de la production par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle ou d'un professionnel pâtissier et d'un enseignant d'Arts appliqués | - l'organisation du travail - les techniques gestuelles (rapidité, dextérité) - la conduite des fermentations - la conduite des cuissons - les techniques de base (pâte, crème, ...) - les finitions et décors |
| <i>Critères d'évaluation</i> | | dimension esthétique des fabrications, cohérence avec le thème, exploitation de la thématique, décor, volume, organisation des garnitures, association de couleurs | |
| Phase présentation commerciale et dégustation | Les deux fabrications sont présentées directement sur le poste de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation, et dégustées à l'issue de la production, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et un professionnel pâtissier. | | |
| <i>Critères d'évaluation</i> | - présentation commerciale, - appréciation des qualités organoleptiques des pâtes et des crèmes des deux fabrications. | | |
| Phase orale d'évaluation | | Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, dans le laboratoire, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat. Les sujets des questions, posées par un binôme jury composé : - d'un professionnel pâtissier et un | |

| | | | |
|------------------------------|--|--|--|
| | | enseignant de technologie de la discipline professionnelle, - d'un professionnel pâtissier et un enseignant de biotechnologie, portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat | |
| <i>Critères d'évaluation</i> | | L'évaluation porte sur l'aptitude à communiquer et les réponses données aux questions de technologie et aux questions de sciences de l'alimentation. | |

2.2 LE CADRE DE REFERENCE

La grille horaire de référence est la grille n°3 du BO n°21 du 23 mai 2002, ainsi que la note aux recteurs datée du 19 octobre 2004 portant sur les horaires d'enseignements des sciences appliquées.

L'horaire spécifié dans la grille s'applique sur l'ensemble du cycle de formation.

La formation au CAP Pâtissier propose :

- des enseignements généraux :

- Français - Histoire Géographie
- Mathématiques – Sciences
- Langue vivante
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive (EPS)
- Vie sociale et professionnelle (VSP)

- des enseignements technologiques et professionnels :

- Ateliers expérimentaux de pâtisserie
- Ateliers d'apprentissage, de renforcement et de mise en situation professionnelle de pâtisserie
- Ateliers de synthèse professionnelle de pâtisserie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- Connaissance de l'Entreprise et son Environnement Economique, Juridique et Social (CEEEJS)

- des enseignements transversaux :

- Projets Pluridisciplinaires à Caractère Professionnel (PPCP)
- Education civique, juridique et sociale (ECJS)
- Technologies de l'Information et de la Communication (TIC)

La répartition horaire hebdomadaire des enseignements technologiques et professionnels et des enseignements transversaux peut être ventilée de la manière suivante :

| | |
|---|--|
| Ateliers expérimentaux | 1h00/semaine soit 2h00/quinzaine |
| Ateliers d'apprentissage, de renforcement et de mise en situation professionnelle | 3 x 3h30 soit 10h30 obligatoirement |
| Ateliers de synthèse professionnelle | 1h30/semaine en moyenne |
| CEEEJS + TIC | 1h30/semaine en moyenne |
| PPCP | 1h30/semaine en moyenne |

2.3 LES RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES

Préambule : L'établissement pourra s'appuyer avantageusement sur son environnement économique et social, pour permettre à l'équipe enseignante de solliciter des interventions ponctuelles de professionnels, d'organiser des visites d'entreprise, etc ...

2.3.1 LES ENSEIGNEMENTS TRANSVERSAUX :

2.3.1.1 PROJETS PLURIDISCIPLINAIRES A CARACTERE PROFESSIONNEL (PPCP) :

Textes de référence : BO n°25 du 29 juin 2000, circulaire n°2000 – 094 du 26 juin 2000, BO n°33 du 13 septembre 2001, circulaire n°2001 – 172 du 5 septembre 2001, note aux recteurs en date du 30 août 2001.

Les enseignements obligatoirement concernés sont :

- français, histoire - géographie : 14h00 en première année et 12h30 en année terminale
- enseignement technologique et professionnel : 42h00 en première année et 50h00 en année terminale

En fonction de la nature des projets les 28h00 restantes en première année et les 37h30 en terminale doivent être ventilées sur les enseignements généraux.

L'objet et l'organisation du projet devront permettre au professeur de français et au professeur d'économie - gestion la mise en œuvre des techniques et des outils d'information et de communication.

D'autres disciplines peuvent être avantageusement associées :

- arts appliqués et cultures artistiques,
- mathématiques – sciences,
- langue vivante,
- vie sociale et professionnelle (VSP)
- .. / ..

2.3.1.2 EDUCATION CIVIQUE, JURIDIQUE ET SOCIALE (ECJS) :

Il est fortement recommandé que cet enseignement fasse l'objet d'une concertation préalable au sein de l'équipe pédagogique, notamment avec la VSP et la CEEEJS, afin d'identifier des thèmes convergents, tisser des liens entre les savoirs et assurer leur cohérence.

2.3.1.3 TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION (TIC) :

L'usage des TIC doit être **nécessairement transdisciplinaire**, et concerne l'ensemble de la communauté éducative, dans la perspective de la généralisation des Environnements Numériques de Travail (ENT).

Les TIC doivent être mis en œuvre au quotidien par :

- les élèves eux-mêmes au travers d'activités menées dans l'établissement, dans l'entreprise, et/ou à leur domicile,
- les enseignants dans leur pratique professionnelle.

Il convient de développer les usages des TIC dans les enseignements, à l'occasion de situations d'apprentissage, d'évaluation, PPCP, recherche documentaire,...

L'ensemble de l'équipe pédagogique doit s'inscrire dans une démarche de validation des compétences du Brevet Informatique et Internet, ce qui nécessite la mise en place d'une stratégie commune pour la validation du brevet.

2.3.2 LES ENSEIGNEMENTS TECHNOLOGIQUES ET PROFESSIONNELS :

2.3.2.1 ATELIERS EXPERIMENTAUX :

Cette séance est détachée de toute obligation de production et des horaires des travaux pratiques. En aucun cas, ces heures ne doivent être contiguës aux séances de travaux pratiques et de technologie. Elles doivent faire l'objet d'une progression pédagogique à part entière complémentaire de celles de technologie et de travaux pratiques, notamment.

D'une durée de deux heures consécutives à raison d'une séance tous les quinze jours obligatoirement, cette nouvelle modalité pédagogique a pour objectif de placer l'élève en situation d'expérimentation et de découverte au travers d'activités se déroulant dans un laboratoire de pâtisserie du centre de formation ou d'une entreprise.

Elle permet dans le cadre de thématiques transversales, d'expérimenter, d'observer, de constater, d'interpréter, de justifier.

Elle conduit l'élève à prendre du recul par rapport à sa pratique professionnelle, à justifier ses choix, à remédier à des situations - problèmes, à appliquer et à transférer ses connaissances en situation professionnelle.

Les thématiques portent notamment sur : l'appréciation sensorielle, les bonnes pratiques d'hygiène, les bonnes pratiques de santé et de sécurité au travail, les démarches de créativité, la découverte des matières premières et de leurs interactions avec des agents thermiques, mécaniques,

Un volume horaire obligatoire de **30 minutes minimum par séance** sera consacré à une co-animation, entre un enseignant de la discipline professionnelle et un enseignant des sciences de l'alimentation.

Ces ateliers se prêtent aussi à des regroupements ponctuels et en fonction de la progression pédagogique, avec des enseignants des disciplines suivantes : arts appliqués, vie sociale et professionnelle, connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social, éducation physique et sportive, ...

2.3.2.2 ATELIERS D'APPRENTISSAGE, DE RENFORCEMENT ET DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Les travaux pratiques sont des séances durant lesquelles :

- des apprentissages des techniques de base sont menés,
- des renforcements techniques sont systématiquement programmés pour placer l'apprenant en situation de répétition de la technique de base ou des techniques dérivées (dérivés simples) ;
- des situations d'évaluation (formatives et/ou sommatives) sous la forme de mise en situation pratique sont proposées sur des techniques réalisées à plusieurs reprises par l'apprenant, et qu'il devrait en principe maîtriser.

L'objectif affiché de la rénovation porte notamment sur le renforcement de la maîtrise des techniques de base par l'apprenant, ce qui requiert de la part des équipes enseignantes d'apporter un souci particulier à la méthode d'acquisition des techniques en atelier :

- en privilégiant des durées de séances courtes (3h30), nous nous donnons la possibilité de cibler des objectifs clefs, et de concentrer nos apprentissages sur les fondamentaux du métier. Par ailleurs, il faut noter que le volume horaire correspond à celui des situations d'évaluation dans le cadre du contrôle en cours de formation ;
- en scindant les horaires professionnels sous la forme de 3 types d'atelier (3 séances de 3h30), nous proposons aux apprenants des modalités d'apprentissage, de renforcement et de mise en situation et d'évaluation progressives.

Ainsi, il est fortement recommandé dans le cadre de cette rénovation d'affecter à chacune de ces séances une finalité spécifique :

- une séance d'apprentissage des techniques de base, sans fabrication de produits finis (**ATELIER D'APPRENTISSAGE**) ;

- une séance de renforcements des techniques de base (reproduction de la technique de base ou de techniques dérivées simples), avec possibilité de fabrication de produits finis (**ATELIER DE RENFORCEMENT**) ;
- une séance de mise en situation professionnelle et d'évaluation, avec fabrication de produits finis, à l'instar des examens de contrôle en cours de formation (**ATELIER DE MISE EN SITUATION professionnelle**)

Sur les trois séances obligatoires de travaux pratiques de 3h30, il est suggéré d'en planifier au moins deux sur une même journée voire sur deux jours consécutifs (ex : mardi et mercredi ou mercredi et jeudi). En effet, la réalisation de certaines fabrications nécessitant plus de 3h30 pourra être finalisée lors de la séance qui suit.

Exemples : Pâte levée feuilletée, pâte levée fermentée, garnitures telles que crème ganache, ...), travail de mise en place, productions différées, ...

De même, lors de l'atelier de renforcement qui précède la séance de mise en situation, il est vivement recommandé qu'un travail de planification des tâches (enchaînement des étapes, estimation du temps, ...) soit réalisé systématiquement en présence des élèves dans la perspective de l'évaluation certificative ponctuelle ou en CCF. Si les premières séances sont l'occasion pour l'enseignant d'apporter aux apprenants la méthode et les ressources suffisantes pour satisfaire à la rédaction de l'organigramme, ce travail sera ensuite réalisé par l'apprenant en amont de la séance, et corrigé – complété en groupe classe. Le travail vise à planifier dans le temps les deux fabrications selon le modèle de l'examen en CCF, sur une durée de trois heures, et en prenant appui sur les informations et les documents fournis préalablement par l'enseignant (document dans lequel sont précisés les objectifs d'apprentissage, d'évaluation en terme de critères de performance, ..., les fabrications et les fiches techniques correspondantes, ..., l'organigramme vierge).

L'horaire des séances, du lancement à la synthèse, inclut le temps de nettoyage et de remise en état des locaux. Des regroupements ponctuels et fonction de la progression pédagogique sont possibles avec des enseignants des disciplines suivantes : sciences de l'alimentation, arts appliqués, vie sociale et professionnelle, connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social, éducation physique et sportive, ...

2.3.2.3 ATELIERS DE SYNTHÈSE PROFESSIONNELLE :

Cette séquence de 1h30 hebdomadaire se réalise en classe entière. Elle vise à faire acquérir les savoirs associés mentionnés dans le référentiel.

A partir de **situations réelles extraites du monde de l'entreprise**, dans sa pleine diversité telle qu'elle est présentée dans le Référentiel d'activités professionnelles :

- artisanat,
- hôtellerie – restauration,
- grande distribution,
- industrie agro-alimentaire,

les apprenants seront amenés à acquérir et à structurer les connaissances pour les mobiliser dans leurs pratiques professionnelles.

Des regroupements ponctuels suivant la progression pédagogique sont possibles avec l'équipe enseignante ; des liens entre les disciplines sont à mettre en évidence pour donner de la cohérence aux enseignements.

2.3.2.4 SCIENCES APPLIQUÉES A L'ALIMENTATION A L'HYGIÈNE ET A L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL :

L'enseignement des sciences appliquées doit être confié à un professeur de Biotechnologies. Il est assuré à raison de :

- 1 heure 30 en première année (0,5h classe entière + 1h groupe)
- 1 heure en deuxième année (0,5h classe entière + 0,5h groupe)

Objectifs des sciences appliquées

Cet enseignement doit permettre au futur professionnel de mobiliser les connaissances utiles dans les domaines suivants :

-
- sciences de l'alimentation,
 - hygiène et prévention,
 - sciences appliquées aux locaux et aux équipements.

Les professeurs de sciences appliquées et l'inspectrice associées à l'écriture de ce référentiel ont travaillé en étroite collaboration avec les professionnels et les professeurs assurant les enseignements de technologie et de techniques professionnelles, ceci afin d'apporter la plus grande cohérence possible entre les connaissances scientifiques et la pratique professionnelle et de permettre aux futurs diplômés de comprendre et de justifier leurs actions.

Organisation de la formation

L'organisation chronologique du programme de sciences appliquées n'est pas une progression pédagogique.

L'enseignement des sciences appliquées doit s'inscrire dans un plan de formation associant à minima les savoirs technologiques et les techniques professionnelles, ceci pour donner tout son sens à la formation. La concertation des différents acteurs est donc indispensable pour planifier l'action de chacun et formaliser un plan de formation cohérent.

L'enseignement des sciences appliquées, en lien avec les apprentissages professionnels, prendra également en compte les périodes de formation en entreprise, il pourra éventuellement s'appuyer sur des sujets d'actualité en relation avec le programme et le milieu professionnel.

Les séances de sciences appliquées pourront se dérouler dans l'atelier de pâtisserie, éventuellement en coanimation avec le professeur de techniques professionnelles, par exemple pour traiter les principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle ou encore les mesures préventives en matière d'hygiène. Les produits et matériels étudiés seront, en priorité, ceux utilisés dans l'établissement de formation ou dans les entreprises accueillant des élèves en PFE ou en apprentissage.

2.3.2.5 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL (CEEEJS) ET TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION (TIC) SPECIALISEES :

Un professeur d'économie et gestion assure l'enseignement de la CEEJJS et l'utilisation des outils informatiques et de communication appliqués à la profession.

L'enseignement de cette discipline nécessite une prise directe avec l'actualité économique, juridique, sociale et professionnelle, pour que les élèves prennent conscience des enjeux de cette discipline dans leur vie quotidienne.

Un travail de concertation de l'équipe pédagogique est nécessaire pour construire en transversalité les progressions pédagogiques et dégager les objectifs communs notamment entre l'enseignement de la VSP, de l'ECJS et le CEEJJS.

2.4 FOCUS SUR LES FONDAMENTAUX DE LA FORMATION

2.4.1 LES FONDAMENTAUX DU DEBUT DE FORMATION (1ERE ANNEE)

Plus que jamais en début de formation, il est essentiel pour l'enseignant de poser avec ses élèves ou ses apprentis, des méthodes de travail, non dictées mais élaborées en commun et consenties par tous. Ce préalable indispensable vise à fixer un cadre minimal de travail à l'apprenant en laboratoire de fabrications, respectueux des règles élémentaires pour préserver sa santé et sa sécurité, ainsi que des bonnes pratiques d'hygiène pour préserver la santé des consommateurs potentiels.

La prégnance au début de la formation des questions d'enseignement de la santé et de la sécurité au travail, d'hygiène, mais aussi de perception sensorielle procède de la volonté des enseignants d'automatiser chez les apprenants un certain nombre de procédures de travail, et de leur faire acquérir un degré d'autonomie progressif à son poste de travail.

2.4.1.1 L'ENSEIGNEMENT DE LA SANTE ET DE LA SECURITE AU TRAVAIL

| ENSEIGNEMENT DE LA SANTE ET DE LA SECURITE AU TRAVAIL | |
|---|--|
| Séance en co-animation possible avec : Enseignant de Sciences appliquées à l'alimentation, EPS (gestes et postures), VSP, Infirmière | |
| PERFORMANCE (Objectif général) L'apprenant sera capable de ... | Etre un acteur de la prévention des risques à son poste de travail |
| CONDITIONS A partir de ... | Fiches sécurité Matériels – Locaux Mallette élèves Pictogrammes de la sécurité Grilles d'analyse des risques « Trousse à pharmacie » Affichages divers (consignes en cas d'incendie, points de ralliement, ...) |
| CRITERES de découverte | - Les principaux dangers et risques associés dans les locaux professionnels ou dans l'exercice de son activité professionnelle - Les mesures de prévention des risques - Le comportement à suivre dans le cas d'un incendie, d'un accident |

2.4.1.2 HYGIENE – GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET D'APPLICATION DES PRINCIPES HACCP

| HYGIENE - GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET D'APPLICATION DES PRINCIPES HACCP | |
|--|---|
| Séance en co-animation possible avec : Enseignant de Sciences appliquées à l'alimentation | |
| PERFORMANCE (Objectif général) L'apprenant sera capable de ... | Respecter les procédures de travail écrites des ateliers de production (protocoles de nettoyage – désinfection, procédure de refroidissement rapide, protocole d'enregistrement des températures, ...) Appliquer les règles d'hygiène fondamentales Mettre en œuvre des actions correctives rapides dans le cas d'apparition d'une non-conformité |

| | |
|-------------------------------|---|
| CONDITIONS A partir de ... | Guide des bonnes pratiques Hygiène et d'application des principes HACCP Livret HACCP des ateliers de production Fiches « protocoles » écrites |
| OBJECTIFS DE DÉCOUVERTE | <ul style="list-style-type: none"> - Les dangers et les risques associés dans les locaux professionnels ou dans l'exercice de son activité professionnelle - Les mesures de prévention des risques - Les bonnes pratiques Hygiène (notamment la procédure normalisée de lavage des mains, de nettoyage – désinfection du plan de travail, la tenue de travail) |

2.4.1.3 PERCEPTION SENSORIELLE ET DEGUSTATION

| PERCEPTION SENSORIELLE & DÉGUSTATION | |
|---|---|
| Séance en co-animation possible avec : Enseignant de Sciences appliquées à l'alimentation | |
| PERFORMANCE (Objectif général) L'apprenant sera capable de ... | Pratiquer l'analyse sensorielle en situation pratique en respectant un protocole de dégustation Faire évoluer sa pratique par un entraînement systématique en situation, de manière à évaluer en autonomie l'acceptabilité d'un produit par rapport à une référence et apporter des correctifs si besoin Développer son esprit critique |
| CONDITIONS A partir de ... | Fiche Document vierge d'analyse sensorielle Matières premières brutes, en cours de fabrication, finies |
| OBJECTIFS DE DÉCOUVERTE | <ul style="list-style-type: none"> - Les saveurs de base, la multiplicité des saveurs - La différenciation des individus en fonction de leurs seuils de perception des saveurs - Le protocole de dégustation, et les premiers descripteurs associés |

2.4.2 LES AUTRES FONDAMENTAUX (DEBUT DE 2EME ANNEE)

2.4.2.1 INITIATION AUX TECHNIQUES DE CREATIVITE APPLIQUEES A LA PROFESSION

| INITIATION AUX TECHNIQUES DE CRÉATIVITÉ APPLIQUÉES A LA PROFESSION | |
|--|--|
| Séance en co-animation possible avec : Enseignant d'Arts appliqués à la profession | |
| PERFORMANCE (Objectif général) L'apprenant sera capable de ... | Développer son sens créatif en apportant une valeur ajoutée à ses fabrications (travail sur l'esthétique) Personnaliser ses fabrications |
| CONDITIONS A partir de ... | Contexte professionnel (Type d'entreprise, concept de production, Matières premières, Temps, ...) Thématiques du calendrier ou autres Techniques de créativité proposées |
| OBJECTIFS DE DÉCOUVERTE | Les techniques de créativité Les moyens et techniques pour mettre en valeur ses fabrications |

2.5 FOCUS SUR UNE NOUVELLE MODALITE PEDAGOGIQUE : LES ATELIERS EXPERIMENTAUX

2.5.1 PRESENTATION GENERALE :

Cette séance est détachée de toute obligation de production et des horaires des travaux pratiques. En aucun cas, ces heures ne doivent être contiguës aux séances de travaux pratiques et de technologies. Elles doivent faire l'objet d'une progression pédagogique à part entière complémentaire de celles de technologie et de travaux pratiques, notamment.

D'une durée de deux heures consécutives à raison d'une séance tous les quinze jours obligatoirement, cette nouvelle modalité pédagogique a pour objectif de placer l'élève en situation d'expérimentation et de découverte au travers d'activités se déroulant dans un laboratoire de pâtisserie du centre de formation ou d'une entreprise.

Elle permet dans le cadre de thématiques transversales, d'expérimenter, d'observer, de constater, d'interpréter, de justifier.

Elle conduit l'élève à prendre du recul par rapport à sa pratique professionnelle, à justifier ses choix, à remédier à des situations - problèmes, à appliquer et à transférer en situation professionnelle.

Un volume horaire obligatoire de 30 minutes minimum par séance sera consacré à une co-animation, entre un enseignant de la discipline professionnelle et un enseignant des sciences de l'alimentation.

Ces ateliers se prêtent aussi à des regroupements ponctuels et en fonction de la progression pédagogique, avec des enseignants des disciplines suivantes : arts appliqués, vie sociale et professionnelle, connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social, éducation physique et sportive, ...

2.5.2 LES THEMES DES ATELIERS EXPERIMENTAUX :

Les ateliers expérimentaux visent spécifiquement la découverte sous l'angle expérimental des matières premières utilisées en pâtisserie.

Si de manière très schématique :

- les séances de travaux pratiques initient l'apprenant au savoir – faire et au savoir - être du métier

- d'ouvrier pâtissier,
- si les séances de technologie de la pâtisserie poursuivent le but de poser les connaissances clefs relatives à l'activité d'ouvrier pâtissier,

l'atelier expérimental « produits » place l'apprenant en situation de recherche des réactions de changement d'état des matières premières.

Par conséquent, les thèmes respectent les matières premières énoncées dans les savoirs associés du référentiel.

La 1^{ère} année de formation propose des situations de découverte des principales matières premières (11 thèmes : l'eau, le sel, le sucre, la farine, le beurre, l'œuf, le lait, la crème, le chocolat, , la levure biologique, les agents levants,)

| THÈMES | OBJECTIFS DE DÉCOUVERTE |
|-----------------------------------|---|
| L'eau potable – les eaux | <ul style="list-style-type: none"> - Les zones de localisation de l'eau dans un laboratoire de Pâtisserie, et leur état (solide, liquide, gaz) - Les différents changements d'état de l'eau observés dans un laboratoire de Pâtisserie - Les facteurs pouvant influencer la température d'ébullition et de solidification de l'eau - Les phénomènes de : diffusion, échange |
| Le sel – les sels | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de sel utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température, d'autres constituants de la matière vivante (glucide, protide) - Les phénomènes de : dissolution, hygroscopicité |
| Le sucre – le saccharose | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de sucre utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température, d'autres constituants de la matière vivante (glucide, protide) - Les phénomènes de : dissolution, caramélisation, les réactions de Maillard, cristallisation |
| La farine – les farines de blé | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de farine de blé utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de l'eau, de l'action mécanique, de la température - Les phénomènes de : dextrinisation, insolubilité, empesage, formation de gluten |
| Le beurre – les beurres | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de beurre utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de : la température, de l'eau, de l'action mécanique, de l'air - Les phénomènes de : fusion, décomposition, cristallisation, plasticité, oxydation, émulsion |
| L'œuf – les ovoproduits | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes d'œuf utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de la température, de l'eau, de l'action mécanique, de l'air, de l'acide - Les phénomènes de : dénaturation, coction, gélification, foisonnement, émulsion |

| | |
|--|--|
| Le lait – <i>les laits</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de lait utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de la température, de l'eau, de l'acide, d'enzymes - Les phénomènes de : crémage, gélification (acide, thermique, enzymatique) |
| La crème – <i>les crèmes</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de crème utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de la température, de l'eau, de l'acide, d'enzymes - Les phénomènes de : cristallisation, foisonnement, gélification |
| Le chocolat – <i>les chocolats</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de chocolat utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de la température, de l'eau, de l'action mécanique - Les phénomènes de : fusion, cristallisation, émulsion, foisonnement |
| La levure – <i>les levures biologiques</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de levure utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de substrats (eau, éléments nutritifs, ...), de la température, de sel ou de sucre - Les phénomènes de : fermentation (alcoolique, lactique) |
| Les agents levants – <i>la poudre à lever</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes d'agents levants utilisées en Pâtisserie - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température |

La 2^{ème} année de formation vise la découverte et l'approfondissement des autres matières premières (9 thèmes : la gélatine, les agents de liaison (farine, fécule), les autres farines, les autres sucres, les autres matières grasses, les fruits – les légumes, les substances aromatiques, les spiritueux, les additifs alimentaires) :

| | |
|---|---|
| La gélatine – <i>les gélatines</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de gélatine utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température, de l'action mécanique - Les phénomènes de : hydratation, émulsion, foisonnement, fusion – solubilisation, gélification |
| Les agents de liaison (farines, féculés) | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes d'agents de liaison utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température, de l'action mécanique - Les phénomènes de : solubilité – insolubilité, gélatinisation, gélification, rétrogradation (ou recristallisation), synérèse |
| Les autres farines | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de farine autre que la farine de blé utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température, de l'action mécanique - Analyse comparative avec la farine de blé |
| Les autres sucres | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de sucres utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température - Analyse comparative avec le sucre (saccharose) |

| | |
|--|--|
| Les autres matières grasses <i>margarine – huile ...</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de matière grasse autre que le beurre utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de la température, de l'action mécanique - Analyse comparative avec le beurre |
| Les fruits - <i>les légumes</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de fruits et de légumes utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température, de l'action mécanique - Les phénomènes de : gélification, brunissement enzymatique |
| Les substances aromatiques <i>arôme, herbes, épices,</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes de substances aromatiques et spiritueux utilisées en Pâtisserie, les critères de différenciation - Les phénomènes de : diffusion, échange, volatilité, macération, décoction, infusion |
| Les spiritueux | |
| Les autres additifs alimentaires | <ul style="list-style-type: none"> - Les formes les plus courantes d'additifs alimentaires utilisées en Pâtisserie - Les changements de la matière au contact de l'eau, de la température - Les phénomènes propres à chaque famille d'additifs alimentaires : colorant, conservateur, émulsifiant- stabilisant – épaississant et gélifiant, antioxydant, édulcorant, autres (dont acidifiant et correcteur d'acidité) |

2.6 FOCUS SUR LES TRAVAUX PRATIQUES : LE REFERENTIEL TECHNIQUE

2.6.1 AVANT PROPOS : INVENTAIRE DES TECHNIQUES GESTUELLES ET AUTRES TECHNIQUES

| TECHNIQUES GESTUELLES | TECHNIQUES DE CUISSON |
|---|--|
| Abricoter, lustrer, napper | Cuire à blanc |
| Glacer | Cuire sous vide |
| Ecrire au cornet (utiliser un cornet) | Cuire dans un liquide (pocher un fruit, riz au lait...) |
| Abaïsser | Frire |
| Aromatiser une préparation | Rôtir (un fruit, ...) |
| Bouler une pâte, un ingrédient | Sauter à la poêle (fruit, ...) |
| Broyer une matière première (robot coupe) | Cuire au bain-marie |
| Beurrer des moules des cercles | Mener des cuissons directes (sur feux vifs, plaque à induction, ...) |
| Blanchir un mélange de jaune et de sucre | Mener des cuissons au four |
| Coller (motif de décoration...) | |
| Conditionner sous vide | |
| Caraméliser un moule ou une préparation | Mener une cuisson de sucre |
| Coucher à la poche à douille ou à la palette | MATERIELS DE CUISSON |
| Crémer une préparation | Brûleurs à gaz |
| Chiqueter une pièce de feuilletage | Plaque à induction |
| Chemiser | Four à sole |
| Chablonner un entremets, des ganaches | Four ventilé |
| Corner une préparation | Four mixte |
| Clarifier des oeufs | Four à micro-ondes |
| Déglacer | |
| Détailler des lunchs (sucrés, salés) | |
| Dorer | Chambre de fermentation contrôlée |
| Détailler | |
| Dresser (mettre en valeur une préparation) | MATERIELS DE CONSERVATION |
| Dessécher une préparation (ex : pâte à choux) | Enceinte de réfrigération |

| | |
|--|-------------------------------------|
| Démouler une préparation | Tour réfrigéré |
| Etaler une préparation (ex: un biscuit) | Cellule de surgélation |
| Emincer | Conservateur |
| Filmer | Machine sous-vide |
| Flamber (fruits, ...) | |
| Façonner (pâte à brioche, ...) | |
| Fraiser | MATERIELS SPECIFIQUES |
| Fleurer | Balance |
| Foncer un cercle, un moule | Laminoir |
| Fouetter | Batteur mélangeur |
| Glacer (au fondant, ...) | |
| Imbiber | Robot-coupe |
| Incorporer des blancs en neige, crème fouettée | Guitare |
| Monter (en gouttière, en cercle...) | Pasteurisateur |
| Monter des petites pièces | Réfractomètre |
| Macaroner | |
| Masquer à la palette | Thermomètre |
| Modeler (pâte d'amande, ...) | Tempéreuse |
| Mouler | Pétrin |
| Pré-cristalliser le chocolat de couverture (mettre au point) | |
| Pulvériser au pistolet - floquer | Turbine à glace |
| Peler à vif | Turbine à glace type <i>pacojet</i> |
| Pincer | |
| Puncher | Pulvérisateur ou pistolet à floquer |
| Tamiser | |
| Tremper (un savarin...) | Siphon |
| Tourer | |
| Videler | |

2.6.2 CLASSIFICATION DES TECHNIQUES DE BASE :

Le nouveau référentiel CAP Pâtissier, en ciblant le cœur du métier, met en lumière les techniques de base sur lesquelles toute l'attention doit être portée.

Reprenant la méthodologie appliquée en Hôtellerie – Restauration, permettant de différencier les techniques de base suivant leur degré de complexité (de A à C), il est possible de hiérarchiser les techniques de base par famille telles qu'elles sont décrites dans le référentiel :

| LES PATES DE BASE | A | B | C |
|--|---|---|---|
| Les pâtes friables méthode par sablage : pâte à foncer, pâte brisée | | | |
| Les pâtes friables méthode par crémage : pâte sucrée, pâte sablée | | | |
| La pâte à choux | | | |
| Les meringues (française, italienne, suisse) | | | |
| Les appareils meringués (dacquoise, succès, progrès...) | | | |
| Les pâtes battues (génoise, biscuit) | | | |
| Les pâtes levées fermentées (pâte à savarin, à brioche, pâte levée feuilletée) | | | |
| Les pâtes levées non fermentées (pâte à cake, pâte à madeleines) | | | |
| La pâte feuilletée | | | |
| La pâte levée feuilletée (pâte à croissants, ...) | | | |

| LES CREMES DE BASE | A | B | C |
|--|---|---|---|
| La crème pâtissière et dérivées (mouseline, diplomate) | | | |
| La crème anglaise, la crème bavaroise | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| La crème fouettée, la crème Chantilly | | | |
| La crème d'amande, la crème frangipane | | | |
| L'appareil à bombe | | | |
| La crème au beurre | | | |
| La crème ganache | | | |

| LES CUISSONS DE SUCRE | A | B | C |
|-----------------------|---|---|---|
| Les sirops | | | |
| Les sucres cuits | | | |
| La nougatine | | | |

| LES PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT | A | B | C |
|-------------------------------|---|---|---|
| La sauce base crème anglaise | | | |
| Le coulis de fruits | | | |
| La sauce caramel | | | |

| LES ÉLÉMENTS DE DÉCOR ET DE FINITION | A | B | C |
|--|---|---|---|
| Le travail du sucre (glace royale, fondant, pastillage, petits décors de sucre, ...) | | | |
| Le travail du chocolat (petits décors de chocolat, ...) | | | |
| Le travail des fruits (fruits taillés, travail de la pâte d'amande,) | | | |
| Le masquage (à la crème, ...) | | | |
| Le nappage | | | |
| Le glaçage | | | |

2.6.3 CLASSIFICATION DES TECHNIQUES DERIVEES :

Le nouveau référentiel CAP Pâtissier, en ciblant le cœur du métier, a privilégié la focalisation de la formation sur les techniques dites de base, sans pour autant négliger toutes les techniques qui en sont dérivées.

Le tableau suivant propose, pour chaque technique de base, un inventaire exhaustif des dérivées qui diffèrent de la technique « mère » par des modifications intervenant sur le produit, et/ou sur le matériel et/ou sur les techniques de cuisson et/ou sur la technique en elle-même.

Les techniques dérivées peuvent se différencier en fonction de leur niveau de complexité :

- le niveau I correspond à une modification substantielle de la technique de base par une modification des ingrédients de base, sans modification de la technique. **Le niveau I sera de préférence réservé aux renforcements de 1^{ère} année ;**
- le niveau II correspond à une modification de la technique de base par un changement intervenant sur le matériel et/ou sur la cuisson et/ou sur la technique elle-même. **Le niveau II sera de préférence réservé aux renforcements de 2^{ème} année.**

2.6.3.1 LES TECHNIQUES DERIVEES DES PATES DE BASE :

| FAMILLE DES PATES DE BASE | | | | |
|--|---|--|--|---|
| TECHNIQUE DE BASE | TRANSFERT niveau I | | TRANSFERT niveau II | |
| | PRODUIT(S) | MATERIEL(S) | CUISSON(S) | TECHNIQUE(S) |
| PATE FRIABLE méthode par sablage (pâte à foncer, pâte brisée) | Produits semi élaborés <u>Variante produits de base :</u> utilisation de farine déprotéinée <u>Dérivés :</u> - version salée + épices, ... - version sucrée + fruits secs, épices, herbes, ... | Batteur mélangeur | | Famille des petits fours salés |
| PATE FRIABLE méthode par crémage (pâte sucrée, pâte sablée) | Produits semi élaborés <u>Variante produits de base :</u> Utilisation de farine déprotéinée <u>Dérivés :</u> ajout de fruits secs, épices, herbes, ... | Batteur mélangeur | | Famille des petits fours frais Famille des petits fours secs Famille des petits fours frais en verrines |
| PATE A CHOUX | Produits semi élaborés <u>Dérivés :</u> - version salée - version sucrée : base aromatisée au chocolat, ... | Batteur mélangeur | Pocher : pâte à gnocchi Frire : pets de none | Pâte à choux décor Famille des petits fours frais Famille des petits fours salés |
| MERINGUE Meringue française | <u>Variante produits de base :</u> meringue au glucose atomisé <u>Dérivés :</u> meringue avec ajout de fruits secs, épices, herbes, ... | Batteur mélangeur | Pocher (Œuf à la neige) Cuire au micro-ondes (Œuf à la neige) | Meringue (italienne) Meringue spéciale norvégienne Meringue aux fruits, miel ... Meringue (suisse) Famille des petits fours secs / des petits fours frais en verrines <i>Produits glacés : nougat glacé, cassate</i> |
| APPAREILS MERINGUES base amande (Dacquoise) | Produits semi élaborés <u>Dérivés :</u> ajout de pistaches, pépites chocolat, ... | Batteur mélangeur | | Technique des Succès, Progrès, Russe ... Technique des macarons (base meringue française, italienne) Famille des petits fours frais en verrines |
| PATE BATTUE Génoise nature | Produits semi élaborés <u>Variante produits de base :</u> farine / fécule, sur base pâte d'amande, ... <u>Dérivés :</u> génoise café, vanille, ... | Technique au batteur Dressage en plaques, en moules | | Technique de réalisation de la génoise chocolat, génoise mousseline, génoise au beurre Pain de Gène Méthode à froid, à chaud Famille des petits fours frais |
| PATE BATTUE Biscuit Biscuit méthode inversée Biscuit Joconde | Produits semi élaborés <u>Variante produits de base :</u> utilisation de farines d'origine diverse <u>Dérivés :</u> ajout de fruits secs, épices, herbes, ... | Batteur mélangeur | | Biscuit mousseline Biscuit au chocolat sans farine Famille des petits fours frais en verrines <i>Biscuit pour préparations glacées (base pâte d'amandes)</i> |
| PATE LEVEE FERMENTÉE | Produits semi élaborés <u>Variante produits de base :</u> | Technique au batteur | Frire (beignets divers : chocolat, | Pâte à savarins Pâte à rois |

| | | | | |
|---|---|-----------------------|--------------------------|---|
| Pâte à brioche | utilisation de farines d'origines diverses <u>Dérivés</u> : - version salée - version sucrée : ajout de fruits secs, épices, herbes, chocolat, ... | Technique au cutter | ...) | Pain de mie Pâte à brioche feuilletée Famille des petits fours salés <i>Pain</i> |
| PATE LEVEE NON FERMENTEE Pâte à cake | Produits semi élaborés Variante : base aromatisée | Batteur mélangeur | | Madeleines Famille des petits fours moelleux (Pâte à pain d'épices, Pâte à madeleines, ...) Base de fonds pour montage des petits fours frais en verrines : Gâteaux de voyage (Week-end, ...) |
| PATE FEUILLETEE (Méthode à 5 tours simples) | Produits semi élaborés <u>Dérivés</u> : pâte aromatisée (ajout d'épices, herbes, ... dans la détrempe et/ou dans la matière grasse) | Technique au laminoir | Cuisson pressée Frire | Pâte feuilletée rapide Pâte feuilletée inversée Pâte feuilletée (André Guillot) Famille des petits fours frais en verrines Famille des petits fours salés |
| PATE LEVEE FEUILLETEE (Méthode à 3 tours simples) Pâte à croissant | | | | Pâte à brioche feuilletée |

2.6.3.2 LES TECHNIQUES DERIVEES DES CREMES ET APPAREILS DE BASE :

| FAMILLE DES CREMES et APPAREILS DE BASE | | | | |
|--|--|--|--|--|
| TECHNIQUE DE BASE | TRANSFERT niveau I | | TRANSFERT niveau II | |
| | PRODUIT(S) | MATERIEL(S) | CUISSON(S) | TECHNIQUE(S) |
| CREME PATISSIERE | Produits semi élaborés (à froid, à chaud) <u>Variante produits de base</u> : éléments liquides d'origine diverse : jus de fruit, crème, lait, ... préparations salées <u>Dérivés</u> : base aromatisée (aux épices, chocolat, ...) | Technique de cuisson au pasteurisateur | Cuire au micro-ondes (par petite quantité) | Base pour croustillants Technique de réalisation de la crème mousseline, de la crème diplomate, de la crème chiboust |
| CREME ANGLAISE | Produits semi élaborés <u>Variante produits de base</u> : éléments liquides d'origine diverse : jus de fruit, crème, lait, ... <u>Dérivés</u> : Mix (Glace aux œufs) nature ou aromatisée | Technique de cuisson au pasteurisateur | | Technique de réalisation de la crème bavaroise, de la crème anglaise collée à la gélatine (appareil à crémeux) Famille des petits fours frais en verrines |
| CREME FOUETTEE Crème chantilly | <u>Dérivés</u> : base aromatisée | Machine à chantilly Aérobatteur | | Technique de réalisation des mousses, bavaroises, ... |
| CREME D'AMANDE | Produits semi élaborés <u>Variante produits de base</u> : pistache / coco, crème d'amande sur base pâte d'amande <u>Dérivés</u> : base aromatisée | Batteur mélangeur | | Technique de réalisation de la crème frangipane Appareils à petits fours moelleux base pâte d'amande (appareil à noyer, beignets, ...) Base de fonds pour le |

| | | | | |
|---|--|-------------------|------------------------------|---|
| | | | | montage des petits fours frais en verrines |
| APPAREIL A PATE A BOMBE | Produits semi élaborés <u>Dérivés</u> : base aromatisée | Batteur mélangeur | Pocher (Pâte à bombe pochée) | Pâte à bombe au sirop Pâte à bombe au lait <i>Sabayon (pour gratins ...)</i> |
| CREME AU BEURRE sur pâte à bombe au sucre cuit | Produits semi élaborés <u>Dérivés</u> : base aromatisée | Batteur mélangeur | | Technique de réalisation de la crème au beurre : à la meringue italienne, à l'anglaise, base pâte d'amandes |
| CREME GANACHE | Produits semi élaborés <u>Variante produits de base</u> : lait / crème, beurre, jus de fruits, ... <u>Dérivés</u> : base aromatisée (Base chocolat noir, blanc, ... ajout de beurre, alcool, épices,...) | Cutter, mixeur | Cuire au micro-ondes | Ganache foisonnée Base pour appareils à mousse (chantilly chocolat, mousse au chocolat...) Ganache aux œufs |

2.6.3.3 LES TECHNIQUES DERIVEES DES CUISSONS DE SUCRE :

| FAMILLE DES CUISSONS DE SUCRE | | | | |
|---|---|----------------------------|----------------------------|--|
| TECHNIQUE DE BASE | TRANSFERT niveau I | | TRANSFERT niveau II | |
| | PRODUIT(S) | MATERIEL(S) | CUISSON(S) | TECHNIQUE(S) |
| SIROP et SUCRE CUIT | Produits semi élaborés <u>Variante produits de base</u> : sirop à tremper, à puncher, à imbiber, à candir, à confire, ...) <u>Dérivés</u> : base aromatisée (principe de l'infusion, macération, décoction) | | Cuire sous vide | Technique des gelées infusion, des sauces au vin Technique de cuisson : pocher dans un liquide (pour fruits pochés / fruits semi confits / fruits confits.) Technique des décors simples base sucres cuits |
| NOUGATINE – CROQUANTE base amandes | <u>Variante produits de base</u> : au glucose, au fondant <u>Dérivés</u> : pistache, fruits secs... | Laminoin spécial nougatine | Cuves de cuisson nougatine | Technique des croustillants base nougatine (Nougatine décor) |

2.6.3.4 LES TECHNIQUES DERIVEES DES PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT :

| FAMILLE DES PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT | | | | |
|---------------------------------------|---|-------------|---------------------|--|
| TECHNIQUE DE BASE | TRANSFERT niveau I | | TRANSFERT niveau II | |
| | PRODUIT(S) | MATERIEL(S) | CUISSON(S) | TECHNIQUE(S) |
| SAUCE base crème anglaise | Produits semi élaborés <u>Variante produits de base</u> : éléments liquides d'origine diverse : jus de fruit, crème, lait, ... <u>Dérivés</u> : base aromatisée | | | Technique de la sauce anglaise aux fruits / au vin |
| COULIS DE FRUITS | Produits semi élaborés <u>Variante produits de base</u> : éléments liquides d'origine diverse : fruits rouges, jaunes, ... <u>Dérivés</u> : base aromatisée | | | Technique des jus, des gelées à base de fruits Technique des beurres de fruits Technique des intérieurs : coulis gélifié Petits fours frais en verrines |
| SAUCE CARAMEL | Produits semi élaborés | | | Technique du coulis de fruits |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | <p>Variante produits de base : beurre salé, sirop épicé, jus de fruits, ...</p> <p>Dérivés : base aromatisée</p> | | | <p>base caramel</p> <p>Technique des sauces montées au beurre (sauce Suzette, beurre de ...)</p> <p>Petits fours frais en verrines</p> |
|--|--|--|--|--|

2.6.3.5 LES TECHNIQUES DERIVEES DES ELEMENTS DE DECOR ET DE FINITION :

| FAMILLE DES ÉLÉMENTS DE DÉCOR ET DE FINITION | | | | |
|---|--|--|--|--|
| TECHNIQUE DE BASE | TRANSFERT | | | |
| | PRODUIT(S) | MATERIEL(S) | CUISSON(S) | TECHNIQUE(S) |
| <p>TRAVAIL DU SUCRE (glace royale, fondant, pastillage, petits décors de sucre, ...)</p> | <p>Produits semi élaborés (décors)</p> <p>Variante produits de base : glucose, sucre inverti, isomalt, ...</p> | <p>Feuille anti-adhérentes</p> | <p>Micro ondes</p> | <p>Technique des petits décors de sucre : sucre filé, sucre bullé, sucres cuits (dressage au cornet, façonnage à la fourchette, à la main, ...)</p> <p>Technique de décor et de finition base glace royale</p> <p>Technique d'écriture au cornet</p> |
| <p>TRAVAIL DU CHOCOLAT (petits décors de chocolat, ...)</p> | <p>Produits semi-élaborés : décors chocolat</p> <p>Variante produits de base : chocolat de couverture noire, blanc, lactée</p> | <p>Plaque en aluminium tempérée</p> <p>Plaque de marbre congelée</p> <p>Film plastique</p> <p>Papier bullé</p> <p>Film pré-imprimé</p> <p>Feuilles naturelles (houx, choux, ...)</p> | <p>Micro ondes</p> <p>Tempéreuse</p> | <p>Technique de pré-cristallisation des chocolats de couverture par : stagnation, tablage sur marbre ensemencement</p> <p>Technique des décors chocolat (cigarettes, copeaux, bandes, cheveux, feuilles, boucles, gouttes, ...) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - base chocolat de couverture pré-cristallisée - base chocolat de couverture non pré-cristallisée <p>Technique de réalisation de sujets base chocolat plastique</p> |
| <p>TRAVAIL DES FRUITS et des LEGUMES (fruits, légumes taillés)</p> | <p>Variante produits de base : tous fruits et légumes, toutes gammes (frais, appertisés surgelés, ...)</p> | <p>Mandoline</p> <p>Machine à bandes</p> <p>Machine à jambon</p> <p>Ustensiles de sculpture et de façonnage</p> | <p>Sauter</p> <p>Rôtir</p> <p>Sécher</p> <p>Confire</p> <p>Frïre</p> | <p>Technique de taille, de découpe des fruits et légumes (peler à vif, émincer, tailler en brunoise, ...)</p> <p>Technique de réalisation des fruits / légumes séchés, cristallisés, chips, ...</p> <p>Technique de modelage de la pâte d'amande</p> |
| <p>MASQUAGE d'entremets (à la crème, ...)</p> | <p>Variante produit de base :</p> | <p>Palette</p> <p>Spatule</p> | | <p>Petits gâteaux individuels</p> |
| <p>GLACAGE Glaçage au chocolat</p> | <p>Variante produits de base : pâte à glacer brune, chocolat couverture, cacao poudre, ...</p> | <p>Mixeur</p> <p>Pistolet à chocolat</p> | | <p>Technique des glaçages modernes (glaçage miroir, gelée de cacao, ...)</p> <p>Technique de pulvérisation au chocolat</p> |
| <p>NAPPAGE aux fruits</p> | <p>Variante produits de base : fruits jaunes, fruits rouges, ...</p> | <p>Mixeur (Technique des nappages mixés)</p> | | <p>Technique des nappages transparents, des nappages neutres, ...</p> |

3 LES MODALITES DE L'ALTERNANCE

3.1 RECOMMANDATIONS POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION EN ENTREPRISE

La réussite de l'alternance repose notamment sur le choix de l'entreprise d'accueil : dans le cas de la formation au CAP Pâtissier, il est extrêmement important de veiller que les entreprises partenaires de la formation relèvent uniquement de la Pâtisserie.

Le nombre de semaines en entreprise est fixé à 16 semaines dans le cadre de la formation initiale sous statut scolaire. Il est recommandé de découper ce temps de formation en deux périodes égales de 8 semaines, soit 8 semaines en 1^{ère} année et 8 semaines en 2^{ème} année.

Ces périodes peuvent être éventuellement fractionnées suivant le contexte local.

Ces périodes peuvent être positionnées :

- en décembre (4 semaines), en juin (4 semaines) de la 1^{ère} année ;
- en mars et avril de la 2^{ème} année de formation.

Seules les 8 dernières semaines seront évaluées, dans le cadre de la formation sous statut scolaire.

3.2 LIENS ET RESSOURCES

► Stages en entreprise Textes et conventions (extrait Centre de Ressources nationales des métiers de l'Alimentation, <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>)

► Les stages et périodes de formation en entreprise sont sous la responsabilité du chef d'établissement de formation. Ces périodes sont régies sur la base d'une convention établie entre l'établissement et la ou les entreprises d'accueil.

► B0 n°38 du 24 octobre 1996 :

► Ce texte est modifié par la note de service DESCO A7 n°259 du 13 juillet 2001 :
Note DESCO A7 n°259 du 13/07/2001.

► Les acteurs de l'équipe pédagogique placés sous la direction du chef d'établissement sont concernés par l'organisation et le suivi de ces périodes :

[Cirulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000 relative à l'encadrement des périodes en entreprise \(publiée au BOEN n° 25 du 29 juin 2000\)](#)

► Modalités d'accueil en milieu professionnel d'élèves mineurs de moins de seize ans :

[Cirulaire MEN DESCO N°2003-134 du 08/09/2003](#)

► Convention type concernant les périodes de formation en milieu professionnel à l'étranger des élèves en formation professionnelle de niveau V et IV :

[Cirulaire MEN DESCO A7 n° 2003-203 du 17/11/2003](#)

► Modalités des conventions de stage en entreprise :

[Décret MEN DGES B1 - 3 N°2006-1093 du 29/8/2006 JO du 31/8/2006](#)

4 LES USAGES DES TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION

4.1 LE BO DE REFERENCE DU B2i

Extraits clefs du BO du 16 Novembre 2006¹

BREVET INFORMATIQUE ET INTERNET (B2i) ÉCOLE, COLLÈGE, LYCÉE (LYCÉES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE ET LYCÉES PROFESSIONNELS)

« Les technologies de l'information et de la communication (TIC) font désormais partie du paysage économique, social, culturel et éducatif. Elles sont largement utilisées tout au long de la vie professionnelle et privée. Il appartient à l'école de faire acquérir, par chaque élève, les compétences lui permettant d'utiliser de façon réfléchie et efficace ces technologies et de contribuer à former ainsi des citoyens autonomes, responsables, doués d'esprit critique.

D'ailleurs, la "maîtrise des techniques usuelles de l'information et de la communication" est l'un des sept piliers du socle commun de connaissances et de compétences défini par le décret n° 2006-830 du 11 juillet 2006.

Le B2i atteste l'acquisition d'un ensemble de compétences développées par les élèves ou les apprentis, tout au long de leur cursus, à l'école, au collège, dans les lycées d'enseignement général et technologique, les lycées professionnels, les centres de formation d'apprentis (CFA) et les sections d'apprentissage (SA) gérés par des établissements publics locaux d'enseignement (EPLÉ)

(...)

L'arrêté du 14 juin 2006 relatif aux connaissances et capacités exigibles pour le brevet informatique et internet publié au B.O. n° 29 du 20 juillet 2006 instaure une attestation comportant trois niveaux de maîtrise des technologies de l'information et de la communication : école, collège, lycée.

(...)

Les annexes de l'arrêté du 14 juin 2006 publié au B.O. n° 29 du 20 juillet 2006 fixent cinq domaines identiques pour les trois niveaux du B2i :

- domaine 1 : s'approprier un environnement informatique de travail ;
- domaine 2 : adopter une attitude responsable ;
- domaine 3 : créer, produire, traiter, exploiter des données ;
- domaine 4 : s'informer, se documenter ;
- domaine 5 : communiquer, échanger.

Pour chaque domaine et à chaque niveau est défini un objectif, correspondant à la compétence attendue. Cette compétence associe des connaissances, des capacités et des attitudes, évaluées au travers de plusieurs items

Les compétences constitutives du B2i sont donc développées et validées dans le cadre des activités pédagogiques disciplinaires, interdisciplinaires ou transversales menées dans les écoles et les établissements d'enseignement et de formation.

(...)

À l'école, au collège, au lycée, dans la section d'apprentissage ou dans le centre de formation par l'apprentissage géré par un établissement public local d'enseignement (EPLÉ), la validation est réalisée tout au long des cycles d'apprentissage et non pas seulement de manière terminale.

Tous les enseignants ont vocation à valider les items constitutifs des compétences qui figurent dans les feuilles de position du B2i. Ils valident progressivement les items lorsque l'élève ou l'apprenti estime les avoir acquises. Chaque

¹ Extrait du BO du 16 novembre 2006, rédigé par Le directeur général de l'enseignement scolaire Roland DEBBASCH, et Le secrétaire général Dominique ANTOINE

enseignant indique la date, son nom et, au delà du premier degré, la discipline ou l'activité dans laquelle la compétence est validée.

(...)
L'effort d'équipement et de connexion à l'internet des écoles, des collèges et des lycées, engagé par les collectivités territoriales en partenariat avec les services de l'éducation nationale, est de nature à favoriser l'accès du plus grand nombre d'élèves aux usages des TIC et à la généralisation du B2i.

(...)
La sensibilisation aux enjeux, la formation et l'accompagnement pédagogique des enseignants sont indispensables pour le développement des usages en matière de technologies de l'information et de la communication dans l'enseignement. Ils s'imposent en vue de la généralisation rapide du B2i. À cet effet, la généralisation de l'inscription du C2i niveau 2 "enseignant", tant en formation initiale qu'en formation continue, devrait contribuer à l'acquisition des compétences professionnelles nécessaires ».

4.2 LA PLACE DU B2I DANS LE REFERENTIEL CAP PATISSIER

Comme le recommande le BO du 16 novembre 2006, notamment dans les modalités de mise en œuvre de ce texte dans les EPLE, tout enseignant en CAP Pâtissier est en capacité de participer à la formation et à l'évaluation de tout ou partie des compétences inscrites au B2i.

Une lecture transversale des tableaux du référentiel de certification permet de repérer (en surligné dans le texte) les activités qui peuvent donner lieu à l'usage des TIC :

C1 - ORGANISER

| 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 ...) | |
| C1.1 Prévoir les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité | <ul style="list-style-type: none"> - GBPH <i>pâtisserie</i> ou Protocoles HACCP - Réglementation (paquet hygiène, ...) - Document unique, fiche d'entreprise - Fiches de poste | <ul style="list-style-type: none"> - Mesures d'hygiène, de santé et de sécurité appropriées |
| C1.2 Réceptionner les matières premières C1.2.1 Déconditionner C1.2.2 Reconditionner | <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie du poste avec éclairage approprié - Outils de déconditionnement sécurisés - Matériels de reconditionnement (bac hermétique, film alimentaire, ...) - Matériels et outils de rangement - Étiquettes ou autres supports de traçabilité | <ul style="list-style-type: none"> - Aménagement de son activité de travail - Déconditionnement dans les zones adaptées et par lot - Reconditionnement adapté - Respect de la traçabilité du produit - Identification précise des produits par nature et par date - Respect des règles de recyclage des emballages |

| | | |
|---|--|---|
| <p>C1.3 Stocker les matières premières C1.3.1 Répartir par nature C1.3.2 Ranger dans les lieux appropriés C1.3.3 Suivre la rotation des stocks</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Compacteur, tri sélectif - Ergonomie du poste avec éclairage approprié - GBPH <i>pâtisserie</i> - Consignes et/ou du cahier des charges - Matériels de stockage (clayette, film alimentaire, bac hermétique, ...) - Tenue adaptée | <ul style="list-style-type: none"> - Rangement et stockage dans les lieux appropriés - Respect des consignes et/ou du cahier des charges - Respect des règles de rotation des stocks - Respect des températures de stockage. |
| <p>C1.4 Participer à la prévision des besoins</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de stock - Stock minimum | <ul style="list-style-type: none"> - Besoins identifiés en nature et en quantité - Transmission rapide des informations |
| <p>C1.5 Rechercher et organiser l'information préalablement à toute tâche C1.5.1 Collecter l'information nécessaire C1.5.2 Décoder l'information C1.5.3 Choisir : les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien C1.5.4 Calculer les quantités</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de production - Documents administratifs manuels et/ou informatisés (commande, fiche technique, fiche de production ...) - Locaux - Outils de calcul : calculatrice, ordinateur, ... | <ul style="list-style-type: none"> - Points clefs de l'information extraits, complets - Choix raisonné des locaux, des matériels, des produits, des outillages et des matières premières - Mode de calcul approprié ; résultat(s) rapide(s), précis, cohérent(s) ; respect des équivalences ; respect des poids et des volumes |
| <p>C1.6 Planifier l'exécution d'une fabrication C1.6.1 Estimer le temps de chaque étape de fabrication C1.6.2 Localiser et répartir les opérations dans les zones de travail C1.6.3 Ordonnancer les étapes</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Temps imparti | <ul style="list-style-type: none"> - Organigramme rationnel, présentant les étapes de fabrication dans un ordre logique, en respectant le temps imparti pour chaque fabrication - Cohérence entre les fabrications et les zones de travail |
| <p>C1.7 Mettre en place le poste de travail pour une production donnée C1.7.1 Approvisionner C1.7.2 Régler, disposer outillage(s), matériel(s) et matière(s) première(s)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Consignes et protocoles - Matériels et outillages adaptés - Matières premières - Produits et matériels de nettoyage et de désinfection - Fiche de poste - Guide des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail | <ul style="list-style-type: none"> - Installation du poste de travail conforme à la production et aux bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail |
| <p>C1.8 Organiser l'information</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Consignes et protocoles | <ul style="list-style-type: none"> - Compréhension et reformulation de la consigne - Expression claire, précise, utilisant un vocabulaire |

| | | |
|--|--|--|
| <p>C1.8.1 Trier, classer, ordonner les points clefs de sa communication C1.8.2 Choisir un vocabulaire professionnel</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Matériels et outillages adaptés - Matières premières - Produits et matériels de nettoyage et de désinfection - Fiche de poste | <p>professionnel adapté</p> |
| <p>C1.9 Participer à la démarche qualité C1.9.1 Identifier les dangers à son (ses) poste(s) de travail C1.9.2 Identifier les descripteurs (analyse sensorielle) C1.9.3 Suivre les méthodologies C1.9.4 Prendre en compte l'équilibre alimentaire et nutritionnel</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie et/ou méthode HACCP - Résultats des analyses et commentaires des contrôles sanitaires - Documents et procédures hygiène - Outils de contrôle (thermomètre, lamelles...) - Équipements et matériels à disposition favorisant l'ergonomie et la maîtrise des nuisances - Manuels d'utilisation et d'entretien - Document Unique, la fiche d'entreprise - EPI (Équipements de Protection Individuelle) - Produits de nettoyage et de désinfection agréés - Réglementation en vigueur - Grille simple d'analyse sensorielle avec descripteurs - PNNS (plan national nutrition santé) | <p>Respect des bonnes pratiques d'hygiène :</p> <p>Main d'œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavage régulier des mains - brossage des dents - utilisation des EPI (gants à usage unique en vinyle, masque papier en cas d'infection voire masque P2 en cas d'exposition importante aux poussières) <p>Matière d'œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suivi de la traçabilité <p>Matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation et entretien conforme aux bonnes pratiques professionnelles en vigueur (GBPH) <p>Milieu :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation raisonnée des énergies, des fluides et des produits d'entretien - Gestion des déchets <p>Méthode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect du principe de la marche en avant dans le temps et /ou dans l'espace - Respect du suivi de la méthodologie de l'analyse sensorielle (par exemple articulée autour des cinq sens) - Choix du descripteur adapté - Prise en compte des besoins et des équilibres nutritionnels |

C2 – RÉALISER

| 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 ...) | |
| C2.1 Peser, mesurer, quantifier | - Matériel de pesage et de mesure | - Pesées et mesures conformes - Respect des consignes et des protocoles |
| C2.2 Réagir aux aléas | - Contraintes de production | - Réaction rapide, adaptée à la situation et information à la hiérarchie |
| C2.3 Exécuter les préparations de base C2.3.1 Réaliser les pâtes de base C2.3.2 Réaliser les crèmes et appareils de base C2.3.3 Réaliser les produits d'accompagnement de base C2.3.4 Réaliser les masses de base C2.3.5 Traiter les fruits et les légumes | - Documents administratifs manuels et/ou informatisés (commande, fiche technique, fiche de production ...) - Consignes - Matériels et outillages adaptés - Matières premières brutes et/ou semi-élaborées | - Conformité de la production (qualité, quantité) - Adéquation du local en fonction de la production - Respect du temps imparti - Maîtrise des gestuels de base - Maîtrise des techniques et méthodes adaptées |
| C2.4 Mettre en forme les préparations C2.4.1 Peser C2.4.2 Mettre en forme | - Matériel de pesage, de mesure, de détaillage, de mise en forme - Fabrications - Commandé | - Régularité des fabrications - Conformité des poids, des formes et des mesures - Respect de la commande |
| C2.5 Conduire les fermentations, les cuissons | - Matériels de fermentation, de cuisson - Matériels de contrôle (thermomètre, réfractomètre, ...) - Fiche technique - Protocoles d'utilisation des matériels | - Suivi de la fermentation (temps, température, aspect) et des cuissons - Adaptation du mode et du matériel de cuisson en fonction du produit - Exactitude des températures de cuisson en fonction de la fabrication, de la quantité, du matériel de cuisson |
| C2.6 Réaliser tout ou partie des éléments de décor C2.6.1 Mettre au point un chocolat de couverture C2.6.2 Maintenir au point un chocolat de couverture C2.6.3 Exécuter des décors simples (à base de sucre, de chocolat, ...) | - Matières d'œuvre et matériels - Éléments de décor et de finition (fournis et/ou à réaliser) - Thème(s) | - Maîtrise de la pré-cristallisation - Netteté, finesse des produits - Cohérence du décor avec le thème |

| | | |
|---|---|---|
| <p>C2.7 Conditionner et identifier</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Étiquettes ou autres supports de traçabilité - Matériels et équipements de conditionnement (film alimentaire, barquette..., machine sous-vide, thermoscelleuse,...) | <ul style="list-style-type: none"> - Identification précise des produits par nature et par date - Respect de la traçabilité du produit - Identification précise des produits par nature et par date |
| <p>C2.8 Conserver</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Matériels et équipements de conservation | <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation raisonnée des matériels et équipements |
| <p>C2.9 Assembler</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique (photos, schéma de montage, croquis,...) - Matière d'œuvre, éléments de décor | <ul style="list-style-type: none"> - Conformité de l'assemblage |
| <p>C2.10 Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Matériels - Équipements et locaux de rangement | <ul style="list-style-type: none"> - Conformité du rangement en fonction des matériels et des locaux |
| <p>C2.11 Renseigner les documents internes</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Documents internes de l'entreprise en lien avec l'approvisionnement, la production, la vente et la distribution | <ul style="list-style-type: none"> - Renseignement et suivi régulier des documents - Respect de la traçabilité |
| <p>C2.12 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail</p> <p>C2.12.1 Nettoyer, désinfecter le poste de travail, les outillages, les équipements, les matériels, les locaux</p> <p>C2.12.2 Respecter les recommandations de santé et de sécurité au travail</p> <p>C2.12.3 Mettre en œuvre les mesures de protection individuelle(s) ou collective(s)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - GBPH - Produits, matériels et équipements de nettoyage et de désinfection - Document unique - Protocoles, consignes - Réglementation en vigueur - Équipements de protection individuelle et collective | <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation raisonnée des produits, matériels et équipements - Respect du GBPH, de la réglementation en vigueur, des protocoles et consignes - Utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective |
| <p>C2.13 Agir en respectant l'environnement</p> <p>C2.13.1 Appliquer les règles de tri sélectif</p> <p>C2.13.2 Utiliser de manière raisonnée les produits d'entretien</p> <p>C2.13.3 Utiliser de manière raisonnée les fluides (eau) et les énergies (gaz,</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Protocoles, consignes - Réglementation en vigueur - Règles de tri sélectif - Produits d'entretien, fluides, énergies | <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation raisonnée et adaptée des produits d'entretien, des fluides et des énergies - Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets |

| | | |
|--|--|--|
| électricité) | | |
| C2.14 Valoriser la production | - Éléments de décor et de finition (fournis et/ou à réaliser) | - Éléments de décor et de finition personnalisés - Aspect du produit fini : régularité, netteté, finesse, personnalisation et cohérence avec le thème |
| C2.15 Utiliser les outils de communication | - Outils de communication (téléphone, interphone, ordinateur, ..., documents écrits, ...) - Message, information, ... | - Choix de l'outil de communication en fonction du message à transmettre - Conformité de l'utilisation de l'outil de communication |

C3 - CONTRÔLER

| 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 ...) | |
| C3.1 Contrôler les matières premières C3.1.1 Contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif) C3.1.2 Vérifier les températures, l'état du conditionnement, les dates limites | - Ergonomie (manutention et éclairage) - Bons de commande, de livraison, de réception et/ou factures - Fiche de contrôle à réception - Consignes et/ou le cahier des charges - Fiches de stock manuelles et/ou informatisées - Matériels de contrôle (balance, thermomètre, lecteur code-barre, ...) - Tenue adaptée - Matériels et outils de rangement | - Adéquation entre la commande et les matières premières livrées (vérification qualitative et quantitative) - Vérification de l'intégrité des produits - Respect de la traçabilité - Respect de la chaîne du froid - Respect des DLC, DLUO |
| C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières C3.2.1 Conserver, classer les documents C3.2.2 Identifier les matières premières | - Étiquettes ou autres supports de traçabilité - Classeur ou autres supports de conservation | - Respect de la traçabilité du produit |
| C3.3 Contrôler les conditions de conservation des matières premières C3.3.1 Vérifier les conditions de conservation C3.3.2 Vérifier les | - Fiche de relevé des températures | - Respect des températures de stockage. |

| | | |
|---|--|---|
| températures de stockage, les dates limites | | |
| C3.4 Détecter les anomalies | - Matériel, méthode, milieu, main - d'œuvre, matière première | - Repérage en nature et en quantité des anomalies |
| C3.5 Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche | - Fiche technique - Organigramme de travail - Matériels - Matières d'oeuvre | - Vérification complète, adéquation en nature et en quantité des matériels et des matières d'œuvre en fonction de la production |
| C3.6 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation C3.6.1 Contrôler les fermentations (en température ambiante, en pousse contrôlée) C2.6.2 Contrôler les cuissons | - Protocoles d'utilisation des matériels - Matériel et outillage adaptés - Fiche technique | - Maîtrise : ➢ des fermentations, ➢ des cuissons, en fonction des productions et des matériels à disposition |
| C3.7 Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis | - Etiquettes ou autres supports de traçabilité - Fiche de relevé de température | - Maîtrise de l'utilisation du froid positif et négatif en fonction des productions et des matériels à disposition |
| C3.8 Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux | - Plan d'organisation des locaux - Consignes, protocoles | - Contrôle complet, état du rangement conforme aux consignes et à l'organisation interne |
| C3.9 Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité | - Matériels (électromécaniques, de cuisson, ...) - Protocoles d'utilisation des matériels (fiches matériels, ...) | - Conformité du contrôle |
| C3.10 Contrôler la conformité de la production C3.10.1 Vérifier l'adéquation de la production avec la nature, le poids, la quantité demandés C3.10.2 Apprécier les caractéristiques organoleptiques des produits et des productions | - Grille simple d'analyse sensorielle avec descripteurs | - Conformité de la commande (nature, poids, quantité) |
| C3.11 Vérifier les opérations de nettoyage et de désinfection de son poste de travail, les outillages, les matériels, les locaux | - Plan de nettoyage et de désinfection - Test de propreté d'utilisation simple | - Conformité du contrôle - Rigueur d'utilisation du test et - Interprétation du test |

C4 - COMMUNIQUER

| 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 ...) | |
| C4.1 Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies | <ul style="list-style-type: none"> - Outils de communication - Numéros d'urgence - Document unique - Consignes et formation - Situations à risques | <ul style="list-style-type: none"> - Réaction appropriée à l'analyse des situations à risques |
| C4.2 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle) C4.2.1 Utiliser un langage approprié C4.2.2 Rendre compte auprès de sa hiérarchie C4.2.3 Informer le personnel de vente | <ul style="list-style-type: none"> - Organigramme de l'entreprise - Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique,...) - Outils de communication - Documents manuels et/ou informatiques | <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise du vocabulaire professionnel - Respect : <ul style="list-style-type: none"> o des règles de communication verbales et non verbales o attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe) - Utilisation appropriée des outils de communication - Argumentation précise orale ou écrite (en terme de conservation, de composition et de consommation) |
| C4.3 Travailler en équipe C4.3.1 Adopter une attitude et un comportement appropriés C4.3.2 Entretenir des bonnes relations avec autrui | <ul style="list-style-type: none"> - Organigramme de l'entreprise - Supports d'information manuels et/ou informatiques - Outils de communication | <ul style="list-style-type: none"> - Respect : <ul style="list-style-type: none"> o des règles de communication verbales et non verbales o attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe) - Utilisation appropriée des outils de communication |

5 LES MODALITÉS D'ÉVALUATION

5.1 COMMENTAIRES SUR LES MODALITÉS D'ÉVALUATION

Recommandations pour la formation :

Les techniques de communication et de construction d'argumentaire sont enseignées par l'enseignant de français, dans le cadre des enseignements habituels dispensés en classe de CAP.

Bien entendu, les autres enseignants sont également impliqués dans la mise en œuvre de ces techniques.

En premier lieu, celui de « Pâtisserie » qui contribue à favoriser l'acquisition et le développement des compétences liées à la communication, à l'occasion des séances d'ateliers (atelier expérimental, atelier d'apprentissage, atelier de renforcement, atelier de mise en situation). Les séances de synthèse professionnelle sont également très propices à la pratique de la communication.

Une collaboration entre l'enseignant de français et celui de spécialité est donc indispensable. Elle pourra se concrétiser notamment lors des activités proposées dans le cadre des PPCP.

Evaluation :

La communication ne fait pas l'objet d'une épreuve spécifique. Elle est évaluée dans le cadre de l'épreuve EP2, en prenant appui sur les oraux inclus dans la partie pratique.

Il s'agit d'apprécier la capacité du candidat à adopter une attitude favorable à la communication et à maîtriser le vocabulaire professionnel.

5.2 AIDE A LA REALISATION DES SUJETS ET AU DEROULEMENT DE L'EXAMEN EN EPREUVE PONCTUELLE

5.2.1 AIDE A LA REALISATION DES SUJETS ET AU DEROULEMENT DE L'EP1

| | | |
|--|---|---|
| MODALITES | <p>L'épreuve vise à évaluer les activités relatives à l'approvisionnement, la gestion des stocks et l'utilisation de connaissances sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social appropriées à une situation professionnelle.</p> <p>La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur.</p> <p>Elle se compose de deux parties distinctes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une épreuve écrite de 2 heures au total (coefficient 3) portant sur l'approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie ; - une épreuve écrite de une heure (coefficient 1) portant sur des connaissances en vie sociale et professionnelle, et des compétences du référentiel. Cette épreuve est notée sur 20. | |
| PHASE ECRITE Approvisionnement et gestion des stocks | COMMENTAIRES | <i>Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet</i> |
| Critères d'évaluation transversales | <p>Le sujet est structuré en trois parties distinctes (Technologie, Sciences de l'alimentation, Environnement économique, juridique et social de l'entreprise). Il précise clairement les barèmes de notation : technologie (20 points), sciences de l'alimentation (20 points) et environnement économique, juridique et social (20 points), ainsi que les critères de notation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'exactitude des connaissances sur la technologie de la pâtisserie, sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise relatives à la situation professionnelle ; - la pertinence des réponses apportées aux questions posées ; - l'exactitude des informations portées sur le ou les documents à renseigner ; - la capacité à tirer parti d'une documentation fournie. <p>Les sujets se basent obligatoirement sur une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, test, protocole, article de presse...) « authentique(s) », et serviront de support au questionnement de la première partie de cette épreuve EP1.</p> <p>Les auteurs de sujets veilleront à ce que le questionnement puisse permettre aux candidats de répondre dans le temps global de 2 heures à savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - environ 40 minutes pour la technologie - environ 40 minutes pour les sciences de l'alimentation - environ 40 minutes pour la connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social <p>N.B. : afin de s'assurer que le temps de réponses accordé respecte les préconisations, il est souhaitable que la commission d'étude de sujets se déroule le même jour pour les trois spécialités (technologie/sciences de l'alimentation/CEEJS). L'interrogation sera de type « questions-réponses », un espace suffisant sera laissé disponible pour la rédaction. Afin de proposer des sujets pertinents, ceux ci seront présentés sous forme de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tableaux - schémas à compléter - Q.C.M. - Grilles à coder - Exercices fléchés.... <p>Le corrigé fera apparaître les réponses attendues formulées de façon précise, ainsi que la partie du référentiel concernée (par exemple S1.4 – Les locaux et matériels). Cette épreuve, rédigée obligatoirement sur un même document, et en équipe pluridisciplinaire, s'appuiera sur les trois domaines, affectés du même coefficient. Les rédacteurs de sujets devront partir d'une problématique mettant en relation les 3 savoirs associés. Ils veilleront à l'équilibre des trois thèmes, tant au niveau des difficultés que du temps nécessaire à la rédaction.</p> | |

Les sujets devront être réalisés à partir du référentiel CAP Pâtissier, qui fixe les limites de connaissances ; ils visent obligatoirement et exclusivement tout ou partie des compétences extraites du référentiel suivantes :

NB : il est recommandé aux rédacteurs de sujets de cocher les compétences visées par le sujet afin de contrôler sa légitimité.

| SAVOIR-FAIRE <i>Compétences terminales et intermédiaires</i> | Conditions de réalisation (on donne) <i>En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)</i> | Critères et indicateurs de performances (on exige) | A cocher tout ou partie des compétences suivantes |
|--|--|---|--|
| C1.4 Participer à la prévision des besoins | <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de stock - Stock minimum | <ul style="list-style-type: none"> - Besoins identifiés en nature et en quantité - Transmission rapide des informations | |
| C1.5 Rechercher et organiser l'information préalablement à toute tâche C1.5.1 Collecter l'information nécessaire C1.5.2 Décoder l'information C1.5.3 Choisir : les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien C1.5.4 Calculer les quantités | <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de production - Documents administratifs manuels et/ou informatisés (commande, fiche technique, fiche de production ...) - Locaux - Outils de calcul : calculatrice, ordinateur, ... | <ul style="list-style-type: none"> - Points clefs de l'information extraits, complets - Choix raisonné des locaux, des matériels, des produits, des outillages et des matières premières - Mode de calcul approprié ; résultat(s) rapide(s), précis, cohérent(s) ; respect des équivalences ; respect des poids et des volumes | |
| C1.8 Organiser l'information C1.8.1 Trier, classer, ordonner les points clefs de sa communication C1.8.2 Choisir un vocabulaire professionnel | <ul style="list-style-type: none"> - Consignes et protocoles - Matériels et outillages adaptés - Matières premières - Produits et matériels de nettoyage et de désinfection - Fiche de poste | <ul style="list-style-type: none"> - Compréhension et reformulation de la consigne - Expression claire, précise, utilisant un vocabulaire professionnel adapté | |
| C1.9 Participer à la démarche qualité C1.9.1 Identifier les risques et les mesures de prévention à son (ses) poste(s) de travail | <ul style="list-style-type: none"> - Guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie et/ou méthode HACCP - Résultats des analyses et commentaires des contrôles sanitaires - Documents et procédures hygiène - Équipements et matériels à disposition favorisant l'ergonomie et la maîtrise des nuisances - Manuels d'utilisation et d'entretien - Document Unique, la fiche d'entreprise - EPI (Équipements de Protection Individuelle) - Produits de nettoyage et de désinfection agréés - Réglementation en vigueur | <ul style="list-style-type: none"> - Risques et mesures de prévention conformes | |
| C2.1 Peser, mesurer, quantifier | <ul style="list-style-type: none"> - Matériel de pesage et de mesure | <ul style="list-style-type: none"> - Pesées et mesures conformes - Respect des consignes et des protocoles | |
| C2.11 Renseigner les documents internes | <ul style="list-style-type: none"> - Documents internes de l'entreprise en lien avec l'approvisionnement, la production, la vente et la distribution | <ul style="list-style-type: none"> - Renseignement et suivi régulier des documents - Respect de la traçabilité | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>C3.1 Contrôler les matières premières C3.1.1 Contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif) C3.1.2 Vérifier les températures, l'état du conditionnement, les dates limites</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie (manutention et éclairage) - Bons de commande, de livraison, de réception et/ou factures - Fiche de contrôle à réception - Consignes et/ou le cahier des charges - Fiches de stock manuelles et/ou informatisées - Matériels de contrôle (balance, thermomètre, lecteur code-barre, ...) - Matériels et outils de rangement | <ul style="list-style-type: none"> - Adéquation entre la commande et les matières premières livrées (vérification qualitative et quantitative) - Vérification de l'intégrité des produits - Respect de la traçabilité - Respect de la chaîne du froid - Respect des DLC, DLUO | |
| <p>C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières C3.2.2 Identifier les matières premières</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Étiquettes ou autres supports de traçabilité - Classeur ou autres supports de conservation | <ul style="list-style-type: none"> - Respect de la traçabilité du produit | |
| <p>C3.3 Contrôler les conditions de conservation des matières premières C3.3.1 Vérifier les conditions de conservation C3.3.2 Vérifier les températures de stockage, les dates limites</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de relevé des températures | <ul style="list-style-type: none"> - Respect des températures de stockage. | |
| <p>C3.4 Détecter les anomalies</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Matériel, méthode, milieu, main d'œuvre, matière première | <ul style="list-style-type: none"> - Repérage en nature et en quantité des anomalies | |
| <p>C3.5 Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique - Organigramme de travail - Matériels - Matières d'oeuvre | <ul style="list-style-type: none"> - Vérification complète, adéquation en nature et en quantité des matériels et des matières d'œuvre en fonction de la production | |
| <p>C3.7 Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Étiquettes ou autres supports de traçabilité - Fiche de relevé de température | <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise de l'utilisation du froid positif et négatif en fonction des productions et des matériels à disposition | |
| <p>C4.1 Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Outils de communication - Numéros d'urgence - Document unique - Consignes et formation - Situations à risques | <ul style="list-style-type: none"> - Réaction appropriée à l'analyse des situations à risques | |
| <p>C4.2 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle) C4.2.1 Utiliser un langage approprié C4.2.2 Rendre compte auprès de sa hiérarchie C4.2.3 Informer le personnel de vente</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Organigramme de l'entreprise - Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique,...) - Outils de communication - Documents manuels et/ou informatiques | <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise du vocabulaire professionnel - Respect : <ul style="list-style-type: none"> o des règles de communication verbales et non verbales o attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe) - Utilisation appropriée des outils de communication - Argumentation précise orale ou écrite (en terme de conservation, de composition et de consommation) | |

NB : il est recommandé aux rédacteurs de sujets de cocher les savoirs associés visés par le sujet afin de contrôler sa légitimité.

| | | |
|---|--|--|
| <p>Dans la partie Technologie de la pâtisserie</p> | <p>Le sujet vise obligatoirement et exclusivement tout ou partie des savoirs associés extraits du référentiel suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> S1 – La culture technologique et professionnelle <ul style="list-style-type: none"> S1.1 – Le monde de la pâtisserie <ul style="list-style-type: none"> S1.1.1 – L'histoire de la pâtisserie S1.1.2 – Les secteurs de la pâtisserie S1.3 – Le personnel et les postes de travail S1.4 – Les locaux et matériels S2 – Les matières premières S3 – La fabrication <ul style="list-style-type: none"> S3.1- Les méthodes d'organisation | |
| <p>Dans la partie Sciences de l'alimentation</p> | <p>Le sujet vise obligatoirement et exclusivement tout ou partie des savoirs associés extraits du référentiel suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> S4.1 – Sciences de l'alimentation <ul style="list-style-type: none"> S4.1.1 – Les constituants des aliments <ul style="list-style-type: none"> S4.1.1.1 Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels S4.1.2 – Étude nutritionnelle des produits de pâtisserie S4.1.3 – Nutrition S4.2 – Hygiène et prévention <ul style="list-style-type: none"> S4.2.1 – Microbiologie appliquée S4.2.2 – Toxicologie alimentaire S4.2.3 – Mesures préventives <ul style="list-style-type: none"> S4.2.3.2 – Gestion des matières premières S4.2.3.4 – Hygiène par respect des méthodes de travail S4.3 – Sciences appliquées aux locaux et aux équipements <ul style="list-style-type: none"> S4.3.1 – Alimentation en énergie <ul style="list-style-type: none"> S4.3.1.1 – Énergie électrique <ul style="list-style-type: none"> S4.3.1.1.1 – Principales grandeurs utilisées en électricité S4.3.1.1.2 – Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel S4.3.1.2 – Combustibles S4.3.2 – Alimentation en eau froide S4.3.3 – Équipements spécifiques des locaux professionnels S4.3.4 – Aménagement et équipements généraux des locaux professionnels <ul style="list-style-type: none"> S4.3.4.1 – Éclairage des locaux S4.3.4.2 – Évacuation des matières usées | |
| <p>Dans la partie Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</p> | <p>Le sujet vise obligatoirement et exclusivement tout ou partie des savoirs associés extraits du référentiel suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> S5 – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social | |

| PHASE ECRITE Vie sociale et professionnelle | COMMENTAIRES | Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet |
|--|---|--|
| Modalités | <p>L'épreuve de la vie sociale et professionnelle dure une heure (coefficient 1), et porte sur des connaissances en vie sociale et professionnelle, et des compétences du référentiel. Elle s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.</p> <p>Cette épreuve est notée sur 20.</p> <p>Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des cinq parties du programme :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'individu dans son parcours professionnel - l'individu dans l'entreprise - l'individu au poste de travail - l'individu, acteur des secours - l'individu, consommateur avisé <p>Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection des mesures de prévention.</p> <p>L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.</p> | |

Nous certifions avoir pris connaissance et respecté les commentaires précédents pour concevoir le sujet de l'épreuve pratique EP1 du CAP Pâtissier, et avoir apporté toutes les remarques nécessaires au bon déroulement de l'épreuve, tant pour les candidats que pour les membres des jurys.

Signatures des concepteurs du sujet :

5.2.2 AIDE A LA REALISATION DES SUJETS ET AU DEROULEMENT DE L'EP2

| | | |
|---|---|---|
| MODALITES | <p>Le sujet mentionnera explicitement le déroulement de l'épreuve (une phase écrite de 30 minutes maximum, une phase pratique de 6h30, dont une phase orale d'évaluation des connaissances de technologie de la pâtisserie et des sciences de l'Alimentation, de 2 x 15 minutes maximum, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury, une pause déjeuner non comprise dans le temps de fabrication de 30 mn laissée à l'appréciation des membres du jury).</p> <p>A l'issue de l'épreuve, les fabrications sont évaluées en terme de présentation et de dégustation ; le sujet mentionne que les fabrications seront disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation.</p> <p>Les sujets de « pratique » devront être conçus de manière à ce que les travaux demandés soient réalisables dans le temps imparti.</p> <p>Les barèmes de notation sont clairement mentionnés pour chaque phase. Le sujet mentionne que la situation d'évaluation autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice. Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.</p> | |
| PHASE D'ORGANISATION ECRITE | COMMENTAIRES | <i>Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet</i> |
| Qualité du document (écriture, présentation) | <p>Le sujet comprend une commande accompagnée des 4 fiches techniques correspondantes (présentant un bon d'économat complet, non valorisée, et une progression du travail sous forme d'étapes de réalisation non détaillés), et un organigramme de travail vierge à compléter avec une planification des étapes de réalisation des 4 fabrications sur une durée de 6h30, dont une coupure obligatoire de 30 minutes (indiquée le jour de l'épreuve par les membres du jury), et une estimation des temps de réalisation de chaque étape de fabrication.</p> <p>L'épreuve pratique mentionne explicitement le barème de notation (10 points) et les critères d'évaluation de l'épreuve écrite : qualité du document (écriture, présentation), planification des étapes de fabrication (ordonnancement), planification des étapes de fabrication (estimation du temps).</p> | |
| Planification des étapes de fabrication (ordonnancement) | | |
| Planification des étapes de fabrication (estimation du temps) | | |
| PHASE PRATIQUE | COMMENTAIRES | <i>Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet</i> |
| Organisation du poste de travail | <p>L'épreuve pratique mentionne explicitement les critères d'évaluation transversales de l'épreuve pratique : organisation du poste de travail, respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité, le comportement professionnel, l'utilisation rationnelle des matières premières, l'utilisation rationnelle des matériels et outillages, les techniques gestuelles (rapidité, dextérité), la conduite des cuissons, le respect des pesées – mesures et quantités. Le barème de notation est clairement indiqué (40 points).</p> <p>L'épreuve pratique comporte obligatoirement 4 fabrications (un entremets pour 6 à 8 personnes, une tarte pour 6 à 8 personnes, une fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, une viennoiserie) à réaliser en autonomie par le candidat, dans un délai maximum de 6h30 (dont une phase d'évaluation orale de 2x15 minutes). Le sujet veillera à proposer pour chaque fabrication, des pâtes ou des crèmes différentes.</p> <p>Une thématique générale (thématique du calendrier, évènementiels : anniversaire, fête de la musique, ...) est donnée au candidat qui concerne uniquement la fabrication de l'entremets.</p> <p>Le candidat a à sa disposition les 4 fiches techniques et la photocopie de son organisation de travail (phase écrite).</p> | |
| Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité | | |
| Comportement professionnel | | |
| Utilisation rationnelle des matières premières | | |
| Utilisation rationnelle des matériels et outillages | | |
| Techniques gestuelles : rapidité, dextérité | | |
| Conduite des cuissons | | |
| Pesées, mesures, quantités | | |
| Entremets | <p>Fonds (biscuit, génoise, ...)</p> <p>L'épreuve comporte obligatoirement la réalisation d'un entremets pour 6 à 8 personnes, composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un fonds constitué d'une pâte de base (soit un biscuit, soit une génoise, soit une meringue ou un appareil meringué, soit une pâte levée non fermentée) - une crème de base (soit une crème pâtissière et dérivés type mousseline, diplomate, soit une crème bavaroise sur base crème anglaise, soit une crème | |

| | | | |
|---|-----------------------------------|--|--|
| | Crème | <p>fouettée ou Chantilly, soit une crème base appareil à bombe, soit une crème au beurre, soit une crème ganache) monté (le montage est libre), et valorisé par des finitions et un décor (en rapport avec la thématique donnée). Les finitions peuvent être : soit un glaçage, soit un masquage ; les décors sont à choisir par le candidat en fonction de la thématique donnée, la fiche technique propose au candidat un décor libre, à partir de produits de base (sucre semoule, sucre glace, blanc d'œuf, vinaigre, glucose, chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir), fruits frais de saison, amandes effilées, matière grasse, pâte d'amandes) : un décor simple à base de sucre et/ou un décor simple à base de chocolat et/ou un décor simple à base de fruits et/ou une nougatine.</p> <p>Le barème de notation est clairement mentionné (30 points).</p> | |
| | Montage | | |
| | Finition / Décor | | |
| Tarte | Pâte friable | <p>L'épreuve comporte obligatoirement la réalisation d'une tarte pour 6 à 8 personnes, composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une pâte friable de base (soit par sablage : pâte à foncer ou pâte brisée, soit par crémage : pâte sucrée ou pâte sablée) - une crème de base (soit une crème pâtissière et dérivés type mousseline, diplomate, soit une crème d'amandes ou crème frangipane, soit une crème ganache) - et/ou une garniture (fruits de toutes les gammes possibles, à utiliser en l'état ou à valoriser : tailler, sauter, ...) <p>et valorisée par une finition (un nappage) et éventuellement un décor indiqué dans le sujet (fiche technique de la tarte).</p> <p>Le barème de notation est clairement mentionné (15 points).</p> | |
| | Crème et/ou garniture | | |
| | Finition / Décor | | |
| Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux | Pâte feuilletée ou Pâte à choux | <p>L'épreuve comporte obligatoirement la réalisation d'une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux, composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une pâte de base : soit une pâte feuilletée, soit une pâte à choux <p><i>NB : le pétrissage peut être réalisé mécaniquement pour la fabrication de la détrempe de la pâte feuilletée.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - une crème de base (soit une crème pâtissière et dérivés type mousseline, diplomate, soit une crème fouettée ou Chantilly, soit une crème d'amandes ou crème frangipane) - et/ou une garniture (fruits de toutes les gammes possibles, à utiliser en l'état ou à valoriser : tailler, sauter, ...) <p>et valorisée par une finition (un nappage) et éventuellement un décor indiqué dans le sujet (fiche technique de la fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux).</p> <p>Le barème de notation est clairement mentionné (20 points).</p> | |
| | Crème et/ou garniture | | |
| | Finition / Décor | | |
| Viennoiserie | Pâte levée et/ou levée feuilletée | <p>L'épreuve comporte obligatoirement la réalisation d'une viennoiserie, composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une pâte de base : soit une pâte levée, soit une pâte levée feuilletée <p><i>NB : le pétrissage de la pâte levée ou de la pâte levée feuilletée est réalisé mécaniquement</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - éventuellement une garniture composée d'une crème de base (soit une crème pâtissière, soit une crème d'amandes ou crème frangipane), une garniture de fruits (conserves, secs) ou divers (barre de chocolat, ...) <p>et détaillée, façonnée et cuite en respectant les protocoles de fermentation et de cuisson. Le barème de notation est clairement mentionné (25 points).</p> | |
| | Détaillage | | |
| | Façonnage | | |
| | Conduite des fermentations | | |

| PHASE DE PRESENTATION artistique | COMMENTAIRES | Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet |
|---------------------------------------|--|--|
| Dimension esthétique des fabrications | <p>Le sujet indique clairement que la présentation des 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, viennoiserie) sera évaluée à l'issue de la production, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier et d'un enseignant d'Arts appliqués. Dans la mesure du possible, il est recommandé que le jury de présentation et de dégustation soit différent de celui de la fabrication ; de même, il est recommandé que le jury de présentation et de dégustation soit identique.</p> | |
| Cohérence avec le thème | | |
| Exploitation de la thématique | | |
| Décor | | |
| Volume | | |
| Organisation des garnitures | | |

| | | |
|-------------------------|--|--|
| Association de couleurs | Les critères de notation seront clairement indiqués : dimension esthétique des fabrications, cohérence avec le thème, exploitation de la thématique, décor, volume, organisation des garnitures, association de couleurs. Le barème de notation est de même clairement mentionné (20 points). | |
|-------------------------|--|--|

| PHASE DE PRESENTATION commerciale et DEGUSTATION | COMMENTAIRES | Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet |
|---|---|--|
| Entremets | Le sujet indique clairement que les 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, viennoiserie) seront dégustées et analysées à l'issue de la production, après la phase de présentation, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier. Dans la mesure du possible, il est recommandé que le jury de présentation et de dégustation et soit différent de celui de la fabrication ; de même, il est recommandé que le jury de présentation et de dégustation soit identique. Les critères de notation seront clairement indiqués : aspect commercial et gustatif, appréciation des qualités organoleptiques des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications. Le sujet mentionne que les fabrications seront disposées directement sur le poste de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation. Le barème de notation est de même clairement mentionné (20 points). | |
| Tarte | | |
| Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux | | |
| Viennoiserie | | |

| PHASE D'EVALUATION ORALE | COMMENTAIRES | Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet |
|---|--|--|
| Aptitude à communiquer | Le sujet indique clairement que deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat. Le barème de notation est clairement mentionné (40 points), et porte sur l'aptitude à communiquer (2 x 5 points) et les réponses données aux questions de technologie (15 points) et aux questions de sciences de l'alimentation (15 points). | |
| Questions liées aux fabrications (Technologie) | L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire, et est menée par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de technologie de la discipline professionnelle. Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de technologie de la pâtisserie suivants : S1.1.3 – Le vocabulaire professionnel S1.2.1 – L'éducation sensorielle S3.2 – Les techniques de fabrication | |
| Questions liées aux fabrications (Sciences de l'alimentation) | L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire, et est menée par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de biotechnologie. Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de sciences de l'alimentation suivants : S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle S4.1.3.1 – La perception sensorielle S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire S4.2.3.2 – Hygiène du personnel S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel S4.3.1.1.3 – Sécurité S4.3.4.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés | |

Je certifie (ou nous certifions) avoir pris connaissance et respecté les commentaires précédents pour concevoir le sujet de l'épreuve pratique EP2 du CAP Pâtissier, et avoir apporté toutes les remarques nécessaires au bon déroulement de l'épreuve, tant pour les candidats que pour les membres des jurys.

Signature(s) du ou des concepteurs du sujet :

5.3 AIDE A LA REALISATION DES SUJETS ET AU DEROULEMENT DE L'EXAMEN EN CONTROLE EN COURS DE FORMATION

5.3.1 AIDE A LA REALISATION DES SUJETS ET AU DEROULEMENT DE L'EP1

| | |
|------------------|--|
| MODALITES | <p>L'épreuve vise à évaluer les activités relatives à l'approvisionnement, la gestion des stocks et l'utilisation de connaissances sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social appropriées à une situation professionnelle.</p> <p>La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont laissées à l'initiative de l'établissement, dans le respect de la réglementation en vigueur.</p> <p>Elle se compose de deux parties distinctes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une situation d'évaluation écrite de 2 heures au total (coefficient 3) portant sur l'approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie, organisée sous la responsabilité du chef d'établissement, dans l'établissement de formation au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation - deux situations d'évaluation écrite et une situation d'évaluation pratique, organisées en centre de formation, et portant sur des connaissances en vie sociale et professionnelle, et des compétences du référentiel (coefficient 1). |
|------------------|--|

| PHASE ECRITE Approvisionnement et gestion des stocks | COMMENTAIRES | Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet |
|---|--|--|
| Critères d'évaluation transversales | <p>Cette situation d'évaluation écrite de 2 heures au total (coefficient 3) porte sur l'approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie, organisée sous la responsabilité du chef d'établissement, dans l'établissement de formation au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation.</p> <p>Cette évaluation est conçue en fonction des acquis des candidats.</p> <p>Elle permet, sous forme de sondage, d'évaluer obligatoirement et exclusivement tout ou partie des compétences extraites du référentiel suivantes (ci-après).</p> | |

Les sujets devront être réalisés à partir du référentiel CAP Pâtissier, qui fixe les limites de connaissances ; ils visent obligatoirement et exclusivement tout ou partie des compétences extraites du référentiel suivantes :

NB : il est recommandé aux rédacteurs de sujets de cocher les compétences visées par le sujet afin de contrôler sa légitimité.

| SAVOIR-FAIRE | Conditions de réalisation (on donne) | Critères et indicateurs de performances (on exige) | A cocher tout ou partie des compétences suivantes |
|--|---|---|---|
| <i>Compétences terminales et intermédiaires</i> | <i>En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)</i> | | |
| C1.4 Participer à la prévision des besoins | <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de stock - Stock minimum | <ul style="list-style-type: none"> - Besoins identifiés en nature et en quantité - Transmission rapide des informations | |
| C1.5 Rechercher et organiser l'information préalablement à toute tâche C1.5.1 Collecter l'information nécessaire C1.5.2 Décoder l'information C1.5.3 Choisir : les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien C1.5.4 Calculer les quantités | <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de production - Documents administratifs manuels et/ou informatisés (commande, fiche technique, fiche de production ...) - Locaux - Outils de calcul : calculatrice, ordinateur, ... | <ul style="list-style-type: none"> - Points clefs de l'information extraits, complets - Choix raisonné des locaux, des matériels, des produits, des outillages et des matières premières - Mode de calcul approprié ; résultat(s) rapide(s), précis, cohérent(s) ; respect des équivalences ; respect des poids et des volumes | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>C1.8 Organiser l'information C1.8.1 Trier, classer, ordonner les points clefs de sa communication C1.8.2 Choisir un vocabulaire professionnel</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Consignes et protocoles - Matériels et outillages adaptés - Matières premières Produits et matériels de nettoyage et de désinfection - Fiche de poste | <ul style="list-style-type: none"> - Compréhension et reformulation de la consigne - Expression claire, précise, utilisant un vocabulaire professionnel adapté | |
| <p>C1.9 Participer à la démarche qualité C1.9.1 Identifier les risques et les mesures de prévention à son (ses) poste(s) de travail</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie et/ou méthode HACCP - Résultats des analyses et commentaires des contrôles sanitaires - Documents et procédures hygiène - Équipements et matériels à disposition favorisant l'ergonomie et la maîtrise des nuisances - Manuels d'utilisation et d'entretien - Document Unique, la fiche d'entreprise - EPI (Équipements de Protection Individuelle) - Produits de nettoyage et de désinfection agréés - Réglementation en vigueur | <ul style="list-style-type: none"> - Risques et mesures de prévention conformes | |
| <p>C2.1 Peser, mesurer, quantifier</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Matériel de pesage et de mesure | <ul style="list-style-type: none"> - Pesées et mesures conformes - Respect des consignes et des protocoles | |
| <p>C2.11 Renseigner les documents internes</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Documents internes de l'entreprise en lien avec l'approvisionnement, la production, la vente et la distribution | <ul style="list-style-type: none"> - Renseignement et suivi régulier des documents - Respect de la traçabilité | |
| <p>C3.1 Contrôler les matières premières C3.1.1 Contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif) C3.1.2 Vérifier les températures, l'état du conditionnement, les dates limites</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie (manutention et éclairage) - Bons de commande, de livraison, de réception et/ou factures - Fiche de contrôle à réception - Consignes et/ou le cahier des charges - Fiches de stock manuelles et/ou informatisées - Matériels de contrôle (balance, thermomètre, lecteur code-barre, ...) - Matériels et outils de rangement | <ul style="list-style-type: none"> - Adéquation entre la commande et les matières premières livrées (vérification qualitative et quantitative) - Vérification de l'intégrité des produits - Respect de la traçabilité - Respect de la chaîne du froid - Respect des DLC, DLUO | |
| <p>C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières C3.2.2 Identifier les matières premières</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Étiquettes ou autres supports de traçabilité - Classeur ou autres supports de conservation | <ul style="list-style-type: none"> - Respect de la traçabilité du produit | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>C3.3 Contrôler les conditions de conservation des matières premières</p> <p>C3.3.1 Vérifier les conditions de conservation</p> <p>C3.3.2 Vérifier les températures de stockage, les dates limites</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de relevé des températures | <ul style="list-style-type: none"> - Respect des températures de stockage. | |
| <p>C3.4 Détecter les anomalies</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Matériel, méthode, milieu, main d'œuvre, matière première | <ul style="list-style-type: none"> - Repérage en nature et en quantité des anomalies | |
| <p>C3.5 Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique - Organigramme de travail - Matériels - Matières d'oeuvre | <ul style="list-style-type: none"> - Vérification complète, adéquation en nature et en quantité des matériels et des matières d'œuvre en fonction de la production | |
| <p>C3.7 Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Etiquettes ou autres supports de traçabilité - Fiche de relevé de température | <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise de l'utilisation du froid positif et négatif en fonction des productions et des matériels à disposition | |
| <p>C4.1 Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Outils de communication - Numéros d'urgence - Document unique - Consignes et formation - Situations à risques | <ul style="list-style-type: none"> - Réaction appropriée à l'analyse des situations à risques | |
| <p>C4.2 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)</p> <p>C4.2.1 Utiliser un langage approprié</p> <p>C4.2.2 Rendre compte auprès de sa hiérarchie</p> <p>C4.2.3 Informer le personnel de vente</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Organigramme de l'entreprise - Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique,...) - Outils de communication - Documents manuels et/ou informatiques | <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise du vocabulaire professionnel - Respect : <ul style="list-style-type: none"> o des règles de communication verbales et non verbales o attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe) - Utilisation appropriée des outils de communication - Argumentation précise orale ou écrite (en terme de conservation, de composition et de consommation) | |

NB : il est recommandé aux rédacteurs de sujets de cocher les savoirs associés visés par le sujet afin de contrôler sa légitimité.

| | | |
|--|---|--|
| <p>Dans la partie Technologie de la pâtisserie</p> | <p>Le sujet vise obligatoirement et exclusivement tout ou partie des savoirs associés extraits du référentiel suivants :</p> <p>S1 – La culture technologique et professionnelle</p> <p>S1.1 – Le monde de la pâtisserie</p> <p>S1.1.1 – L'histoire de la pâtisserie</p> <p>S1.1.2 – Les secteurs de la pâtisserie</p> <p>S1.3 – Le personnel et les postes de travail</p> <p>S1.4 – Les locaux et matériels</p> <p>S2 – Les matières premières</p> <p>S3 – La fabrication</p> <p>S3.1- Les méthodes d'organisation</p> | |
|--|---|--|

| | | |
|---|---|--|
| <p>Dans la partie Sciences de l'alimentation</p> | <p>Le sujet vise obligatoirement et exclusivement tout ou partie des savoirs associés extraits du référentiel suivants :</p> <p>S4.1 – Sciences de l'alimentation</p> <p>S4.1.1 – Les constituants des aliments</p> <p>S4.1.1.1 Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels</p> <p>S4.1.2 – Étude nutritionnelle des produits de pâtisserie</p> <p>S4.1.3 – Nutrition</p> <p>S4.2 – Hygiène et prévention</p> <p>S4.2.1 – Microbiologie appliquée</p> <p>S4.2.2 – Toxicologie alimentaire</p> <p>S4.2.3 – Mesures préventives</p> <p>S4.2.3.2 – Gestion des matières premières</p> <p>S4.2.3.4 – Hygiène par respect des méthodes de travail</p> <p>S4.3 – Sciences appliquées aux locaux et aux équipements</p> <p>S4.3.1 – Alimentation en énergie</p> <p>S4.3.1.1 – Énergie électrique</p> <p>S4.3.1.1.1 – Principales grandeurs utilisées en électricité</p> <p>S4.3.1.1.2 – Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel</p> <p>S4.3.1.2 – Combustibles</p> <p>S4.3.2 – Alimentation en eau froide</p> <p>S4.3.3 – Équipements spécifiques des locaux professionnels</p> <p>S4.3.4 – Aménagement et équipements généraux des locaux professionnels</p> <p>S4.3.4.1 – Éclairage des locaux</p> <p>S4.3.4.2 – Évacuation des matières usées</p> | |
| <p>Dans la partie Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</p> | <p>Le sujet vise obligatoirement et exclusivement tout ou partie des savoirs associés extraits du référentiel suivants :</p> <p>S5 – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</p> | |

| PHASE ECRITE & PRATIQUE Vie sociale et professionnelle | COMMENTAIRES | Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet |
|---|---|--|
| Modalités générales | <p>Cette phase comprend deux situations d'évaluation écrite, et une situation d'évaluation pratique, toutes trois organisées en centre de formation, et portant sur des connaissances en vie sociale et professionnelle, et des compétences du référentiel (coefficient 1).</p> <p>Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.</p> | |
| Situations d'évaluation écrites | <p>Les situations d'évaluation écrites, organisée en dernière année de formation, comprennent deux parties notées 14 points au total :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>1ère partie</u> : une évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points Les questions portent sur l'ensemble du programme. <ul style="list-style-type: none"> - l'individu dans son parcours professionnel - l'individu dans l'entreprise - l'individu au poste de travail - l'individu, acteur des secours - l'individu, consommateur avisé <p>Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.</p> <p>L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.</p> <p>Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 « incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>2ème partie</u> : un travail personnel écrit noté sur 7 points Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif : <ul style="list-style-type: none"> ▪ à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ; ▪ ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation. <p>Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.</p> | |
| Situation d'évaluation pratique | <p>La situation d'évaluation pratique consiste en une intervention de secourisme, notée sur 6 points :</p> <p>cette situation est organisée au cours du cycle de formation.</p> <p>L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste du travail (SST) ou attestation de formation aux premiers secours (AFPS)) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.</p> | |

5.3.2 AIDE A LA REALISATION DES SUJETS ET AU DEROULEMENT DE L'EP2

5.3.2.1 SITUATION D'ÉVALUATION N°1 EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

| | |
|------------------|---|
| MODALITES | <p>Elle se déroule en fin de premier trimestre de l'année terminale de formation. Elle est organisée par le responsable de la formation dans le <u>cadre habituel des cours</u>. L'évaluation est composée de l'enseignant de chaque discipline concernée et assumant la formation de l'élève ou de l'apprenti évalué et d'un professionnel régulièrement convoqué.</p> <p>Le sujet mentionnera explicitement le déroulement de l'épreuve : une phase écrite de 15 minutes environ, et une phase pratique de 3 heures environ. A l'issue de l'épreuve, les fabrications sont évaluées en terme de présentation et de dégustation. Le sujet de « pratique » doit être conçu de manière à ce que les travaux demandés soient réalisables dans le temps imparti. Les temps de nettoyage et de remise en état du laboratoire sont compris dans le temps de l'épreuve. Les barèmes de notation seront clairement indiqués pour chaque phase composant le sujet.</p> <p>Le sujet mentionne que la situation d'évaluation autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice. Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.</p> |
|------------------|---|

| PHASE D'ORGANISATION ECRITE | COMMENTAIRES | Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet |
|---|---|--|
| Qualité du document (écriture, présentation) | <p>Le sujet comprend une commande accompagnée des 2 fiches techniques correspondantes (présentant un bon d'économat complet, non valorisée, et une progression du travail sous forme d'étapes de réalisation non détaillé), et un organigramme de travail vierge à compléter avec une planification des étapes de réalisation des 2 fabrications sur une durée de 3 heures environ, et une estimation des temps de réalisation de chaque étape de fabrication.</p> <p>L'épreuve pratique mentionne explicitement le barème de notation (5 points) et les critères d'évaluation de l'épreuve écrite : qualité du document (écriture, présentation), planification des étapes de fabrication (ordonnancement), planification des étapes de fabrication (estimation du temps).</p> | |
| Planification des étapes de fabrication (ordonnancement) | | |
| Planification des étapes de fabrication (estimation du temps) | | |

| PHASE PRATIQUE | COMMENTAIRES | Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet |
|---|---|---|
| Organisation du poste de travail | <p>L'épreuve pratique mentionne explicitement les critères d'évaluation transversales de l'épreuve pratique : organisation du poste de travail, respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité, le comportement professionnel, l'utilisation rationnelle des matières premières, l'utilisation rationnelle des matériels et outillages, les techniques gestuelles (rapidité, dextérité), la conduite des cuissons, le respect des pesées – mesures et quantités. Le barème de notation est clairement indiqué (10 points).</p> <p>L'épreuve pratique comporte obligatoirement 2 fabrications (une tarte pour 6 à 8 personnes et une fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux) à réaliser en autonomie par le candidat, dans un délai de 3 heures environ. Le sujet veillera à proposer pour chaque fabrication, des pâtes ou des crèmes différentes.</p> <p>Le candidat a à sa disposition les 2 fiches techniques et la photocopie de son organisation de travail (phase écrite).</p> | |
| Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité | | |
| Comportement professionnel | | |
| Utilisation rationnelle des matières premières | | |
| Utilisation rationnelle des matériels et outillages | | |
| Techniques gestuelles : rapidité, dextérité | | |
| Conduite des cuissons | | |
| Pesées, mesures, quantités | | |
| Tarte | Pâte friable | <p>L'épreuve comporte obligatoirement la réalisation d'une tarte pour 6 à 8 personnes, composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une pâte friable de base (soit par sablage : pâte à foncer ou pâte brisée, soit par crémage : pâte sucrée ou pâte sablée) - une crème de base (soit une crème pâtissière et dérivés type mousseline, diplomate, soit une crème d'amandes ou crème frangipane, soit une crème ganache) - et/ou une garniture (fruits de toutes les gammes possibles, à utiliser en l'état ou à valoriser : tailler, sauter, ...) <p>et valorisée par une finition (un nappage) et éventuellement un décor indiqué dans le sujet (fiche technique de la tarte).</p> <p>Le barème de notation est clairement mentionné (10 points).</p> |
| | Crème et/ou garniture | |
| | Finition / Décor | |

| | | | |
|--|---------------------------------|--|---|
| Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux | Pâte feuilletée ou Pâte à choux | L'épreuve comporte obligatoirement la réalisation d'une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux, composée de : - une pâte de base : soit une pâte feuilletée, soit une pâte à choux - une crème de base (soit une crème pâtissière et dérivés type mousseline, diplomate, soit une crème fouettée ou Chantilly, soit une crème d'amandes ou crème frangipane) - et/ou une garniture (fruits de toutes les gammes possibles, à utiliser en l'état ou à valoriser : tailler, sauter, ...) et valorisée par une finition (un nappage) et éventuellement un décor indiqué dans le sujet (fiche technique de la fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux). Le barème de notation est clairement mentionné (15 points). | |
| | Crème et/ou garniture | | |
| | Finition / Décor | | |
| PHASE DE PRESENTATION commerciale et de DEGUSTATION | | COMMENTAIRES | <i>Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet</i> |
| Tarte | | Le sujet indique clairement que les 2 fabrications (tarte et fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux) seront présentées et dégustées à l'issue de la production, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et un professionnel pâtissier. Les critères de notation seront clairement indiqués : présentation commerciale, appréciation des qualités organoleptiques des pâtes et des crèmes des deux fabrications. Le barème de notation est de même clairement mentionné (10 points). Le sujet mentionne que les fabrications seront disposées directement sur le poste de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation. <u>NB</u> : la participation de l'enseignant d'Arts appliqués est réservée à la situation d'évaluation n°2 | |
| Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux | | | |

5.3.2.2 SITUATION D'ÉVALUATION N°2 EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

| | |
|------------------|---|
| MODALITES | <p>Elle se déroule au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation. Elle est organisée par le responsable de la formation dans le <u>cadre habituel des cours</u>. L'évaluation est composée de l'enseignant de chaque discipline concernée et assumant la formation de l'élève ou de l'apprenti évalué et d'un professionnel régulièrement convoqué</p> <p>Le sujet mentionnera explicitement le déroulement de l'épreuve (une phase écrite de 15 minutes environ, une phase pratique de 3h environ, une phase orale d'évaluation des connaissances de technologie de la pâtisserie et de sciences de l'Alimentation de 2 x 15 minutes maximum chacune, hors temps d'épreuve pratique).</p> <p>Le sujet de « pratique » doit être conçu de manière à ce que les travaux demandés soient réalisables dans le temps imparti (<u>seule exception</u> : dans le cas de la réalisation de la pâte levée fermentée ou la pâte levée feuilletée, le pétrissage est réalisé mécaniquement et est obligatoirement conduit par le candidat la veille de l'examen, dans un temps compris dans celui de l'épreuve et sous la responsabilité unique de l'enseignant de la discipline professionnelle).</p> <p>A l'issue de l'épreuve, les fabrications sont évaluées en terme de présentation et de dégustation ; le sujet mentionne que les fabrications seront disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation.</p> <p>Les temps de nettoyage et de remise en état du laboratoire sont compris dans le temps de l'épreuve.</p> <p>Les barèmes de notation seront clairement indiqués pour chaque phase composant le sujet.</p> <p>Le sujet mentionne que la situation d'évaluation autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice. Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.</p> |
|------------------|---|

| | | |
|--|---|---|
| PHASE D'ORGANISATION ECRITE | COMMENTAIRES | <i>Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet</i> |
| Qualité du document (écriture, présentation) | Le sujet comprend une commande accompagnée des 2 fiches techniques correspondantes (présentant un bon d'économat complet, non valorisée, et une progression du travail sous forme d'étapes de réalisation non détaillé), et un organigramme de travail vierge à compléter avec une planification des étapes de réalisation des 2 fabrications sur une durée de 3 heures environ, et une estimation des temps de réalisation de chaque étape de fabrication. | |
| Planification des étapes de fabrication (ordonnancement) | | |

| | | |
|---|---|--|
| Planification des étapes de fabrication (estimation du temps) | L'épreuve pratique mentionne explicitement le barème de notation (5 points) et les critères d'évaluation de l'épreuve écrite : qualité du document (écriture, présentation), planification des étapes de fabrication (ordonnancement), planification des étapes de fabrication (estimation du temps). | |
|---|---|--|

| PHASE PRATIQUE | | COMMENTAIRES | Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet | | | |
|----------------------------------|---|--|--|--|--|--|
| Organisation du poste de travail | <p>Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p> <p>Comportement professionnel</p> <p>Utilisation rationnelle des matières premières</p> <p>Utilisation rationnelle des matériels et outillages</p> <p>Techniques gestuelles : rapidité, dextérité</p> <p>Conduite des cuissons</p> <p>Pesées, mesures, quantités</p> | <p>L'épreuve pratique mentionne explicitement les critères d'évaluation transversales de l'épreuve pratique : organisation du poste de travail, respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité, le comportement professionnel, l'utilisation rationnelle des matières premières, l'utilisation rationnelle des matériels et outillages, les techniques gestuelles (rapidité, dextérité), la conduite des cuissons, le respect des pesées – mesures et quantités.</p> <p>Le barème de notation est clairement indiqué (10 points).</p> <p>L'épreuve pratique comporte obligatoirement 2 fabrications (un entremets pour 6 à 8 personnes, une viennoiserie) à réaliser en autonomie par le candidat, dans un délai de 3 heures environ. Le sujet veillera à proposer pour chaque fabrication, des pâtes ou des crèmes différentes.</p> <p>Le candidat a à sa disposition les 2 fiches techniques et la photocopie de son organisation de travail (phase écrite).</p> | | | | |
| Fonds (biscuit, génoise, ...) | | | | | | |
| Crème | | | | | | |
| Montage | | | | | | |
| Finition / Décor | | | | | | |
| Entremets | | | | <p>L'épreuve comporte obligatoirement la réalisation d'un entremets pour 6 à 8 personnes, composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un fonds constitué d'une pâte de base (soit un biscuit, soit une génoise, soit une meringue ou un appareil meringué, soit une pâte levée non fermentée) - une crème de base (soit une crème pâtissière et dérivés type mousseline, diplomate, soit une crème bavaroise sur base crème anglaise, soit une crème fouettée ou Chantilly, soit une crème base appareil à bombe, soit une crème au beurre, soit une crème ganache) <p>monté (le montage est libre), et valorisé par des finitions et un décor (en rapport avec la thématique donnée). Les finitions peuvent être : soit un glaçage, soit un masquage ; les décors sont à choisir par le candidat en fonction de la thématique donnée, la fiche technique propose au candidat un décor libre, à partir de produits de base (sucre semoule, sucre glace, blanc d'œuf, vinaigre, glucose, couverture de chocolat (ivoire, lacté, noir), fruits frais de saison, amandes effilées, matière grasse, pâte d'amandes) : soit un décor simple à base de sucre, soit un décor simple à base de chocolat, soit un décor simple à base de fruits, soit une nougatine.</p> <p>Le barème de notation est clairement mentionné (25 points).</p> | | |
| Viennoiserie | | | | <p>L'épreuve comporte obligatoirement la réalisation d'une viennoiserie, composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une pâte de base : soit une pâte levée fermentée, soit une pâte levée feuilletée <p><i>NB : le pétrissage est réalisé mécaniquement pour la fabrication de la pâte levée fermentée ou la pâte levée feuilletée. Le pâton est obligatoirement réalisé par le candidat dans son établissement de formation la veille de l'examen, dans un temps compris dans celui de l'épreuve et sous la responsabilité unique de l'enseignant de la discipline professionnelle).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - éventuellement une garniture composé d'une crème de base (soit une crème pâtissière, soit une crème d'amandes ou crème frangipane), une garniture de fruits (conserves, secs) ou divers (barre de chocolat, ...) <p>et détaillée, façonnée et cuite en respectant les protocoles de fermentation et de cuisson.</p> <p>Le barème de notation est clairement mentionné (20 points).</p> | | |

| PHASE DE PRESENTATION artistique | | COMMENTAIRES | Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet |
|---------------------------------------|--|--------------|--|
| Dimension esthétique des fabrications | Le sujet indique clairement que la présentation des 2 fabrications (entremets, viennoiserie) sera évaluée à l'issue de la production, par un jury composé d'un | | |

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| Cohérence avec le thème | enseignant de la discipline professionnelle ou d'un professionnel pâtissier et d'un enseignant d'Arts appliqués. Les critères de notation seront clairement indiqués : dimension esthétique des fabrications, cohérence avec le thème, exploitation de la thématique, décor, volume, organisation des garnitures, association de couleurs. Le sujet mentionne que les fabrications seront disposées directement sur le poste de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation. Le barème de notation est de même clairement mentionné (20 points). | |
| Exploitation de la thématique | | |
| Décor | | |
| Volume | | |
| Organisation des garnitures | | |
| Association de couleurs | | |

| PHASE DE PRESENTATION commerciale et DEGUSTATION | COMMENTAIRES | Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet |
|--|--|--|
| Entremets | Le sujet indique clairement que les 2 fabrications (entremets, viennoiserie) seront présentées et dégustées à l'issue de la production, après la phase de présentation artistique, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier. Les critères de notation seront clairement indiqués : présentation commerciale, appréciation des qualités organoleptiques des pâtes et des crèmes composant les 2 fabrications. Le barème de notation est de même clairement mentionné (10 points). | |
| Viennoiserie | | |

| PHASE ORALE D'EVALUATION des connaissances | COMMENTAIRES | Remarque(s) du ou des concepteurs du sujet |
|---|--|--|
| Aptitude à communiquer | Le sujet indique clairement que deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat. Le barème de notation est clairement mentionné (40 points au total), et porte sur l'aptitude à communiquer (2 x 5 points) et les réponses données aux questions de technologie (15 points) et aux questions de sciences de l'alimentation (15 points). | |
| Questions liées aux fabrications (Technologie) | L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire, et est menée par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de technologie de la discipline professionnelle. Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de technologie de la pâtisserie suivants : S1.1.3 – Le vocabulaire professionnel S1.2.1 – L'éducation sensorielle S3.2 – Les techniques de fabrication | |
| Questions liées aux fabrications (Sciences de l'alimentation) | L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire, et est menée par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de biotechnologie. Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de sciences de l'alimentation suivants : S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle S4.1.3.1 – La perception sensorielle S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire S4.2.3.2 – Hygiène du personnel S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel S4.3.1.1.3 – Sécurité S4.3.4.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés | |

5.3.2.3 SITUATION D'ÉVALUATION N°3 EN ENTREPRISE

| | |
|------------------|---|
| MODALITES | <p>Elle se déroule au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation.</p> <p>Elle vise à évaluer le degré d'acquisition des compétences en terme de savoir – faire et de savoir – être.</p> <p>Elle est organisée par le responsable de la formation, en concertation avec le professionnel en charge du candidat. En outre, le candidat est informé à l'avance de la date de l'évaluation. L'évaluation réalisée en milieu professionnel s'appuie sur des situations professionnelles réelles (le formateur et le professionnel consignent dans le document d'évaluation trois fabrications de pâtisserie réalisées par le candidat en entreprise, qui servent de base d'évaluation de la maîtrise acquise par le candidat pour la réalisation de chacune des trois fabrications). Le formateur et le professionnel évaluent conjointement le candidat sur la base de la grille nationale d'évaluation prévue à cet effet.</p> |
|------------------|---|

| COMPORTEMENT PROFESSIONNEL 30 points | COMMENTAIRES | <i>Remarque(s) des membres du jury</i> |
|--|--|--|
| Ponctualité : Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité | <p>L'évaluation porte exclusivement sur le comportement professionnel du candidat dans ses activités quotidiennes en entreprise. Les critères explorent des règles de savoir – vivre, des attentes strictement professionnelles, des comportements du candidat dans ses activités – dans l'entreprise et hors de son temps de travail, ...</p> <p>Ces critères permettent de juger de l'aptitude du candidat à devenir un professionnel actif, dynamique, intéressé, parfaitement intégré, et de sa capacité à évoluer dans son métier.</p> <p>Les membres du jury d'évaluation veilleront à évaluer le candidat de manière conjointe</p> <p>Les critères et le barème d'évaluation sont clairement mentionnés dans les documents de liaison établissement – entreprise (livret de liaison, livret d'évaluation) ; ils portent sur le comportement professionnel en entreprise (30 points) et notamment sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>la ponctualité</u> : Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité - <u>l'amabilité – les règles de savoir vivre</u> : Entretenir des bonnes relations avec autrui - <u>l'esprit d'équipe</u> : S'intégrer d'une manière active au sein de l'entreprise - <u>le respect</u> : Respecter la santé et la sécurité de chacun, Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel, Respecter les règles d'hygiène, Faire preuve de respect de l'environnement (tri sélectif, économies des fluides et des énergies, ...) - <u>la volonté</u> : Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil, Faire preuve de motivation et de dynamisme, de participation active, de rapidité - <u>le savoir – être</u> : Garder la maîtrise de soi | |
| Amabilité – règles de savoir vivre : Entretenir des bonnes relations avec autrui | | |
| Esprit d'équipe : S'intégrer d'une manière active au sein de l'entreprise | | |
| Respect : Respecter la santé et la sécurité de chacun | | |
| Respect : Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel | | |
| Respect : Respecter les règles d'hygiène | | |
| Respect : Faire preuve de respect de l'environnement (tri sélectif, économies des fluides et des énergies, ...) | | |
| Volonté : Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil | | |
| Volonté : Faire preuve de motivation et de dynamisme, de participation active, de rapidité | | |
| Savoir être : Garder la maîtrise de soi | | |

| TECHNIQUES DE FABRICATION 10 points | COMMENTAIRES | <i>Remarque(s) des membres du jury</i> |
|---|--|--|
| Organisation du poste de travail | <p>L'évaluation porte sur les 3 fabrications obligatoirement consignées par le jury dans le livret d'évaluation. Ces 3 fabrications servent de base d'évaluation de la maîtrise acquise par le candidat pour la réalisation de chacune des trois fabrications.</p> <p>Les critères et le barème d'évaluation sont clairement mentionnés dans les documents de liaison établissement – entreprise (livret de liaison, livret d'évaluation) ; ils portent sur la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (10 points), et notamment sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'organisation du travail - les techniques gestuelles (rapidité, dextérité) | |
| Techniques gestuelles <i>rapidité, dextérité</i> | | |
| Conduite des fermentations | | |
| Conduite des cuissons | | |
| Techniques de base (pâte, crème, ...) | | |

| | | |
|------------------|--|--|
| Finition / Décor | <ul style="list-style-type: none">- la conduite des fermentations- la conduite des cuissons- les techniques de base (pâte, crème, ...)- les finitions et décors | |
|------------------|--|--|

5.4 GRILLES D'ÉVALUATION DES ÉPREUVES (PONCTUELLE, CCF)

5.4.1 GRILLES D'ÉVALUATION DES ÉPREUVES PONCTUELLES :

| | | |
|----------------------|-----------------------|---|
| ACADEMIE DE : | CAP PATISSERIE | SESSION de : Date : <i>(Dernier trimestre 2^{ème} année de formation)</i> |
|----------------------|-----------------------|---|

| | |
|---|---|
| EVALUATION EN ÉPREUVE PONCTUELLE | EPREUVE EP2 Coefficient : 11 |
|---|---|

| | | |
|---|--------------------|----------------------|
| FABRICATIONS | CANDIDAT n° | ETABLISSEMENT |
| <u>Entremets :</u> <u>Tarte :</u> <u>Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux :</u> <u>Viennoiserie :</u> | | |

| <u>NOM des membres du jury</u> | <u>FONCTION des membres du jury</u> | <u>EMARGEMENT</u> |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------|
| | | |

NOTES RECAPITULATIVES

| | | |
|-------------------------|---|--------------|
| <i>sous – total I</i> | Organisation écrite | / 10 |
| <i>sous – total II</i> | Techniques de fabrication | / 130 |
| <i>sous – total III</i> | Présentation artistique | / 20 |
| <i>sous – total IV</i> | Présentation commerciale et dégustation | / 20 |
| <i>sous – total V</i> | Evaluation orale – technologie de la pâtisserie | / 20 |
| <i>sous – total VI</i> | Evaluation orale - sciences de l'alimentation | / 20 |

NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY

| | |
|----------------------|--------------|
| Note totale | / 220 |
| Note réelle sur 20 | / 20 |
| Note arrondie sur 20 | / 20 |

| CRITERES d'évaluation | TI | I | B | TB | Justifications en cas de note inférieure à la moyenne | Note |
|---|---|--|--|---|---|------|
| Qualité du document (écriture, présentation) 2 pts | Le document n'est pas du tout soigné <input type="text" value="0"/> | La présentation du document n'est pas normalisée <input type="text" value="1"/> | Le document est normalisé et soigné <input type="text" value="2"/> | | | |
| Ordonnancement des étapes de fabrication 4 pts | Plusieurs étapes sont manquantes <input type="text" value="0"/> | Une des étapes est manquante <input type="text" value="1"/> | Toutes les étapes de fabrication sont présentes, mais l'ordonnancement n'est pas conforme <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/> | Toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps <input type="text" value="4"/> | | |
| Estimation du temps de chaque étape 4 pts | Les temps de fabrication ne sont pas conformes aux réalités professionnelles <input type="text" value="0"/> | Les temps de fabrication sont approximatifs <input type="text" value="1"/> | Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps, mais certaines estimations ne sont pas en phase avec une réalité professionnelle <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/> | Les temps de fabrication sont estimés avec rigueur, et correspondent aux exigences professionnelles <input type="text" value="4"/> | | |
| PHASE d'organisation écrite TOTAL sur 10 points | | | | | SOUS-TOTAL I | |
| Organisation du poste de travail 5 pts | N'est pas du tout organisé, est désordonné <input type="text" value="0"/> | Manque de constance dans l'organisation de son poste de travail <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits) <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Le poste de travail est toujours ordonné, rangé, adapté par rapport aux tâches réalisées <input type="text" value="5"/> | | |
| Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité 5 pts | Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent <input type="text" value="0"/> | Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène, la santé et à la sécurité à son poste de travail <input type="text" value="5"/> | | |
| Comportement professionnel 5 pts | Le comportement est contraire aux attentes professionnelles <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | | Le comportement est conforme aux attentes professionnelles <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="5"/> | | | |
| Utilisation rationnelle des matières premières 5 pts | Gaspille les matières premières <input type="text" value="0"/> | Manque de constance dans la gestion des matières premières <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Utilise de manière raisonnée les matières premières à disposition, limite les pertes <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Utilise la juste quantité nécessaire, optimise les produits à sa disposition <input type="text" value="5"/> | | |
| Utilisation rationnelle des matériels et outillages 5 pts | Le choix et l'utilisation des matériels et outillages sont inadaptés <input type="text" value="0"/> | Utilise de manière conforme les matériels et outillages, le choix n'est pas adéquat <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Le choix est adéquat, l'utilisation des matériels est approximative <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Maîtrise le choix et l'utilisation des matériels et outillages nécessaires <input type="text" value="5"/> | | |
| Techniques gestuelles Rapidité, dextérité 5 pts | Les gestuelles sont inadaptées <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | Les gestuelles sont maladroites, lentes <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Les gestuelles sont professionnelles, même si elles peuvent manquer d'aisance <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Les gestuelles sont professionnelles, assurées et rapides <input type="text" value="5"/> | | |
| Conduite des cuissons 5 pts | Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | Applique les protocoles de cuisson <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Applique et contrôle les conditions de cuisson <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson <input type="text" value="5"/> | | |
| Pesées, mesures, quantités 5 pts | Toutes les pesées, les mesures, les quantités sont fausses et inappropriées <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | Des erreurs sur les pesées, les mesures, les quantités sont réalisées <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/> | Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="5"/> | | | |

| CRITERES d'évaluation | TI | I | B | TB | Justifications en cas de note inférieure à la moyenne | Note |
|---|--|---|---|---|---|------|
| Fonds (biscuit, génoise, ...) 10 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 | Les étapes de fabrication sont approximatives 2 3 4 | Respecte les étapes de fabrication 5 6 7 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 8 9 10 | | |
| Crème 10 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 | Les étapes de fabrication sont approximatives 2 3 4 | Respecte les étapes de fabrication 5 6 7 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 8 9 10 | | |
| Montage 5 pts | La technique de montage n'est pas conforme 0 | La technique du montage est approximative 1 2 | La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée 3 4 | La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées 5 | | |
| Finition / Décor 5 pts | La finition et le décor sont non conformes au sujet et non commercialisables 0 | La finition et le décor sont conformes mais manquent de soin, de finesse 1 2 | La finition et le décor sont conformes et soignés 3 4 | La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés 5 | | |
| Pâte friable 5 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 | Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2 | Respecte les étapes de fabrication 3 4 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 5 | | |
| Crème et/ou garniture 5 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 | Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2 | Respecte les étapes de fabrication 3 4 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 5 | | |
| Finition / Décor 5 pts | La finition et le décor ne sont non conformes et non commercialisables 0 | La finition et le décor manquent de soin, de finesse 1 2 | La finition et le décor sont conformes et soignés 3 4 | La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés 5 | | |
| Pâte feuilletée ou Pâte à choux 10 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 | Les étapes de fabrication sont approximatives 2 3 4 | Respecte les étapes de fabrication 5 6 7 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 8 9 10 | | |
| Crème et/ou garniture 5 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 | Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2 | Respecte les étapes de fabrication 3 4 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 5 | | |
| Finition / Décor 5 pts | La finition et le décor sont non conformes et non commercialisables 0 | La finition et le décor manquent de soin, de finesse 1 2 | La finition et le décor sont conformes et soignés 3 4 | La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés 5 | | |
| Pâte levée fermentée et/ou levée feuilletée 10 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 | Les étapes de fabrication sont approximatives 2 3 4 | Respecte les étapes de fabrication 5 6 7 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 8 9 10 | | |
| Détaillage 5 pts | La technique de détaillage est inappropriée 0 | La technique de détaillage est approximative 1 2 | Maîtrise la technique de détaillage 3 4 | Maîtrise la technique de détaillage, avec un minimum de perte 5 | | |
| Façonnage 5 pts | Ne respecte pas la régularité et la mise en forme des fabrications 0 | La conformité et la régularité sont approximatives 1 2 | Respecte la conformité des fabrications, excepté la régularité 3 4 | Maîtrise la régularité et la mise en forme des fabrications 5 | | |
| Conduite des fermentations 5 pts | Ne respecte pas les conditions de fermentation (temps, température, matériel) 0 | Applique les protocoles de fermentation 1 2 | Applique et contrôle les conditions de fermentation 3 4 | Respecte et suit de manière conforme les conditions de fermentation 5 | | |
| PHASE Techniques de fabrication TOTAL sur 130 points | | | | | SOUS-TOTAL II | |

| CRITERES d'évaluation | TI | I | B | TB | Justifications en cas de note inférieure à la moyenne | Note |
|--|--|---|---|--|---|------|
| Dimension esthétique 5 points | Aucune approche esthétique des fabrications <input type="text" value="0"/> | Le critère est peu pris en compte par le candidat <input type="text" value="1"/> | Les fabrications font preuve d'esthétisme <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/> | Le candidat apporte une valeur ajoutée personnelle, moderne et créative <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="5"/> | | |
| Cohérence avec le thème 1 point | Non respect de la thématique <input type="text" value="0"/> | | Respect de la thématique <input type="text" value="1"/> | | | |
| Exploitation de la thématique 4 points | Aucune interprétation propre de la thématique <input type="text" value="0"/> | Exploitation classique de la thématique <input type="text" value="1"/> | Exploitation originale et appropriée de la thématique <input type="text" value="2"/> | Sens particulièrement créatif du candidat <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | | |
| Décor 4 points | Aucun décor n'est présenté <input type="text" value="0"/> | Un décor est présenté, mais il est grossier <input type="text" value="1"/> | Le décor est fin et stylisé <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/> | Le décor présenté atteste d'une approche personnelle et créative <input type="text" value="4"/> | | |
| Volume 2 points | Le critère n'est pas pris en compte au moment du montage <input type="text" value="0"/> | Des fabrications sont sans relief <input type="text" value="1"/> | | La recherche de volume est prise en compte dans les fabrications <input type="text" value="2"/> | | |
| Organisation des garnitures 2 points | Aucune attention particulière dans l'organisation des garnitures <input type="text" value="0"/> | | Disposition harmonieuse des garnitures <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | | | |
| Association de couleurs 2 points | Les fabrications se caractérisent par une absence de valorisation des couleurs et un manque de recherche dans leur association <input type="text" value="0"/> | | Les fabrications révèlent un souci de valoriser les couleurs et leurs associations <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | | | |
| PHASE de présentation artistique des fabrications sur 20 points | | | | | SOUS-TOTAL III | |

| | | | | | | |
|--|--|---|---|--|----------------------|--|
| Aspect commercial et gustatif des fabrications 4 points | Aucune fabrication n'est commercialisable <input type="text" value="0"/> | Seulement 2 fabrications sont commercialisables <input type="text" value="1"/> | Seulement 3 fabrications sont commercialisables <input type="text" value="2"/> | Les 4 fabrications sont commercialisables <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | | |
| Entremets – appréciation texture 2 points | Texture pâte <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | Texture crème <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | | |
| Entremets – appréciation gustative 2 points | Appréciation gustative pâte <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | Appréciation gustative crème <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | | |
| Tarte – appréciation texture 2 points | Texture pâte <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | Texture crème <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | | |
| Tarte – appréciation gustative 2 points | Appréciation gustative pâte <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | Appréciation gustative crème <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | | |
| Fabrications à base de pâte feuilletée ou pâte à choux – appréciation texture 2 points | Texture pâte <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | Texture crème <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | | |
| Fabrications à base de pâte feuilletée ou pâte à choux – appréciation gustative 2 points | Appréciation gustative pâte <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | Appréciation gustative crème <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | | |
| Viennoiserie – appréciation texture 2 points | Texture pâte <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | Texture crème <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | | |
| Viennoiserie – appréciation gustative 2 points | Appréciation gustative pâte <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | Appréciation gustative crème <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/> | | | |
| PHASE de présentation commerciale et de dégustation sur 20 points | | | | | SOUS-TOTAL IV | |

Précisions au jury de l'évaluation orale des connaissances en technologie de la pâtisserie :

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire, et est menée par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de technologie de la discipline professionnelle.

Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de technologie de la pâtisserie suivants :

S1.1.3 – Le vocabulaire professionnel

S1.2.1 – L'éducation sensorielle

S3.2 – Les techniques de fabrication

Dans le cas de note inférieure à 10 / 20, il est demandé au jury de noter les questions, les réponses du candidat et de justifier la note correspondante.

| CRITERES d'évaluation | TI | I | B | TB | Justifications en cas de note inférieure à la moyenne | Note |
|---|--|--|--|---|---|------|
| Aptitude à communiquer (5 points) | Communique de manière inappropriée aux contextes <input type="text" value="0"/> | Communique mais ne fait pas preuve d'écoute active <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Communique avec hésitation mais fait preuve d'écoute active <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Communique avec aisance, très bonne écoute active <input type="text" value="5"/> | | |
| Questionnement portant sur : (5 points) | <i>Question :</i> | | | | | |
| | <i>Réponse :</i> | | | | | |
| | Les réponses sont erronées <input type="text" value="0"/> | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté <input type="text" value="5"/> | | |
| Questionnement portant sur : (5 points) | <i>Question :</i> | | | | | |
| | <i>Réponse :</i> | | | | | |
| | Les réponses sont erronées <input type="text" value="0"/> | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté <input type="text" value="5"/> | | |
| Questionnement portant sur : (5 points) | <i>Question :</i> | | | | | |
| | <i>Réponse :</i> | | | | | |
| | Les réponses sont erronées <input type="text" value="0"/> | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté <input type="text" value="5"/> | | |
| PHASE d'évaluation orale des connaissances de technologie de la pâtisserie TOTAL sur 20 points | | | | | SOUS-TOTAL V | |

Précisions au jury de l'évaluation orale des connaissances en sciences de l'alimentation :

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire, et est menée par un jury composé d'un professionnel de pâtisserie et un enseignant de biotechnologie.

Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de sciences de l'alimentation suivants :

S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle

S4.1.3.1 – La perception sensorielle

S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire

S4.2.3.2 – Hygiène du personnel

S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel

S4.3.1.1.3 – Sécurité

S4.3.4.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés

Dans le cas de note inférieure à 10 / 20, il est demandé au jury de noter les questions, les réponses du candidat et de justifier la note correspondante.

| CRITERES d'évaluation | TI | I | B | TB | Justifications en cas de note inférieure à la moyenne | Note |
|---|---|--|--|--|---|------|
| Aptitude à communiquer (5 points) | Communique de manière inappropriée aux contextes 0 | Communique mais ne fait pas preuve d'écoute active 1 2 | Communique avec hésitation mais fait preuve d'écoute active 3 4 | Communique avec aisance, très bonne écoute active 5 | | |
| Questionnement portant sur : (5 points) | <i>Question :</i> | | | | | |
| | <i>Réponse :</i> | | | | | |
| | Les réponses sont erronées 0 | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte 1 2 | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé 3 4 | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté 5 | | |
| Questionnement portant sur : (5 points) | <i>Question :</i> | | | | | |
| | <i>Réponse :</i> | | | | | |
| | Les réponses sont erronées 0 | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte 1 2 | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé 3 4 | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté 5 | | |
| Questionnement portant sur : (5 points) | <i>Question :</i> | | | | | |
| | <i>Réponse :</i> | | | | | |
| | Les réponses sont erronées 0 | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte 1 2 | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé 3 4 | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté 5 | | |
| PHASE d'évaluation orale des connaissances de sciences de l'alimentation TOTAL sur 20 points | | | | | SOUS-TOTAL VI | |

5.4.2 GRILLES D'ÉVALUATION DES ÉPREUVES EN CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION :

| | | |
|----------------------|-----------------------|--------------------------|
| ACADEMIE DE : | CAP PATISSERIE | SESSION de : 200_ |
|----------------------|-----------------------|--------------------------|

| | |
|--|--|
| SITUATION D’EVALUATION en ETABLISSEMENT DE FORMATION FICHE RECAPITULATIVE | EPREUVE EP2 CONTROLE EN COURS DE FORMATION Coefficient : 11 |
|--|--|

| FABRICATIONS | CANDIDAT | ETABLISSEMENT |
|---|-------------------------------------|---------------|
| <u>En établissement de formation :</u> <u>Entremets :</u> <u>Tarte :</u> <u>Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux :</u> <u>Viennoiserie :</u> <u>En entreprise :</u> - - | <u>NOM :</u> <u>Prénom :</u> | |

NOTES RECAPITULATIVES S1

| | | |
|--|-----------------------------|-------------|
| <i>sous – total I</i> | Organisation écrite | / 5 |
| <i>sous – total II</i> | Techniques de fabrication | / 35 |
| <i>sous – total III</i> | Présentation et dégustation | / 10 |
| NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY | | / 50 |

NOTES RECAPITULATIVES S2

| | | |
|--|---|--------------|
| <i>sous – total I</i> | Organisation écrite | / 5 |
| <i>sous – total II</i> | Techniques de fabrication | / 55 |
| <i>sous – total III</i> | Présentation artistique | / 20 |
| <i>sous – total IV</i> | Présentation commerciale et dégustation | / 10 |
| <i>sous – total V</i> | Evaluation orale – technologie de la pâtisserie | / 20 |
| <i>sous – total VI</i> | Evaluation orale – sciences de l’alimentation | / 20 |
| NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY | | / 130 |

NOTES RECAPITULATIVES S3

| | | |
|--|----------------------------|-------------|
| <i>sous – total I</i> | Techniques de fabrication | / 10 |
| <i>sous – total II</i> | Comportement professionnel | / 30 |
| NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY | | / 40 |

**NOTE FINALE
S1 + S2 + S3**

NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY

| | |
|----------------------|-------|
| Note totale | / 220 |
| Note sur 20 | / 20 |
| Note arrondie sur 20 | / 20 |

| | | |
|---|--|--|
| ACADEMIE DE : | CAP PATISSERIE | SESSION de : 200_ Date : <i>(fin de premier trimestre de l'année terminale de formation)</i> |
| SITUATION D'EVALUATION N°1 - S1 en ETABLISSEMENT DE FORMATION | | EPREUVE EP2 – CONTROLE EN COURS DE FORMATION – S1 |
| FABRICATIONS <i>Tarte :</i> <i>Fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux :</i> | CANDIDAT <u>NOM :</u> <u>Prénom :</u> | ETABLISSEMENT |
| <u>NOM des membres du jury</u> | <u>FONCTION des membres du jury</u> | <u>EMARGEMENT</u> |
| | | |

NOTES RECAPITULATIVES S1

| | | |
|--|---|-------------|
| <i>sous – total I</i> | Organisation écrite | / 5 |
| <i>sous – total II</i> | Techniques de fabrication | / 35 |
| <i>sous – total III</i> | Présentation commerciale et dégustation | / 10 |
| NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY | | / 50 |

| CRITERES d'évaluation | TI | I | B | TB | Justifications en cas de note inférieure à la moyenne | Note |
|---|--|--|--|--|---|------|
| Qualité du document (écriture, présentation) 1 pt | Le document n'est pas soigné et/ou le document n'est pas normalisé 0 | | Le document est soigné et normalisé 1 | | | |
| Ordonnancement des étapes de fabrication 2 pts | Une ou plusieurs étapes sont manquantes 0 | Les étapes de fabrication sont présentes, quelques erreurs dans l'ordonnancement 1 | | Toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps 2 | | |
| Estimation du temps de chaque étape 2 pts | Les temps de fabrication ne sont pas conformes aux réalités professionnelles 0 | Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps, mais certaines estimations ne sont en phase avec une réalité professionnelle 1 | | Les temps de fabrication sont estimés avec rigueur, et correspondent aux exigences professionnelles 2 | | |
| PHASE d'organisation écrite TOTAL sur 5 points | | | | | SOUS-TOTAL I | |
| Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité 3 pts | Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent 0 | Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail 1 | Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail 2 | Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène, la santé et à la sécurité à son poste de travail 3 | | |
| Organisation du poste de travail 2 pts | Désordonné, manque de constance dans l'organisation de son poste de travail 0 | | Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits) 1 | Le poste de travail est toujours ordonné, rangé, adapté par rapport aux tâches réalisées 2 | | |
| Utilisation rationnelle des mat. prem. 1 pt | L'utilisation n'est pas appropriée 0 | | L'utilisation est appropriée 1 | | | |
| Utilisation rationnelle mat. et outillages 1 pt | L'utilisation n'est pas appropriée 0 | | L'utilisation est appropriée 1 | | | |
| Techniques gestuelles, rapidité, dextérité 1 pt | Les gestuelles sont inappropriées 0 | | Les gestuelles sont professionnelles, assurées et rapides 1 | | | |
| Conduite des cuissons 1 pt | Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) 0 | | Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson 1 | | | |
| Pesées, mesures, quantités 1 pt | Les pesées, les mesures, les quantités sont fausses et inappropriées 0 | | Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées 1 | | | |
| Pâte friable 6 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 | Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2 | Respecte les étapes de fabrication 3 4 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 5 6 | | |
| Crème et/ou garniture 2 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 | Les étapes de fabrication sont approximatives, ne sont pas toujours respectées 1 | | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 2 | | |
| Finition / Décor 2 pts | La finition et le décor sont non conformes et non commercialisables 0 | La finition et le décor sont conformes et soignés 1 | | La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés 2 | | |
| Pâte feuilletée ou Pâte à choux 8 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 2 | Les étapes de fabrication sont approximatives 3 4 | Respecte les étapes de fabrication 5 6 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 7 8 | | |
| Crème et/ou garniture 4 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 | Les étapes de fabrication sont approximatives 1 2 | Respecte les étapes de fabrication 3 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 4 | | |
| Finition / Décor 3 pts | La finition et le décor sont non conformes et non commercialisables 0 | La finition et le décor manquent de soin, de finesse 1 | La finition et le décor sont conformes et soignés 2 | La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés 3 | | |
| PHASE Techniques de fabrication TOTAL sur 35 points | | | | | SOUS-TOTAL II | |
| Aspect commercial et gustatif 5 pts | Aucune fabrication n'est commercialisable 0 | Seulement 1 fabrication est commercialisable 1 2 | Les 2 fabrications sont commercialisables 3 4 | Les 2 fabrications sont commercialisables et suscitent l'envie 5 | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|---|-----------------------|--|
| Appréciation des qualités organoleptiques 5 pts | Des défauts en terme de texture et de saveurs sont constatés sur les deux fabrications | Des défauts de saveurs sont constatés sur l'une des deux fabrications | | Des défauts de textures sont constatés sur l'une des deux fabrications | | Aucun défaut en terme de saveurs et de texture n'est constaté sur les deux fabrications | | |
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | |
| PHASE de présentation commerciale et de dégustation TOTAL sur 10 points | | | | | | | SOUS-TOTAL III | |

| | | |
|----------------------|-----------------------|---|
| ACADEMIE DE : | CAP PATISSERIE | SESSION de : 200_ |
| | | Date : <i>(au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation)</i> |

| | |
|--|--|
| SITUATION D'ÉVALUATION N°2 – S2 en ETABLISSEMENT DE FORMATION | ÉPREUVE EP2 – CONTROLE EN COURS DE FORMATION – S2 |
|--|--|

| | | |
|-----------------------|-----------------|----------------------|
| FABRICATIONS | CANDIDAT | ETABLISSEMENT |
| <i>Entremets :</i> | NOM : | |
| <i>Viennoiserie :</i> | Prénom : | |

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

NOTES RECAPITULATIVES S2

| | | |
|-------------------------|---|-------------|
| <i>sous – total I</i> | Organisation écrite | / 5 |
| <i>sous – total II</i> | Techniques de fabrication | / 55 |
| <i>sous – total III</i> | Présentation artistique | / 20 |
| <i>sous – total IV</i> | Présentation commerciale et dégustation | / 10 |
| <i>sous – total V</i> | Évaluation orale – technologie de la pâtisserie | / 20 |
| <i>sous – total VI</i> | Évaluation orale - sciences de l'alimentation | / 20 |

| | |
|--|--------------|
| NOTE FINALE S2 PROPOSÉE AU JURY | / 130 |
|--|--------------|

| CRITERES d'évaluation | TI | I | B | TB | Justifications en cas de note inférieure à la moyenne | Note |
|---|--|--|--|--|---|------|
| Qualité du document (écriture, présentation) 1 pt | Le document n'est pas soigné et/ou le document n'est pas normalisé 0 | | Le document est soigné et normalisé 1 | | | |
| Ordonnancement des étapes de fabrication 2 pts | Une ou plusieurs étapes sont manquantes 0 | Les étapes de fabrication sont présentes, quelques erreurs dans l'ordonnancement 1 | | Toutes les étapes sont présentes et correctement planifiées dans le temps 2 | | |
| Estimation du temps de chaque étape 2 pts | Les temps de fabrication ne sont pas conformes aux réalités professionnelles 0 | Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps, mais certaines estimations ne sont en phase avec une réalité professionnelle 1 | | Les temps de fabrication sont estimés avec rigueur, et correspondent aux exigences professionnelles 2 | | |
| PHASE d'organisation écrite TOTAL sur 5 points | | | | | SOUS-TOTAL I | |
| Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité 3 pts | Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent 0 | Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail 1 | Respecte les règles élémentaires d'hygiène, et les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail 2 | Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène, la santé et à la sécurité à son poste de travail 3 | | |
| Organisation du poste de travail 2 pts | Désordonné, manque de constance dans l'organisation de son poste de travail 0 | | Organise son poste de travail de manière logique (en terme de matériels et de produits) 1 | Le poste de travail est toujours ordonné, rangé, adapté par rapport aux tâches réalisées 2 | | |
| Utilisation rationnelle des matières premières 1 pt | L'utilisation n'est pas appropriée 0 | | L'utilisation est appropriée 1 | | | |
| Utilisation rationnelle mat. et outillages 1 pt | L'utilisation n'est pas appropriée 0 | | L'utilisation est appropriée 1 | | | |
| Techniques gestuelles, rapidité, dextérité 1 pt | Les gestuelles sont inappropriées 0 | | Les gestuelles sont professionnelles, assurées et rapides 1 | | | |
| Conduite des cuissons 1 pt | Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) 0 | | Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson 1 | | | |
| Pesées, mesures, quantités 1 pt | Les pesées, les mesures, les quantités sont fausses et inappropriées 0 | | Les pesées, les mesures, les quantités sont justes et appropriées 1 | | | |
| Fonds (biscuit, génoise, ...) 8 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 2 | Les étapes de fabrication sont approximatives 3 4 | Respecte les étapes de fabrication 5 6 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 7 8 | | |
| Crème 7 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 | Les étapes de fabrication sont approximatives 2 3 | Respecte les étapes de fabrication 4 5 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 6 7 | | |
| Montage 5 pts | La technique de montage n'est pas conforme 0 | La technique du montage est approximative 1 2 | La technique du montage est conforme, mais la proportionnalité n'est pas respectée 3 4 | La technique du montage est conforme, les proportions sont respectées 5 | | |
| Finition / Décor 5 pts | La finition et le décor sont non conformes et non commercialisables 0 | La finition et le décor sont conformes mais manquent de soin, de finesse 1 2 | La finition et le décor sont conformes et soignés 3 4 | La finition et le décor sont conformes, soignés, recherchés 5 | | |
| Pâte levée et/ou levée feuilletée 10 pts | La technique n'est pas réalisée ou le produit fini n'est pas commercialisable 0 1 2 | Les étapes de fabrication sont approximatives 3 4 5 | Respecte les étapes de fabrication 6 7 8 | Respecte les étapes de fabrication et le produit fini est conforme aux résultats attendus 9 10 | | |
| Détaillage 3 pts | La technique de détaillage est inappropriée 0 | La technique de détaillage est approximative 1 | Maîtrise la technique de détaillage 2 | Maîtrise la technique de détaillage, avec un minimum de perte 3 | | |
| Façonnage 3 pts | Ne respecte pas la régularité et la mise en forme des fabrications 0 | La conformité et la régularité sont approximatives 1 | Respecte la conformité des fabrications, excepté la régularité 2 | Maîtrise la régularité et la mise en forme des fabrications 3 | | |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|---|--|--|
| Conduite des fermentations 4 pts | Ne respecte pas les conditions de fermentation (temps, température, matériel) | Applique les protocoles de fermentation | Applique et contrôle les conditions de fermentation | Respecte et suit de manière conforme les conditions de fermentation | | |
| | 0 1 | 2 | 3 | 4 | PHASE Techniques de fabrication TOTAL sur 55 points | |
| | | | | | SOUS-TOTAL II | |

| CRITERES d'évaluation | TI | I | B | TB | Justifications en cas de note inférieure à la moyenne | Note |
|--|---|--|---|--|---|------|
| Dimension esthétique 5 points | Aucune approche esthétique des fabrications 0 | Le critère est peu pris en compte par le candidat 1 | Les fabrications font preuve d'esthétisme 2 3 | Le candidat apporte une valeur ajoutée personnelle, moderne et créative 4 5 | | |
| Cohérence avec le thème 1 point | Non respect de la thématique 0 | | Respect de la thématique 1 | | | |
| Exploitation de la thématique 4 points | Aucune interprétation propre de la thématique 0 | Exploitation classique de la thématique 1 | Exploitation originale et appropriée de la thématique 2 | Sens particulièrement créatif du candidat 3 4 | | |
| Décor 4 points | Aucun décor n'est présenté 0 | Un décor est présenté, mais il est grossier 1 | Le décor est fin et stylisé 2 3 | Le décor présenté atteste d'une approche personnelle et créative 4 | | |
| Volume 2 points | Le critère n'est pas pris en compte au moment du montage 0 | Des fabrications sont sans relief 1 | | La recherche de volume est prise en compte dans les fabrications 2 | | |
| Organisation des garnitures 2 points | Aucune attention particulière dans l'organisation des garnitures 0 | | Disposition harmonieuse des garnitures 1 2 | | | |
| Association de couleurs 2 points | Les fabrications se caractérisent par une absence de valorisation des couleurs et un manque de recherche dans leur association 0 | | Les fabrications révèlent un souci de valoriser les couleurs et leurs associations 1 2 | | | |
| PHASE de présentation artistique des fabrications sur 20 points | | | | | SOUS-TOTAL III | |
| Aspect commercial et gustatif des fabrications 5 pts | Aucune fabrication n'est commercialisable 0 | Seulement 1 fabrication est commercialisable 1 2 | Les 2 fabrications sont commercialisables 3 4 | Les 2 fabrications sont commercialisables et suscitent l'envie 5 | | |
| Appréciation des qualités organoleptiques 5 pts | Des défauts en terme de texture et de saveurs sont constatés sur les deux fabrications 0 | Des défauts de saveurs sont constatés sur l'une des deux fabrications 1 2 | Des défauts de textures sont constatés sur l'une des deux fabrications 3 4 | Aucun défaut en terme de saveurs et de texture n'est constaté sur les deux fabrications 5 | | |
| PHASE Présentation commerciale et dégustation TOTAL sur 10 points | | | | | SOUS-TOTAL IV | |

Précisions au jury de l'évaluation orale des connaissances en technologie de la pâtisserie :

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire, et est menée par un jury composé d'un professionnel pâtissier et un enseignant de technologie de la discipline professionnelle.

Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de technologie de la pâtisserie suivants :

S1.1.3 – Le vocabulaire professionnel

S1.2.1 – L'éducation sensorielle

S3.2 – Les techniques de fabrication

Dans le cas de note inférieure à 10 / 20, il est demandé au jury de noter les questions, les réponses du candidat et de justifier la note correspondante.

| CRITERES d'évaluation | TI | I | B | TB | Justifications en cas de note inférieure à la moyenne | Note |
|---|--|--|--|---|---|------|
| Aptitude à communiquer (5 points) | Communique de manière inappropriée aux contextes <input type="text" value="0"/> | Communique mais ne fait pas preuve d'écoute active <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Communique avec hésitation mais fait preuve d'écoute active <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Communique avec aisance, très bonne écoute active <input type="text" value="5"/> | | |
| Questionnement portant sur : (5 points) | <i>Question :</i> | | | | | |
| | <i>Réponse :</i> | | | | | |
| | Les réponses sont erronées <input type="text" value="0"/> | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté <input type="text" value="5"/> | | |
| Questionnement portant sur : (5 points) | <i>Question :</i> | | | | | |
| | <i>Réponse :</i> | | | | | |
| | Les réponses sont erronées <input type="text" value="0"/> | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté <input type="text" value="5"/> | | |
| Questionnement portant sur : (5 points) | <i>Question :</i> | | | | | |
| | <i>Réponse :</i> | | | | | |
| | Les réponses sont erronées <input type="text" value="0"/> | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté <input type="text" value="5"/> | | |
| PHASE d'évaluation orale des connaissances de technologie de la pâtisserie TOTAL sur 20 points | | | | | SOUS-TOTAL V | |

Précisions au jury de l'évaluation orale des connaissances en sciences de l'alimentation :

Les évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique, à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

L'évaluation orale dure au maximum 15 minutes. Elle se fait dans le laboratoire, et est menée par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et un enseignant de biotechnologie.

Les sujets des questions portent obligatoirement sur les fabrications réalisées par le candidat, et sont limités à tout ou partie des savoirs associés de sciences de l'alimentation suivants :

S4.1.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle

S4.1.3.1 – La perception sensorielle

S4.1.3.2. – L'équilibre alimentaire

S4.2.3.2 – Hygiène du personnel

S4.2.3.3 – Hygiène du milieu et du matériel

S4.3.1.1.3 – Sécurité

S4.3.4.3 – Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés

Dans le cas de note inférieure à 10 / 20, il est demandé au jury de noter les questions, les réponses du candidat et de justifier la note correspondante.

| CRITERES d'évaluation | TI | I | B | TB | Justifications en cas de note inférieure à la moyenne | Note |
|---|--|--|--|---|---|------|
| Aptitude à communiquer (5 points) | Communique de manière inappropriée aux contextes <input type="text" value="0"/> | Communique mais ne fait pas preuve d'écoute active <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Communique avec hésitation mais fait preuve d'écoute active <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Communique avec aisance, très bonne écoute active <input type="text" value="5"/> | | |
| Questionnement portant sur : (5 points) | <u>Question :</u> | | | | | |
| | <u>Réponse :</u> | | | | | |
| | Les réponses sont erronées <input type="text" value="0"/> | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté <input type="text" value="5"/> | | |
| Questionnement portant sur : (5 points) | <u>Question :</u> | | | | | |
| | <u>Réponse :</u> | | | | | |
| | Les réponses sont erronées <input type="text" value="0"/> | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté <input type="text" value="5"/> | | |
| Questionnement portant sur : (5 points) | <u>Question :</u> | | | | | |
| | <u>Réponse :</u> | | | | | |
| | Les réponses sont erronées <input type="text" value="0"/> | Les réponses sont approximatives ou le vocabulaire professionnel est inadapté au contexte <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> | Les réponses sont cohérentes, logiques mais le vocabulaire professionnel n'est pas maîtrisé <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> | Les réponses sont pertinentes, et le vocabulaire professionnel utilisé est adapté <input type="text" value="5"/> | | |
| PHASE d'évaluation orale des connaissances de sciences de l'alimentation TOTAL sur 20 points | | | | | SOUS-TOTAL VI | |

| | | |
|----------------------|-----------------------|--|
| ACADEMIE DE : | CAP PATISSERIE | SESSION de : Date : <i>(au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation)</i> |
|----------------------|-----------------------|--|

| | |
|---|--|
| SITUATION D'ÉVALUATION en ENTREPRISE | ÉPREUVE EP2 – CONTROLE EN COURS DE FORMATION - S3 |
|---|--|

| | | |
|--|-------------------------------------|----------------------|
| 3 FABRICATIONS réalisées par le candidat | CANDIDAT | ETABLISSEMENT |
| | <u>NOM :</u> <u>Prénom :</u> | |

| | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------|
| <u>NOM des membres du jury</u> | <u>FONCTION des membres du jury</u> | <u>EMARGEMENT</u> |
| | | |

NOTES RECAPITULATIVES S3

sous – total I

sous – total II

| | |
|--|-------------|
| Techniques de fabrication | / 10 |
| Comportement professionnel | / 30 |
| NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY | / 40 |

| CRITERES d'évaluation | TI | I | B | TB | Justifications en cas de note inférieure à la moyenne | Note |
|--|--|--|--|---|---|------|
| Organisation du poste de travail 2 pts | N'est pas du tout organisé, est désordonné <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/> | Manque de constance dans l'organisation de son poste de travail <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/> | | Le poste de travail est toujours ordonné, rangé, adapté par rapport aux tâches réalisées <input style="width: 100%;" type="text" value="2"/> | | |
| Techniques gestuelles rapidité, dextérité 1 pt | Les gestuelles sont inappropriées <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/> | | Les gestuelles sont professionnelles, assurées et rapides <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/> | | | |
| Conduite des fermentations 1 pt | Ne respecte pas les protocoles et conditions de fermentation (temps, température, matériel) <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/> | | Respecte et suit de manière conforme les protocoles et conditions de fermentation <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/> | | | |
| Conduite des cuissons 2 pts | Ne respecte pas les conditions de cuisson (temps, température, matériel) <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/> | Applique les protocoles de cuisson (temps, température, matériel) <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/> | | Respecte et suit de manière conforme les conditions de cuisson <input style="width: 100%;" type="text" value="2"/> | | |
| Techniques de base (pâte, crème, ...) 2 pts | Les techniques et les produits finis ne sont pas conformes <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/> | Les étapes de fabrication ne sont pas toujours respectées <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/> | | Respecte les étapes de fabrication et les produits finis sont conformes aux résultats attendus <input style="width: 100%;" type="text" value="2"/> | | |
| Finition / Décor 2 pts | La finition et le décor sont non conformes et non soignés <input style="width: 100%;" type="text" value="0"/> | La finition et le décor sont conformes et soignés <input style="width: 100%;" type="text" value="1"/> | | La finition et le décor sont conformes, soignés et recherchés <input style="width: 100%;" type="text" value="2"/> | | |
| Techniques de fabrication TOTAL sur 10 points | | | | | SOUS-TOTAL I | |

| CRITERES d'évaluation | TI | I | B | TB | Justifications en cas de note inférieure à la moyenne | Note |
|---|---|---|--|--|---|------|
| Ponctualité : Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité 3 pts | Retards et absences sont répétées et injustifiés <input type="text" value="0"/> | Connaît quelques retards injustifiés <input type="text" value="1"/> | Respecte l'horaire d'arrivée <input type="text" value="2"/> | Est toujours à l'heure et en tenue à son poste de travail <input type="text" value="3"/> | | |
| Amabilité – règles de savoir vivre : Entretenir des bonnes relations avec autrui 3 pts | A une attitude irrespectueuse, perd systématiquement le contrôle de lui-même dans certaines situations (mauvais caractère, violence, ...) <input type="text" value="0"/> | A du mal à établir des relations avec d'autres personnes (quelques écarts de langage, attitudes déplacées, ...) <input type="text" value="1"/> | Fait des efforts pour susciter de la sympathie et rendre agréables les relations entre les personnes <input type="text" value="2"/> | A un comportement exemplaire en terme de politesse, d'amabilité <input type="text" value="3"/> | | |
| Esprit d'équipe : S'intégrer d'une manière active au sein de l'entreprise 3 pts | Est isolé, n'a pas l'esprit d'équipe <input type="text" value="0"/> | Fait peu d'efforts pour s'intégrer <input type="text" value="1"/> | Fait des efforts pour s'intégrer et communiquer <input type="text" value="2"/> | S'intègre naturellement et rapidement, est capable de s'adapter rapidement aux différents rythmes de l'entreprise <input type="text" value="3"/> | | |
| Respect : Respecter la santé et la sécurité de chacun 3 pts | A une attitude dangereuse pour lui et à l'égard des personnes qui l'entourent <input type="text" value="0"/> | Manque de rigueur dans le respect des consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input type="text" value="1"/> | Respecte les consignes de santé et de sécurité à son poste de travail <input type="text" value="2"/> | Respecte les consignes et anticipe les risques liés à la santé et à la sécurité à son poste de travail <input type="text" value="3"/> | | |
| Respect : Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel 3 pts | Tenue, présentation et hygiène corporelle inadaptées <input type="text" value="0"/> | Des négligences trop fréquentes (tenue et/ou hygiène) <input type="text" value="1"/> | Tenue conforme ; de rares irrégularités <input type="text" value="2"/> | Tenue et présentation professionnelle impeccables et irréprochables <input type="text" value="3"/> | | |
| Respect : Respecter les règles d'hygiène 3 pts | Néglige les règles d'hygiène <input type="text" value="0"/> | Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène <input type="text" value="1"/> | Respecte les règles élémentaires d'hygiène <input type="text" value="2"/> | Respecte les consignes et anticipe les risques liés à l'hygiène <input type="text" value="3"/> | | |
| Respect : Faire preuve de respect de l'environnement (tri sélectif, économies des fluides et des énergies, ...) 3 pts | Fait preuve d'aucun respect de l'environnement dans son travail <input type="text" value="0"/> | A du mal à respecter régulièrement l'environnement dans son travail <input type="text" value="1"/> | Agit en respectant régulièrement l'environnement dans son travail <input type="text" value="2"/> | Agit en respectant au quotidien l'environnement dans son travail, anticipe les risques <input type="text" value="3"/> | | |
| Volonté : Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil 3 pts | Ne pose jamais de questions, fait preuve de désintérêt, ne tient aucun compte des remarques (provocation, arrogance) <input type="text" value="0"/> | Ne demande pratiquement pas de conseils, ne semble pas très intéressé, n'accepte pas les remarques <input type="text" value="1"/> | Fait preuve de curiosité, s'intéresse à son travail. S'adapte aux remarques formulées (positives et négatives) <input type="text" value="2"/> | Pose des questions pertinentes. Met toujours les conseils reçus en application <input type="text" value="3"/> | | |
| Volonté : Faire preuve de motivation et de dynamisme, de participation active, de rapidité 3 pts | N'est pas intéressé par son travail, aucun investissement, aucune réactivité <input type="text" value="0"/> | Choisit ses centres d'intérêt, Manque de constance dans sa participation <input type="text" value="1"/> | Attitude positive, réactive au travail, mais manque de rapidité <input type="text" value="2"/> | Volontaire et dynamique, cherche à apprendre le métier au quotidien (attitude toujours positive). Fait preuve d'initiative <input type="text" value="3"/> | | |
| Savoir être : Garder la maîtrise de soi 3 pts | Impulsif et incontrôlable <input type="text" value="0"/> | A du mal à se contrôler <input type="text" value="1"/> | Sait se contrôler <input type="text" value="2"/> | Est toujours maître de soi dans toutes les situations <input type="text" value="3"/> | | |
| Comportement professionnel TOTAL sur 30 points | | | | | SOUS-TOTAL II | |

6 PROPOSITION DE SUJETS 0²

6.1 ÉPREUVE PONCTUELLE

| | | |
|---|--------------------------|-------------------|
| Toutes académies | Session 0 | Code(s) examen(s) |
| Sujet national (Épreuve ponctuelle) | CAP PATISSIER | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 7 heures maximum | Feuillet : 1 / 7 |

Le sujet comprend 2 feuilles et 5 annexes (une par fiche technique de fabrication et un organigramme de travail vierge à compléter).

L'épreuve se compose de :

- **une phase écrite** de 30 minutes maximum ;
- **une phase pratique** de 6h30 maximum dont **une phase orale** d'évaluation des connaissances de technologie de la pâtisserie et des sciences de l'Alimentation, de 2 x 15 minutes maximum, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury
- **une pause** déjeuner non comprise dans le temps de fabrication de 30 mn maximum laissée à l'appréciation des membres du jury

À l'issue de l'épreuve, les fabrications sont évaluées en terme de présentation et de dégustation ; les fabrications seront disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation.

L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice.

PHASE D'ORGANISATION ECRITE :

Durée : 30 minutes maximum

À partir des documents en annexe (commande accompagnée des 4 fiches techniques correspondantes, organigramme de travail vierge), il vous est demandé de compléter l'organigramme en planifiant vos 4 fabrications dans le temps (durée de 6h30 maximum, avec une coupure obligatoire de 30 minutes non comprise dans le temps de fabrication indiquée le jour de l'épreuve par les membres du jury), et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 10 points) : qualité du document (2 points), ordonnancement des étapes de fabrication (4 points), estimation du temps de chaque étape (4 points)

PHASE PRATIQUE :

Durée : 6h00 maximum

À partir des 4 fiches techniques comportant la commande et présentés en annexe :

- un entremets pour 8 personnes : **charlotte aux poires** (Ø 22 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « *la fête de la musique* »
- une tarte : **Tarte framboise** pour 8 personnes,
- une fabrication à base de pâte à choux : **8 religieuses et 8 éclairs café**
- une viennoiserie : **8 croissants et 8 pains au chocolat**

et de votre photocopie de votre organigramme, il vous est demandé de fabriquer et de présenter le résultat de vos 4 fabrications dans le temps imparti.

L'évaluation portera sur :

- des critères permanents d'évaluation (total sur 40 points) : organisation du poste de travail (sur 5 points), respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité (sur 5 points), comportement professionnel (sur 5 points), utilisation rationnelle des matières premières (sur 5 points), utilisation rationnelle des matériels et outillages (sur 5 points), techniques gestuelles - rapidité, dextérité (sur 5 points), conduite des cuissons (sur 5 points), pesées – mesures – quantités (sur 5 points).

- des critères d'évaluation spécifique à chaque fabrication (total sur 90 points) : entremets (sur 30 points), tarte (sur 15 points), fabrication à base de pâte à choux (sur 20 points), viennoiserie (sur 25 points).

² Sujets proposés par Marc Mieuset, Lycée professionnel R. Buron (Laval) et Jacki Egbert, Lycée Hélène Boucher (Le Mans)

| | | |
|---|--------------------------|-------------------|
| Toutes académies | Session 0 | Code(s) examen(s) |
| Sujet national (Épreuve ponctuelle) | CAP PATISSIER | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 7 heures maximum | Feuillet : 2 / 7 |

PHASE DE PRESENTATION artistique

A l'issue des fabrications, la présentation des 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte à choux, viennoiserie) à l'emplacement du poste de travail et sans matériel supplémentaire, sera évaluée par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier et d'un enseignant d'Arts appliqués.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : dimension esthétique des fabrications (5 points), cohérence avec le thème (1 point), exploitation de la thématique (4 points), décor (4 points), volume (2 points), organisation des garnitures (2 points), association de couleurs (2 points)

PHASE DE PRESENTATION commerciale et DEGUSTATION

Après la phase de présentation, les 4 fabrications (entremets, tarte, fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux, viennoiserie) seront dégustées et analysées à l'issue de la production, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : aspect commercial et gustatif des fabrications (4 points), l'appréciation gustative et des textures des pâtes et des crèmes composant les 4 fabrications (2 points pour chaque pâte et crème).

PHASE D'EVALUATION ORALE

Durée : 30 mn maximum

Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique dans le laboratoire de fabrication, d'une durée maximale de 15 minutes chacune, et à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 40 points) : l'aptitude à communiquer et les réponses données aux questions de technologie (20 points) et aux questions de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (20 points)

| | | |
|--|--------------------------|-------------------|
| Toutes académies | Session 0 | Code(s) examen(s) |
| Sujet national (Épreuve ponctuelle) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 7 heures maximum | Feuillet : 3 / 7 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Charlotte aux poires sur le thème de « La fête de la musique » (8 personnes)

| Recettes (à titre indicatif) | | Progression |
|---|--|--|
| <p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Bavaroise Nature :</u> Lait 250 g Jaune d'oeuf 120 g Sucre 100 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème fouettée 250 g Garniture : poire (consERVE) 200 g</p> <p><u>Punch Poire :</u> Sirop à 60°Brix 200 g Alcool de poire 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage blond QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Poire (consERVE) 250 g Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS</p> | | <p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère nature <u>COUCHER :</u> <u>CUIRE :</u> <u>PUNCHER :</u> <u>REALISER :</u> la crème bavaroise <u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de poires à l'intérieur <u>FINITION & DÉCOR :</u> libres sur le thème de « la fête de la musique » A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet ...).</p> |
| Croquis | | <p>Finition et décor libres Biscuit cuillère Morceaux de poires Bavaroise Disque de biscuit cuillère</p> |

| | | |
|--|--------------------------|-------------------|
| Toutes académies | Session 0 | Code(s) examen(s) |
| Sujet national (Épreuve ponctuelle) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 7 heures maximum | Feuillet : 4 / 7 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte framboise (8 personnes)

| Recettes (à titre indicatif) | | Progression : |
|---|--|--|
| <p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 5 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 60 g Poudre à crème (facultatif) 10 g Parfum (facultatif) : eau de vie de framboise QS</p> <p><u>Garniture :</u> Framboise (barquette de 125g) 375 g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage rouge ou sucre glace QS</p> | | <p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u> :</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>REALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : le fonds de crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : de framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace) ou de framboises surgelées (finition : abricoter au nappage rouge).</p> |
| Croquis | | <p style="text-align: right;">Finition Framboises Crème d'amandes Pâte sucrée</p> |

| | | |
|--|--------------------------|-------------------|
| Toutes académies | Session 0 | Code(s) examen(s) |
| Sujet national (Épreuve ponctuelle) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 7 heures maximum | Feuillet : 5 / 7 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

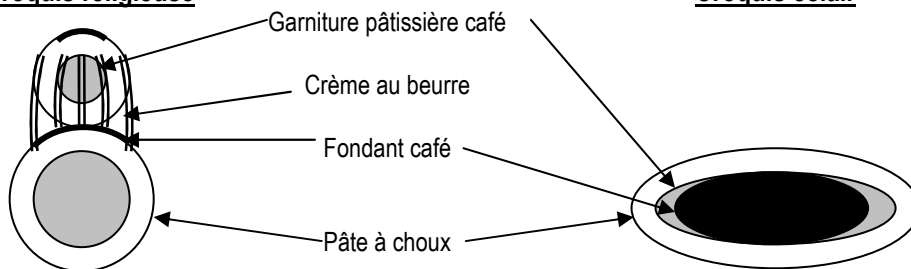
Fabrication à base de pâte à choux

8 religieuses et 8 éclairs café

| Recettes (à titre indicatif) | Progression : |
|--|---|
| <p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 1000 g Sucre 150 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Extrait de café QS Café soluble QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Extrait de café QS Colorant jaune QS Crème au beurre 250 g</p> | <p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière</p> <p><u>PARFUMER :</u></p> <p><u>GARNIR :</u> les choux, les éclairs</p> <p><u>GLACER :</u></p> <p><u>DECORER :</u> avec la crème au beurre les religieuses (avec poche et douille cannulée)</p> |

Croquis religieuse

Croquis éclair



| | | |
|--|--------------------------|-------------------|
| Toutes académies | Session 0 | Code(s) examen(s) |
| Sujet national (Épreuve ponctuelle) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 7 heures maximum | Feuillet : 6 / 7 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

8 croissants et 8 pains au chocolat

| Recettes (à titre indicatif) | | Progression : |
|--|--|--|
| <p><u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g</p> <p><u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 g</p> <p><u>Garniture :</u> Bâton chocolat 16 pièces</p> | | <p><u>REALISER :</u> la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER :</u> à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER :</u> la pâte</p> <p><u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>BEURRER, TOURER :</u></p> <p><u>ABAISSER :</u> au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER :</u> 8 croissants, 8 pains au chocolat</p> <p><u>FACONNER :</u></p> <p><u>APPRETER :</u> à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> |
| Croquis | | |

| | | |
|--|--------------------------|-------------------|
| Toutes académies | Session 0 | Code(s) examen(s) |
| Sujet national (Épreuve ponctuelle) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 7 heures maximum | Feuillet : 7 / 7 |

Centre d'examen:.....Date:.....N° candidat:.....

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS

Epreuve EP2 Fabrication de pâtisserie – Phase écrite

| Heur | Horaire par 30 mn | ENTREMETS | TARTE | FABRICATION à base de pâte à choux | VIENNOISERIE |
|----------|-------------------|-----------|-------|------------------------------------|--------------|
| 1 heure | | | | | |
| | | | | | |
| 2 heures | | | | | |
| | | | | | |
| 3 heures | | | | | |
| | | | | | |
| 4 heures | | | | | |
| | | | | | |
| 5 heures | | | | | |
| | | | | | |
| 6 heures | | | | | |
| | | | | | |
| 7 heures | | | | | |
| | | | | | |
| 7 h 30 | | | | | |
| | | | | | |

L'horaire de pause (30 mn obligatoire) sera précisé par les membres du jury, et reporté par le candidat sur son organigramme de travail (le candidat peut hachurer les cases correspondantes).

ANNEXE POUR LE CENTRE D'EXAMEN

Fourni par le Centre d'Examen

MATÉRIELS COLLECTIFS :

Outillage habituel de laboratoire nécessaire aux différentes préparations, devant être réalisées conformément au programme officiel du **C.A.P**

Poche à douille jetable
Douilles polycarbonates
Papier cuisson
Film alimentaire
Plaque 40 x 60
Grille 40 x 60
Carton rond or
Papier dentelle
Thermomètre électronique
Saupoudreuse

Produits de nettoyage et de désinfection

Lavettes
Papier à usage unique
Torchon (pour plaques)

MATÉRIELS INDIVIDUELS par candidat

1 batteur mélangeur (5 litres)
1 cercle à entremets Ø 22 cm, 4,5 cm de hauteur
1 cercle à tarte Ø 22 cm
10 bassines plastiques de dimension variable (pour les pesées)
2 casseroles inox
4 bassines inox à fond plat
4 plaques à débarrasser
1 tamis
1 brosse à farine
1 rouleau
1 poêlon inox
1 doseur mesureur
1 pochon, 1 louche, 1 écumoire

Fourni par le Candidat

TENUE PROFESSIONNELLE

1 veste blanche
1 tablier blanc
1 toque
1 pantalon
1 tour de cou
1 paire de chaussure anti-dérapante

PETIT MATERIEL

1 mallette plastique
1 éminceur couteau de tour inox 20cm
1 éminceur couteau de tour inox 30cm
1 épilucheur économe inox manche plastique
1 couteau office 10cm
1 triangle inox 10cm
1 palette inox 17 cm
1 palette inox 23 cm
1 couteau-scie à génoise ou entremets 321mm
1 coupe-pâte carré rigide, rond
1 spatule exoglass 22cm
1 spatule exoglass 28cm
1 fouet à sauce
2 maryses
1 thermomètre électronique
1 double peigne à chocolat
Douilles polycarbonate (boîte de 12)
1 pinceau 4 cm manche plastique
1 corne plastique
poche à douille jetable

6.2 CONTROLE EN COURS DE FORMATION

6.2.1 SITUATION D'ÉVALUATION N°1 (S1) :

| | | |
|--|----------------------|------------------|
| Académie de ... | Session 0 | Date examen |
| Sujet (Épreuve en CCF – S1) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 3h30 maximum | Feuillet : 1 / 4 |

Le sujet comprend 1 feuille et 3 annexes (une par fiche technique de fabrication et un organigramme de travail vierge à compléter).

L'épreuve se compose de :

- **une phase écrite** de 15 minutes ;
- **une phase pratique** de 3h00.

A l'issue de l'épreuve, les fabrications sont évaluées en terme de présentation et de dégustation ; les fabrications seront disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation. L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice.

PHASE D'ORGANISATION ECRITE :

Durée : 15 minutes

A partir des documents en annexe (commande accompagnée des 2 fiches techniques correspondantes, organigramme de travail vierge), il vous est demandé de compléter l'organigramme en planifiant vos 2 fabrications dans le temps (durée de 3h00) et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 5 points) : qualité du document (1 point), ordonnancement des étapes de fabrication (2 points), estimation du temps de chaque étape (2 points).

PHASE PRATIQUE :

Durée : 3h00

A partir des 2 fiches techniques comportant la commande et présentés en annexe :

- une tarte : **Tarte framboise** pour 8 personnes,
- une fabrication à base de pâte à choux : **8 religieuses et 8 éclairs café**

et de votre photocopie de votre organigramme, il vous est demandé de fabriquer et de présenter le résultat de vos 2 fabrications dans le temps imparti.

L'évaluation portera sur :

- des critères permanents d'évaluation (total sur 10 points) : organisation du poste de travail (sur 2 points), respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité (sur 3 points), utilisation rationnelle des matières premières (sur 1 point), utilisation rationnelle des matériels et outillages (sur 1 point), techniques gestuelles - rapidité, dextérité (sur 1 point), conduite des cuissons (sur 1 point), pesées – mesures – quantités (sur 1 point).

- des critères d'évaluation spécifique à chaque fabrication (total sur 25 points) : tarte (sur 10 points), fabrication à base de pâte à choux (sur 15 points)

PHASE DE PRESENTATION commerciale et DEGUSTATION

Après la phase de présentation, les 2 fabrications (tarte et fabrication à base de pâte à choux) seront dégustées et analysées à l'issue de la production, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 10 points) : aspect commercial et gustatif (5 points), appréciation des qualités organoleptiques des fabrications (5 points).

| | | |
|--|----------------------|------------------|
| Académie de ... | Session 0 | Date examen |
| Sujet (Épreuve en CCF – S1) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 3h30 maximum | Feuillet : 2 / 4 |

Tarte framboise (8 personnes)

| Recettes (à titre indicatif) | Progression : |
|---|--|
| <p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 5 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 60 g Poudre à crème (facultatif) 10 g Parfum (facultatif) : eau de vie de framboise QS</p> <p><u>Garniture :</u> Framboise (barquette de 125g) 375 g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage rouge ou sucre glace QS</p> | <p><u>REALISER :</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER :</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER :</u></p> <p><u>FONCER :</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>REALISER :</u> la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR :</u> le fonds de crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>GARNIR :</u> de framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace) ou de framboises surgelées (finition : abricoter au nappage rouge).</p> |
| Croquis | <p style="text-align: right;">Finition Framboises Crème d'amandes Pâte sucrée</p> |

| | | |
|--|----------------------|------------------|
| Académie de ... | Session 0 | Date examen |
| Sujet (Épreuve en CCF – S1) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 3h30 maximum | Feuillet : 3 / 4 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Fabrication à base de pâte à choux

8 religieuses et 8 éclairs café

| Recettes (à titre indicatif) | | Progression : |
|--|--|---|
| <p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 1000 g Sucre 150 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Extrait de café QS Café soluble QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Extrait de café QS Colorant jaune QS Crème au beurre 250 g</p> | | <p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière</p> <p><u>PARFUMER :</u></p> <p><u>GARNIR :</u> les choux, les éclairs</p> <p><u>GLACER :</u></p> <p><u>DECORER :</u> avec la crème au beurre les religieuses (avec poche et douille cannulée)</p> |
| <p>Croquis religieuse</p> | | <p>Croquis éclair</p> |

| | | |
|--|----------------------|------------------|
| Académie de ... | Session 0 | Date examen |
| Sujet (Épreuve en CCF – S1) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 3h30 maximum | Feuillet : 4 / 4 |

Centre d'examen :

N° candidat:

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS
Epreuve EP2 Fabrication de pâtisserie – Phase écrite

| Heure | Horaire par 15 mn | TARTE | FABRICATION à base de pâte à choux |
|----------|-------------------|-------|------------------------------------|
| 1 heure | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 2 heures | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 3 heures | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

6.2.2 SITUATION D'ÉVALUATION N°2 (S2) :

| | | |
|--|----------------------|------------------|
| Académie de ... | Session 0 | Date examen |
| Sujet (Épreuve en CCF – S2) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 3h45 maximum | Feuillet : 1 / 4 |

Le sujet comprend 1 feuille et 3 annexes (une par fiche technique de fabrication et un organigramme de travail vierge à compléter). L'épreuve se compose de :

- **une phase écrite** de 15 minutes ;
- **une phase pratique** de 3h00 ;
- **une phase orale** d'évaluation des connaissances de technologie de la pâtisserie et des sciences de l'Alimentation, de 2 x 15 minutes maximum, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury

A l'issue de l'épreuve, les fabrications sont évaluées en terme de présentation et de dégustation ; les fabrications seront disposées directement sur le plan de travail, propre et vide, sans aucun autre élément ou support de présentation.

L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice.

PHASE D'ORGANISATION ECRITE :

Durée : 15 minutes maximum

A partir des documents en annexe (commande accompagnée des 2 fiches techniques correspondantes, organigramme de travail vierge), il vous est demandé de compléter l'organigramme en planifiant vos 2 fabrications dans le temps (durée de 3h00, et en estimant le temps de réalisation de chaque étape de fabrication.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 5 points) : qualité du document (1 point), ordonnancement des étapes de fabrication (2 point), estimation du temps de chaque étape (2 points)

PHASE PRATIQUE :

Durée : 3h00 - A partir des 2 fiches techniques comportant la commande et présentés en annexe :

un entremets pour 8 personnes : **charlotte aux poires** (Ø 22 cm), finition et décor libres à l'initiative du candidat sur le thème de : « *la fête de la musique* » et une viennoiserie : **8 croissants et 8 pains au chocolat**

et de votre photocopie de votre organigramme, il vous est demandé de fabriquer et de présenter le résultat de vos 2 fabrications dans le temps imparti.

L'évaluation portera sur :

- des critères permanents d'évaluation (total sur 10 points) : organisation du poste de travail (sur 2 points), respect des règles d'hygiène – de santé et de sécurité (sur 3 points), utilisation rationnelle des matières premières (sur 1 point), utilisation rationnelle des matériels et outillages (sur 1 point), techniques gestuelles - rapidité, dextérité (sur 1 point), conduite des cuissons (sur 1 point), pesées – mesures – quantités (sur 1 point).

- des critères d'évaluation spécifique à chaque fabrication (total sur 45 points) : entremets (sur 25 points), viennoiserie (sur 20 points)

PHASE DE PRESENTATION artistique

A l'issue des fabrications, la présentation des 2 fabrications (entremets, viennoiserie) à l'emplacement du poste de travail et sans matériel supplémentaire, sera évaluée par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier et d'un enseignant d'Arts appliqués.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 20 points) : dimension esthétique des fabrications (5 points), cohérence avec le thème (1 point), exploitation de la thématique (4 points), décor (4 points), volume (2 points), organisation des garnitures (2 points), association de couleurs (2 points).

PHASE DE PRESENTATION commerciale et DEGUSTATION

Après la phase de présentation, les 2 fabrications (entremets, viennoiserie) seront dégustées et analysées à l'issue de la production, par un jury composé d'un enseignant de la discipline professionnelle et/ou d'un professionnel pâtissier.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 10 points) : aspect commercial et gustatif (5 points), appréciation des qualités organoleptiques (5 points).

PHASE D'ÉVALUATION ORALE

Durée : 30 minutes maximum

Les deux évaluations orales seront réalisées au cours de la phase pratique dans le laboratoire de fabrication, d'une durée maximale de 15 minutes chacune, hors temps de pratique et à des moments propices laissés à l'initiative de chaque jury de manière à ne pas gêner le déroulement des fabrications du candidat.

L'évaluation portera sur les critères suivants (sur 40 points) : l'aptitude à communiquer et les réponses données aux questions de technologie (20 points) et aux questions de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (20 points)

| | | |
|--|----------------------|------------------|
| Académie de ... | Session 0 | Date examen |
| Sujet (Épreuve en CCF – S2) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 3h45 maximum | Feuillet : 2 / 4 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Charlotte aux poires sur le thème de « La fête de la musique » (8 personnes)

| Recettes (à titre indicatif) | | Progression |
|---|--|--|
| <p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Bavaroise Nature :</u> Lait 250 g Jaune d'oeuf 120 g Sucre 100 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème fouettée 250 g Garniture : poire (consève) 200 g</p> <p><u>Punch Poire :</u> Sirop à 60°Brix 200 g Alcool de poire 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage blond QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Poire (consève) 250 g Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS</p> | | <p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère nature <u>COUCHER :</u> <u>CUIRE :</u> <u>PUNCHER :</u> <u>REALISER :</u> la crème bavaroise <u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de poires à l'intérieur <u>FINITION & DÉCOR :</u> libres sur le thème de « la fête de la musique » A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet ...).</p> |
| Croquis | | |

| | | |
|--|----------------------|------------------|
| Académie de ... | Session 0 | Date examen |
| Sujet (Épreuve en CCF – S2) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 3h45 maximum | Feuillet : 3 / 4 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

8 croissants et 8 pains au chocolat

| Recettes (à titre indicatif) | | Progression : |
|--|--|--|
| <p><u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g</p> <p><u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 g</p> <p><u>Garniture :</u> Bâton chocolat 16 pièces</p> | | <p><u>REALISER :</u> la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER :</u> à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER :</u> la pâte</p> <p><u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>BEURRER, TOURER :</u></p> <p><u>ABAISSER :</u> au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER :</u> 8 croissants, 8 pains au chocolat</p> <p><u>FACONNER :</u></p> <p><u>APPRETER :</u> à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> |
| Croquis | | <p>Pâte levée feuilletée</p> <p>Bâtons chocolat</p> |

| | | |
|--|----------------------|------------------|
| Académie de ... | Session 0 | Date examen |
| Sujet (Épreuve en CCF – S2) CAP PATISSIER | | |
| Épreuve EP2 – FABRICATION DE PATISSERIES | | |
| Coefficient : 11 | Durée : 3h45 maximum | Feuillet : 4 / 4 |

Centre d'examen :

N° candidat:

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS
Epreuve EP2 Fabrication de pâtisserie – Phase écrite

| Heure | Horaire par 15 mn | ENTREMETS | VIENNOISERIE |
|----------|-------------------|-----------|--------------|
| 1 heure | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 2 heures | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 3 heures | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

7 PROPOSITION D'ARTICULATION DE LA FORMATION

Les pages qui suivent sont une proposition d'articulation de la formation en CAP Pâtissier.

Elles respectent une logique de progression dans les enseignements professionnels, à partir de laquelle peuvent s'articuler les enseignements généraux.

Elle laisse toutefois toute la liberté pédagogique aux enseignants, et est, dans ce but, un guide – un repère indicatif d'articulation de la formation sur les deux années du CAP.

Pour autant, elle se veut adaptable à toutes les spécificités des formes d'enseignement, tant en Lycée professionnel en formation initiale sous statut scolaire, qu'en Centre de Formation d'Apprentis.

Selon les spécificités et les contraintes de chaque centre de formation, il sera possible d'adapter le contenu des séances au sein de chaque année de formation, en se gardant de conserver la logique suivante :

- un apprentissage de toutes les techniques de base en première année, avec renforcement systématique des techniques de base (niveau I) et leur mise en application en situation professionnelle ;
- un renforcement des techniques de base en deuxième année, avec un élargissement aux techniques dérivées des techniques de base (niveau II),
- une découverte (en atelier expérimental) de toutes les matières premières clefs, et une synthèse professionnelle de toutes les connaissances liées aux matières premières et au contexte professionnel en 1^{ère} année ;
- un élargissement des connaissances (en atelier expérimental et de synthèse) aux autres matières premières en 2^{ème} année.

Enfin, les pages suivantes proposent d'articuler chaque contenu d'enseignement avec ce qui fait l'une des caractéristiques majeures du métier de Pâtissier : celle d'être fortement imbriquée dans le calendrier de l'année et les saisons. Les fabrications proposées par les enseignants seront par conséquent à la croisée des techniques mentionnées, des thèmes du calendrier et des produits caractéristiques de la saison (à forte majorité limités aux fruits). Chaque mise en situation professionnelle, dans les limites des heures de formation (3h30), proposera

- soit la fabrication d'une tarte et d'une pâtisserie à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux ;
- soit la fabrication d'un entremets et d'une viennoiserie

en adéquation aux situations d'évaluation en Contrôle en Cours de Formation.

Dans le cas des examens en épreuve ponctuelle, l'atelier de mise en situation professionnelle (globalisé à 2x3h30) pourra proposer en deuxième année de formation une tarte, une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux, un entremets ET une viennoiserie.

7.1 APPROCHE D'UNE ARTICULATION DES ENSEIGNEMENTS PAR UNITE DE FORMATION & MODULE :

Cette proposition est née des études et travaux menés dans le cadre de la plateforme de travail collaboratif **P@Tice**, notamment du document publié sous l'intitulé : « L'enseignement modulaire dans l'enseignement professionnel : la promesse d'une véritable innovation ».

Elle résulte de la nécessité absolue de :

- **donner une cohérence à la formation**,
- engager les équipes enseignantes dans une **dynamique réellement collaborative**,
- renouveler les pratiques d'enseignement, et proposer de nouvelles ingénieries de la formation, notamment par la compétence.

Dans ce contexte, il est essentiel de procéder au découpage arbitraire de l'année en « x » unités de formation (dans le cas du CAP Pâtissier, 3 unités de formation semblent suffire).

Ces trois unités trouvent leur signification dans leur articulation avec les périodes de formation en milieu professionnel et le découpage sur les deux années de formation :

- **UNITÉ DE FORMATION 1** : avant la première période de formation en milieu professionnel (8 semaines dans l'entreprise x) et le 1^{er} bilan individuel

- **UNITÉ DE FORMATION 2** : entre la première et la deuxième période de formation en milieu professionnel (8 semaines dans l'entreprise y) et le 2^{ème} bilan individuel (fin de formation)
- **UNITÉ DE FORMATION 3** :

après la deuxième période de formation en milieu professionnel

Le découpage de la formation en 3 unités trouve de même une légitimité dans le cadre de l'apprentissage.

Au final, l'étude se fixe comme point d'orgue de **proposer une articulation de la formation identique, tant en formation initiale sous statut scolaire qu'en apprentissage**. Pour autant, il ne s'agit pas de proposer un modèle unique de pratiques d'enseignement ; les spécificités de la formation initiale sous statut scolaire et de la formation en apprentissage seront pris en compte.

7.2 PREAMBULE A UNE NOUVELLE INGENIERIE DE LA FORMATION :

7.2.1 PROPOSITION DE MODULES TRANSVERSAUX PAR UNITES DE FORMATION :

Une solution pourrait être de choisir arbitrairement de répartir les capacités par unité de formation, soit :

- la capacité à « organiser », méthodique et décisive en début de formation, dans l'UF1 ;
- la capacité à « réaliser » dans l'UF2 (en semi autonomie) ;
- la capacité à « contrôler », qui fait appel automatiquement à la maîtrise de savoirs de base, dans l'UF3 ;
- la capacité à « communiquer », si délicate dans le cas d'un public en formation de niveau V, transversale aux 3 unités de formation.

| Capacité | SAVOIR - FAIRE | UF1 | UF2 | UF3 |
|-----------|---|-----|-----|-----|
| ORGANISER | PREVOIR LES MESURES D'HYGIÈNE, DE SANTÉ ET DE MISE EN SÉCURITÉ | | | |
| | RÉCEPTIONNER LES MATIÈRES PREMIÈRES <i>Déconditionner</i> <i>Reconditionner</i> | | | |
| | STOCKER LES MATIÈRES PREMIÈRES <i>Répartir par nature</i> <i>Ranger dans les lieux appropriés</i> <i>Suivre la rotation des stocks</i> | | | |
| | PARTICIPER A LA PREVISION DES BESOINS | | | |
| | RECHERCHER ET ORGANISER L'INFORMATION préalablement à toute tâche <i>Collecter l'information nécessaire</i> <i>Décoder l'information</i> <i>Choisir les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien</i> | | | |
| | PLANIFIER L'EXECUTION D'UNE FABRICATION <i>Estimer le temps de chaque étape de fabrication</i> <i>Localiser et répartir les opérations dans les zones de travail</i> <i>Ordonnancer les étapes</i> | | | |
| | ORGANISER L'INFORMATION <i>Trier, classer, ordonner les points clefs de sa communication</i> <i>Choisir un vocabulaire professionnel</i> | | | |
| | PARTICIPER A LA DÉMARCHE QUALITÉ <i>Identifier les dangers à son(ses) poste(s) de travail</i> <i>Identifier les descripteurs (analyse sensorielle)</i> <i>Suivre les méthodologies</i> <i>Prendre en compte l'équilibre alimentaire et nutritionnel</i> | | | |
| RÉALISER | PESER, MESURER, QUANTIFIER | | | |
| | RÉAGIR AUX ALÉAS | | | |
| | EXÉCUTER LES PRÉPARATIONS DE BASE <i>Réaliser les pâtes de base</i> <i>Réaliser les crèmes et appareils de base</i> <i>Réaliser les produits d'accompagnement de base</i> <i>Réaliser les sirops et cuissons de sucre, la nougatine</i> <i>Traiter les fruits et les légumes</i> | | | |
| | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|
| | METTRE EN FORME LES PRÉPARATIONS <i>Peser</i> <i>Mettre en forme</i> | | | | |
| | CONDUIRE LES FERMENTATIONS, LES CUISSONS | | | | |
| | RÉALISER TOUT OU PARTIE DES ÉLÉMENTS DE DÉCOR <i>Mettre au point un chocolat de couverture</i> <i>Maintenir au point un chocolat de couverture</i> <i>Exécuter des décors simples (à base de sucre de chocolat, ...)</i> | | | | |
| | CONDITIONNER - IDENTIFIER | | | | |
| | CONSERVER | | | | |
| | ASSEMBLER | | | | |
| | RANGER LE POSTE DE TRAVAIL, LE(S) MATÉRIE(S), LES LOCAUX | | | | |
| | RENSEIGNER LES DOCUMENTS INTERNES | | | | |
| | APPLIQUER LES RÈGLES DE BONNES PRATIQUES d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail <i>Nettoyer, désinfecter le poste de travail, les outillages, les équipements, les matériels, les locaux</i> <i>Respecter les recommandations de santé et de sécurité au travail</i> <i>Mettre en œuvre les mesures de protection individuelle(s) ou collective(s)</i> | | | | |
| | AGIR EN RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT <i>Appliquer les règles de tri sélectif</i> <i>Utiliser de manière raisonnée les produits d'entretien</i> <i>Utiliser de manière raisonnée les fluides (eau) et les énergies (gaz, électricité)</i> | | | | |
| | VALORISER LA PRODUCTION | | | | |
| | UTILISER LES OUTILS DE COMMUNICATION | | | | |
| | CONTROLLER | CONTROLLER LES MATIÈRES PREMIÈRES <i>Contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif)</i> <i>Vérifier les températures, l'état du conditionnement, les dates limites</i> | | | |
| | | ASSURER LA TRACABILITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES <i>Conserver, classer les documents</i> <i>Identifier les matières premières</i> | | | |
| CONTROLLER LES CONDITIONS DE CONSERVATION DES MATIÈRES PREMIÈRES <i>Vérifier les conditions de conservation</i> <i>Vérifier les températures de stockage, les dates limites</i> | | | | | |
| DETECTER LES ANOMALIES | | | | | |
| VERIFIER LA MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL PREALABLEMENT A TOUTE TACHE | | | | | |
| CONTROLLER L'ÉVOLUTION DES PRODUITS tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation <i>Contrôler les fermentations (en température ambiante, en pousse contrôlée)</i> <i>Contrôler les cuissons</i> | | | | | |
| VERIFIER LES CONDITIONS DE CONSERVATION DES PRODUITS en cours de fabrication et finis | | | | | |
| CONTROLLER LE RANGEMENT DE SON POSTE DE TRAVAIL, DU MATÉRIEL ET DES LOCAUX | | | | | |
| CONTROLLER LE BON FONCTIONNEMENT DES APPAREILS UTILISÉS ET DES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ | | | | | |
| CONTROLLER LA CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION <i>Vérifier l'adéquation de la production avec la nature, le poids, la quantité demandés</i> <i>Apprécier les caractéristiques organoleptiques des produits et des productions</i> | | | | | |
| VERIFIER LES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE DÉINFECTION de son poste de travail, les outillages, les matériels, les locaux | | | | | |
| COMMUNIQUER | PREVENIR LA PERSONNE RESPONSABLE DANS LE CAS D'ANOMALIES | | | | |
| | COMMUNIQUER AVEC la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle) <i>Utiliser un langage approprié</i> <i>Rendre compte auprès de sa hiérarchie</i> <i>Informar le personnel de vente</i> | | | | |
| | TRAVAILLER EN ÉQUIPE <i>Adopter une attitude et un comportement appropriés</i> <i>Entretenir de bonnes relations avec autrui</i> | | | | |

RÉPARTITION PAR UNITÉ DE FORMATION

12 18 14

7.2.2 EN FORMATION INITIALE SOUS STATUT SCOLAIRE :

| Formation initiale sous statut scolaire | | <u>UNITÉ DE FORMATION 1</u> | <u>UNITÉ DE FORMATION 2</u> | <u>UNITÉ DE FORMATION 3</u> |
|---|---------------------------|---|---|--|
| Positionnement | | Dispositifs d'aide (modules) selon besoins identifiés | Bilan individuel I <i>régulation (soutien – renforcement)</i> | Bilan individuel II <i>régulation (soutien – renforcement)</i> |
| Compétences professionnelles visées | | Prévoir les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité Réceptionner les matières premières Stocker les matières premières Participer à la prévision des besoins Rechercher et organiser l'information Planifier l'exécution d'une fabrication Organiser l'information Participer à la démarche qualité Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers Travailler en équipe | Peser, mesurer, quantifier Réagir aux aléas Exécuter les préparations de base Mettre en forme les préparations Conduire les fermentations, les cuissons Réaliser tout ou partie des éléments de décor Conditionner, identifier Conserver Assembler Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux Renseigner les documents internes Appliquer les règles de bonnes pratiques Agir en respectant l'environnement Valoriser la production Utiliser les outils de communication Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers Travailler en équipe | Contrôler les matières premières Assurer la traçabilité des matières premières Contrôler les conditions de conservation des matières premières Détecter les anomalies Vérifier la mise en place du poste de travail Contrôler l'évolution des produits Vérifier les conditions de conservation des produits Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité Contrôler la conformité de la production Vérifier les opérations de nettoyage et de désinfection Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers Travailler en équipe |
| Atelier expérimental | | Fondamentaux de début d'année Analyse expérimentale des principales matières premières | Analyse expérimentale des matières premières secondaires Approfondissements selon besoin | |
| Atelier de pratique professionnelle | | Apprentissage des techniques de base | Approfondissements (transferts, dérivés) – renforcements des techniques de base Mise en situation | Mise en situation Révisions |
| Technologie professionnelle | | Etude des thèmes du référentiel Préparation de la PFMP n°1 | Poursuite des thèmes du référentiel Exploitation de la PFMP n°1 Renforcement Mise en situation (mobilisation des connaissances) Préparation de la PFMP n°2 | Exploitation de la PFMP n°2 Révisions Mise en situation (mobilisation des connaissances) |
| Autonomie | | Autonomie limitée | Semi autonomie | Pleine autonomie |
| Modalités d'évaluation | <i>Epreuve ponctuelle</i> | | | Épreuve écrite EP1 Épreuve écrite, orale et pratique EP2 |
| | CCF | | Épreuve EP2 – S1 (fin du 1 ^{er} trimestre de l'année de terminale) | Épreuve écrite et pratique EP1 Épreuve EP2 – S2 |

7.2.3 EN APPRENTISSAGE :

| Formation en apprentissage | | <u>UNITÉ DE FORMATION 1</u> | <u>UNITÉ DE FORMATION 2</u> | <u>UNITÉ DE FORMATION 3</u> |
|-------------------------------------|--------------------|--|---|---|
| Positionnement | | Dispositifs d'aide (modules) selon besoins identifiés | Bilan individuel I <i>régulation (soutien – renforcement)</i> | Bilan individuel II <i>régulation (soutien – renforcement)</i> |
| Compétences visées | | <p>Prévoir les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité</p> <p>Réceptionner les matières premières</p> <p>Stocker les matières premières</p> <p>Participer à la prévision des besoins</p> <p>Rechercher et organiser l'information</p> <p>Planifier l'exécution d'une fabrication</p> <p>Organiser l'information</p> <p>Participer à la démarche qualité</p> <p>Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies</p> <p>Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers</p> <p>Travailler en équipe</p> | <p>Peser, mesurer, quantifier</p> <p>Réagir aux aléas</p> <p>Exécuter les préparations de base</p> <p>Mettre en forme les préparations</p> <p>Conduire les fermentations, les cuissons</p> <p>Réaliser tout ou partie des éléments de décor</p> <p>Conditionner, identifier</p> <p>Conservier</p> <p>Assembler</p> <p>Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux</p> <p>Renseigner les documents internes</p> <p>Appliquer les règles de bonnes pratiques</p> <p>Agir en respectant l'environnement</p> <p>Valoriser la production</p> <p>Utiliser les outils de communication</p> <p>Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies</p> <p>Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers</p> <p>Travailler en équipe</p> | <p>Contrôler les matières premières</p> <p>Assurer la traçabilité des matières premières</p> <p>Contrôler les conditions de conservation des matières premières</p> <p>Détecter les anomalies</p> <p>Vérifier la mise en place du poste de travail</p> <p>Contrôler l'évolution des produits</p> <p>Vérifier les conditions de conservation des produits</p> <p>Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux</p> <p>Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité</p> <p>Contrôler la conformité de la production</p> <p>Vérifier les opérations de nettoyage et de désinfection</p> <p>Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies</p> <p>Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers</p> <p>Travailler en équipe</p> |
| Atelier expérimental | | Fondamentaux de début d'année Analyse expérimentale des principales matières premières | Analyse expérimentale des matières premières secondaires Approfondissements selon besoin | |
| Atelier de pratique professionnelle | | Apprentissage des techniques de base | Approfondissements (transferts, dérivés) – renforcements des techniques de base Mise en situation | Mise en situation Révisions |
| Technologie professionnelle | | Etude des thèmes du référentiel Préparation de la PFMP n°1 | Poursuite des thèmes du référentiel Exploitation de la PFMP n°1 Renforcement Mise en situation (mobilisation des connaissances) Préparation de la PFMP n°2 | Exploitation de la PFMP n°2 Révisions Mise en situation (mobilisation des connaissances) |
| Autonomie | | Autonomie limitée | Semi autonomie | Pleine autonomie |
| Modalités d'évaluation | Epreuve ponctuelle | | | Épreuve écrite EP1 Épreuve écrite, orale et pratique EP2 |
| | CCF | | Épreuve EP2 – S1 (fin du 1 ^{er} trimestre de l'année de terminale) | Épreuve écrite et pratique EP1 Épreuve EP2 – S2 |

7.2.4 PROPOSITION DE MODULES OPTIONNELS PAR UNITES DE FORMATION :

7.2.4.1 QUID DES MODULES OPTIONNELS :

Le public de la mention complémentaire évolue : ses attentes sont souvent très hétérogènes, marquées par des niveaux de qualifications, une maturité, des âges très disparates d'un apprenant à l'autre.

La proposition de modules sous forme optionnelle résulte du dispositif existant dans certains référentiels de niveaux V.

Un point demeure essentiel dans l'amorce de la définition des modules : **il nous paraît vital de ne pas restreindre le champ des modules à la seule réponse à des difficultés d'élèves**, le module se limitant alors à « combler » les déficits, les lacunes par des activités de soutien.

A l'image des membres de l'équipe académique d'accompagnement et de ressources pour la voie professionnelle au service des équipes pédagogiques et éducatives (R.V.P.) de l'académie de Versailles, affirmons qu'il existe « des besoins éducatifs, méthodologiques, cognitifs ... qui ne peuvent être couverts par les seuls champs disciplinaires même s'ils prennent largement appui sur eux et que ce sont donc ces besoins connus ou à repérer qui doivent déterminer « *ce qui faut faire sur le temps réservé aux modules* » »³.

Ces modules poursuivent le double objectif suivant :

- aider les apprenants à l'acquisition des technologies de travail individuel ;
- aider les apprenants à l'apprentissage des formes fondamentales de raisonnement.

En outre, ils doivent leur permettre de développer une meilleure connaissance de soi (de son fonctionnement, de ses difficultés, de ses réussites, ...).

Par ailleurs, ces modules doivent viser exclusivement le champ professionnel.

Finalement, les modules sont censés

- faire naître le besoin et l'envie d'apprendre ;
- viser à l'autonomie de l'apprenant ;
- faire acquérir et développer des compétences transversales.

Ils sont généralement mis en place par l'équipe pédagogique à partir d'évaluation de diagnostic ou de bilan tout au long de la formation. Ils visent spécifiquement à répondre à des besoins ponctuels de la part d'un groupe d'apprenants identifiés.

Les modules peuvent prendre place en salle de classe équipée (l'objectif n'étant pas de reconduire des situations normales de cours), voire dans des ateliers, mais dans tous les cas, ils permettent **une diversification marquée des modes d'enseignement** (dans ses stratégies comme dans ses supports et moyens).

Ils sont animés de préférence en **pluridisciplinarité**, de manière à favoriser les liens entre les disciplines et favoriser ainsi le travail en commun.

Ils visent à un positionnement **individualisée** de l'apprenant.

Comme dit précédemment, les modules ne se conçoivent pas uniquement pour un public d'élèves parfaitement identifiés, souffrant de manques, de lacunes, voire éventuellement aussi de « démotivation » passagère ou répétitive, relevés notamment à la suite d'évaluation diagnostique en début voire en cours d'année, susceptibles de nuire à leurs apprentissages à court ou moyen terme. Ils peuvent aussi viser tout groupe d'élèves et notamment dans le cadre d'un approfondissement ou d'un enrichissement culturel.

Les différents modules, censés être de « remédiation », peuvent se différencier selon leurs apports :

- soit d'ordre méthodologique ;
- soit d'ordre social et professionnel,
- soit d'ordre disciplinaire ou culturel.

³ Equipe RVP, Académie de Versailles – Source : <http://www.ac-versailles.fr/pedagogi/rvp/ressources/besoins-modules.htm>

7.2.4.1.1 Les modules d'aide méthodologique

- Le module d'aide au développement cognitif :

Le module d'aide au développement cognitif vise le **développement de capacités liées aux opérations mentales de l'élève** telles que : raisonnement, attention, concentration, mémorisation, gestion de l'espace et du temps, ... , notamment pour améliorer à court terme les apprentissages. Il peut prendre la forme d'un entraînement à des méthodologies, à des stratégies d'apprentissage,

Le module consiste en la mise en place d'activités avec pause méthodologique systématique, afin de mettre en exergue les procédures mentales utilisées par les élèves qui peuvent le faire échouer ou réussir dans ses apprentissages. Il revient alors au formateur de suggérer, de mettre en place des dispositifs différenciés appropriés aux besoins sous forme de « conseil méthodologique » (terme introduit par Philippe Meirieu dès 1989).

Jean-Marie Gillig⁴ suggère à ce propos la constitution par le groupe élèves même, d'outils permettant une forme d'autocontrôle au cours de leurs travaux (d'aucuns pourraient parler de « check-list »).

- Le module d'aide à l'appropriation de compétences communes :

Le module d'aide à l'appropriation de capacités communes vise le **développement de compétences communes**, pour structurer des démarches de type : rechercher, organiser, choisir, traiter, décider, contrôler, valider, sélectionner, réaliser, traiter...

Le module consiste à partir de l'analyse des propres démarches de l'élève mises en jeu dans ses activités courantes, pour rechercher les moyens de les optimiser.

7.2.4.1.2 Les modules d'aide à l'insertion sociale et professionnelle :

- Le module d'aide au développement des compétences relationnelles :

Le module d'aide au développement des compétences relationnelles vise le **développement de compétences d'ordre comportemental** destiné à : apprendre et à agir ensemble, respecter des règles de sociabilité, s'intégrer à la vie de l'établissement – de la classe – du groupe

Le module propose d'analyser la propre socialisation de l'élève dans un groupe, afin de travailler sur les capacités de l'élève à s'intégrer dans le monde professionnel et plus encore dans la société.

Il peut comprendre :

- le développement de la connaissance de son environnement : découverte de l'établissement de formation, des nouvelles modalités pédagogiques (pédagogie de contrat, évaluation formative, sommative, ...) par l'intermédiaire de : rencontres avec les acteurs de l'établissement, travail à partir des nouveaux documents, visite stratégique (le CDI, la salle multimédia, ...), ...
- le développement de la connaissance de soi : découverte de ses potentialités, adaptation de soi au nouveau mode de fonctionnement dans l'établissement, par l'intermédiaire de : outils multimédias (filmer les élèves), activités culturelles type théâtre

- Le module d'aide à l'élaboration du projet personnel de l'élève (orientation – insertion) :

Le module d'aide à l'élaboration du projet personnel de l'élève vise exclusivement à fournir à l'élève les informations nécessaires pour lui permettre de **préciser et consolider son projet personnel**, pour notamment donner plus de sens à la formation. Il poursuit l'objectif de faciliter l'insertion scolaire de l'élève par une meilleure connaissance de soi, de l'environnement, des filières et des métiers.

Le module peut prendre le parti de développer la découverte des filières de formation, des métiers potentiels par l'intermédiaire de : rencontres avec des professionnels anciens élèves ou non, visites d'entreprises, acteurs de l'orientation, ...

⁴ « Remédiation, soutien et approfondissement à l'école », Jean-Marie Gillig, Edition Hachette Education, Novembre 2001 – page 74

7.2.4.1.3 Les modules de soutien :

Les modules de soutien visent à **développer certains apprentissages** (des savoirs et savoir-faire disciplinaires) jugés fondamentaux, pour des élèves ponctuellement en difficulté, voire dans certains cas, approfondir des notions clefs pour acquérir un niveau de compréhension supérieur.

Le module peut consister à la reprise sous un autre angle d'apprentissage, de certains savoirs non assimilés et d'opérer des contextualisations ciblées, voire des savoir-faire non maîtrisés et d'entraîner les élèves à une pratique plus systématique. Ils peuvent concerner autant les disciplines de l'enseignement général, que celles de l'enseignement professionnel.

7.2.4.1.4 Les modules d'approfondissement :

Les modules d'approfondissement visent à permettre à un groupe identifié d'élèves **l'approfondissement de compétences** touchant à un ou plusieurs domaines. Ils peuvent être perçus comme un dispositif de valorisation des progrès des élèves.

7.2.4.1.5 Les modules d'enrichissement :

Les modules d'enrichissement visent à favoriser l'implication de l'élève dans des activités et de lui permettre de **se dépasser tant dans sur le plan scolaire que professionnel.**

Ils peuvent par exemple prendre l'aspect d'ateliers de découverte, scientifique (les ateliers Science & Cuisine, ...), artistique (les ateliers de design culinaire, ...), ...

7.2.4.2 EXEMPLES DE MODULES OPTIONNELS :

| | | |
|---|--|---|
| MODULE D'AIDE METHODOLOGIQUE | <i>Apprendre à apprendre</i> | <p><i>Apprendre à travailler en autonomie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - organiser son temps de travail (dans l'établissement, à la maison, durant un devoir - modalités d'organisation, optimisation), - acquérir – développer des méthodes d'apprentissage, de mémorisation, ... - faire face à tous les types d'exercices scolaires (mise en place de « Guide repères », ...) |
| | <i>Rechercher – Exploiter une information</i> | <ul style="list-style-type: none"> - La recherche documentaire : développer une méthodologie (sélection, analyse, synthèse), analyser pour comprendre des documents, choisir et utiliser les ressources documentaires (outils généraux, presse généraliste et spécialisée, multimédia, internet, ...) - L'exploitation des informations |
| | <i>Pause méthodologique : faire des bilans en cours de formation</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Exploiter les bilans des conseils de classe, les bulletins scolaires : développer ses points forts, travailler sur ses points faibles |
| | <i>Développer les compétences liées à la communication écrite / orale</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer à l'écrit : la lecture, la compréhension, la prise de notes, la consigne et son respect, la synthèse, la formulation d'une réponse - Communiquer à l'oral : présentation, simulation orale à partir d'un cas concret (entretien, ...), travail sur le langage - les différents registres de langue – les messages verbaux / non verbaux, ... |
| MODULE D'AIDE A L'INSERTION SOCIALE ET PROFESSIONNELLE | <i>Connaître l'établissement et son environnement</i> | <i>Se repérer dans l'établissement, dans son environnement et connaître tous les acteurs de la vie lycéenne (étude de l'organigramme, des structures, plan et règlement intérieur, rencontres, ...situation de l'établissement dans le département, la ville ...), droits et devoirs dans l'établissement</i> |
| | <i>Avoir un comportement responsable (santé et sécurité en atelier)</i> | <p><i>Analyser les comportements en entreprise (à partir de grille d'observation, proposer des applications en établissement</i></p> <p><i>Comparer les comportements relatifs à la santé et à la sécurité de deux secteurs professionnels (par deux classes de spécialités différentes) : relever les points communs, les points spécifiques ; anticiper les situations dangereuses (à l'aide de production de films, affiches, consignes ...)</i></p> |
| | <i>Etre citoyen</i> | <i>Travailler les différents aspects de la citoyenneté : dans la vie de tous les jours, en profession, ...</i> |
| | <i>Apprendre à se connaître pour préparer au mieux la recherche de stage</i> | <p><i>Module faisant suite à celui consacré à la communication orale.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Exploiter ses atouts, ses centres d'intérêts, ses valeurs, ..., se mettre en valeur - Rédiger : lettre de motivation, CV, - Préparer : entretien, ... |
| | <i>Rechercher des offres d'emploi</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Méthodologie, exploitation |
| | <i>Exploiter ses périodes de stage</i> | <i>Confronter ses expériences, mutualiser ses acquis, faire les liens entre la formation en entreprise et celle en établissement, planifier des séances de remédiation (en établissement, en entreprise)</i> |

| | | |
|---|--|---|
| | <i>Repérer son parcours de formation</i> | <i>Connaître les itinéraires de formation, la poursuite d'études (se projeter dans l'avenir), les possibilités de réorientation Découvrir les facettes des différents métiers Se repérer dans la formation, individualiser la formation</i> |
| MODULE DE SOUTIEN ET D'APPROFONDISSEMENT | <i>Soutien disciplinaire / transdisciplinaire</i> | <i>Soutien ciblé sur des compétences disciplinaires (de l'enseignement général, de l'enseignement professionnel) voire transdisciplinaires</i> - Soutien en informatique - Soutien en Gestion : calculs commerciaux (réductions, TVA, ...) |
| MODULE D'APPROFONDISSEMENT | <i>Approfondissement disciplinaire / transdisciplinaire</i> | <i>Approfondissement ciblé sur des compétences disciplinaires (de l'enseignement général, de l'enseignement professionnel) voire transdisciplinaires</i> - Approfondissement en informatique - ... |
| MODULE D'ENRICHISSEMENT | <i>Voir différemment les disciplines de l'enseignement général</i> | <i>Aborder la dimension culturelle des disciplines d'enseignement général, leur intérêt dans la construction de la personne en tant qu'individu et en tant que professionnel.</i> |
| | <i>Développer sa culture (artistique, littéraire, scientifique, ...)</i> | <i>Permettre l'accès des élèves à des manifestations culturelles, s'ouvrir à d'autres formes de culture, exploiter dans son champ professionnel les acquis de ces rencontres – de ces visites, ...</i> |
| | <i>Ateliers culturels</i> | <i>Ateliers de découverte :</i> - scientifique (les ateliers de Cuisine moléculaire, ...), - artistique (les ateliers de design culinaire, ...), ... |

7.2.4.3 REPARTITION DES MODULES OPTIONNELS PAR UNITES DE FORMATION :

| PROPOSITION D'ORDONNANCEMENT DES MODULES OPTIONNELS | MC CDR | | |
|---|--------|-----|-----|
| | UF1 | UF2 | UF3 |
| <u>AIDE METHODOLOGIQUE</u> | | | |
| Aide au développement cognitif | | | |
| Aide à l'appropriation de compétences communes | | | |
| <u>AIDE A L'INSERTION SOCIALE ET PROFESSIONNELLE</u> | | | |
| Aide au développement des compétences relationnelles | | | |
| Connaissance de l'environnement | | | |
| Connaissance de soi | | | |
| Aide à l'élaboration du projet personnel de l'élève | | | |
| <u>SOUTIEN</u> | | | |
| Soutien | | | |
| <u>APPROFONDISSEMENT</u> | | | |
| Approfondissement | | | |
| <u>ENRICHISSEMENT</u> | | | |
| Enrichissement | | | |

7.3 UNE NOUVELLE INGENIERIE DE LA FORMATION :

Nous proposons pour chaque unité de formation (UF1, UF2 et UF3) une sorte de feuille de route pour l'ensemble de l'équipe pédagogique :

- des balises de temps,
- un point positionnement de l'apprenant, initial – intermédiaire et final, notamment à l'issue de chaque période de formation en entreprise ou par apprentissage,
- un module régulation avec la mise en place de dispositifs optionnels offerts aux apprenants,
- un module transversal, avec la mise en évidence des compétences clefs sur lesquelles toute l'attention des membres de l'équipe pédagogique doit se porter ;
- le centre d'intérêt de l'unité de formation, rattaché au cœur du métier, vers lequel tous les enseignements doivent tendre ;
- enfin, le niveau d'autonomie préconisé.

7.3.1 L'UNITE DE FORMATION N°1 :

| UF1 – Unité de formation n°1 | | | | |
|---|---|--|----------------------------|--|
| <i>Feuille de route pour l'équipe pédagogique – CAP Pâtissier</i> | | | | |
| BALISES | FORMATION INITIALE SOUS STATUT SCOLAIRE | | FORMATION EN APPRENTISSAGE | |
| <i>Période</i> | | | | |
| <i>Vacances scolaires</i> | | | | |
| <i>Répartition</i> | | | | |

| POSITIONNEMENT de l'apprenant – UF1 | |
|--|--|
| POSITIONNEMENT INITIAL | ÉVALUATION DIAGNOSTIQUE |
| RÉGULATION Module(s) optionnel(s) – UF1 | |
| Module d'aide méthodologique | <i>Apports méthodologiques</i> <i>Développement de capacités : raisonnement / attention, / concentration / mémorisation, gestion de l'espace et du temps</i> |
| Module d'aide à l'insertion sociale et professionnelle | <i>Développement de compétences d'ordre comportemental :</i> <i>- développement de la connaissance de son environnement</i> <i>- développement de la connaissance de soi</i> |

MODULE TRANSVERSAL – UF1

Les objectifs communs à l'ensemble de l'équipe pédagogique

| | | | |
|------------------|---|---|---|
| ORGANISER | PREVOIR LES MESURES D'HYGIÈNE, DE SANTÉ ET DE MISE EN SÉCURITÉ | <p><i>En situation réelle ou simulée</i> <i>GBPH pâtisserie ou Protocoles HACCP</i> <i>Réglementation (paquet hygiène, ...)</i> <i>Document unique, fiche d'entreprise</i> <i>Fiches de poste</i></p> | <p><i>Mesures d'hygiène, de santé et de sécurité appropriées</i> <i>.</i></p> |
| | RÉCEPTIONNER LES MATIÈRES PREMIÈRES Déconditionner Reconditionner | <p><i>Ergonomie du poste avec éclairage approprié</i> <i>Outils de déconditionnement sécurisés</i> <i>Matériels de reconditionnement (bac hermétique, film alimentaire, ...)</i> <i>Matériels et outils de rangement</i> <i>Étiquettes ou autres supports de traçabilité</i> <i>Compacteur, tri sélectif</i></p> | <p><i>Aménagement de son activité de travail</i> <i>Déconditionnement dans les zones adaptées et par lot</i> <i>Reconditionnement adapté</i></p> <p><i>Respect de la traçabilité du produit</i> <i>Identification précise des produits par nature et par date</i></p> <p><i>Respect des règles de recyclage des emballages</i></p> |
| | STOCKER LES MATIÈRES PREMIÈRES Répartir par nature Ranger dans les lieux appropriés Suivre la rotation des stocks | <p><i>Ergonomie du poste avec éclairage approprié</i> <i>GBPH pâtisserie</i> <i>Consignes et/ou du cahier des charges</i> <i>Matériels de stockage (clayette, film alimentaire, ...)</i> <i>Tenue adaptée</i></p> | <p><i>Rangement et stockage dans les lieux appropriés</i> <i>Respect des consignes et/ou du cahier des charges</i> <i>Respect des règles de rotation des stocks</i> <i>Respect des températures de stockage</i></p> |
| | PARTICIPER A LA PREVISION DES BESOINS | <p><i>Fiches de stock</i> <i>Stock minimum</i></p> | <p><i>Besoins identifiés en nature et en quantité</i> <i>Transmission rapide des informations</i></p> |
| | RECHERCHER ET ORGANISER L'INFORMATION préalablement à toute tâche Collecter l'information nécessaire Décoder l'information Choisir les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien | <p><i>Consignes de production</i> <i>Documents administratifs manuels et/ou informatisés (commande, fiche technique, fiche de production ...)</i> <i>Locaux</i> <i>Outils de calcul : calculatrice, ordinateur, ...</i></p> | <p><i>Points clefs de l'information extraits, complets</i> <i>Choix raisonné des locaux, des matériels, des produits, des outillages et des matières premières</i> <i>Mode de calcul approprié ; résultat(s) rapide(s), précis, cohérent(s) ; respect des équivalences ; respect des poids et des volumes</i></p> |
| | PLANIFIER L'EXECUTION D'UNE FABRICATION Estimer le temps de chaque étape de fabrication Localiser et répartir les opérations dans les zones de travail Ordonner les étapes | <p><i>Temps imparti</i></p> | <p><i>Organigramme rationnel, présentant les étapes de fabrication dans un ordre logique, en respectant le temps imparti pour chaque fabrication</i> <i>Cohérence entre les fabrications et les zones de travail</i></p> |
| | ORGANISER L'INFORMATION Trier, classer, ordonner les points clefs de sa communication Choisir un vocabulaire professionnel | <p><i>Consignes et protocoles</i> <i>Matériels et outillages adaptés</i> <i>Matières premières</i> <i>Produits et matériels de nettoyage et de désinfection</i> <i>Fiche de poste</i></p> | <p><i>Compréhension et reformulation de la consigne</i> <i>Expression claire, précise, utilisant un vocabulaire professionnel adapté</i></p> |

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| ORGANISER | <p>PARTICIPER A LA DÉMARCHE QUALITÉ <i>Identifier les dangers à son(ses) poste(s) de travail</i> <i>Identifier les descripteurs (analyse sensorielle)</i> <i>Suivre les méthodologies</i> <i>Prendre en compte l'équilibre alimentaire et nutritionnel</i></p> | <p><i>Guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie et /ou méthode HACCP</i> <i>Résultats des analyses et commentaires des contrôles sanitaires</i> <i>Documents et procédures hygiène</i> <i>Outils de contrôle (thermomètre, lamelles...)</i> <i>Équipements et matériels à disposition favorisant l'ergonomie et la maîtrise des nuisances</i> <i>Manuels d'utilisation et d'entretien</i> <i>Document Unique, la fiche d'entreprise</i> <i>EPI (Équipements de Protection Individuelle)</i> <i>Produits de nettoyage et de désinfection agréés</i> <i>Réglementation en vigueur</i> <i>Grille simple d'analyse sensorielle avec descripteurs</i> <i>PNNS (plan national nutrition santé)</i></p> | <p>Respect des bonnes pratiques d'hygiène : Main d'œuvre : <ul style="list-style-type: none"> - lavage régulier des mains - brossage des dents - utilisation des EPI (gants à usage unique en vinyle, masque papier en cas d'infection voire masque P2 en cas d'exposition importante aux poussières) Matière d'œuvre : <ul style="list-style-type: none"> - Suivi de la traçabilité Matériel : <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation et entretien conforme aux bonnes pratiques professionnelles en vigueur (GBPH) Milieu : <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation raisonnée des énergies, des fluides et des produits d'entretien - Gestion des déchets Méthode : <ul style="list-style-type: none"> - Respect du principe de la marche en avant dans le temps et /ou dans l'espace - Respect du suivi de la méthodologie de l'analyse sensorielle (par exemple articulée autour des cinq sens) - Choix du descripteur adapté <i>Prise en compte des besoins et des équilibres nutritionnels</i></p> | |
| | COMMUNIQUER | <p>PREVENIR LA PERSONNE RESPONSABLE DANS LE CAS D'ANOMALIES</p> | <p><i>Outils de communication</i> <i>Numéros d'urgence</i> <i>Document unique</i> <i>Consignes et formation</i> <i>Situations à risques</i></p> | <p><i>Réaction appropriée à l'analyse des situations à risques</i></p> |
| | | <p>COMMUNIQUER AVEC la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle) <i>Utiliser un langage approprié</i> <i>Rendre compte auprès de sa hiérarchie</i> <i>Informé le personnel de vente</i></p> | <p><i>Organigramme de l'entreprise</i> <i>Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique,...)</i> <i>Outils de communication</i> <i>Documents manuels et/ou informatiques</i></p> | <p><i>Maîtrise du vocabulaire professionnel</i> Respect : <ul style="list-style-type: none"> o des règles de communication verbales et non verbales o attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe) <i>Utilisation appropriée des outils de communication</i> <i>Argumentation précise orale ou écrite (en terme de conservation, de composition et de consommation)</i></p> |
| <p>TRAVAILLER EN EQUIPE <i>Adopter une attitude et un comportement appropriés</i> <i>Entretenir de bonnes relations avec autrui</i></p> | | <p><i>Organigramme de l'entreprise</i> <i>Supports d'information manuels et/ou informatiques</i> <i>Outils de communication</i></p> | <p>Respect : <ul style="list-style-type: none"> o des règles de communication verbales et non verbales o attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe) <i>Utilisation appropriée des outils de communication</i></p> | |

| CENTRE D'INTERET professionnel – UF1 | | |
|---|--|--|
| Atelier expérimental | Fondamentaux de début d'année | <p><i>Enseignement de la santé et de la sécurité au travail</i></p> <p><i>Hygiène – guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP</i></p> <p><i>Perception sensorielle et dégustation</i></p> |
| | Analyses techniques & scientifiques | <i>Découverte des matières premières de base</i> |
| Atelier de pratique professionnelle | Apprentissage – renforcement des techniques de base | <p><i>APPRENTISSAGE en centre de formation des techniques de base</i></p> <p><i>RENFORCEMENT en entreprise</i></p> <p><u>UNE SEULE CIBLE</u> : les techniques de base</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les pâtes de base ▪ Les crèmes & appareils de base ▪ Les cuissons de sucre ▪ Les produits d'accompagnement ▪ Les éléments de décor et de finition <p><u>THÉMATIQUES</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Saison</u> : Automne, Hiver (ANNÉE 1) <p><u>Fête, événement</u> : Noël, St Nicolas, Ste Catherine, Ouverture de la chasse, vendange, semaine du Goût, Halloween</p> <p><u>PRODUITS de référence</u> :</p> <p><i>Ananas, avocat, banane, carambole, cédrat, châtaigne, citron, coing, datte, figue, fraise, framboise, fruits de la passion, goyave, grenade, groseille, kiwi, kumquat, litchee, mandarine, mangue, melon, mirabelle, mure, myrtille, noix de coco, noix fraîches, orange, papaye, pastèque, physalis, potiron, pêche de vigne, poire, pomme, prune (reine claudie, quetsche), raisins</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Saison</u> : Hiver, Printemps (ANNÉE 1) <p><u>Fête, événement</u> : Epiphanie, Chandeleur, St Valentin, Mardi gras, ouverture de la pêche</p> <p><u>PRODUITS de référence</u> :</p> <p><i>Ail nouveau, asperge, betterave, blette, céleri rave, choux de Bruxelles, chou, chou-fleur, concombre, crosne, endive, épinard, fenouil, fève, légumes oubliés, mâche, morille, navet, oseille, poireau, pommes de terre de conservation, salsifis, topinambour, truffe, salades diverses</i></p> <p><i>Agrumes, ananas, avocat, banane, carambole, citron, datte, fruits de la passion, goyave, grenade, kaki, kiwi, kumquat, litchee, mandarine, orange, mangue, noix de coco, pamplemousse, papaye, physalis, poires, pomelo, pomme</i></p> |
| | | Technologie professionnelle |
| | Période de formation en milieu professionnel | <i>Préparation – Exploitation</i> |
| AUTONOMIE – UF1 | | |
| Autonomie limitée | | |

7.3.2 L'UNITE DE FORMATION N°2 :

UF2 – Unité de formation n°2

Feuille de route pour l'équipe pédagogique – CAP Pâtissier

| BALISES | FORMATION INITIALE SOUS STATUT SCOLAIRE | | FORMATION EN APPRENTISSAGE | |
|---------|---|--|----------------------------|--|
| | <i>Période</i> | | | |
| | <i>Vacances scolaires</i> | | | |
| | <i>Répartition</i> | | | |

POSITIONNEMENT de l'apprenant – UF2

| POSITIONNEMENT INTERMÉDIAIRE | Capacité | COMPÉTENCES | NA | ECA | AA |
|---|---|------------------|--|-----|----|
| | Bilan individuel UF1 <i>NA : non acquis</i> <i>ECA : en cours d'acquisition</i> <i>A : acquis</i> | <i>Organiser</i> | PREVOIR LES MESURES D'HYGIÈNE, DE SANTÉ ET DE MISE EN SÉCURITÉ | | |
| RÉCEPTIONNER LES MATIÈRES PREMIÈRES | | | | | |
| STOCKER LES MATIÈRES PREMIÈRES | | | | | |
| PARTICIPER À LA PRÉVISION DES BESOINS | | | | | |
| RÉCHERCHER ET ORGANISER L'INFORMATION | | | | | |
| PLANIFIER L'EXECUTION D'UNE FABRICATION | | | | | |
| ORGANISER L'INFORMATION | | | | | |
| PARTICIPER À LA DÉMARCHE QUALITÉ | | | | | |
| <i>Communiquer</i> | PREVENIR LA PERSONNE RESPONSABLE DANS LE CAS D'ANOMALIES | | | | |
| | COMMUNIQUER AVEC la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle) | | | | |
| | TRAVAILLER EN EQUIPE | | | | |
| CCF | Épreuve EP2 – S1 | | fin du 1 ^{er} trimestre de l'année de terminale | | |

RÉGULATION Module(s) optionnel(s) – UF2

| | |
|----------------------------|--|
| Module de soutien | <i>Travail sur des savoirs et savoir – faire disciplinaires</i> <i>Soutien sur des compétences non acquises</i> |
| Module d'approfondissement | <i>Approfondissement de compétences</i> |

MODULE TRANSVERSAL – UF2

Les objectifs communs à l'ensemble de l'équipe pédagogique

| | | | |
|----------|---|--|---|
| RÉALISER | PESER, MESURER, QUANTIFIER | <i>Matériel de pesage et de mesure</i> | <i>Pesées et mesures conformes</i> <i>Respect des consignes et des protocoles</i> |
| | RÉAGIR AUX ALÉAS | <i>Contraintes de production</i> | <i>Réaction rapide, adaptée à la situation et information à la hiérarchie</i> |
| | EXÉCUTER LES PRÉPARATIONS DE BASE <i>Réaliser les pâtes de base</i> <i>Réaliser les crèmes et appareils de base</i> <i>Réaliser les produits d'accompagnement de base</i> <i>Réaliser les sirops et cuissons de sucre, la nougatine</i> <i>Traiter les fruits et les légumes</i> | <i>Documents administratifs manuels et/ou informatisés (commande, fiche technique, fiche de production ...)</i> <i>Consignes</i> <i>Matériels et outillages adaptés</i> <i>Matières premières brutes et/ou semi-élaborées</i> | <i>Conformité de la production (qualité, quantité)</i> <i>Adéquation du local en fonction de la production</i> <i>Respect du temps imparti</i> <i>Maîtrise des gestes de base</i> <i>Maîtrise des techniques et méthodes adaptées</i> |

| | | |
|---|---|---|
| METTRE EN FORME LES PRÉPARATIONS <i>Peser Mettre en forme</i> | <i>Matériel de pesage, de mesure, de détaillage, de mise en forme Fabrications Commande</i> | <i>Régularité des fabrications Conformité des poids, des formes et des mesures Respect de la commande</i> |
| CONDUIRE LES FERMENTATIONS, LES CUISSONS | <i>Matériels de fermentation, de cuisson Matériels de contrôle (thermomètre, réfractomètre, ...) Fiche technique Protocoles d'utilisation des matériels</i> | <i>Suivi de la fermentation (temps, température, aspect) et des cuissons Adaptation du mode et du matériel de cuisson en fonction du produit Exactitude des températures de cuisson en fonction de la fabrication, de la quantité, du matériel de cuisson</i> |
| RÉALISER TOUT OU PARTIE DES ÉLÉMENTS DE DÉCOR <i>Mettre au point un chocolat de couverture Maintenir au point un chocolat de couverture Exécuter des décors simples (à base de sucre de chocolat, ...)</i> | <i>Matières d'œuvre et matériels Éléments de décor et de finition (fournis et/ou à réaliser) Thème(s)</i> | <i>Maîtrise de la pré-cristallisation Netteté, finesse des produits Cohérence du décor avec le thème</i> |
| CONDITIONNER - IDENTIFIER | <i>Étiquettes ou autres supports de traçabilité Matériels et équipements de conditionnement (film alimentaire, barquette..., machine sous-vide, thermoscelleuse,...)</i> | <i>Identification précise des produits par nature et par date Respect de la traçabilité du produit Identification précise des produits par nature et par date</i> |
| CONSERVER | <i>Matériels et équipements de conservation</i> | <i>Utilisation raisonnée des matériels et équipements</i> |
| ASSEMBLER | <i>Fiche technique (photos, schéma de montage, croquis,...) Matière d'œuvre, éléments de décor</i> | <i>Conformité de l'assemblage</i> |
| RANGER LE POSTE DE TRAVAIL, LE(S) MATERIE(S), LES LOCAUX | <i>Matériels Équipements et locaux de rangement</i> | <i>Conformité du rangement en fonction des matériels et des locaux</i> |
| RENSEIGNER LES DOCUMENTS INTERNES | <i>Documents internes de l'entreprise en lien avec l'approvisionnement, la production, la vente et la distribution</i> | <i>Renseignement et suivi régulier des documents Respect de la traçabilité</i> |
| APPLIQUER LES REGLES DE BONNES PRATIQUES d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail <i>Nettoyer, désinfecter le poste de travail, les outillages, les équipements, les matériels, les locaux Respecter les recommandations de santé et de sécurité au travail Mettre en œuvre les mesures de protection individuelle(s) ou collective(s)</i> | <i>GBPH Produits, matériels et équipements de nettoyage et de désinfection Document unique Protocoles, consignes Réglementation en vigueur Équipements de protection individuelle et collective</i> | <i>Utilisation raisonnée des produits, matériels et équipements Respect du GBPH, de la réglementation en vigueur, des protocoles et consignes Utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective</i> |
| AGIR EN RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT <i>Appliquer les règles de tri sélectif Utiliser de manière raisonnée les produits d'entretien Utiliser de manière raisonnée les fluides (eau) et les énergies (gaz, électricité)</i> | <i>Protocoles, consignes Réglementation en vigueur Règles de tri sélectif Produits d'entretien, fluides, énergies</i> | <i>Utilisation raisonnée et adaptée des produits d'entretien, des fluides et des énergies Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets</i> |
| VALORISER LA PRODUCTION | <i>Éléments de décor et de finition (fournis et/ou à réaliser)</i> | <i>Éléments de décor et de finition personnalisés Aspect du produit fini : régularité, netteté, finesse, personnalisation et cohérence avec le thème</i> |
| UTILISER LES OUTILS DE COMMUNICATION | <i>Outils de communication (téléphone, interphone, ordinateur, ..., documents écrits, ...) Message, information, ...</i> | <i>Choix de l'outil de communication en fonction du message à transmettre Conformité de l'utilisation de l'outil de communication</i> |

| CENTRE D'INTERET professionnel – UF2 | | |
|---|---|--|
| Atelier expérimental | Analyses techniques & scientifiques Approfondissements | <i>Initiation aux techniques de créativité appliquées à la profession</i> <i>Approfondissements selon besoin</i> |
| Atelier de pratique professionnelle | Exploitation de la période de stage Renforcement Approfondissements (transferts, dérivés) – renforcements des techniques de base Mise en situation | <p>RENFORCEMENT - APPROFONDISSEMENT en centre de formation des techniques de base</p> <p>RENFORCEMENT- APPROFONDISSEMENT en entreprise</p> <p><u>UNE DOUBLE CIBLE</u> : les techniques de base et dérivées</p> <p><u>THÉMATIQUES</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Saison : Printemps, Été (ANNÉE 1)</i> <p><i>Fête, évènement : Fête des mères, Fête des pères, St Jean, Fête du cinéma, Fête de la musique, Poisson d'Avril, Communion, mariage</i></p> <p><i><u>PRODUITS de référence</u> :</i></p> <p><i>Ail vert, artichaut, asperge, betterave rouge, blette, chou-fleur, carotte primeur, champignon, céleri branche, chou-fleur, concombre, courgette, , cresson, endive, épinard, fenouil, fève, girolle, haricot vert, herbes fraîches, légumes primeurs , mousseron, navet, oseille, poireau, petits-bois, pois gourmand, poivron, pommes de terre primeur, pourpier, radis, salades diverses, salicorne, tomate</i></p> <p><i>Abricot, airelle, amande, banane, cassis, cédrat, cerise, citron, fraise, figue, framboise, kiwi, mandarine, mangue, melon, orange, papaye, pêche, poire, pomelo, pomme, rhubarbe.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Saison : Automne, Hiver (ANNÉE 2)</i> <p><i>Fête, évènement : Noël, St Nicolas, Ste Catherine, Ouverture de la chasse, vendange, semaine du Goût, Halloween</i></p> <p><i><u>PRODUITS de référence</u> :</i></p> <p><i>Ananas, avocat, banane, carambole, cédrat, châtaigne, citron, coing, datte, figue, fraise, framboise, fruits de la passion, goyave, grenade, groseille, kiwi, kumquat, litchee, mandarine, mangue, melon, mirabelle, mure, myrtille, noix de coco, noix fraîches, orange, papaye, pastèque, physalis, potiron, pêche de vigne , poire, pomme, prune (reine claudes), raisins</i></p> |
| Technologie professionnelle | Poursuite des thèmes du référentiel Mise en situation (mobilisation des connaissances) | <i>Les matières premières de base</i> <i>L'environnement professionnel (les matériels, les locaux, ...)</i> |
| | Période de formation en milieu professionnel | <i>Préparation – Exploitation</i> |

| AUTONOMIE – UF2 |
|------------------------|
| Semi - autonomie |

7.3.3 L'UNITE DE FORMATION N°3 :

| UF3 – Unité de formation n°3 | | | | |
|--|--|--|-------------------------------|--|
| Feuille de route pour l'équipe pédagogique – CAP Pâtissier | | | | |
| BALISES | FORMATION INITIALE SOUS STATUT SCOLAIRE | | FORMATION EN APPRENTISSAGE | |
| Période | | | | |
| Vacances scolaires | | | | |
| Répartition | | | | |

| POSITIONNEMENT de l'apprenant – UF3 | | | | | | |
|---|--------------------|--|-------------------------------------|-----|---|--|
| POSTIONNEMENT INTERMÉDIAIRE Bilan individuel UF2 NA : non acquis ECA : en cours d'acquisition A : acquis | <i>Capacité</i> | COMPÉTENCES | NA | ECA | A | |
| | <i>Organiser</i> | PREVOIR LES MESURES D'HYGIÈNE, DE SANTÉ ET DE MISE EN SÉCURITÉ | | | | |
| | | RÉCEPTIONNER LES MATIÈRES PREMIÈRES | | | | |
| | | STOCKER LES MATIÈRES PREMIÈRES | | | | |
| | | PARTICIPER A LA PREVISION DES BESOINS | | | | |
| | | RECHERCHER ET ORGANISER L'INFORMATION | | | | |
| | | PLANIFIER L'EXECUTION D'UNE FABRICATION | | | | |
| | | ORGANISER L'INFORMATION | | | | |
| | | PARTICIPER A LA DÉMARCHE QUALITÉ | | | | |
| | <i>Réaliser</i> | PESER, MESURER, QUANTIFIER | | | | |
| | | RÉAGIR AUX ALÉAS | | | | |
| | | EXÉCUTER LES PRÉPARATIONS DE BASE | | | | |
| | | METTRE EN FORME LES PRÉPARATIONS | | | | |
| | | CONDUIRE LES FERMENTATIONS, LES CUISSONS | | | | |
| | | RÉALISER TOUT OU PARTIE DES ÉLÉMENTS DE DÉCOR | | | | |
| | | CONDITIONNER - IDENTIFIER | | | | |
| | | CONSERVER | | | | |
| | | ASSEMBLER | | | | |
| | | RANGER LE POSTE DE TRAVAIL, LE(S) MATÉRIE(S), LES LOCAUX | | | | |
| | | RENSEIGNER LES DOCUMENTS INTERNES | | | | |
| | | APPLIQUER LES RÈGLES DE BONNES PRATIQUES | | | | |
| | | AGIR EN RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT | | | | |
| | | VALORISER LA PRODUCTION | | | | |
| | | UTILISER LES OUTILS DE COMMUNICATION | | | | |
| | <i>Communiquer</i> | PREVENIR LA PERSONNE RESPONSABLE DANS LE CAS D'ANOMALIES | | | | |
| | | COMMUNIQUER AVEC la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle) | | | | |
| | | TRAVAILLER EN ÉQUIPE | | | | |
| | CCF | Épreuve EP2 – S3 | Évaluation en entreprise (PFMP n°2) | | | |
| | | Épreuve écrite et pratique EP1 | Évaluation en établissement | | | |
| | | Épreuve EP2 – S2 | Évaluation en établissement | | | |
| | ÉPREUVE | Épreuve écrite EP1 | Évaluation en établissement | | | |

| PONCTUELLE | | Épreuve écrite, orale et pratique EP2 | Évaluation en établissement | | | | | |
|---|--|--|---|--|----|-----|---|--|
| POSTIONNEMENT FINAL Bilan individuel final NA : non acquis ECA : en cours d'acquisition A : acquis | <i>Capacité</i> | COMPÉTENCES | | | NA | ECA | A | |
| | <i>Organiser</i> | PREVOIR LES MESURES D'HYGIÈNE, DE SANTÉ ET DE MISE EN SÉCURITÉ | | | | | | |
| | | RÉCEPTIONNER LES MATIÈRES PREMIÈRES | | | | | | |
| | | STOCKER LES MATIÈRES PREMIÈRES | | | | | | |
| | | PARTICIPER A LA PRÉVISION DES BESOINS | | | | | | |
| | | RECHERCHER ET ORGANISER L'INFORMATION | | | | | | |
| | | PLANIFIER L'EXÉCUTION D'UNE FABRICATION | | | | | | |
| | | ORGANISER L'INFORMATION | | | | | | |
| | | PARTICIPER A LA DÉMARCHÉ QUALITÉ | | | | | | |
| | <i>Réaliser</i> | PESER, MESURER, QUANTIFIER | | | | | | |
| | | RÉAGIR AUX ALÉAS | | | | | | |
| | | EXÉCUTER LES PRÉPARATIONS DE BASE | | | | | | |
| | | METTRE EN FORME LES PRÉPARATIONS | | | | | | |
| | | CONDUIRE LES FERMENTATIONS, LES CUISSONS | | | | | | |
| | | RÉALISER TOUT OU PARTIE DES ÉLÉMENTS DE DÉCOR | | | | | | |
| | | CONDITIONNER - IDENTIFIER | | | | | | |
| | | CONSERVER | | | | | | |
| | | ASSEMBLER | | | | | | |
| | | RANGER LE POSTE DE TRAVAIL, LE(S) MATÉRIE(S), LES LOCAUX | | | | | | |
| | | RENSEIGNER LES DOCUMENTS INTERNES | | | | | | |
| | | APPLIQUER LES RÈGLES DE BONNES PRATIQUES | | | | | | |
| | | AGIR EN RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT | | | | | | |
| | | VALORISER LA PRODUCTION | | | | | | |
| | | UTILISER LES OUTILS DE COMMUNICATION | | | | | | |
| | <i>Contrôler</i> | CONTROLER LES MATIÈRES PREMIÈRES | | | | | | |
| | | ASSURER LA TRACABILITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES | | | | | | |
| | | CONTROLER LES CONDITIONS DE CONSERVATION DES MATIÈRES PREMIÈRES | | | | | | |
| | | DETECTER LES ANOMALIES | | | | | | |
| | | VERIFIER LA MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL PRÉALABLEMENT A TOUTE TÂCHE | | | | | | |
| | | CONTROLER L'ÉVOLUTION DES PRODUITS | | | | | | |
| | | VERIFIER LES CONDITIONS DE CONSERVATION DES PRODUITS | | | | | | |
| | | CONTROLER LE RANGEMENT DE SON POSTE DE TRAVAIL, DU MATÉRIEL ET DES LOCAUX | | | | | | |
| | | CONTROLER LE BON FONCTIONNEMENT DES APPAREILS UTILISÉS ET DES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ | | | | | | |
| | | CONTROLER LA CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION | | | | | | |
| | | VERIFIER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION | | | | | | |
| | <i>Communiquer</i> | PRÉVENIR LA PERSONNE RESPONSABLE DANS LE CAS D'ANOMALIES | | | | | | |
| | | COMMUNIQUER AVEC la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle) | | | | | | |
| | | TRAVAILLER EN ÉQUIPE | | | | | | |
| | RÉGULATION Module(s) optionnel(s) – UF3 | | | | | | | |
| | Module de soutien | | Travail sur des savoirs et savoir – faire disciplinaires | | | | | |
| | Module d'aide à l'élaboration du projet personnel et professionnel | | Recherche de lieux d'insertion professionnelle Portefolio de compétences | | | | | |
| | Module d'enrichissement | | Travail sur de nouvelles compétences professionnelles | | | | | |

MODULE TRANSVERSAL – UF3

Les objectifs communs à l'ensemble de l'équipe pédagogique

| | | |
|--|--|--|
| <p>CONTROLLER LES MATIERES PREMIERES <i>Contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif)</i> <i>Vérifier les températures, l'état du conditionnement, les dates limites</i></p> | <p><i>Ergonomie (manutention et éclairage)</i> <i>Bons de commande, de livraison, de réception et/ou factures</i> <i>Fiche de contrôle à réception</i> <i>Consignes et/ou le cahier des charges</i> <i>Fiches de stock manuelles et/ou informatisées</i> <i>Matériels de contrôle (balance, thermomètre, lecteur code-barre, ...)</i> <i>Tenue adaptée</i> <i>Matériels et outils de rangement</i></p> | <p><i>Adéquation entre la commande et les matières premières livrées (vérification qualitative et quantitative)</i> <i>Vérification de l'intégrité des produits</i> <i>Respect de la traçabilité</i> <i>Respect de la chaîne du froid</i> <i>Respect des DLC, DLUO</i></p> |
| <p>ASSURER LA TRACABILITE DES MATIERES PREMIERES <i>Conserver, classer les documents</i> <i>Identifier les matières premières</i></p> | <p><i>Étiquettes ou autres supports de traçabilité</i> <i>Classeur ou autres supports de conservation</i></p> | <p><i>Respect de la traçabilité du produit</i></p> |
| <p>CONTROLLER LES CONDITIONS DE CONSERVATION DES MATIERES PREMIERES <i>Vérifier les conditions de conservation</i> <i>Vérifier les températures de stockage, les dates limites</i></p> | <p><i>Fiche de relevé des températures</i></p> | <p><i>Respect des températures de stockage.</i></p> |
| <p>DETECTER LES ANOMALIES</p> | <p><i>Matériel, méthode, milieu, main - d'œuvre, matière première</i></p> | <p><i>Repérage en nature et en quantité des anomalies</i></p> |
| <p>VERIFIER LA MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL PREALABLEMENT A TOUTE TACHE</p> | <p><i>Fiche technique</i> <i>Organigramme de travail</i> <i>Matériels</i> <i>Matières d'oeuvre</i></p> | <p><i>Vérification complète, adéquation en nature et en quantité des matériels et des matières d'œuvre en fonction de la production</i></p> |
| <p>CONTROLLER L'EVOLUTION DES PRODUITS tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation <i>Contrôler les fermentations (en température ambiante, en pousse contrôlée)</i> <i>Contrôler les cuissons</i></p> | <p><i>Protocoles d'utilisation des matériels</i> <i>Matériel et outillage adaptés</i> <i>Fiche technique</i></p> | <p><i>Maîtrise des fermentations, des cuissons, en fonction des productions et des matériels à disposition</i></p> |
| <p>VERIFIER LES CONDITIONS DE CONSERVATION DES PRODUITS en cours de fabrication et finis</p> | <p><i>Étiquettes ou autres supports de traçabilité</i> <i>Fiche de relevé de température</i></p> | <p><i>Maîtrise de l'utilisation du froid positif et négatif en fonction des productions et des matériels à disposition</i></p> |
| <p>CONTROLLER LE RANGEMENT DE SON POSTE DE TRAVAIL, DU MATERIEL ET DES LOCAUX</p> | <p><i>Plan d'organisation des locaux</i> <i>Consignes, protocoles</i></p> | <p><i>Contrôle complet, état du rangement conforme aux consignes et à l'organisation interne</i></p> |
| <p>CONTROLLER LE BON FONCTIONNEMENT DES APPAREILS UTILISES ET DES DISPOSITIFS DE SECURITE</p> | <p><i>Matériels (électromécaniques, de cuisson, ...)</i> <i>Protocoles d'utilisation des matériels (fiches matériels, ...)</i></p> | <p><i>Conformité du contrôle</i></p> |
| <p>CONTROLLER LA CONFORMITE DE LA PRODUCTION <i>Vérifier l'adéquation de la production avec la nature, le poids, la quantité demandés</i> <i>Apprécier les caractéristiques organoleptiques des produits et des productions</i></p> | <p><i>Grille simple d'analyse sensorielle avec descripteurs</i></p> | <p><i>Conformité de la commande (nature, poids, quantité)</i></p> |
| <p>VERIFIER LES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE DEINFECTION de son poste de travail, les outillages, les matériels, les locaux</p> | <p><i>Plan de nettoyage et de désinfection</i> <i>Test de propreté d'utilisation simple</i></p> | <p><i>Conformité du contrôle</i> <i>Rigueur d'utilisation du test et</i> <i>Interprétation du test</i></p> |

CENTRE D'INTERET professionnel - UF3

| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| Atelier de pratique professionnelle | Exploitation de la période de stage Renforcement Mise en situation Révisions | <p>RENFORCEMENT - APPROFONDISSEMENT en centre de formation des techniques de base RENFORCEMENT- APPROFONDISSEMENT en entreprise UNE CIBLE : la mise en situation professionnelle THÉMATIQUES :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Saison</u> : Hiver, Printemps (ANNÉE 2) <p><u>Fête, évènement</u> : Epiphanie, Chandeleur, St Valentin, Mardi gras, ouverture de la pêche <u>PRODUITS de référence</u> :</p> <p>Ail nouveau, asperge, betterave, blette, céleri rave, chou de Bruxelles, chou, chou-fleur, concombre, crosne, endive, épinard, fenouil, fève, légumes oubliés, mâche, morille, navet, oseille, poireau, pommes de terre de conservation, salsifis, topinambour, truffe, salades diverses</p> <p>Agrumes, ananas, avocat, banane, carambole, citron, datte, fruits de la passion, goyave, grenade, kaki, kiwi, kumquat, litchee, mandarine, orange, mangue, noix de coco, pamplemousse, papaye, physalis, poires, pomelo, pomme</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Saison</u> : Printemps, Été (ANNÉE 2) <p><u>Fête, évènement</u> : Fête des mères, Fête des pères, St Jean, Fête du cinéma, Fête de la musique, Poisson d'Avril, Communion, mariage <u>PRODUITS de référence</u> :</p> <p>Ail vert, artichaut, asperge, betterave rouge, blette, chou-fleur, carotte primeur, champignon, céleri branche, chou-fleur, concombre, courgette, , cresson, endive, épinard, fenouil, fève, girofle, haricot vert, herbes fraîches, légumes primeurs, mousseron, navet, oseille, poireau, petits-bois, pois gourmand, poivron, pommes de terre primeur, pourpier, radis, salades diverses, salicorne, tomate</p> <p>Abricot, airelle, amande, banane, cassis, cédrat, cerise, citron, fraise, figue, framboise, kiwi, mandarine, mangue, melon, orange, papaye, pêche, poire, pomelo, pomme, rhubarbe.</p> |
| Technologie professionnelle | Révisions Mise en situation (mobilisation des connaissances) | |
| | Période de formation en milieu professionnel | Préparation – Exploitation |

AUTONOMIE – UF3

Pleine autonomie

8 GUIDE DES EQUIPEMENTS RECOMMANDÉS

| Famille | Désignation | Quantité <i>indicative pour 12</i> |
|---|---|---------------------------------------|
| Appareils de cuisson | - réchaud 2 feux gaz | 12 |
| | - plaque à induction portable 2X5 kW | 12 |
| | - four à micro-ondes | 6 |
| | - four électrique à sole 3X4 plaques + étuve | 1 |
| | - four à chaleur tournante (ventilée) 10 plaques | 1 |
| Appareils de fabrication (mobiles) | - batteur mélangeur (40 litres) avec crochet, fouet et palette | 1 |
| | - batteur mélangeur individuel ALPHAMIX (5 litres) | 12 (+2) |
| | - laminoir à bande sur socle | 1 |
| | - mixeur cutter 6,5 litres + couteaux | 6 |
| | - pétrin spiral (20 litres) | 1 |
| | - guitare inox complète avec 4 bras interchangeables + plaque de retournement | 2 |
| Appareils de mesure | - réfractomètre (sirop) | 2 |
| | - réfractomètre (cuisson) | 2 |
| | - doseur mesureur (pot plastique gradué 1litre) | 12 (+2) |
| | - thermomètre électronique | 5 |
| | - balance électronique | 12 |
| Matériels de laboratoire | - échelle de rangement à plaques 600X400 (20 niveaux) | 6 |
| | - échelle de rangement à grille 600X400 (20 niveaux) | 6 |
| | - table à plaque 40X60 | 1 |
| | - pelle à défourner | 2 |
| | - armoire de rangement inox pour petit matériel | 2 |
| | - armoire de rangement inox pour produit | 2 |
| | - armoire de rangement inox pour matière première | 2 |
| | - placard mural portes coulissantes | 6 |
| | - ouvre-boîte (fixation sur table) | 1 |
| Matériels de nettoyage et de désinfection | - plonge : 2 bacs et 2 égouttoirs | 1 |
| | - lave main | 6 |
| | - dévidoir essuie-main | 4 |
| | - poubelle à pédale | 4 |
| | - centrale de désinfection branchée sur eau chaude (suspendue) | 1 |
| | - plonge automatique batterie | 1 |
| | - distributeur de papier à usage unique | 6 |
| | - raclettes à main (pour nettoyer les plans de travail) | 14 |
| | - raclettes avec manche (pour nettoyer les sols) | 6 |
| Surfaces de travail (mobile) | - plan de travail (voir dimension) | 12 |
| | - meuble inox supportant une table en marbre | 12 |
| | - glissière de rangement à plaque ou à grille sur côté du marbre | 12 |
| | - table en bois mobile pour façonner (travail des pâtes) | 12 |
| | - table neutre inox dessus, ouvert en face centrale pour stockage de 2 bacs mobiles farine/sucre + tiroir sur les cotés | 6 |
| Appareils frigorifiques | - tour en marbre, timbre réfrigéré 40X60 sous le plan de travail | 12 |
| | - chambre de fermentation PANEM 40X60 – 20 niveaux | 1 |
| | - armoire mobile réfrigérée pour matières premières | 2 |
| | - armoire mobile réfrigérée 20 niveaux 400X600 | 1 |
| | - congélateur 4 portes + 1 portes surgélation (KOMA) | 1 |
| | - cellule de refroidissement – descente rapide 10 plaques | 1 |
| Matériels divers | - tempéreuse (travail du chocolat) | 6 |
| | - pistolet pâtissier 220 volt – godet 800 ml | 2 |
| | - aérographe pour colorant | 1 |
| | - lampe à sucre 1000 w (travail de la nougatine et du sucre décor) | 12 |
| | - chalumeau (multifonctions) | 6 |
| | - décapeur thermique | 6 |

| | | |
|--|--|----|
| Petits matériels de laboratoire | <i>bassine inox à fond plat qualité forte</i> | |
| | - diamètre : 8 cm | 26 |
| | - diamètre : 10 cm | 26 |
| | - diamètre : 12 cm | 26 |
| | - diamètre : 14 cm | 26 |
| | - diamètre : 16 cm | 26 |
| | - diamètre : 18 cm | 26 |
| | - diamètre : 20 cm | 26 |
| | - diamètre : 24 cm | 12 |
| | - diamètre : 26 cm | 14 |
| | - diamètre : 30 cm | 14 |
| | - diamètre : 35 cm | 14 |
| | <i>bassine plastique (pour peser et débarrasser)</i> | |
| | - diamètre : 8cm | 36 |
| | - diamètre : 10cm | 36 |
| | - diamètre : 12cm | 36 |
| | - diamètre : 14cm | 36 |
| | <i>cercle à tarte inox</i> | |
| | - diamètre : 18 cm | 28 |
| | - diamètre : 20 cm | 28 |
| | - diamètre : 22 cm | 28 |
| | - diamètre : 24 cm | 28 |
| | - diamètre : 26 cm | 28 |
| | <i>poêlon à sucre inox double fond</i> | |
| | - diamètre 10cm | 14 |
| | - diamètre 15 cm | 14 |
| | - diamètre 20 cm | 14 |
| | <i>russe inox (casserole) mixte induction et feu</i> | |
| | - diamètre : 15cm | 14 |
| | - diamètre : 20cm | 14 |
| | - diamètre : 25cm | 14 |
| | - diamètre : 30cm | 14 |
| | - diamètre : 35cm | 14 |
| | <i>cercle entremets H45mm inox</i> | |
| | - diamètre 180 | 28 |
| | - diamètre 200 | 28 |
| | - diamètre 220 | 28 |
| | <i>cercle entremets H35mm inox</i> | |
| | - diamètre 180 | 28 |
| | - diamètre 200 | 28 |
| - diamètre 220 | 28 | |
| - nonette ronde diamètre 65 - hauteur 40 | 150 | |
| - cadre mousse longueur 565 largeurs 365 - hauteur 45mm | 4 | |
| - cadre opéra 580x380 - hauteur 22mm | 4 | |
| - cadre inox hauteur 3,5 dimension 40x30cm | 14 | |
| - cadre inox hauteur 4,5 dimension 40x30cm | 14 | |
| - cadre superposable 400X300 (complet + 3 cadres | 2 séries | |
| - poêle à crêpe (tôle d'acier diamètre 200mm) | 14 | |
| - poêle à crêpe (téfal diamètre 200mm) | 14 | |
| - fouet à sauce format : 250mm | 14 | |
| - fouet à sauce format : 350mm | 14 | |
| - fouet à sauce format : 450mm | 6 | |
| - fouet à blanc d'œuf : 450mm | 14 | |
| - moule à génoise (manqué rond exopan) diamètre 180 | 14 | |
| - moule à génoise (manqué rond exopan) diamètre 200 | 14 | |
| - couteau à génoise ou entremets (longueur 380mm) | 14 | |
| - moule à brioche à tête individuelle | 150 | |
| - moule à brioche à tête (grande taille : 4-6-8 personnes) | 36 | |

| | | |
|--|---|-----------|
| Petits matériels de laboratoire (suite) | - moule à brioche rectangulaire 20 x 8,5 cm | 14 |
| | - moule à pain de mie rond | 14 |
| | - moule à pain de mie carré | 14 |
| | - moule à savarin (individuelle) diamètre D72XH23 | 150 |
| | - moule à savarin (individuelle) diamètre D80XH25 | 150 |
| | - moule à cake droit inox 20 x 8 cm | 26 |
| | - moule à madeleine (plaque inox ou moule souple anti-adhérent) | 14 |
| | - moule à Kouglouf en terre diamètre 21cm | 24 |
| | - dariole ronde inox à baba | 150 |
| | - cercle inox à tartelette diamètre 6 cm | 150 |
| | - cercle inox à tartelette diamètre 8 cm | 150 |
| | - moule inox à tartelette - diamètre 6 cm | 150 |
| | - moule à tartelette - diamètre 8 cm | 150 |
| | - plaque anti-adhérente (TEFAL) 40X60 | 40 |
| | - plaque tôle noire pincée 40X60 | 40 |
| | - tourtière ronde tôle noire 28 cm | 40 |
| | - grille inox 40X60 | 80 |
| | - grille ronde à pied inox 20 cm | 14 |
| | - candissoire inox 40X60 + grille à pied | 4 |
| | - candissoire inox 40X30 + grille à pied | 14 |
| | - gouttière à bûche 50 cm longueur | 30 |
| | - plaque à débarrasser inox 40x30 | 28 |
| | - chinois inox | 14 |
| | - passe sauce exoglass (petite taille) | 14 |
| | - passoire inox à fruits 22 cm | 14 |
| | - écumoire 3 dimensions | 14 +14+14 |
| | - louche 2 dimensions | 14+14 |
| | - pochon 2 dimensions | 14+14 |
| | - maryse | 14 |
| | - pelle à farine | 6 |
| | - pelle à sucre | 6 |
| | - tamis à farine diamètre (petite taille) | 14 |
| | - planche à découper | 14 |
| | - boîte de 12 douilles + douille à chemin de fer ou à bûche de Noël | 14 |
| | - découpoir uni (diamètre de 30 à 100 mm) | 14 |
| | - découpoir cannelé (diamètre de 30 à 100 mm) | 14 |
| | - gouttière (plaque à tuile) | 6 |
| | - rouleau pic vite | 14 |
| | - saupoudreuse | 6 |
| | - feuille anti-adhérente (SILPAT) | 30 |
| | - brosse à farine | 14 |
| | - couteau scie à génoise ou entremets longueur 321mm | 14 |
| | - spatule (exoglass) 22cm | 14 |
| | - spatule (exoglass) 28cm | 14 |
| | - palette spatule longueur lame 140mm | 14 |
| | - palette spatule longueur lame 200mm | 14 |
| | - palette spatule coudée longueur lame 260mm | 14 |
| | - pinceau 2 tailles | 14 |
| | - triangle palette inox | 14 |
| | - pinceau pâtissier manche plastique, poils soie, largeur 4 cm | 14 |
| - corne standard PVC | 30 | |
| - raclette coupe pâte inox coupe droite rigide | 14 | |
| - découpoir à vol-au-vent (série) | 6 | |
| - règle inox diamètre différent | 30 | |
| - règle plate graduée plastique 64 x 5 | 14 | |
| - ciseaux lisse inox | 14 | |
| - économiseur éplucheur inox manche plastique | 14 | |
| - rouleau en hêtre diamètre 4,5 longueurs 50 cm | 14 | |
| - rouleau extensible acier 7 roulettes lisses (6 bandes) | 6 | |
| - bacs plastique blanc 53 x 40,5 – hauteur 14,5 (pour stocker les pâtes) | 14 | |
| - cornets papier | | |

| | | |
|-----------------------------------|---|----|
| Petits matériels (suite) | <i>Ustensiles à décor chocolat</i> | |
| | - peigne | 14 |
| | - faux bois... | 14 |
| | - moule souple feuille 40x60 anti adhérente (taille petits fours frais) (2 feuilles de chaque en 10 formes différentes) | 20 |
| | - poche à usage unique | |
| Mallette personnelle élève | - mallette plastique | 1 |
| | - éminceur couteau de tour inox 20cm | 1 |
| | - éminceur couteau de tour inox 30cm | 1 |
| | - épilucheur économe inox manche plastique | 1 |
| | - couteau office 10cm | 2 |
| | - triangle inox 10cm | 1 |
| | - palette inox 17 cm | 1 |
| | - palette inox 23 cm | 1 |
| | - couteau-scie à génoise ou entremets 321mm | 1 |
| | - coupe-pâte carré rigide, rond | 1 |
| | - spatule exoglass 22cm | 1 |
| | - spatule exoglass 28cm | 1 |
| | - fouet à sauce format 250 mm | 1 |
| | - maryse | 2 |
| | - thermomètre électronique | 1 |
| | - double peigne à chocolat | 1 |
| | - douilles polycarbonate (boîte de 12) | 1 |
| | - fourchette à tremper 3 dents | 1 |
| - pinceau 4 cm manche plastique | 1 | |
| - cornes plastiques | 3 | |
| - poche à douille jetable | | |
| Tenue professionnelle | - veste blanche | 3 |
| | - tablier blanc | 3 |
| | - toque papier | 6 |
| | - pantalon | 3 |
| | - tour de cou | 3 |
| | - paire de chaussure anti-dérapante | 1 |

9 RESSOURCES

9.1 RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

- « **Compagnon et maîtres pâtissiers** » – Chaboissier & Lebigre Tome 1, 2 & 3
- « **Boulangerie & Pâtisserie** », de Patrick Moreau et Martine Roccard, Editions Flammarion
- « **La grande histoire de la pâtisserie** », S.G. Sender et M. Derrien, Editions Minerva

A PARAITRE en 2008 - 2009 :

- « **Pâtisserie : les clefs de la réussite** », tome I, de Germain Etienne & Denis Herrero, Editions Dédicéo
- « **Boulangerie – Viennoiserie – Chocolaterie – Confiserie – Glacerie – Sucres artistiques : les clefs de la réussite** », tome II, de Germain Etienne & Denis Herrero, Editions Dédicéo

9.2 RESSOURCES SUR INTERNET

Centre de ressources des métiers de l'Alimentation

CRNMA, site officiel de ressources nationales dans les métiers de l'Alimentation

Date de création : Novembre 2005

Public : membres des corps d'inspection, tout enseignant des métiers de l'Alimentation

Accès libre

Administrateur : Serge Rainaud

Lien : <http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/>

Plateforme de travail collaboratif Pâtisserie

Plateforme de travail collaboratif dans les métiers de la Pâtisserie, proposant des méthodes et des outils techniques, technologiques et pédagogiques

Date de création : Octobre 2005

Public : enseignants et coordonnateurs pédagogiques dans les métiers de l'Alimentation et de la Restauration (Pâtisserie, Cuisine, Sciences appliquées à l'alimentation – à l'hygiène et à l'environnement professionnel, Arts appliqués à la profession)

Accès : sur demande à l'adresse internet indiqué (accès gratuit par mot de passe)

Administrateur : Denis Herrero (denis.herrero@toulouse.iufm.fr)

Lien : <http://www.extrasucre.org>

Plateforme de formation continue des enseignants disciplinaire (Pâtisserie)

Pairform@nce, émanation de la SDTICE du Ministère de l'Éducation Nationale (Sous direction des Technologies de l'Information et de la Communication pour l'Enseignement), dispositif de formation continue hybride (alternant présentiel et distance), proposant des parcours de formation des enseignants et coordonnateurs pédagogiques (apprentissage compris) dans les métiers de l'Alimentation

Cible prioritaire 2007 – 2008 : enseignants et coordonnateurs pédagogiques en CAP Pâtissier Pâtisserie, Sciences appliquées à l'alimentation – à l'hygiène et à l'environnement professionnel, Arts appliqués à la profession)

Thèmes de travail : la réglementation HACCP, le document unique, la démarche expérimentale (application : les ateliers expérimentaux), la démarche créative, l'enseignement modulaire

Date de création du premier parcours de formation : Octobre 2007

Accès : sur demande à Denis Herrero (accès gratuit, sur inscription)

Lien : <http://pairformance.education.fr/>

Espace de formation ouverte et à distance FOAD disciplinaire (Pâtisserie)

Moodle, outil de FOAD

Thèmes de travail : les phénomènes physico-chimiques (application : les ateliers expérimentaux)

Date de création du 1er module de formation : Octobre 2007

Accès : sur demande à adresser à Denis Herrero (accès gratuit, sur inscription)

Lien : <http://plates-formes.iufm.fr/moodle/login/index.php>

