

BP BOULANGER - FICHE SYNOPTIQUE E42 – ÉTUDE TECHNIQUE LIÉE À L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE SOUS-ÉPREUVE PONCTUELLE (Dossier)

Epreuve orale – 30 min– Coef. 3

Contenu de la sous-épreuve : La sous-épreuve prend appui sur un dossier construit par le candidat tout au long de sa formation et de son expérience professionnelle.

Constitution du dossier présenté à l'aide de l'outil informatique :

- **Un sommaire**
- **Une présentation** du candidat (cursus professionnel) et de son entreprise de formation (1 page maxi)
- **Une 1ère partie** traitant **obligatoirement des 7 compétences de la fonction 2** (Gestion de la production). A partir d'une perspective d'évolution et/ou de développement de l'entreprise, le candidat devra analyser le contexte et proposer des solutions (4 pages maxi, hors annexes)
- **Une 2ème partie** traitant **des 4 autres compétences, une compétence au choix du candidat par fonction** (Fonctions 1 – 3 – 4 - 5). A partir d'activités professionnelles vécues en entreprise, le candidat apporte la preuve de sa maîtrise des compétences choisies (4 pages, une par compétence, hors annexes). Le choix de ces compétences fait l'objet d'une concertation entre le candidat, l'équipe pédagogique et le maître d'apprentissage en fonction de l' (des) entreprise(s) dans la (les quelle(s)) le candidat a pu évoluer.

1ère partie	Compétences terminales obligatoirement traitées
Fonction 2 : Gestion de la production	C1.4 : Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère
	C1.5 : Optimiser l'implantation du matériel de production
	C1.6 : Planifier le travail dans le temps et l'espace
	C1.7 : Organiser les postes de travail
	C2.2 : Préparer, fabriquer
	C2.3 : Créer, innover
	C2.4 : Appliquer, faire appliquer et vérifier les « process » de fabrication
2ème partie	Compétences terminales – Choix d'une compétence par fonction
Fonction 1 : Approvisionnement	C1.1 : Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander
	C1.2 : Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie
	C1.3 : Définir les besoins liés à la production journalière
	C2.1 : Réceptionner et stocker
	C3.1 : Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)
	C4.1 : Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires au poste de travail
Fonction 3 : Démarche de qualité et de progrès	C2.5 : Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
	C2.7 : Appliquer les procédures de la démarche qualité
	C2.8 : Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
	C2.9 : Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
	C3.2 : Mesurer l'échelle des risques sanitaires
	C3.3 : Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
	C3.5 : Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
	C4.2 : Communiquer les directives
	C4.3 : Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers
	C4.6 : Communiquer avec les différents acteurs de la filière
Fonction 4 : Commercialisation et communication	C1.10 : Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente
	C2.6 : Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
	C4.7 : Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente
	C4.8 : Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit
Fonction 5 : Gestion d'unité et ou d'entreprise de boulangerie : Gestion des ressources humaines	C1.9 : Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie
	C4.5 : Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe
Fonction 5 : Gestion d'unité et ou d'entreprise de boulangerie : Gestion économique et financière	C1.8 : Optimiser les marges de l'entreprise
	C3.4 : Analyser les résultats de l'entreprise
	C4.4 : Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement

Déroulement de la sous-épreuve :

L'évaluation se déroule en deux phases (30 min maximum) :

- **1ère phase** : le candidat expose, sans être interrompu, les éléments de son dossier professionnel relatifs à la gestion de production (1ère partie) pendant 10 min maximum
- **2ème phase** : le jury s'entretient avec le candidat sur l'ensemble du dossier (1ère et 2ème partie)

Critères et commission d'évaluation :

L'évaluation porte sur :

- La précision et la concision de l'information
- L'utilisation d'un vocabulaire professionnel
- Les éléments apportés par le candidat pour attester de la maîtrise des compétences ciblées
- L'aptitude à argumenter et à convaincre
- La pertinence des réponses formulées
- La richesse et la diversité des situations exploitées
- La prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques
- La clarté et la rigueur de l'expression orale

► Si absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé de l'attribution de la note zéro à l'épreuve

► Si dossier incomplet ou non conforme, le candidat peut néanmoins être interrogé.

Commission d'évaluation composée d'un enseignant de spécialité, d'un enseignant d'économie-gestion et d'un professionnel