

RÉFÉRENTIEL

BREVET

PROFESSIONNEL

BOULANGER

**MINISTERE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE**

**DIRECTION
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE**

Service des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

Arrêté du 12 janvier 1999 modifiant l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié portant création du brevet professionnel « boulanger ».

NORMEN E 9802906 A

**LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA
RECHERCHE**

Vu le décret n° 95-664 du 9 mai 1995 modifié portant réglementation générale des brevets professionnels ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 fixant les conditions d'habilitation à mettre en oeuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 14 octobre 1997 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet professionnel Boulanger ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative Alimentation en date du 14 mars 1997,

A R R E T E

Article 1er - L'annexe III à l'arrêté du 14 octobre 1997 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet professionnel Boulanger est abrogée et remplacée par l'annexe I au présent arrêté.

Article 2 - L'annexe IV à l'arrêté du 14 octobre 1997 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet professionnel Boulanger est abrogée et remplacée par l'annexe II au présent arrêté.

Article 3 - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 12 janvier 1999

Pour le Ministre et par délégation,
Le Directeur de l'enseignement scolaire

B. Toulemonde

Nota. - Le présent arrêté et son annexe I seront publiés au Bulletin officiel de l'éducation nationale en date du 8 avril 1999, disponible au Centre national de documentation pédagogique, 13, rue du Four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

L'arrêté et son annexe seront diffusés dans les centres précités.

Annexe I

Règlement d'examen

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER			CFA ou section d'apprentissage habilité Formation continue en établissement public		Formation continue en établissement public habilité		CFA ou section d'apprentissage non habilité enseignement à distance Formation continue en établissement privé	
Épreuves	Unités	Coef.	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E.1 Fabrication d'une commande	U.10	12	écrite et pratique	12h/ 2jours	écrite et pratique	12h/ 2jours	écrite et pratique	12h/ 2jours
E.2 Technologie et lexique professionnel en langue vivante	U.20	4	écrite	2 h	CCF	-	écrite	2 h
E.3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	U.30	3	écrite	2 h	CCF	-	écrite	2 h
E.4 Gestion Sous-épreuve : Diagramme de production Sous-épreuve : Gestion- comptabilité et techniques commerciales Sous-épreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise	U.41	3	CCF	-	CCF	-	écrite	3 h
	U.42	3	CCF	-	CCF	-	écrite	3 h
	U.43	2	CCF	-	CCF	-	écrite	2 h
E 5 Expression française et ouverture sur le monde	U.50	3	écrite	3 h	CCF	-	écrite	3 h
Épreuve facultative : langue vivante étrangère	UF		orale		15 min préparation		15 min interrogation	

**MINISTERE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE**

**DIRECTION
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE**

Service des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

Arrêté du 10 mai 2004 modifiant l'arrêté du 14 octobre 1997
modifié portant création du brevet professionnel
« boulanger ».

NORMEN E 0400942 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA
RECHERCHE

Vu l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié portant création du brevet professionnel « boulanger » ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « alimentation » en date du 8 décembre 2003,

A R R E T E

Article 1er - Le troisième alinéa de l'article 4 de l'arrêté du 14 octobre 1997 susvisé est supprimé.

Article 2 - Les dispositions du présent arrêté sont applicables à la session d'examen 2005 du brevet professionnel « boulanger ».

Article 3 - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 10 mai 2004

Pour le Ministre et par délégation,
Le Directeur de l'enseignement scolaire

P. le Ministre et par délégation
Le Directeur de l'enseignement scolaire

Jean-Paul de GAUDEMAR

**MINISTERE
DE L'EDUCATION NATIONALE
DE LA RECHERCHE ET DE LA
TECHNOLOGIE**

Direction des lycées et collèges

Sous-direction des formations professionnelles
initiales et continues

Bureau des diplômes professionnels

DLCB2 n°

ARRETE

portant définition et fixant les
conditions de délivrance du brevet
professionnel boulanger.

NOR | L97 3044 A

**LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE, DE LA RECHERCHE
ET DE LA TECHNOLOGIE**

Vu le décret n° 95-664 du 9 mai 1995 modifié portant réglementation générale des brevets professionnels;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 fixant les conditions d'habilitation à mettre en oeuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « alimentation » en date du 24 mars 1997;

ARRÊTE

Article 1er

La définition et les conditions de délivrance du brevet professionnel boulanger sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Article 2

Les unités constitutives du référentiel de certification du brevet professionnel boulanger sont définies en annexe I au présent arrêté.

Article 3

Les candidats au brevet professionnel boulanger se présentant à l'ensemble des unités du diplôme ou à la dernière unité ouvrant droit à la délivrance du diplôme doivent remplir les conditions de formation et de pratique professionnelle précisées aux articles 4 et 5 ci-après.

Article 4

Les candidats préparant le brevet professionnel boulanger par la voie de la formation professionnelle continue doivent justifier d'une formation d'une durée de quatre cents heures minimum. Cette durée de formation peut être réduite par décision de positionnement prise par le recteur conformément aux articles 9 et 10 du décret du 9 mai 1995 susvisé.

Les candidats préparant le brevet professionnel boulanger par la voie de l'apprentissage doivent justifier d'une formation en centre de formation d'apprentis ou section d'apprentissage d'une durée minimum de quatre cents heures par an en moyenne. Cette durée de formation peut être réduite ou allongée dans les conditions prévues par le code du travail.

Pour les candidats titulaires de la mention complémentaire boulanger, la durée de formation requise est réduite de cent quarante heures.

Article 5

Les candidats doivent également justifier d'une période d'activité professionnelle:

- soit de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé,
- soit, de deux années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé, s'ils possèdent un diplôme ou titre homologué classé au niveau V ou à un niveau supérieur figurant sur la liste prévue en annexe II au présent arrêté. Au titre de ces deux années, peut être prise en compte la durée du contrat de travail de type particulier préparant au brevet professionnel effectuée après l'obtention d'un diplôme ou titre de niveau V.

Article 6

Le règlement d'examen du brevet professionnel boulanger est fixé en annexe III au présent arrêté. La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée en annexe IV au présent arrêté.

Article 7

Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen dans sa forme globale ou dans sa forme progressive conformément aux dispositions des articles 12 alinéa 1, 19 et 20 du décret du 9 mai 1995 susvisé. Il précise également s'il souhaite subir l'épreuve facultative. Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves ou unités qu'il souhaite subir à la session pour laquelle il s'inscrit.

Article 8

Le brevet professionnel boulanger est délivré aux candidats ayant subi avec succès l'examen défini par le présent arrêté, conformément aux dispositions du titre III du décret précité.

Article 9

Les correspondances entre les unités de contrôle organisées conformément à l'arrêté du 16 décembre 1992 portant création du brevet professionnel boulanger, et les épreuves et unités de l'examen défini par le présent arrêté sont fixées en annexe V du présent arrêté.

La durée de validité d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20, obtenue à une unité de contrôle de l'examen subi suivant les dispositions de l'arrêté du 16 décembre 1992 précité, et dont le candidat demande à conserver le bénéfice, est reportée dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté conformément à l'article 13 du décret précité et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

Article 10

La première session du brevet professionnel boulanger organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 1998.

La dernière session du brevet professionnel boulanger organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 16 décembre 1992 précité aura lieu en 1997. A l'issue de cette session, l'arrêté précité est abrogé.

Article 11

Le directeur des lycées et collèges et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 14 Oct 1997.

P. le Ministre et par délégation
Le Directeur des Lycées et Collèges

Alain BOISSINOT

N.B. Le présent arrêté et ses annexes III et V seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale du vendu au prix de 14 F, disponible au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique. L'arrêté et ses annexes seront diffusés par les centres précités.

**REFERENTIEL D'ACTIVITES
PROFESSIONNELLES**

REFERENTIEL D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES
du BREVET PROFESSIONNEL

I - CHAMP D'ACTIVITE

1 - Définition : Le boulanger conçoit et réalise les différents produits de panification, de viennoiserie, de produits salés, en tenant compte des temps impartis et des matériels. Il évalue les coûts de production et construit un argumentaire de vente.

2 - Contexte professionnel

Emplois concernés, appellations courantes :

- . artisan boulanger
- . chef boulanger
- . brigadier
- . responsable d'une ligne de fabrication industrielle

Le titulaire du B.P boulanger exerce ses activités dans :

- . les entreprises artisanales
- . les boulangeries intégrées de la grande distribution
- . les entreprises industrielles de boulangerie et de panification fine
- . les laboratoires d'essai de panification

Conditions d'exercices

Les diagrammes de production impliquent des horaires nocturnes ou matinaux.

Le travail s'effectuant constamment debout, exige une bonne résistance physique.

II - ANALYSE DESCRIPTIVE DES FONCTIONS ET TACHES

FONCTION APPROVISIONNEMENT

- . choix des matières premières
- . estimation des quantités et passation des commandes
- . sélection des fournisseurs

FONCTION PRODUCTION ET GESTION DE LA QUALITE

- . mise en place des matériels
- . planification des phases techniques (étapes de fabrication)
- . calcul et dosage des ingrédients
- . pétrissage des différentes pâtes
- . pesage et façonnage
- . conduite des fermentations
- . enfournement - cuisson
- . défournement - stockage
- . accommodement des produits (fourrage, glaçage, décor...) dont réalisation des appareils traiteur

FONCTION ENTRETIEN

- . suivi d'un plan d'entretien du matériel

FONCTION CONTROLE-QUALITE

- . vérification de la conformité aux règles d'hygiène et de sécurité ;
- . vérification de la qualité des produits finis (aspect, présentation, qualité organoleptique) ;
- . transmission des informations permettant le respect de la réglementation sur l'étiquetage.

FONCTION GESTION

Gestion courante

- . calcul du rendement et du prix de revient
- . tenue du livre de caisse
- . tenue du livre d'achats
- . paiement des fournisseurs
- . lecture du compte d'exploitation
- . gestion de trésorerie

Gestion du personnel

- . encadrement
- . tenue des registres
- . établissement des fiches de paie et d'autres documents.

FONCTION COMMERCIALE

- . identification de la clientèle et de la concurrence
- . élaboration d'un argumentaire de vente
- . promotion des produits

SAVOIR - FAIRE

CAPACITES - B.P BOULANGER

C1 - ORGANISER

- C1-1 Rechercher des informations
- C1-2 Elaborer un plan de travail respectant les commandes
- C1-3 Planifier le travail d'une équipe

C2 - REALISER

- C2-1 Mesurer les poids et volumes
- C2-2 Appliquer les techniques de fabrication
- C2-3 Fabriquer en fonction de la demande

C3 - EVALUER

- C3-1 Apprécier - vérifier - contrôler
- C3-2 Analyser et rectifier une situation
- C3-3 Justifier son point de vue

C4 - COMMUNIQUER

- C4-1 Dialoguer avec les partenaires
- C4-2 Participer à l'animation d'une équipe

C5 - GERER

- C5-1 Calculer
- C5-2 Etablir des documents conformes
- C5-3 Imputer
- C5-4 Classer des documents

**REFERENTIEL DU DIPLOME
SAVOIR-FAIRE**

ETRE CAPABLE DE		CONDITIONS RESSOURCES (on donne...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige...)
Fonction APPROVISIONNEMENT - Identifier les matières premières - calculer les matières premières - établir un bon de commande - négocier avec les fournisseurs - contrôler les livraisons - contrôler les stocks - planifier les commandes	C12 C31 C32 C12 C41 C31 C31 C32	une commande une quantité de produits à fabriquer la production - des fournisseurs les documents réglementaires	L'adéquation qualitative et quantitative entre la commande et les matières premières La maîtrise des prises de commandes en fonction de la production La vérification qualitative et quantitative est correcte La conformité aux règles sanitaires
Fonction PRODUCTION - disposer les matériels - planifier le travail - gérer la qualité - vérifier la quantité de matières premières - calculer les quantités d'ingrédients - adapter les quantités en fonction de la qualité de la matière première et du rendement souhaité - peser, mesurer - pétrir - fabriquer les produits - peser et façonner à la main et à la machine - conduire les fermentations et les adapter au cours des différentes étapes - utiliser la congélation et la surgélation	C12 C12 C13 C31 C31 C32 C21 C22 C23 C22 C22 C32 C22	les rythmes de production, les matériels disponibles les quantités à produire les matières premières les quantités à fabriquer les formes à réaliser la méthode de fermentation, direct levain, pâte fermentée, polish conduite à température ambiante ou en panne contrôlée	La mise en place rationnelle des matériels et le respect des règles de sécurité L'élaboration d'un organigramme prenant en compte le travail du candidat et d'un aic Respect d'une procédure qualité des produit La bonne appréciation des matières premières, l'exactitude et la régularité des calculs et des dosages Le respect des températures Le respect de l'intensité et de la durée du pétrissage Un façonnage conforme aux règles professionnelles Une rapidité d'exécution Le respect de la méthode demandée L'adaptation de cette dernière en agissant sur le couple : durée-température

ETRE CAPABLE DE		CONDITIONS RESSOURCES	INDICATEURS D'EVALUATION
- fabriquer des pâtes à décor et écriture - touter - scarifier - enfourner - surveiller les cuissons - défourner - accommoder les produits avant et après cuisson	C23	la durée de conservation	Le respect de la période optimale d'enfournement
	C22 C31	une liste des finitions à réaliser avant et après cuisson	Une qualité esthétique des décors et finitions
	C31		
<u>Fonction ENTRETIEN</u> - nettoyer et régler le matériel - repérer les anomalies	C31	le matériel d'entretien le plan d'entretien les consignes de sécurité	Le respect du plan d'entretien Le respect des normes de nettoyage du matériel en contact avec les denrées La transmission des dysfonctionnements
<u>Fonction CONTROLE QUALITE</u> - apprécier la qualité des produits - contrôler les températures et les durées de conservation - contrôler la conformité des produits d'entretien - vérifier les organes de sécurité électriques et mécaniques - transmettre les informations à l'étiquetage	C31	les règles d'hygiène de la profession	Le respect des consignes d'hygiène et de sécurité
	C31	les consignes de sécurité	L'aspect et la présentation conformes à la bonne commercialisation
	C31		
	C42 C41	la réglementation et les usages concernant les produits	l'exactitude et l'adéquation Aspect des qualités organoleptiques
<u>Fonction GESTION</u> - Gestion courante - effectuer les différentes opérations - établir un prix de revient incluant les matières premières et durée de réalisation - trier et classer des informations	C51 C53	les quantités et les prix des matières premières	L'exactitude des résultats
	C52 C54	les documents correspondants	La bonne tenue du livre de caisse et d'achats

ETRE CAPABLE DE		CONDITIONS RESSOURCES	INDICATEURS D'EVALUATION
- remplir les formulaires correspondants aux différentes formes de paiement - reconnaître les différents postes d'entrées - établir des comparaisons entre différents comptes - interpréter les documents bancaires - proposer des corrections à d'éventuelles anomalies - Gestion du personnel - diriger un alde - remplir les formulaires et les justificatifs	C32 C33 C32 C31 C32 C42 C13 C52	une liste de fournisseurs une liste des factures et des bons de livraison des comptes d'exploitation les documents différents relevés de compte tableaux d'amortissement des emprunts une situation des documents types	La bonne rédaction des formulaires La conformité entre la facture et les bons de livraison L'identification des différents postes Le repérage des évolutions Une interprétation correcte Une solution adaptée La pertinence des instructions données Un mode de transmission adéquat L'établissement correct - d'un bulletin de salaire - des documents d'embauche - des documents de fin de contrat
<u>Fonction COMMERCIALE</u> - analyser sa clientèle - repérer la concurrence - mettre au point un plan de commercialisation - décrire les qualités nutritionnelles et gustatives d'un produit et conseiller - de renouveler sa gamme de produits en fonction de la clientèle - analyser les flux de clientèle - répartir les linéaires en fonction des produits - disposer le mobilier - mettre en place la P.L.V (publicité sur les lieux de vente)	C32 C33 C41 C32 C31 C32 C41	une situation des exemples de situation d'achat une situation géographique et socio-économique un plan des locaux l'importance de la clientèle	Une adéquation entre les différents paramètres L'adaptation et l'exactitude des renseignements fournis La qualité de la communication vendeur-client Une proposition adéquate Une organisation rationnelle du lieu de vente

SAVOIRS ASSOCIES

SCIENCES DE L'ALIMENTATION

1) COMPÉTENCE GLOBALE :

Le candidat au Brevet Professionnel Boulanger doit être capable de :

- comprendre la nécessité des réglementations relatives aux denrées alimentaires, à l'hygiène des locaux et des personnels,
- expliquer scientifiquement les techniques professionnelles mises en oeuvre,
- justifier l'utilisation des produits, des équipements traditionnels et des locaux,
- intégrer rationnellement les produits nouveaux et les technologies nouvelles.

2) CAPACITÉS ET CONNAISSANCES REQUISES :

Cette compétence globale implique la mise en oeuvre des capacités suivantes :

- ANALYSER UNE SITUATION, c'est-à-dire :
 - . identifier les éléments essentiels caractérisant une situation donnée.
 - . établir des relations entre les éléments analysés.
 - . classer les éléments retenus selon les critères pertinents.
 - . apprécier des résultats ou des données par référence à des normes, à des règlements ou par comparaison.
- EXPLOITER DES INFORMATIONS, c'est-à-dire :
 - . comparer plusieurs solutions proposées.
 - . faire des choix raisonnés en fonction de critères explicités et classés.
 - . élaborer et formuler des hypothèses ou des conclusions argumentées et justifiées.
 - . proposer des solutions adaptées.
- EXPRIMER DES CONNAISSANCES UTILES À LA COMPRÉHENSION ET À LA RÉSOLUTION DES PROBLÈMES POSÉS, c'est-à-dire :
 - . donner les fondements scientifiques des procédés ou des mécanismes mis en oeuvre,
 - . justifier scientifiquement les techniques mises en oeuvre.
 - . justifier les règles d'hygiène et de sécurité.
 - . utiliser un vocabulaire technique.

SCIENCES DE L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
1. <u>Microbiologie et parasitologie alimentaires</u> 1.1. Diversité du monde microbien 1.2. Relations micro-organismes hôte 1.3. Physiologie bactérienne 1.3.1. Nutrition et croissance ; facteurs de croissance 1.3.2. Types respiratoires 1.4. Origine de la flore microbienne des aliments 1.4.1. Principaux germes recherchés en microbiologie alimentaire	- Définir algues, protozoaires, champignons microscopiques, bactéries et virus. - Donner les critères de reconnaissance de différents types de bactéries (forme, groupement, taille, mobilité, mode de respiration, sporulation). - Définir symbiose, parasitisme, saprophytisme commensalisme, pathogénicité - Définir pouvoir toxique et virulence. - Indiquer les conditions favorables ou défavorables à l'activité et à la multiplication des bactéries. - Justifier le rôle de la température et celui de l'oxygène. - Citer les germes susceptibles d'être rencontrés et les situer par rapport aux différents types alimentaires connus.

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
1.4.2. Origine intrinsèque ; origine accidentelle 1.5. Rôle de la flore microbienne des aliments 1.5.1. Fabrication des aliments 1.5.2. Altérations des aliments 1.5.3. Conservation des produits utilisés ou élaborés en boulangerie par : Stérilisation, pasteurisation, réfrigération, congélation, surgélation, déshydratation, lyophilisation, ionisation, conservation sous atmosphère contrôlée et "sous-vide"	- Expliquer leur origine - Nommer les micro-organismes responsables de fermentations utilisées en technologies boulangères - Indiquer les facteurs favorables aux fermentations - Expliquer l'importance de la relation température-temps et ses conséquences sur la nature des produits formés et le rendement de la fermentation - Justifier les étapes de la panification et les méthodes mises en oeuvre en boulangerie - Expliquer les causes d'altération microbienne des ingrédients utilisés en boulangerie - Proposer, pour une situation donnée, des mesures d'hygiène conformes aux réglementations - Définir et comparer les différentes techniques de conservation : principe et mode d'action, conséquences sur la valeur nutritionnelle, sur la qualité microbiologique, sur la qualité organoleptique et sur la qualité marchande

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
1.6. Principales intoxications alimentaires d'origine microbienne 1.7. Lutte anti-microbienne : 1.7.1. Prophylaxie au niveau des modes de contamination (contamination par voie aérienne, voie digestive, voies cutanéo-muqueuses) 1.7.2. Prophylaxie au niveau d'hôte réceptif : - isolement - vaccination - chimio-prophylaxie et séroprophylaxie 1.7.3. Agents anti-microbiens : - agents physiques : température, radiations, pression, filtration - agents chimiques : agents de déshydratation, oxydants, alcools, dérivés mercuriels composés phénoliques, savons et détergents, conservateurs alimentaires, gaz - agents chimiothérapeutiques : antibiotiques, sulfamides 1.7.4. Hygiène du personnel : mesures réglementaires	- Citer des exemples de microbes responsables d'intoxications alimentaires - Mettre en relation l'agent responsable, la denrée incriminée et les fautes d'hygiène - Donner des exemples de différents modes de contamination - Expliquer et justifier les mesures de prévention et d'hygiène propres à éviter les contaminations - Donner le mode d'action des différents agents anti-microbiens. - Choisir des agents anti-microbiens adaptés à une situation professionnelle donnée - Proposer des mesures d'hygiène, de réaménagement d'installations, de réorganisation de méthodes de travail, conformes aux réglementations, pour une situation professionnelle donnée

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
1.8. Parasitoses alimentaires 2. <u>Biochimie des aliments</u> 2.1. Constitution de la matière vivante	- Citer les principaux parasites, l'origine de la contamination et l'aliment vecteur - Proposer des mesures d'hygiène adaptées - Définir les différents niveaux d'organisation de la matière vivante : organismes, appareils et organes, tissus, cellules, macromolécules, molécules simples et ions - Citer les principaux éléments chimiques constituant la matière vivante - Définir et donner des exemples d'oligo-éléments - Définir et donner des exemples (pris dans le secteur de la boulangerie) de biomolécules : oses, acides aminés, acides gras, glucides, lipides, protéides, acides nucléiques, vitamines - Nommer les principales enzymes impliquées dans la technologie boulangère, indiquer leur origine et leur rôle

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
2.2. Les aliments : 2.2.1. Classifications des aliments en groupes en fonction de leur composition et de leur origine 2.2.2. Principales propriétés physiques des constituants alimentaires - état physique (liquide, solide, gazeux) - solubilité (eau, alcool) - suspension - diffusion - propriétés rhéologiques 2.2.3. Modifications physico-chimiques se produisant au cours du stockage et de la fabrication - action de la chaleur sur les protéides, lipides et glucides - action de l'air - action des acides ; notion de pH. - brunissement enzymatique - brunissement non enzymatique - rassissement	- Justifier les classifications des aliments en groupes - Mettre en relation les propriétés des ingrédients utilisés et les techniques professionnelles - Justifier l'utilisation des ingrédients de boulangerie - Expliquer et justifier les techniques boulangères - Préciser les modifications physico-chimiques susceptibles de se produire au cours du stockage et lors des différentes étapes de fabrication - aspect, goût du pain - rassissement

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
2.3. Additifs alimentaires et auxiliaires de préparation et de fabrication : - nature - rôles - législation 2.4. Toxicologie alimentaire - origine intrinsèque, origine extrinsèque - effets de quelques substances toxiques ; effets cumulatifs - aspects réglementaires : matériaux au contact des aliments.	- Justifier le choix et les limites d'utilisation des additifs alimentaires et des auxiliaires de préparation et de fabrication - Identifier la présence d'additifs sur l'étiquetage des produits et justifier leur utilisation - Evaluer les risques de toxicité de certains contaminants alimentaires afin d'avoir une conduite appropriée dans la préparation des aliments - Justifier le choix d'emballages de conditionnement en fonction du but recherché

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
3. <u>Alimentation rationnelle</u> 3.1. Digestion : destinée des produits de l'absorption 3.2. Besoins nutritionnels et apports recommandés 3.3. Valeur nutritionnelle des aliments céréaliers ; équivalences 3.4. Equilibre alimentaire 3.4.1. Rations alimentaires 3.4.2. Elaboration de menus équilibrés 3.4.3. Evolution des modes d'alimentation et conséquences sur la santé	- Expliquer la simplification moléculaire des aliments, nécessaire à leur absorption - Justifier l'existence et les besoins de l'individu en matière d'alimentation - Comparer la composition et la valeur nutritionnelle des aliments céréaliers - Proposer et justifier des équivalences - Faire l'analyse critique d'un menu ou d'un produit et proposer éventuellement des modifications. - Repérer des erreurs alimentaires

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
3.4.4. Place du pain et des produits de substitution dans l'alimentation 3.5. Composants du goût : Rôle des organes sensoriels ; notion d'analyse sensorielle 4. <u>Sciences appliquées aux équipements professionnels</u> 4.1. Principes physiques 4.1.1. Différentes formes d'énergie et propagation de l'énergie : étude expérimentale	- Répertoire les différents stimuli déterminant le comportement alimentaire - Expliquer physiologiquement la perception des saveurs - Identifier dans la technologie boulangère les facteurs qui influencent les qualités organoleptiques des produits de boulangerie - Définir et comparer les différentes formes d'énergie - Comparer les différents modes de propagation de la chaleur - Définir et calculer les grandeurs qui caractérisent l'énergie électrique intensité de courant électrique, puissance, différence de potentiel, résistance et les exprimer en unités légales

4.1.2. Thermométrie - Calorimétrie

- Repérer une température à l'aide de différents appareils utilisant différents capteurs (lecture d'échelles graduées, de cadrans ; affichages numériques et digitaux)
- Repérer et justifier l'évolution de la température lors du changement d'état d'un corps
- Calculer l'énergie nécessaire à l'élévation de température d'une masse donnée d'un produit

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
4.1.1.3. Cryoscopie : - Lois de Raoult - Exemples simples 4.1.1.4. Production de froid et de chaleur 4.1.1.5. Pression des fluides	- Comparer les températures de début de cristallisation de milieux de composition différentes - Comparer au niveau des principes : - la production de froid mécanique et la production de froid cryogénique - la production de chaleur par effet Joule et par combustion d'un carbure d'hydrogène - Ecrire l'équation de réaction de combustion d'un carbure d'hydrogène - Préciser l'influence des paramètres R, I, T sur la production d'énergie par effet Joule - Définir la pression en un point d'un fluide liquide ou gazeux - Définir la pression atmosphérique - Donner le principe d'un appareil simple permettant de mesurer une pression et exprimer celle-ci en unités légales

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
4.1.6. Ondes électromagnétiques : - production - fréquences et longueurs d'onde 4.1.7. Rayonnements ionisants - Nature et sources - Caractéristiques énergétiques	- Mettre en relation pression, volume, température d'un gaz - Définir la notion "d'atmosphère contrôlée" et de "vide partiel" - Justifier l'influence de la pression sur la température de changement d'état d'un corps pur (vaporisation d'un liquide). - Définir les différents domaines de longueurs d'onde des différentes radiations électromagnétiques - Préciser leur mode de production - Citer et définir les principaux types de rayonnements ionisants - Indiquer les mesures de protection nécessaires

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
4.2. Installations et équipements de locaux professionnels : 4.2.1. Alimentation en eau et en énergie	- Définir une eau potable - Citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure - Expliquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur - Donner le principe de la distribution collective d'eau - Calculer le coût d'une consommation énergétique (énergie électrique, combustible) pour une situation donnée - Enoncer les avantages et les inconvénients des différentes sources d'énergie utilisées dans la profession - Calculer la puissance électrique nécessaire pour une installation - Choisir et justifier un contrat d'énergie pour une organisation professionnelle donnée

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
4.2.2. Principes, fonctions régulations, sécurité, normalisation, hygiène, entretien des différents appareils utilisés en boulangerie - appareils de préparation - appareils de fermentation - appareils de cuisson, de remise en température - appareils de conservation par le froid - appareils de refroidissement rapide - appareils d'entretien des surfaces	- Expliquer le principe de fonctionnement de chaque type d'appareil en vue d'une utilisation rationnelle et d'une maintenance efficace - Décrire les dispositifs de régulation et de sécurité - Justifier les règles d'hygiène en vue d'une utilisation rationnelle et responsable - Comparer les performances de différents types types d'appareils pour une opération donnée par rapport : * à la consommation énergétique * aux températures atteintes * au temps de l'opération * à l'inertie de l'appareil * à la quantité de l'aliment ou * de la préparation traitée * à la qualité nutritionnelle * à la surveillance * à l'hygiène au cours de l'opération puis du nettoyage
4.2.3. Sécurité électrique des installations professionnelles	- Expliciter une notice technique et une plaque signalétique - Etablir des relations entre les différentes grandeurs physiques y figurant - Donner les principes à respecter pour que la la sécurité électrique soit assurée.
4.2.4. Ergonomie et ambiance professionnelle	

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
4.2.4.1. Eclairage du local : - les sources lumineuses à incandescence et à fluorescence - les appareils d'éclairage et les modes d'éclairage - l'entretien des sources lumineuses et des appareils d'éclairage 4.2.4.2. Gestes, postures et appareil locomoteur	- Indiquer le principe d'une lampe à incandescence et d'un tube fluorescent - Comparer le rendement de ces sources - Citer les différents appareils d'éclairage et les divers modes d'éclairage - Préciser les facteurs d'un éclairage rationnel en milieu professionnel - Justifier les gestes et les postures à observer en vue d'une meilleure prévention des risques professionnels et en vue d'un plus grand confort

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCE
4.2.5. Revêtements et surfaces - Principales propriétés des matériaux de revêtements et de surfaces - Critères de choix des matériaux - Entretien des matériaux et produits de nettoyage 4.2.6. Réglementation relative à l'installation et à l'utilisation des locaux professionnels par référence aux textes réglementaires et au règlement sanitaire départemental	- Indiquer l'action de la chaleur sur les matériaux de revêtement - Caractériser la résistance des matériaux au choc mécanique, au choc thermique, à l'abrasion, à l'action des produits chimiques - Justifier le choix et l'utilisation des matériaux en fonction de leurs propriétés - Expliquer les modes d'action des abrasifs, solvants, des détergents, des décapants, des désinfectants - Mettre en relation les propriétés de matériaux à entretenir et les modes des produits - Justifier la réglementation relative à l'installation, à l'hygiène et à la sécurité des locaux professionnels.

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCE

A LES MATIERES PREMIERES

1 LE BLE

1.1 Production

1.1.1. La plante

1.1.2. La culture

1.1.3. Le stockage

1.2. Composition générale du grain

1.3 . Espèces - Variétés

1.4 . Enjeux économiques

- Donner la composition du grain
- Expliquer l'incidence de la variété du blé sur la qualité de la farine

- Citer différentes espèces et les modes de classification

- Préciser l'importance économique de la production de céréales

2 LE NETTOYAGE - LA MOUTURE

2.1. Graines impropres à la mouture

2.1.1. Graines étrangères et parasites

2.1.2. Maladies du blé

2.2. Contrôle de la qualité des blés

2.3. Le nettoyage

2.3.1. Le premier nettoyage

2.3.2. La préparation

2.3.3. Le second nettoyage et le conditionnement

2.4. Principes généraux de la mouture

2.5. Descriptif des appareils de mouture

2.5.1. Le broyage

2.5.2. Le claquage

2.5.3. Le convertissage

2.5.4. Le blutage

2.5.5. Les brosses à sons

2.5.6. Le sassage

2.6. Les produits obtenus

2.7. Ensachage - Etiquetage - Transport

- Citer les appareils utilisés
- Décrire leur rôle

- Décrire le rôle des appareils utilisées

- Expliquer l'organisation d'un diagramme de mouture
- Citer et préciser les caractéristiques des différentes farines de passage

- Préciser la réglementation concernant le transport et l'étiquetage des farines

3 LA FARINE DE BLE

3.1. Définition officielle

3.2. Composition chimique

3.3. Etude des différents éléments de constitution

3.3.1. Les glucides

3.3.2. Les protides

- Donner la composition d'une farine type 55

- Définir un cahier des charges indiquant les caractéristiques de la farine en fonction d'une production donnée

- 3.3.3. *Les lipides*
- 3.3.4. *Les matières minérales*
- 3.3.5. *Les vitamines*

3.4. Les types de farine

- Expliquer la relation entre le taux d'extraction et le type

3.5. Propriétés de la farine

- 3.5.1. *Propriétés physiques*
- 3.5.2. *Propriétés plastiques*
- 3.5.3. *Propriétés fermentatives*

- Identifier les différentes qualités de farine et préciser leur influence sur le pain

3.6. Les dosages

- 3.6.1. *Détermination du taux de cendres*
- 3.6.2. *Dosage de l'acidité*
- 3.6.3. *Détermination de la teneur en eau*
- 3.6.4. *Dosage du gluten*
- 3.6.5. *Dosage des matières grasses*
- 3.6.6. *Dosage des protéines*

- Interpréter les résultats des diverses analyses, en fonction d'un objectif de production donné

3.7. Les tests

- 3.7.1. *Alvéographe de Chopin*
- 3.7.2. *Indice de chute - Falling number*
- 3.7.3. *Amylographe Brabender*
- 3.7.4. *Zymotachygraphe*
- 3.7.5. *Pekar*

- Décrire les phases de réalisation d'au moins un test

3.8. L'essai de panification

- Citer les précautions à prendre pour obtenir des résultats fiables

4 LES FARINES DIVERSES

- 4.1. *Farine de seigle*
- 4.1.1. *Culture*
- 4.1.2. *Caractéristiques particulières*

- Préciser les caractéristiques des farines diverses et les contraintes d'utilisation

4.2. Farine de soja

4.3. Farine de riz

4.4. Farine de sarrasin

4.5. Farine de maïs

4.6. Farine de pomme de terre

4.7. Farine d'orge

4.8. Farine de coton

4.9. Compositions des différentes farines

- Expliquer le rôle technologique des composants

4.10. Les farines composées

5 L'EAU

- 5.1. Eau potable - Eau déminéralisée**
- 5.2. Rôle de l'eau dans la fabrication**

- Décrire le rôle de l'eau dans la panification et dans la conservation
- Préciser l'influence du degré hydrotimétrique

6 LA LEVURE

- 6.1. Présentation. Historique**
- 6.2. Composition**
- 6.3. Fabrication de la levure**
- 6.4. Caractéristiques particulières**
- 6.5. Conservation**

- Expliquer son mode d'action
- Donner sa composition et son mode de fabrication
- Préciser l'importance de la sélection des souches
- Expliquer les différences entre les levures pressées et sèches, lentes et rapides

7 LES POUDRES LEVANTES CHIMIQUES

7.1. Composition des poudres levantes chimiques

- 7.1.1. Le bicarbonate de soude*
- 7.1.2. Le carbonate d'ammoniaque*
- 7.1.3. Le carbonate de potassium*

7.2. Action

7.3. Dosage

- Expliquer la différence de nature entre une poudre levante et la levure de boulangerie

8 LE SEL

8.1. Provenances

- 8.1.1. Les marais salants ou salins*
- 8.1.2. Les gisements de sel*

8.2. Description - Propriétés

8.3. Utilisation

8.4. Actions sur les pâtes

- Expliquer son rôle et ses effets sur la pâte.
- Préciser les conséquences en fonction du moment choisi pour l'incorporation

9 LE LAIT

9.1. Définition

9.2. Composition du lait

- Pour l'ensemble des produits d'origine animale, préciser les conditions de conservation et de stockage
- Préciser l'intérêt nutritif du lait et les conséquences de son utilisation en panification fine

9.4. Etude des éléments de constitution

- 9.4.1. *Les protéines*
- 9.4.2. *Les lipides*
- 9.4.3. *Les glucides*
- 9.4.4. *Les sels minéraux et les vitamines*

9.5. Action du lait en panification

9.6. Méthodes de conservation et de conditionnement

- 9.6.1. *Les laits liquides*
- 9.6.2. *Les évaporés ou concentrés*
- 9.6.3. *Les laits déshydratés*

- Citer les différentes formes commerciales du lait et en préciser les avantages et les inconvénients

10 LA CREME - LE BEURRE

10.1. La crème

- 10.1.1. *Définition légale*
- 10.1.2. *Fabrication*
- 10.1.3. *Les types de crème*

- Indiquer le mode de fabrication
- Citer les différentes formes commerciales de beurre en donnant leurs caractéristiques

10.2. Le beurre

- 10.2.1. *Définition légale*
- 10.2.2. *Fabrication*
- 10.2.3. *Les types de beurre*

- Préciser les conditions à respecter pour réaliser une pâte feuilletée au beurre

10.3. Influence sur les pâtes

11 LA MARGARINE

11.1 Produits de constitution - Composition

- Expliquer le mode de fabrication et l'incidence du choix des matières premières sur le point de fusion

11.2. Les additifs utilisés

11.3. Fabrication - Utilisation en boulangerie

- Citer les différentes catégories et les choix à faire en fonction des différentes productions

11.4. Altérations éventuelles des matières grasses

12 LES PRODUITS SUCRANTS ET LE CHOCOLAT

12.1. Le sucre : Définition

- Préciser le mode d'obtention

12.2. Plantes productrices

- 12.3. Extraction - Traitement
 - Citer les différentes formes commerciales
 - Expliquer le rôle technologique des sucres
- 12.4. Présentations diverses
- 12.5. Le miel
- 12.6. Les édulcorants
 - Préciser les conditions réglementaires d'utilisation
- 12.6.1. *Les édulcorants intenses*
- 12.6.2. *Les édulcorants non intenses*
- 12.7. Le chocolat
 - Décrire les différentes catégories officiellement réglementées
- 13 LES OEUFS
- 13.1. Définition
 - Indiquer la valeur nutritive de l'oeuf
- 13.2. Composition générale chimique
 - Préciser les différentes formes commerciales des ovo-produits et pour chacune les conditions d'utilisation
- 13.3. Etude des éléments de constitution
- 13.4. Classification
- 13.5. Contrôles de fraîcheur - Conservation
- 13.6. Altérations éventuelles
- 14 LES PRODUITS ADDITIFS ET AMELIORANTS AUTORISES EN PANIFICATION
- 14.1. Les amylases fongiques
 - Citer le rôle et les éventuels effets secondaires de chaque additif autorisé par la législation en vigueur
- 14.2. Le malt
- 14.3. L'acide ascorbique
 - Utiliser chaque produit en fonction des défauts à corriger
- 14.4. La lécithine de soja
 - Définir les critères qualitatifs d'une farine permettant de ne pas utiliser d'additifs pour une fabrication donnée
- 14.5. La farine de fève
- 14.6. La farine de soja
 - Citer les différentes formes commerciales
- 14.7. Additifs autorisés pour les produits préemballés
- 14.8. Le gluten
- 15. LES ADDITIFS AUTORISES EN VIENNOISERIE

- Emulsifiants
- Anti-oxydants
- Colorants
- Conservateurs...

- Décrire les formes commerciales et l'action de chaque produit autorisé par la législation en vigueur

B TECHNIQUES DE FABRICATION ET DE CONSERVATION

16 LE PETRISSAGE

- 16.1. L'objectif
- 16.2. Principe et calcul des ingrédients
- 16.3. La technique du pétrissage
- 16.4. Les types de pétrissage
- 16.5. Les températures
- 16.6. Les différentes méthodes de pétrissage
- 16.7. Résultat des différentes méthodes de pétrissage

- Calculer les quantités d'ingrédients en fonction des différents taux d'hydratation
- Définir un mode de pétrissage en fonction du pain à obtenir
- Enumérer les règles à respecter pour éviter l'oxydation des pâtes
- Préciser l'influence du choix du pétrin sur la qualité du produit fini et la relation durée du pétrissage/ modes de fermentation

17 LA FERMENTATION

- 17.1. Les agents de fermentation
- 17.2. Actions de la levure et des enzymes
- 17.3. Facteurs d'influences (constituants - milieu)

- Décrire les transformations qui se déroulent dans la pâte et les facteurs favorisant

18 LES TEMPS DE FERMENTATION

- 18.1. Le pointage
- 18.2. L'apprêt

- Décrire le phénomène de la prise de force
- Préciser les durées en fonction du type de fermentation et de pétrissage

19 LES DIFFERENTS TYPES DE FERMENTATION PANAIRE

- 19.1. Fermentation sur direct
- 19.2. Fermentation sur pâte fermentée
- 19.3. Fermentation sur poolish
- 19.4. Fermentation sur levain naturel

- Donner les facteurs qui favorisent la tolérance des pâtes

19.5. Fermentation sur levain levure

- Décrire chaque méthode et en citer les avantages et les inconvénients
- Préciser les conséquences sur le produit fini

20 LES FABRICATIONS DIFFERÉES

20.1. La fermentation contrôlée

20.1.1. Matériel

20.1.2. Règles générales

20.1.3. Connaissance des matières premières

20.1.4. Le diagramme de fabrication

20.1.5. Principaux défauts et moyens de correction

- Préciser les règles de fabrication à respecter
- Définir les caractéristiques des matières premières nécessaires pour ces techniques

20.2. Le préculit

20.3. La surgélation des pâtes crues

20.3.1. Connaissance des matières premières

20.3.2. La surgélation des pâtes en cours de fermentation

20.3.3. Schéma général pour la surgélation des pâtes crues

- Comparer les avantages et les inconvénients de ces différentes méthodes

21. DEFANTS DES PATES

21.1 : Pâte trop ferme

21.2 : Pâte trop molle

21.3 : Pâte manquant de force

21.4 : Pâte qui relâche

- Préciser la nature du défaut, les causes et les moyens d'y remédier

21.5 : Pâte qui a un excès de force

21.6 : Pâte jeune

21.7 : Pâte courte

21.8 : Pâte grasse

21.9 : Pâte filante

21.10 : Pâte suintante

21.11 : Pâte croûtée

22 . MISE EN FORME

22.1 : Le boulage

22. 2 : Le façonnage

23 LA CUISSON

- 23.1. Mise en température du four**
- 23.2. Préparation du four à la cuisson**
- 23.3. La coupe des pâtons et la buée**
- 23.4. La mise au four**
- 23.5. Le défournement**
- 23.6. Les temps de cuisson**
- 23.7. La réaction de Maillard en panification**

- Décrire l'influence du mode de cuisson sur la qualité du produit fini

- Préciser les températures et les durées de cuisson en fonction des produits

- Décrire les étapes de la transformation de la pâte en pain

- Evaluer les pertes d'eau en fonction de la nature, de la taille et de la forme des pains

24 EVOLUTION DES PRODUITS APRES CUISSON

- 24.1. Le ressuage : Etude du phénomène**
- 24.2. Le rassissement**
 - 24.2.1 Etude du phénomène*
 - 24.2.2 Différentes techniques de conservation*

- Expliquer les différentes méthodes permettant de ralentir le rassissement

- Indiquer les conséquences du choix des matières premières et des méthodes de fabrication sur le rassissement

25. LES DEFAUTS DES PAINS

- 25.1 : Pain pâle**
- 25.2 : Pain rouge**
- 25.3 : Croûte épaisse**
- 25.4 : Croûte molle**
- 25.5 : Croûte terne**
- 25.6 : Croûte cloquée**
- 25.7 : Croûte sale**
- 25.8 : Pain déchiré**
- 25.9 : Pain mal développé**
- 25.10 : Pain plat**
- 25.11 : Pain qui ne grigne pas**
- 25.12 : Pain qui grigne ou jette mal**
- 25.13 : Croûte qui s'écaille**
- 25.14 : Croûte qui se décolle**
- 25.15 : Mie serrée**

- Préciser la nature du défaut, les causes et les moyens d'y remédier

25.16 : Mie Collante

25.17 : Mauvaise odeur - saveur

26 LES ALTERATIONS MICROBIENNES

26.1. Le pain filant

26.2. Les moisissures : Causes - Symptômes - Remèdes

- Expliquer les causes, conséquences et moyens de lutte contre le pain filant

C ENERGIE ET EQUIPEMENT

27 LE MATERIEL DE BOULANGERIE

27.1. LES FOURS - APPAREILS ANNEXES

27.1.1. Historique

- Construire une classification des différents types de four

27.1.2. Constitution générale d'un four

- Expliquer les avantages et les inconvénients de chaque matériel

27.1.3. Types de fours

27.1.4. Chauffage direct et indirect

- Décrire les contraintes d'installation : emplacement, alimentation électrique, évacuation...

27.1.4.1. Cuisson par chauffage direct

- Les fours à soles fixes
- Les fours à supports amovibles

- Préciser l'influence des modes de transmission de la chaleur sur la qualité de cuisson

27.1.4.2. Cuisson par chauffage indirect

- Les fours à soles fixes
- Les fours à soles mobiles et supports amovibles
- Les fours industriels

- Comparer les avantages et inconvénients des différentes sources d'énergie

27.1.5. Appareils annexes

- Pyromètres
- Générateurs de vapeur
- Brûleurs
- Les tapis enfourneur - Chariots rotatifs

- Préciser les différences entre un four à sole fixe et un four rotatif. Enumérer les conséquences du choix sur la qualité du produit fini

27.2. AUTRES MATERIELS

- Refroidisseur d'eau
- Doseur mélangeur
- Pétrin
- Batteur
- Diviseuse, Diviseuse-Peseuse

- Bouleuse
- Façonneuse
- Armoire de fermentation
- Laminoir
- Balancelle
- Congélateur_Surgélateur
- Silos à farine

- Préciser les avantages et les inconvénients de la mécanisation du point de vue de la qualité du produit et de la rentabilité

- Décrire les usages de froid en boulangerie et préciser les règles en vigueur concernant le froid positif et négatif

D HYGIENE ET SECURITE

28 HYGIENE

- Citer les règles d'hygiène personnelle à observer

- 28.1. Hygiène individuelle
- 28.2. La lutte contre la prolifération microbienne
- 28.3. Les matériaux au contact
- 28.4. La mise en conformité des locaux

- Décrire un local de fabrication conforme
 - Citer des matériaux autorisés au contact avec les denrées alimentaires
 - Différencier la réglementation en vigueur concernant l'utilisation des différents types de produit (origine animale, végétale...)

29. SECURITE

- 29.1 La sécurité mécanique: grilles...
- 29.2. La sécurité électrique: disjoncteurs...
- 29.3. La mise en conformité des locaux

- Décrire les organes de sécurité d'un four et d'un brûleur
 - Décrire le mode de fonctionnement des protections électro-thermiques
 - Enoncer les règles de protection mécanique

E LES PRODUITS DE BOULANGERIE

30. Les pains courants

- pains courants en pétrissage intensifié
- pains courants en pétrissage amélioré
- pains courants sur différentes méthodes de fermentation, levain, poolish, pâte fermentée...
- pains de formes diverses : longues, boules, couronnes...

- Construire différents diagrammes de fabrication
- Décrire différentes formes

31 Les pains divers

- pains régionaux
- pains aromatiques
- pain de mie
- pain de campagne
- pain complet
- pain de seigle
- pain aux germes de blé
- pain au gluten
- pain viennois
- pain de gruau
- pain de méteil
- pain de son...

Pour l'ensemble des pains :

- Calculer la quantité et la température des ingrédients nécessaires à chaque pétrissage
- Définir les taux d'hydratation et les rendements propre à chaque pain

- Décrire l'intérêt nutritif des différents pains et les possibilités d'accompagnement de plats
- Développer un argumentaire de vente

32. La viennoiserie

32.1. Les pâtes levées

- *biscottes*
- *longuets*
- *pain brioché*
- *pain au lait*
- *brioche tressée*
- *brioche mousseline*
- *variétés fourrées*
- *spécialités régionales...*

- Décrire des variétés fourrées ou non fourrées

- Décrire la conduite de la fabrication permettant d'obtenir des produits de qualité

32.2. Les pâtes levées feuilletées

- *croissants, pains au chocolat*
- *formes diverses fourrées ou non fourrées*
- *spécialités régionales...*

- Exposer les règles à observer pour l'obtention d'un bon feuilletage.

33 Les produits salés

33.1. Entrées salées en pâte levée, brisée ou feuilletée

- *pizzas*
- *quiches*
- *tartes aux légumes...*

- Enoncer plusieurs recettes

33.2. Apéritif garni

- *petits tours salés à base de feuilletage*
- *pains surprises*

33 LE DECOR

- différentes pâtes à décor
- décors individuels : roses, épis...
- pains décorés
- pièces de présentation

- Donner les caractéristiques et les recettes de différentes pâtes mortes

REFERENTIEL B.P. BOULANGER
TECHNIQUES COMMERCIALES
APPROCHE MERCATIQUE ET COMMERCIALISATION

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
1. APPROCHE MERCATIQUE 1.1. LE MARCHÉ . Définition . Informations générales sur le marché (aspects quantitatifs et qualitatifs) . Les techniques de l'étude de marché au service du point de vente 1.2. LES ELEMENTS (de l'étude d'un marché) 1.2.1. la concurrence : . repérage géographique, quantitatif... . les choix commerciaux (produits, méthodes de vente, prix) 1.2.2. la demande . définition de la zone chalandise . mesure du marché potentiel : . population actuelle, population future . potentiel de dépense de la zone . argumentation de la clientèle actuelle et potentielle (critères de classement : besoins et comportements) . ses motivations : les mobiles qui font agir les clients.	. Répertorier les éléments quantitatifs et qualitatifs qui permettent de définir le marché . Caractériser les choix faits en matière commerciale par les points de vente concurrents A partir d'une étude de cas : . Définir le potentiel économique de la zone de chalandise . Caractériser la clientèle potentielle . Déterminer les arguments de clientèle auxquels on veut s'adresser

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
1.3. DEFINITION D'UNE POLITIQUE (de produits, de prix, de commercialisation) 1.3.1. quels besoins satisfaire ? 1.3.2. Quels prix pratiquer ? . fixation du prix de vente . politique de prix, de marge . la TVA sur les ventes 1.3.3. Le mode de distribution 1.4. LA PUBLICITE 1.4.1. Objectifs et rôle de la publicité 1.4.2. Méthodes en publicité . cible, produit, message publicitaire . mécanismes d'influence 1.4.3. Les professionnels de la publicité . entre prises et organismes professionnels 1.4.4. La réglementation de la publicité . protection du consommateur, la conformité des actions avec la réglementation en vigueur	A partir des segments de clientèle retenus : . Définir une politique commerciale (assortiment, prix, marge, distribution) (en liaison avec les responsables du magasin) . Choisir des modalités : . d'action publicitaire . d'action promotionnelle

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
2. COMMERCIALISATION 2.1. LE CADRE DE VENTE (approche descriptive) 2.1.1. L'emplacement : . les aspects extérieurs 2.1.2. Les magasins (adéquation : aménagement, assortiment esthétique du magasin) 2.1.3. La réglementation . relative aux produits et aux prix . relative au magasin (les conditions d'exercice) . la fiscalité (TVA, vente à l'exportation) 2.2. LE MERCHANTISAGE (approche dynamique) 2.2.1. Implantation et présentation marchande des produits : . principes d'organisation du magasin et de présentation marchande des produits 2.2.2. Animation du point de vente . ambiance, sonorisation, climatisation, éclairage . actions promotionnelles : exemples	- Apprécier l'agencement du magasin - Apprécier à partir d'un exemple le respect de la réglementation . Déterminer à partir d'objectifs commerciaux l'implantation et la présentation des produits . Identifier les principaux éléments d'animation d'un point de vente

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
2.3. LES TECHNIQUES DE VENTE (la vente de contact) 2.3.1. La préparation de la vente a. le produit · éléments d'identification · aspects technologiques (la caractéristique technique du produit, le conditionnement) · le produit dans l'assortiment : gammes de produits, produits complémentaires, produits de remplacement · le produit et ses utilisations · le produit face aux tendances b. L'argumentaire · définition · rôle · élaboration, qualité des arguments types et formes d'arguments 2.3.2. La communication avec le client a. le vendeur · présentation et comportement du professionnel en situation de conseil vis à vis du client · profil type : aptitude à communiquer et charisme dans la vente	· Donner au personnel de vente les éléments nécessaires à la constitution des dossiers produits · Dégager des arguments de vente pour le personnel du magasin, sur les produits proposés à la clientèle · Décrire les usages de réception du client dans le cadre d'une vente au comptoir

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
b. la clientèle · différents types de clients · le client et ses satisfactions d'ordre objectif, d'ordre psychologique · le comportement d'achat : achats prévus, raisonnés et achats impulsifs. Les éléments susceptibles d'infléchr le comportement de l'acheteur · l'acte d'achat : motivation, freins, décisions	· Identifier et caractériser les différents types de client · Citer les principaux comportements d'achat du client · Dégager des motivations et des freins d'après des situations simples.

GESTION-COMPTABILITE

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
I - L'ENTREPRISE 1/ Son activité 2/ Ses moyens 3/ Ses obligations légales II - ORGANISATION ET GESTION DE LA PRODUCTION 21 - ACHATS ET APPROVISIONNEMENTS 211 Importance des achats - - prix, qualité, délais - les systèmes d'achats 212 - Evaluation des besoins Les opérations : . de constitution et de renouvellement du stock des marchandises . de définition des achats 213 - Recherche et choix des fournisseurs : (consultation des fichiers, recherche de documentation, comparaison des offres et choix du fournisseur) 214 - Passation des commandes : (la commande, son suivi, la relance des fournisseurs) 215 - Réception - Contrôle : . qualitatif, quantitatif . formulation des réserves	- Expliquer les systèmes d'achats spécifiques à la boulangerie - Définir les besoins d'achats à partir des stocks et des prévisions de production. - Sélectionner les fournisseurs - Passer une commande - Vérifier la quantité, la qualité et la conformité des produits livrés, formuler les réserves, les réclamations

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
22 - <u>Les stocks</u> 221 - <u>La gestion des stocks</u> - procédures - organisation physique/rotations - valorisation 222 - <u>Stockage des produits frais, semi-élaborés et élaborés</u> - Organisation - Législation * 33 - <u>ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DU TRAVAIL</u> * 331 - <u>Aménagement de l'espace :</u> - Implantations types - Les surfaces et zones spécifiques, - La législation concernant les implantations - Les installations selon les concepts de production - Le poste de travail (règles simples d'ergonomie). * 332 - <u>Choix et adaptation des équipements</u> - Notions économiques sur les sources d'énergie - Le matériel de production du froid - Les appareils de préparation et de fabrication des produits - Les appareils de conditionnement et de mise en forme des produits - Les appareils de cuisson	- Organiser le stockage selon la nature des produits et la législation en vigueur - Effectuer le suivi des stocks - Mettre à jour et valoriser les fiches de stock - Planifier des zones spécifiques selon les besoins de production en respectant les règles et la législation - Rechercher les circuits les plus rationnels - Organiser le poste de travail en respectant les principes d'ergonomie et en respectant une bonne productivité - Définir les besoins en matériel en fonction de l'organisation de la production - Organiser la maintenance

en collaboration avec l'enseignement professionnel

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
* 333 - <u>Contrôle de la production</u> : - Les procédures - Les rendements IV - <u>GESTION COMPTABLE ET FINANCIERE</u> 4.1. <u>LES CHARGES ET LES COUTS.</u> 411 Les charges : - Principales définitions - Charges incorporables : (directes, semi-directes, indirectes) - Charges variables, charges fixes - Charges non incorporables	- Organiser et Coordonner diverses productions - Analyser : . les différents coûts . les ratios . les coefficients - Analyser les écarts sur les poids, les prix - Contrôler les rendements aux différents stades . produits bruts . produits en fabrication . produits finis. - Identifier les différentes catégories de charges.

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
412 - Les coûts et les prix : - Les coûts des moyens mis en oeuvre : . coûts des moyens humains . coûts des moyens techniques (entretien et maintenance, amortissement) . coûts des moyens de financement . coût d'achat / coût matières . coût de fabrication/coût de personnel . coût de revient . prix de vente - Tableau d'exploitation utilisé par les entreprises de la boulangerie. 413 - Le traitement comptable : - Le cadre : le plan comptable professionnel - La détermination du résultat : le compte de résultat - La situation patrimoniale : le bilan	- Calculer les coûts élémentaires contenus dans une prestation générale et/ou ponctuelle (matière, main-d'oeuvre...) - Etablir un coût de revient d'une fabrication - Analyser un tableau d'exploitation courant dans la boulangerie. - Apprécier la signification économique et financière des indicateurs courants : marges - Apprécier la structure d'un bilan simplifié d'une entreprise de boulangerie

414. <u>Le financement à court terme</u> : - la situation de trésorerie - les prévisions - les conséquences 415 - <u>Les financements à moyen et long terme</u> La gestion des équipements 416 - <u>Les méthodes de contrôle de gestion</u> : Elles s'appliqueront essentiellement sur les points principaux suivants : - Le chiffre d'affaires - Le coût matières - Le coût direct du personnel	- Apprécier les conséquences d'un plan de financement de trésorerie
	- Apprécier les critères de choix d'un moyen de financement - Identifier les différents moyens de financement - Préparer un dossier de demande de financement à partir d'une documentation - Apprécier les conséquences d'un plan de financement - Comparer les réalisations avec les prévisions fournies - Analyser et commenter les écarts constatés entre les réalisations et les prévisions - Proposer les solutions adaptées

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
V - GESTION COMMERCIALE - LES VENTES 5 - Le traitement administratif des ventes - les supports : bon de commande, facture - le règlement - l'enregistrement VI - AUTRES PROBLEMES ADMINISTRATIFS 6.1 - Le contrôle et le règlement des approvisionnements 6.2 - Les déclarations fiscales courantes VII - L'OUTIL INFORMATIQUE 7.1 - Le matériel 7.2 - L'utilisation des logiciels, notamment les progiciels professionnels	- Contrôler le processus de facturation, jusqu'au règlement - Rechercher, sélectionner, vérifier les informations nécessaires au contrôle et au règlement d'une livraison - Identifier et utiliser les formulaires correspondants - Décrire une configuration informatique simple

ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
LE CADRE ECONOMIQUE I.1.1. L'ENTREPRISE dans le tissu économique, branche, secteur, filière. - ses produits et leur place dans l'activité économique nationale : 1.2. LA DIVERSITE DES ENTREPRISES - Critères de classification juridique, économique : conséquences de l'appartenance à une catégorie sur les caractéristiques de la gestion de l'entreprise (Les entreprises individuelles, les sociétés, les chaînes, les entreprises affiliées, la franchise) II. LES FACTEURS D'ENVIRONNEMENT 2.1. LES MARCHES, LES ACTEURS, LES CONTRAINTES - Marché commercial : concurrents, clients, appareils de distribution - Marché du travail : population active, le personnel - Marché financier : les banques, les associés - Marché des biens et services : matières premières, produits finis	A partir de statistiques : - Situer une entreprise donnée dans une branche, un secteur, une filière. - Mettre en évidence son importance relative - Mettre en évidence les liens d'une entreprise donnée avec d'autres entreprises (fournisseurs, clients, distributeurs, sous-traitants...) - Classer une entreprise donnée, connue ou faisant l'objet d'une documentation, dans les diverses typologies existantes, et en déduire des conséquences en matière d'indépendance A partir d'une documentation : - Identifier les éléments d'environnement (national et international) dont une entreprise doit tenir compte - Caractériser l'état d'une branche, d'un secteur ou d'une filière au regard de ses contraintes d'environnement

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
2.2. L'ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE ET SOCIO-CULTUREL - Les évolutions techniques en cours - Modes de vie et comportements alimentaires LE CADRE SOCIAL 3.1. LE DROIT SOCIAL : - Les sources : pluralité , loi, conventions collectives,... - Les relations individuelles du travail : . le contrat de travail . l'apprentissage . les congés . la durée et l'aménagement du temps de travail . la rémunération du temps de travail . les droits à la formation . le conseil de prud'hommes - Les relations collectives du travail : . les syndicats . les délégués du personnel . le comité d'entreprise . la convention collective	- Identifier les principales conséquences des évolutions (techniques, socio-culturelles) en cours A partir d'une étude de cas portant sur les relations de travail dans l'entreprise : - Identifier ce qui ressort de la loi, ce qui ressort de la convention collective ; - Déterminer les droits et les obligations de chacun - Citer les démarches nécessaires à la conclusion d'un contrat d'apprentissage - Etablir un bulletin de paye à partir des éléments bruts fournis - Appliquer les règles appropriées légales ou conventionnelles à des situations simples données A partir d'une situation donnée : - Apprécier le rôle des syndicats et celui des principales institutions représentatives du personnel - Analyser une situation donnée en fonction de la convention collective

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
3.2. LA PROTECTION SOCIALE 3.2. LA PROTECTION SOCIALE - Sécurité Sociale et protection obligatoire - Autres organismes de protection (caisses professionnelles) 4. LE CONTEXTE JURIDIQUE ET REGLEMENTAIRE 4.1. LE CADRE GENERAL . La règle du droit et les sources . La personnalité juridique . Notion de capacité . Les droits et leur preuve 4.2. REGLEMENTATION ET FISCALITE . Formes juridiques . Entreprise individuelle . EURL . S.A.R.L . S.A . La fiscalité . Le forfait . Le réel simplifié . La TVA. . La déclaration annuelle : des salaires, des résultats	- Décrire la mise en oeuvre des principales modalités de protection sociale de la branche . Décrire le cadre général du droit : . les sources de la règle de droit . la personnalité juridique . la capacité . A partir d'un exemple : . choisir un mode de preuve et justifier son choix . A partir d'éléments concrets : . Déterminer la forme juridique qu'il serait opportun de retenir . Définir dans le cadre d'une situation donnée, la forme de déclaration fiscale appropriée . Rédiger les documents courants (ex. la déclaration mensuelle de la TVA)

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
4.3. ACTIVITE CONTRACTUELLE ET RESPONSABILITE . Les contrats : . vente . transport de marchandises . concession et franchise . bail commercial . crédit bail . Les modes de règlement : . chèque, carte de paiement, de crédit . lettre de change . la créance . La responsabilité : . civile et pénale . contractuelle . délictuelle . L'assurance professionnelle 5. LE CADRE INSTITUTIONNEL 5.1 LES SOURCES DES REGLES DU DROIT . constitution, traité . loi, règlement	Définir pour un contrat déterminé : . les parties du contrat, . son objet . la cause . les obligations A partir d'étude de cas : . Déterminer les procédures de recouvrement à mettre oeuvre, en cas de non-paiement A partir de situation concrètes simples, apprécier la ou les natures de responsabilité de l'entreprise qui peuvent être engagées Définir les besoins en assurance et ses limites dans une situation professionnelle donnée - Apprécier et hiérarchiser la valeur juridique des traités, lois, décrets.

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
5.2. INSTITUTIONS POLITIQUES (la séparation des pouvoirs) . L'exécutif . Le législatif . le parlement . le Sénat . Le judiciaire 5.3. INSTITUTIONS TERRITORIALES . La région, le département, la commune . Les rapports avec l'Etat 5.3. LA C.E.E. . Le grand marché européen . Définition, application . Conséquences	- Identifier et définir les principaux pouvoirs - Caractériser : . le régime présidentiel, dans le cadre de la constitution en vigueur. - Déterminer les attributions des institutions territoriales - Apprécier les conséquences économiques et juridiques de la mise en place du grand marché européen dans l'activité professionnelle

TABLEAUX DES UNITES CONSTITUTIVES
DU
BREVET PROFESSIONNEL
BOULANGER

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

UNITES CONSTITUTIVES DU REPERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 10.

EPREUVE E.1 : Fabrication d'une commande

			TECHNOLOGIE								
C	CAPACITES	Savoirs associés	A : matières premières	B : techniques de fabrication	C : énergie et équipement	D : hygiène et sécurité	E : les produits de boulangerie	sciences appliquées à l'alimentation	techniques commerciales	gestion comptabilité	environ. économ. juridique social
C1.1	organiser : rechercher des informations										
C1.2	organiser : élaborer un plan de travail respectant les commandes										
C1.3	organiser : planifier le travail d'une équipe										
C2.1	réaliser : mesurer les poids et volumes										
C2.2	réaliser : appliquer les techniques de fabrication										
C2.3	réaliser : fabriquer en fonction de la demande										
C3.1	évaluer : apprécier, vérifier, contrôler										
C3.2	évaluer : analyser et rectifier une situation										
C3.3	évaluer : justifier son point de vue										
C4.1	communiquer : dialoguer avec les partenaires										
C4.2	communiquer : participer à l'animation d'une équipe										
C5.1	gérer : calculer										
C5.2	gérer : établir des documents conformes										
C5.3	gérer : imputer										
C5.4	gérer : classer des documents										

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITÉ 20

EPREUVE E.2 : Technologie et lexique professionnel

TECHNOLOGIE										
Savoirs associés		A : matières premières	B : techniques de fabrication	C : énergie et équipement	D : hygiène et sécurité	E : les produits de boulangerie	sciences appliquées à l'alimentation	techniques commerciales	gestion comptabilité	environnement économique juridique social
C	CAPACITES									
C1.1	organiser : rechercher des informations									
C1.2	organiser : élaborer un plan de travail respectant les commandes									
C1.3	organiser : planifier le travail d'une équipe									
C2.1	réaliser : mesurer les poids et volumes									
C2.2	réaliser : appliquer les techniques de fabrication									
C2.3	réaliser : fabriquer en fonction de la demande									
C3.1	évaluer : apprécier, vérifier, contrôler									
C3.2	évaluer : analyser et rectifier une situation									
C3.3	évaluer : justifier son point de vue									
C4.1	communiquer : dialoguer avec les partenaires									
C4.2	communiquer : participer à l'animation d'une équipe									
C5.1	gérer : calculer									
C5.2	gérer : établir des documents conformes									
C5.3	gérer : imputer									
C5.4	gérer : classer des documents									

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITÉ 30

EPREUVE E. 3 / Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

		TECHNOLOGIE									
C	CAPACITES	Savoirs associés	A : matières premières	B : techniques de fabrication	C : énergie et équipement	D : hygiène et sécurité	E : les produits de boulangerie	sciences appliquées à l'alimentation	techniques commerciales	gestion comptabilité	environnement économique juridique social
C1.1	organiser : rechercher des informations										
C1.2	organiser : élaborer un plan de travail respectant les commandes										
C1.3	organiser : planifier le travail d'une équipe										
C2.1	réaliser : mesurer les poids et volumes										
C2.2	réaliser : appliquer les techniques de fabrication										
C2.3	réaliser : fabriquer en fonction de la demande										
C3.1	évaluer : apprécier, vérifier, contrôler										
C3.2	évaluer : analyser et rectifier une situation										
C3.3	évaluer : justifier son point de vue										
C4.1	communiquer : dialoguer avec les partenaires										
C4.2	communiquer : participer à l'animation d'une équipe										
C5.1	gérer : calculer										
C5.2	gérer : établir des documents conformes										
C5.3	gérer : imputer										
C5.4	gérer : classer des documents										

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

EPREUVE E 4 / Sous-épreuve .4.1. diagramme de production

UNITÉ 4.1

C		Savoirs associés	TECHNOLOGIE							environnement économique juridique social	
			A : matières premières	B: techniques de fabrication	C : énergie et équipement	D : hygiène et sécurité	E : les produits de boulangerie	sciences appliquées à l'alimentation	techniques commerciales		gestion comptabilité
C1.1	organiser : rechercher des informations	Savoirs associés									
C1.2	organiser : élaborer un plan de travail respectant les commandes										
C1.3	organiser: planifier le travail d'une équipe										
C2.1	réaliser : mesurer les poids et volumes										
C2.2	réaliser : appliquer les techniques de fabrication										
C2.3	réaliser : fabriquer en fonction de la demande										
C3.1	évaluer : apprécier, vérifier, contrôler										
C3.2	évaluer : analyser et rectifier une situation										
C3.3	évaluer : justifier son point de vue										
C4.1	communiquer : dialoguer avec les partenaires										
C4.2	communiquer : participer à l'animation d'une équipe										
C5.1	gérer : calculer										
C5.2	gérer : établir des documents conformes										
C5.3	gérer : imputer										
C5.4	gérer : classer des documents										

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITÉ 4.2

EPREUVE E 4 gestion / Sous-épreuve 4.2 gestion-comptabilité, techniques commerciales

TECHNOLOGIE												
C	CAPACITES	Savoirs associés	A : matières premières	B : techniques de fabrication	C : énergie et équipement	D hygiène et sécurité	E : les produits de boulangerie	sciences appliquées à l'alimentation	techniques commerciales	gestion comptabilité	environn. économique juridique social	
C1.1	organiser : rechercher des informations											
C1.2	organiser : élaborer un plan de travail respectant les commandes											
C1.3	organiser: planifier le travail d'une équipe											
C2.1	réaliser : mesurer les poids et volumes											
C2.2	réaliser : appliquer les techniques de fabrication											
C2.3	réaliser : fabriquer en fonction de la demande											
C3.1	évaluer : apprécier, vérifier, contrôler											
C3.2	évaluer : analyser et rectifier une situation											
C3.3	évaluer : justifier son point de vue											
C4.1	communiquer : dialoguer avec les partenaires											
C4.2	communiquer : participer à l'animation d'une équipe											
C5.1	gérer : calculer											
C5.2	gérer : établir des documents conformes											
C5.3	gérer : imputer											
C5.4	gérer : classer des documents											

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 4.3

EPREUVE E. 4 / Sous-épreuve 4.3: environnement économique, juridique et social de l'entreprise

		TECHNOLOGIE							environnement économique juridique social
C	Savoirs associés CAPACITES	A : matières premières	B : techniques de fabrication	C : énergie et équipement	D : hygiène et sécurité	E : les produits de boulangerie	sciences appliquées à l'alimentation	techniques commerciales	
C1.1	organiser : rechercher des informations								
C1.2	organiser : élaborer un plan de travail respectant les commandes								
C1.3	organiser: planifier le travail d'une équipe								
C2.1	réaliser : mesurer les poids et volumes								
C2.2	réaliser : appliquer les techniques de fabrication								
C2.3	réaliser : fabriquer en fonction de la demande								
C3.1	évaluer : apprécier, vérifier, contrôler								
C3.2	évaluer : analyser et rectifier une situation								
C3.3	évaluer : justifier son point de vue								
C4.1	communiquer : dialoguer avec les partenaires								
C4.2	communiquer : participer à l'animation d'une équipe								
C5.1	gérer : calculer								
C5.2	gérer : établir des documents conformes								
C5.3	gérer : imputer								
C5.4	gérer : classer des documents								

Définition de l'unité

L'unité « expression française et ouverture sur le monde » englobe les compétences mentionnées dans le référentiel expression et ouverture sur le monde annexé à la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n° 5 du 4 février 1993) relative aux objectifs, contenus et capacités de l'enseignement du français et du monde actuel commun à l'ensemble des brevets professionnels.

ANNEXE II

**LISTE DES DIPLOMES PERMETTANT DE S'INSCRIRE
A LA DERNIERE UNITE
DU**

BREVET PROFESSIONNEL

BOULANGER

Après deux ans d'activité professionnelle

Groupes de spécialités 220 et 221

**CAP BOULANGER
CAP PÂTISSIER CONFISEUR CHOCOLATIER GLACIER
CAP GLACIER
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR
BEP ALIMENTATION**

**B.T INDUSTRIE DES CEREALES, OPTION MEUNERIE
Tout baccalauréat**

**Cf à l'article 3 du décret n° 94-522 relatif à l'homologation des diplômes
J.O du 26/06/94 et B.O n° 32 du 7/09/95**

ANNEXE III

REGLEMENT D'EXAMEN

Brevet professionnel BOULANGER			CFA ou section d'apprentissage habilité Formation continue en établissement public		Formation continue en établissement public habilité		CFA ou section d'apprentissage non habilité enseignement à distance Formation continue en établissement privé	
Epreuves	Unités	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E.1 Fabrication d'une commande	U.10	5	Ecrite et pratique	12h/ 2jours	Ecrite et pratique	12h/ 2jours	Ecrite et pratique	12h/ 2jours
E.2 Technologie et lexique professionnel en langue vivante	U.20	3	Ecrite	2 h	CCF	—	Ecrite	2 h
E.3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	U.30	2	Ecrite	2 h	CCF	—	Ecrite	2 h
E.4 GESTION Coef: 7								
Sous-épreuve: <i>Diagramme de production</i>	U.41	2	CCF	—	CCF	—	Ecrite	3 h
Sous-épreuve: <i>Gestion-comptabilité et techniques commerciales</i>	U.42	3	CCF	—	CCF	—	Ecrite	3h
Sous-épreuve: <i>Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</i>	U.43	2	CCF	—	CCF	—	Ecrite	2 h
E.5 Expression française et ouverture sur le monde	U.50	3	Ecrite	3h	CCF	—	Ecrite	3 h
Epreuve facultative : langue vivante	UF 1		ORAL 15 mn Préparation 15 mn Interrogation					

ANNEXE IV

DEFINITION DES EPREUVES PONCTUELLES ET DES SITUATIONS D'EVALUATION DU BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

EPREUVE E. 1. Fabrication d'une commande**Coefficient : 5****Unité 10****● Finalités et objectifs de l'épreuve :**

Le boulanger conçoit et réalise les différents produits de panification, de viennoiserie, de produits salés, en tenant compte des temps impartis et du matériel.

● Contenu de l'épreuve : Tout ou partie de C.11, C.12, C.21, C.22, C 23, C.31, C 32, C 33 et C.41 du référentiel de certification, associés aux B et D du référentiel de technologie des savoirs associés.

L'épreuve porte sur l'organisation et la fabrication de:

- pains courants
- pains spéciaux
- viennoiserie
- pains décorés ou pièces artistiques
- produits salés

La commande de pain est répartie en deux fournées de cinq litres minimum chacune, dont une doit être réalisée sur pâte fermentée ou sur poolish, en pétrissage amélioré ou sur levain. Une des fournées est obligatoirement conduite en pousse contrôlée.

● Evaluation :

De la fiche et du document d'organisation : **2 points** (Partie écrite)

Des fabrications :

- | | | |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|
| - pains de consommation courante | : 6 points | |
| - pains spéciaux | : 5 points | |
| - viennoiseries | : 5 points | (Partie pratique) |
| - pains décorés ou pièce artistique | : 1 point | |
| - produits salés | : 1 point | |

*** critères d'évaluation :**

- ◆ présentation du document d'organisation du travail.
- ◆ adéquation qualitative (recettes) et quantitative entre la commande et les prévisions
- ◆ respect des règles d'hygiène et de sécurité
- ◆ organisation rationnelle du travail et respect des quantités commandées
- ◆ qualités des produits fabriqués (aspect, goût, régularité, variétés...)
- ◆ présentation attrayante des produits.

● **Forme de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle :** écrite et pratique

Durée : 12 heures sur 2 jours :

- partie écrite le premier jour

Avant de commencer son travail, le candidat doit établir:

- une fiche des matières d'oeuvre nécessaires aux réalisations demandées
- un document d'organisation de son travail.

- partie pratique : préparation le premier jour, réalisation et présentation le deuxième jour.

Le candidat doit réaliser les produits demandés en se conformant à sa fiche de matière d'oeuvre et à son document d'organisation. Il peut éventuellement apporter les légères touches qu'il juge nécessaires:

- soit pour mieux tenir compte de l'évolution effective des pâtes
- soit pour rectifier le retard qu'il aurait pris par rapport à ses prévisions.

Dans ce cas, le candidat doit justifier ses décisions, par une note écrite remise au jury à la fin de l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale chargé de l'examen veille à la bonne organisation de l'épreuve.

EPREUVE E. 2 Technologie et lexique professionnel en langue vivante
--

Coefficient : 3

Unité 20

● **Finalités et objectifs de l'épreuve :** Tout ou partie de C11 et C3 et les savoirs associés définis dans le référentiel de technologie : matières premières, techniques de fabrication et de conservation, énergie et équipement, hygiène et sécurité.

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat :

1° à mobiliser ses compétences et ses connaissances technologiques en vue de l'analyse de situations professionnelles telles que :

- le processus de la panification
- l'action des différents facteurs d'influence et le rôle précis de l'intervention du professionnel
- les problèmes spécifiques concernant l'hygiène et la sécurité en boulangerie.

2° à traduire des termes professionnels usuels, dans la langue vivante qu'il a choisie (anglais, allemand, espagnol ou italien).

● **Evaluation:**

*** critères d'évaluation**

1° a) : maîtrise des connaissances :

- des matières premières utilisées dans sa profession
- des différentes méthodes et techniques de travail
- des caractéristiques des matériels utilisés
- des particularités de chacun des produits fabriqués
- des problèmes spécifiques au métier, en matière d'hygiène et de sécurité,

b) - précision de l'identification des anomalies pouvant survenir en cours de fabrication

- pertinence de l'analyse des moyens pour remédier à ces anomalies.

2° Exactitude de la traduction des termes professionnels usuels dans la langue vivante choisie par le candidat (anglais ou allemand ou espagnol ou italien).

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle écrite :** durée 2 heures

1) La première partie de l'épreuve comporte un nombre limité de questions, mais chacune d'entre elles nécessitera une analyse précise d'une situation donnée, la recherche des causes de cette situation et des remèdes à y apporter.

2) La deuxième partie de l'épreuve comprend une vingtaine de termes professionnels usuels à traduire dans la langue vivante choisie par le candidat (anglais, allemand, espagnol ou italien).

L'épreuve est évaluée par des professeurs de technologie et des professionnels désignés par le conseiller de l'enseignement technologique.

→ Contrôle en cours de formation :

Les connaissances technologiques, ainsi que la capacité à analyser des situations de travail sont appréciées à partir de l'élaboration par le candidat d'un dossier professionnel composé de fiches descriptives de situations professionnelles observées ou exercées en entreprise comprenant :

- la présentation du contexte, des objectifs à atteindre
- la définition de processus de panification
- une analyse de situation, prouvant une connaissance approfondie des matières premières, des matériels utilisés, ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité spécifiques à la profession
- l'identification de causes d'anomalies éventuelles et des moyens d'y remédier
- la traduction des termes professionnels usuels employés, dans la langue vivante choisie.

Le candidat élabore 3 fiches de situations professionnelles. Il peut annexer des documents qu'il juge nécessaires à la bonne compréhension de la situation.

Tous les documents présentés doivent avoir été rédigés par lui.

Le dossier est évalué conjointement par le professeur du candidat et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique.

La date d'évaluation se situe de préférence en fin de cycle de formation ou, au plus tôt, aux deux-tiers de la formation.

La proposition de note et le dossier sont mis à la disposition du jury d'admission.

Suite à la remise du dossier professionnel dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

EPREUVE E. 3. Sciences appliquées**Coefficient : 2****Unité 30****● Finalités et objectifs de l'épreuve :**

L'épreuve permet de vérifier les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements et leur mobilisation dans l'exercice de la profession.

● Contenu de l'épreuve : Tout ou partie de C.11, C.31, C 32, C 33 du référentiel de certification. L'épreuve porte sur au moins trois parties différentes du référentiel et intègre obligatoirement une ou plusieurs questions sur la microbiologie et l'hygiène ainsi que sur les équipements.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales et appliquées
- l'exactitude du vocabulaire
- l'aptitude au raisonnement, à l'analyse, à la synthèse
- la qualité de réflexion et de l'argumentation
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

● Formes de l'évaluation :

→ **Ponctuelle :** écrite durée : 2 heures

L'épreuve peut s'appuyer sur une situation professionnelle en boulangerie. Elle comporte plusieurs questions liées ou indépendantes conformément au contenu défini.

L'épreuve peut faire appel à l'exploitation de documents professionnels (enquêtes de consommation, statistiques professionnelles, textes réglementaires, résultats d'analyse microbiologiques, toxicologiques, sensorielles, documents techniques: fiches techniques de produits, fiches techniques d'appareils, descriptifs de locaux...)

→ **Contrôle en cours de formation**

L'évaluation a lieu dans le cadre de deux situations d'évaluation écrites organisées par l'enseignant des sciences appliquées en brevet professionnel boulanger. Chaque situation dure 1 heure 30 minutes (coef 1) et comporte plusieurs questions liées ou indépendantes et porte sur au moins deux parties différentes du référentiel (connaissances de A à E).

Les deux situations ne peuvent pas porter sur les mêmes parties. Elles sont construites selon un principe de complémentarité et l'ensemble est conforme au contenu défini pour l'épreuve ponctuelle.

Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle peuvent être fournis aux candidats.

A l'issue des situations d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

EPREUVE E. 4 : gestion**Coefficient : 7****Unités 41, 42 et 43****● Finalités et objectifs de l'épreuve :**

Cette épreuve permet de vérifier les aptitudes du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les domaines relevant de la gestion de l'exploitation d'une boulangerie :

- l'organisation de la production (fonction production, planification des phases techniques)
- les techniques de gestion et de comptabilité (fonction gestion courante et du personnel)
- les techniques commerciales (fonction commerciale)
- l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (fonction commerciale)

SOUS - EPREUVE : diagramme de production**Coefficient : 2****Unité 41****● Définition et contenus de la sous-épreuve : C.1 - C.3 - C.51 -C.52 du référentiel de certification.**

Le diagramme de production est le plan théorique d'ensemble d'une production dans le temps. Il est présenté sous la forme d'un exposé illustré par une représentation graphique de l'ensemble des fabrications demandées, ainsi que par des fiches techniques.

L'exposé exprime clairement les solutions adoptées par le candidat pour assurer la production, par lui-même et une aide.

● Evaluation*** critères d'évaluation**

- ◆ clarté et rigueur dans l'élaboration de la représentation graphique adaptée à la production proposée
- ◆ précisions dans l'élaboration des fiches techniques
- ◆ justification des choix concernant :
 - * les matières premières et ingrédients
 - * les méthodes de fabrication (pétrissage, panification...)
 - * la répartition des tâches de l'équipe
- ◆ respect des exigences de la production proposée.

● Formes de l'évaluation :**→ Ponctuelle écrite : durée 3 heures :**

Le sujet proposé au candidat est une commande théorique de production comprenant :

- la liste des produits à fabriquer et leurs quantités respectives
- les impératifs commerciaux de la production
- les contraintes relatives au matériel
- l'analyse de la farine, les produits incorporés dans la farine et les correcteurs séparés.

Le candidat doit élaborer :

- le plan d'ensemble de la production, dans le temps imparti, sur un document graphique "vierge" qui lui est remis avec le sujet
- les recettes et fiches techniques qu'il a choisies de mettre en oeuvre

Il doit également indiquer clairement les solutions adoptées pour assurer la production, par lui-même et une aide.

L'épreuve est évaluée par des enseignants et des professionnels désignés par le Conseiller de l'enseignement technologique.

→ Contrôle en cours de formation :

C'est au cours de sa formation professionnelle que le candidat établit un dossier de diagramme de production conformément à la définition de la sous-épreuve ponctuelle.

Le dossier doit comporter deux parties comprenant :

- 1)
 - une liste de produits à fabriquer et leurs quantités respectives
 - des impératifs commerciaux de production
 - des contraintes de matériel
 - une analyse de la farine, les produits incorporés dans la farine et les correcteurs séparés.
- 2)
 - un document graphique illustrant le plan théorique d'ensemble de la production, dans le temps imparti
 - les recettes et fiches techniques choisies pour la mise en oeuvre
 - les solutions adoptées pour assurer la production, par lui-même et une aide.

Le dossier est évalué par le professeur de boulangerie du candidat, associé à un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique. La date d'évaluation du dossier se situe en fin de formation.

Suite à la remise du dossier professionnel dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

SOUS - EPREUVE : gestion-comptabilité et techniques commerciales**Coefficient : 3****Unité 42**

● **Définition et contenus de la sous-épreuve :** Tout ou partie de C.11 - C.31 - C.32 - C.33 - C.5 associés aux savoirs définis dans les référentiels de gestion-comptabilité et de techniques commerciales.

C'est une étude de cas fondée sur des situations professionnelles concrètes et courantes, relevées dans le secteur de la boulangerie (situations commerciales, administratives, financières : par exemple reprise, extension, ou création d'une entreprise).

● **Evaluation:**

*** critères d'évaluation :**

L'évaluation portera sur l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les diverses composantes relevant du domaine de la gestion-comptabilité et des techniques commerciales, et à les utiliser dans une perspective professionnelle du secteur de la boulangerie:

- ◆ formulation d'éléments de solution, en les commentant et les justifiant
- ◆ élaboration de traitement d'informations simples adaptées aux situations
- ◆ identification, définition et traitement des techniques courantes de gestion - comptabilité
- ◆ définition d'une politique commerciale en fonction du marché

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle écrite : durée 3 heures :**

A l'aide de documents adaptés, le sujet présente une ou des situations professionnelles concrètes et courantes, relevées dans le secteur de la boulangerie.

L'épreuve est évaluée par des enseignants de gestion, assistés éventuellement par un professionnel désigné par le Conseiller de l'enseignement technologique, avec l'accord de l'Inspecteur de l'éducation nationale chargé du bon déroulement de l'examen.

→ **Contrôle en cours de formation :**

Les connaissances acquises dans le domaine de la gestion-comptabilité et des techniques commerciales, et la capacité à les utiliser dans une perspective professionnelle du secteur de la boulangerie sont appréciées à partir de l'élaboration par le candidat d'un dossier ainsi composé:

1) une description de situations professionnelles concrètes, commerciales, administratives, financières relevées dans le secteur de la boulangerie (par exemple reprise, extension, ou création d'une entreprise).

2) à partir de ces situations :

- la formulation d'éléments de solution, en les commentant et les justifiant
- l'élaboration de traitements d'informations simples adaptées aux situations

- l'identification, la définition et le traitement des techniques courantes de gestion-comptabilité
- la définition d'une politique commerciale en fonction du marché.

Le dossier est évalué par le professeur de gestion, associé obligatoirement à un professionnel désigné par le Conseiller de l'enseignement technologique.

La date d'évaluation du dossier se situe en fin de formation.

A l'issue de l'examen du dossier dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

<u>SOUS - EPREUVE : environnement économique, juridique et social de l'entreprise</u>	
Coefficient : 2	Unité 43

● **Définition et contenus de la sous-épreuve :** C.11 - C.31 - C.32 - C.33 et C.54 du référentiel de certification, associés aux savoirs définis dans le référentiel des techniques commerciales.

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences en vue d'études et d'analyses relatives au cadre économique, aux facteurs d'environnement, au contexte juridique et réglementaire, au cadre social et institutionnel

● **Evaluation:**

*** critères d'évaluation :**

- ◆ pertinence et rigueur de l'analyse des documents relatifs à l'environnement de l'entreprise
- ◆ pertinence et rigueur de l'analyse des situations économiques, juridiques, sociales
- ◆ cohérence de l'argumentation et de la justification de la ou des solutions retenues.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle écrite : durée 2 heures :

Le sujet propose au candidat des situations concrètes, présentées sous la forme de documents (statistiques, articles de presse, revues professionnelles...), en vue de :

- explications des documents présentés, recherche d'idées, résumés...
- analyse des situations présentées (économiques, juridiques, sociales)
- argumentation et justification de ou des solutions retenues.

L'épreuve est évaluée par le professeur chargé de l'enseignement de l'environnement de l'entreprise, assisté éventuellement par un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique.

→ Contrôle en cours de formation :

Au cours de sa formation, le candidat établit un dossier d'une douzaine de pages comprenant trois parties relatives à chacun des pôles définis par le référentiel :

- environnement économique
- environnement juridique
- environnement social.

Chaque partie doit comporter :

- des documents collectés par le candidat (statistiques, articles de presse, revues professionnelles...)
- la présentation des documents choisis, l'identification des idées et leur analyse, le résumé...
- l'analyse des situations présentées
- l'argumentation ou la justification de solutions retenues.

Le dossier est évalué par le professeur chargé de l'enseignement de l'environnement de l'entreprise, associé obligatoirement à un professionnel désigné par le Conseiller de l'enseignement technologique.

La date d'évaluation du dossier se situe en fin de formation.

A l'issue de l'examen du dossier dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

EXPRESSION FRANÇAISE ET OUVERTURE SUR LE MONDE	
ÉPREUVE 5	U.S0
coefficient 3	

OBJECTIF DE L'ÉPREUVE

L'épreuve vise à évaluer les acquis du candidat par rapport aux capacités et compétences des référentiels de « français » et « monde actuel ». Pour ce qui concerne la définition et le contenu de cette épreuve, il convient de se reporter aux annexes I et II de la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n°5 du 4 février 1993).

FORME DE L'ÉPREUVE

→ **Ponctuelle:** écrite - Durée: 3 h

A partir d'un dossier constitué de plusieurs documents (textes, images, graphiques, cartes, tableaux de données numériques) et traitant d'un sujet d'actualité, le candidat répondra de façon rédigée ou analytique à des questions et élaborera graphique, carte, croquis ou tableau de données numérique. Il sera évalué à parts sensiblement égales sur les compétences d'expression française et de monde actuel, le barème indiqué précisant cette répartition.

Le dossier proposé n'excèdera pas six pages dactylographiées. Une des questions doit obligatoirement permettre une évaluation spécifique de l'expression écrite: développement rédigé avec introduction et conclusion, résumé, lettre, etc...

→ **Contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation est constitué de trois situations d'évaluation portant sur des sujets différents: une relative à l'évaluation de l'expression orale et deux relatives à l'évaluation de l'expression écrite :

- l'évaluation orale et une des deux évaluations écrites s'appuient sur un ensemble organisé de documents (textes, graphiques, cartes, images...) portant sur un sujet lié à la vie contemporaine, à l'économie, à la société et à la profession.
- la deuxième évaluation écrite s'appuie sur un document unique.

1) Évaluation de l'expression orale (coef. 1 - durée 20 min. maxi.)

La situation d'évaluation consiste en :

- une présentation au professeur et aux auditeurs, de documents choisis par le candidat et réunis dans un dossier qui n'excède pas cinq pages et qui ne comporte aucun commentaire rédigé par ce dernier.
- une justification argumentée du choix des documents et de la problématique retenue
- un échange avec l'auditoire.

2) Evaluation de l'expression écrite

(coef. 1 - durée maxi 2h1/2)

A partir d'un ensemble documentaire réuni par le formateur et qui n'excède pas trois pages, le candidat répond à des questions portant sur la compréhension des textes et documents et sur leur mise en relation. Il rédige, à partir d'une consigne explicite, une synthèse de 15 à 20 lignes.

3) Evaluation de l'expression écrite

(coef. 1 - durée maxi 2h)

A partir d'un support unique choisi par le formateur - texte ou image ou données statistiques....., le candidat propose une interprétation du document et développe l'opinion personnelle qu'il a sur le sujet traité.

EPREUVE FACULTATIVE

Langue vivante étrangère

UF 1

Epreuve orale: durée 15 minutes

L'épreuve consiste en une conversation en langue étrangère, à partir d'un texte relatif à un sujet d'intérêt général ou inspiré par l'activité professionnelle relative au contenu de ce diplôme.

Cette interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent pour la langue vivante choisie par le candidat.

ANNEXE V

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Brevet professionnel: BOULANGER

BP/BOULANGER AM/16 décembre 1992	BP/BOULANGER 1997	
Unité de contrôle	Epreuves	Unités
Première unité de contrôle Domaine scientifique technologique et professionnel (1)	E1	U.10
	E2	U.20
	E3	U.30
	E4	U.41
Deuxième unité de contrôle Gestion (2)	E4	U.42
		U.43
Troisième unité de contrôle Expression et ouverture sur le monde (3)	E5	U.50

(1) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à la première unité de contrôle du BP/boulangier créé par arrêté du 16 décembre 1992 sont bénéficiaires des unités 10, 20, 30, et 41 du BP/boulangier créé par le présent arrêté.

La note obtenue à UC1 est reportée dans chaque unité affectée de son nouveau coefficient.

(2) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à la seconde unité de contrôle du BP/boulangier créé par arrêté du 16 décembre 1992 sont bénéficiaires des unités 42 et 43 du BP/boulangier créé par le présent arrêté.

La note obtenue à UC2 est reportée dans chaque unité affectée de son nouveau coefficient.

(3) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à la troisième unité de contrôle du BP/ boulanger créé par arrêté du 16 décembre 1992 sont bénéficiaires de l'unité 50 du BP/boulangier créé par le présent arrêté.

La note obtenue à l'unité de contrôle expression et ouverture sur le monde est reportée dans U.50 affectée du coefficient 3.