



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP CONCOURS INTERNE ET CAER

Section : métiers de l'alimentation

Option : option boulangerie-pâtisserie

Session : 2023

Rapport de jury présenté par : Dominique Catoir, Inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche Groupe économie et gestion, **président du jury**

Avec l'aide d'Anne-Marie Giacometti et de Serge Mathoux IEN Économie et Gestion, membres du directoire.

SOMMAIRE

I. Bilan du concours session 2023	Page 3
1.1. Textes officiels	Page 3
1.2. Statistiques générales et évolution des résultats	Page 3
1.3. Lieux des épreuves	Page 4
II. Épreuve écrite d'admissibilité	Page 4
2.1. Définition de l'épreuve écrite d'admissibilité	Page 4
2.2. Bilan de l'admissibilité 2023	Page 5
2.3. Remarques du jury sur les corrections de l'épreuve d'admissibilité	Page 6
2.4. Conseils du jury aux candidats sur l'épreuve d'admissibilité	Page 8
2.5. Critères d'évaluation de l'admissibilité	Page 9
III. Épreuve d'admission	Page 10
3.1. Présentation de l'épreuve d'admission	Page 10
3.2. Bilan de l'admission 2023	Page 11
3.3. Remarques du jury sur l'épreuve d'admission	Page 13
3.3.1. Phase 1 conception et phase 2 transformation (pratique)	Page 13
3.3.1.1. Remarques du jury sur les phases 1 et 2	Page 13
3.3.1.2. Conseils du jury aux candidats sur la partie pratique	Page 14
3.3.1.3. Critères d'évaluation (pratique)	Page 14
3.3.2. Phase 2 pédagogique (orale)	Page 15
3.3.2.1. Remarques du jury sur le dossier	Page 15
3.3.2.2. Remarques du jury sur la présentation orale et entretien	Page 16
3.3.2.3. Conseils du jury aux candidats sur la partie pédagogique	Page 17
3.3.2.4. Critères d'évaluation sur la partie pédagogique	Page 18
IV. Conclusion	Page 18
V. Annexes	Page 21
<u>Annexe A</u> : référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation	Page 22
<u>Annexe B</u> : sujet d'admissibilité 2023	Page 23
<u>Annexe C</u> : matériel candidats admission (boulangerie/pâtisserie)	Page 37
<u>Annexe D</u> : sujet d'admission boulangerie 2023	Page 38
<u>Annexe E</u> : sujet d'admission pâtisserie 2023	Page 44

I. Bilan du concours session 2023

1.1. Textes officiels

Le jury recommande aux candidats de prendre connaissance des textes officiels suivants :

- Définition de l'épreuve publiée sur l'[Arrêté du 25 janvier 2021 modifié](#) fixant les modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement professionnel (CAPLP),
- Définition des épreuves est disponible sur le site devenirenseignant.gouv.fr
- <https://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid99853/les-epreuves-du-caplp-interne-et-du-caer-caplp-sections-du-groupe-b.html>
- **Annexe A : référentiel métiers du professorat**

1.2. Statistiques générales et évolution des résultats

Statistiques générales

	2021		2022		2023	
	CAPLP (public)	CAER (privé)	CAPLP (public)	CAER (privé)	CAPLP (public)	CAER (privé)
Postes budgétaires	5	5	5	2	5	4
Candidats inscrits	91	27	77	22	75	20
Candidats présents	77	21	66	21	57	16
Ruptures d'anonymat (écartés)	1	1	-	-	-	-
Moyenne de l'épreuve d'admissibilité	8,47	8,50	8,94	8,47	9,17	11,11
Moyenne des candidats admissibles	14,75	13,79	15,21	15,30	15,29	15,79
Barre de l'admissibilité	13,50	10,50	13,00	13,50	13,50	13,25
Candidats admissibles	14	7	12	6	14	7
Moyenne de l'épreuve d'admission	10,57	12,04	11,00	10,38	11,57	10,43
Candidats admis	5	3	5 + 2*	2	5 + 1*	3
Moyenne des candidats admis	14,20	14,67	14,03	12,60	15,17	13,45
Barre de l'admission	13,83	14,33	12,17	12,57	14,23	13,17

**inscrit(s) sur liste complémentaire*

1.3. Lieux des épreuves

Admissibilité

La correction des copies d'admissibilité CAPLP et CAER Métiers de l'alimentation option boulangerie pâtisserie, par les membres des jurys ainsi que le jury d'admissibilité se sont déroulés **au Lycée François Rabelais Dardilly (Académie de Lyon) du 15 au 17 mai 2023.**

Admission

L'épreuve pratique et orale et le jury d'admission se sont déroulés au **Lycée François Rabelais Dardilly (Académie de Lyon) du 20 au 22 juin 2023.**

Le directoire du concours remercie, monsieur le proviseur pour son accueil, madame la proviseure adjointe ainsi que madame la directrice déléguée aux formations professionnelles et technologiques pour l'organisation des différentes phases d'admissibilité et d'admission et la mise à disposition des salles adéquates. Nous remercions également l'équipe des professeurs ressources et l'appareilleur qui ont assuré avec bienveillance et sens des responsabilités la préparation des laboratoires, l'accueil et l'encadrement des candidats admissibles.

Le directoire remercie l'ensemble des membres du jury pour leur implication.

II. Épreuve écrite d'admissibilité

2.1. Définition de l'épreuve écrite d'admissibilité

Épreuve écrite d'admissibilité : exploitation pédagogique d'un thème professionnel

- Durée : 3 heures
- Coefficient : 1

Définition de l'épreuve : l'épreuve permet de valider les connaissances technologiques et scientifiques liées aux métiers de l'alimentation et d'évaluer la capacité du candidat à les exploiter dans le cadre des activités pédagogiques d'enseignement.

2.2.1. Référentiels des diplômes associés à l'épreuve d'admissibilité

Cette exploitation pédagogique porte sur une partie des compétences professionnelles d'un référentiel des diplômes de la Boulangerie et/ou de la Pâtisserie (Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier, notamment sur la seconde famille des métiers de l'alimentation, CAP Boulanger et CAP Pâtissier), faisant appel à la fois à une réflexion sur le sens et sur les façons d'aborder les questions pédagogiques et didactiques de l'enseignement en travaux pratiques, en technologie et/ou en atelier expérimental.

2.2.2. Supports de l'épreuve, la composition du sujet d'admissibilité

Le sujet s'appuie sur un thème professionnel et permet la conception d'une séquence pédagogique. Il comprend :

- un contexte professionnel
- une documentation à caractère professionnel
- un contexte d'enseignement

La documentation concerne un contexte professionnel lié aux métiers de la boulangerie et de la pâtisserie. Elle comprend des données professionnelles, voire des situations ou problématiques professionnelles particulières.

Le contexte d'enseignement et les attendus spécifiques sont donnés :

- le thème de travail, partie(s) du référentiel à traiter, classe, conditions matérielles,
- les différents lieux possibles, en laboratoire, en salle banalisée, en salle informatique, à l'extérieur de l'établissement, en PFMP...
- les différents types d'activités possibles, travaux pratiques, atelier expérimental, cours de technologie, liens avec les autres enseignements...

Au-delà de la partie du référentiel et des objectifs à atteindre (stratégie pédagogique et didactique), la séquence devra s'inscrire dans la mise en œuvre de la transformation de la voie professionnelle et le candidat pourra être amené à répondre à des problématiques ou des contraintes spécifiques à celle-ci : pluridisciplinarité, co-intervention, co-enseignement, chef-d'œuvre, accompagnement renforcé (consolidation, accompagnement personnalisé, accompagnement au choix à l'orientation, à l'insertion).

Le sujet comprendra 20 pages maximum, avec suffisamment de documents pour fonder les propositions pédagogiques et didactiques. La réflexion doit être orientée par le contexte et les objectifs pédagogiques présentés.

La transposition sur un autre niveau peut être questionnée, d'un diplôme à l'autre, baccalauréat professionnel et CAP, ou d'une année à l'autre (exemple de seconde en première).

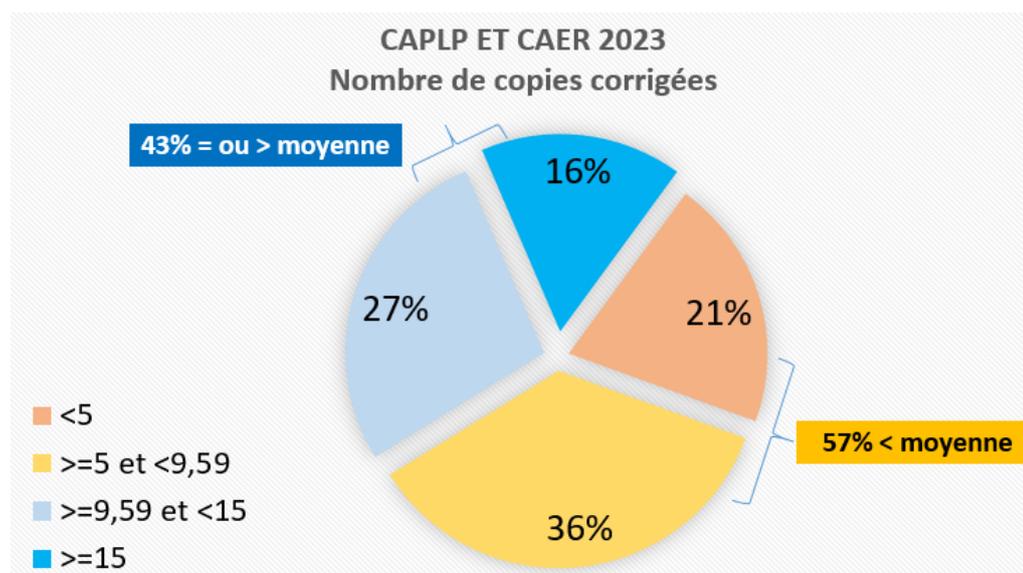
→ **Annexe B : sujet d'admissibilité session 2023**

2.2. Bilan de l'admissibilité 2023

Épreuve d'admissibilité (épreuve écrite)

	CAPLP	CAER
Nombre de postes	5	4
Candidats présents et copies corrigées	57	16
Moyenne de l'épreuve d'admissibilité	9,17	11,11
Barre d'admissibilité	13,50	13,25
Candidats admissibles	14	7
Note la plus haute	18,20	18,25
Note la plus basse	1,28	4,90
Médiane	8,40	11,15
Écart-type	4,49	4,86

Répartition des notes des copies CAPLP et CAER (admissibilité)



Répartition des notes d'admissibilité CAPLP 2023

Notes (N)	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
Nb notes admissibilité	14	11	10	3	7	8	4	57
%	25%	19%	18%	5%	12%	14%	7%	100%
Moyenne	9,17		Écart-type	4,49		Médiane	8,40	
Minimum	1,28		Maximum	18,20				

Répartition des notes d'admissibilité CAER 2023

Notes (N)	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
Nb notes admissibilité	1	5	0	3	1	3	3	16
%	6%	31%	0%	19%	6%	19%	19%	100%
Moyenne	11,11		Écart-type	4,86		Médiane	11,15	
Minimum	4,90		Maximum	18,25				

La moyenne générale des copies corrigées (admissibilité) lors de cette session est **de 9,59** :

- pour les candidats au CAPLP interne, la moyenne est de **9,17** pour une médiane de **8,40**
→ 50% des notes se situent en-dessous de la médiane (inférieure à la moyenne), confirmant certains profils très faibles.
- pour les candidats au CAER interne, la moyenne est de **11,11** pour une médiane de **11,15**
→ 50% des notes se situent en-dessous de la médiane légèrement au-dessus de la moyenne.

2.3. Remarques du jury sur les corrections de l'épreuve d'admissibilité

→ Le jury a apprécié sur certaines copies :

- La présentation structurée et aérée avec une bonne qualité rédactionnelle et orthographique,
- Le niveau de compréhension du référentiel de baccalauréat professionnel, notamment de la seconde famille de métiers de l'alimentation et la maîtrise des compétences et savoirs disciplinaires,
- La bonne intégration de la TVP dans leur enseignement (co intervention, accompagnement renforcé) et l'utilisation à bon escient des ateliers expérimentaux,
- Les méthodes pédagogiques et didactiques bien maîtrisées ou la mise en œuvre de nouvelles méthodes par le biais du numérique éducatif,
- Le découpage de la séquence en séances avec l'utilisation pertinente des annexes du sujet,
- La séquence bâtie en cohérence et liens prévus entre chacune des séances (introduction, fil conducteur, conclusion) et la prise en compte des prérequis, des profils des élèves,
- La différenciation pédagogique quant à l'organisation proposée (séances, activités variées, articulation entre travail collectif et personnel de l'élève, mise en place d'un temps d'explicitation et de remédiation),
- Les méthodes pédagogiques maîtrisées et variées, les supports diversifiés,
- Les objectifs opérationnels clairement présentés aux élèves,
- Le vocabulaire professionnel et pédagogique riche, adapté et en cohérence avec les attendus,
- Les évaluations diverses et variées proposées tout au long des séances dont la démarche d'auto-évaluation bien intégrée dans la stratégie d'évaluation des compétences,
- L'importance portée dans les collaborations et partenariats multiples (intervention du chef d'entreprise, du producteur local, de partenaires extérieurs dans le cadre du contexte d'enseignement),

- La prise en compte des PFMP lors de la formation ou des visites en entreprise des partenaires,
- La démarche E3D inscrite au projet de l'établissement, bien développée,
- La recherche de l'autonomie des élèves, la proposition de cours ayant du sens,
- La prise en compte de l'élève acteur et auteur de sa formation, tout en tenant compte de l'hétérogénéité du groupe classe, des besoins particuliers des élèves et de leurs difficultés,
- L'utilisation de sites institutionnels ou plateformes éducatives, l'intégration du numérique très présente et de façon pertinente dans quelques copies, la proposition d'outils intéressants qui ont du sens dans leur contexte (carte mentale, QR code, utilisation d'environnement numérique de travail, mur d'information, présentation dynamique, formulaire, quizz).
- La coopération entre enseignants et partenaires,
- Des copies remarquables utilisant les contextes professionnels et d'enseignement ainsi que les annexes du sujet, maîtrisant parfaitement la TVP et démontrant une réelle stratégie de formation.

→ **Le jury a regretté sur certaines copies :**

- Des copies peu structurées, sans introduction ou fil conducteur, énumérant des concepts ou dispositifs sans lien ou sans cohérence,
- Une expression écrite des candidats un peu trop approximative, peu claire et sans le soin apporté à la copie d'un enseignant (des ratures) et des fautes d'orthographe relevées sur certaines copies,
- Un vocabulaire parfois familier, peu professionnel et non pédagogique,
- Une présentation de fiches pédagogiques des séances sans lien entre elles et des activités ou supports inadaptés au niveau du diplôme visé, descriptions superficielles de séances sans justification des choix pédagogiques,
- Une démarche pédagogique parfois trop axée ou cloisonnée sur une seule discipline (TP ou technologie ou atelier expérimental) avec documents pédagogiques produits peu ou mal maîtrisés,
- Des présentations de séance de type « magistrale descendante » sans placer l'élève au centre de sa formation et de ses apprentissages et des stratégies de formation peu identifiées,
- L'absence d'objectifs pédagogiques visés ou difficiles à cerner, pas de prise en compte des prérequis,
- Peu de lien entre les activités d'apprentissage, les évaluations proposées et les séances entre elles,
- Une narration souvent inutile à la compréhension et au déroulement de la séance, des informations fournies sur des concepts généraux de la « Pédagogie » ou de la Transformation de Voie Professionnelle (sous forme d'énumération d'un catalogue) sans aucune exploitation ou articulation avec l'activité pédagogique proposée ou la mise en situation,
- La non prise en compte des contextes professionnels ou d'enseignement fournis dans le sujet,
- Les savoirs associés toujours présents mais les annexes fournies dans le sujet sous-utilisées pour engager la stratégie pédagogique (partenaires, emploi du temps, E3D, labels et signes de qualité, ...),
- La présentation de partenariats souvent prétexte à l'ébauche de la copie sans contribution aboutie,
- Le profil de l'élève rarement pris en compte et une mise en activité parfois insuffisante,
- L'absence de prise en compte des enjeux de professionnalisation des élèves, de leur projet professionnel,
- Une prise en compte très limitée des éléments stipulés dans le sujet après la présentation du contexte professionnel (maîtriser les labels..., créer un produit traiteur..., développer un argumentaire..., ...),
- Un manque de prise de recul sur les réalisations présentées, sans proposition de remédiation,
- Le manque de prise en compte de l'environnement éducatif au sein du lycée (CPE, vie scolaire, CVL...),
- L'utilisation du temps « chef d'œuvre » non présent en classe de seconde Baccalauréat professionnel,
- Le numérique éducatif très peu utilisé ou sans cohérence,
- Les évaluations trop axées sur les savoirs associés ou les productions finales, sans tenir compte de l'acquisition des compétences.

2.4. Conseils du jury aux candidats sur l'épreuve d'admissibilité

Nous pouvons noter une certaine évolution par rapport aux précédentes sessions. Les candidats ont tenu compte des conseils formulés sur les rapports de jury de 2021 et 2022.

Les correcteurs ont pu noter une réelle prise en compte des évolutions relatives à la transformation de la voie professionnelle tels que la co-intervention, l'accompagnement renforcé... Toutefois il est nécessaire de bien maîtriser ces innovations pédagogiques et de les exploiter suffisamment et avec pertinence lors de l'épreuve d'exploitation pédagogique et ne pas simplement les énumérer.

De même les référentiels des métiers de l'alimentation doivent être maîtrisés y compris les compétences communes de la famille de métiers en seconde baccalauréat professionnel où devait se situer le candidat. Les orientations pédagogiques tels que les ateliers expérimentaux, l'intégration de la technologie dans les travaux pratiques doivent également être abordés dans le processus de formation.

Nous conseillons aux futurs candidats de prendre en compte certains conseils non exhaustifs.

- Prendre connaissance et intégrer les 14 compétences du référentiel du métier du professorat
- **[Annexe A : compétences du référentiel métiers du professorat](#)**
- Lire le sujet pour se l'approprier et répondre aux attentes du contenu et des consignes,
- Gérer son temps pour exploiter au maximum le sujet, les contextes professionnel et d'enseignement fournis et les annexes,
- Ne pas compléter les annexes fournies qui sont des informations à disposition des candidats,
- Bien présenter, structurer et construire les documents pédagogiques avec le soin nécessaire (sans ratures, utilisation d'une règle, de stylos de couleur, d'un correcteur, ...) et veiller à la rédaction, la syntaxe et l'orthographe,
- Utiliser un vocabulaire pédagogique adapté et une terminologie professionnelle avec justesse,
- Prendre en compte le profil de l'élève (avec ses éventuelles difficultés) afin de proposer des adaptations et le rendre acteur de sa formation,
- Prévoir les dispositifs/innovations de la transformation de la voie professionnelle et toutes les disciplines et organisations pédagogiques adéquates (TP, technologie, atelier expérimental et intégration de ces éléments dans une séquence...),
- Avoir une réelle stratégie de formation et démontrer ses démarches et choix pédagogiques adaptés à la situation,
- Dégager un ou des objectif(s) clairement identifié(s), opérationnels et réalisables dans la durée, permettant l'élaboration d'une séquence positionnée dans le temps, articulée en séances et prévoyant des liens entre elles,
- Référencer les compétences et les savoirs associés du référentiel de façon appropriée et pertinente,
- Prévoir les évaluations et leurs modalités sur l'ensemble de la séquence, numériques ou pas, formatives ou sommatives et la prise en compte de l'évaluation par compétences.

Il s'agit d'un concours de recrutement de professeurs qui ne se réduit pas à la maîtrise d'une discipline uniquement technique, mais faisant appel à des capacités d'analyse et d'explicitation des choix pédagogiques et didactiques effectués.

2.5. Critères d'évaluation de l'admissibilité

Les critères d'appréciation du jury s'appuient sur les compétences du métier d'enseignant (cf référentiel du métier d'enseignant) :

Extrait des compétences du métier d'enseignant	Critères d'évaluation
Identifier et utiliser les savoirs, les compétences	
P1 Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique	<ul style="list-style-type: none">- Maîtrise du contenu enseigné- Exactitude, valeur culturelle des apports et leur exploitation pédagogique et didactique
Communiquer	
P2. Maîtriser la langue française dans le cadre de son enseignement	<ul style="list-style-type: none">- Qualité des documents proposés- Qualité rédactionnelle- Formulation, utilisation d'un vocabulaire pédagogique et professionnel
Construire, animer, varier les séances et prévoir des liens entre elles	
P3. Construire, mettre en œuvre et animer des situations d'enseignement et d'apprentissage prenant en compte la diversité des élèves	<ul style="list-style-type: none">- Rappel et prise en compte des prérequis- Richesse des méthodes pédagogiques utilisées et cohérence avec les objectifs- Support de formation : varié, cohérent- Organisation et gestion du temps des élèves
Évaluer	
P5. Évaluer les progrès et les acquisitions des élèves	<ul style="list-style-type: none">- Méthode d'évaluation (avec ou sans outil numérique)- Mise en place d'un temps d'explicitation et de remédiation
Travailler en équipe	
10. Coopérer au sein d'une équipe	<ul style="list-style-type: none">- Construire et coopérer au sein d'un collectif- Capacité à inscrire son action dans un projet d'établissement- Coopérer avec des partenaires

III. Épreuve d'admission

3.1. Présentation de l'épreuve d'admission

Épreuve d'admission : épreuve pratique portant sur les référentiels et les programmes du lycée professionnel

- Durée : 5 heures
- Coefficient : 2

Compléments liés au déroulement de l'épreuve d'admission

Cette épreuve comporte trois phases :

- une phase de conception et d'organisation, sous forme écrite,
- une phase de transformation et de réalisation, pratique
- une phase pédagogique orale à partir d'un dossier.

3.2.1. Phase 1 de conception et d'organisation écrite : 30 minutes

Elle permet de valider les connaissances spécifiques fondamentales et appliquées dans le domaine sectoriel choisi par le candidat. L'évaluation porte sur :

- la créativité,
- la qualité de la rédaction d'une fiche technique,
- la rigueur de la planification du travail demandé,
- le respect des contraintes d'organisation.

3.2.2. Phase 2 de transformation – réalisation pratique : 3h30

La phase de transformation et de réalisation permet d'évaluer :

- le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- le contrôle et l'appréciation des denrées,
- la maîtrise des techniques,
- le contrôle des rendements, de la qualité gustative et de la présentation,
- l'organisation et la conduite du travail.

Le sujet proposé au candidat lors de de la phase de transformation-réalisation porte sur le domaine sectoriel choisi (boulangier ou pâtissier). Cette information est à communiquer auprès de la DGRH après l'admissibilité (avant le 26 mai pour la session 2023).

- [Annexe C : matériel candidats](#)
- [Annexe D : sujet d'admission boulangerie 2023](#)
- [Annexe E : sujet d'admission pâtisserie 2023](#)

3.2.3. Phase 3 pédagogique orale : 1h

La phase pédagogique a pour but d'apprécier :

- l'aptitude du candidat à exposer ses idées, à présenter des travaux ou des recherches qu'il a réalisés ou auxquels il a participé,
- son aptitude à comprendre les questions qui lui sont posées et à réagir devant une difficulté,
- la qualité technique, la présentation matérielle et la pertinence des documents produits.

3.2.3.1. Déroulement

- La phase pédagogique peut se situer avant ou après la phase de transformation réalisation.
- Elle comporte une présentation par le candidat d'un dossier portant sur un projet technique et pédagogique ou sur des travaux réalisés dans le cadre de son activité professionnelle ou pédagogique antérieure, suivie d'un entretien avec le jury.

- La phase pédagogique débute par un exposé du candidat portant sur le projet ou les travaux figurant dans le dossier durant **15 minutes maximum**.
- Les examinateurs peuvent inviter le candidat à orienter son exposé sur un ou plusieurs aspects particuliers du dossier. Cet exposé, qui dure au maximum quinze minutes, est suivi d'un entretien qui doit permettre d'apprécier l'aptitude du candidat à réagir aux questions qui lui sont posées, la maîtrise de sa discipline et la qualité de sa réflexion pédagogique (durant **45 minutes maximum**).

3.2.3.2. Composition du dossier

Le dossier se compose :

- d'une note de présentation de **cinq pages environ** faisant apparaître de façon synthétique les objectifs suivis, la démarche retenue, les moyens mis en œuvre, les contraintes de toute nature à l'intérieur desquelles s'est situé le candidat, les résultats obtenus,
- de l'ensemble des documents que le candidat juge utile de présenter pour concrétiser son travail, documents pédagogiques ou professionnels produits par le candidat et dont la présentation matérielle, la qualité technique et la pertinence sont appréciées par le jury, travaux d'élèves...

Le candidat est autorisé à se présenter avec un exemplaire du dossier. Cet exemplaire doit être la copie conforme du dossier déposé.

Le dossier devait être déposé sur l'application Cyclades à la date fixée par la DGRH (12 juin 2023).

Une note avec des consignes est adressée aux candidats par la DGRH précisant les conditions de déroulement de l'épreuve d'admission et le matériel nécessaire pour la session 2023.

3.2. Bilan de la phase admission 2023

Phase 2 admission (épreuve pédagogique et conception/transformation)

	CAPLP			CAER		
	Phases 1 – 2 Partie écrite et transformation (pondérée 2)	Phase 3 Partie pédagogique (pondérée 1)	Épreuve d'admission	Phases 1 – 2 Partie écrite et transformation (pondérée 2)	Phase 3 Partie pédagogique (pondérée 1)	Épreuve d'admission
Candidats présents	14			7		
Moyennes de l'épreuve d'admission	10,61	12,96	11,57	9,50	12,00	10,43
Note la plus haute	16,00	18,00	17,00	14,00	16,00	13,00
Note la plus basse	5,00	6,00	7,00	6,00	8,00	7,00
Médiane	11,00	14,00	10,75	8,00	12,00	10,00
Ecart-type	3,55	3,79	3,22	3,11	2,52	2,09

La moyenne générale de l'épreuve d'admission lors de cette session est **de 11,14** :

- pour les candidats au CAPLP interne, la moyenne est de 11,57 pour une médiane de 10,75 → 50% des notes se situent en-dessous de la médiane (inférieure à la moyenne). La note maximale est de 17.
- pour les candidats au CAER interne, la moyenne est de 10,43 pour une médiane de 10 → 50% des notes se situent en-dessous de la médiane inférieure à la moyenne. La note maximale de l'épreuve d'admission est de 13.

Répartition des notes admission CAPLP 2023 (épreuve pratique et pédagogique)

REPARTITION DES NOTES PHASES 1 ET 2 ADMISSION PRATIQUE CAPLP								
Notes	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
Nb notes pratique	0	4	2	1	4	2	1	14
%	0%	29%	14%	7%	29%	14%	7%	100%
Moyenne	10,61		Ecart-type	3,55		Médiane	11,00	
Minimum	5,00		Maximum	16,00				

REPARTITION DES NOTES PHASE 3 ADMISSION PEDAGOGIQUE CAPLP								
Notes	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
Nb notes pédago	0	2	1	1	3	4	3	14
%	0%	14%	7%	7%	21%	29%	21%	100%
Moyenne	12,96		Ecart-type	3,79		Médiane	14,00	
Minimum	6,00		Maximum	18,00				

Répartition des notes admission CAER 2023 (épreuve pratique et pédagogique)

REPARTITION DES NOTES PHASES 1 ET 2 ADMISSION PRATIQUE CAER								
Notes	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
Nb notes pratique	0	3	1	1	1	1	0	7
%	0%	43%	14%	14%	14%	14%	0%	100%
Moyenne	9,50		Ecart-type	3,11		Médiane	8,00	
Minimum	6,00		Maximum	14,00				

REPARTITION DES NOTES PHASE 3 ADMISSION PEDAGOGIQUE CAER								
Notes	N<5	5 ≤ N <8	8 ≤ N <10	10 ≤ N <12	12 ≤ N <14	14 ≤ N <16	16 ≤ N	Total
Nb notes pédago	0	0	1	2	2	1	1	7
%	0%	0%	14%	29%	29%	14%	14%	100%
Moyenne	12,00		Ecart-type	2,52		Médiane	12,00	
Minimum	8,00		Maximum	16,00				

3.3. Remarques du jury sur l'épreuve d'admission

3.3.1.Phase 1 conception et phase 2 transformation (pratique)

3.3.1.1. Remarques du jury sur les phases 1 et 2

→ Le jury a apprécié pour certains candidats :

- Une bonne appréciation du sujet de la part des candidats,
- La qualité de la phase d'organisation à l'écrit avec justesse de l'ordonnancement des tâches,
- Le respect des planifications, des organigrammes, des contraintes d'organisation,
- Le respect de la commande (en boulangerie ou en pâtisserie),
- Une bonne organisation du poste de travail, des techniques et de la conduite du travail pour la majorité des candidats,
- Un travail global et comportement professionnel satisfaisants,
- Une certaine dextérité appréciée chez la plupart des candidats,
- Un bon état d'esprit de la part des candidats,
- Une diversité de fabrication de pains, des pains party et des produits de snacking,
- Une hygiène rigoureuse tout au long de l'épreuve,
- La réflexion, la préparation des pochoirs, gabarits et la créativité du produit traiteur,
- La conformité du carnet de recettes aux attentes fixées (voir consignes envoyées aux candidats),
- La bonne qualité gustative des fabrications.

→ Le jury a regretté pour certains candidats :

- Le manque de soin de l'organigramme de travail ou de la fiche technique,
- L'imprécision ou le manque de cohérence de l'organigramme, en pâtisserie le vocabulaire technique professionnel pas adapté, les consignes phases passives/actives non respectées,
- Les quantités trop importantes dans les fiches techniques,
- La mauvaise organisation du poste de travail,
- La mauvaise gestion des matières d'œuvre, des quantités à réaliser (gaspillage de matières premières),
- Le manque de rigueur ou le non-respect des règles d'hygiène faisant pourtant partie des priorités, certaines règles non appliquées durant le travail (chaîne du froid, port de gants pour les produits traiteurs, lavage fréquent des mains, ...),
- Le manque de méthode pour certains surtout en snacking,
- Les techniques de base de la pâtisserie fragiles et peu maîtrisées,
- La non maîtrise de certains gestes professionnels basiques (crème mousseline, nougatine) et la non connaissance de recette de base pourtant demandée au niveau CAP,
- Une mauvaise conduite des cuissons pour certains,
- La non exploitation du thème en pâtisserie (fête de la musique),
- Un manque de dynamisme en début et en cours d'épreuve pour obtenir la totalité de la commande (commande inachevée),
- Des fabrications non commercialisables en pâtisserie.

3.3.1.2. Conseils du jury aux candidats sur la partie pratique

Pour la partie conception, une appréhension du sujet par les candidats est attendue avec une bonne qualité rédactionnelle et de présentation de l'ordonnancement des étapes et de la fiche technique.

Pour la partie transformation, sont attendues **une approche et gestuelle technique irréprochable en respectant les règles d'hygiène et de sécurité au sein d'un laboratoire et une capacité à réaliser une prestation de qualité dans le temps de l'épreuve.**

Le sujet et le temps imparti à sa réalisation demandent une mise en action rapide dès le début de l'épreuve. Cette épreuve doit permettre d'allier efficacité dans le travail, le beau dans la présentation et le bon à la dégustation.

Il est essentiel de démontrer les compétences de futurs enseignants et non des compétences d'excellence professionnelle en lien avec des concours de haut niveau (par ex : un des meilleurs ouvriers de France) ; les objectifs ainsi que les attentes diffèrent totalement.

3.3.1.3. Critères d'évaluation (pratique)

Phase conception et d'organisation :

Écrit	Rigueur de la planification du travail demandé
	Créativité
	Qualité de la rédaction de la fiche technique

Phase de transformation réalisation :

Transformation et réalisation de produits de boulangerie ou de pâtisserie (selon la valence choisie)	Respect des règles d'hygiène et de sécurité
	Contrôle et appréciation des denrées
	Contrôle des rendements
	Organisation du travail
	Conduite du travail
	Maîtrise des techniques
Présentation des produits	Présentation
Dégustation	Contrôle de la qualité gustative

3.3.2.Phase 2 pédagogique (orale)

3.3.2.1. Remarques du jury sur le dossier

→ Le jury a apprécié pour certains candidats :

- Le respect du cahier des charges et les consignes pour la majorité des candidats (5 pages plus annexes adaptées ou pertinentes, précision des objectifs et chronologie du projet),
- Un dossier bien présenté à l'aide de l'outil informatique (page de garde, sommaire, paginé, introduction, contexte, illustrations, annexes pédagogiques pertinentes et résultats des élèves),
- La présentation d'une réalisation pédagogique concrète à partir de laquelle le candidat peut analyser sa démarche et justifier ses choix pédagogiques,
- Une problématique clairement posée,
- Une réalisation qui prend en compte la diversité du public : élèves à besoins éducatifs particuliers, allophones, mixité, apprentis, ...,
- L'approche globale de la formation dispensée valorisée : présentation et articulation cohérentes des espaces pédagogiques de la transformation de la voie professionnelle et des trois espaces d'apprentissages spécifiques aux métiers de l'alimentation,
- Les situations d'enseignement proposées pertinentes, les documents pédagogiques clairs,
- Le travail en équipe valorisé qui donne du sens à la mise en œuvre de la réalisation pédagogique présentée,
- L'utilisation variée et pertinente du numérique au service des apprentissages,
- La présence d'annexes pertinentes en lien avec les activités présentées dans le dossier, complétées par les travaux d'élèves (fiches, évaluations...).

→ Le jury a regretté pour certains candidats :

- La thématique choisie ne permettant pas d'apprécier l'approche didactique, ni la stratégie pédagogique du candidat,
- Le manque d'apport d'éléments pédagogiques voire de façon très minimaliste ou peu exploitable, restant sur du prescrit et non sur du réalisé,
- Une énumération des parcours de formation possibles pour un apprenant, complété d'un catalogue des différents dispositifs de la transformation de la voie professionnelle, sans lien ou sans exploitation,
- Une maîtrise insuffisante du vocabulaire relatif aux métiers de l'éducation,
- La non prise en compte de la diversité des élèves,
- L'accompagnement de l'élève dans son parcours d'orientation ou d'insertion non abordé,
- Des annexes parfois trop nombreuses dans le dossier et peu pertinentes au regard de la thématique annoncée,
- Une réalisation peu aboutie du dossier avec une prise de recul insuffisante.

3.3.2.2. Remarques du jury sur la présentation orale et entretien

→ Le jury a apprécié pour certaines prestations orales :

- Respect du temps de présentation de 15 minutes maximum pour la plupart des candidats,
- Préparation de la phase orale : présentation dans un temps contraint et structuration des propos, prenant de la distance avec le dossier ou avec ses notes,
- Une communication adaptée et claire, une maîtrise de la langue et une argumentation convaincante : étayage et pertinence des propos, un langage professionnel approprié,
- Une action inscrite dans les valeurs éducatives de l'école,
- Une bonne réflexion sur l'évaluation par compétences,
- Un suivi réel du projet professionnel de l'élève et une réflexion entamée sur la prise en charge des publics hétérogènes et des élèves à besoins particuliers,
- Une veille professionnelle permanente,
- Une bonne projection dans l'exercice du métier d'enseignant, démontrant l'autorité naturelle essentielle pour l'exercice de la fonction,
- Un travail en équipe valorisé donnant du sens à la mise en œuvre de la réalisation pédagogique présentée,
- Des échanges constructifs avec le jury avec parfois une très bonne analyse ou un retour réflexif sur son action pédagogique avec des réponses très bien justifiées,
- La prise en compte par les candidats du parcours global de formation de l'élève dans ses dimensions pédagogique et éducative,
- La connaissance des modalités de la transformation de la voie professionnelle et des référentiels diplômes de la filière.

→ Le jury a regretté pour certaines prestations orales :

- Une présentation orale identique au contenu du dossier (même déroulé), manquant de préparation, pas suffisamment structurée, candidat ne se détachant pas de son dossier ou de ses notes lors de la présentation et un débit de parole parfois trop rapide,
- Le manque d'aisance et de dynamisme lors de la prestation orale qui interroge sur la qualité des animations avec les élèves,
- Un registre de langue trop limite, parfois familier, une prise de parole inadaptée ne respectant pas toujours ses interlocuteurs et peu d'argumentation,
- La posture du candidat ne correspondant pas aux attentes d'un enseignant,
- Un manque de pertinence avec de longs propos hors sujet et un manque de confiance lors de certaines questions,
- Une méconnaissance des enjeux et objectifs de la transformation de la voie professionnelle et des parcours au sein de la voie professionnelle,
- Parfois une intégration de toutes les innovations de la transformation de la voie professionnelle dans une même séquence/séance/activité, résultant un manque de cohérence ou une non-maîtrise à l'oral,
- Un manque de prise de hauteur pour analyser la situation présentée et un vocabulaire professionnel relatif aux métiers de l'éducation pauvre,
- Peu de justification ou de précision sur les modalités pédagogiques mises en œuvre,
- Une réflexion insuffisante autour des modalités d'évaluation,
- La non réponse aux questions posées ou réponse superficielle, difficulté de compréhension, manque de prise de hauteur, peu de connaissance du système éducatif ou de la famille de métier de l'alimentation et de la transformation de la voie professionnelle,
- Des connaissances générales juste suffisantes pour un enseignant,
- L'intention de départ d'un candidat visant à illustrer l'approche didactique et la stratégie pédagogique, diluée dans une description trop exhaustive des séances d'apprentissage.

3.3.2.3. Conseils du jury aux candidats sur la partie pédagogique

Le jury a constaté pour certains candidats, un décalage important entre les compétences mises en œuvre lors de l'épreuve d'admissibilité (épreuve écrite) et leur réelle capacité à les mobiliser lors de l'épreuve d'admission pour l'élaboration du dossier de la phase 3 pédagogique.

Le dossier pédagogique doit être structuré dans la forme et sur le fond. Les fonctionnalités de l'outil informatique doivent permettre de mettre en valeur le dossier. Par ailleurs, les règles doivent être respectées quant à la présentation de 5 pages environ et des annexes éclairantes. Une saisie informatique est exigée en police Arial 11, interligne simple, avec une page de garde du candidat, un sommaire et une pagination du dossier y compris des annexes.

Le dossier doit être téléversé sur l'application CYCLADES, selon les consignes de la DGRH. Il est donc important de se préparer en amont de la phase d'admissibilité.

La clarté, la structuration du propos, la qualité de l'expression, d'un vocabulaire professionnel et pédagogique, la maîtrise de la langue, de l'orthographe et de la syntaxe sont des prérequis indispensables pour la réalisation d'un dossier de recrutement d'enseignants. Au-delà de la présentation, il est attendu une réelle réflexion pédagogique et didactique des éléments et documents présentés en faisant le choix d'annexes pertinentes. L'étayage du contenu du dossier doit prendre en compte les réformes du lycée professionnel avec une approche qui englobe l'ensemble des possibilités que cette transformation propose par exemple le chef d'œuvre, la co-intervention,

La présentation introductive durant les 15 minutes doit être complémentaire de celle de son dossier, le candidat doit se détacher de la lecture de ses notes ou de son dossier. Lors de la présentation orale il est judicieux que le candidat présente son parcours rapidement.

Les questions du jury ont pour objectif d'approfondir les propositions pédagogiques du candidat ou d'entraîner une analyse réflexive ou un prolongement lors de l'entretien.

Le jury recommande aux candidats de prendre connaissance des textes réglementaires, notamment celui concernant le référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation (**Annexe A**) et de s'informer sur l'évolution, les rénovations des diplômes de la filière des métiers de l'alimentation ainsi que sur les modalités de la transformation de la voie professionnelle et de façon générale sur la réforme du lycée professionnel.

Les candidats proposent des situations d'enseignement pertinentes et adaptées, mais la prise en compte des acquis et des besoins de tous les apprenants n'est parfois pas suffisante.

Le jury conseille aux candidats d'effectuer une veille professionnelle et d'éducation régulière et de constituer une source documentaire.

Les savoirs disciplinaires sont acquis en général en adéquation avec les référentiels des diplômes de l'alimentation (CAP Pâtissier, CAP Boulanger, Baccalauréat professionnel Boulanger pâtissier) mais parfois limités à un seul diplôme ; dans ce cas de figure, il est nécessaire d'élargir ses connaissances à l'ensemble de la filière.

La connaissance des référentiels CAP Boulanger, CAP pâtissier et Baccalauréat professionnel Boulanger pâtissier ainsi que la lecture des guides d'accompagnement pédagogique constituent un minimum de prérequis. Le fonctionnement d'un EPLE (Établissement Public Local d'Enseignement) et des différents intervenants de la communauté éducative doivent être connus.

La connaissance des modalités de la transformation de la voie professionnelle et des référentiels des diplômes de la filière et du métier d'enseignant est maîtrisée pour la plupart d'entre eux.

Les candidats doivent se montrer convaincants, dynamiques, capables d'argumenter et de justifier leur choix, en adoptant un comportement professionnel et une attitude exemplaire lors de l'écoute et de la réponse aux questions posées par les membres du jury.

De façon globale, le jury a constaté une très bonne préparation orale pour la majorité des candidats tant sur la connaissance du fonctionnement d'un EPLE que sur la construction de séances pédagogiques structurées et en lien avec les référentiels et la transformation de la voie professionnelle. Le jury recherche ce que le candidat a fait et non ce qu'il pense projeter de faire.

3.3.2.4. Critères d'évaluation sur la partie pédagogique

Les critères d'évaluation de la phase pédagogique s'appuient sur les compétences du métier de l'enseignant :

Expliciter ses expériences dans un contexte pédagogique

- Proposer des situations d'enseignement pertinentes et adaptées
- Prendre en compte les acquis et les besoins de tous les élèves
- Proposer des activités favorisant l'apprentissage des élèves
- Produire des documents clairs, pertinents et adaptés
- Maîtriser les savoirs disciplinaires et techniques en adéquation avec les référentiels des diplômes de l'alimentation

Inscrire son action dans l'exercice du métier d'enseignant

- Inscrire son action dans le cadre des principes fondamentaux du système éducatif et dans le cadre réglementaire de l'École
- Agir en éducateur responsable et selon des principes éthiques. Faire partager les valeurs de la République
- Coopérer au sein d'une équipe avec les parents d'élèves et/ou les partenaires de l'école
- Intégrer les éléments de la culture numérique nécessaires à l'exercice de son métier
- Assurer une veille professionnelle

Communiquer

- Présenter un exposé clair, rigoureux, structuré mettant en valeur les travaux et/ou les recherches
- Maîtriser la langue française à des fins de communication et utiliser un langage professionnel approprié
- Adopter un comportement et une attitude professionnels
- S'adapter à ses interlocuteurs
- Argumenter, justifier ses choix

IV. Conclusion

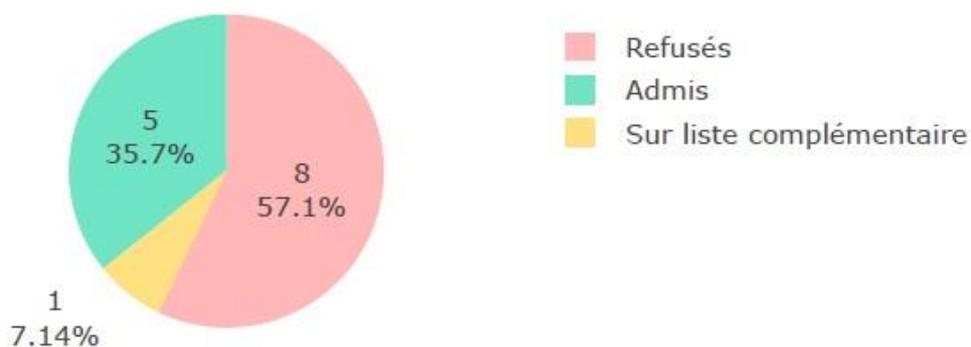
<u>Synthèse des admis</u>	CAPLP	CAER
Nombre de postes	5	4
Candidats présents	14	7
Moyenne des admissibles	15,29	15,79
Moyenne des admis épreuve d'admissibilité*	15,84	15,68
Moyenne des admis épreuve d'admission*	14,83	12,33
Moyenne générale des admis	15,17	13,45
Barre d'admission*	14,03	13,17
Note la plus haute des admis	16,77	13,75
Note la plus basse des admis	14,08	13,17
Médiane des admis	14,77	13,43
Ecart-type des admis	1,14	0,29
Candidats admis	5 + 1*	3

* dont 1 inscrit en liste complémentaire en CAPLP (barre d'admission à 14,08).

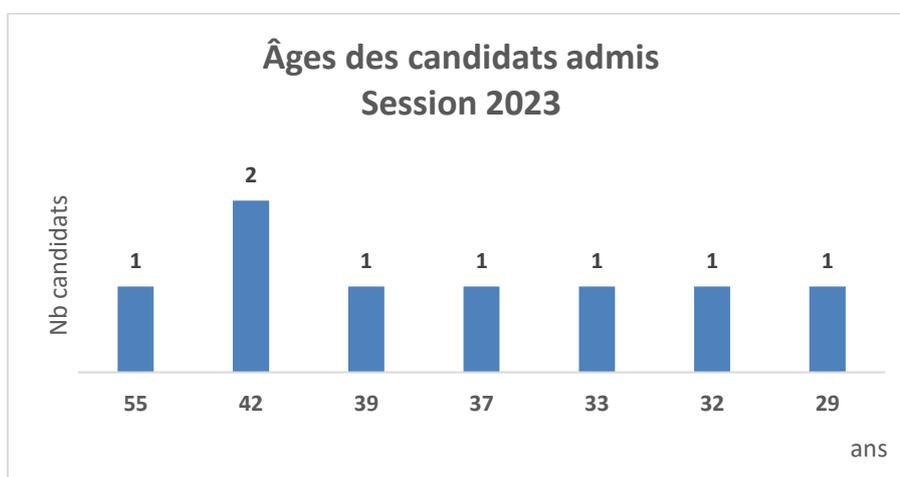
Quelques statistiques des candidats admis

	Nbre de postes	Barre d'admission	Admission		Genre	
			Pâtissier	Boulangier	Féminin	Masculin
CAPLP	5	14,23	1	4	1	4
	Si 1 en liste complémentaire	14,08	2	4		6
CAER	4	13,17	1	2		3

CAPLP 2023



CAER 2023



Titres ou diplômes des admis

CAPLP interne - Métiers de l'alimentation : option boulangerie pâtisserie (EF18514J)

Titre ou diplôme requis	Nb. admissibles	Nb. présents	Nb. admis
001 - Dispense accordée au titre de : Parent de 3 enfants	1	1	1
244 - Pratique professionnelle 5 ans cadre	2	2	0
269 - Contractuel/Anc.Contractuel DEF. Ens Priv	1	1	0
372 - Diplôme PostSecondaire 2 ans	1	1	0
601 - Diplôme d'ingénieur (BAC+5)	1	1	1
714 - Titre classe niveau 5	1	1	0
715 - Diplôme niveau 3 ou 4 + 4 ans enseignement	6	6	3
716 - Diplôme niveau 3 ou 4 + 4 ans service public	1	1	0

Accès échelle rémunération CAPLP (privé) - Métiers de l'alimentation : option boulangerie pâtisserie (EFH8514J)

Titre ou diplôme requis	Nb. admissibles	Nb. présents	Nb. admis
242 - Licence	1	1	0
715 - Diplôme niveau 3 ou 4 + 4 ans enseignement	6	6	3

Le CAPLP Interne et le CAER Métiers de l'alimentation option boulangerie pâtisserie visent à recruter des professeurs dont la vocation est d'enseigner en classes de Baccalauréat Professionnel Boulanger-pâtissier, CAP Boulanger et CAP Pâtissier de lycée professionnel ; il est indispensable de s'informer et de se familiariser sur les spécificités de la voie professionnelle (public, contenu et démarches pédagogiques à mettre en œuvre et rénovation ou réforme).

Cela exige de la part des candidats qu'ils justifient les choix théoriques, didactiques et pédagogiques essentiels sur lesquels ces programmes et référentiels reposent.

Le jury attend donc des candidats que leur analyse témoigne :

- d'une bonne maîtrise des différents champs disciplinaires de la boulangerie pâtisserie, de leur complémentarité et transversalité, des problématiques qui les animent et de leurs évolutions,
- d'une bonne connaissance des pratiques professionnelles en entreprise en relation avec les référentiels,
- d'une réflexion didactique et pédagogique compatible avec l'enseignement en lycée professionnel.

Enfin le jury préconise aux candidats de s'interroger sur les différentes démarches et méthodes pédagogiques, sur leur adéquation à l'objectif fixé tout en valorisant leur culture professionnelle.

En conclusion, ce concours nécessite une réelle préparation des candidats sur l'ensemble des phases, que ce soit l'exploitation pédagogique (admissibilité à l'écrit), la conception et la transformation (pratique en laboratoire) ainsi que pour le dossier pédagogique (à l'oral).

Annexes au rapport du jury

[Annexe A](#) : Référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation

[Annexe B](#) : Sujet d'admissibilité 2023

[Annexe C](#) : Matériels candidats pour l'admission

[Annexe D](#) : Sujet d'admission option boulangerie 2023

[Annexe E](#) : Sujet d'admission option pâtisserie 2023

Annexe A : Référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation (extrait)

NOR : MENE1315928A arrêté du 1-7-2013 - J.O. du 18-7-2013 MEN - DGESCO A3-3 Annexe publié au (voir le référentiel complet sur le [BOEN n°30 du 25 juillet 2013](#))

Compétences communes à tous les professeurs et personnels d'éducation, acteurs du service public d'éducation

- Faire partager les valeurs de la République
- Inscrire son action dans le cadre des principes fondamentaux du système éducatif et dans le cadre réglementaire de l'école

Compétences communes à tous les professeurs et les personnels d'éducation, pédagogues et éducateurs au service de la réussite de tous les élèves

- Connaître les élèves et les processus d'apprentissage
- Prendre en compte la diversité des élèves
- Accompagner les élèves dans leur parcours de formation
- Agir en éducateur responsable et selon des principes éthiques
- Maîtriser la langue française à des fins de communication
- Utiliser une langue vivante étrangère dans les situations exigées par son métier
- Intégrer les éléments de la culture numérique nécessaires à l'exercice de son métier

Compétences communes à tous les professeurs et les personnels d'éducation, acteurs de la communauté éducative

- Coopérer au sein d'une équipe
- Contribuer à l'action de la communauté éducative
- Coopérer avec les parents d'élèves
- Coopérer avec les partenaires de l'école
- S'engager dans une démarche individuelle et collective de développement professionnel

Compétences communes à tous les professeurs porteurs de savoirs et d'une culture commune

- Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique
- Maîtriser la langue française dans le cadre de son enseignement

Compétences communes de tous les professeurs, praticiens experts des apprentissages

- Construire, mettre en œuvre et animer des situations d'enseignement et d'apprentissage prenant en compte la diversité des élèves
- Organiser et assurer un mode de fonctionnement du groupe favorisant l'apprentissage et la socialisation des élèves
- Évaluer les progrès et les acquisitions des élèves.

Annexe B : Sujet d'admissibilité 2023

Durée : 3 heures - coefficient 1

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Avec plus de 3300 clients et une centaine de partenaires, l'entreprise « Les Gourmets », créée en 2002 par Christophe et Nathalie Leclercq, ambassadeurs de produits de qualité d'Occitanie ont développé une grande expertise de l'événementiel. L'entreprise est devenue un acteur incontournable de la vie toulousaine.

Dix professionnels passionnés fabriquent, dans un laboratoire agréé aux normes européennes, des produits locaux, de saison, faits maison, issus de l'agriculture biologique et s'adaptent à tout type de régime de la clientèle (sans gluten, allergie, etc.).



Vous situez systématiquement votre enseignement dans un contexte professionnel.

Yohan Martin, ancien élève, a construit son expérience professionnelle dans différentes structures en France, dont deux ans au sein de l'entreprise « Les gourmets », puis une expérience très enrichissante à l'étranger. Dix années après l'obtention du baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier et fort de son expérience professionnelle, il revient dans sa région natale, l'Occitanie. Depuis cinq ans, il s'est lancé dans la création d'une boulangerie-pâtisserie tout en essayant de développer le secteur traiteur et le snacking. Dans une logique de continuité de ses différentes expériences professionnelles, monsieur Martin souhaite axer son activité autour du fait maison et du local.

Cette entreprise étant partenaire de votre établissement dans le cadre des PFMP, vous mettez en œuvre une collaboration étroite en lien avec vos élèves de seconde baccalauréat professionnel. L'objectif est de concevoir des produits labellisés boulangers-pâtissiers puis de développer un argumentaire commercial autour des produits locaux, en respectant la saisonnalité des matières premières.

Vous avez identifié des points d'amélioration que vous développez en cours avec vos élèves de **seconde BAC PRO famille de métiers de l'alimentation**.

1. Maîtriser les labels, sigles et signes de qualité, les circuits courts et le développement durable,
2. Créer un produit traiteur ou de snacking en utilisant les produits locaux labellisés,
3. Développer avec les élèves un argumentaire afin de valoriser leur production (provenance des produits, fait maison) dans un objectif de commercialisation,
4. Utiliser les différentes pratiques numériques et informatiques dans vos séquences pédagogiques.



Contexte d'enseignement

Vous enseignez **dans un lycée des métiers de l'alimentation et de la restauration** comprenant 600 élèves au sein duquel vous retrouvez vos filières professionnelles de CAP et BAC PRO boulanger-pâtissier. La transformation de la voie professionnelle vous amène à travailler par famille de métiers.

Un des principaux axes du projet d'établissement est l'obtention du label E3D. Vous mettez en avant cette démarche auprès de vos partenaires, en utilisant des produits de qualité avec vos élèves de seconde famille de métiers.

Lors de la préparation de la première Période de Formation en Milieu Professionnel, vous donnez la possibilité à vos élèves de seconde de découvrir de nombreux domaines professionnels (pâtisserie, boulangerie, poissonnerie, boucherie, charcuterie). Vous participez à des salons, organisez des visites d'entreprises, voire d'autres manifestations en lien avec des professionnels.

Vous avez en charge une classe de seconde baccalauréat professionnel sur tous les enseignements (travaux pratiques, technologie, démarche expérimentale, co-intervention, accompagnement personnalisé).

Vous complétez votre service avec une classe de 1^{ère} année CAP.

Dans le cadre de l'épreuve, vous situez votre enseignement en classe de seconde BAC PRO famille de métiers de l'alimentation.

Vous assurez l'enseignement technologique et pratique. L'organisation d'ateliers expérimentaux est un point à développer soit en boulangerie soit en pâtisserie avec la création d'un produit traiteur ou de snacking, à partir d'une pâte de base boulangère ou pâtissière.

La transformation de la voie professionnelle vous offre diverses possibilités d'exploitations pédagogiques à travers :

- La co-intervention
- L'accompagnement personnalisé

Vous devez :

- Concevoir une séquence à partir des contextes proposés dans le sujet, professionnel et d'enseignement,
- Présenter les stratégies pédagogiques permettant de développer les compétences professionnelles des élèves, en lien avec les savoirs associés.

La séquence sera organisée en séances mettant en œuvre les activités des élèves. Vous penserez à prévoir tous les éléments permettant de construire une séquence pédagogique y compris l'évaluation, la prise en compte des profils des élèves, les différents espaces pédagogiques, les collaborations et partenariats multiples et les ressources du contexte professionnel à votre disposition.

Annexes

- **Annexe 1** : Emploi du temps
- **Annexe 2** : Extrait du vademécum seconde BAC PRO famille de métiers de l'alimentation
- **Annexe 3** : Extrait du référentiel Baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier (compétences et savoirs associés)
- **Annexe 4** : Démarche E3D, développement durable, labels, sigles et signes de qualité
- **Annexe 5** : IRQUALIM et panier de référence (produits labellisés)
- **Annexe 6** : Les socles de l'argumentation commerciale et « l'histoire du plus grand vendeur au monde »

Emploi du temps (année complète) 19h00

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
8h00 - 9h00		Atelier Seconde BAC PRO (5h00)	Co-intervention Français Seconde BAC PRO	Atelier 1ère année CAP (5h00)		
9h00 - 10h00			Co-intervention Maths Seconde BAC PRO			
10h00 - 11h00	Technologie Seconde BAC PRO Ateliers expérimentaux					
11h00 - 12h00			Accompagnement personnalisé Seconde BAC PRO			
12h00 - 13h00						
13h00 - 14h00						
14h00 - 15h00	Atelier Seconde BAC PRO (3h00)					
15h00 - 16h00						
16h00 - 17h00						
17h00 - 18h00						

Extrait du vademécum seconde famille de métiers de l'alimentation

Les enjeux de la famille des métiers de l'alimentation

Boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, poissonnier, écailler, traiteur sont des métiers de passion qui allient savoir-faire traditionnel et techniques modernes aux services d'une clientèle exigeante et curieuse de nouvelles saveurs et innovations.

La culture « du bien manger » est à la fois un art de vivre à la française et une « institution » reconnue dans le monde. Sens du contact, de l'organisation, maîtrise et connaissance des produits, dextérité dans le geste technique sont des exigences communes aux métiers de l'alimentation.

En perpétuelle évolution, ces métiers doivent :

- Répondre aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire toujours plus strictes ;
- Réduire la pénibilité des postes ;
- Répondre aux évolutions sociétales.

Ils comprennent tous les métiers artisanaux (artisanat alimentaire) en lien avec la transformation, la préparation et la commercialisation de produits alimentaires.

La créativité des artisans et leur aptitude à innover se développent grâce à de nouveaux concepts de communication, de commercialisation, de nouvelles formes d'agriculture (raisonnée, biologique), de nouveaux procédés de fabrication (l'impression 3D par exemple). [...]

Les métiers de l'alimentation peuvent être décomposés en trois filières, la filière viande (boucher, charcutier, tripier, volailler), la filière farine-sucre (boulanger, pâtissier, chocolatier, confiseur, crêpier et glacier) et la filière poissons-produits aquatiques (poissonnier, écailler). [...]

La compétence « préparer transformer fabriquer » (C.2.4) est la seule qui est différente selon les référentiels des trois baccalauréats. Elle représente ce qui fait la spécificité de chaque métier. Cette compétence sera développée différemment par la réalisation de certains produits/certaines productions.

Cependant, des produits communs faciliteront la professionnalisation en seconde (ex : les pâtes, les crèmes, les farces, les sauces). De même, en termes de produits finis, les trois baccalauréats ont en commun la réalisation de produits traiteurs.

Les compétences communes à la famille des métiers

Proposition de techniques et de réalisations à développer en seconde famille des métiers de l'alimentation.

	Compétences communes à la famille des métiers	Techniques et réalisations
C2.4.1	Préparer et transformer les légumes / les fruits.	Préparer et transformer les légumes ou les fruits, tailler.
	Préparer la viande et le poisson.	Fileter un poisson, couper, piécer, hacher, mélanger, assembler et farcir.
C2.4.2	Fabriquer pâtes et masses de base. Panification.	Réaliser des pâtes friables, pâte à choux, pâtes battues ou crémees, pâtes feuilletées, pâtes levées, pâtes semi-liquides ou liquides.
	Fabriquer crèmes, appareils de base.	Réaliser des appareils à crème prise, crèmes cuites et crues.
	Fabriquer des fonds, fumets et sauces.	Réaliser des sauces émulsionnées froides, sauce béchamel et dérivés.
	Fabriquer des produits traiteurs.	Réaliser des sandwiches, hors-d'œuvre chauds ou froids à partir des pâtes de base, toasts et petits fours.
C2.4.3	Conduire des fermentations.	Réaliser des méthodes de fermentations en direct et différées.
C2.4.4	Réaliser des cuissons.	Cuire sur feu ou plaque. Cuire au four. Cuire dans un liquide.
C2.4.5	Utiliser les produits alimentaires intermédiaires.	Utiliser les produits prêts-à-utiliser et prêts-à-élaborer.
C2.4.6	Assembler, décorer, réaliser des finitions.	Monter, fourrer, garnir, masquer, glacer, marbrer, napper, décorer.

Extrait du référentiel BAC PRO boulanger-pâtissier
Compétences

CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
C1 ORGANISER	C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C1.2. Définir les besoins : - humains - matériels - commerciaux - financiers
	C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter
	C1.4. Préparer les espaces de travail
	C1.5. Identifier les éléments de la qualité
	C1.6. Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
C2 RÉALISER	C2.1. Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C2.2. Réceptionner - stocker
	C2.3. Peser, mesurer, quantifier
	C2.4. Préparer, transformer, fabriquer
	C2.5. Présenter et valoriser les produits
	C2.6. Vendre, facturer, encaisser
	C2.7. Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
	C2.8. Appliquer les procédures de la démarche qualité
	C2.9. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives
C3 CONTRÔLER	C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
	C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
	C3.3. Vérifier : - l'hygiène corporelle et vestimentaire, - les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
	C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
	C3.5. Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation
	C3.6. Contrôler la conformité de la production / transformation
	C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)
	C3.8. Détecter les anomalies
	C3.9. Vérifier l'application des actions correctives
C4 COMMUNIQUER – COMMERCIALISER	C4.1. Communiquer avec : - les membres de l'équipe - la hiérarchie, - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels, ...)
	C4.2. Animer une équipe
	C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
	C4.4. Commercialiser les produits, conseiller

Extrait du référentiel BAC PRO boulanger-pâtissier

Savoirs associés

Les savoirs associés se répartissent ainsi :

Savoirs associés 1 - La culture professionnelle

- S0 – La production biologique
- S1.1 – Les secteurs d'activités et les acteurs des filières
- S1.2 – Les produits commercialisés
- S1.3 – L'approche sensorielle
- S1.4 – Le vocabulaire professionnel
- S1.5 – Les locaux et annexes
- S1.6 – Les équipements, matériels et outillages
- S1.7 – Les documents de travail
- S1.8 – La qualité

Savoirs associés 2 - Les matières premières

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

Savoirs associés 3 - Les techniques professionnelles

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

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

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

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

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

Démarche « E3D »

La démarche E3D (École/Établissement en Démarche de Développement Durable), c'est lorsque qu'un EPLE s'engage dans une démarche globale de développement durable apportant des solutions concrètes pour répondre aux objectifs de l'agenda 2030, dans le cadre des enseignements, des projets éducatifs, des parcours, des dispositifs et dans la gestion de l'établissement (énergie, eau, déchets...).



Les élèves sont au cœur de la démarche qui consiste à **connaître** et **comprendre** les enjeux du développement durable pour pouvoir **agir**, que ce soit au quotidien à l'école, mais aussi tout au long de la vie. La démarche E3D contribue ainsi à la formation de **citoyens informés, critiques et engagés**, amenés à être force de proposition et acteurs du changement global.

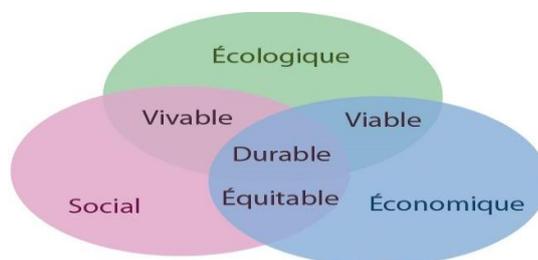
La démarche devra progressivement englober les **4 dimensions de la vie d'un établissement** : Enseignements, Vie scolaire, Gestion et maintenance de la structure, Ouverture sur l'extérieur par le partenariat.

Le développement durable

C'est consommer sans dégrader l'environnement, vivre dans un milieu sain, tout en préservant les ressources naturelles du futur.

C'est un principe d'organisation de la société humaine qui tient compte des ressources de la planète et agit sur trois dimensions interdépendantes :

- **La dimension environnementale.** Le développement des activités humaines doit se faire de façon à ne pas nuire à la capacité de renouvellement des ressources naturelles ou au bon fonctionnement des services éco systémiques.
- **La dimension sociale.** Le développement harmonieux de la société humaine passe par la cohésion sociale garantissant à tous l'accès à des ressources et services de base (la santé, l'éducation)
- **La dimension économique.** Le développement économique doit permettre la diminution de l'extrême pauvreté et l'exercice par le plus grand nombre d'une activité économique dignement rémunérée.



Labels, sigles et signes de qualité

 <p>RESTAURANT CLUB DES QUALIVORES DE MIDI-PYRÉNÉES</p>	<p>Un ambassadeur « des qualivores » est un professionnel engagé qui met en valeur les produits de qualité d'Occitanie. Il peut être agriculteur mais aussi restaurateur, boucher, fromager, primeur....</p> <p><u>S'engager à « qualivores » d'Occitanie c'est :</u></p> <p>Privilégier le travail de producteurs passionnés, défendre l'économie régionale, contribuer au maintien des emplois sur le territoire et participer au développement durable de toute la région Occitanie.</p>
 <p>Restauration - la signification du nouveau logo Fait Maison</p>	<p>Afin de renforcer l'information du consommateur, la mention « <i>Fait maison</i> » doit signaler les plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...). Cette mention permet de distinguer les plats de fabrication artisanale des plats ou ingrédients industriels, prêts à l'emploi, achetés en grande surface ou auprès d'un grossiste, réchauffés ou assemblés.</p>
	<p>L'AOP identifie un produit dont toutes les étapes de fabrication c'est-à-dire la production, la transformation et l'élaboration, sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et constaté, ce qui donne ses caractéristiques au produit.</p>
	<p>L'IGP désigne un produit dont au moins une étape de fabrication (la production, la transformation ou l'élaboration) est réalisée dans une zone géographique définie.</p>
	<p>Le Label Rouge est un signe Français qui atteste qu'un produit possède par ses conditions de production ou de fabrication un niveau de qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire habituellement commercialisé.</p>
	<p>L'agriculture biologique (AB) garantit que les modes de production et de transformation sont respectueux de l'environnement et du bien-être animal.</p>

IRQUALIM

Association loi 1901, l'IRQUALIM a été créée à l'initiative de la profession agricole et agroalimentaire d'Occitanie, il y a près de 30 ans. L'IRQUALIM **rassemble** et **fédère** tous les acteurs, de la fourche à la fourchette.

La volonté des professionnels soutenue par la Région Occitanie est d'encourager l'ensemble des acteurs à aller chercher de la valeur ajoutée sur le marché en s'appuyant en particulier sur le dispositif des SIQO (Signes d'Identification de Qualité et d'Origine) comme l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), l'AOP (Appellation d'Origine Protégée), l'IGP (Indication Géographique Protégée), le Label Rouge et l'Agriculture Biologique.

La région Occitanie se classe seconde pour la production de fruits bio et troisième pour celle des légumes bio.

Panier de référence (produits labellisés)



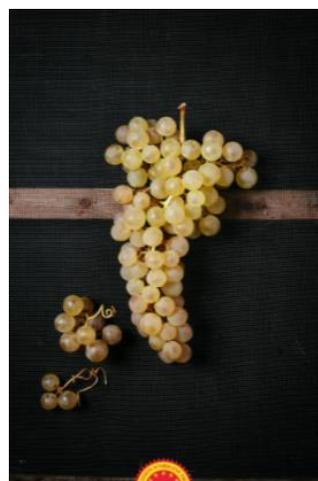
ABRICOTS ROUGES DU ROUSSILLON



MARRON DU PÉRIGORD



NOIX DU PERIGORD & HUILE DE NOIX DU PERIGORD



CHASSELAS DE MOISSAC



PRUNEAU D'AGEN



PRUNE REINE CLAUDE



MELON DU QUERCY



CHATAÎGNE DES CÉVENNES



MIEL DES CÉVENNES



PLANTES AROMATIQUES



ÉLEVAGE LAIT



ROQUEFORT



LAGUIOLE



RIZ DE CAMARGUE



AIL VIOLET DE CADOURS



OIGNON DOUX DES CÉVENNES



OLIVE ET HUILE D'OLIVE DE NIMES



JAMBON DE BAYONNE



CANARD A FOIE GRAS DU SUD-OUEST



VOLAILLES FERMIERES DU GERS



PORC NOIR DE BIGORRE



ANCHOIS DE COLLIOURE

Sources : Irqualim Occitanie

Les socles de l'argumentation commerciale

- **Les qualités humaines** : Être honnête, sincère, digne de confiance, vrai, et intéressé avec et par son client.
- **Les qualités relationnelles** : Être attentif, à l'aise, ne pas interrompre, écouter et analyser l'attitude de son interlocuteur. S'exprimer avec conviction, utiliser les mêmes termes et le vocabulaire de son acheteur potentiel.
- **Les plus de la qualité relationnelle et commerciale** :
 - Connaître ses produits
 - Connaître son client pouvoir le conseiller
 - Connaître son marché
 - Savoir convaincre et susciter la convoitise

L'histoire du plus grand vendeur au monde

C'est l'histoire du plus grand vendeur du monde (décédé le 28 Février 2019) [...] pendant 12 années consécutives de 1965 à 1977, cet individu a été reconnu officiellement comme étant le meilleur vendeur par le livre Guinness de Records. [...] c'est celle de Joe Girard, [...] Il a abandonné l'école à l'âge de 16 ans et a enchaîné les petits boulots, [...] à l'âge de 35 ans, ne sachant plus quoi faire, un jour il a pris le bus et est descendu à un arrêt au hasard, qui se trouvait juste devant une concession automobile [...] il est rentré et a littéralement supplié le manager de l'embaucher [...] il avait juste besoin d'un petit bureau dans le fond de la concession et d'un téléphone [...] finalement, le manager, sous ces conditions, à accepter de l'embaucher.

Son 1er jour de travail Joe a fait sa toute première vente [...] pas mal pour un 1^{er} jour !

Le 2^{ème} mois, il est à 18 voitures, quant à sa grande stupéfaction, le directeur de la concession le licencie pour cause de techniques de vente trop agressives [...] il n'a pas trop eu de difficulté à trouver un emploi de vendeur dans une autre concession dans la banlieue de Détroit. [...] c'est la concession Merollis Chevrolet à Eastpointe [...] c'est là que Joe Girard « le vendeur qui a vraiment fait » va pulvériser tous les records.

La belle histoire du plus grand vendeur au monde. Il aimait ses clients [...] a vendu le plus grand nombre de véhicules neufs sur une carrière de 15 ans : 13001 voitures.

*Alors vous allez me dire, mais c'est quoi son secret ? **En fait il a fait une découverte très simple: c'est la loi des 250 !** [...] une personne connaît directement 250 personnes, si je perds le business avec cette personne, je perds 250 clients potentiels, si je fais affaire avec elle, je peux atteindre 250 clients supplémentaires.*

Note : d'ailleurs avec l'arrivée d'internet et des réseaux sociaux, nous sommes désormais plus proche des 500.

Ensuite chaque mois, il faisait parvenir une carte à tous ses clients (à l'occasion d'une fête, [...]), et aussi leur anniversaire [...] donc 13 cartes par an, [...]. Le message dans ses cartes était très simple : en gros « **I like you !** » c'est à dire « je vous aime, je pense à vous [...] ». Remarquez que dans ses messages il n'aborde jamais la vente, les voitures [...] mais seulement de l'essentiel : de la relation avec son client.

Joe fait partie de la famille [...] dès qu'ils ont besoin d'acheter une voiture, ou de recommander un vendeur [...] il pense à Joe, c'est automatique [...] ils se sentent même obligés de le faire [...] après tout c'est la famille !

[...] Joe note consciencieusement les noms des enfants de ses clients, leurs hobbies, leurs dates d'anniversaire [...]. Il ne va pas leur vendre non plus une voiture qui ne leur convient pas, il répond vraiment aux besoins de ses clients [...]. L'exemple de Joe nous montre, [...] que d'aller plus loin dans le service sera toujours payant. Surtout si cela est fait avec le cœur. Le client sait le reconnaître et faire la différence [...].

Source internet : <https://alteem.fr/histoire-du-plus-grand-vendeur-au-monde/>

Annexe C : Matériels candidats pour l'admission

MATÉRIEL CANDIDAT Boulangerie	MATÉRIEL CANDIDAT Pâtisserie
<ul style="list-style-type: none">• Une tenue professionnelle complète : pantalon, veste (sans signe distinctif), calot, tablier, chaussures de sécurité et torchon.• Une petite balance électronique (minimum 5 kg, pesage au gramme)• Assortiment de douilles inox• Boite d'emporte-pièces divers (cannelés et /ou unis)• Pochoirs, gabarits, ...• Un ou plusieurs minuteurs• Un décapeur thermique• Poches jetables• Une calculatrice• Surligneurs ou crayons de couleur pour compléter, si besoin, l'organigramme de travail• Un carnet de recettes personnelles, sur support papier, comportant uniquement les informations (ingrédients et quantités), est autorisé pendant toute la durée des épreuves. Il ne fait mention d'aucune méthodologie ou technique de fabrication.	
<ul style="list-style-type: none">• Une mallette d'outillage type élève : couteau de tour, couteau d'office, coupe-pâte, thermomètre, scarificateur, ciseaux, rouleaux (petit et gros modèle), cornes, spatule, pinceaux, etc.• Moules ou inserts pour la réalisation des viennoiseries.• Petite passoire ou tamis	<ul style="list-style-type: none">• Une mallette d'outillage type élève : couteau de tour, couteau d'office, coupe-pâte, thermomètre, ciseaux, rouleau à pâtisserie, cornes, maryse, palettes inox, spatules, pinceaux, etc.• Peigne à chocolat
<p><u>Ne sont pas autorisés</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Les matières premières et/ou des pré-fabrications,- Les outils numériques ou téléphones portables connectés : ceux-ci seront remis aux organisateurs à l'arrivée et rendus à la fin de l'épreuve	

CAPLP CAER

Métiers de l'alimentation

Boulangier et Pâtissier

Sujet d'admission 2023

Épreuve pratique portant sur le référentiel
du baccalauréat professionnel Boulangier Pâtissier

Sujet en boulangerie

Durée de l'épreuve : 4h00

Phase écrite de conception et d'organisation – 30 min

Phase pratique de transformation et de réalisation – 3h30

Phase de conception et d'organisation

L'évaluation porte sur :

- la créativité,
- la qualité de rédaction d'une fiche technique,
- la rigueur de la planification du travail demandé,
- le respect des contraintes d'organisation.

Phase de transformation et de réalisation

L'évaluation porte sur :

- le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
 - le contrôle et l'appréciation des denrées,
 - la maîtrise des techniques,
 - le contrôle des rendements, de la qualité gustative et de la présentation,
 - l'organisation et la conduite du travail.
-

Vous disposez de 4 heures pour la conception, l'organisation et la réalisation des productions d'une séance en baccalauréat professionnel boulangier pâtissier et la remise en état du poste de travail. Le sujet complet sera remis au jury en fin d'épreuve.

Supports à disposition

- Annexe 1 - Liste de produits de base et de produits pré-élaborés.
- Annexe 2 - Consignes pour la remise en état du poste de travail et du laboratoire.
- Votre carnet de recettes (ingrédients et quantités) sans procédés de fabrication.

Documents à compléter et à remettre au jury

- Document 1 : Organigramme de travail
- Document 2 : Fiche technique

Phase de conception et d'organisation : 30 minutes

Vous avez 30 minutes pour compléter le **document 1** (organigramme de travail), le **document 2** (fiche technique) et les remettre au jury.

Une photocopie des documents 1 et 2 complétés vous sera remise pour la phase de transformation et de réalisation.

Phase de transformation réalisation : 3h30

Vous devez préparer des pains de tradition, du pain viennois, des produits en pâte levée feuilletée, une pièce en pâte à pain party et une création snacking à partir de la liste de produits de base et pré-élaborés.

Un numéro de poste de travail vous a été attribué, ce numéro est à reporter (étiquettes à votre disposition) sur toutes vos productions et les documents fournis.

La remise en état de votre poste de travail et du petit matériel est comprise dans le temps de l'épreuve.

Pain de tradition sur poolish de ½ (poolish fournie)

à partir de 5 kg de farine, poolish comprise

- 12 petits pains pesés 80 g, façonnés en 4 formes différentes,
- 8 baguettes pesées à 350 g dont 4 épis,
- 4 supports snacking pesés à 180 g, façonnage libre en fonction de votre créativité,
- 2 couronnes de 700 g dont 1 couronne bordelaise,
- Le reste de pâte sera rendue en pâte fermentée.

Pain viennois sur pâte fermentée

- 4 supports snacking pesés à 180 g, façonnage libre en fonction de votre créativité,
- 4 baguettes viennoises pesées à 300 g deux scarifications différentes.

Pâte levée feuilletée (2 détrempes fournies (2 x 500 g))

- 8 croissants,
- 8 pièces formes libres, garniture de votre création à base de pommes incluse avant cuisson.

Création en pâte à pain party

- À partir d'1,5 kg de farine maximum, vous devez réaliser une pièce en pâte à pain party sur le thème choisi pour mettre en avant votre buffet. Écriture obligatoire en rapport avec votre thématique.

Pré-fermentation à disposition pour l'ensemble de votre production :

- ✓ 0,300 kg de pâte fermentée

Produit snacking

À partir de vos supports préparés à base de pain de tradition et de pain viennois, vous devez réaliser votre production salée.

La forme, le goût et la finition sont laissés au libre choix du candidat en tenant compte des produits disponibles au panier.

Les façonnages sont réalisés manuellement.

À la fin de l'épreuve :

- Vous exposerez vos productions sur une nappe fournie par le centre, dans le laboratoire prévu à cet effet, un espace numéroté vous est attribué.
- Vous remettrez aux membres du jury le sujet complet et tous les documents annexés.
- Vous participerez à la remise en état du laboratoire.

Annexe 1 – Liste des produits à disposition

Produits frais, laitiers, œufs		
Beurre	kg	0.250
Beurre de tourage	kg	0.300
Crème épaisse	kg	0.100
Bûche chèvre	kg	0.150
Emmental râpé	kg	0.200
Levure biologique	kg	0.150
Lait UHT demi-écrémé	kg	0.250
Mayonnaise	kg	0.100
Œufs coquilles	kg	0.500

Produits chocolat		
Pépites chocolat (drops)	kg	0.100
Poudre cacao	kg	0.050

Produits carnés		
Chorizo	kg	0.150
Filet de poulet cru	kg	0.250
Jambon sec (tranche)	Pièce	8

Fruits & légumes		
Citron	kg	0.080
Concombre	kg	1
Oignons rouges	kg	0.100
Oignons	kg	0.150
Poivron jaune	kg	0.150
Pomme golden	kg	1
Salade roquette	kg	0.100
Tomate	kg	0.200
Tomates cerises (couleurs)	kg	0.100

Fruits secs, fruits séchés & graines		
Amandes hachées	kg	0.100
Amandes poudre	kg	0.040
Noix cerneaux	kg	0.050

Graines & céréales		
Graines de pavot	kg	0.150
Graines de sésames	kg	0.150
Mélange de graines	kg	0.150
Sons d'avoine	kg	0.100

Épicerie		
Arôme vanille	kg	QS
Cannelle	kg	QS
Colorants (poudre liposoluble)	kg	QS
Cornichons	kg	0.050
Curry	kg	QS
Encre de sèche	kg	QS
Extrait de café	kg	QS
Farine complète T150	Kg	0.300
Farine de force ou de gruau	kg	0.800
Farine de seigle T130	kg	0.300
Farine de tradition T65	kg	4
Farine ordinaire T55	kg	1
Huile de tournesol	kg	0.100
Huile d'olive	kg	0.100
Miroir neutre	kg	0.100
Moutarde	kg	0.050
Olives noires dénoyautées	kg	0.100
Pectine nh	kg	QS
Poivre gris moulu	kg	QS
Poudre de lait	kg	0.050
Raisins secs blonds	kg	0.100
Sel fin	kg	QS
Sucre glace	kg	0.100
Sucre semoule	kg	0.300
Sucre casson	kg	0.100
Tomates confites	kg	0.100

Produits surgelés		
Purée de cassis	kg	0.100

Préparations pré-élaborées

- Crème pâtissière 200 g
- Pâte fermentée (viennois) 300 g
- Pâte levée feuilletée détrempe de 1 kg (2 x 500 g)
- Poolish de moitié : 3 000 g (2 g de levure / 18 h à +4°C).

Annexe 2 – Consignes pour la remise en état du poste de travail et du laboratoire de boulangerie

- **Poste de travail individuel, à remettre en place comme vous l'avez trouvé à votre arrivée (durant le temps de l'épreuve).**

1. Nettoyer et désinfecter la balance
2. Vérifier qu'aucun produit n'est entreposé dans les parisiens et armoires de stockage
3. Nettoyer la plaque de cuisson
4. Nettoyer le batteur-mélangeur, le pétrin
5. Rassembler, gratter, essuyer, plaques de cuisson, grilles inox et plaques inox
6. Nettoyer le petit matériel mis à votre disposition et le stocker sur votre poste de travail
7. Nettoyer les postes de travail, surfaces inox

- **Laboratoire de boulangerie, à remettre en état et en place tous ensemble (hors du temps de l'épreuve)**

1. Nettoyer les cellules de refroidissement et armoires positives et négatives (intérieur et extérieur)
2. Nettoyer les échelles roulantes, meubles échelles et placard matériel inox
3. Nettoyer les fours
4. Nettoyer plonge automatique de lavage et son local (rayons, bac à plonge, murs, sol, grille d'évacuation)
5. Nettoyer et désinfecter les postes de lavage des mains
6. Nettoyer, broser et racler le sol – les siphons et les grilles d'évacuation
7. Évacuer et remplacer les sacs poubelles

À la fin de la phase écrite de conception et d'organisation

Candidat n° _____

Poste de travail n° _____

Compléter l'organisation du travail (en respectant la légende que vous aurez déterminé)

		0h00				1h00				2h00				3h00		3h30	
Produit	Conception Organisation																

Légende : 1 carreau = 15 minutes

- Indiquer la signification des lettres ou des codes couleurs que vous avez choisis pour représenter les différentes étapes sur le planning.

	-
	-
	-

	-
	-
	-

	-
	-
	-

	-
	-
	-

Document à rendre au jury

Document à remettre au jury à la vérification au cours de la phase de transformation réalisation

Candidat n° _____

Document 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Production : Création d'un produit snacking à base de pain viennois		
Recette pain viennois Base 1 000 g de farine		Progression
Denrées	Quantité	
Garniture		

Croquis :

CAPLP CAER

Métiers de l'alimentation

Boulangier et Pâtissier

Sujet d'admission 2023

Épreuve pratique portant sur le référentiel du baccalauréat professionnel
boulangier-pâtissier

Sujet en pâtisserie

Durée de l'épreuve : 4 heures

Phase écrite de conception et d'organisation - 30 minutes

Phase pratique de transformation et de réalisation - 3 h 30

Phase de conception et d'organisation

L'évaluation porte sur :

- la créativité,
- la qualité de la rédaction d'une fiche technique,
- la rigueur de la planification du travail demandé,
- le respect des contraintes d'organisation.

Phase de transformation et de réalisation

L'évaluation porte sur :

- le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- le contrôle et l'appréciation des denrées,
- la maîtrise des techniques,
- le contrôle des rendements, de la qualité gustative et de la présentation,
- l'organisation et la conduite du travail.

Vous disposez de 4 heures pour la conception, l'organisation et la réalisation des productions d'une séance en baccalauréat professionnel boulangier pâtissier et la remise en état du poste de travail. Le sujet sera remis au jury en fin d'épreuve.

Thème : « Fête de la musique »

Supports à disposition

- Annexe 1 - liste de produits de base et de produits pré élaborés
- Annexe 2 - consignes pour la remise en état du poste de travail et du laboratoire
- Votre carnet personnel de recettes (ingrédients et quantités) sans procédés de fabrication.

Documents à compléter et à remettre au jury

- Document 1 : Organigramme de travail
- Document 2 : Fiche technique

Phase de conception et d'organisation : 30 minutes

Vous avez 30 minutes pour compléter le document 1 (*organigramme de travail*) et le document 2 (*fiche technique*) à votre disposition et les remettre au jury.

Une photocopie des documents 1 et 2 complétés vous sera remise pour la phase de transformation et de réalisation.

Phase de transformation réalisation : 3 h 30

Un numéro de poste de travail vous a été attribué, ce numéro est à reporter (étiquettes à votre disposition) sur toutes vos productions et sur tous les documents fournis.

Vous devez préparer la commande ci-dessous en tenant compte des consignes données.

Le thème « Fête de la musique » devra être mis à l'honneur et valorisé sur une partie de votre production (pâte à choux et entremets).

La remise en état de votre poste de travail et du petit matériel est comprise dans le temps de l'épreuve (*annexe 2*).

Fabrication à base de pâte à choux

Vous réaliserez **10 religieuses chocolat** composées de :

- Pâte à choux
- Crème pâtissière chocolat (fournie)
- Fondant chocolat
- Décor nougatine

Entremets

Vous réaliserez un entremets fruits rouges **de 8 personnes et 2 individuels** composés de :

- Un biscuit
- Une crème, mousse, etc....
- Un décor à base de fruits rouges
- Une plaque nougatine forme libre et une inscription au cornet sur le thème.

Fabrication traiteur

Vous réaliserez 8 croissants au jambon composés de :

- Pâte levée feuilletée (**détrempe fournie**)
- Sauce Béchamel
- Jambon
- Emmental râpé

Bâtons maréchaux

Vous réaliserez des bâtons maréchaux glacés à la couverture noire **à partir de 150 g de blancs d'œufs**.

À la fin de l'épreuve :

- Vous exposerez vos productions sur une nappe fournie par le centre, dans le laboratoire prévu à cet effet, un espace numéroté vous est attribué.
- Vous remettrez aux membres du jury tous les documents avec le sujet.
- Vous participerez à la remise en état du laboratoire.

Annexe 1 - Liste de produits à disposition

Produits laitiers et Œufs		
Lait UHT entier	L	1
Crème liquide 35%	L	1
Beurre	kg	0,500
Beurre de tourage 84%	kg	0,200
Œufs entier (ovoproduits)	kg	0,250
Blancs d'œufs (ovoproduits)	kg	0,300
Jaunes d'œufs (ovoproduits)	kg	0,050
Œufs entiers	P	12
Emmental râpé	kg	0,250

Produits chocolat		
Chocolat de couverture noire	kg	0,300
Chocolat blanc	kg	0,250
Fruits secs		
Amandes effilées	kg	0,150
Amandes hachées	kg	0,300
Poudre d'amande blanche	kg	0,200
Poudre de noisette	kg	0,100

Préparations pré-élaborées fournies au candidat
<ul style="list-style-type: none"> - 400 g de détrempe de pâte levée feuilletée - ¾ litre de crème pâtissière au chocolat - 50 g de glace royale

Épicerie		
Farine T55	kg	0,500
Fondant blanc	kg	0,500
Gélatine poudre (200 bloom)	kg	0,020
Noix de muscade poudre		QS
Poivre moulu		QS
Poudre à crème	kg	0,050
Sel fin	kg	0,010
Sucre semoule	kg	1,000
Sucre glace	kg	0,200
Sirop de glucose	kg	0,200
Pectine NH	kg	0,010
Nappage neutre	kg	0,200
Colorant rouge hydrosoluble		QS
Colorant rouge liposoluble		QS
Viande		
Jambon cuit (tranche)	P	8
Alcool		
Kirsch	kg	0,010
Eau-de-vie de framboise	kg	0,010
Surgelés		
Purée de fraise	kg	0,300
Purée de framboise	kg	0,200
Fruits frais		
Fraises fraîches (France)	kg	0,500
Framboises fraîches	kg	0,250
Citron jaune	P	1

Annexe 2 – Consignes pour la remise en état du poste de travail et du laboratoire de pâtisserie

- **Poste de travail individuel, à remettre en place comme vous l'avez trouvé à votre arrivée (durant le temps de l'épreuve)**

1. Nettoyer et désinfecter la balance
2. Vérifier qu'aucun produit n'est entreposé dans les timbres et armoires de stockage
3. Nettoyer la plaque à induction
4. Nettoyer le batteur-mélangeur
5. Rassembler, gratter, essuyer, plaques de cuisson, grilles inox et plaques inox
6. Nettoyer le petit matériel mis à votre disposition et le stocker sur votre poste de travail
7. Nettoyer les postes de travail, surfaces inox

- **Laboratoire de pâtisserie, à remettre en état et en place tous ensemble (hors du temps de l'épreuve)**

1. Nettoyer les cellules de refroidissement et armoires positives et négatives (intérieur et extérieur)
2. Nettoyer les échelles roulantes, meubles échelles et placard matériel inox
3. Nettoyer les fours
4. Nettoyer plonge automatique de lavage et son local (rayons, bac à plonge, murs, sol, grille d'évacuation)
5. Nettoyer et désinfecter les postes de lavage des mains
6. Nettoyer, brosser et racler le sol – les siphons et les grilles d'évacuation
7. Évacuer et remplacer les sacs poubelles

Document à remettre au jury
à la fin de la phase écrite de conception et d'organisation

Document 1

Candidat n° _____

Poste de travail n° _____

Élaborer l'organigramme de travail (en respectant un code couleur phase active/passive)

30 min		Entremets fruits rouges	Religieuses chocolat	Croissants au jambon	Bâtons maréchaux
1 heure	15 min				
	15 min				
	15 min				
	15 min				
2 heures	15 min				
	15 min				
	15 min				
	15 min				
3 heures	15 min				
	15 min				
	15 min				
	15 min				
30 min	15 min				
	15 min				

