

# CAP BOULANGER



Dossier national d'évaluation  
Epreuve EP2 – Production

**Application :**

- Epreuve ponctuelle : juin 2016
- Epreuve en CCF : rentrée 2015

Chère collègue, cher collègue

J'ai le plaisir de vous adresser ce livret regroupant les nouvelles grilles officielles d'évaluation des épreuves pratiques du CAP boulanger applicables pour la **session 2016** (modalité CCF et modalité ponctuelle).

La rénovation du CAP boulanger nécessitait la création de supports adaptés d'évaluation, ce fut l'occasion de revoir également ceux du CAP pâtissier dans une volonté d'apporter une harmonisation dans la certification de ces deux diplômes intermédiaires du baccalauréat professionnel boulanger pâtissier.

Dès lors une équipe s'est constituée réunissant des IEN (Mickael DUCHIRON, Jean Marc FABRE, Serge MATHOUX, Christiane RIBAT, Annabel DURAND) et des enseignants (plus particulièrement Patrick FERRAND, Patrice GRELLIER, Bernard JESSEL, Denis CREPET, Yann TABOUREL) de cinq académies (Aix Marseille, Caen, Lyon, Rennes, Toulouse).

Je tiens ici à remercier leur engagement, ainsi que celui des professionnels qui ont permis de réaliser ces documents mais aussi de les tester en condition réelle.

D'autres enseignants ont participé ponctuellement à la réflexion, à l'occasion de réunions de choix de sujets, d'épreuves..., je ne pourrai les citer tous. Enfin, les collègues IEN SBSSA de l'académie de Lyon et de Toulouse ont également apporté leur contribution.

Le travail du groupe a été constructif et guidé par la volonté de prendre en compte les attentes de la profession dans le respect des référentiels.

Le principe de base de ces grilles est que toutes les notes sont données sur 10, des coefficients sont ensuite appliqués pour différencier les valeurs des différents items.

L'évaluation en entreprise se fait sous forme de profil. Le travail durant la phase d'observation du candidat ou d'interrogation de celui-ci (CAP pâtissier) s'en trouve facilité.

Le calcul final est opéré lors de la saisie des notes sur un tableur (ou lors du report manuel). Des fichiers (tableur) seront adressés dans les académies, en complément, afin de faciliter les calculs et le report des notes finales.

Bien cordialement

**Brigitte Le Brethon**

IGEN économie et gestion

## Dossier national d'évaluation

### Sommaire

Epreuve pratique : finalités, objectifs et évaluation de l'épreuve	page 3
Épreuve ponctuelle pratique et écrite : définition	page 3
Synthèse Épreuve de pratique : évaluation ponctuelle	page 4
Feuilles de notation à utiliser durant l'épreuve ponctuelle	pages 5 à 6
Épreuve en CCF pratique et écrite définition	page 7
Synthèse Épreuve de pratique : évaluation en CCF	page 8
Feuilles de notation à utiliser durant l'épreuve en CCF	pages 9 à 11

## Epreuve pratique coefficient 13 (dont 1 pour la PSE)

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable, à partir d'une commande, de calculer et d'organiser son travail afin de réaliser et présenter les produits de panification et de viennoiserie demandés. Elle porte sur tout ou partie des compétences listées dans les savoirs faire et les savoirs associés définis dans le référentiel de certification.

### Critères d'évaluation :

Il s'agit d'apprécier l'aptitude du candidat à :

- Calculer les ingrédients nécessaires et organiser son travail à partir d'une commande.
- Réaliser des produits de panification et de viennoiserie dans les règles d'hygiène et de sécurité, maintenir son poste de travail en état de propreté et ranger celui-ci en fin d'épreuve
- Présenter les produits finis

En fonction du sujet, le candidat doit produire :

### 1) Pain de Tradition Française ou Pain courant : (*pétrissage au choix du candidat*)

A partir de 4kg à 6kg de farine avec apport de pâte fermentée (fournie par le centre d'examen) :

- Baguettes dont épi
- Pains long
- Pièces façonnées en 2 formes différentes
- Petits Pains 3 formes différentes au choix du candidat

### 2) Autre Pain :

A partir d'1kg de farine, réaliser l'un des produits ci-dessous (un type de pain, poids et formes précisés dans le sujet) :

- Pain complet ou Pain viennois ou Pain de mie ou Pain de campagne

### 3) Pâte levée feuilletée :

A partir d'1kg de farine, réaliser les 3 produits ci-dessous :

- 12 Croissants
- 12 Pains au chocolat
- 12 Pains aux raisins (crème pâtissière fournie par le centre d'examen)

### 4) Pâte levée :

A partir d'1kg de farine, réaliser l'un des deux produits ci-dessous (produit, poids et formes précisés dans le sujet) :

- Pain au lait ou Pain brioché
- Présenté en petites et grosses pièces :
- Grosses pièces : une sorte de Tresses (de 1 à 3 branches)
- Petites pièces : Navettes et Tresses ou Animaux

## Épreuve ponctuelle pratique, écrite : durée 7 heures - 240 points

L'évaluation des candidats se fait sur la base d'une épreuve ponctuelle écrite et pratique. L'épreuve comporte :

- Une phase écrite de calculs et d'organisation de la production d'une durée de 30mn
- Une phase pratique d'une durée de 6h30

### Phase écrite :

A partir d'une commande (cahier de recette personnel autorisé), le candidat devra compléter :

- la fiche technique (Pain courant ou Pain de Tradition Française)
- l'organigramme de travail correspondant à l'ensemble de la commande (20 points)

### Phase pratique :

A partir d'une commande, le candidat devra réaliser et présenter les productions en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

- Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement
- Les façonnages sont réalisés manuellement
- Pâte levée feuilletée : le beurrage et le tourage se feront au rouleau. L'abaisse finale sera faite au laminoir

Académie de :	<b>C.A.P. Boulanger - épreuve EP2 ponctuelle</b>	
	Production	
	SESSION :	Date :
<b>240 points</b>		

## Synthèse Épreuve de production EP2 – coefficient 12

### EVALUATION PONCTUELLE

<b>CANDIDAT N° :</b>	CENTRE d'EXAMEN
<u>Nom :</u> <u>Prénom :</u>	

#### Membres du jury

NOM et FONCTION	EMARGEMENT

#### NOTES RECAPITULATIVES

Phase écrite de calcul et d'organisation du travail	<b>/ 20</b>
Travail durant l'épreuve, production	<b>/ 90</b>
Hygiène et sécurité durant le travail	<b>/ 20</b>
Aspect des produits finis	<b>/ 90</b>
Dégustation des produits finis	<b>/ 20</b>

#### NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY

<b>TOTAL</b>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<b>/ 240</b>
	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<b>/ 20</b>
<b>NOTE Finale</b> <small>(arrondie au 1/2 point supérieur)</small>	<input style="width: 90%; border: 2px solid red;" type="text"/>	<b>/ 20</b>

Commentaires et justifications si note globale inférieure à la moyenne :

Académie de :	Centre :	C.A.P. BOULANGER – épreuve EP2 Ponctuelle Production					
		SESSION :				Date :	
		<b>240 points</b>					

**Phase de calcul et d'organisation du travail : 20 / 240**

	Coef.	Candidats →	Notes sur <u>10</u> (points entiers)						
			N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Préparation de la production</b> (20 points)	0,6	Calcul des quantités nécessaires							
	0,2	Cohérence du temps / méthode de pétrissage							
	1	Pertinence de l'organisation du travail							
	0,2	Qualité du document							

**Travail durant l'épreuve, production : 90 / 240**

	Coef.	Candidats →	Notes sur <u>10</u> (points entiers)							
			N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
<b>Pain de Tradition ou Pain Courant et autre pain</b> (40 points)	0,8	<b>Pétrissage</b> (consistance, lissage, durée, température ...)	Pain Tradition / Courant							
	0,4		Autre pain							
	1	<b>Techniques gestuelles - régularité - dextérité</b> (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)								
	0,8	<b>Façonnage</b> (régularité, déchirure, étranglement)	Pain Tradition / Courant							
	0,4		Autre pain							
	0,3	<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>								
	0,3	<b>Mise au four</b> (gestion du tapis, lamage, buée, ...)								
<b>Pâte Levée Feuilletée</b> (20 points)	0,5	<b>Beurrage et tourage</b>								
	0,5	<b>Détaillage</b>								
	0,5	<b>Façonnage</b>								
	0,3	<b>Disposition sur plaque et dorure</b>								
	0,2	<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>								
<b>Pâte Levée</b> (20 points)	0,5	<b>Pétrissage</b> (incorporation du beurre)								
	0,3	<b>Pesage / Détaillage</b>								
	0,4	<b>Façonnage</b>	Petites pièces							
	0,4		Grosses pièces (tresses)							
	0,2	<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>								
	0,2	<b>Dorure, coupes et finitions</b>								
<b>Comportement professionnel</b> (10 points)	0,4	<b>Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières</b>								
	0,6	<b>Organisation et tenue du poste de travail</b>								

**Hygiène et sécurité durant le travail : 20 / 240**

	Coef.	Candidats →	Notes sur <u>10</u> (points entiers)						
			N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Hygiène et sécurité alimentaire. Hygiène, santé et sécurité des salariés</b> (20 points)	0,4	<b>Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire</b> (Tenue de travail propre et complète)							
	0,4	<b>Respect de l'hygiène des mains</b>							
	0,8	<b>Maintien en propreté et respect des matériels</b>							
	0,4	<b>Manipulation des produits d'entretien</b> Manipulation des matières premières à risque							

<b>NOM et Prénom du Membre de jury (travail) :</b>	<b>Emargement</b>

Académie de :	Centre :	C.A.P. BOULANGER - épreuve EP2 ponctuelle Production					
		SESSION :			Date :		
		<b>240 points</b>					

### Aspect des produits finis : 90 / 240

			<i>Notes sur 10</i> (points entiers)						
	Coef.	Candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Conformité à la commande</b> (6 points)	0,3	Respect des quantités → Pains							
	0,3	Respect des quantités → Viennoiseries							
<b>Présentation de la commande</b> (4 points)	0,4	Présentation harmonieuse des produits							
<b>Qualité de la production des Pains</b> (40 points)	1	<b>Pain</b> Régularité (longueur et forme)							
	1	<b>Pain</b> Aspect extérieur (grigne, cuisson)							
	1	Texture de mie et alvéolage							
	0,7	<b>Autre Pain</b> Aspect extérieur, Régularité							
	0,3	Texture de mie							
<b>Qualité de la production des Viennoiseries</b> (40 points)	1	<b>Pâte Levée</b> petites pièces Aspect extérieur, Régularité Aspect intérieur							
	0,6	<b>Pâte Levée</b> Grosses pièces (tresses) Aspect extérieur							
	0,4	<b>Pâte Levée Feuilletée</b> Croissants	Aspect extérieur, Régularité						
	0,4		Qualité du feuilletage						
	0,4	<b>Pâte Levée Feuilletée</b> Pain au chocolat	Aspect extérieur, Régularité						
	0,4		Qualité du feuilletage						
	0,4	<b>Pâte Levée Feuilletée</b> Pains aux raisins	Aspect extérieur						
	0,4		Régularité						

### Dégustation des produits finis : 20 / 240

			<i>Notes sur 10</i> (points entiers)						
	Coef.	Candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Qualités organoleptiques et gustatives des Pains</b> (10 points)	0,5	Pain (Tradition ou Courant)							
	0,5	Autre Pain							
<b>Qualités organoleptiques et gustatives des Viennoiseries</b> (10 points)	0,5	Croissants							
	0,5	Produit en Pâte Levée au choix du jury							

NOM et Prénom du Membre de jury (produits finis) :	Emargement

## CAP BOULANGER – Épreuve EP2 - Production

### Contrôle en cours de formation (CCF) – 240 points

La situation d'évaluation pratique répond aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et est conçue en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment.

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base du contrôle en cours de formation (C.C.F.) à l'occasion de deux situations distinctes :

- une situation d'évaluation en entreprise,
- Une situation d'évaluation dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles d'enseignement

#### **1<sup>ère</sup> situation Évaluation liée à la formation en milieu professionnel - 60 points**

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir être et fait l'objet d'une évaluation en fin de formation.

L'évaluation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur les critères établis par le référentiel de certification. Ces critères sont explicités dans un document servant de support à l'évaluation. Le document est transmis au responsable de la formation en entreprise par l'établissement de formation. Il doit être validé sur le plan académique (conseiller de l'enseignement technologique, inspecteur de l'éducation nationale).

L'évaluation en entreprise est complémentaire des évaluations en établissement de formation. Elle permet d'évaluer le candidat sur la base du référentiel de certification. Le comportement professionnel du candidat dans l'entreprise est également évalué.

L'évaluation se déroule au sein de l'entreprise. Elle est conduite conjointement par le formateur de l'entreprise et un enseignant ou formateur de la spécialité, en présence, le cas échéant, du candidat.

Elle devra être organisée lors du dernier semestre de formation.

#### **2<sup>ème</sup> situation Évaluation en établissement de formation - 180 points**

Elle se déroule au cours du dernier semestre de formation. Elle est organisée par le chef de l'établissement de formation dans le cadre habituel des cours.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de différentes fabrications simples et un enchaînement des tâches à accomplir.

Cette évaluation doit être conforme aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle.

Précisions concernant les situations d'évaluation en établissement de formation :

Un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique est associé pour l'évaluation en établissement de formation. Les propositions de notes sont établies conjointement par l'équipe pédagogique et les professionnels associés.

Le candidat est informé à l'avance de la date ou de la période de l'évaluation.



Académie de :	<b>C.A.P. Boulanger - épreuve EP2</b>	
	Production Contrôle en Cours de Formation	
	SESSION :	Date :
<b>240 points</b>		

## Synthèse Épreuve de production EP2 – coefficient 12

### EVALUATION en CCF

<b>CANDIDAT :</b>	<b>ETABLISSEMENT</b>
Nom : <span style="margin-left: 100px;">Prénom :</span>	

### Membres du jury

NOM et FONCTION	EMARGEMENT

### NOTES RECAPITULATIVES

<b>Évaluation liée à la formation en milieu professionnel →</b>		<b>/ 60</b>
<b>Situation 1</b>	Pain de Tradition, Pain Courant et autres pains	/ 25
	Pâte levée feuilletée et pâte levée	/ 20
	Comportement professionnel	/ 05
	Hygiène et sécurité alimentaire	/ 10
<b>Évaluation en établissement de formation →</b>		<b>/ 180</b>
<b>Situation 2</b>	Phase écrite de calcul et d'organisation du travail	/ 20
	Travail durant l'épreuve, production	/ 40
	Hygiène et sécurité durant le travail	/ 10
	Aspect des produits finis	/ 90
		/ 20

### NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY

<b>TOTAL</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<b>/ 240</b>
	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<b>/ 20</b>
<b>NOTE Finale</b> <small>(arrondie au 1/2 point supérieur)</small>	<input style="width: 100%; border: 2px solid red;" type="text"/>	<b>/ 20</b>

Commentaires et justifications si note globale inférieure à la moyenne :

Académie de :	Centre :	<b>C.A.P. BOULANGER - CCF</b>	
		<b>ÉVALUATION EN ENTREPRISE : S 1</b>	
		SESSION :	Date :
<b>60 points</b>			
Candidat →		NOM :	Prénom :

Période de formation du :  /  / **2 0** au  /  / **2 0**

TI = Très Insuffisant      I = Insuffisant      B = Bien      TB = Très Bien

<b>Pain de Tradition, Pain Courant et autres pains →</b>		<b>/ 25</b>			
		TI	I	B	TB
<b>Pétrissage</b> (consistance, lissage, durée, température ...)	Pain Tradition, Courant				
	Autre pain				
<b>Techniques - gestuelles - régularité - dextérité</b> (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)					
<b>Façonnage</b> (régularité, déchirure, étrangement)	Pain Tradition, Courant				
	Autre pain				
<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>					
<b>Mise au four</b> (gestion du tapis, lamage, buée, ...)					

<b>Pâte levée feuilletée et ou pâte levée →</b>		<b>/ 20</b>			
		TI	I	B	TB
<b>Pâte Levée Feuilletée</b>					
<b>Beurrage et Tourage</b>					
<b>Détaillage</b>					
<b>Façonnage</b>					
<b>Disposition sur plaque et dorure</b>					
<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>					
<b>Pâte Levée</b>		TI	I	B	TB
<b>Pétrissage</b> (incorporation du beurre)					
<b>Pesage / Détaillage</b>					
<b>Façonnage</b>	Petites pièces				
	Grosses pièces				
<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>					
<b>Dorure, coupes et finitions</b>					

<b>Comportement professionnel →</b>		<b>/ 5</b>			
		TI	I	B	TB
<b>Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières</b>					
<b>Organisation et tenue du poste de travail</b>					

<b>Hygiène et sécurité alimentaire →</b>		<b>/ 10</b>			
		TI	I	B	TB
<b>Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire</b> (Tenue de travail propre et complète)					
<b>Respect de l'hygiène des mains</b>					
<b>Maintien en propreté et respect des matériels</b>					
<b>Manipulation des produits d'entretien</b>					
<b>Manipulation des matières premières à risque</b>					

**NOTE sur 60 points →**

NOM et Prénom du Maître d'Apprentissage ou du Responsable du stage	Emargement

Académie de :	Centre :	<b>C.A.P. BOULANGER - CCF</b>					
		<b>ÉVALUATION EN CENTRE de FORMATION : S 2</b>					
		SESSION :			Date :		
<b>180 points</b>							

**Phase de calcul et d'organisation du travail : 20 / 180**

			<i>Notes sur 10</i> (points entiers)						
	Coef.	Candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Préparation de la production</b> (20 points)	0,6	<b>Calcul des quantités nécessaires</b>							
	0,2	<b>Cohérence du temps / méthode de pétrissage</b>							
	1	<b>Pertinence de l'organisation du travail</b>							
	0,2	<b>Qualité du document</b>							

**Travail durant l'épreuve, production : 40 / 180**

			<i>Notes sur 10</i> (points entiers)						
	Coef.	Candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Pain de Tradition ou Pain Courant et autre pain</b> (15 points)	0,3	<b>Pétrissage</b> Pain Tradition / Courant							
	0,1	(consistance, lissage, durée, température ...) Autre pain							
	0,3	<b>Techniques gestuelles - régularité - dextérité</b> (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)							
	0,4	<b>Façonnage</b> Pain Tradition / Courant							
	0,1	(régularité, déchirure, étranglement) Autre pain							
	0,1	<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>							
	0,2	<b>Mise au four</b> (gestion du tapis, lamage, buée, ...)							
<b>Pâte Levée Feuilletée</b> (10 points)	0,3	<b>Beurrage et tourage</b>							
	0,2	<b>Détaillage</b>							
	0,3	<b>Façonnage</b>							
	0,1	<b>Disposition sur plaque et dorure</b>							
	0,1	<b>Contrôle des fermentations</b>							
<b>Pâte Levée</b> (10 points)	0,2	<b>Pétrissage</b> (incorporation du beurre)							
	0,1	<b>Pesage / Détaillage</b>							
	0,2	<b>Façonnage</b> Petites pièces							
	0,2	Grosses pièces (tresses)							
	0,1	<b>Suivi et contrôle des fermentations</b>							
	0,2	<b>Dorure, coupes et finitions</b>							
<b>Comportement professionnel</b> (5 points)	0,2	<b>Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières</b>							
	0,3	<b>Organisation et tenue du poste de travail</b>							

**Hygiène et sécurité durant le travail : 10 / 180**

			<i>Notes sur 10</i> (points entiers)						
	Coef.	Candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Hygiène et sécurité alimentaire. Hygiène, santé et sécurité des salariés</b> (10 points)	0,2	<b>Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire</b> (Tenue de travail propre et complète)							
	0,2	<b>Respect de l'hygiène des mains</b>							
	0,4	<b>Maintien en propreté et respect des matériels</b>							
	0,2	<b>Manipulation des produits d'entretien</b> <b>Manipulation des matières premières à risque</b>							

<b>NOM et Prénom du Membre de jury (travail) :</b>	<b>Emargement</b>

Académie de :	Centre :	<b>C.A.P. BOULANGER - CCF</b>					
		<b>ÉVALUATION EN CENTRE de FORMATION : S 2</b>					
		SESSION :			Date :		
<b>180 points</b>							

### Aspect des produits finis : 90 / 180

			<i>Notes sur 10</i> (points entiers)							
	Coef.	Candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
<b>Conformité à la commande</b> (6 points)	0,3	Respect des quantités → Pains								
	0,3	Respect des quantités → Viennoiseries								
<b>Présentation de la commande</b> (4 points)	0,4	Présentation harmonieuse des produits								
<b>Qualité de la production des Pains</b> (40 points)	1	<b>Pain</b> Régularité (longueur et forme)								
	1		Aspect extérieur (grigne, cuisson)							
	1		Texture de mie et alvéolage							
	0,7	<b>Autre Pain</b> Aspect extérieur, Régularité								
	0,3		Texture de mie							
<b>Qualité de la production des Viennoiseries</b> (40 points)	1	<b>Pâte Levée</b> petites pièces Aspect extérieur, Régularité Aspect intérieur								
	0,6		Grosses pièces (tresses) Aspect extérieur							
	0,4	<b>Pâte Levée Feuilletée</b> Croissants Aspect extérieur, Régularité								
	0,4		Qualité du feuilletage							
	0,4		Pain au chocolat Aspect extérieur, Régularité							
	0,4			Qualité du feuilletage						
	0,4		Pains aux raisins Aspect extérieur							
	0,4			Régularité						

### Dégustation des produits finis : 20 / 180

			<i>Notes sur 10</i> (points entiers)						
	Coef.	Candidats →	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Qualités organoleptiques et gustatives des Pains</b> (10 points)	0,5	Pain (Tradition ou Courant)							
	0,5	Autre Pain							
<b>Qualités organoleptiques et gustatives des Viennoiseries</b> (10 points)	0,5	Croissants							
	0,5	Produit en Pâte Levée au choix du jury							

<b>NOM et Prénom du Membre de jury (produits finis) :</b>	<b>Emargement</b>