

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'éducation nationale

Arrêté du 9 mars 2026 portant création de la spécialité « Boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel et fixant ses modalités de délivrance

NOR : MENE2605835A

Le ministre de l'éducation nationale et la ministre des outre-mer,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-51 à D. 337-94-1 ;

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

Vu l'arrêté du 8 novembre 2012 modifié relatif à l'obtention de dispenses d'unités à l'examen du baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 19 avril 2019 modifié portant application des nouvelles organisations d'enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général ;

Vu l'arrêté du 20 octobre 2020 modifié définissant les modalités de l'évaluation du projet prévue à l'examen du baccalauréat professionnel par l'article D.337-66-1 du code de l'éducation ;

Vu l'arrêté du 6 juin 2023 modifié modifiant les groupements de mathématiques et de physique-chimie pour plusieurs spécialités de baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 27 juin 2024 relatif aux conditions d'attribution de l'indication section européenne sur le diplôme du baccalauréat professionnel ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 29 janvier 2026 ;

Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » en date du 6 février 2026,

Arrêtent :

Article 1^{er}

Il est créé la spécialité « Boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel comportant une option A « boulangerie » et une option B « pâtisserie » dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

La présentation synthétique du référentiel du diplôme est définie en **annexe I** du présent arrêté.

Article 2

Le référentiel des activités professionnelles est défini en **annexe II**, et le référentiel de compétences est défini en **annexe III**.

Article 3

Le référentiel d'évaluation est fixé en **annexe IV** du présent arrêté qui comprend les parties **IV a** relative aux unités constitutives du diplôme, **IV b** relative au règlement d'examen, et **IV c** relative à la définition des épreuves sous la forme ponctuelle et sous la forme du contrôle en cours de formation.

Article 4

La liste et les volumes horaires des enseignements professionnels et généraux applicables à la spécialité « Boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel sont fixés par l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié susvisé.

Au titre de l'annexe I de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié susvisé, sont retenus, pour cette spécialité de baccalauréat professionnel, les enseignements « Economie-droit » et « Langue vivante B ».

Dans le cadre de l'annexe II du même arrêté, la spécialité est classée dans le secteur « Services ».

Le tableau figurant à l'annexe I de l'arrêté du 19 avril 2019 modifié susvisé est ainsi modifié :

a) Après les mots : « BOULANGER-PÂTISSIER », sont ajoutés les mots : « (dernière session 2029) » ;

b) Après la ligne relative au baccalauréat professionnel « BOULANGER-PÂTISSIER », il est inséré la ligne suivante :

«

BOULANGERIE PÂTISSERIE (première session 2030)	Arrêté du 09/03/26	SERVICES	Economie-droit/ Langue vivante B
---	--------------------	----------	-------------------------------------

».

La durée de la période de formation en milieu professionnel au titre de la préparation de la spécialité « Boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel est de 20 semaines. Les modalités, l'organisation et les objectifs de cette formation sont définis en **annexe V** du présent arrêté.

Article 5

Le tableau figurant à l'annexe de l'arrêté du 6 juin 2023 modifié susvisé est ainsi modifié :

a) A la ligne relative au baccalauréat professionnel « Boulanger – pâtissier », il est inséré, dans la colonne intitulée « Dernière session d'examen », le nombre : « 2029 » ;

b) Après la ligne relative au baccalauréat professionnel « Boulanger – pâtissier », il est inséré la ligne suivante :

«

Boulangerie pâtisserie	09/03/26	2030		C	
---------------------------	----------	------	--	---	--

».

Article 6

Pour chaque session d'examen, le ministre chargé de l'éducation arrête la date de clôture des registres d'inscription et le calendrier des épreuves écrites obligatoires.

Dans ce cadre, la liste des pièces à fournir pour le contrôle de la régularité de l'inscription à l'examen est fixée par chaque recteur d'académie en charge de ce contrôle.

Article 7

Tout candidat sous statut scolaire ou d'apprenti passe l'ensemble des épreuves au cours de la même session, sauf s'il bénéficie de dispenses d'épreuves, de conservation de notes ou s'il est autorisé à répartir ses épreuves sur plusieurs sessions.

Tout candidat sous un autre statut, ou sous statut scolaire ou d'apprenti s'il a obtenu une dérogation individuelle, peut demander à passer l'ensemble de ses épreuves au cours de la même session ou à les répartir sur plusieurs sessions, conformément aux dispositions des articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'éducation. Il précise son choix au moment de son inscription. Dans le cas où il demande à répartir les épreuves sur plusieurs sessions, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Lors de leur inscription, les candidats précisent également la ou les épreuves facultatives auxquelles ils souhaitent se présenter.

La spécialité « Boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté, conformément aux dispositions des articles D. 337-67 à D. 337-88 du code de l'éducation.

Article 8

La correspondance entre, d'une part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 2 juillet 2009 modifié portant création de la spécialité « boulanger-pâtissier » du baccalauréat professionnel et fixant ses conditions de délivrance et, d'autre part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément au présent arrêté est précisée en **annexe VI** du présent arrêté.

Toute note conservée selon les règles fixées aux articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'éducation est ainsi reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Article 9

Les candidats titulaires de l'une des options A ou B de la spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel définies par le présent arrêté peuvent se présenter à l'autre option à une session ultérieure.

Ces candidats ne passent que la sous-épreuve correspondant à l'unité spécifique à chaque option, U32A ou U32B.

Article 10

Les candidats ajournés à l'une des deux options de la spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel définies par le présent arrêté peuvent se présenter à l'autre option à une session ultérieure.

Ces candidats peuvent conserver, dans la limite de cinq années, les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux épreuves ou sous-épreuves communes aux deux options.

Article 11

La première session d'examen de la spécialité « Boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2030.

Article 12

La dernière session d'examen de la spécialité « boulanger-pâtissier » du baccalauréat professionnel organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 2 juillet 2009 modifié cité à l'article 8 aura lieu en 2029.

A l'issue de cette session qui s'achève le 31 décembre 2029 l'arrêté précité est abrogé.

Article 13

Le présent arrêté est applicable dans les îles Wallis et Futuna, en Polynésie française et en Nouvelle-Calédonie. Pour son application, la référence au recteur d'académie ou au recteur est remplacée par la référence au vice-recteur.

Article 14

Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 9 mars 2026.

Le ministre de l'éducation nationale,
Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale de l'enseignement scolaire,

C. PASCAL

La ministre des outre-mer,
Pour la ministre et par délégation :
La directrice générale des outre-mer,

A.-G. BAUDOUIN



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Baccalauréat professionnel
Spécialité : « Boulangerie pâtisserie »

Option A : Boulangerie

Option B : Pâtisserie

S O M M A I R E

- ANNEXE I** **Présentation synthétique du référentiel du diplôme**
- ANNEXE II** **Référentiel des activités professionnelles**
- ANNEXE III** **Référentiel de compétences**
 - Compétences
 - Savoirs associés
- ANNEXE IV** **Référentiel d'évaluation**
 - IV a** Unités constitutives du diplôme
 - IV b** Règlement d'examen
 - IV c** Définition des épreuves
- ANNEXE V** **Formation en milieu professionnel**
- ANNEXE VI** **Tableau de correspondances entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme**

ANNEXE I - Présentation synthétique du référentiel du diplôme
Baccalauréat professionnel spécialité « Boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

TABLEAU DE PRÉSENTATION DES BLOCS DE COMPÉTENCES

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles
<p align="center">Pôle 1</p> <p>Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur</p>	<p>Bloc n° 1 - Réaliser des fabrications et des productions en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser, préparer et conduire la production boulangère et pâtissière • Réaliser les préparations fondamentales en boulangerie, en pâtisserie et en restauration nomade • Assembler, garnir, finir et valoriser les productions 	<p align="center">U31</p> <p>Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur</p>
<p align="center">Pôle 2A</p> <p>Fabrication et production spécialisées en boulangerie</p>	<p>Bloc n°2A - Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en boulangerie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser, planifier et conduire la production spécialisée en boulangerie • Élaborer les pâtes, crèmes, garnitures et produits boulangers de base et de création • Assembler, garnir, finaliser et valoriser les produits spécialisés en boulangerie 	<p align="center">U32A</p> <p>Fabrication et production spécialisées en boulangerie</p>
<p align="center">Pôle 2B</p> <p>Fabrication et production spécialisées en pâtisserie</p>	<p>Bloc n° 2B - Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en pâtisserie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser, préparer et conduire la production spécialisée en pâtisserie • Réaliser les préparations spécialisées en pâtisserie • Assembler, garnir, finir et valoriser les productions spécialisées en pâtisserie 	<p align="center">U32B</p> <p>Fabrication et production spécialisées en pâtisserie</p>

<p style="text-align: center;">Pôle 3</p> <p style="text-align: center;">Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie</p>	<p style="text-align: center;">Bloc n°3 - Optimiser la production en boulangerie et en pâtisserie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie • Gérer les approvisionnements • Valoriser la production tout au long du process 	<p style="text-align: center;">U2</p> <p style="text-align: center;">Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie</p>
<p style="text-align: center;">Pôle 4</p> <p style="text-align: center;">Contribution au développement de l'entreprise</p>	<p style="text-align: center;">Bloc n°4 - Contribuer au développement de l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contribuer à la démarche qualité • Participer au développement durable de l'entreprise 	<p style="text-align: center;">U33</p> <p style="text-align: center;">Contribution au développement de l'entreprise</p>
	<p style="text-align: center;">Bloc n°5 - Economie-droit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exploiter et analyser des documents de nature économique et juridique • Sélectionner des informations pour construire une réponse argumentée • Rédiger une réponse structurée à une problématique donnée en mobilisant les savoirs associés et le vocabulaire spécifique adéquat 	<p style="text-align: center;">U11</p> <p style="text-align: center;">Economie-droit</p>
	<p style="text-align: center;">Bloc n°6 - Mathématiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information • Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ; • Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ; • Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ; • Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche. 	<p style="text-align: center;">U12</p> <p style="text-align: center;">Mathématiques</p>

	<p align="center">Bloc n°7 - Prévention-santé-environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée • Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention • Proposer une solution pour résoudre un problème • Argumenter un choix • Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté 	<p align="center">U34</p> <p align="center">Prévention-santé-environnement</p>
	<p align="center">Bloc n° 8 - Langue vivante A</p> <p>Compétences de niveau B1+ du CECRL :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre la langue orale • Comprendre un document écrit • S'exprimer à l'écrit • S'exprimer à l'oral en continu • Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle 	<p align="center">U41</p> <p align="center">Langue vivante A</p>
	<p align="center">Bloc n° 9 - Langue vivante B</p> <p>Compétences de niveau A2+ du CECRL :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre la langue orale • Comprendre un document écrit • S'exprimer à l'écrit • S'exprimer à l'oral en continu • Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle 	<p align="center">U42</p> <p align="center">Langue vivante B</p>
	<p align="center">Bloc n° 10 – Français</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire • Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires • Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique • Adapter sa lecture à la diversité des textes • Mettre en perspective des connaissances et des expériences 	<p align="center">U51</p> <p align="center">Français</p>

	<p align="center">Bloc n° 11 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG) • S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) • Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) • Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) • Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC) 	<p align="center">U52</p> <p align="center">Histoire-géographie-enseignement moral et civique</p>
	<p align="center">Bloc n° 12 - Arts appliqués et cultures artistiques</p> <p>Compétences d'investigation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires • Sélectionner, classer et trier différentes informations • Analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création • Établir des convergences entre différents domaines de création <p>Compétences d'expérimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple • Établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et investir les notions repérées dans des références <p>Compétences de réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie <p>Compétences de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir des outils adaptés • Établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions • Justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale. 	<p align="center">U6</p> <p align="center">Arts appliqués et cultures artistiques</p>

Bloc n° 13 - Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

U7

Éducation physique et sportive

	<i>Le candidat peut choisir jusqu'à deux unités facultatives parmi celles proposées.</i>	
	<i>Bloc facultatif Langues vivantes</i> <i>(Compétences attendues selon la langue choisie)</i> <i>Langue vivante étrangère ou régionale</i>	Unité facultative Langue vivante étrangère, régionale ou langue des signes française
	<p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'exprimer à l'oral en continu ; • Interagir à l'oral ; • Comprendre un document écrit, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. <p style="text-align: center;"><i>Langue des signes française</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'exprimer en continu en langue des signes française ; • Interagir en langue des signes française ; • Comprendre un document vidéo en langue des signes française, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. 	
<i>Bloc facultatif Mobilité</i>	Unité facultative Mobilité	

ANNEXE II - Référentiel des activités professionnelles

Baccalauréat professionnel spécialité « Boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

1. Objectif et contexte de la certification

Le ou la titulaire du baccalauréat « *Boulangerie pâtisserie* » est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier.

Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il ou elle exerce son activité au sein d'un laboratoire de boulangerie ou de pâtisserie.

2. Secteurs et types d'emploi

2.1. Secteurs d'activités et types d'entreprises

Le ou la titulaire du baccalauréat « *Boulangerie pâtisserie* » peut exercer ses fonctions dans :

- des boulangeries artisanales,
- des pâtisseries artisanales,
- des terminaux de cuisson,
- des boulangeries-pâtisseries sous enseigne ,
- des boulangeries-pâtisseries industrielles,
- des laboratoires de production de grande et moyenne surfaces.

2.2. Types d'emplois accessibles

Le ou la titulaire du baccalauréat « *Boulangerie pâtisserie* » occupe un poste d'employé spécialisé en boulangerie ou en pâtisserie.

Il ou elle peut ensuite se spécialiser vers l'autre option du baccalauréat professionnel ou dans un certificat de spécialisation en boulangerie ou en pâtisserie ou vers un brevet professionnel.

Il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle.

2.3. Place dans l'entreprise

Il ou elle exerce son activité sous l'autorité du responsable de laboratoire ou du chef d'entreprise.

Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment en situation de handicap.

Il ou elle peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

3. Contexte professionnel

3.1. Environnement socio-économique du métier

Il se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution concernant les attentes de la clientèle et les modes de consommation dans le respect des recommandations nutritionnelles. Il permet au titulaire de mettre en valeur ses choix de production.

Il répond aux exigences en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité. Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité.

3.2. Environnement technologique du métier

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel « *Boulangerie pâtisserie* » :

- maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de boulangerie et de pâtisserie,
- exécute de manière professionnelle et autonome les productions,
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches,

- apporte une attention particulière aux qualités organoleptiques des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles,
- applique les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité et notamment les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie et en pâtisserie, en particulier le port d'une tenue professionnelle,
- montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général,
- applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable),
- observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout et la prévention dans l'utilisation de matières premières (inhalation de poussière de farine).

Dans les cas de personnels en situation de handicap, les équipements, matériels et locaux sont adaptés.

4. Description des activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- **Pôle 1 : Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie**
- **Pôle 2A : Fabrication et production spécialisées en boulangerie**
- **Pôle 2B : Fabrication et production spécialisées en pâtisserie**
- **Pôle 3 : Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie**
- **Pôle 4 : Contribution au développement de l'entreprise**

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel « *Boulangerie pâtisserie* » applique et respecte en permanence, dans toutes ses activités professionnelles :

- les règles d'hygiène applicables aux personnels,
- les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire applicables aux denrées,
- les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel,
- les préconisations en matière de développement durable et de lutte contre le gaspillage.

Pôle 1 – Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur

Activité professionnelle 1 - Organisation et planification du travail

Tâches

1. Préparation de son poste de travail
2. Organisation de sa production
3. Préparation des matières premières

Résultats attendus

- Le poste de travail est désinfecté et les outillages et matériels nécessaires à la production sont présents, propres et fonctionnels.
- L'organisation de la production est planifiée en amont des fabrications et permet un enchaînement cohérent des tâches en fonction des impératifs de la commande.
- Les matières premières sont identifiées, contrôlées, sélectionnées et pesées pour la préparation de la commande.

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
1		X
2		X
3		X

Activité professionnelle 2 - Élaboration des pâtes de base

Tâches

4. Mélanges et pétrissages
 - Pâtes friables, pâtes feuilletées, pâtes levées, pâtes levées feuilletées, pâtes à choux
5. Conduite des fermentations
 - Méthode en direct, méthodes en différé, méthode sur-direct, méthode sur pré-fermentations
6. Pesée, division
7. Mise en forme et façonnage
8. Tourage
9. Réalisation de l'abaisse
10. Fonçage
11. Détaillage
12. Dressage à la poche

Résultats attendus

- La technique utilisée est adaptée à la commande. Les textures des pâtes sont conformes à la préparation souhaitée (friabilité, réseau, hydratation ...).
- La pâte est abaissée selon le produit demandé (dimensions, épaisseur).
- La pâte est foncée de façon régulière afin d'éviter toute rétractation.
- Le tourage est cohérent en fonction de la commande et du temps imparti.
- Les pièces sont détaillées de façon régulière en limitant les rognures.
- Les textures des pâtes sont conformes (réseau, hydratation).
- La conduite de la fermentation est conforme à la demande en termes de temps et de conditions.
- La consistance et l'homogénéité de la pâte sont adaptées à la production demandée.
- Les éléments d'incorporation sont ajoutés au cours du pétrissage et/ou mélange au moment opportun.
- Les défauts sont identifiés. Une action corrective ou préventive est proposée en accord avec la hiérarchie.
- Les températures de pâtes sont contrôlées en fin de pétrissage.
- Les fermentations sont conduites en tenant compte des différents paramètres de travail et des produits à réaliser.
- La division des pâtons est organisée, précise, les qualités de la pâte sont préservées.
- Les pâtons sont préformés en fonction de leurs qualités plastiques.
- Les pâtons sont disposés et protégés lors de la détente.
- Les produits sont façonnés, la mise en forme est régulière.
- Les produits sont rangés et protégés en vue de l'apprêt.
- Les matières grasses sont choisies en fonction de leur plasticité et de la production à réaliser.
- Les feuilletés de beurre et de pâtes présentent une répartition homogène.
- Le pâton est régulier et lisse.
- Les pliages successifs sont précis et permettent une abaisse finale régulière.
- La pâte est abaissée en fonction de la commande.
- L'abaisse est réalisée afin de limiter les pertes et excédents.
- Les techniques de fonçage sont adaptées à la commande.
- La production est structurée.
- Les produits sont réguliers.
- La pâte ne se rétracte pas, la crête est régulière et les angles sont bien marqués.
- Le détaillage est régulier et adapté à la pâte et à la commande.
- Le détaillage de la pâte minimise les pertes.
- Les rognures sont exploitées.
- Le dressage est régulier, la disposition des éléments permet une cuisson uniforme et régulière.

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
4		X
5	X	
6		X
7	X	
8		X
9		X
10		X
11		X
12	X	

Activité professionnelle 3 - Conduite des cuissons

Tâches

- 13. Préparation à la cuisson
- 14. Gestion des cuissons et des après-cuissons

Résultats attendus

- Les espaces de cuisson sont opérationnels (température, propreté, matériel de cuisson, environnement de travail).
- Les produits sont prêts à être enfournés (disposer, organiser, dorer, scarifier, ciseler, ...).
- Les temps et conditions de cuisson sont gérés (buée, oura).
- Les cuissons sont conduites et surveillées.
- Les produits sont défournés ou débarrassés ou réservés dans des espaces adaptés.

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
13	X	
14	X	

Activité professionnelle 4 - Réalisation des crèmes de base

Tâches

- 15. Réalisation de crèmes avec ou sans cuisson
- 16. Réalisation d'appareils à crème prise

Résultats attendus

- Les crèmes et appareils à crème prise ont été élaborés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- La texture, l'aromatisation, l'assaisonnement sont conformes aux produits à réaliser.

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
15		X
16		X

Activité professionnelle 5 - Élaboration de produits de restauration nomade

Tâches

- 17. Réalisation de produits snacking

Résultats attendus

- Les sauces et garnitures sont élaborées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Les produits snacking sont assemblés de façon régulière en dimension et en garniture.
- Les produits sont conservés dans des conditionnements et espaces adaptés.

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
17		X

Activité professionnelle 6 - Réalisation de masses et appareils de base**Tâches**

- 18. Réalisation d'appareils meringués et meringues
- 19. Réalisation de pâtes battues
- 20. Réalisation de gâteaux de voyages
- 21. Réalisation de fours secs et moelleux

Résultats attendus

- Les techniques de réalisation des meringues et appareils meringués de base sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Les techniques de réalisation de pâtes battues sont adaptées à la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Les techniques de réalisation des différents gâteaux de voyage sont adaptées à la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Les techniques de réalisation des différents types de fours secs et moelleux sont adaptées à la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
18		X
19		X
20		X
21		X

Activité professionnelle 7 - Réalisation d'un garnissage et d'un montage**Tâches**

- 22. Réalisation d'un garnissage
- 23. Montage d'une préparation

Résultats attendus

- Les éléments de garniture sont disposés, insérés, fourrés de façon régulière et harmonieuse.
- L'assemblage et le montage des réalisations sont précis, réguliers et conformes aux attendus.

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
22		X
23	X	

Activité professionnelle 8 - Finitions et décorations

Tâches

- 24. Réalisation d'un glaçage, d'un nappage, d'un sirop
- 25. Élaboration de décors simples à base de fruits, pâtes d'amandes, pâtes mortes, pâtes levées
- 26. Écriture au cornet
- 27. Confection de décors simples avec du chocolat

Résultats attendus

- La température de cuisson du sirop est respectée.
- Le glaçage et/ou le nappage respectent les critères de température, de fluidité, d'épaisseur et de brillance.
- Les finitions et décors sont soignés et cohérents avec le produit.
- La fabrication du cornet permet la réalisation de frises, dessins ou écritures régulières.
- La pré-cristallisation du chocolat est conforme aux courbes de température.
- Les décors en chocolat sont nets et apportent un côté esthétique.

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
24		X
25		X
26		X
27	X	

Pôle 2A – Fabrication et production spécialisées en boulangerie

Activité professionnelle 1 - Organisation et planification du travail

Tâches

1. Préparation de son poste de travail
2. Organisation de sa production
3. Préparation des matières premières

Résultats attendus

- Le poste et le petit matériel sont désinfectés.
- Les protocoles de nettoyage sont respectés et contrôlés tout au long de la production.
- Les matières premières sont sélectionnées et préparées en fonction de la commande.
- Les documents normalisés sont complétés (organigramme).
- Les démarches de l'organisation sont justifiées.
- Les documents normalisés (calculs de recettes) sont complétés en fonction de la commande.
- Les proportions sont respectées en fonction de la commande.

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
1		X
2		X
3		X

Activité professionnelle 2 - Élaboration des pâtes levées et levées feuilletées

Tâches

4. Confection des différentes productions
 - Pain de tradition française et inclusions
 - Pain de campagne
 - Pain de mie
 - Pain complet
 - Pain de seigle
 - Pain aux graines
 - Pain "biologique"
 - Pain à caractère nutritionnel
 - Pains aromatiques
 - Viennoiseries : pain viennois, pain au lait, pain brioché, brioche
 - Pâte levée feuilletée (bicolore)
 - Pâte feuilletée
 - Pâtes à décor
5. Conduite des pétrissages :
 - Méthode autolyse
 - Pâtes uniquement frasées (faible ensemencement)
 - Pétrissage en vitesse lente
 - Pétrissage amélioré
 - Pétrissage intensifié
- 6 Travail des pâtes selon les fabrications :
 - Pesée, division
 - Boulage, mise en forme
 - Façonnage
 - Beurrage, tourage
 - Laminage, détaillage
- 7 Conduite des fermentations

Résultats attendus

- La consistance et la température de la pâte sont adaptées à la production demandée.
- Le réseau glutineux des pâtes est structuré et conforme.
- Les qualités des pâtes (ténacité, extensibilité, élasticité) sont en cohérence avec les produits demandés.
- La division, la mise en forme et le façonnage sont conformes à la commande.
- Les techniques de tourage sont adaptées aux conditions d'exercice.
- Les détaillages et façonnages des viennoiseries sont réguliers et adaptés à la commande.
- Les pré-fermentations, les fermentations et les temps de repos sont adaptés aux fabrications et aux conditions de production.

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
4		X
5		X
6		X
7	X	

Activité professionnelle 3 - Conduite des cuissons

Tâches

- 8 Sélection du matériel de cuisson en fonction du produit
- 9 Préparation à la cuisson
- 10 Gestion de la température, de la buée et de la durée de cuisson
- 11 Gestion du ressuage
- 12 Vérification de la qualité des pains

Résultats attendus

- Le choix du matériel est adapté aux objectifs de production.
- Le flochage (fariner avec ou sans pochoir), l'appareil à tigrer, la scarification, la dorure, le ciselage sont conformes à la demande.
- Le sucre est utilisé de manière optimale.
- La buée est dosée avec précision.
- Les températures et les temps de cuisson sont cohérents.
- Les procédés de cuisson des garnitures sont respectés.
- Le ressuage est assuré dans les conditions adaptées.
- Les qualités des pains sont en cohérence avec les produits demandés et la législation en vigueur.

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
8		X
9		X
10		X
11		X
12		X

Activité professionnelle 4 - Réalisation de crèmes et de garnitures de base et aromatisées (crèmes pâtissière, d'amande, aromatisée, à base de purée de fruits, garnitures créatives)

Tâches

- 13 Réalisation d'inserts pour viennoiseries créatives
 - Crème pâtissière
 - Crème d'amande
 - Crème aromatisée
 - Crème à base de purée de fruits
 - Garnitures créatives
- 14 Dressage à la poche

Résultats attendus

- Les crèmes et garnitures sont confectionnées à partir de matières premières de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- La texture des garnitures et des crèmes est homogène et conforme aux attentes.
- La saveur est équilibrée.
- Le dressage à la poche est régulier.

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
13		X
14		X

Activité professionnelle 5 - Élaboration de produits de restauration nomade

Tâches

15 Réalisation de produits de restauration boulangère et des sauces et garnitures

- Sandwichs
- Tartines
- Tartes salées à base de pâte levée
- Focaccia
- Ficelles garnies

Résultats attendus

- Les sauces et garnitures sont confectionnées à partir de matières premières de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Les saveurs et les textures sont harmonieuses et équilibrées.
- Le montage et les finitions sont réalisés avec soin dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Le conditionnement et l'étiquetage sont réalisés dans le respect de la réglementation en vigueur.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
15		X

Activité professionnelle 6 - Réalisation de produits de longue conservation

Tâches

16 Élaboration de gâteaux de voyage et brioches régionales et de longue conservation

Résultats attendus

- Le choix des matières premières et le procédé de fabrication sont adaptés à la longue conservation.
- Le conditionnement et l'étiquetage sont réalisés dans le respect de la réglementation en vigueur.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
16		X

Activité professionnelle 7 - Réalisation d'un garnissage et d'un montage en boulangerie

Tâches

17 Dressage à la poche

18 Montage et garnissage d'un produit de boulangerie et de viennoiserie

Résultats attendus

- Le dressage et le garnissage sont effectués avec précision et régularité.
- Le montage des produits de boulangerie et de viennoiserie est réalisé en conformité avec la commande et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
17		X
18		X

Activité professionnelle 8 - Finitions et décorations en boulangerie

Tâches

- 19 Mise en valeur du produit fini (finitions de base et créatives)
- 20 Réalisation d'une pièce de buffet en pâte morte et/ou pâte levée
- 21 Écriture au cornet
- 22 Mise en valeur de la totalité de la production sous forme de buffet
- 23 Analyse sensorielle de la production

Résultats attendus

- Le produit fini est régulier et commercialisable.
- La production d'une pièce de buffet (finesse, solidité, respect des dimensions, ...) met en valeur le buffet.
- L'écriture au cornet apporte une finition soignée et cohérente avec la production demandée.
- L'ensemble des productions du buffet est harmonieux.
- L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité des réalisations et de la production finale.
- Les défauts éventuels sont identifiés et des actions préventives ou correctives sont proposées.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
19		X
20		X
21		X
22		X
23		X

Pôle 2B – Fabrication et production spécialisées en pâtisserie

Activité professionnelle 1 - Organisation et planification du travail

Tâches

1. Préparation de son poste de travail
2. Organisation de sa production
3. Préparation des matières premières

Résultats attendus

- Le poste et le petit matériel sont désinfectés.
- Les protocoles de nettoyage sont respectés et contrôlés tout au long de la production.
- Les démarches de l'organisation sont justifiées.
- Les documents normalisés sont complétés (organigramme et calculs de recettes).
- Les matières premières sont sélectionnées en fonction de la commande.
- Les proportions sont respectées en fonction de la commande.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
1		X
2		X
3		X

Activité professionnelle 2 - Élaboration des pâtes

Tâches

4. Réalisation de pâtes friables
5. Réalisation de pâtes feuilletées
6. Réalisation de gâteaux à base de pâte à choux

Résultats attendus

- Le choix de la recette est adapté à la production et à son contexte.
- Les protocoles des réalisations sont respectés.
- Les textures des pâtes sont conformes à la préparation souhaitée (friabilité, hydratation, consistance, ...).
- La gestion des temps de repos et de la mise au froid est adaptée aux conditions d'exercice.
- L'épaisseur des abaisses est conforme aux réalisations.
- Le fonçage est appliqué, les bords sont nets, sans risque de rétractation à la cuisson.
- Le détaillage est régulier, adapté à la commande.
- La dorure est déposée avec application.
- La taille des produits dressés à la poche est conforme à la commande.
- Le dressage est régulier et la disposition sur plaque est harmonieuse.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
4		X
5		X
6		X

Activité professionnelle 3 - Conduite des cuissons

Tâches

7. Sélection du matériel de cuisson en fonction du produit
8. Gestion de la température, du oura et de la durée de cuisson
9. Gestion des après-cuissons

Résultats attendus

- Le choix du matériel de cuisson est adapté à la production.
- La température et la durée permettent d'obtenir un résultat organoleptique optimal (couleur, texture, ...).
- L'utilisation du oura est rationnelle en fonction des cuissons.
- Les procédés de cuisson des garnitures sont respectés.
- Les protocoles de gestion des après-cuissons des produits sont respectés.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
7		X
8		X
9		X

Activité professionnelle 4 - Réalisation des crèmes dérivées

Tâches

10. Réalisation des dérivés de crèmes de base
11. Aromatisation d'une crème
12. Réalisation d'inserts

Résultats attendus

- Les protocoles de réalisation sont respectés conformément aux règles d'hygiène et de sécurité.
- Les mélanges sont homogènes et leur température adaptée aux réalisations.
- Les qualités organoleptiques des crèmes sont optimales (texture, goût, ...).
- La sélection et le dosage de l'aromatisant sont conformes à l'équilibre du goût recherché.
- La sélection du type d'insert (coulis, crémeux, croustillant, ...) apporte une valeur ajoutée au produit final.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
10		X
11		X
12		X

Activité professionnelle 5 - Élaboration de produits de restauration nomade

Tâches

13. Réalisation de tartes et feuilletés salés

Résultats attendus

- Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène.
- Les productions sont soignées et leur garniture équilibrée.
- Les assaisonnements sont rectifiés et conformes.
- Le choix des sauces et garnitures est adapté à la commande.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
13		X

Activité professionnelle 6 - Réalisation de masses et appareils élaborés

Tâches

14. Réalisation d'appareils meringués et meringues
15. Réalisation de pâtes battues
16. Réalisation de gâteaux de voyage
17. Réalisation de fours secs et moelleux

Résultats attendus

- Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène.
- Les textures obtenues avant et après cuisson répondent aux critères organoleptiques.
- Les dressages et garnissages sont réalisés avec soin et régularité.
- Les finitions apportent une valeur ajoutée aux productions qui le nécessitent.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
14		X
15		X
16		X
17		X

Activité professionnelle 7 - Réalisation d'un garnissage et d'un montage en pâtisserie

Tâches

18. Réalisation de montage, garnissage, masquage
19. Dressage à la poche

Résultats attendus

- Le montage est net et réalisé avec soin.
- L'équilibre du montage et/ou garnissage sont respectés.
- La gestuelle et les techniques pour masquer sont adaptées à la nature des réalisations.
- Le dressage à la poche est régulier, la répartition sur plaque est rationnelle.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
18		X
19		X

Activité professionnelle 8 - Finitions et décorations en pâtisserie

Tâches

- 20. Réalisation d'un glaçage, d'un sirop
- 21. Nappage d'une préparation
- 22. Réalisation de finitions créatives
- 23. Élaboration de décors à base de fruits, pâte d'amande
- 24. Écriture au cornet
- 25. Confection de confiseries, de décors avec du chocolat et/ou de sucre cuit (nougatine)
- 26. Confection d'un montage commercial et/ou d'un présentoir en sucre, en nougatine ou chocolat
- 27. Mise en valeur de la totalité de la production sous forme de buffet
- 28. Analyse sensorielle de la production

Résultats attendus

- Les procédés de confection d'un glaçage, d'un sirop, sont respectés.
- La température de cuisson du sirop est adaptée aux réalisations.
- Les glaçages ou nappages sont réalisés avec soin et précision pour embellir les réalisations (brillance, netteté).
- La mise au point du nappage est conforme aux attentes (viscosité, homogénéité, fluidité).
- Le nappage est réparti uniformément avec netteté et précision.
- L'aspect visuel est lisse et brillant.
- Les techniques mises en place sont précises et apportent de la finesse au travail.
- Les finitions créatives apportent une valeur ajoutée, une harmonie des couleurs et de l'esthétisme sur les produits.
- L'esprit créatif permet de personnaliser les décors.
- La découpe et la disposition des fruits sont harmonieuses.
- Les techniques de modelage sont précises et apportent de la finesse au décor.
- Les frises ou écritures au cornet sont harmonieuses.
- La pré-cristallisation du chocolat est conforme aux attentes.
- Les éléments en nougatine sont fins, nets et la coloration ambrée.
- Les techniques mises en place sont précises et apportent de la finesse au décor.
- Les procédés de confection de pâte de fruits et de guimauves sont respectés.
- La température de cuisson du caramel est adaptée aux réalisations.
- Les montages et collages sont nets, la disposition des éléments est artistique et harmonieuse.
- L'ensemble des productions du buffet est harmonieux.
- L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité des réalisations et de la production finale.
- Les défauts éventuels sont identifiés et des actions préventives ou correctives sont proposées.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
20		X
21		X
22		X
23		X
24		X
25		X
26		X
27		X
28		X

Pôle 3 – Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie

Activité professionnelle 1 - Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie

Tâches

1. Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et port des EPI
2. Contrôle du bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité
3. Respect du protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail
4. Mise en œuvre des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels

Résultats attendus

- Les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire sont respectées.
- Les règles de sécurité sont respectées.
- Le fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité est vérifié efficacement.
- Les protocoles de nettoyage et de désinfection sont appliqués et respectent le guide des bonnes pratiques d'hygiène.
- Les dangers, les risques et les mesures de prévention sont identifiés et maîtrisés.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
1		X
2		X
3		X
4		X

Activité professionnelle 2 - Gestion des approvisionnements

Tâches

5. Mise à jour des documents d'approvisionnement
6. Réception et contrôle des produits livrés
7. Stockage des produits
8. Gestion des réalisations intermédiaires
9. Stockage de la production

Résultats attendus

- Les documents normalisés sont complétés.
- La conformité quantitative et qualitative des produits livrés est vérifiée.
- Le stockage est conforme aux consignes (déconditionnement et rotation) et à l'organisation interne.
- Les réalisations intermédiaires sont confectionnées en adéquation avec la commande, étiquetées et réservées dans les zones adaptées.
- Le stockage de la production est réalisé dans les zones adaptées de manière efficiente.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
5		X
6		X
7		X
8		X
9		X

Activité professionnelle 3 - Valorisation de la production (tout au long du process)

Tâches

10. Sélection des matières premières et choix des techniques selon les productions
11. Gestion des coûts et des marges
12. Rationalisation de la production
13. Gestion et traitement des déchets
14. Valorisation de la production auprès du personnel de vente

Résultats attendus

- Le choix des matières premières et des techniques est adapté aux productions.
- Les coûts des matières premières sont justes.
- Les matières premières et les fluides sont utilisés de manière optimale.
- La gestion et le tri des déchets sont conformes aux règles de l'entreprise et de la législation en vigueur.
- La composition des produits, les allergènes, les conditions de conservation et de consommation sont identifiés et communiqués.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
10		X
11		X
12	X	
13		X
14		X

Pôle 4 – Contribution au développement de l'entreprise

Activité professionnelle 1 - Contribution à la démarche qualité

Tâches

1. Application et contrôle des procédures de la démarche qualité
2. Étiquetage des produits emballés
3. Utilisation de logiciels professionnels (calculs des coûts, ...)
4. Utilisation d'un assistant IA pour contribuer à la performance de l'entreprise
5. Contribution à la valorisation de l'entreprise dans sa communication digitale

Résultats attendus

- Le protocole de fabrication est mis en œuvre.
- La traçabilité est assurée.
- La production est inscrite dans une démarche de développement responsable et durable (saisonnalité et circuit court).
- Les sigles, les labels et les appellations réglementaires sont identifiés et connus.
- Les fonctionnalités de base des logiciels professionnels de l'entreprise sont maîtrisées.
- L'IA est utilisée de manière raisonnée et représente une valeur ajoutée pour le développement de l'entreprise.
- Les outils digitaux utilisés permettent de mettre en valeur l'entreprise et les produits.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
1		X
2		X
3	X	
4	X	
5	X	

Activité professionnelle 2 - Participation au développement durable de l'entreprise

Tâches

6. Prise en compte des nouvelles habitudes alimentaires
7. Valorisation des ressources locales
8. Intégration de la responsabilité sociale et sociétale

Résultats attendus

- La participation au choix de production tient compte des nouvelles habitudes alimentaires.
- La participation à la réflexion du développement de l'entreprise tient compte de la consommation durable et de l'approvisionnement local.
- Les valeurs de responsabilité sociale et sociétale de l'entreprise sont identifiées.

Conditions d'exercices

Tâches	Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique	En autonomie
6	X	
7	X	
8		X

ANNEXE III - Référentiel de compétences

Baccalauréat professionnel spécialité « Boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

Le référentiel de compétences du baccalauréat spécialité « Boulangerie pâtisserie » est construit à partir du référentiel des activités professionnelles (annexe II). Il décrit les compétences professionnelles et les savoirs qui y sont associés. Il précise les conditions dans lesquelles les compétences sont mises en œuvre et les résultats attendus. Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.

Bloc 1 : Réaliser des fabrications et des productions en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur

Compétence globale 1 : Organiser, préparer et conduire la production boulangère et pâtissière			
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Organisation et planification du travail	Préparation de son poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> Préparer les matériels et outillages nécessaires en fonction de la commande 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le bon fonctionnement des matériels électriques Assurer la propreté des surfaces, des équipements et des outils Sélectionner et utiliser les matériels et outillages adaptés à la situation professionnelle
	Organisation de sa production	<ul style="list-style-type: none"> Planifier les étapes de fabrication de façon rationnelle 	<ul style="list-style-type: none"> Anticiper les étapes actives et passives des différentes productions Organiser et optimiser les temps de travail Utiliser une fiche technique Calculer le poids des matières premières selon une commande
	Préparation des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> Identifier et vérifier la conformité des matières premières nécessaires 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler la conformité de la marchandise Effectuer les pesées des matières premières nécessaires
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Élaboration des pâtes de base	Mélanges et pétrissages <ul style="list-style-type: none"> Pâtes friables Pâtes feuilletées Pâtes levées Pâtes levées feuilletées Pâtes à choux 	<ul style="list-style-type: none"> Adapter la technique de mélange ou de pétrissage en fonction du résultat souhaité et/ ou de la fiche technique 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser une pâte conformément à la commande Réaliser des pâtes par sablage et par crémage Réaliser une pâte feuilletée Réaliser une pâte levée Réaliser une pâte levée feuilletée Réaliser une pâte à choux Incorporer en cours de mélange ou de pétrissage Identifier et corriger les défauts des pâtes
	Conduite des fermentations <ul style="list-style-type: none"> Méthode en direct Méthode en différé Méthode sur-direct Méthode sur pré-fermentations 	<ul style="list-style-type: none"> Appliquer les paramètres de temps et de température aux différentes étapes de la fermentation 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler les températures de pâte en fin de pétrissage Conduire les différentes phases de fermentation
	Pesée, division	<ul style="list-style-type: none"> Peser et diviser la pâte selon une commande 	<ul style="list-style-type: none"> Diviser la pâte en pâtons en veillant à respecter le réseau glutineux
	Mise en forme et façonnage	<ul style="list-style-type: none"> Mettre en forme et façonner les pâtons en fonction de la commande 	<ul style="list-style-type: none"> Préparer les pâtons au façonnage (bouler, préformer) Adapter les conditions de détente des pâtons

			➤ Donner la forme finale au produit par les étapes successives du façonnage
	Tourage	• Beurrer et tourer un pâton	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer le pâton et la matière grasse de tourage ➤ Enchâsser la matière grasse dans le pâton ➤ Allonger et plier successivement le pâton ➤ Veiller à la bonne texture de la pâte et de la matière grasse tout au long des étapes
	Réalisation de l'abaisse	• Abaisser une pâte	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abaisser une pâte au rouleau et au laminoir en fonction du produit souhaité ➤ Adapter les dimensions de la pâte en fonction de la commande
	Fonçage	• Foncer une pâte	➤ Adapter le fonçage à la hauteur et à la forme du moule de façon régulière
	Détaillage	• Détailler la pâte selon la commande	➤ Couper la pâte à l'aide de l'outil adapté en pièces régulières et conformes aux dimensions et poids de la commande
	Dressage à la poche	• Dresser à la poche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dresser régulièrement à la poche en respectant les formats et les espacements ➤ Répartir les pièces de manière optimale en vue de gérer la cuisson
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Conduite des cuissons	Préparation à la cuisson	• Préparer les produits pour l'enfournement	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Apprécier l'apprêt des produits ➤ Contrôler la température, la propreté et la disponibilité des matériels de cuisson ➤ Dorer uniformément les produits ➤ Sucre, fariner, fleurir ➤ Déposer les pains sur le tapis d'enfournement de façon optimale ➤ Ciseler ou scarifier de façon régulière en fonction de la commande ➤ Doser la buée dans la chambre de cuisson
	Gestion des cuissons et des après-cuissons	• Gérer les bonnes conditions de cuisson, de séchage et de ressuage des produits	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conduire la cuisson en fonction du type de produit et du matériel ➤ Surveiller l'évolution de la cuisson et ajuster les paramètres si nécessaire ➤ Mettre en œuvre les bonnes conditions de refroidissement, de ressuage ou de séchage des produits

Compétence globale 2 : Réaliser les préparations fondamentales en boulangerie et en pâtisserie et en restauration nomade

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Réalisation des crèmes de base	Réalisation de crèmes avec ou sans cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser différents types de crèmes, avec ou sans cuisson, dans le respect des procédés techniques et des contraintes sanitaires 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respecter les temps et les températures de réalisation et de conservation des crèmes selon les normes d'hygiène ➤ Maitriser la réalisation des différentes crèmes de base ➤ Adapter le choix de la réalisation d'une crème en fonction du produit final à réaliser
	Réalisation d'appareils à crème prise		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Équilibrer le dosage de l'aromatisation et/ou de l'assaisonnement d'une crème
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Élaboration de produits de restauration nomade	Réalisation de produits snacking	<ul style="list-style-type: none"> • Monter et/ou garnir des produits snacking 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer des garnitures salées à partir de produits bruts et/ou de PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires) ➤ Réaliser des produits salés à base de pâte friable, pâte feuilletée, pâte levée et pâte levée feuilletée ➤ Réaliser un montage salé à partir d'une fabrication déjà confectionnée ➤ Conditionner les produits de façon adaptée
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Réalisation de masses et appareils de base	Réalisation d'appareils meringués et meringues	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser différents types d'appareils meringués et différents types de meringues 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Élaborer les différents types d'appareils meringués et meringues ➤ Mettre en œuvre les techniques de foisonnement ➤ Dresser régulièrement à la poche, à la cuillère ou à la corne en respectant les formats et les espacements
	Réalisation de pâtes battues	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des pâtes battues 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mettre en œuvre et respecter les techniques de fabrication des génoises et des biscuits
	Réalisation de gâteaux de voyages	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser différents gâteaux de voyage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Confectionner à partir d'appareils à cake ➤ Réaliser à partir de pâtes battues lourdes ➤ Élaborer à partir de pâte de base de boulangerie ou de pâtisserie
	Réalisation de fours secs et moelleux	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser différentes variétés de petits fours 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Confectionner différents types de petits fours secs et moelleux ➤ Adapter la forme, les tailles et la régularité ➤ Assurer les cuissons et la conservation

Compétence globale 3 : Assembler, garnir, finir et valoriser les productions

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Réalisation d'un garnissage et d'un montage	Réalisation d'un garnissage	<ul style="list-style-type: none"> • Garnir, assembler et décorer des préparations en tenant compte des exigences de texture, de goût et de présentation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sélectionner et doser les garnitures en fonction des fiches techniques et des attentes de production ➤ Adapter les textures, consistances et températures des garnitures selon les produits à garnir ➤ Garnir régulièrement et uniformément les produits en respectant les techniques professionnelles (poche, spatule) ➤ Assurer l'équilibre des saveurs et des textures pour garantir la qualité organoleptique ➤ Contrôler l'aspect final et corriger les imperfections avant la mise en vitrine ou l'emballage
	Montage d'une préparation	<ul style="list-style-type: none"> • Assembler et/ou monter les préparations en respectant les techniques professionnelles, les exigences de qualité visuelle et gustative 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Superposer et ajuster les différentes couches ou composants (biscuits, crèmes, garnitures) ➤ Utiliser les techniques de montage adaptées (emporte-pièce, cerclage, moules, poches à douille) ➤ Veiller à l'équilibre des textures et des saveurs ➤ Assurer la stabilité et la régularité des couches
Tâche	Compétences globales	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Finitions et décorations	Réalisation d'un glaçage, d'un nappage, d'un sirop	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer la préparation, la cuisson et l'application des glaçages, nappages et sirops en fonction des spécificités des produits à décorer ou à imbiber 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Peser et mélanger les ingrédients selon les fiches techniques ➤ Ajuster les recettes en fonction des caractéristiques souhaitées (brillance, consistance, goût) ➤ Contrôler les températures pour atteindre la texture souhaitée ➤ Glacer, siroper, imbiber ou napper les produits en respectant les techniques professionnelles ➤ Adapter l'épaisseur et l'uniformité du glaçage, du sirop ou du nappage selon le type de préparation ➤ Contrôler l'aspect final (brillance, adhérence, consistance) avant la présentation ou l'emballage
	Élaboration de décors simples à base de fruits, pâtes d'amandes, pâtes mortes, pâtes levées	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des décors simples avec des fruits, pâtes d'amandes, pâtes mortes et pâtes levées, en assurant la précision des formes et l'équilibre esthétique 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sélectionner, laver et découper les fruits selon les besoins des décors ➤ Assouplir et colorer les pâtes d'amandes, pâtes mortes et pâtes levées pour faciliter le façonnage ➤ Réaliser des formes simples (fleurs, fruits, tresses, torsades) ➤ Découper, mettre en forme des fruits frais afin de réaliser un décor simple et esthétique ➤ Confectionner une pâte morte ou pâte levée afin de réaliser un décor simple ➤ Disposer les décors sur les préparations en tenant compte de l'harmonie visuelle ➤ Vérifier la fixation et l'adhérence des décors sur les supports (pâtes, entremets, viennoiseries) ➤ Contrôler l'aspect final : régularité, finesse, précision et esthétisme

	Écriture au cornet	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser l'écriture au cornet pour personnaliser et décorer les préparations, en assurant la qualité du tracé et l'harmonie visuelle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser un cornet en papier sulfurisé pour garantir une écriture fine et régulière ➤ Remplir le cornet avec la préparation appropriée (chocolat, glaçage, crème) en contrôlant la consistance pour un tracé fluide ➤ Réaliser des lettres lisibles, harmonieuses et proportionnées ➤ Personnaliser les inscriptions en fonction du thème ou de l'occasion (anniversaire, fête, événement)
	Confection de décors simples avec du chocolat	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des décors simples en chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tempérer le chocolat selon les courbes de température appropriées (noir, lait, blanc) pour garantir la brillance et le cassant ➤ Réaliser des formes simples (spiraux, feuilles, copeaux, plaques, plumes, ...) en utilisant des moules, pochoirs ou techniques de cornet

Bloc 2A : Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en boulangerie

Compétence globale 4 : Organiser, planifier et conduire la production spécialisée en boulangerie

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Organisation et planification du travail	Préparation de son poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer les matériels et outillages nécessaires en fonction de la commande 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Régler ou programmer les matériels ➤ Préparer l'outillage en fonction de la commande ➤ Désinfecter le poste de travail et le petit outillage
	Organisation de sa production	<ul style="list-style-type: none"> • Planifier les étapes de fabrication de façon rationnelle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anticiper les étapes actives et passives des différentes productions afin d'optimiser son temps de travail selon la disponibilité des matériels et des surfaces de cuisson
	Préparation des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et vérifier la conformité des matières premières nécessaires 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Calculer le poids des matières premières à mettre en œuvre ➤ Quantifier et effectuer les pesées des matières premières nécessaires
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Élaboration des pâtes levées et levées feuilletées	<p>Confection des différentes productions</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pain de tradition française et inclusions ➤ Pain de campagne ➤ Pain de mie ➤ Pain complet ➤ Pain de seigle ➤ Pain aux graines ➤ Pain "biologique" ➤ Pain à caractère nutritionnel ➤ Pains aromatiques ➤ Viennoiseries : pain viennois, pain au lait, pain brioché, brioche ➤ Pâte levée feuilletée (bicolore) ➤ Pâte feuilletée ➤ Pâtes à décor <p>Conduite des pétrissages :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Méthode autolyse ➤ Pâtes uniquement frasées (faible ensemencement) ➤ Pétrissage en vitesse lente ➤ Pétrissage amélioré ➤ Pétrissage intensifié 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter la technique de mélange ou de pétrissage en fonction du résultat souhaité et/ ou de la fiche technique 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Déterminer la température de base adaptée au matériel et au pétrissage ➤ Calculer la température de l'eau de coulage ➤ Fraser ➤ Pétrir (PVL, PA, PI, pâtes uniquement frasées) ➤ Contrôler la conformité de consistance et du réseau glutineux ➤ Identifier et corriger les défauts des pâtes

	Travail des pâtes selon les fabrications : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pesée, division ➤ Boulage, mise en forme ➤ Façonnage ➤ Beurrage, tourage ➤ Laminage, détaillage 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter les manipulations en fonction des qualités plastiques de la pâte et en fonction des qualités plastiques des matières grasses 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier la ténacité, l'extensibilité et l'élasticité des pâtes et adapter les manipulations ➤ Maîtriser les techniques de beurrage et de tourage manuel et mécanique ➤ Déterminer un schéma de détaillage en fonction de la commande et réaliser l'abaisse au laminoir
	Conduite des fermentations	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les paramètres de temps et de température aux différentes étapes de la fermentation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôler les températures de pâte en fin de pétrissage, analyser et adapter le processus de fabrication ➤ Contrôler, analyser et adapter la durée du pointage ➤ Contrôler, analyser et adapter la durée de l'apprêt ➤ Répartir les pièces de manière optimale en vue de gérer la cuisson
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Conduite des cuissons	Sélection du matériel de cuisson en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir le matériel de cuisson adapté 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter la température de cuisson au matériel choisi
	Préparation à la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer les produits à l'enfournement et gérer la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dorer uniformément les produits, analyser et apprécier la tenue du produit ➤ Ciseler de façon régulière et esthétique ➤ Sucre et optimiser la perte ➤ Déposer les pains sur le tapis d'enfournement de façon optimale ➤ Fariner, fleurir en fonction de la commande ➤ Scarifier de façon régulière et conforme à la commande et proposer la coupe adaptée à la tenue du produit ➤ Gérer l'apport de buée et la durée de cuisson ➤ Enfournement et défournement des produits
	Gestion de la température, de la buée et de la durée de cuisson		
	Gestion du ressuage	<ul style="list-style-type: none"> • Gérer les conditions de ressuage des produits et d'après-cuisson des produits 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mettre en œuvre les bonnes conditions de ressuage des produits
	Vérification de la qualité des pains		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Apprécier la qualité des pains

Compétence globale 5 : Élaborer les pâtes, crèmes, garnitures et produits boulangers de base et de création

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Réalisation de crèmes et de garnitures de base et aromatisées (crèmes pâtissière, d'amande, aromatisée, à base de purée de fruits, garnitures créatives)	Réalisation d'inserts pour viennoiseries créatives : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Crème pâtissière ➤ Crème d'amande ➤ Crème aromatisée ➤ Crème à base de purée de fruits ➤ Garnitures créatives Dressage à la poche	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser différents types de crèmes et/ou garnitures avec ou sans cuisson, dans le respect des procédés techniques et des contraintes sanitaires - Aromatiser une crème et dresser un insert 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter le choix de la réalisation d'une crème et/ou garniture en fonction de la commande ➤ Dresser régulièrement une crème ou un insert ➤ Respecter les températures de réalisation et de conservation des crèmes ➤ Justifier le dosage de l'aromatisation d'une crème
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Élaboration de produits de restauration de restauration nomade	Réalisation de produits de restauration boulangère et des sauces et garnitures : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sandwichs ➤ Tartines ➤ Tartes salées à base de pâte levée ➤ Focaccia ➤ Ficelles garnies 	<ul style="list-style-type: none"> • Monter et/ou garnir des produits snacking 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer des garnitures salées à partir de produits bruts ➤ Assembler des produits de façon harmonieuse et esthétique ➤ Conditionner et assurer la traçabilité des produits confectionnés
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Réalisation de produits de longue conservation	Élaboration de gâteaux de voyage et brioches régionales et de longue conservation	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des gâteaux de voyage et brioches régionales de longue conservation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Confectionner des brioches longue conservation (tressées, moulées, tranchées) ➤ Confectionner des brioches régionales ➤ Confectionner à partir d'appareils : brownies, cookies, cakes, financiers, muffins, barres de céréales

Compétence globale 6 : Assembler, garnir, finaliser et valoriser les produits spécialisés de boulangerie

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Réalisation d'un garnissage et d'un montage en boulangerie	Dressage à la poche	<ul style="list-style-type: none"> • Dresser à la poche pour assurer des finitions 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dresser régulièrement à la poche en respectant les formats
	Montage et garnissage d'un produit de boulangerie et de viennoiserie	<ul style="list-style-type: none"> • Monter et garnir une préparation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sélectionner et doser les garnitures en fonction d'une commande ➤ Ajuster les textures, consistances et températures des garnitures selon les produits à garnir ➤ Garnir régulièrement et uniformément les produits en respectant les techniques professionnelles en fonction d'une commande (poche, spatule) ➤ Analyser l'équilibre des saveurs et des textures pour garantir la qualité organoleptique
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Finitions et décorations en boulangerie	Mise en valeur du produit fini (Finitions de base et créatives)	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en valeur un produit de viennoiserie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser, après cuisson, des finitions de base ou créatives consommables pour des produits de viennoiserie
	Réalisation d'une pièce de buffet en pâte morte et/ou pâte levée	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des éléments de décor à partir d'un thème en pâtes levées et/ou pâtes mortes 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtriser différentes techniques de décor : la découpe, le modelage, le flochage, le montage, l'assemblage et le collage alimentaire
	Écriture au cornet	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser et utiliser un cornet 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer plusieurs styles d'écriture
	Mise en valeur de la totalité de la production sous forme de buffet	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en valeur une production sous forme de buffet 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Connaître et appliquer les règles de présentation des produits ➤ Présenter de façon harmonieuse l'ensemble ou partie d'une commande
	Analyse sensorielle de la production	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une analyse sensorielle de la production 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Expliciter une production par l'approche sensorielle ➤ Identifier les défauts organoleptiques et apporter si possible une action préventive ou corrective

Bloc 2B : Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en pâtisserie

Compétence globale 7 : Organiser, préparer et conduire la production spécialisée en pâtisserie

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Organisation et planification du travail	Préparation de son poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> Préparer les matériels et outillages nécessaires en fonction de la commande 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer l'outillage en fonction de la commande ➤ Respecter et contrôler les protocoles de nettoyage et de désinfection
	Organisation de sa production	<ul style="list-style-type: none"> Planifier les étapes de fabrication de façon rationnelle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anticiper les étapes actives et passives des différentes productions afin d'optimiser son temps selon la disponibilité des matériels et des surfaces de cuisson ➤ Justifier l'organisation de son travail
	Préparation des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> Préparer les matières premières en fonction de la commande 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Quantifier et effectuer les pesées des matières premières nécessaires ➤ Respecter les proportions en fonction d'une commande
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Élaboration des pâtes	Réalisation de pâtes friables	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser des pâtes friables 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser des pâtes par sablage ou crémage ➤ Fraser une pâte et ajuster sa consistance ➤ Respecter la mise au froid et les temps de repos ➤ Abaisser et foncer conformément aux réalisations
	Réalisation de pâtes feuilletées	<ul style="list-style-type: none"> Confectionner un feuilletage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser un feuilletage selon la technique (classique, inversé, rapide) ➤ Fraser ou pétrir et ajuster la consistance ➤ Tourer un pâton ➤ Respecter la mise au froid et les temps de repos ➤ Abaisser et détailler en fonction de la commande
	Réalisation de gâteaux à base de pâte à choux	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser des gâteaux à base de pâte à choux 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Confectionner une pâte à choux et ajuster sa consistance ➤ Dresser à la poche en fonction des produits réalisés ➤ Disposer sur plaque harmonieusement en respectant les intervalles ➤ Confectionner un craquelin et l'utiliser
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Conduite des cuissons	Sélection du matériel de cuisson en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner le matériel de cuisson adapté 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Choisir le matériel de cuisson en fonction des réalisations ➤ Justifier ses choix
	Gestion de la température, du oura et de la durée de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Gérer les températures, le oura et les durées des cuissons 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer des températures de cuisson en fonction des réalisations ➤ Adapter la durée des cuissons pour un résultat optimal ➤ Contrôler les états de cuisson ➤ Utiliser le oura à bon escient
	Gestion des après-cuissons	<ul style="list-style-type: none"> Gérer la phase d'après-cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mettre en œuvre les conditions d'après-cuisson adaptées aux produits

Compétence globale 8 : Réaliser les préparations spécialisées en pâtisserie

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Réalisation des crèmes dérivées	Réalisation des dérivés de crèmes de base	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser des dérivés de crèmes de base 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les protocoles de réalisation en fonction des recettes ➤ Maitriser les températures des mélanges ➤ Appliquer les règles d'hygiène et/ou de refroidissement les plus strictes
	Aromatisation d'une crème	<ul style="list-style-type: none"> Aromatiser une crème 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sélectionner une matière aromatisante ➤ Équilibrer l'aromatisation d'une préparation par son dosage
	Réalisation d'inserts	<ul style="list-style-type: none"> Confectionner des inserts de types coulis, crémeux ou croustillant 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les procédés de fabrication en fonction des recettes ➤ Appliquer les règles d'hygiène et/ou de refroidissement les plus strictes
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Élaboration de produits de restauration nomade	Réalisation de tartes et feuilletés salés	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser des tartes et feuilletés salés 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer des techniques de confection en fonction de la commande ➤ Rectifier l'assaisonnement ➤ Assembler et mettre en forme les réalisations ➤ Réaliser des sauces appareils
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Réalisation de masses et appareils élaborés	Réalisation d'appareils meringués et meringues	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser des appareils meringués et des meringues 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les procédés de fabrication des recettes ➤ Sélectionner une technique en fonction de son utilisation
	Réalisation de pâtes battues	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser des pâtes battues 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les techniques de réalisation de tout type de biscuit ➤ Dresser, étaler à la spatule, garnir de manière harmonieuse ➤ Sélectionner une recette en fonction des critères organoleptiques recherchés
	Réalisation de gâteaux de voyages	<ul style="list-style-type: none"> Confectionner des gâteaux de voyage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser des appareils spécifiques en respectant les procédés ➤ Confectionner des garnitures en adéquation avec la définition d'un gâteau de voyage
	Réalisation de fours secs et moelleux	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser des fours secs et moelleux 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Confectionner des appareils en respectant les procédés de fabrication ➤ Respecter les tailles, poids (masses), régularité ➤ Réaliser des cuissons harmonieuses

Compétence globale 9 : Assembler, garnir, finir et valoriser les productions spécialisées en pâtisserie

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Réalisation d'un garnissage et d'un montage en pâtisserie	Réalisation de montage, garnissage, masquage	<ul style="list-style-type: none"> • Monter, garnir, masquer une préparation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer des techniques de montage (chemisage, inversé, ...) ➤ Réaliser des montages réguliers et nets ➤ Garnir en respectant l'équilibre et les proportions ➤ Masquer avec soin une préparation
	Dressage à la poche	<ul style="list-style-type: none"> • Dresser à la poche pour la mise en forme ou assurer des finitions 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dresser à la poche avec régularité tout type d'appareils ➤ Réaliser des formes spécifiques ➤ Répartir sur plaque rationnellement ➤ Assurer un "coup de poche" harmonieux pour les finitions
Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Finitions et décorations en pâtisserie	Réalisation d'un glaçage, d'un sirop	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un glaçage, un sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Confectionner des glaçages et ajuster leur consistance ➤ Appliquer un glaçage total ou partiel sur une préparation en respectant les températures ➤ Cuire un sirop en adaptant sa température aux réalisations ➤ Utiliser un sirop pour imbiber ou glacer
	Nappage d'une préparation	<ul style="list-style-type: none"> • Napper une préparation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mettre au point un nappage ➤ Disposer un nappage avec soin et précision
	Réalisation de finitions créatives	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des finitions créatives pour embellir des produits 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Décorer, mettre en valeur avec esthétique et harmonie ➤ Utiliser différentes matières premières pour réaliser des finitions ➤ Mettre en avant son esprit créatif et personnaliser son travail
	Élaboration de décors à base de fruits, pâte d'amande	<ul style="list-style-type: none"> • Élaborer des décors à base de fruits, pâte d'amande 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer et tailler des fruits pour des décors ➤ Modeler de la pâte d'amande avec soin et netteté
	Écriture au cornet	<ul style="list-style-type: none"> • Écrire avec un cornet 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser des frises ou écritures fines et harmonieuses
	Confection de confiseries, de décors avec du chocolat et/ou du sucre cuit (nougatine)	<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner des confiseries, des décors avec du chocolat et/ou du sucre cuit 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pré-cristalliser un chocolat ➤ Réaliser des décors en chocolat ➤ Réaliser une nougatine et des décors ➤ Réaliser des pâtes de fruits, guimauves et caramels mous
	Confection d'un montage commercial et/ou d'un présentoir en sucre, en nougatine ou chocolat	<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner un montage commercial et/ou un présentoir en sucre ou chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser des éléments en sucre (pastillage, sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé) ➤ Réaliser des éléments en chocolat ➤ Monter des éléments en respectant les dimensions, les points de collage et l'équilibre (sucre ou chocolat) ➤ Disposer les éléments de façon harmonieuse
	Mise en valeur de la totalité de la production sous forme de buffet	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en valeur une production sous forme de buffet 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des productions du buffet est harmonieux.
	Analyse sensorielle de la production	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une analyse sensorielle de la production 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Expliciter une production par l'approche sensorielle ➤ Identifier les défauts organoleptiques et apporter si possible une action préventive ou corrective

Bloc 3 : Optimiser la production en boulangerie et en pâtisserie

Compétence globale 10 : Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie	Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et port des Équipements de Protection Individuelle (EPI)	<ul style="list-style-type: none"> Respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et le port des EPI 	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer d'une tenue professionnelle propre et adaptée Garantir une hygiène corporelle efficace S'assurer du port des EPI selon la tâche à effectuer
	Contrôle du bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> Préparer les outils et appareils Contrôler le bon fonctionnement des équipements Tester les dispositifs de sécurité pour s'assurer de leur efficacité
	Respect du protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail	<ul style="list-style-type: none"> Respecter le protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les produits et les matériels adaptés pour le nettoyage et la désinfection Suivre les différentes étapes de nettoyage et de désinfection Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel Interpréter les résultats des tests réalisés par les laboratoires
	Mise en œuvre des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels	<ul style="list-style-type: none"> Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> Repérer et anticiper les risques professionnels Adopter les bonnes postures au travail pour réduire les risques repérés Assurer le suivi des actions de prévention mises en place

Compétence globale 11 : Gérer les approvisionnements

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Gestion des approvisionnements	Mise à jour des documents d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> Mettre à jour les documents d'approvisionnement 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les différents documents (bon de commande, bon de livraison) Renseigner l'état des stocks
	Réception et contrôle des produits livrés	<ul style="list-style-type: none"> Réceptionner et contrôler les produits livrés 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler la quantité et la qualité organoleptique des produits livrés Détecter et signaler les anomalies
	Stockage des produits	<ul style="list-style-type: none"> Stocker les produits 	<ul style="list-style-type: none"> Ranger et organiser les produits dans les espaces prévus Rendre compte de l'état des stocks Respecter la méthode PEPS (Premier Entré Premier Sorti)
	Gestion des réalisations intermédiaires		<ul style="list-style-type: none"> Conditionner et identifier les réalisations intermédiaires (éléments de traçabilité)
	Stockage de la production		<ul style="list-style-type: none"> Respecter les chaînes de chaud ou de froid Conditionner de façon individuelle au besoin Vérifier la conformité des produits finis Mettre en place des outils de gestion pour assurer la gestion des fabrications

Compétence globale 12 : Valoriser la production tout au long du process

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Valorisation de la production (tout au long du process)	Sélection des matières premières et choix des techniques selon les productions	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les matières premières et choisir les techniques selon les productions 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Choisir et utiliser de manière raisonnée les matières d'œuvre ➤ Choisir et mobiliser les techniques appropriées aux productions
	Gestion des coûts et des marges	<ul style="list-style-type: none"> • Gérer les coûts et les marges 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Calculer le coût de production ➤ Calculer les marges
	Rationalisation de la production	<ul style="list-style-type: none"> • Rationaliser la production 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organiser la production en fonction de la commande ➤ Utiliser de manière rationnelle les fluides et les énergies ➤ Proposer une valorisation des invendus en fonction des produits
	Gestion et traitement des déchets	<ul style="list-style-type: none"> • Trier les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Séparer les différents types de déchets issus des opérations de production ➤ Gérer les différents types de déchets selon la collecte
	Valorisation de la production auprès du personnel de vente	<ul style="list-style-type: none"> • Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : <ul style="list-style-type: none"> - caractéristiques des produits - composition et allergènes - conditions de stockage et de conservation - conditions de consommation - durée de commercialisation

Bloc 4 : Contribuer au développement de l'entreprise

Compétence globale 13 : Contribuer à la démarche qualité

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Contribution à la démarche qualité	Application et contrôle des procédures de la démarche qualité	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les procédures de la démarche qualité 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mettre en œuvre et respecter les protocoles de fabrication ➤ Assurer la traçabilité ➤ Repérer les qualités organoleptiques des matières premières ➤ Contrôler la qualité tout au long du processus de production
	Étiquetage des produits emballés	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser l'étiquetage des produits emballés 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Renseigner l'étiquette selon la réglementation en vigueur
	Utilisation de logiciels professionnels (calculs de coûts, ...)	<ul style="list-style-type: none"> • Participer à l'utilisation des logiciels d'aide à la gestion d'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utiliser un logiciel professionnel
	Utilisation d'un assistant IA pour contribuer à la performance de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • Optimiser le travail en utilisant l'intelligence artificielle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appréhender le fonctionnement de base des assistants IA ➤ Identifier les limites et biais des réponses générées par l'IA, en évaluer la pertinence ➤ Utiliser l'IA de manière raisonnée et critique dans la pratique professionnelle ➤ Participer à la promotion de l'entreprise : création de supports pour valoriser les produits
	Contribution à la valorisation de l'entreprise dans sa communication digitale	<ul style="list-style-type: none"> • Contribuer à la présence en ligne de l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utiliser les outils digitaux afin de contribuer à la visibilité et à l'image de l'entreprise, ainsi qu'à la valorisation des produits ➤ Respecter la législation liée à la communication digitale et à la politique de l'entreprise

Compétence globale 14 : Participer au développement durable de l'entreprise

Activité	Tâche	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Participation au développement durable de l'entreprise	Prise en compte des nouvelles habitudes alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Prendre en compte les nouvelles habitudes alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les dispositifs réglementaires liés aux allergènes ➤ Contribuer à une offre commerciale qui répond aux attentes et à la santé des consommateurs
	Valorisation des ressources locales	<ul style="list-style-type: none"> • Participer au développement local de l'entreprise respectant les normes environnementales, économiques et sociales 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les principaux acteurs du développement local ➤ Identifier l'intérêt d'un approvisionnement local pour une production et une consommation durable
	Intégration de la responsabilité sociale et sociétale	<ul style="list-style-type: none"> • Intégrer la dimension sociale et sociétale dans la pratique professionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respecter les valeurs de l'entreprise ➤ Participer aux activités collectives proposées au sein de l'entreprise ➤ Évoluer dans sa pratique selon les changements sociaux et sociétaux

Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Bloc 1 – Réaliser des fabrications et des productions en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur

Compétence globale 1 : Organiser, préparer et conduire la production boulangère et pâtissière

Activité Professionnelle 1 - Organisation et planification du travail				
Tâche 1 : Préparation de son poste de travail				
Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Préparer les matériels et outillages nécessaires en fonction de la commande	Vérifier le bon fonctionnement des matériels électriques	Le poste de travail est désinfecté et les outillages et matériels nécessaires à la production sont présents, propres et fonctionnels.	<ul style="list-style-type: none"> - Les normes de sécurité - L'organisation des espaces de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les équipements spécifiques
	Assurer la propreté des surfaces, des équipements et des outils		<ul style="list-style-type: none"> - Les normes d'hygiène et de sécurité - Les protocoles de nettoyage - Les locaux et annexes : <ul style="list-style-type: none"> • L'aménagement de l'espace • Les circuits d'organisation de la production • Les postes et situations à risque - La marche en avant (HACCP) - La démarche qualité 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Citer les différentes zones de travail, et préciser leurs fonctions principales ➤ Citer les règles d'implantation d'un laboratoire (marche en avant), d'un poste de travail ➤ Citer les règles d'ergonomie, de surfaces, de zones spécifiques, des concepts de production ➤ Identifier les situations à risque sur les lieux de travail et les mesures de prévention associées
	Sélectionner et utiliser les matériels et outillages adaptés à la situation professionnelle		<ul style="list-style-type: none"> - Les appareils de mesure et de pesée - Les appareils de conditionnement - Les appareils de préparation - Les appareils de production de froid - Les appareils de cuisson - Les outillages - Les équipements de transport et de manutention 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier le rôle et l'utilisation des appareils : <ul style="list-style-type: none"> • Le refroidisseur et mitigeur d'eau • Les pétrins et les batteurs • Les balances • La diviseuse hydraulique • La peseuse volumétrique • Les bouleuses • Le parisien • La balancelle • Le repose-pâtons • L'armoire ou la chambre de fermentation • La façonneuse • Le laminoir • L'armoire ou la chambre réfrigérée • Le surgélateur • Le conservateur • Les fours : le four à sole, le four ventilé • Le robot-coupe • La machine sous-vide • Le mixeur plongeant • Le micro-onde • La tempéreuse • Le four à chariot, ... ➤ Repérer les équipements de transport en fonction des conditions de livraison et de stockage
Tâche 2 : Organisation de sa production				
Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Planifier les étapes de fabrication de façon rationnelle	Anticiper les étapes actives et passives des différentes productions	L'organisation de la production est planifiée en amont des fabrications et permet un enchaînement cohérent des tâches en fonction des impératifs de la commande.	<ul style="list-style-type: none"> - Les documents de travail : <ul style="list-style-type: none"> • Les commandes, • Les documents d'organisation • Les documents de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Calculer et organiser la production ➤ Identifier les différents documents de travail et préciser leurs fonctions : les documents de suivi et de contrôle (fiche contrôle à réception, fiche de suivi des températures, ...) ➤ Justifier le rôle de chaque document de travail ➤ Compléter et respecter les documents liés à l'organisation (fiche de poste, organigramme de production...)
	Organiser et optimiser les temps de travail		<ul style="list-style-type: none"> - Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utiliser les documents de fabrication (fiche technique, fiche recette, notice d'utilisation, identifier les termes professionnels liés aux gestuelles et aux techniques)
	Utiliser une fiche technique		<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de conversion - Les unités de mesure 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter les quantités à la commande
	Calculer le poids des matières premières selon une commande			
Tâche 3 : Préparation des matières premières				
Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Identifier et vérifier la conformité des matières premières nécessaires	Contrôler la conformité de la marchandise	Les matières premières sont identifiées, contrôlées, sélectionnées et pesées pour la préparation de la commande.	<ul style="list-style-type: none"> - La classification des matières premières - Les points de contrôle : quantité, qualité organoleptique, DLC (Date Limite de Consommation), DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale), DDM (Date de Durabilité Minimale), DCR (Date de Consommation Recommandée) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sélectionner les matières premières en lien avec la commande
	Effectuer les pesées des matières premières nécessaires			

Activité Professionnelle 2 - Élaboration des pâtes de base

Tâche 4 : Mélanges et pétrissages (Pâtes friables, feuilletées, levées, levées feuilletées, à choux)

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Adapter la technique de mélange ou de pétrissage en fonction du résultat souhaité et/ ou de la fiche technique	Réaliser une pâte conformément à la commande	La technique utilisée est adaptée à la commande. Les textures des pâtes sont conformes à la préparation souhaitée (friabilité, réseau, hydratation...).	<ul style="list-style-type: none"> - L'eau : rôles et utilisations - Les techniques de mélange et de pétrissage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les rôles de l'eau dans un processus de fabrication d'un produit (agent d'hydratation, de dilution, de refroidissement ou de cuisson et de développement) ➤ Associer à chacun de ces rôles un exemple de fabrication ➤ Identifier les différentes phases du pétrissage en les justifiant ➤ Citer les étapes de fabrication ➤ Évaluer l'incidence sur le travail ou sur le produit : des différents ingrédients, d'un type de pétrissage ou mélange, de la consistance, de la température sur une pâte ou un mélange ➤ Repérer les différentes propriétés des pâtes
	Réaliser des pâtes par sablage et par crémage	La technique utilisée est adaptée à la commande. Les textures des pâtes sont conformes à la préparation souhaitée (friabilité, réseau, hydratation...)	<ul style="list-style-type: none"> - Les matières grasses - Les méthodes de fabrication des pâtes friables : brisée, à foncer sablée, sucrée - Le matériel utilisé - La consistance des pâtes - Les techniques professionnelles 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Expliquer le processus de transformation de la crème en beurre ➤ Différencier l'origine des différentes matières grasses ➤ Déterminer les utilisations de chaque matière grasse selon leurs rôles (agents de saveur, texture, isolant, coloration et point de fusion) et évaluer leurs propriétés organoleptiques : ➤ Décrire les changements de la matière : <ul style="list-style-type: none"> - au contact de la température, de l'air et de l'eau, - par l'action mécanique ➤ Caractériser les phénomènes de fusion, décomposition, cristallisation, plasticité, oxydation et émulsion selon leurs mécanismes et leurs effets ➤ Appliquer les étapes de fabrication ➤ Utiliser les matières premières nécessaires à la réalisation des pâtes ➤ Associer chacune des pâtes à des fabrications
	Réaliser une pâte feuilletée	La texture de la pâte est conforme à la préparation souhaitée (hydratation).	<ul style="list-style-type: none"> - Les méthodes de fabrication - Les matériels utilisés 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les étapes de fabrication ➤ Utiliser les matières premières nécessaires à la réalisation des pâtes ➤ Associer la pâte à des fabrications
	Réaliser une pâte levée Réaliser une pâte levée feuilletée	Les textures des pâtes sont conformes (réseau, hydratation).	<ul style="list-style-type: none"> - Le blé : transformation, mouture - Les farines : composition, types et analyses - Les autres farines - Les produits correcteurs - Le sel : rôle, aspect nutritionnel et utilisations - Les qualités et les défauts des pâtes - Les méthodes de fabrication - Les matériels utilisés 	<ul style="list-style-type: none"> - Repérer les composants du grain de blé - Identifier les différentes phases de la mouture - Identifier les composants de la farine ainsi que leurs proportions - Repérer les différents types de farine - Interpréter les résultats des analyses de farine (taux de cendres, d'humidité, de protéines, l'alvéographe de Chopin, l'hagberg et pékar) - Indiquer les particularités des farines (seigle, riz, gaude, féculé de pomme de terre) - Identifier le rôle des principaux produits correcteurs et leur réglementation - Distinguer les origines du sel : roche et marin - Énumérer les particularités de chaque type de sel marin (sel fin, fleur de sel, sel gros) et en déduire l'application appropriée - Citer les rôles du sel dans une pâte - Adapter le dosage en lien avec la législation - Appliquer les étapes de fabrication - Utiliser les matières premières nécessaires à la réalisation des pâtes - Associer à chacune de ces pâtes des réalisations
	Réaliser une pâte à choux	La consistance et l'homogénéité de la pâte sont adaptées à la production demandée.	<ul style="list-style-type: none"> - Les étapes de fabrication d'une pâte à choux : <ul style="list-style-type: none"> • La panade • L'hydratation 	<ul style="list-style-type: none"> - Élaborer des pâtes à choux pour : <ul style="list-style-type: none"> • pièces individuelles et petits fours • entremets (Paris-Brest, Saint-Honoré)
	Incorporer en cours de mélange ou de pétrissage	Les éléments d'incorporation sont ajoutés au cours du pétrissage et/ou mélange au moment opportun.	<ul style="list-style-type: none"> - Le rôle des produits incorporés au cours du mélange ou du pétrissage 	<ul style="list-style-type: none"> - Repérer les incidences du moment et/ou des éléments d'incorporation sur la qualité des pâtes
	Identifier et corriger les défauts des pâtes	Les défauts sont identifiés. Une action corrective ou préventive est proposée en accord avec la hiérarchie.	<ul style="list-style-type: none"> - Les propriétés, qualités et défauts des pâtes 	<ul style="list-style-type: none"> - Diagnostiquer les défauts et proposer une mesure corrective

Tâche 5 : Conduite des fermentations (Méthode en direct, en différé, sur-direct, sur pré-fermentation)				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Appliquer les paramètres de temps et de température aux différentes étapes de la fermentation	Contrôler les températures de pâte en fin de pétrissage	Les températures de pâtes sont contrôlées en fin de pétrissage.	<ul style="list-style-type: none"> - Le principe et le fonctionnement des thermomètres - L'incidence de la température de pâte en fin de pétrissage - Les actions correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Repérer l'incidence, sur le travail ou le produit, de la température d'une pâte en fin de pétrissage
	Conduire les différentes phases de fermentation	Les fermentations sont conduites en tenant compte des différents paramètres de travail et des produits à réaliser.	<ul style="list-style-type: none"> - La levure : rôle et utilisations - Le principe, le rôle et les étapes de la fermentation - Les agents de fermentation (levures et levains) - Les méthodes de fermentation - Les matériels de fermentation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les rôles de la levure dans une pâte ➤ Différencier les spécialités des formes de levure de panification et spécifier leur procédé d'utilisation ➤ Caractériser le rôle de la fermentation panaire ➤ Citer et élaborer les différentes pré-fermentations (pâte fermentée, poolish, levains) ➤ Choisir un type de fermentation pour un produit proposé ➤ Identifier les défauts et proposer des actions correctives dans une situation donnée
Tâche 6 : Pesée, division				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Peser et diviser la pâte selon une commande	Diviser la pâte en pâtons en veillant à respecter le réseau glutineux	La division des pâtons est organisée, précise, les qualités de la pâte sont préservées.	<ul style="list-style-type: none"> - Les propriétés plastiques des pâtes - L'incidence de la texture d'une pâte 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organiser la pesée des pâtes ➤ Préserver le réseau glutineux ➤ Minimiser le nombre de morceaux par pâton
Tâche 7 : Mise en forme et façonnage				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mettre en forme et façonner les pâtons en fonction de la commande	Préparer les pâtons au façonnage (bouler, préformer)	Les pâtons sont préformés en fonction de leurs qualités plastiques.	<ul style="list-style-type: none"> - L'incidence du boulage et de la mise en forme sur l'équilibre des qualités plastiques de la pâte 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Justifier le choix de la technique de boulage ou de mise en forme en fonction des qualités plastiques de la pâte
	Adapter les conditions de détente des pâtons	Les pâtons sont disposés et protégés lors de la détente.	<ul style="list-style-type: none"> - Les conditions de températures et d'hygrométrie - Les matériels spécifiques 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Déterminer les bonnes conditions de détente des pâtons
	Donner la forme finale au produit par les étapes successives du façonnage	Les produits sont façonnés, la mise en forme est régulière. Les produits sont rangés et protégés en vue de l'apprêt.	<ul style="list-style-type: none"> - Les formes traditionnelles et régionales 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Façonner à la main différentes formes ➤ Disposer et protéger en vue de l'apprêt
Tâche 8 : Tourage				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Beurrer et tourer un pâton	Préparer le pâton et la matière grasse de tourage	Les matières grasses sont choisies en fonction de leur plasticité et de la production à réaliser.	<ul style="list-style-type: none"> - Les propriétés physico-chimiques des matières d'œuvre - Les matières grasses de tourage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mesurer l'incidence de la sélection des matières grasses sur la pâte et les produits finis
	Enchâsser la matière grasse dans le pâton	Les feuillets de beurre et de pâtes présentent une répartition homogène. Le pâton est régulier et lisse. Les pliages successifs sont précis et permettent une abaisse finale régulière.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de tourage - Le fonctionnement et l'utilisation des matériels et outillages adaptés 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mettre en œuvre les techniques de tourage ➤ Respecter les temps de repos et de refroidissement
	Allonger et plier successivement le pâton			
	Veiller à la bonne texture de la pâte et de la matière grasse tout au long des étapes			
Tâche 9 : Réalisation de l'abaisse				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Abaisser une pâte	Abaisser une pâte au rouleau et/ou au laminoir en fonction du produit souhaité	La pâte est abaissée en fonction de la commande. L'abaisse est réalisée afin de limiter les pertes et excédents.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques pour abaisser - Les outillages et matériels adaptés 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respecter les épaisseurs et les dimensions en fonction des productions
	Adapter les dimensions de la pâte en fonction de la commande			
Tâche 10 : Fonçage				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Foncer une pâte	Adapter le fonçage à la hauteur et à la forme du moule de façon régulière	Les techniques de fonçage sont adaptées à la commande. La production est structurée. Les produits sont réguliers. La pâte ne se rétracte pas, la crête est régulière et les angles sont bien marqués.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de fonçage en fonction des différents moules 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Assurer une production régulière et commerciale

Tâche 11 : Détaillage

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Détailler la pâte selon la commande	Couper la pâte à l'aide de l'outil adapté en pièces régulières et conformes aux dimensions et poids de la commande	Le détaillage est régulier et adapté à la pâte et à la commande. Le détaillage de la pâte minimise les pertes. Les rognures sont exploitées.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques pour détailler - Les matériels et outillages utilisés 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Détailler régulièrement en limitant les pertes et les excédents

Tâche 12 : Dressage à la poche

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Dresser à la poche	Dresser régulièrement à la poche en respectant les formats et les espacements Répartir les pièces de manière optimale en vue de gérer la cuisson	Le dressage est régulier, la disposition des éléments permet une cuisson uniforme et régulière.	<ul style="list-style-type: none"> - Les principales techniques de dressage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sélectionner l'outillage adapté ➤ Réaliser des produits réguliers et bien répartis pour optimiser la cuisson

Activité Professionnelle 3 - Conduite des cuissons

Tâche 13 : Préparation à la cuisson

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Préparer les produits pour l'enfournement	<ul style="list-style-type: none"> Apprécier l'apprêt des produits Contrôler la température, la propreté et la disponibilité des matériels de cuisson Dorer uniformément les produits Sucre, Fariner, fleurir Déposer les pains sur le tapis d'enfournement de façon optimale Ciseler ou scarifier de façon régulière en fonction de la commande Doser la buée dans la chambre de cuisson 	<p>Les espaces de cuisson sont opérationnels (température, propreté, matériel de cuisson, environnement de travail).</p> <p>Les produits sont prêts à être enfournés (disposer, organiser, dorer, scarifier, ciseler, ...).</p> <p>Les temps et conditions de cuisson sont gérés (buée, oura).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de cuisson - Les équipements de cuisson : caractéristiques et réglages - La gestion des températures et des temps de cuisson - Les techniques et outillages adaptés : - Dorure, ciselage, rayage et scarification - Les rôles et incidences de la scarification et de la buée 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conduire des cuissons ➤ Indiquer la température et un temps de cuisson pour chaque produit de boulangerie, de viennoiserie ou de pâtisserie ➤ Mesurer l'incidence de la scarification et du ciselage en boulangerie ➤ Identifier le rôle de la vapeur d'eau, du oura et de la dorure pour la cuisson des produits

Tâche 14 : Gestion des cuissons et des après-cuissons

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Gérer les bonnes conditions de cuisson, de séchage et de ressusage des produits	<ul style="list-style-type: none"> Conduire la cuisson en fonction du type de produit et du matériel Surveiller l'évolution de la cuisson et ajuster les paramètres si nécessaire Mettre en œuvre les bonnes conditions de refroidissement, de ressusage ou de séchage des produits 	<p>Les cuissons sont conduites et surveillées.</p> <p>Les produits sont défournés ou débarrassés ou réservés dans des espaces adaptés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le principe du ressusage et du rassisement - Les conditions optimales du ressusage des produits - Les conditions de conservation des produits 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Expliquer l'évolution des produits pendant la cuisson ➤ Indiquer l'influence du matériel sur la cuisson, le ressusage et le rassisement ou séchage ➤ Identifier le rôle du ressusage et le principe du rassisement

Compétence globale 2 : Réaliser les préparations fondamentales en boulangerie, en pâtisserie et en restauration nomade

Activité Professionnelle 4 - Réalisation des crèmes de base

Tâche 15 : Réalisation de crèmes avec ou sans cuisson

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser différents types de crèmes, avec ou sans cuisson, dans le respect des procédés techniques et des contraintes sanitaires	<ul style="list-style-type: none"> Respecter les temps et les températures de réalisation et de conservation des crèmes selon les normes d'hygiène Maitriser la réalisation des différentes crèmes de base Adapter le choix de la réalisation d'une crème en fonction du produit final à réaliser 	<p>Les crèmes et appareils à crème prise ont été élaborés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>La texture, l'aromatization, l'assaisonnement sont conformes aux produits à réaliser.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le lait et la crème laitière - Les types de crèmes de base et leurs propriétés - Les techniques de réalisation des crèmes - Les règles d'hygiène, de sécurité et de conservation - L'utilisation des matières aromatisantes : pâtes, spiritueux, arômes naturels ou de synthèse 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les catégories de lait en fonction de leur teneur en matières grasses et de leur traitement de conservation ➤ Indiquer les constituants alimentaires du lait et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée ➤ Expliquer les rôles du lait comme agent de saveur, d'hydratation et de texture ➤ Décrire le processus physique permettant la formation de la crème (par stagnation ou centrifugation) ➤ Adapter le choix de crème en fonction de ses caractéristiques (teneur en matières grasses, acidité, traitement de conservation) et du type de production ➤ Identifier les rôles de la crème (agents de saveur, de liaison, de foisonnement) ➤ Décrire les traitements permettant d'obtenir une crème allégée et mesurer ses effets sur les propriétés et l'application en boulangerie et en pâtisserie ➤ Réaliser les crèmes et appareils selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes
Tâche 16 : Réalisation d'appareils à crème prise				
Réaliser différents types de crèmes, avec ou sans cuisson, dans le respect des procédés techniques et des contraintes sanitaires	Équilibrer le dosage de l'aromatization et/ou de l'assaisonnement d'une crème			

Activité Professionnelle 5 - Élaboration de produits de restauration nomade

Tâche 17 : Réalisation de produits snacking

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Monter et/ou garnir des produits snacking	Préparer des garnitures salées à partir de produits bruts et/ou de PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires)	Les sauces et garnitures sont élaborées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité Les produits snacking sont assemblés de façon régulière en dimension et en garniture. Les produits sont conservés dans des conditionnements et espaces adaptés.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de réalisation des produits snacking - Les règles d'hygiène, de sécurité et de conservation - Les règles d'étiquetage et de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser les produits snacking selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes ➤ Assurer le conditionnement, la conservation et l'étiquetage des produits selon les normes en vigueur
	Réaliser des produits salés à base de pâte friable, pâte feuilletée, pâte levée et pâte levée feuilletée			
	Réaliser un montage salé à partir d'une fabrication déjà confectionnée			
	Conditionner les produits de façon adaptée			

Activité Professionnelle 6 - Réalisation de masses et appareils de base

Tâche 18 : Réalisation d'appareils meringués et meringues

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser différents types d'appareils meringués et différents types de meringues	Élaborer les différents types d'appareils meringués et de meringues	Les techniques de réalisation des meringues et appareils meringués de base sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> - Les types et techniques de réalisation de meringues et appareils meringués - Les propriétés et transformations physico-chimiques des matières d'œuvre - Les règles d'hygiène, de sécurité et de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser les meringues et appareils meringués selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes
	Mettre en œuvre les techniques de foisonnement			
	Dresser régulièrement à la poche, à la cuillère ou à la corne en respectant les formats et les espacements			

Tâche 19 : Réalisation de pâtes battues

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser des pâtes battues	Mettre en œuvre et respecter les techniques de fabrication des génoises et des biscuits	Les techniques de réalisation des pâtes battues sont adaptées à la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs et ovoproduits - Les techniques de fabrication et de cuisson des pâtes battues - Les méthodes de mise en forme des pâtes battues 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Décrire la structure de l'œuf de poule et repérer les protocoles d'hygiène pour sa manipulation, utilisation et conservation ➤ Identifier les catégories d'œufs et relier la composition et les propriétés physico-chimiques du jaune et du blanc aux transformations observées lors de la préparation ➤ Décrire les fonctions technologiques de l'œuf dans les préparations de boulangerie et de pâtisserie : agent de masse, de coloration, de liaison, de foisonnement, d'émulsion et de saveur ➤ Identifier les différents types d'ovoproduits (liquides, déshydratés et congelés) et comparer leurs avantages et inconvénients par rapport aux œufs coquille ➤ Réaliser les pâtes battues (génoises, biscuit de Savoie, biscuit cuiller, biscuit Joconde, biscuit sans farine) selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes

Tâche 20 : Réalisation de gâteaux de voyage

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser différents gâteaux de voyage	Confectionner à partir d'appareils à cake	Les techniques de réalisation des différents gâteaux de voyage sont adaptées à la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> - Les différentes techniques de fabrication et de cuisson des gâteaux de voyage - Les règles de conservation, d'étiquetage et de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Définir les caractéristiques du gâteau de voyage ➤ Réaliser des gâteaux de voyage à partir de : <ul style="list-style-type: none"> • Pâte à cake (aux fruits confits, marbré, citron, 4 quarts) • Pâtes battues lourdes (pain de gènes, madeleines, brownies) • Pâte de base de boulangerie et de pâtisserie (palmiers, allumettes, kouign-amann, gâteaux basque, tarte Linzer) ➤ Assurer le conditionnement, la conservation et l'étiquetage des produits selon les normes en vigueur
	Réaliser à partir de pâtes battues lourdes			
	Élaborer à partir de pâte de base de boulangerie pâtisserie			

Tâche 21 : Réalisation de fours secs et moelleux

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser différentes variétés de petits fours	Confectionner différents types de petits fours secs et moelleux	Les techniques de réalisation des différents types de petits fours secs et moelleux sont adaptées à la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de fabrication et de cuisson des différents types de petits fours secs et moelleux - Les règles de conservation, d'étiquetage et de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Caractériser les petits fours secs et moelleux ➤ Assurer le conditionnement, la conservation et l'étiquetage des produits selon les normes en vigueur
	Adapter la forme, les tailles et la régularité			
	Assurer les cuissons et la conservation			

Compétence globale 3 : Assembler, garnir, finir et valoriser les productions

Activité Professionnelle 7 - Réalisation d'un garnissage et d'un montage				
Tâche 22 : Réalisation d'un garnissage				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Garnir, assembler et décorer des préparations en tenant compte des exigences de texture, de goût et de présentation	Sélectionner et doser les garnitures en fonction des fiches techniques et des attentes de production	Les éléments de garniture sont disposés, insérés, fourrés de façon régulière et harmonieuse.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de garnissage - Les connaissances des règles d'hygiène, de sécurité et de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser le garnissage selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes
	Adapter les textures, consistances et températures des garnitures selon les produits à garnir			
	Garnir régulièrement et uniformément les produits en respectant les techniques professionnelles (poche, spatule)			
	Assurer l'équilibre des saveurs et des textures pour garantir la qualité organoleptique			
	Contrôler l'aspect final et corriger les imperfections avant la mise en vitrine ou l'emballage			
Tâche 23 : Montage d'une préparation				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Assembler et/ou monter les préparations en respectant les techniques professionnelles, les exigences de qualité visuelle et gustative	Superposer et ajuster les différentes couches ou composants (biscuits, crèmes, garnitures)	L'assemblage et le montage des réalisations sont précis, réguliers et conformes aux attendus.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de montage - Les connaissances des règles d'hygiène, de sécurité et de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser le montage selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes
	Utiliser les techniques de montage adaptées (emporte-pièce, cerclage, moules, poches à douille)			
	Veiller à l'équilibre des textures et des saveurs			
	Assurer la stabilité et la régularité des couches			
Activité Professionnelle 8 - Finitions et décorations				
Tâche 24 : Réalisation d'un glaçage, d'un nappage, d'un sirop				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Assurer la préparation, la cuisson et l'application des glaçages, nappages et sirops en fonction des spécificités des produits à décorer ou à imbiber	Peser et mélanger les ingrédients selon les fiches techniques	La température de cuisson du sirop est respectée. Le glaçage et/ou le nappage respecte les critères de température, de fluidité, d'épaisseur et de brillance.	<ul style="list-style-type: none"> - Les produits sucrants - Les températures de cuisson du sucre - Les outillages et les techniques de réalisation et d'utilisation d'un sirop, d'un nappage, d'un glaçage sont adaptés - Les règles d'hygiène, de sécurité et de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les différentes plantes saccharifères ➤ Repérer les principales étapes de transformation de la betterave et de la canne à sucre selon le type de sucre produit (blanc ou roux) ➤ Décrire les propriétés des différentes variétés de sucre et déterminer leurs utilisations en boulangerie et en pâtisserie (sucre glace, semoule, cristal, casson, vergeoise, cassonade) ➤ Identifier et caractériser les principaux produits sucrants d'origine naturelle (miel, glucose, sucre inverti) et analyser leurs utilisations en boulangerie et en pâtisserie ➤ Réaliser, tempérer et utiliser un glaçage ou un nappage selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes
	Ajuster les recettes en fonction des caractéristiques souhaitées (brillance, consistance, goût)			
	Contrôler les températures pour atteindre la texture souhaitée			
	Glacer, siroper, imbiber ou napper les produits en respectant les techniques professionnelles			
	Adapter l'épaisseur et l'uniformité du glaçage, du sirop ou du nappage selon le type de préparation			
	Contrôler l'aspect final (brillance, adhérence, consistance) avant la présentation ou l'emballage			
Tâche 25 : Élaboration de décors simples à base de fruits, pâtes d'amandes, pâtes mortes, pâtes levées				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser des décors simples avec des fruits, pâtes d'amandes, pâtes mortes et pâtes levées, en assurant la précision des formes et l'équilibre esthétique	Sélectionner, laver et découper les fruits selon les besoins des décors	Les finitions et décors sont soignés et cohérents avec le produit.	<ul style="list-style-type: none"> - Les fruits - La conservation du fruit frais et/ou transformé - Les techniques et outillages de découpe - Les techniques d'élaboration, de mise en forme et de séchage des pâtes décoratives - La disposition et l'assemblage des éléments de décor 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les différentes formes de commercialisation des fruits ➤ Caractériser et différencier les différentes étapes de préparation des fruits frais selon sa nature : lavage, épluchage, taillage ➤ Repérer le matériel nécessaire pour la préparation des fruits ➤ Identifier les avantages et les inconvénients de l'utilisation des fruits frais en termes de saveur, de texture et de coût ➤ Repérer les altérations possibles des fruits selon leur nature et le type de transformation, et appliquer les mesures de précaution adaptées ➤ Adapter les méthodes de conservation des fruits en fonction de leur nature et de l'utilisation prévue, en respectant les règles d'hygiène spécifiques (réfrigération, cuisson, confisage, mise à l'alcool, dessiccation, mise sous-vide, appertisation, congélation) ➤ Identifier les objectifs de la conservation des fruits frais ou transformés en lien avec la saisonnalité, la praticité, le coût et les qualités recherchées ➤ Assurer la réalisation d'une décoration harmonieuse et régulière
	Assouplir et colorer les pâtes d'amandes, pâtes mortes et pâtes levées pour faciliter le façonnage			
	Réaliser des formes simples (fleurs, fruits, tresses, torsades)			
	Découper, mettre en forme des fruits frais afin de réaliser un décor simple et esthétique			
	Confectionner une pâte morte ou pâte levée afin de réaliser un décor simple			
	Disposer les décors sur les préparations en tenant compte de l'harmonie visuelle			
	Vérifier la fixation et l'adhérence des décors sur les supports (pâtes, entremets, viennoiseries)			
	Contrôler l'aspect final : régularité, finesse, précision et esthétique			

Tâche 26 : Écriture au cornet

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Maîtriser l'écriture au cornet pour personnaliser et décorer les préparations, en assurant la qualité du tracé et l'harmonie visuelle	Réaliser un cornet en papier sulfurisé pour garantir une écriture fine et régulière	La fabrication du cornet permet la réalisation de frises, dessins ou écritures régulières.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques d'élaboration d'un cornet - Les matières d'œuvre et recettes d'appareils et de pâtes à écriture - Les méthodes d'utilisation du cornet (tombante, appliquée) - Les décors simples au cornet 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Décorer une pièce, un entremets au cornet
	Remplir le cornet avec la préparation appropriée (chocolat, glaçage, crème) en contrôlant la consistance pour un tracé fluide			
	Réaliser des lettres lisibles, harmonieuses et proportionnées			
	Personnaliser les inscriptions en fonction du thème ou de l'occasion (anniversaire, fête, événement)			

Tâche 27 : Confection de décors simples avec du chocolat

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser des décors simples en chocolat	Tempérer le chocolat selon les courbes de température appropriées (noir, lait, blanc) pour garantir la brillance et le cassant	La pré-cristallisation du chocolat est conforme aux courbes de température. Les décors en chocolat sont nets et apportent un côté esthétique.	<ul style="list-style-type: none"> - Le cacao et le chocolat - Les différents chocolats - La mise au point du chocolat et son maintien en vue de réaliser les éléments de décor - Les techniques simples de décors à base de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier et caractériser : <ul style="list-style-type: none"> • les variétés de cacaoyer, • les conditions favorables à la culture du cacaoyer, • les étapes de la fabrication du cacao, • les produits dérivés du cacao : pâte de cacao, beurre de cacao, cacao en poudre, chocolat (noir, lait, blanc), pâte à glacer. ➤ Identifier les fonctions des produits dérivés du cacao en matière de goût, de texture et d'aspect, et déterminer le produit le plus approprié selon la préparation à réaliser ➤ Différencier les chocolats selon leur composition et en déduire leurs utilisations en boulangerie et en pâtisserie. ➤ Justifier les conditions de stockage et de conservation ➤ Réaliser des moulages et décors simples
	Réaliser des formes simples (spiraux, feuilles, copeaux, plaques, plumes, ...) en utilisant des moules, pochoirs ou techniques de cornet			

Bloc 2A – Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en boulangerie

Compétence globale 4 : Organiser, planifier et conduire la production spécialisée en boulangerie

Activité Professionnelle 1 - Organisation et planification du travail				
Tâche 1 : Préparation de son poste de travail				
Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Préparer les matériels et outillages nécessaires en fonction de la commande	Régler ou programmer les matériels	Le poste et le petit matériel sont désinfectés. Les protocoles de nettoyage sont respectés et contrôlés tout au long de la production. Les matières premières sont sélectionnées et préparées en fonction de la commande.	- Les protocoles d'hygiène et de sécurité	➤ Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
	Préparer l'outillage en fonction de la commande			
	Désinfecter le poste de travail et le petit outillage			
Tâche 2 : Organisation de sa production				
Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Planifier les étapes de fabrication de façon rationnelle	Anticiper les étapes actives et passives des différentes productions afin d'optimiser son temps de travail selon la disponibilité des matériels et des surfaces de cuisson	Les documents normalisés sont complétés (organigramme). Les démarches de l'organisation sont justifiées.	- Les diagrammes de fabrication	➤ Organiser les journées de travail afin d'optimiser la production
Tâche 3 : Préparation des matières premières				
Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Identifier et vérifier la conformité des matières premières nécessaires	Calculer le poids des matières premières à mettre en œuvre	Les documents normalisés sont complétés (calculs de recettes) en fonction de la commande. Les proportions sont respectées en fonction de la commande.	- Les calculs de production	➤ Calculer les productions afin d'optimiser l'utilisation des matières premières
	Quantifier et effectuer les pesées des matières premières nécessaires		- Les matières premières en boulangerie : <ul style="list-style-type: none"> • Les grains dans le pain • Les produits correcteurs (les additifs, les auxiliaires technologiques, les adjuvants) • La réglementation et les appellations en boulangerie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sélectionner et justifier l'utilisation des matières premières en lien avec la commande ➤ Citer les types de grains utilisés en boulangerie et identifier leurs apports nutritionnels (pavot, sésame, lin, tournesol, chia, courge) ➤ Citer et préciser le rôle des produits correcteurs ➤ Renseigner et préciser les différentes appellations en boulangerie
Activité Professionnelle 2 - Élaboration des pâtes levées et levées feuilletées				
Tâche 4 : Confection des différentes productions et conduite des pétrissages				
Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Adapter la technique de mélange ou de pétrissage en fonction du résultat souhaité et/ ou de la fiche technique	Déterminer la température de base adaptée au matériel et au pétrissage	La consistance et la température de la pâte sont adaptées à la production demandée. Le réseau glutineux des pâtes est structuré et conforme. Les qualités des pâtes (ténacité, extensibilité, élasticité) sont en cohérence avec les produits demandés.	- La notion de température de base	➤ Déterminer la température de base en fonction de la méthode de pétrissage et du matériel utilisé
	Calculer la température de l'eau de coulage		- Le calcul de la température de l'eau de coulage et de la pâte	➤ Calculer la température de l'eau de coulage
	Fraser		- Le taux d'hydratation et les consistances des pâtes	➤ Déterminer le taux d'hydratation et apprécier la consistance de la pâte en fonction de la commande
	Pétrir (PVL, PA, PI, pâtes uniquement frasées)		- Les méthodes et les techniques de pétrissage	➤ Déterminer la méthode ou la technique de pétrissage en fonction du produit attendu
	Contrôler la conformité de consistance et du réseau glutineux		- La formation du réseau glutineux	➤ Apprécier et comprendre les différentes façons de former le réseau glutineux
	Identifier et corriger les défauts des pâtes		- Les défauts des pâtes	➤ Identifier et corriger : <ul style="list-style-type: none"> • Pâte ferme • Pâte douce • Pâte croûtée • Excès de force • Manque de force • Pâte qui relâche
Tâche 5 : Travail des pâtes selon les fabrications				
Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Adapter les manipulations en fonction des qualités plastiques de la pâte et en fonction des qualités plastiques des matières grasses	Vérifier la ténacité, l'extensibilité et l'élasticité des pâtes et adapter les manipulations	La division, la mise en forme et le façonnage sont conformes à la commande.	- Les manipulations manuelles ou mécaniques	➤ Adapter les manipulations en fonction des produits attendus
	Maîtriser les techniques de beurrage et de tourage manuel et mécanique	Les techniques de tourage sont adaptées aux conditions d'exercice. Les détaillages et façonnages des viennoiseries sont réguliers et adaptés à la commande.	- Le principe et les techniques du tourage manuel et mécanique	➤ Appliquer et adapter les méthodes de tourage en fonction du produit attendu et des conditions climatiques
	Déterminer un schéma de détaillage en fonction de la commande et réaliser l'abaisse au laminoir		- Le principe et les techniques du détaillage	➤ Adapter la dimension et l'épaisseur de l'abaisse en fonction de la commande et respecter la commande

Tâche 6 : Conduite des fermentations

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Appliquer les paramètres de temps et de température aux différentes étapes de la fermentation	Contrôler les températures de pâte en fin de pétrissage, analyser et adapter le processus de fabrication	Les pré-fermentations, les fermentations et les temps de repos sont adaptés aux fabrications et aux conditions de production.	- Les méthodes de pré-fermentation et de fermentation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Justifier l'incidence de la température de la pâte sur le procédé de fabrication ➤ Réaliser les pré-fermentations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Méthode sur-direct (levure) • Méthode sur-indirect (pré-fermentation à base de levure, poolish, pâte fermentée et levain levure) • Méthode sur levain (dur et liquide) ➤ Réaliser les fermentations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • En direct • Pointage retardé • Pousse lente • Pousse contrôlée (bloqué réactivé, pré-poussé bloqué) • Méthode sur faible ensemencement
	Contrôler, analyser et adapter la durée du pointage			
	Contrôler, analyser et adapter la durée de l'apprêt			
	Répartir les pièces de manière optimale en vue de gérer la cuisson			

Activité Professionnelle 3 - Conduite des cuissons

Tâche 7 : Sélection du matériel de cuisson en fonction du produit

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Choisir le matériel de cuisson adapté	Adapter la température de cuisson au matériel choisi	Le choix du matériel est adapté aux objectifs de production.	- Le choix du matériel en fonction de la commande	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter le matériel de cuisson en fonction du produit ➤ Expliquer le rôle et l'utilisation des équipements

Tâche 8 : Préparation à la cuisson

Tâche 9 : Gestion de la température, de la buée et de la durée de cuisson

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Préparer les produits à l'enfournement et gérer la cuisson	Dorer uniformément les produits, analyser et apprécier la tenue du produit	<p>Le flocage (fariner avec ou sans pochoir), l'appareil à tigrer, la scarification, la dorure, le ciselage sont conformes à la demande.</p> <p>Le sucre est utilisé de manière optimale</p> <p>La buée est dosée avec précision.</p> <p>Les températures et les temps de cuisson sont cohérents.</p> <p>Les procédés de cuisson des garnitures sont respectés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le réglage des matériels de cuisson - Les techniques de finition et de scarification - La gestion des cuissons en optimisant la consommation des énergies 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Expliquer le rôle de la dorure ➤ Expliquer le rôle de la scarification et de la buée ➤ Organiser le tapis d'enfournement ➤ Déterminer la durée et la température de cuisson ➤ Repérer les différentes phases de la transformation de la pâte en pain ➤ Apprécier la qualité de la cuisson ➤ Gérer les énergies
	Ciseler de façon régulière et esthétique			
	Sucrer et optimiser la perte			
	Déposer les pains sur le tapis d'enfournement de façon optimale			
	Fariner, fleurer en fonction de la commande			
	Scarifier de façon régulière et conforme à la commande et proposer la coupe adaptée à la tenue du produit			
	Gérer l'apport de buée et la durée de cuisson			
	Enfourner et défourner les produits			

Tâche 10 : Gestion du ressuage

Tâche 11 : Vérification de la qualité des pains

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Gérer les conditions de ressuage et d'après-cuisson des produits	Mettre en œuvre les bonnes conditions de ressuage des produits	Le ressuage est assuré dans les conditions adaptées.	- La gestion du ressuage	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organiser le ressuage en fonction des produits
	Apprécier la qualité des pains	Les qualités des pains sont en cohérence avec les produits demandés et la législation en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> - Les critères de qualité - Les défauts des pains 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Analyser les produits au regard des critères de qualité ➤ Proposer une action corrective aux défauts suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Pain peu développé • Pain plat • Pain terne • Pain cintré • Pain peu grigné • Pain ferré • Pain cloqué • Alvéolage non conforme

Compétence globale 5 : Élaborer les pâtes, crèmes, garnitures et produits boulangers de base et de création, y compris de restauration nomade

Activité Professionnelle 4 - Réalisation de crèmes et de garnitures de base et aromatisées (crème pâtissière, d'amande, aromatisée, à base de purée de fruits, garnitures créatives)

Tâche 12 : Réalisation d'inserts pour viennoiseries créatives

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser différents types de crèmes et/ou garnitures avec ou sans cuisson, dans le respect des procédés techniques et des contraintes sanitaires - Aromatiser une crème et dresser un insert	Adapter le choix de la réalisation d'une crème et/ou garniture en fonction de la commande	Les crèmes et garnitures sont confectionnées à partir de matières premières de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. La texture des garnitures et des crèmes est homogène et conforme aux attentes. La saveur est équilibrée. Le dressage à la poche est régulier.	<ul style="list-style-type: none"> - Les types de crèmes et leurs propriétés - Les agents gélifiants associés - Les techniques de réalisation des crèmes - Les règles d'hygiène et de sécurité - Les règles de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Élaborer des garnitures pour viennoiseries créatives ➤ Appliquer les règles du guide des bonnes pratiques et d'hygiène ➤ Repérer les qualités organoleptiques des crèmes et garnitures ➤ Distinguer les différentes textures ➤ Dresser à la poche les inserts avec régularité et en fonction du produit souhaité
	Dresser régulièrement une crème ou un insert			
	Respecter les températures de réalisation et de conservation des crèmes			
	Justifier le dosage de l'aromatisation d'une crème			

Activité Professionnelle 5 - Élaboration de produits de restauration nomade

Tâche 13 : Réalisation de produits de restauration boulangère et des sauces et garnitures

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Monter et/ou garnir des produits snacking	Préparer des garnitures salées à partir de produits bruts	Les sauces et garnitures sont confectionnées à partir de matières premières de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les saveurs et les textures sont harmonieuses et équilibrées. Le montage et les finitions sont réalisés avec soin dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Le conditionnement et l'étiquetage sont réalisés dans le respect de la réglementation en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de réalisation des produits snacking - Les règles d'hygiène et de sécurité - Les règles de conditionnement et de conservation - Les règles d'étiquetage, de traçabilité et d'information des allergènes 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Élaborer des produits de snacking ➤ Appliquer les règles du guide des bonnes pratiques et d'hygiène ➤ Adapter le conditionnement en fonction des produits
	Assembler des produits de façon harmonieuse et esthétique			
	Conditionner et assurer la traçabilité des produits confectionnés			

Activité Professionnelle 6 - Réalisation de produits de longue conservation

Tâche 14 : Élaboration de gâteaux de voyage et brioches régionales de longue conservation

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser des brioches de longue conservation et régionaux et différents gâteaux de voyage	Confectionner des brioches longue conservation (tressées, moulées, tranchées)	Le choix des matières premières et le procédé de fabrication sont adaptés à la longue conservation. Le conditionnement et l'étiquetage sont réalisés dans le respect de la réglementation en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de réalisation - Les modes de cuissons - Les présentations - La conservation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Élaborer des produits de longue conservation ➤ Appliquer les règles du guide des bonnes pratiques et d'hygiène ➤ Adapter le conditionnement pour mettre en valeur le produit ➤ Choisir le conditionnement en fonction de la durée de conservation des produits
	Confectionner des brioches régionales			
	Confectionner à partir d'appareils : brownies, cookies, cakes, financiers, muffins, barres de céréales			

Compétence globale 6 : Assembler, garnir, finaliser et valoriser les produits de boulangerie

Activité Professionnelle 7 - Réalisation d'un garnissage et d'un montage en boulangerie

Tâche 15 : Dressage à la poche

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Dresser à la poche pour assurer des finitions	Dresser régulièrement à la poche en respectant les formats	Le dressage et le garnissage sont effectués avec précision et régularité.	<ul style="list-style-type: none"> - Les principes de base du dressage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respecter les règles d'utilisation d'une poche

Tâche 16 : Montage et garnissage d'un produit de boulangerie et de viennoiserie

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Monter et garnir une préparation	Sélectionner et doser les garnitures en fonction d'une commande	Le montage des produits de boulangerie et de viennoiserie est réalisé en conformité avec la commande et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de garnissage et de montage - Les techniques de finitions et d'équilibre des décorations - Les règles d'hygiène et de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les techniques de montage et de garnissage ➤ Apprécier l'aspect final et l'équilibre du produit fini ➤ Appliquer les règles du guide des bonnes pratiques et d'hygiène
	Ajuster les textures, consistances et températures des garnitures selon les produits à garnir			
	Garnir régulièrement et uniformément les produits en respectant les techniques professionnelles en fonction d'une commande (poche, spatule)			
	Analyser l'équilibre des saveurs et des textures pour garantir la qualité organoleptique			

Activité 8 : Finitions et décorations en boulangerie

Tâche 17 : Mise en valeur du produit fini (finitions de base et créatives)

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mettre en valeur un produit de viennoiserie	Réaliser, après cuisson, des finitions de base ou créatives consommables pour des produits de viennoiserie	Le produit fini est régulier et commercialisable.	- Les différentes techniques de finition comestible	➤ Déterminer et justifier le choix de la technique de finition mise en œuvre

Tâche 18 : Réalisation d'une pièce de buffet en pâte morte et/ou pâte levée

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser des éléments de décor à partir d'un thème en pâtes levées et/ou pâtes mortes	Maîtriser différentes techniques de décor : la découpe, le modelage, le flochage, le montage, l'assemblage et le collage alimentaire	La production d'une pièce de buffet (finesse, solidité, respect des dimensions, ...) met en valeur le buffet.	- Les différentes techniques de décor - Les différentes pâtes utilisées pour le décor	➤ Déterminer et justifier le choix des pâtes et des techniques mises en œuvre en fonction d'un thème

Tâche 19 : Écriture au cornet

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser et utiliser un cornet	Appliquer plusieurs styles d'écriture	L'écriture au cornet apporte une finition soignée et cohérente avec la production demandée.	- Les technique d'élaboration d'un cornet - Les recettes d'appareils, de pâtes à écriture - Les décors simples - Les styles d'écriture au cornet - L'orthographe	➤ Élaborer un cornet ➤ Réaliser des décors simples à partir d'une pâte à écriture

Tâche 20 : Mise en valeur de la totalité de la production sous forme de buffet

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mettre en valeur une production sous forme de buffet	Connaître et appliquer les règles de présentation des produits Présenter de façon harmonieuse l'ensemble ou partie d'une commande	L'ensemble des productions du buffet est harmonieux.	- Les règles de présentation d'une production	➤ Présenter une production selon les règles établies

Tâche 21 : Analyse sensorielle de la production

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser une analyse sensorielle de la production	Expliciter une production par l'approche sensorielle Identifier les défauts organoleptiques et apporter si possible une action préventive ou corrective	L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité des réalisations et de la production finale. Les défauts éventuels sont identifiés et des actions préventives ou correctives sont proposées.	- L'approche sensorielle : les sens et descripteurs - Les défauts organoleptiques et les mesures préventives ou correctives correspondantes	➤ Associer chaque sens à l'organe sensoriel correspondant ➤ Identifier et décrire les différentes étapes de l'analyse sensorielle ➤ Décrire les caractéristiques sensorielles du produit (aspect visuel, arômes, texture et saveurs) ➤ Utiliser le vocabulaire professionnel adapté à la perception sensorielle ➤ Identifier les défauts organoleptiques et proposer des actions préventives ou correctives

Bloc 2B – Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en pâtisserie

Compétence globale 7 : Organiser, préparer et conduire la production spécialisée en pâtisserie

Activité Professionnelle 1 - Organisation et planification du travail				
Tâche 1 : Préparation de son poste de travail				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Préparer les matériels et outillages nécessaires en fonction de la commande	Préparer l'outillage en fonction de la commande	Le poste et le petit matériel sont désinfectés. Les protocoles de nettoyage sont respectés et contrôlés tout au long de la production.	<ul style="list-style-type: none"> - Les protocoles d'utilisations spécifiques des appareils - Les protocoles de nettoyage 	➤ Appliquer et justifier les protocoles de nettoyage
	Respecter et contrôler les protocoles de nettoyage et de désinfection			
Tâche 2 : Organisation de sa production				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Planifier les étapes de fabrication de façon rationnelle	Anticiper les étapes actives et passives des différentes productions afin d'optimiser son temps selon la disponibilité des matériels et des surfaces de cuisson	Les démarches de l'organisation sont justifiées. Les documents normalisés sont complétés (organigramme).	<ul style="list-style-type: none"> - Les documents liés à l'organisation et à la production 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Compléter des documents d'organisation et de production en fonction d'une commande ➤ Justifier ses choix et sa démarche
	Justifier l'organisation de son travail			
Tâche 3 : Préparation des matières premières				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Préparer les matières premières en fonction de la commande	Quantifier et effectuer les pesées des matières premières nécessaires	Les documents normalisés sont complétés (calculs de recettes). Les matières premières sont sélectionnées en fonction de la commande. Les proportions sont respectées en fonction de la commande.	<ul style="list-style-type: none"> - Les documents liés à la production - Les matières premières de base - Les matières complémentaires : PAI et produits semi-élaborés - Les produits de substitution : <ul style="list-style-type: none"> • aux produits laitiers • à la farine • au sucre • aux agents épaississants et gélifiants - Les additifs alimentaires - Les calculs professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Compléter des documents liés à la production en fonction d'une commande ➤ Caractériser et identifier un PAI ou produit semi-élaboré ➤ Citer les avantages et inconvénients de l'utilisation des PAI et produits semi-élaborés ➤ Proposer un produit de substitution et préciser son intérêt principal parmi : <ul style="list-style-type: none"> • les laits végétaux et matières grasses végétales • les farines sans gluten • les sucres ou édulcorants réduisant l'indice glycémique • les gélifiants végétaux ➤ Identifier et différencier les additifs selon leur origine (naturelle ou artificielle) et pouvoir (aromatique, de coloration, épaississant, gélifiant, stabilisant, émulsifiant, antioxydant) ➤ Justifier le choix de l'additif selon l'objectif recherché et indiquer les précautions d'utilisation ➤ Préciser l'information obligatoire auprès de la clientèle en lien avec la réglementation en vigueur sur l'usage des additifs ➤ Justifier les applications technologiques des produits utilisés ➤ Calculer les quantités à mettre en œuvre en fonction d'une commande
	Respecter les proportions en fonction d'une commande			
Activité Professionnelle 2 - Élaboration des pâtes				
Tâche 4 : Réalisation de pâtes friables				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser des pâtes friables	Réaliser des pâtes par sablage ou crémage	Le choix de la recette est adapté à la production et à son contexte. Les protocoles des réalisations sont respectés. Les textures des pâtes sont conformes à la préparation souhaitée (friabilité, hydratation...). La gestion des temps de repos et de la mise au froid est adaptée aux conditions d'exercice. L'épaisseur des abaisses est conforme aux réalisations. Le fonçage est appliqué, les bords sont nets, sans risque de rétractation à la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de réalisation par sablage et par crémage - Les techniques pour abaisser et foncer 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Caractériser la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions dans les recettes ➤ Indiquer et appliquer les étapes de fabrication ➤ Appliquer conformément les gestes professionnels ➤ Préciser les caractéristiques de chaque pâte et leurs utilisations en pâtisserie ou traiteur
	Fraser une pâte et ajuster sa consistance			
	Respecter la mise au froid et les temps de repos			
	Abaisser et foncer conformément aux réalisations			

Tâche 5 : Réalisation de pâtes feuilletées

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Confectionner un feuilletage	Réaliser un feuilletage selon la technique (classique, inversé, rapide)	Le choix de la recette est adapté à la production et à son contexte. Les protocoles des réalisations sont respectés. Les textures des pâtes sont conformes à la préparation souhaitée (consistance, hydratation...). La gestion des temps de repos et de la mise au froid est adaptée aux conditions d'exercice. L'épaisseur des abaisses est conforme aux réalisations. Le détaillage est régulier, adapté à la commande. La dorure est déposée avec application.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de réalisation d'un feuilletage classique, inversé ou rapide - Les techniques pour abaisser, détailler, mettre en forme et dorer 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Caractériser la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions ➤ Indiquer et appliquer les étapes de fabrication pour chacune des techniques ➤ Appliquer conformément les gestes professionnels ➤ Préciser les caractéristiques de chaque pâte et justifier leurs utilisations en pâtisserie ou traiteur
	Fraser ou pétrir et ajuster la consistance			
	Tourer un pâton			
	Respecter la mise au froid et les temps de repos			
	Abaisser et détailler en fonction de la commande			

Tâche 6 : Réalisation de gâteaux à base de pâte à choux

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser des gâteaux à base de pâte à choux	Confectionner une pâte à choux et ajuster sa consistance	Le choix de la recette est adapté à la production et à son contexte. Les protocoles des réalisations sont respectés. La taille des produits dressés à la poche est conforme à la commande. Le dressage est régulier et la disposition sur plaque est harmonieuse.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de réalisation d'une pâte à choux et d'un craquelin - Les modifications physico-chimiques de l'amidon (panade) - La technique du dressage à la poche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Caractériser la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions ➤ Indiquer et appliquer les étapes de fabrication ➤ Expliquer la formation de la pâte ➤ Appliquer conformément les gestes professionnels ➤ Réaliser des demi-gâteaux, pièces individuelles ou entremets
	Dresser à la poche en fonction des produits réalisés			
	Disposer sur plaque harmonieusement en respectant les intervalles			
	Confectionner un craquelin et l'utiliser			

Activité Professionnelle 3 - Conduite des cuissons

Tâche 7 : Sélection du matériel de cuisson en fonction du produit

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Sélectionner le matériel de cuisson adapté	Choisir le matériel de cuisson en fonction des réalisations	Le choix du matériel de cuisson est adapté à la production.	<ul style="list-style-type: none"> - Les matériels de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utiliser des matériels de cuisson suivants : four, « feu » dont induction ➤ Justifier ses choix en fonction de la production
	Justifier ses choix			

Tâche 8 : Gestion de la température, du oura et de la durée de cuisson

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Gérer les températures, le oura et les durées des cuissons	Appliquer des températures de cuisson en fonction des réalisations	La température et la durée permettent d'obtenir un résultat organoleptique optimal (couleur, texture...). L'utilisation du oura est rationnelle en fonction des cuissons. Les procédés de cuisson des garnitures sont respectés.	<ul style="list-style-type: none"> - Les matériels de cuisson - Les températures et temps de cuisson des produits - Les propriétés physico-chimiques des produits à la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter les températures et durées de cuisson en fonction des produits et du matériel utilisé ➤ Contrôler la cuisson ➤ Expliquer la réaction de Maillard et le brunissement des sucres (caramélisation)
	Adapter la durée des cuissons pour un résultat optimal			
	Contrôler les états de cuisson			
	Utiliser le oura à bon escient			

Tâche 9 : Gestion des après-cuissons

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Gérer la phase d'après-cuisson	Mettre en œuvre les conditions d'après cuisson adaptées aux produits	Les protocoles de gestion des après-cuissons des produits sont respectés.	<ul style="list-style-type: none"> - Les après-cuissons 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les protocoles afin de garder les propriétés organoleptiques des produits ➤ Expliquer le phénomène du ressuage sur les produits

Compétence globale 8 : Réaliser les préparations spécialisées en pâtisserie

Activité Professionnelle 4 - Réalisation des crèmes dérivées				
Tâche 10 : Réalisation des dérivés de crèmes de base				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser des dérivés de crèmes de base	Appliquer les protocoles de réalisation en fonction des recettes	Les protocoles de réalisation sont respectés conformément aux règles d'hygiène et de sécurité. Les mélanges sont homogènes et leur température adaptée aux réalisations. Les qualités organoleptiques des crèmes sont optimales (texture, goût, ...).	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de fabrication des crèmes de base et de leurs dérivés - Les propriétés physico-chimiques des crèmes et températures de mélanges - Le guide des bonnes pratiques d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Indiquer la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions ➤ Indiquer et appliquer les étapes de fabrication ➤ Préciser les températures de mélanges, protocole d'émulsion et/ou de foisonnement afin d'obtenir une texture optimale ➤ Respecter les règles d'hygiène les plus strictes
	Maitriser les températures des mélanges			
	Appliquer les règles d'hygiène et/ou de refroidissement les plus strictes			
Tâche 11 : Aromatisation d'une crème				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Aromatiser une crème	Sélectionner une matière aromatisante	La sélection et le dosage de l'aromatisant sont conformes à l'équilibre du goût recherché.	<ul style="list-style-type: none"> - Les matières aromatisantes 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier l'origine des arômes naturels : fruits, fleurs, graines, épices, plantes aromatiques ➤ Caractériser la transformation réalisée pour obtenir un arôme, les modes de conservation et de commercialisation : décoction, infusion, macération, essence et huile essentielle, extrait et concentré, poudre, eau-de-vie, liqueur et autre alcool, pâte (dont praliné) et crème ➤ Différencier un arôme naturel et un arôme de synthèse ➤ Respecter les protocoles d'utilisation d'une matière aromatisante. ➤ Contrôler l'équilibre de l'aromatisation
	Équilibrer l'aromatisation d'une préparation par son dosage			
Tâche 12 : Réalisation d'inserts				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Confectionner des inserts de types coulis, crémeux ou croustillant	Appliquer les procédés de fabrication en fonction des recettes	La sélection du type d'insert (coulis, crémeux, croustillant, ...) apporte une valeur ajoutée au produit final.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de fabrication des coulis, crémeux et croustillants 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Décrire la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions ➤ Indiquer et appliquer les étapes de fabrication ➤ Respecter les règles d'hygiène
	Appliquer les règles d'hygiène et/ou de refroidissement les plus strictes			
Activité Professionnelle 5 - Élaboration de produits de restauration nomade				
Tâche 13 : Réalisation de tartes et feuilletés salés				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser des tartes et feuilletés salés	Appliquer des techniques de confection en fonction de la commande	Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène. Les productions sont soignées et leur garniture équilibrée. Les assaisonnements sont rectifiés et conformes. Le choix des sauces et garnitures est adapté à la commande.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de fabrication des produits traiteurs 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Indiquer la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions ➤ Indiquer et appliquer les étapes de fabrication ➤ Rectifier un assaisonnement ➤ Respecter les règles d'hygiène
	Rectifier l'assaisonnement			
	Assembler et mettre en forme les réalisations			
	Réaliser des sauces appareils			
Activité Professionnelle 6 - Réalisation de masses et appareils élaborés				
Tâche 14 : Réalisation d'appareils meringués et meringues				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser des appareils meringués et des meringues	Appliquer les procédés de fabrication des recettes	Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène. Les textures obtenues avant et après cuisson répondent aux critères organoleptiques. Les dressages et garnissages sont réalisés avec soin et régularité. Les finitions apportent une valeur ajoutée aux productions qui le nécessitent.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de fabrication des appareils meringués et meringues - Les techniques de dressage à la poche et de garnissage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Indiquer la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions ➤ Indiquer et appliquer les étapes de fabrication ➤ Appliquer conformément les gestes professionnels ➤ Contrôler les cuissons ➤ Respecter les règles d'hygiène
	Sélectionner une technique en fonction de son utilisation			

Tâche 15 : Réalisation de pâtes battues

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser des pâtes battues	Appliquer les techniques de réalisation de tout type de biscuit	Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène. Les textures obtenues avant et après cuisson répondent aux critères organoleptiques. Les dressages sont réalisés avec soin et régularité.	<ul style="list-style-type: none"> - Les procédés de fabrication des pâtes battues - Les techniques pour garnir, étaler ou dresser à la poche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Indiquer la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions ➤ Indiquer et appliquer les étapes de fabrication ➤ Appliquer conformément les gestes professionnels ➤ Contrôler les cuissons ➤ Indiquer pour chacune de ces pâtes des utilisations possibles en pâtisserie
	Dresser, étaler à la spatule, garnir de manière harmonieuse			
	Sélectionner une recette en fonction des critères organoleptiques recherchés			

Tâche 16 : Réalisation de gâteaux de voyage

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Confectionner des gâteaux de voyage	Réaliser des appareils spécifiques en respectant les procédés	Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène. Les textures obtenues avant et après cuisson répondent aux critères organoleptiques. Les dressages et garnissages sont réalisés avec soin et régularité. Les finitions apportent une valeur ajoutée aux productions qui le nécessitent.	<ul style="list-style-type: none"> - Les agents levants chimiques - Les procédés de fabrication des gâteaux de voyage - Les techniques de dressage à la poche et de garnissage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Indiquer les rôles d'un agent levant chimique ➤ Préciser les conditions d'utilisation ➤ Indiquer les préparations dans lesquelles on utilise un agent levant chimique ➤ Indiquer la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions ➤ Indiquer et appliquer les étapes de fabrication ➤ Appliquer conformément les gestes professionnels ➤ Contrôler les cuissons
	Confectionner des garnitures en adéquation avec la définition d'un gâteau de voyage			

Tâche 17 : Réalisation de fours secs et moelleux

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser des fours secs et moelleux	Confectionner des appareils en respectant les procédés de fabrication	Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène. Les textures obtenues avant et après cuisson répondent aux critères organoleptiques. Les dressages et garnissages sont réalisés avec soin et régularité. Les finitions apportent une valeur ajoutée aux productions qui le nécessitent.	<ul style="list-style-type: none"> - Les procédés de fabrication des petits fours secs et moelleux - Les techniques de dressage à la poche et de garnissage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions ➤ Indiquer et appliquer les étapes de fabrication ➤ Appliquer conformément les gestes professionnels ➤ Contrôler les cuissons ➤ Respecter les règles d'hygiène
	Respecter les tailles, poids (masses), régularité			
	Réaliser des cuissons harmonieuses			

Compétence globale 9 : Assembler, garnir, finir et valoriser les productions spécialisées en pâtisserie

Activité Professionnelle 7 - Réalisation d'un garnissage et d'un montage en pâtisserie

Tâche 18 : Réalisation de montage, garnissage, masquage

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Monter, garnir, masquer une préparation	Appliquer des techniques de montage (chemisage, inversé...)	Le montage est net et réalisé avec soin. L'équilibre du montage et/ou garnissage sont respectés. La gestuelle et les techniques pour masquer sont adaptées à la nature des réalisations.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de montage, de garnissage et de masquage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser des montages en cercle, cadre ou moule ➤ Monter et masquer à la spatule ➤ Respecter les proportions des garnissages (poche ou autres)
	Réaliser des montages réguliers et nets			
	Garnir en respectant l'équilibre et les proportions			
	Masquer avec soin une préparation			

Tâche 19 : Dressage à la poche

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Dresser à la poche pour la mise en forme ou assurer des finitions	Dresser à la poche avec régularité tout type d'appareils	Le dressage à la poche est régulier, la répartition sur plaque est rationnelle.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de dressage et de finition à la poche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dresser des formes spécifiques ➤ Veiller à la régularité des produits ➤ Disposer correctement sur plaque ➤ Utiliser la poche pour réaliser des finitions harmonieuses
	Réaliser des formes spécifiques			
	Répartir sur plaque rationnellement			
	Assurer un "coup de poche" harmonieux pour les finitions			

Activité Professionnelle 8 - Finitions et décorations en pâtisserie

Tâche 20 : Réalisation d'un glaçage, d'un sirop

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser un glaçage, un sirop	Confectionner des glaçages et ajuster leur consistance	Les procédés de confection d'un glaçage, d'un sirop, sont respectés. La température de cuisson du sirop est adaptée aux réalisations. Les glaçages ou nappages sont réalisés avec soin et précision pour embellir les réalisations (brillance, netteté).	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de confection des glaçages - Les techniques de glaçage - Les stades de cuisson d'un sucre et les changements physico-chimiques 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser un glaçage partiel ou total en respectant la température d'utilisation ➤ Appliquer conformément les gestes professionnels ➤ Expliquer la réfraction d'un sucre cuit ➤ Citer les principaux stades de cuisson d'un sucre en donnant des applications en pâtisserie ➤ Connaître la densité d'un sirop et ses utilisations
	Appliquer un glaçage total ou partiel sur une préparation en respectant les températures			
	Cuire un sirop en adaptant sa température aux réalisations			
	Utiliser un sirop pour imbiber ou glacer			

Tâche 21 : Nappage d'une préparation

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Napper une préparation	Mettre au point un nappage	La mise au point du nappage est conforme aux attentes (viscosité, homogénéité, fluidité) Le nappage est réparti uniformément avec netteté et précision. L'aspect visuel est lisse et brillant.	<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation des produits semi-élaborés - Les techniques de nappage au pinceau ou au pistolet 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respecter les protocoles d'utilisation d'un nappage ➤ Appliquer conformément les gestes professionnels ➤ Mettre en valeur les produits
	Disposer un nappage avec soin et précisions			

Tâche 22 : Réalisation de finitions créatives

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser des finitions créatives pour embellir des produits	Décorer, mettre en valeur avec esthétique et harmonie	Les techniques mises en place sont précises et apportent de la finesse au travail. Les finitions créatives apportent une valeur ajoutée, une harmonie des couleurs et de l'esthétique sur les produits. L'esprit créatif permet de personnaliser les décors.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de décors - L'harmonie des volumes et des couleurs 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Décorer et apporter une valeur ajoutée et une dimension esthétique aux réalisations ➤ Appliquer conformément les gestes professionnels ➤ Personnaliser les fabrications et développer son esprit créatif
	Utiliser différentes matières premières pour réaliser des finitions			
	Mettre en avant son esprit créatif et personnaliser son travail			

Tâche 23 : Élaboration de décors à base de fruits, pâte d'amande

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Élaborer des décors à base de fruits, pâte d'amande	Préparer et tailler des fruits pour des décors	La découpe et la disposition des fruits sont harmonieuses. Les techniques de modelage sont précises et apportent de la finesse au décor.	<ul style="list-style-type: none"> - Les fruits et techniques de découpes - Les techniques de modelage en pâte d'amande 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser tout type de décor à base de fruits. ➤ Réaliser différents types de modelage (fleurs, animaux, personnages...)
	Modeler de la pâte d'amande avec soin et netteté			

Tâche 24 : Écriture au cornet

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Écrire avec un cornet	Réaliser des frises ou écritures fines et harmonieuses	Les frises ou écritures au cornet sont harmonieuses.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques d'écriture au cornet 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser des décors de type calligraphie ou bordures

Tâche 25 : Confection de confiseries, de décors avec du chocolat et/ou du sucre cuit (nougatine)

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Confectionner des confiseries, des décors avec du chocolat et/ou du sucre cuit	Pré-cristalliser un chocolat	La pré-cristallisation du chocolat est conforme aux attentes. Les éléments en nougatine sont fins, nets et la coloration ambrée. Les techniques mises en place sont précises et apportent de la finesse au décor. Les procédés de confection de pâte de fruits et de guimauves, sont respectés. La température de cuisson du caramel est adaptée aux réalisations.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de pré-cristallisation des chocolats - Les techniques de décors en chocolat - Les procédés de fabrication de la nougatine - Les techniques pour abaisser, découper ou mouler de la nougatine - Les procédés de fabrication des confiseries - Les agents gélifiants en confiserie et pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Expliquer la pré-cristallisation ➤ Réaliser des moulages, décors simples et petits transferts ➤ Réaliser des découpes et moulages en nougatine ➤ Appliquer conformément les gestes professionnels ➤ Utiliser un réfractomètre ➤ Citer les principaux stades de cuisson d'un sucre en donnant des applications en pâtisserie ➤ Préciser les rôles d'un agent gélifiant (gélatines, pectines, agar-agar...) ➤ Appliquer les protocoles d'utilisation des différents agents gélifiants
	Réaliser des décors en chocolat			
	Réaliser une nougatine et des décors			
	Réaliser des pâtes de fruits, guimauves et caramels mous			

Tâche 26 : Confection d'un montage commercial et/ou d'un présentoir en sucre, en nougatine ou chocolat

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Confectionner un montage commercial et/ou un présentoir en sucre ou chocolat	Réaliser des éléments en sucre (pastillage, sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé)	Les techniques mises en place sont précises et apportent de la finesse au travail. Les montages et collages sont nets, la disposition des éléments est artistique et harmonieuse.	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de travail des sucres (pastillage, coulé, tiré, soufflé) - Les techniques de pré-cristallisation des chocolats, de moulage, de découpe et de modelage - Les techniques de montage et collage en sucre, en 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respecter les protocoles de cuisson d'un sucre ou édulcorant (saccharose, isomalt...) ➤ Réaliser des montages commerciaux en sucre ou chocolat pour mettre en valeur un produit ou un buffet ➤ Réaliser des collages nets et assurer la solidité des montages ➤ Appliquer conformément les gestes professionnels
	Réaliser des éléments en chocolat			
	Monter des éléments en respectant les dimensions, les points de collage et l'équilibre (sucre ou chocolat)			

	Disposer les éléments de façon harmonieuse		nougatine ou en chocolat - Les techniques de montage d'un croquembouche	
Tâche 27 : Mise en valeur de la totalité de la production sous forme de buffet				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mettre en valeur une production sous forme de buffet	Connaître et appliquer les règles de présentation des produits.	L'ensemble des productions du buffet est harmonieux.	- Les règles de présentation d'une production	➤ Présenter une production selon les règles établies
	Présenter de façon harmonieuse l'ensemble ou partie d'une commande			
Tâche 28 : Analyse sensorielle de la production				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser une analyse sensorielle de la production	Expliciter une production par l'approche sensorielle	L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité des réalisations et de la production finale. Les défauts éventuels sont identifiés et des actions préventives ou correctives sont proposées.	- L'approche sensorielle : les sens et descripteurs - Les défauts organoleptiques et les mesures préventives ou correctives correspondantes	➤ Associer chaque sens à l'organe sensoriel correspondant ➤ Identifier et décrire les différentes étapes de l'analyse sensorielle ➤ Décrire les caractéristiques sensorielles du produit (aspect visuel, arômes, texture et saveurs) ➤ Utiliser le vocabulaire professionnel adapté à la perception sensorielle ➤ Identifier les défauts organoleptiques et proposer des actions préventives ou correctives
	Identifier les défauts organoleptiques et apporter si possible une action préventive ou corrective			

Bloc 3 – Optimiser la production en boulangerie et en pâtisserie

Compétence globale 10 : Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie

Activité Professionnelle 1 - Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie

Tâche 1 : Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et port des EPI

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et le port des EPI	S'assurer d'une tenue professionnelle propre et adaptée	Les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire sont respectées. Les règles de sécurité sont respectées.	- Les règles d'hygiène du personnel (corporelle et vestimentaire) - Les notions de sécurité	➤ Respecter le port et l'entretien des EPI ➤ Appliquer les règles d'hygiène et de présentation vestimentaire propres à l'établissement
	Garantir une hygiène corporelle efficace		- Les notions d'hygiène corporelle	➤ Respecter les protocoles d'hygiène imposés
	S'assurer du port des EPI selon la tâche à effectuer		- La tenue professionnelle <ul style="list-style-type: none"> • Les différents éléments de la tenue professionnelle • Les critères d'adaptation de la tenue selon le poste (boulangerie, pâtisserie, vente) - Les risques professionnels courants nécessitant un EPI (la farine, les produits de nettoyage et d'entretien, coupures, brûlures, projection...)	➤ Identifier, porter et entretenir les EPI de façon courante ➤ Identifier les risques professionnels

Tâche 2 : Contrôle du bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Contrôler le bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité	Préparer les outils et appareils	Le fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité est vérifié efficacement.	- Le matériel - La fonction et l'usage des principaux outils et appareils en boulangerie et en pâtisserie	➤ Citer les éléments ou critères de choix des équipements, matériels et outillages dans une situation de production
	Contrôler le bon fonctionnement des équipements		- Les procédures de vérification de l'état, de propreté et du bon fonctionnement du matériel	➤ S'assurer de la mise en état opérationnel et sécurisé du matériel ➤ Signaler les dysfonctionnements
	Tester les dispositifs de sécurité pour s'assurer de leur efficacité		- Les dispositifs de sécurité des équipements et des locaux - La réglementation, le contrôle et la conduite à tenir en cas de défaillance	➤ Indiquer le rôle des dispositifs de sécurité ➤ Identifier l'importance d'une installation aux normes ➤ Constater et alerter en cas de défaillance

Tâche 3 : Respect du protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Respecter le protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail	Identifier les produits et les matériels adaptés pour le nettoyage et la désinfection	Les protocoles de nettoyage et de désinfection sont appliqués et respectent le guide des bonnes pratiques d'hygiène.	- Les produits et les matériels utilisés pour le nettoyage et la désinfection	➤ Identifier, choisir et utiliser correctement les produits et matériels, en toute sécurité
	Suivre les différentes étapes de nettoyage et de désinfection		- Les règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité liée à la manipulation des produits d'entretien - Les règles du guide des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail	➤ Identifier les différentes étapes de la démarche HACCP
	Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel		- Les documents de travail et outils de contrôle adaptés	➤ Observer et vérifier le fonctionnement de l'environnement de travail et du matériel ➤ Signaler et consigner tout dysfonctionnement
	Interpréter les résultats des tests réalisés par les laboratoires		- Les fréquences et moments clés du nettoyage (avant, pendant, après production) - Les différents types de contrôle - Le suivi et l'analyse du résultat	➤ Lire, comprendre, alerter et appliquer des mesures correctives

Tâche 4 : Mise en œuvre des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité	Repérer et anticiper les risques professionnels	Les dangers, les risques et les mesures de prévention sont identifiés et maîtrisés.	- L'identification des principaux risques en boulangerie et en pâtisserie	➤ Prendre conscience des risques, en assurer la prévention ➤ Effectuer le travail de manière sécurisée et ergonomique ➤ Assurer la surveillance, l'observation et le suivi des mesures de prévention mises en place
	Adopter les bonnes postures au travail pour réduire les risques repérés		- Les principes de prévention et d'anticipation - Les principes de base de l'ergonomie et des postures pour limiter les TMS	
	Assurer le suivi des actions de prévention mises en place		- La prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP) - L'importance de la certification au SST	

Compétence globale 11 : Gérer les approvisionnements

Activité Professionnelle 2 - Gestion des approvisionnements

Tâche 5 : Mise à jour des documents d'approvisionnement

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Mettre à jour les documents d'approvisionnement	Identifier les différents documents (bon de commande, bon de livraison)	Les documents normalisés sont complétés.	- Les documents utilisés et leurs informations	➤ Interpréter les informations des différents documents de travail d'approvisionnement et de gestion des stocks
	Renseigner l'état des stocks		- Les principes de base de la gestion des stocks (entrées, sorties, inventaire). - Le suivi et la mise à jour des stocks	➤ Collecter, contrôler et transmettre les informations de stocks, afin d'assurer la continuité de la production, tout en respectant l'hygiène et la traçabilité

Tâche 6 : Réceptionner et contrôler les produits livrés

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réceptionner et contrôler les produits livrés	Contrôler la quantité et la qualité organoleptique des produits livrés	La conformité quantitative et qualitative des produits livrés est vérifiée.	- La procédure de réception	➤ Repérer rapidement les problèmes de premier niveau, assurer la sécurité et la qualité, et transmettre l'information
	Détecter et signaler les anomalies		- Les différents contrôles : quantitatif et qualitatif - La traçabilité et l'hygiène	

Tâche 7 : Stockage des produits

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Stocker les produits	Ranger et organiser les produits dans les espaces prévus	Le stockage est conforme aux consignes (déconditionnement et rotation) et à l'organisation interne.	- Les principes de conservation - Les règles de rotation des stocks - Les conditions spécifiques de stockage selon les familles de produits - Les bonnes pratiques d'hygiène dans les zones de stockage	➤ Stocker correctement, organiser et protéger les produits, tout en respectant l'hygiène, la traçabilité et la sécurité ➤ Fournir des informations fiables sur les stocks permettant la continuité de la production et la planification des commandes, tout en respectant l'hygiène et la traçabilité
	Rendre compte de l'état des stocks			
	Respecter la méthode PEPS			

Tâche 8 : Gestion des réalisations intermédiaires

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Stocker les produits	Conditionner et identifier les réalisations intermédiaires (éléments de traçabilité)	Les réalisations intermédiaires sont confectionnées en adéquation avec la commande, étiquetées et réservées dans les zones adaptées.	- La traçabilité des produits intermédiaires	➤ Identifier, étiqueter, conditionner et ranger les produits entamés ➤ Conditionner les réalisations dans les lieux adaptés ➤ Identifier et dater les préparations

Tâche 9 : Stockage de la production

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Stocker les produits	Respecter les chaînes de chaud ou de froid	Le stockage de la production est réalisé dans les zones adaptées de manière efficiente.	- Les règles de stockage - La liaison chaude et la liaison froide - Les outils de gestion des fabrications	➤ Contrôler l'absence de rupture de la chaîne de chaud ou de froid ➤ Assurer le stockage de la production dans le respect des règles en vigueur ➤ Contrôler la conformité des produits finis
	Conditionner de façon individuelle au besoin			
	Vérifier la conformité des produits finis			
	Mettre en place des outils de gestion pour assurer la gestion des fabrications			

Compétence globale 12 : Valoriser la production tout au long du process

Activité Professionnelle 3 - Valorisation de la production (tout au long du process)

Tâche 10 : Sélection des matières premières et choix des techniques selon les productions

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Sélectionner les matières premières et choisir les techniques selon les productions	Choisir et utiliser de manière raisonnée les matières d'œuvre	Le choix des matières premières et des techniques est adapté aux productions.	- Les matières premières de base appropriées à une production	➤ Caractériser les matières premières de base et leur influence sur la qualité des produits finis ➤ Doser correctement les matières d'œuvre, en respectant la qualité et la sécurité et en minimisant les pertes
	Choisir et mobiliser les techniques appropriées aux productions		- Le choix des techniques selon les productions	

Tâche 11 : Gestion des coûts et des marges

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Gérer les coûts et les marges	Calculer le coût de production	Les coûts des matières premières sont justes.	- Les notions de base de gestion : • Coût matière, coût de revient, marge brute • Distinction charges fixes / charges variables • Influence du gaspillage et des pertes sur les coûts	➤ Estimer le coût de production pour aider à la planification, à l'optimisation de la production ➤ Utiliser des outils de calcul ➤ Évaluer la rentabilité de ses productions selon la qualité des matières premières et des choix techniques
	Calculer les marges			

Tâche 12 : Rationalisation de la production

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Rationaliser la production	Organiser la production en fonction de la commande	Les matières premières et les fluides sont utilisés de manière optimale.	- L'organisation et la coordination de la production - L'ordonnancement et enchaînement des étapes de fabrication	➤ Adapter la production aux besoins, optimiser l'utilisation des ressources et éviter le gaspillage, tout en respectant les contraintes techniques et sanitaires

	Utiliser de manière rationnelle les fluides et les énergies		- L'optimisation des ressources	➤ Gérer les consommations de fluides et d'énergie, réduire le gaspillage et respecter la sécurité
	Proposer une valorisation des invendus en fonction des produits		- Les invendus en boulangerie et en pâtisserie	➤ Réduire le gaspillage et valoriser les produits en respectant les règles d'hygiène et la réglementation

Tâche 13 : Gestion et traitement des déchets

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Trier les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise	Séparer les différents types de déchets issus des opérations de production	La gestion et le tri des déchets sont conformes aux règles de l'entreprise et de la législation en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> - Les types de déchets en boulangerie et en pâtisserie - Les procédures de tri et d'évacuation - Le développement durable 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trier, stocker et préparer les déchets pour leur valorisation ou leur élimination, en respectant l'hygiène, la sécurité et l'environnement ➤ Assurer une gestion pratique, sécurisée et hygiénique des déchets, en suivant les règles de tri et la collecte locale
	Gérer les différents types de déchets selon la collecte			

Tâche 14 : Valorisation de la production auprès du personnel de vente

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente	Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : caractéristiques des produits, composition et allergènes, conditions de stockage et de conservation, conditions de consommation, durée de commercialisation	La composition des produits, les allergènes, les conditions de conservation et de consommation sont identifiés et communiqués.	<ul style="list-style-type: none"> - Les caractéristiques des produits : composition et spécificités - Les allergènes - Les critères de valorisation - La communication professionnelle 	➤ Transmettre des informations fiables sur les produits au personnel de vente, afin d'informer les clients et d'assurer la sécurité alimentaire

Bloc 4 – Contribuer au développement de l'entreprise

Compétence globale 13 : Contribuer à la démarche qualité

Activité Professionnelle 1 - Contribution à la démarche qualité				
Tâche 1 : Application et contrôle des procédures de la démarche qualité				
Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Appliquer les procédures de la démarche qualité	Mettre en œuvre et respecter les protocoles de fabrication	Le protocole de fabrication est mis en œuvre.	<ul style="list-style-type: none"> - Les recettes et protocoles - Les techniques professionnelles de fabrication - Le matériel, les équipements et outillages - L'hygiène et la sécurité - L'organisation de la production 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les protocoles de fabrication de manière rigoureuse, en respectant les étapes, les consignes et les normes, afin d'assurer une production régulière, conforme et de qualité
	Assurer la traçabilité	La traçabilité est assurée.	<ul style="list-style-type: none"> - Les principes de traçabilité - L'identification des informations à enregistrer - Les supports et les outils de traçabilité - Les pratiques liées à la sécurité alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier et suivre toutes les informations nécessaires pour retracer l'origine, le parcours et la destination des produits, afin d'assurer la sécurité et la conformité de la production
	Repérer les qualités organoleptiques des matières premières	La production est inscrite dans une démarche de développement responsable et durable (saisonnalité et circuit court).	<ul style="list-style-type: none"> - Les qualités organoleptiques - L'analyse des matières premières 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier la qualité d'une matière première grâce à ses sens pour garantir la conformité et la qualité finale des produits
	Contrôler la qualité tout au long du processus de production		<ul style="list-style-type: none"> - Les critères de qualité - Les caractéristiques des produits - Les méthodes et outils de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier et signaler tout écart par rapport aux standards de qualité tout au long de la production, en utilisant des méthodes simples et des outils pratiques, afin d'assurer la conformité et la sécurité des produits ➤ Préciser les points clés de la réglementation relative au transport de produits alimentaires transformés
Tâche 2 : Étiquetage des produits emballés				
Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Réaliser l'étiquetage des produits emballés	Renseigner l'étiquette selon la réglementation en vigueur	Les sigles, les labels et les appellations réglementaires sont identifiés et connus.	<ul style="list-style-type: none"> - La dénomination de vente - La liste des ingrédients - Les allergènes - Les dates de fabrication et les durées de vie (DLC, DDM) - Le poids - La réglementation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Informer correctement le consommateur sur le produit fini, en respectant les obligations légales pour garantir sécurité, transparence et traçabilité
Tâche 3 : Utilisation de logiciels professionnels (calculs des coûts...)				
Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Participer à l'utilisation des logiciels d'aide à la gestion d'entreprise	Utiliser un logiciel professionnel	Les fonctionnalités de base des logiciels professionnels de l'entreprise sont maîtrisées.	<ul style="list-style-type: none"> - Les fonctionnalités d'un logiciel professionnel - La réalisation de documents professionnels (calcul des coûts de revient, de rendement et des marges, FT, documents de suivi et de contrôle) - La gestion des approvisionnements et des stocks - Les règles de sécurité et de confidentialité des données - La lecture et l'interprétation des rapports générés par le logiciel 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Caractériser un logiciel professionnel pour produire et analyser des documents de gestion, enregistrer les approvisionnements et suivre les stocks, afin d'optimiser la production et la rentabilité de l'entreprise
Tâche 4 : Utilisation d'un assistant IA pour contribuer à la performance de l'entreprise				
Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Optimiser le travail en utilisant l'intelligence artificielle	Appréhender le fonctionnement de base des assistants IA	L'IA est utilisée de manière raisonnée et représente une valeur ajoutée pour le développement de l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> - Les concepts de base de l'IA, des assistants intelligents et leurs domaines d'application dans la boulangerie et dans la pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utiliser un assistant IA de manière raisonnée pour faciliter certaines tâches professionnelles, tout en respectant les limites et la réglementation en vigueur
	Identifier les limites et biais des réponses générées par l'IA, en évaluer la pertinence		<ul style="list-style-type: none"> - Les principes des limites et biais de l'IA - L'évaluation de la pertinence : - Les applications pratiques en boulangerie et en pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les limites et biais des réponses générées par un assistant IA, en évaluer la pertinence et les utiliser de manière critique et sécurisée ➤ Développer un esprit critique face aux informations produites par les assistants IA et les utiliser de manière fiable et sécurisée dans le cadre professionnel
	Utiliser l'IA de manière raisonnée et critique dans la pratique professionnelle		<ul style="list-style-type: none"> - Les principes d'usage raisonné de l'IA - L'évaluation critique - Les applications pratiques 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Intégrer l'usage des assistants IA comme un outil d'aide à la décision, tout en conservant un jugement professionnel éclairé
	Participer à la promotion de l'entreprise : création de supports pour valoriser les produits		<ul style="list-style-type: none"> - La communication visuelle et promotionnelle - La connaissance des produits - La réglementation - Les outils numériques 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Créer des supports simples et attractifs pour valoriser les produits de l'entreprise, en respectant la réglementation et en participant activement à la promotion locale et directe des produits

Tâche 5 : Contribution à la valorisation de l'entreprise dans sa communication digitale

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Contribuer à la présence en ligne de l'entreprise	Utiliser les outils digitaux afin de contribuer à la visibilité et à l'image de l'entreprise, ainsi qu'à la valorisation des produits	Les outils digitaux utilisés permettent de mettre en valeur l'entreprise et les produits.	<ul style="list-style-type: none"> - Les outils digitaux courants - La valorisation des produits - L'image de l'entreprise - La réglementation et l'éthique 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utiliser des outils numériques simples pour valoriser les produits et contribuer à la visibilité et à l'image de l'entreprise, tout en respectant la réglementation et les bonnes pratiques de communication
	Respecter la législation liée à la communication digitale et à la politique de l'entreprise		<ul style="list-style-type: none"> - Le cadre légal de la communication digitale - La politique de communication de l'entreprise - Les différentes actions de communication et leur cohérence 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les règles essentielles de la communication digitale et respecter la politique de l'entreprise, afin de garantir la conformité légale, la protection de l'image de l'entreprise et la confiance des consommateurs

Compétence globale 14 : Participer au développement durable de l'entreprise

Activité Professionnelle 2 - Participation au développement durable de l'entreprise

Tâche 6 : Prise en compte des nouvelles habitudes alimentaires

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Prendre en compte les nouvelles habitudes alimentaires	Appliquer les dispositifs réglementaires liés aux allergènes	La participation au choix de production tient compte des nouvelles habitudes alimentaires.	<ul style="list-style-type: none"> - La liste des allergènes à déclaration obligatoire - Les obligations réglementaires d'étiquetage et d'information du consommateur - La transmission des informations - La prévention de la contamination croisée - Les conséquences pour le consommateur 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtriser les règles d'identification, de communication et de prévention concernant les allergènes, afin de garantir la sécurité du consommateur et la conformité réglementaire des productions
	Contribuer à une offre commerciale qui répond aux attentes et à la santé des consommateurs		<ul style="list-style-type: none"> - La connaissance des attentes des consommateurs - Le lien avec la santé et la nutrition - La communication commerciale - La responsabilité professionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Participer à l'élaboration et à la valorisation d'une offre commerciale diversifiée, attractive et adaptée aux attentes des consommateurs, tout en respectant les principes de base liés à la santé et à la sécurité alimentaire

Tâche 7 : Valorisation des ressources locales

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Participer au développement local de l'entreprise respectant les normes environnementales, économiques et sociales	Identifier les principaux acteurs du développement local	La participation à la réflexion du développement de l'entreprise tient compte de la consommation durable et de l'approvisionnement local.	<ul style="list-style-type: none"> - Les acteurs économiques - Les acteurs institutionnels - Les acteurs sociaux et associatifs - Les partenariats à nouer 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Repérer les principaux acteurs du développement local et comprendre leur rôle dans la valorisation de l'économie, de l'artisanat et du patrimoine alimentaire, afin de situer la boulangerie et la pâtisserie comme un acteur intégré au territoire
	Identifier l'intérêt d'un approvisionnement local pour une production et une consommation durable		<ul style="list-style-type: none"> - Les enjeux économiques - Les enjeux qualitatifs - Les enjeux environnementaux - Les enjeux de consommation durable 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reconnaître les avantages d'un approvisionnement local et comprendre son rôle dans une démarche de production et de consommation durable

Tâche 8 : Intégration de la responsabilité sociale et sociétale

Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Intégrer la dimension sociale et sociétale dans la pratique professionnelle	Respecter les valeurs de l'entreprise	Les valeurs de responsabilité sociale et sociétale de l'entreprise sont identifiées.	<ul style="list-style-type: none"> - Les valeurs professionnelles et éthiques - Les valeurs propres à l'entreprise - Les règles et codes internes - L'image de l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reconnaître et respecter les valeurs et les règles de l'entreprise, en adoptant une posture professionnelle cohérente avec son identité et son image, afin de contribuer au bon fonctionnement de l'équipe et à la satisfaction des clients
	Participer aux activités collectives proposées au sein de l'entreprise		<ul style="list-style-type: none"> - La vie collective en entreprise - Les principes de communication et de collaboration - Les valeurs associées 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Repérer l'importance de l'implication dans la vie collective de l'entreprise et à y contribuer de manière active et constructive, afin de renforcer la cohésion d'équipe, le climat de travail et l'image de l'entreprise
	Évoluer dans sa pratique selon les changements sociaux et sociétaux		<ul style="list-style-type: none"> - Les évolutions de la consommation - Les évolutions sociétales - Les évolutions sociales et technologiques 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les évolutions des modes de vie, des habitudes de consommation et des attentes des clients afin d'adapter sa pratique professionnelle et de contribuer à la modernisation de l'offre de l'entreprise

ANNEXE IV - Référentiel d'évaluation
IV a – Unités constitutives du diplôme
Baccalauréat professionnel spécialité « Boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

Unités	Intitulés
U 11	Economie-droit
U 12	Mathématiques
U 2	Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie
U 31	Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur
U32A	Fabrication et production spécialisées en boulangerie
U32B	Fabrication et production spécialisées en pâtisserie
U 33	Contribution au développement de l'entreprise
U34	Prévention Santé Environnement
U 41	Langue vivante A
U42	Langue vivante B
U 51	Français
U 52	Histoire-géographie et enseignement moral et civique
U 6	Arts appliqués et cultures artistiques
U 7	Éducation physique et sportive
UF 1 et UF 2	Unités facultatives

UNITÉ U2 – Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie

UNITÉ U31 – Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur

UNITÉ U32A – Fabrication et production spécialisées en boulangerie

UNITÉ U32B – Fabrication et production spécialisées en pâtisserie

UNITÉ 33 – Contribution au développement de l'entreprise

Chacune des unités professionnelles U2, U31, U32A, U32B et U33 de la spécialité « Boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel est composée d'un ensemble cohérent de compétences (blocs de compétences) directement associé à chacun des 5 pôles d'activités professionnelles.

Les compétences, et les activités professionnelles de référence sont détaillées dans les annexes II et III de l'arrêté de création de cette spécialité de baccalauréat professionnel. Il s'agit à la fois de :

- permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre du dispositif de validation des acquis de l'expérience (VAE) ;
- établir la relation entre ces unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles afin de préciser le cadre de l'évaluation.

UNITÉ U11 – Économie-droit

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'économie-droit des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ U12 – Mathématiques

Pour la classe de 2nde, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de mathématiques de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1ère et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 février 2020 fixant le programme d'enseignement de mathématiques des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

La spécialité « Boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel est rattachée au groupement C.

UNITÉ U 34 – Prévention-Santé-Environnement

Pour la classe de 2^{nde}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention santé environnement de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{ère} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 février 2020 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

UNITÉ U 41 – Langue vivante A

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U 42 – Langue vivante B

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U 51 – Français

Pour la classe de 2^{nde}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{ère} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 février 2020 fixant le programme d'enseignement de français des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

UNITÉ U 52 – Histoire-géographie et enseignement moral et civique

Histoire-géographie

Pour la classe de 2^{nde}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{ère} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 février 2020 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

Enseignement moral et civique

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 29 mai 2024 modifié fixant le programme d'enseignement moral et civique du cours préparatoire à la classe terminale des voies générale, technologique et professionnelle et des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (B.O. n° 24 du 13 juin 2024).

UNITÉ U 6 – Arts appliqués et cultures artistiques

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ U 7 – Éducation physique et sportive

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉS FACULTATIVES UF1 et UF2

Les candidats peuvent choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles et donc une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles :

(UF1 – épreuve EF1)

(UF2 – épreuve EF2)

Unité facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes française

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 juin 2009 fixant le programme de l'enseignement de la langue des signes française au lycée d'enseignement général et technologique et au lycée professionnel (BO n°29 du 16 juillet 2009).

Unité facultative de mobilité

Les compétences constitutives de l'unité facultative de mobilité sont définies par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation Mobilité Pro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

.

IV b – Règlement d'examen

Baccalauréat professionnel spécialité « Boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

Baccalauréat Professionnel Spécialité Boulangerie pâtisserie Option A : Boulangerie Option B : Pâtisserie			Origine des candidats				
			- élèves dans un établissement public ou privé sous contrat ; - apprentis dans un CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation ; - apprentis dans un CFA habilité au CCF ; - stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.	- élèves dans un établissement privé hors contrat ; - apprentis dans un CFA non habilité au CCF ; - stagiaires de la formation professionnelle continue en établissement privé ; - candidats de l'enseignement à distance ; - candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles.	Stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral.		
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode
E1 - Épreuve scientifique et technique		2					
Sous épreuve E11 – Economie-droit	U 11	1	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel écrit	2 h	CCF
Sous-épreuve E 12 : Mathématiques	U 12	1	CCF		Ponctuel écrit et pratique	1h	CCF
E2 – Epreuve d'optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie	U 2	3	CCF		Ponctuel Oral	30 min	CCF
E3 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel		16					
Sous-épreuve E31- Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur	U 31	3	CCF		Ponctuel écrit	2h	CCF
Option A : boulangerie Sous-épreuve E32A : Fabrication et production spécialisées en boulangerie	U 32A	9	Ponctuel écrit, pratique et oral	10h15	Ponctuel écrit, pratique et oral	10h15	CCF
Option B : pâtisserie Sous-épreuve E32B : Fabrication et production spécialisées en pâtisserie	U 32B	9	Ponctuel écrit, pratique et oral	10h15	Ponctuel écrit, pratique et oral	10h15	CCF
Sous épreuve E33 : Contribution au développement de l'entreprise	U 33	3	CCF		Ponctuel Oral	30 min	CCF

Sous-épreuve E34 : Prévention santé environnement	U 34	1	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel écrit	2h	CCF
E4 - Épreuve de langue vivante		4					
Sous épreuve E41 – langue vivante A	U41	2	CCF		Ponctuel écrit et oral	1h +10 min	CCF
Sous épreuve E42 – langue vivante B	U42	2	CCF		Ponctuel écrit et oral	1h +10 min	CCF
E5 - Épreuve de français, histoire-géographie et enseignement moral et civique		5					
Sous-épreuve E51 : Français	U 51	2,5	Ponctuel écrit	3h00	Ponctuel écrit	3h00	CCF
Sous-épreuve E52 : Histoire-géographie et enseignement moral et civique	U 52	2,5	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel écrit	2h30	CCF
E6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U 6	1	CCF		Ponctuel écrit	2h00	CCF
E7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U 7	1	CCF		Ponctuel pratique		CCF
Épreuves facultatives (1)							
EF1							
EF2							

(1) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

S'agissant de l'évaluation du projet, présenté uniquement par les candidats scolaires des établissements d'enseignement public et privé (sous ou hors contrat) et les candidats apprentis, sont pris en compte les points d'écart par rapport à 10 sur 20 affectés du coefficient 2. S'ils sont supérieurs, ils abondent le total général des points servant au calcul de la moyenne générale conditionnant l'obtention du diplôme ; s'ils sont inférieurs, ils viennent en déduction de ce total général. Aucun coefficient d'épreuve ou de sous-épreuve du règlement d'examen n'est modifié. Les modalités de l'évaluation du projet au baccalauréat professionnel sont définies par l'arrêté du 20 octobre 2020 modifié définissant les modalités de l'évaluation du projet prévue à l'examen du baccalauréat professionnel.

IV c – Définition des épreuves
Baccalauréat professionnel spécialité « Boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

ÉPREUVE E1

Épreuve scientifique et technique

Unités U11 et U12 - Coefficient 2

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E11 - sous épreuve d'économie-droit (U11)
 - E12 - sous-épreuve de mathématiques (U12)
-

Sous-épreuve E11 – Economie-droit

Unité U11 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe VII** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E12 - Mathématiques

Unité U12 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe III** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Épreuve E2 – Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie

Unité U2 - Coefficient 3

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les compétences et les savoirs associés acquis dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 3 « Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 3. Elles doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du bloc 3 :

- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie
- Gérer les approvisionnements
- Valoriser la production tout au long du process

3. Modalités d'évaluation

La constitution d'un portfolio numérique est obligatoire pour tous les candidats. Il constitue un outil d'explicitation des activités professionnelles menées en entreprises et/ou en centre de formation.

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Objectifs du portfolio :

- Rendre compte des activités professionnelles exercées en entreprise et/ou en centre de formation ;
- Développer l'analyse du candidat sur ses activités professionnelles et les compétences professionnelles associées ;

Finalité :

Pour les candidats en formation, le portfolio numérique contribue à l'individualisation du parcours du candidat et permet d'identifier les objectifs de formation à chaque alternance établissement / entreprise et période en centre de formation.

Il sert de point d'appui aux « bilans d'activités » renseignés conjointement par le tuteur, ou maître d'apprentissage, et le professeur ou formateur d'enseignement professionnel lors de la formation et à l'évaluation terminale (CCF et mode ponctuel).

Pour les candidats sans formation, le portfolio présente les activités réalisées et les compétences mobilisées lors des différentes expériences professionnelles.

Contenus et utilisation du portfolio :

Chaque candidat réalise, un portfolio numérique qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels réalisés. Le portfolio, constitué de deux parties, rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : la première partie du portfolio illustre les compétences et savoirs associés du pôle 3. Cette épreuve s'appuiera sur cette première partie.

Elle est composée des activités professionnelles réalisées en centre de formation et en entreprise, pour permettre au candidat de rendre compte de façon détaillée de son activité (textes, photographies, enregistrements audio, vidéos, ou tout autre support) en précisant le contexte de réalisation et les tâches réalisées. Le candidat y développe une analyse sur ses pratiques professionnelles. Une liste récapitulative spécifique au pôle 3 présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 3 :

- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie
- Gérer les approvisionnements
- Valoriser la production tout au long du process

3.1 Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir d'une ou plusieurs situations d'évaluation durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans le portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis-

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou, à défaut, d'un autre professionnel, s'appuie sur les situations d'évaluations à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Les évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

3.2 Forme ponctuelle (Oral). Durée : 30 minutes

L'épreuve se déroule en deux phases.

- Première phase (10 minutes) : exposé du candidat
 - Le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé ou dans laquelle il a exercé puis deux activités professionnelles présentées dans son portfolio qui sont choisies par la commission d'évaluation. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.
- Deuxième phase (20 minutes) : entretien avec le jury
 - La commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées dans le cadre de la formation ou de l'activité exercée. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du pôle 3.

La commission d'évaluation est composée d'un professionnel, et de deux formateurs ou professeurs, l'un en spécialité, l'autre en sciences appliquées. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur de spécialité doit le remplacer. La commission d'évaluation renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définies par le recteur de l'académie. En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat

ÉPREUVE E3

Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

Unités U31, U32A, U32B, U33 et U34 - Coefficient 16

Cette épreuve comporte quatre sous-épreuves :

- E31 – sous-épreuve Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur (U31)
 - E32A - sous-épreuve de fabrication et production spécialisées en boulangerie (U32A)
 - E32B – sous-épreuve de fabrication et production spécialisées en pâtisserie (U32B)
 - E33 – sous-épreuve de contribution au développement de l'entreprise (U33)
 - E34 - sous-épreuve de prévention santé environnement (U34)
-

Sous-Épreuve E31 – Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie

Unité U31 – coefficient 3

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 « **Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur** ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1. Elles doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du bloc 1 :

- Organiser, préparer et conduire la production boulangère et pâtissière
- Réaliser les préparations fondamentales en boulangerie, en pâtisserie et en restauration nomade
- Assembler, garnir, finir et valoriser les productions

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés.

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir d'une ou plusieurs situations d'évaluation durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur les situations d'évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

3.2 Forme ponctuelle (écrite). Durée : 2h

L'épreuve écrite s'appuie sur une situation professionnelle commune à la boulangerie et à la pâtisserie mettant en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel. Le sujet est élaboré au niveau national, l'épreuve sera donc fixée à une date nationale.

L'épreuve est corrigée par un professeur ou formateur en boulangerie et/ou en pâtisserie en charge d'enseignement du pôle 1.

Sous-Épreuve E32A – Fabrication et production spécialisées en boulangerie

Sous-Épreuve E32B – Fabrication et production spécialisées en pâtisserie

Unité U32A ou Unité U32B – coefficient 9

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2A « Fabrication et production spécialisées en boulangerie » ou du pôle 2B « Fabrication et production spécialisées en pâtisserie ». Le sujet est élaboré au niveau national à partir d'une banque de sujets, l'épreuve sera donc fixée à une date nationale.

En l'absence de réalisation de l'intégralité des PFMP, la mention non valide sera portée sur cette sous-épreuve.

Par conséquent, la note obtenue à cette sous-épreuve est invalidée et le diplôme ne peut être délivré au candidat.

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2A et 2B. Elles doivent couvrir obligatoirement selon l'option choisie toutes les compétences globales :

Soit du bloc 2A :

- Organiser, planifier et conduire la production spécialisée en boulangerie
- Élaborer les pâtes, crèmes, garnitures et produits boulangers de base et de création
- Assembler, garnir, finaliser et valoriser les produits spécialisés de boulangerie

Soit du bloc 2B :

- Organiser, préparer et conduire la production spécialisée en pâtisserie
- Réaliser les préparations spécialisées en pâtisserie
- Assembler, garnir, finir et valoriser les productions spécialisées en pâtisserie

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité.

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés.

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir d'une ou plusieurs situations d'évaluation durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur les situations d'évaluations à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

3.2 Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale). Durée : 10 h 15

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques du pôle 2A ou 2B du référentiel en fonction de l'option retenue. Le sujet est élaboré au niveau national à partir d'une banque de sujets, l'épreuve sera donc fixée à une date nationale.

L'épreuve consiste à élaborer, à partir de matières premières, plusieurs fabrications choisies dans la liste suivante :

Spécialisation en boulangerie (pôle 2A) :

- Pains de tradition française
- Pains à caractère nutritionnel
- Pains spéciaux
- Pâtes levées feuilletées
- Pâtes levées
- Gâteaux de voyage
- Produits de restauration nomade
- Pièce de buffet

OU

Spécialisation en pâtisserie (pôle 2B) :

- Produits en pâte à choux
- Tartes, tartelettes (sucrées ou salées)
- Produits feuilletés (sucrés ou salés)
- Entremets, gâteaux individuels ou réduits
- Petits fours secs ou moelleux, gâteaux de voyage
- Montage d'un croquembouche, présentoir commercial en sucre, en nougatine ou en chocolat
- Produits de confiserie

Le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation **uniquement sur la partie écrite**. Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée. Tout carnet non conforme sera refusé.

L'épreuve se déroule en deux phases :

- une première phase de 5h00, le premier jour, composée de deux parties :

- Une partie écrite de 1h : le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2A ou 2B en fonction de la spécialité retenue et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2. Il élabore son organigramme de travail. A partir du bon de commande, il calcule les quantités d'ingrédients nécessaires pour élaborer les recettes.
- Une partie pratique de 4h00 : le candidat organise son poste de travail et commence à réaliser les fabrications demandées en adoptant une attitude durable de la gestion des ressources. Il identifie ses productions et en assure le stockage. A la fin de la production, il remet son poste de travail en état.

- une deuxième phase de 5h15, le lendemain, composée de deux parties :

- Une partie pratique de 5h00 : le candidat organise son poste de travail et poursuit ses fabrications. En fin de production, il remet son poste de travail en état et il présente ses produits sous la forme d'un buffet.
- Une partie orale de 15 minutes : le candidat analyse ses fabrications, notamment à partir de la dégustation d'un échantillon des produits élaborés, et échange avec la commission sur les techniques utilisées, les choix effectués et la qualité des produits obtenus.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou d'un formateur de la spécialité retenue pour l'épreuve et d'un professionnel ou, à défaut, d'un deuxième professeur ou formateur. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

Sous-Épreuve E33 – Contribution au développement de l'entreprise

Unité U33 – coefficient 3

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les compétences et les savoirs associés acquis dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 4 « Contribution au développement de l'entreprise ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 4. Elles doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du bloc 4 :

- Contribuer à la démarche qualité
- Participer au développement durable de l'entreprise

3. Modalités d'évaluation

La constitution d'un portfolio numérique est obligatoire pour tous les candidats. Il constitue un outil d'explicitation des activités professionnelles menées en entreprises et/ou en centre de formation.

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Objectifs du portfolio :

- Rendre compte des activités professionnelles exercées en entreprises et en centre de formation ;
- Développer l'analyse de l'apprenant sur ses activités professionnelles et les compétences professionnelles associées ;

Finalité :

Pour les candidats en formation, le portfolio numérique contribue à l'individualisation du parcours du candidat et permet d'identifier les objectifs de formation à chaque alternance établissement / entreprise et période en centre de formation.

Il sert de point d'appui aux « bilans d'activités » renseignés conjointement par le tuteur, ou maître d'apprentissage, et le professeur ou formateur d'enseignement professionnel lors de la formation et à l'évaluation terminale (CCF et mode ponctuel).

Pour les candidats sans formation, le portfolio présente les activités réalisées et les compétences mobilisées lors des différentes expériences professionnelles.

Contenus et utilisation du portfolio :

Chaque candidat réalise, un portfolio numérique qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels réalisés. Le portfolio, constitué de deux parties, rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : la seconde partie du portfolio illustre les compétences et savoirs associés du pôle 4. Cette épreuve s'appuiera sur cette seconde partie.

Elle est composée des activités professionnelles réalisées en centre de formation et en entreprise, pour permettre à l'apprenant de rendre compte de façon détaillée de son activité (textes, photographies, enregistrements audio, vidéos, ou tout autre support) en précisant le contexte de réalisation et les tâches réalisées. L'apprenant y développe une analyse sur ses pratiques professionnelles. Une liste récapitulative spécifique au pôle 4 présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 4 :

- Contribuer à la démarche qualité
- Participer au développement durable de l'entreprise

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés.

3.1 Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir d'une ou plusieurs situations d'évaluation durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans le portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou, à défaut, d'un autre professionnel, s'appuie sur les situations d'évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

3.2 Forme ponctuelle (orale). Durée : 30 minutes

L'épreuve se déroule en deux phases.

- Première phase (10 minutes) : exposé du candidat
 - Le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé puis deux activités professionnelles présentées dans son portfolio qui sont choisies par la commission d'évaluation. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.
- Deuxième phase (20 minutes) : entretien avec le jury
 - La commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées dans le cadre de la formation. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du pôle 4 « Contribution au développement de l'entreprise ».

La commission d'évaluation est composée de deux formateurs ou professeurs, l'un en boulangerie ou pâtisserie, l'autre en gestion, et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur de boulangerie ou de pâtisserie doit le remplacer. La commission d'évaluation renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définis par le recteur de l'académie. En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

Sous-épreuve E34 Prévention Santé Environnement

Unités U34 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe VIII** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 4

Langue vivante

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E 41 - sous épreuve de langue vivante A (U41)
- E 42 - sous épreuve de langue vivante B (U42)

Sous-épreuve E 41
Langue vivante A
Unités U 41 – Coefficient 2

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe V** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E 42
Langue vivante B
Unités U 42 – Coefficient 2

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe V** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 5
Français, Histoire-géographie et enseignement moral et civique
Unités U 51 et U 52 - Coefficient 5

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E 51 - sous épreuve de français (U51)
 - E 52 - sous épreuve d'histoire-géographie et d'enseignement moral et civique (U52)
-

Sous-épreuve E 51
Français
Unités U 51 – Coefficient 2,5

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe I** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E 52

Histoire-géographie et enseignement moral et civique

Unités U 52 – Coefficient 2,5

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe II** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 6

Arts appliqués et cultures artistiques

Unité U 6 - Coefficient 1

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe IX** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 7

Éducation physique et sportive

Unité U 7 - Coefficient 1

La définition de l'épreuve d'éducation physique et sportive actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe X** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVES FACULTATIVES

Unité UF1, Unité UF2

Les candidats peuvent choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, et donc une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles.

(UF1, épreuve EF1)

(UF2, épreuve EF2)

Épreuve facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes, française

La définition de l'épreuve facultative de langue actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe XI de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Épreuve facultative de mobilité

L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art.

ANNEXE V – Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Baccalauréat professionnel spécialité « Boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans une ou des entreprises intervenant dans les domaines d'activités mentionnés dans le référentiel des activités professionnelles. Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation des candidats aux épreuves du baccalauréat professionnel « Boulangerie pâtisserie ».

Le tuteur ou le maître d'apprentissage de l'entreprise contribue à la formation de l'apprenant (élève, apprenti, stagiaire de la formation continue) en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique d'enseignement professionnel de l'établissement de formation.

1.Objectifs de la formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante pour l'accès au diplôme. Elle permet à l'apprenant d'appréhender le fonctionnement global d'une entreprise et de travailler en situation réelle. L'apprenant est ainsi amené à s'intégrer au sein d'une équipe, à participer aux activités de l'entreprise et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage. Avec les degrés d'autonomie et de responsabilité qui lui sont accordés, il met en œuvre et conforte ses compétences en les adaptant aux contextes professionnels et développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a notamment pour objectifs de :

- découvrir le fonctionnement, l'organisation, la hiérarchie et la culture d'une entreprise boulangère ou pâtisseries ;
- s'enrichir de la diversité des activités liées à la production et à la vente, en observant les relations avec la clientèle, les fournisseurs et les partenaires professionnels ;
- identifier les rôles et responsabilités des différents services ainsi que des intervenants extérieurs ;
- observer, comprendre et analyser des situations réelles de travail, depuis la réception des matières premières jusqu'à la présentation et la mise en vente des produits finis ;
- acquérir et mettre en œuvre des techniques professionnelles de panification, de pâtisserie, de viennoiserie, de chocolaterie ou de snacking selon l'entreprise d'accueil ;
- participer à la mise en valeur et à la commercialisation des produits en respectant les savoir-faire artisanaux et les exigences de qualité ;
- appréhender concrètement les contraintes économiques, humaines, sanitaires et techniques propres à la gestion d'un fournil, d'un laboratoire ou d'un espace de vente ;
- prendre conscience de l'importance de la qualité, de la fraîcheur, de la régularité de production et de la traçabilité dans toutes les opérations réalisées ;
- comprendre et appliquer, en situation professionnelle, les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire (HACCP) et de prévention des risques liés au travail en laboratoire et au fournil ;
- utiliser les outils et technologies numériques nécessaires aux activités de production, de gestion ou de vente ;
- intégrer les principes de développement durable, notamment dans la gestion des matières premières, la lutte contre le gaspillage, le tri des déchets et l'optimisation des consommations d'énergie.

Le choix des activités et tâches les plus pertinentes, en fonction du milieu professionnel d'accueil, doit être arrêté par l'équipe pédagogique, en liaison avec le tuteur ou le maître d'apprentissage. L'annexe pédagogique jointe à la convention fixe les exigences minimales.

2. Organisation de la formation en milieu professionnel

2.1. Voie scolaire

La circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 prévoit l'organisation et l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La durée des périodes de formation en milieu professionnel est de 20 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les trois années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et de son annexe.

Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences du référentiel.

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil. Un modèle de convention-type figure en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016. La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, coordonnés par le directeur ou la directrice délégué(e) aux formations technologiques et professionnelles. Cependant sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent participer à la recherche des entreprises d'accueil.

Les entreprises où se déroulent les PFMP doivent permettre d'observer diverses situations et de mettre en œuvre des compétences identifiées dans le référentiel.

Toute l'équipe pédagogique est concernée par l'organisation et le suivi des PFMP sous la responsabilité du chef d'établissement.

A l'issue de chaque PFMP, l'attestation de PFMP doit être renseignée et signée par le tuteur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

Un document de liaison, élaboré en établissement par les enseignants et validé par l'inspecteur ou l'inspectrice en charge du diplôme, suit l'élève pendant la totalité de sa formation. Il liste les activités réalisées conformément au référentiel d'activités professionnelles.

2.2 Voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du Code du travail. L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles.

Afin d'assurer la cohérence de la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel, des compétences à acquérir ou à mettre en œuvre dans le contexte professionnel et des modalités de la certification.

Il est important que les diverses activités de la formation soient réalisées par l'apprenti en entreprise. En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation, l'article R.6223-10 du Code du travail sera mis en application.

2.3 Voie de la formation professionnelle continue

La formation se déroule en milieu professionnel et en centre de formation continue. Ces deux lieux assurent conjointement l'acquisition des compétences figurant dans le référentiel de certification du diplôme.

La durée totale des périodes de formation en milieu professionnel est identique à celle imposée aux candidats de la voie scolaire.

Le candidat est tenu de présenter soit un certificat attestant qu'il a suivi la formation en entreprise requise pour se présenter à l'examen soit un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a participé à des activités

visées par le diplôme en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

À l'issue de chaque période de formation, l'attestation de présence doit être renseignée et signée par le tuteur ou, le cas échéant, l'employeur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

2.4 Candidat se présentant au titre de trois années d'expérience professionnelle

Le candidat n'effectue pas de stage, mais doit justifier de trois années d'expériences professionnelles dans un emploi qualifié correspondant aux objectifs du baccalauréat professionnel pour lequel il s'inscrit.

2.5 Candidat en formation à distance

Les candidats relèvent, selon leur statut (scolaire, apprenti, stagiaire de la formation professionnelle continue), de l'un des cas précédents.

2.6 Positionnement

Pour les candidats positionnés par décision du recteur la durée minimale de la période en milieu professionnel est de :

- 10 semaines pour les candidats de la voie scolaire (articles D. 337-62 à D. 337-65 du code de l'éducation),
- 8 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue visés au paragraphe 2.3.

L'équipe pédagogique détermine avec le candidat, en fonction de son parcours et de son projet professionnel le ou les secteurs sur lesquels doivent portés les périodes en milieu professionnel ainsi que leur durée.

Dans le cas où le cycle de formation se déroule sur deux ans (élèves venant d'un CAP d'un autre secteur ou d'une seconde générale ou technologique par exemple) la durée des PFMP est ramenée à 14 semaines conformément à l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié précité.

**ANNEXE VI - Tableau de correspondances entre épreuves ou unités
de l'ancien et du nouveau diplôme**

Baccalauréat professionnel spécialité « Boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

Baccalauréat professionnel Boulangier pâtissier défini par l'arrêté du 2 juillet 2009 modifié Dernière session : 2029		Baccalauréat professionnel Boulangerie pâtisserie défini par le présent arrêté Première session : 2030	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
E1 Épreuve technologique et scientifique	U1	E2 Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie	U2
E21 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	U21	E31 Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur	U31
		E32A Fabrication et production spécialisée en boulangerie	U32A
		E32B Fabrication et production spécialisée en pâtisserie	U32B
E22 Prévention santé environnement	U22	E34 Prévention santé environnement	U34
E 31 Environnement économique, juridique et management	U31	E11 Economie-droit	U11
		E33 Contribution au développement de l'entreprise	U33
E32 Projet professionnel	U32		
E33 Mathématiques	U33	E12 Mathématiques	U12
E4 Langue vivante	U4	E41 Langue vivante A	U41
		E42 Langue vivante B	U42
E51 Français	U51	E51 Français	U51
E52 histoire-géographie et enseignement moral et civique	U52	E52 histoire-géographie et enseignement moral et civique	U52
E6 Arts appliqués et cultures artistiques	U6	E6 Arts appliqués et cultures artistiques	U6
E7 Épreuve d'éducation physique et sportive	U7	E7 Épreuve d'éducation physique et sportive	U7
EF1	UF	EF1	UF
EF2	UF	EF2	UF