

Brevet Professionnel Boulanger SESSION 2014

Présentation des épreuves.

Les différents sujets 0, supports et recommandations proposés en pièce jointe sont le fruit de travaux menés par :

- M. Emmanuel BOUVARD *Formateur Académie de Lyon*
- M. Dominique CLAVIER *Formateur Académie de Poitiers*
- M. Rodolphe COUSTON *Formateur Académie Aix Marseille*
- M. Sylvain DIVAL *Formateur Académie de Grenoble*
- Mme Annabel DURAND *IEN ET Académie de Caen*
- M. Patrick FERRAND *PLP Académie de Lyon*
- M. Stéphane GEORGEON *Formateur Académie de Nancy-Metz*
- M. Gérard LIVIGNY *Formateur Académie de Toulouse*
- M. Jean-Pierre MEISSONNET *IEN ET Académie de Lyon*
- M. Jean-Claude MISLANGHE *Formateur Académie de Rouen*
- M. Patrick PELE *Formateur Académie de Lyon*
- Mme Christiane RIBAT *IEN ET Académie de Lyon*
- M. SCHAEFFER Cédric *Formateur Académie de Poitiers*

1) Épreuve Fabrication d'une commande U10 sujet 0

En pièce jointe, vous trouverez une proposition de sujet 0 de pratique.

Les phrases surlignées apportent quelques précisions sur des interrogations soulevées lors des travaux.

Les documents supports pour la phase écrite peuvent être évolutifs, mais ils apportent déjà des bases de travail pour les apprentis. Leur version définitive figurera dans la circulaire d'organisation de la session 2014.

Évaluation :

Une grille est en préparation et en cours de finalisation, elle reprendra à l'identique le barème du référentiel. Elle sera transmise très rapidement

2) Épreuve E2 Technologie professionnelle sujet 0

Le sujet présenté n'a pas pour vocation d'être modélisant, il n'est pas parfait et de ce fait n'est pas « figé ». La forme et le fond seront objets de discussions et de réflexions. L'enseignement de la technologie n'a peut-être pas évolué aussi vite que

l'exercice du métier de boulanger aussi il est apparu comme important à la commission de proposer une actualisation des contenus mais aussi des pratiques.

L'objectif premier est bien que l'apprenti dans le cadre des cours et au sein de l'entreprise avec le maître d'apprentissage acquière connaissances et compétences afin de devenir l'employé hautement qualifié ciblé par le diplôme.

Ce sujet reprend les attentes formulées lors des réunions de la commission de travail de la CPC. Le questionnement essaye de susciter la réflexion et l'analyse du candidat, il se veut le reflet de ce qu'il est **possible d'aborder en séances de technologie** afin de les rendre **pertinentes, dynamiques avec des contenus actualisés**. C'est l'esprit qui guide et anime cette rénovation, cette articulation va se retrouver tant dans « la fabrication d'une commande » que dans l'épreuve de « gestion appliquée » c'est un changement, une remise en question pour certains formateurs qui devront s'adapter aux évolutions tant pédagogiques que professionnelles.

Ils seront aidés, c'est une certitude, par les IEN/ET en charge des métiers de la « boulangerie »

3) Épreuve E4 Gestion Appliquée

Un premier document « présentation de l'épreuve » explique les pistes de travail qu'il est possible de mettre en œuvre et redéfinit les attentes liées à cette épreuve.

La deuxième « évaluation » propose les grilles nationales qui seront à utiliser pour évaluer les différentes formes de certification : ponctuelle ou CCF.